

R



Gaufrier

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Merci d'avoir acheté le gaufrier **RICARDO**. Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce guide d'utilisation.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

.....

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est important de toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure corporelle, et en particulier les mesures suivantes.

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.

- ::: Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants et des animaux domestiques. La surveillance étroite d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est en fonction près d'un ou plusieurs enfants.
- ::: Toujours utiliser l'appareil sur une surface plane et stable et résistante à la chaleur. Il n'est pas recommandé d'utiliser l'appareil sur des surfaces sensibles à la chaleur.
- ::: Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, dans un four chaud ou un four à micro-ondes.
- ::: Ne jamais utiliser l'appareil à proximité de rideaux, de revêtements muraux, de linges à vaisselle, de vêtements ou tout autre matériau inflammable. S'assurer qu'il y a suffisamment d'espace autour de l'appareil.
- ::: Cet appareil est conçu pour usage domestique uniquement. Ne pas utiliser à l'extérieur.
- ::: Ne pas tourner le bouton de contrôle de température avant de brancher la prise électrique.
- ::: Ne pas utiliser l'appareil pour des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu. Ne pas utiliser d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil.
- ::: Ne jamais laisser l'appareil sans supervision. Toujours débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas en fonction.
- ::: Ne pas utiliser d'ustensiles en métal avec cet appareil. Utiliser des ustensiles en bois, en silicone ou en nylon pour retirer les gaufres cuits des plaques de cuisson.
- ::: **ATTENTION** Risque de brûlures! Cet appareil devient chaud lors de son utilisation. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours utiliser la poignée isolante de l'appareil. Utiliser des mitaines pour le four pour éviter les brûlures et les blessures corporelles.
- ::: Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- ::: Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir, cela pourrait faire trébucher et causer des brûlures. Ne pas laisser le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- ::: Ne pas utiliser l'appareil si la fiche électrique ou le cordon d'alimentation sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été abîmé de quelque façon que ce soit. Ne pas tenter de réparer l'appareil. Communiquer avec le service à la clientèle au 1-866-226-9222.
- ::: Pour réduire le risque d'électrocution, ne jamais immerger la fiche électrique, le cordon d'alimentation ou la machine dans l'eau ou tout autre liquide.
- ::: Ne pas brancher ou débrancher l'appareil avec les mains mouillées.
- ::: Utiliser la fiche fournie avec l'appareil uniquement.

::: Brancher la fiche d'alimentation dans une prise de courant facilement accessible de sorte que l'appareil pourra être rapidement débranché en cas d'urgence.

::: Le cordon de cet appareil doit être branché dans une prise murale de 120 V AC.

::: Toujours éteindre et débrancher l'appareil après l'utilisation. Pour débrancher l'appareil, tirer sur la fiche seulement. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.

::: Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un dispositif programmable ou une minuterie externe.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS – POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

NOTE SUR LA FICHE

.....

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, la fiche ne s'insère que d'une manière dans une prise polarisée.

Si la fiche ne s'insère pas correctement dans la prise, la tourner et l'insérer de l'autre côté. Si la fiche ne s'insère toujours pas, contacter un électricien qualifié. Ne pas tenter d'altérer la fiche de quelque manière que ce soit.

NOTE SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

.....

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. L'utilisation d'une rallonge électrique est possible si elle est utilisée avec soin.

SI UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE EST UTILISÉE :

::: La puissance électrique du cordon d'alimentation doit être au moins égale à celle de l'appareil.

::: Si l'appareil est de type mise à la terre, la rallonge doit être un fil avec mise à la terre.

::: Placer le cordon d'alimentation de façon à ne pas le laisser pendre au bord d'un comptoir ou d'une table où il risquerait d'être tiré par un enfant ou accroché par l'utilisateur.

CIRCUIT ÉLECTRIQUE

.....

Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, il se peut que l'appareil ne fonctionne pas correctement. Il doit être utilisé sur un circuit électrique séparé des autres appareils.

