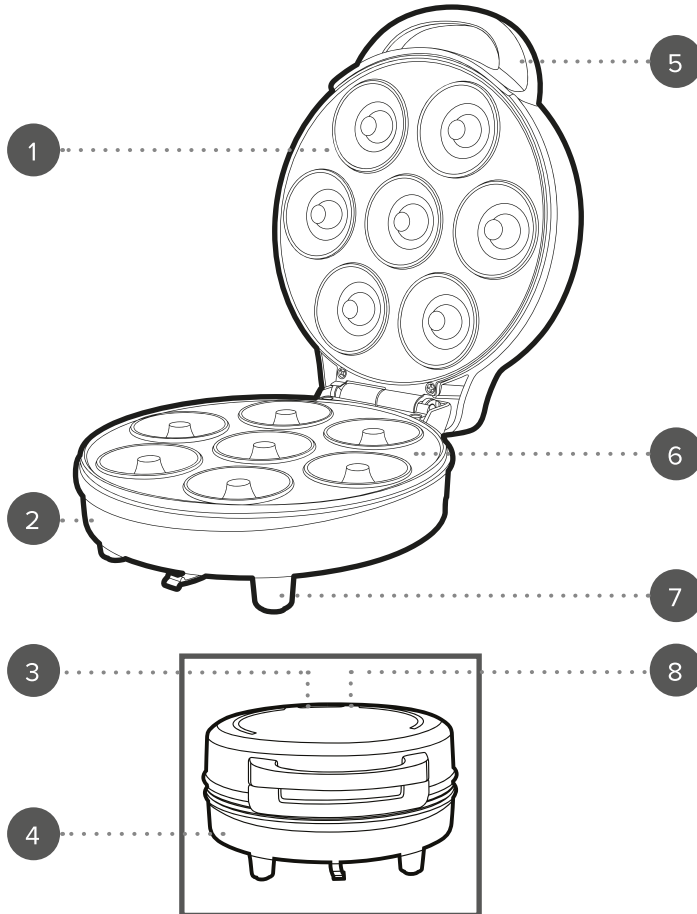


Mode d'emploi

Machine à beignets



1. Coque supérieure
2. Coque inférieure
3. Voyant d'alimentation
4. Unité principale de la machine à beignets

5. Poignée
6. Plaques de cuisson antiadhésives
7. Pieds antidérapants
8. Voyant « Prêt »

Veillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les consignes élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur l'alimentation secteur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et toute personne aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à la seule condition qu'ils soient surveillés ou informés de l'utilisation appropriée de l'appareil et soient conscients des risques inhérents à son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent procéder ni au nettoyage ni à la maintenance à effectuer par l'utilisateur sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont sous surveillance.
- Cet appareil n'est pas un jouet.
- Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou si l'appareil est tombé ou endommagé, cessez immédiatement d'utiliser le produit pour éviter tout risque de blessure.
- Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur ; seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible de les endommager.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.
- Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas au-dessus du plan de travail, ne touche pas de surfaces chaudes et ne se torde pas.
- N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou si les connecteurs sont mouillés.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur le secteur.
- Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation ; éteignez-le et débranchez-le à la main.
- Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Si l'appareil tombe dans l'eau accidentellement, débranchez-le immédiatement de l'alimentation secteur. Ne mettez pas les mains dans l'eau.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation et attendez qu'il ait complètement refroidi avant de le nettoyer, de procéder à son entretien ou de le ranger.
- N'utilisez pas de minuteur externe ni de système de commande à distance avec cet appareil.

- L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.



ATTENTION : surface chaude. Ne touchez pas la partie chaude ou les composants chauffants de l'appareil.



AVERTISSEMENT : tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.

Entretien et maintenance

ÉTAPE 1 : avant de procéder à toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez la machine à beignets de l'alimentation secteur et vérifiez qu'elle a complètement refroidi.

ÉTAPE 2 : essuyez la coque de la machine à beignets avec un chiffon doux et humide et séchez-la soigneusement.

ÉTAPE 3 : retirez les résidus de cuisson en appliquant une petite quantité d'eau chaude mélangée à un détergent doux sur les plaques de cuisson antiadhésives et essuyez avec du papier absorbant. Utilisez une éponge non abrasive si les résidus sont difficiles à nettoyer.