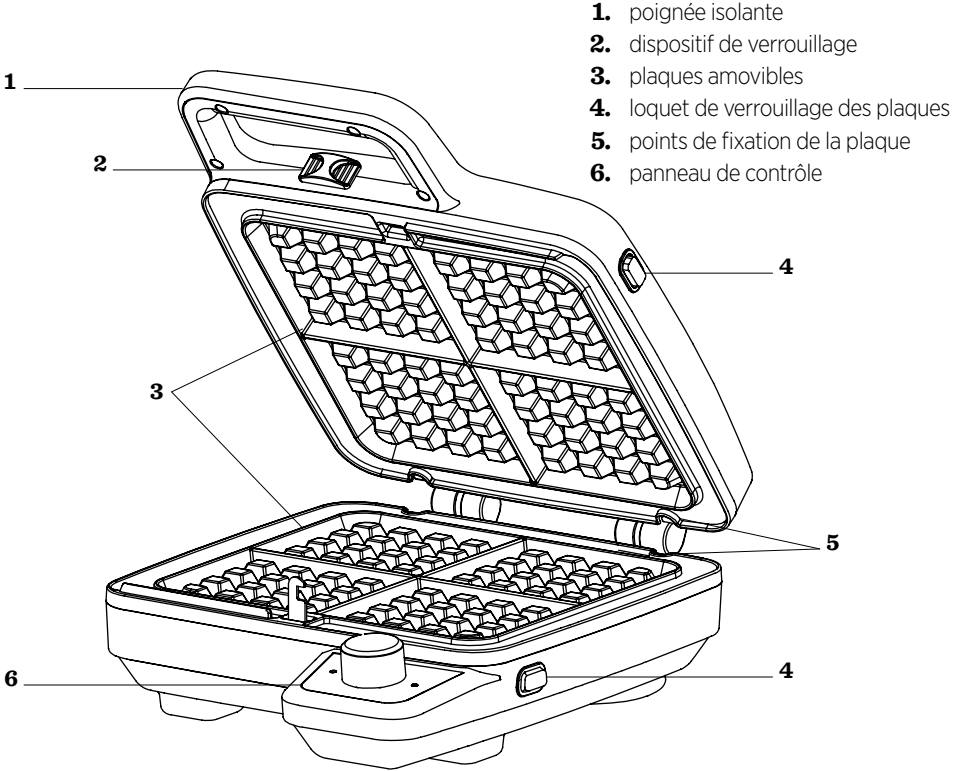
DONNÉES TECHNIQUES

.....

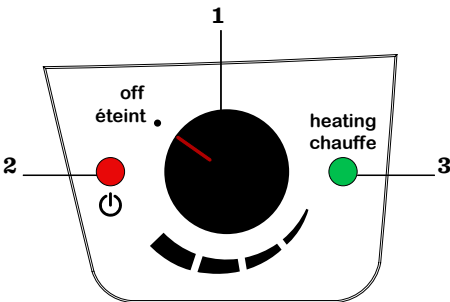
Tension : 120 V / Fréquence : 60 Hz / Puissance : 1000 W

IDENTIFICATION DES PIÈCES DU GAUFRIER

Le produit peut varier légèrement de l'illustration.



PANNEAU DE CONTRÔLE



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1- Lire toutes les instructions et les consignes de sécurité.
- 2- Retirer l'emballage et vérifier que tous les accessoires sont présents et en bon état.
- 3- Jeter tous les matériaux d'emballage de façon adéquate afin qu'ils ne posent aucun danger pour les enfants.
- 4- Ne pas brancher l'appareil dans une prise électrique avant qu'il ne soit prêt à être utilisé.
- 5- Nettoyer l'appareil avec un chiffon doux et humide. Sécher complètement. **NE JAMAIS IMMERGER** l'appareil, le cordon ou la fiche électrique dans l'eau ou tout autre liquide.
- 6- Laver les plaques de cuisson à l'eau chaude et savonneuse. Rincer et sécher complètement. Consulter les instructions sur la manière de libérer et d'installer les plaques amovibles.

NOTE : Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ou de tampon à récurer ou tout autre produit qui pourrait endommager la surface.

PLAQUES AMOVIBLES

LIBÉRER

Appuyer sur le bouton de libération des plaques (fig. 1 et 2). Glisser les plaques pour les sortir hors des points de fixation (fig. 3 et 4).

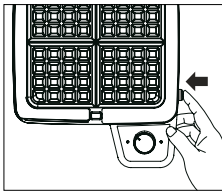


fig. 1

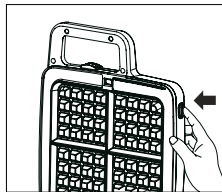


fig. 2

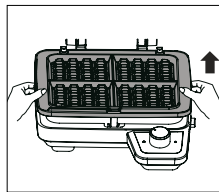


fig. 3

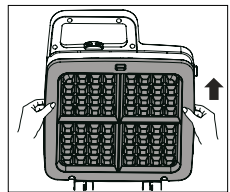


fig. 4

INSTALLER

Aligner les plaques sous les points de fixation et appuyer près de la poignée (fig. 5 et 6).

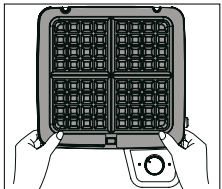


fig. 5

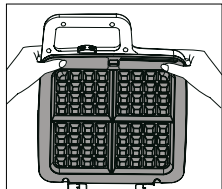


fig. 6

UTILISATION DU GAUFRIER

.....

Lors de la première utilisation, de la fumée ou une légère odeur pourrait se dégager de l'appareil. Ceci est normal et devrait disparaître rapidement. Ceci ne se reproduira pas après plusieurs utilisations de l'appareil.

AVERTISSEMENT : Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours utiliser la poignée isolante de l'appareil. Utiliser des mitaines pour le four pour éviter les brûlures et les blessures corporelles.

- 1- Placer l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
- 2- Assurer que le bouton de contrôle de la température est réglé sur ÉTEINT et brancher le cordon d'alimentation dans une prise électrique murale de 120 V. Le voyant rouge de mise en marche s'illuminera pour indiquer que l'appareil est en marche. Les plaques ne chaufferont pas tant que le bouton de réglage de la température ne sera pas tourné sur le réglage souhaité.
- 3- Positionner le bouton de contrôle de la température sur la température désirée pour préchauffer l'appareil. Le voyant de préchauffage s'illuminera. Le couvercle doit rester fermé pendant le préchauffage.

NOTE : Pour obtenir les meilleurs résultats, appliquer une fine couche d'huile sur les deux plaques.

- 4- Une fois la température sélectionnée est atteinte, le voyant de préchauffage s'éteint.
- 5- Ouvrir le couvercle pour verser le mélange de pâte sur la plaque inférieure et fermer le couvercle.

NOTE : La pâte se gonfle rapidement à l'intérieur de l'appareil; NE JAMAIS verrouiller le couvercle pendant la cuisson. Ne pas trop remplir.

NOTE : Ne pas ouvrir le couvercle pendant que la vapeur s'échappe. Le temps de cuisson peut varier selon le type de pâte utilisé et le niveau de brunissement désiré.

- 6- Lorsque la vapeur qui s'échappe diminue, c'est une indication que le couvercle peut être ouvert pour vérifier la cuisson. Le temps de cuisson varie selon la recette et les gaufres peuvent cuire plus longtemps pour obtenir le degré de cuisson souhaité. Lorsque la gaufre est cuite, utiliser un ustensile pour la retirer.

NOTE : Ne pas utiliser d'ustensiles en métal comme des fourchettes ou des couteaux avec cet appareil, car ils risquent de rayer la surface antiadhésive. Utiliser uniquement des ustensiles en nylon, en bois ou en silicone.

NOTE : Le voyant de préchauffage peut s'allumer et s'éteindre pendant la cuisson. Ceci est normal et indique que le thermostat maintient l'appareil à la température programmée.

- 7- Refermer le couvercle et attendre que le voyant de préchauffage s'éteigne à nouveau avant de cuire une autre gaufre.