N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ni d'éponges métalliques pour nettoyer la machine à beignets ou ses accessoires, car cela pourrait endommager la surface.



REMARQUE : nettoyez la machine à beignets après chaque utilisation.

Avant la première utilisation



REMARQUE : lors de la première utilisation de la machine à beignets, une légère fumée et/ou une odeur peuvent s'en dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment d'espace autour de la machine à beignets pour la ventilation.

Utilisation de la machine à beignets

Avant chaque utilisation, versez une fine couche d'huile de cuisson sur les plaques de cuisson antiadhésives, en étalant avec une feuille de papier absorbant. Cela permet de prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif et d'empêcher les beignets de coller.

ÉTAPE 1 : préparez la pâte à beignets.

ÉTAPE 2 : branchez la machine à beignets sur l'alimentation secteur et préchauffez-la pendant 2 à 3 minutes environ. Le voyant d'alimentation rouge et le voyant « Prêt » vert s'allument pour indiquer que la machine à beignets préchauffe. Le voyant « Prêt » vert s'éteint une fois la température requise atteinte.

ÉTAPE 3 : utilisez des gants résistants à la chaleur et ouvrez le couvercle avec précaution.

ÉTAPE 4 : versez une partie de la pâte au centre des alvéoles de cuisson antiadhésives inférieures, puis fermez délicatement le couvercle. Pour éviter tout débordement, versez lentement une petite quantité de pâte au centre de la plaque et attendez qu'elle soit uniformément répartie avant d'en rajouter.

ÉTAPE 5 : faites cuire pendant 5 à 8 minutes environ ou jusqu'à ce que les beignets soient dorés. Surveillez régulièrement la cuisson en ouvrant le couvercle avec précaution. Évitez d'ouvrir la machine à beignets avant 4 minutes de cuisson, afin d'obtenir des beignets bien gonflés. Si nécessaire, prolongez le temps de cuisson, jusqu'à ce que les beignets soient dorés à souhait.

ÉTAPE 6 : une fois la cuisson terminée, utilisez des gants de cuisine résistants à la chaleur pour ouvrir le couvercle avec précaution, puis retirez les beignets à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur.

Si vous souhaitez cuire plusieurs fournées de beignets, fermez le couvercle après avoir retiré chaque fournée pour maintenir la chaleur.

ÉTAPE 7 : éteignez la machine à beignets et débranchez-la de l'alimentation secteur. Laissez le couvercle ouvert et laissez l'appareil refroidir.



REMARQUE : ne versez pas une quantité trop importante sur la plaque de cuisson antiadhésive ; la pâte s'étale pendant la cuisson. Il est recommandé de verser une quantité correspondant aux $\frac{2}{3}$. Veillez à toujours préchauffer les plaques de cuisson antiadhésives avant de lancer la cuisson. Lors de l'utilisation, le voyant « Prêt » vert s'allume et s'éteint pour indiquer que la machine à beignets se maintient à la température sélectionnée.



ATTENTION : faites preuve de prudence pendant la cuisson ; la machine à beignets peut émettre de la vapeur.



AVERTISSEMENT : la machine à beignets et les plaques de cuisson atteignent des températures élevées pendant la cuisson ; veillez à toujours utiliser des gants résistants à la chaleur pour éviter toute blessure.

Conseils et astuces

1. Pour éviter tout débordement, ajoutez les ingrédients au centre de la plaque.
2. Versez lentement une petite quantité de pâte sur les plaques de cuisson antiadhésives et attendez qu'elle s'étale de manière uniforme avant d'en rajouter, afin d'éviter tout débordement.
3. Tamisez les ingrédients secs, tels que la farine, afin d'obtenir une pâte lisse et d'éviter les grumeaux.
4. Évitez d'ouvrir la machine à beignets pendant la cuisson, afin de conserver la chaleur et d'empêcher la formation de bulles.
5. Lorsque la vapeur ne s'échappe plus de la machine à beignets, cela signifie que les beignets sont prêts.
6. Veillez à toujours utiliser du beurre ou de l'huile de cuisson pour préparer les plaques de cuisson à revêtement antiadhésif. Cela permet non seulement de protéger le revêtement antiadhésif, mais facilite également le retrait des beignets une fois cuits.
7. L'utilisation d'ustensiles en plastique ou en bois résistants à la chaleur permet de protéger le revêtement antiadhésif.
8. Pour gagner du temps lors de l'utilisation de la machine à beignets, préparez les ingrédients et les mélanges bien à l'avance.