- 8- Baisser le couvercle entre les cuissons pour maintenir la chaleur.

- 9- Éteindre toujours l'appareil et débrancher l'alimentation électrique lorsqu'il n'est pas utilisé.

NOTE : Le voyant de mise en marche restera allumé tant que l'appareil sera branché.

NETTOYAGE

.....

IMPORTANT : Toujours débrancher l'appareil et laisser toutes les pièces refroidir complètement avant le nettoyage.

::: Retirer les plaques supérieures et inférieures de l'appareil avant de le nettoyer. Voir la section PLAQUES AMOVIBLES pour les instructions de libération et d'installation.

::: Laver les plaques à l'eau chaude savonneuse.

NOTE : Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, de tampons à récurer ou tout autre objet qui pourrait rayer le revêtement antiadhésif.

::: Les plaques doivent être soigneusement nettoyées et séchées après chaque utilisation.

::: Pour protéger contre les décharges électriques ne jamais immerger l'appareil, le cordon ou la fiche électrique dans l'eau ou tout autre liquide.

::: La surface extérieure peut être nettoyée avec un chiffon doux et humide. Sécher complètement.

RANGEMENT

.....

Vérifier que toutes les pièces sont propres et sèches et que le couvercle soit bien verrouillé (fig. 7) avant le rangement.

Ranger l'appareil à plat ou en position verticale dans un endroit sec et propre. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, le cordon d'alimentation peut être enroulé sous la base de l'appareil. Ne jamais enrouler le cordon de façon serrée autour de l'appareil, ceci pourrait mettre de la pression à l'endroit où le cordon est fixé à l'appareil et il pourrait s'effiler ou se briser. Le laisser enroulé de façon lâche.

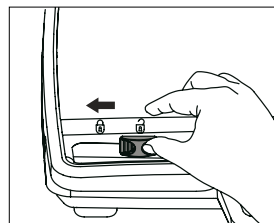


fig. 7

GARANTIE LIMITÉE DE 2 ANS (Valable au Canada seulement)

Cette garantie s'applique à tous les défauts de fabrication et les défauts liés aux matériaux pour une période de deux ans à compter de la date initiale de l'achat. Prière de conserver votre facture attestant de la date de l'achat. Toutes les réclamations doivent être déposées durant la période de garantie. Le produit sera réparé, échangé (dans sa totalité ou des pièces seulement) ou remboursé à notre entière discrétion. Des frais d'envoi peuvent s'appliquer.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages causés par : une négligence ou une mauvaise utilisation du produit, y compris l'absence d'un nettoyage régulier, une utilisation à des fins commerciales, un accident, le branchement sur un circuit de tension ou courant inapproprié, une utilisation contraire au mode d'emploi, un démontage, une modification ou une réparation de l'appareil effectuée par une personne externe au service des réparations **RICARDO**. Les taches, la décoloration et les égratignures mineures n'affectent pas la performance du produit, et ne sont donc pas couvertes par cette garantie.

Prière de ne pas retourner ce produit au magasin. Pour toute assistance, merci de contacter le 1-866-226-9222.

Pour toutes questions concernant l'utilisation de ce produit, veuillez contacter notre service à la clientèle :

::: par courriel : accessoirescuisine@ricardocuisine.com

::: par téléphone : 1-866-226-9222



gaufres au lait de beurre

PRÉPARATION 20 minutes

ATTENTE 10 minutes

CUISSON 15 minutes

RENDEMENT 12 gaufres

* SE CONGÈLENT *

150 g (1 tasse) de farine tout usage non blanchie

35 g (¼ tasse) de féculé de maïs

2,5 ml (½ c. à thé) de sel

2,5 ml (½ c. à thé) de bicarbonate de soude

2 œufs

55 g (¼ tasse) de cassonade

60 ml (¼ tasse) d'huile de canola

250 ml (1 tasse) de lait de beurre

1 Dans un bol, mélanger la farine, la féculé, la poudre à pâte, le sel et le bicarbonate.

2 Dans un autre bol, fouetter les œufs et la cassonade au batteur électrique 5 minutes jusqu'à ce qu'ils blanchissent, forment un ruban et triplent de volume. Ajouter l'huile graduellement en fouettant. À l'aide d'une spatule, incorporer les ingrédients secs en alternant avec le lait de beurre jusqu'à ce que le mélange soit humecté (il restera quelques grumeaux de farine). Laisser reposer la pâte 10 minutes.