Stockage

Vérifiez que la machine à beignets est froide, propre et sèche avant de la ranger dans un endroit frais et sec. N'enroulez jamais le cordon fermement autour de la machine à beignets ; enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

Spécifications

Code produit : PT6222

Entrée : 220–240 V ~ 50–60 Hz

Sortie : 1000 W

RECETTES



Mini-beignets

Ingrédients

225 g de farine

112 g de sucre

1 œuf

225 ml de lait

4 cuillères à soupe d'huile de cuisson

1 cuillère à soupe de levure chimique

½ cuillère à café d'extrait de vanille

Préparation

Versez la farine, le sucre et la levure chimique dans un saladier.

Faites un puits au centre et mettez-y le lait, l'œuf, la vanille et l'huile.

À l'aide d'un mixeur, mélangez soigneusement les ingrédients pour obtenir une pâte lisse.

Préchauffez la machine à beignets, puis remplissez soigneusement chaque alvéole de pâte. Assurez-vous que chaque alvéole est remplie aux $\frac{2}{3}$. Fermez le couvercle de la machine à beignets et faites cuire pendant environ 6 à 8 minutes jusqu'à ce que les beignets soient dorés.

Vérifiez la cuisson du mini-beignet avec un cure-dent ; si le cure-dent sort propre, les mini-beignets sont prêts. Retirez soigneusement les mini-beignets à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur, laissez-les refroidir sur une grille métallique ou bien servez-les chauds.

Beignets glacés

Utilisez la recette des mini-beignets et ajoutez le glaçage ou l'enrobage de votre choix.

Glaçages et enrobages

Glaçage crémeux

Ingrédients

220 g de sucre glace

40 g de beurre

2 cuillères à soupe d'eau chaude

2 cuillères à café de sucre vanillé

Préparation

Faites chauffer le beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'il fonde, puis retirez-le du feu.

Incorporez le sucre glace et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Ajoutez une cuillère à soupe d'eau à la fois, jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

Trempez les beignets dans le glaçage crémeux, garnissez-les de vermicelles (facultatif) et placez-les sur une grille pour qu'ils durcissent.

Glaçage à l'érable

Ingrédients

400 g de sucre glace
2 à 2½ cuillères à soupe de lait
½ cuillère à café d'extrait d'érable

Préparation

Tamisez le sucre glace dans un saladier, incorporez l'extrait d'érable et le lait, et mélangez pour obtenir une consistance de glaçage.

Trempez les beignets dans le glaçage à l'érable, garnissez-les de vermicelles (facultatif) et placez-les sur une grille pour qu'ils durcissent.

Glaçage au chocolat

Ingrédients

175 g de sucre glace
2 à 2½ cuillères à soupe de lait
2 cuillères à soupe de cacao en poudre
1 cuillère à café d'extrait de vanille

Préparation

Tamisez le sucre glace et le cacao en poudre dans un saladier, incorporez l'extrait de vanille et le lait, et mélangez pour obtenir une consistance de glaçage.

Trempez les beignets dans le glaçage au chocolat, garnissez-les de vermicelles (facultatif) et placez-les sur une grille pour qu'ils durcissent.

Enrobage au sucre glace

Versez 400 g de sucre glace dans un sac en papier ou un saladier. Mettez les beignets chauds dans le sac ou le saladier et secouez doucement jusqu'à ce qu'ils soient enrobés.

Beignets glacés

Utilisez la recette des mini-beignets et ajoutez un glaçage.

Glaçage à la vanille

Ingrédients

300 g de sucre glace tamisé
56 g de beurre, fondu
1 à 1½ cuillère à soupe d'eau chaude
1 cuillère à café d'extrait de vanille
Colorant alimentaire, comme souhaité

Préparation

Tamisez le sucre glace dans un saladier, incorporez le beurre fondu, l'extrait de vanille et l'eau chaude, et mélangez pour créer un glaçage. Ajoutez du colorant alimentaire comme souhaité.