3 Préchauffer le gaufrier. Verser environ 75 ml (⅓ tasse) de pâte par cavité. Refermer l'appareil. Cuire de 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Réserver au chaud. Répéter avec le reste de la pâte.

[NOTE] Pour varier, vous pouvez ajouter 150 g (1 tasse) de bleuets, frais ou surgelés, ou 200 g (1 tasse) de brisures de chocolat, à la pâte, après le temps de repos.

gaufres belges

PRÉPARATION 15 minutes

ATTENTE 12 heures

CUISSON 15 minutes

RENDEMENT 8 gaufres

* SE CONGÈLENT *

- 250 ml (1 tasse) de lait tiède
 55 g (¼ tasse) de beurre, fondu et tempéré
 225 g (1 ½ tasse) de farine tout usage non blanchie
 15 ml (1 c. à soupe) de sucre
 2,5 ml (½ c. à thé) de levure instantanée
 2,5 ml (½ c. à thé) de sel
 1 œuf
 40 g (3 c. à soupe) de sucre perlé (voir note)



- 1** Dans un bol, mélanger le lait et le beurre.
- 2** Dans un autre bol, mélanger la farine, le sucre, la levure et le sel. Ajouter l'œuf et mélanger au fouet jusqu'à ce que la pâte soit grumeleuse. Ajouter le mélange de lait graduellement en fouettant (il restera quelques grumeaux de farine). Couvrir et laisser reposer 12 heures au réfrigérateur.
- 3** Préchauffer le gaufrier. Répartir 2,5 ml (½ c. à thé) de sucre perlé dans chaque cavité du gaufrier. Verser environ 75 ml (⅓ tasse) de pâte par cavité. Parsemer la pâte de 2,5 ml (½ c. à thé) de sucre pour chaque gaufre. Refermer l'appareil. Cuire de 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce que les gaufres soient dorées. Réserver au chaud. Répéter avec le reste de la pâte et du sucre perlé.

| NOTE | Pour faire des gaufres belges, on utilise du sucre perlé, qu'on peut se procurer dans certaines boutiques spécialisées en pâtisserie. Autrement, vous pouvez aussi opter pour du sucre en morceaux concassé au mortier afin d'obtenir de gros cristaux de sucre de la grosseur d'un grain de poivre.



gaufres de pommes de terre de style *rösti*

PRÉPARATION 30 minutes

CUISON 25 minutes

RENDEMENT 8 gaufres

1,4 kg (3 lb) de pommes de terre Russet, pelées
(environ 6 grosses pommes de terre)

55 g (¼ tasse) de beurre salé fondu

2,5 ml (½ c. à thé) de sel

Huile végétale, pour la cuisson

- 1** Râper les pommes de terre. Sur un linge propre, déposer la moitié des pommes de terre râpées à la fois et bien les essorer en tordant le linge au-dessus de l'évier. Vous obtiendrez environ 1,5 litre (6 tasses) de pommes de terre râpées.
- 2** Dans un bol, mélanger les pommes de terre, le beurre et le sel. Poivrer.
- 3** Préchauffer le gaufrier. Huiler légèrement. Étaler la moitié du mélange de pommes de terre à la fois dans l'appareil. Refermer. Cuire de 12 à 14 minutes ou jusqu'à ce que les gaufres röstis soient bien dorées et croustillantes. Réserver dans un four préchauffé à 95 °C (200 °F). Répéter avec le reste du mélange de pommes de terre.
- 4** Servir les *röstis* avec des œufs et du bacon ou encore avec un mijoté de viande.