Enrobez les beignets de glaçage à la vanille, garnissez-les de vermicelles (facultatif) et placez-les sur une grille pour qu'ils refroidissent.

Beignets à la crème glacée

Crème glacée au parfum de votre choix
Vermicelles multicolores (facultatif)

Préparation

Couper les beignets à l'horizontale en leur milieu. Déposez une cuillère à soupe de crème glacée entre les tranches de beignets. Roulez les côtés dans des vermicelles (facultatif) et congelez ou dégustez immédiatement.

Beignets au matcha

165 g de farine
75 g de sucre en poudre
55 g d'huile de coco
1 gros œuf
235 ml de lait d'amande
½ cuillère à café de poudre de matcha
½ cuillère à café d'extrait de vanille
¼ cuillère à café de levure chimique
¼ cuillère à café de sel marin
⅛ cuillère à café de noix de muscade
⅛ cuillère à café de bicarbonate de soude

Préparation

Dans un saladier moyen, mélangez l'huile de coco, le sucre et l'œuf.

Incorporez la levure chimique, le bicarbonate de soude, la poudre de matcha, la noix de muscade, le sel et mélangez le tout. Ajoutez l'extrait de vanille et mélangez.

Commencez à ajouter la farine et le lait, en alternant entre les deux jusqu'à obtenir une pâte lisse. Préchauffez la machine à beignets, puis remplissez soigneusement chaque alvéole de pâte. Assurez-vous que chaque alvéole est remplie aux $\frac{2}{3}$. Fermez le couvercle de la machine à beignets et faites cuire pendant environ 5 à 8 minutes jusqu'à ce que les beignets soient dorés.

Vérifiez la cuisson du beignet avec un cure-dent ; si le cure-dent sort propre, les mini-beignets sont prêts. Retirez soigneusement les beignets avec une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur, laissez-les refroidir sur une grille métallique ou servez-les chauds.

Beignets au chocolat

Ingrédients

225 g de farine

112 g de sucre

112 g de cacao en poudre

1 œuf

50 ml de lait

1 cuillère à soupe de levure chimique

2 cuillères à soupe d'huile de cuisson

1 cuillère à café d'extrait de vanille

Préparation

Versez la farine, la levure chimique, le sucre et le cacao en poudre dans un saladier.

Faites un puits au centre et mettez-y le lait, l'œuf, la vanille et l'huile.

Mélangez soigneusement les ingrédients pour obtenir une pâte lisse.

Préchauffez la machine à beignets, puis remplissez soigneusement chaque alvéole de pâte.

Assurez-vous que chaque alvéole est remplie aux $\frac{3}{4}$.

Fermez le couvercle de la machine à beignets et faites cuire pendant environ 5 à 8 minutes jusqu'à ce que les beignets soient dorés.

Vérifiez la cuisson du beignet avec un cure-dent ; si le cure-dent sort propre, les mini-beignets sont prêts.

Retirez soigneusement les beignets avec une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur, laissez-les refroidir sur une grille métallique ou servez-les chauds.



Mise au rebut des piles/batteries usagées et des équipements électriques et électroniques



Ce symbole figurant sur le produit, sur ses piles ou sur son emballage, signifie que ce produit et toutes les piles qu'il contient ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de les remettre à un point de collecte approprié destiné au recyclage des piles/batteries et des équipements électriques et électroniques. Cette collecte sélective et ce recyclage contribuent à préserver les ressources naturelles et à prévenir les conséquences négatives potentielles sur la santé et l'environnement, liées à la présence possible de substances dangereuses dans les piles/batteries et les équipements électriques et électroniques, pouvant être causées par une élimination inadéquate des déchets. Certains revendeurs proposent des services de reprise qui permettent à l'utilisateur de renvoyer les équipements usagés pour une mise au rebut appropriée. **Il est de la responsabilité de l'utilisateur de supprimer toutes les données situées sur les équipements électriques et électroniques avant la mise au rebut.** Pour plus d'informations sur les centres de collectes des piles et des déchets électriques et électroniques usagés, veuillez contacter votre mairie, votre déchetterie locale ou le revendeur du produit.

Fabriqué par :
Ultimate Products UK Ltd., ...
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

FABRIQUÉ EN CHINE.

CD090524/MD000000/V1