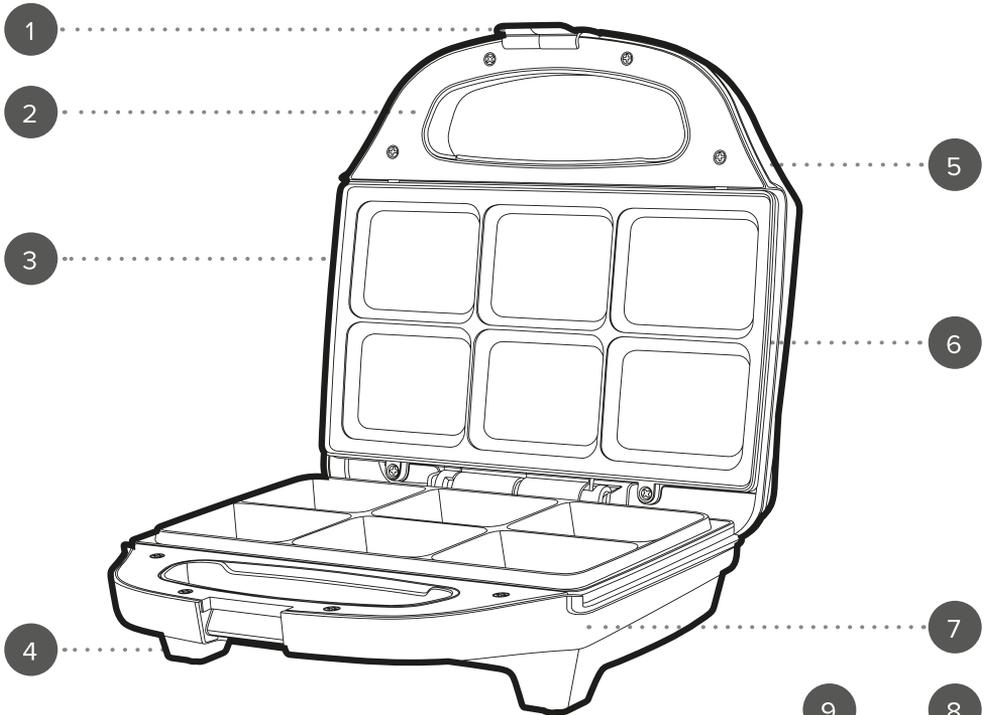
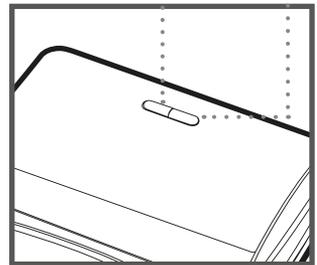


Mode d'emploi

Machine à gâteaux



1. Clip de verrouillage
2. Poignée
3. Unité principale de la machine à gâteaux
4. Pieds antidérapants
5. Coque supérieure
6. Revêtement antiadhésif
7. Coque inférieure
8. Voyant « **Prêt** » vert
9. Voyant d'alimentation rouge



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.
- Les enfants âgés de 8 ans et plus, et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes peuvent utiliser cet appareil uniquement s'ils sont sous surveillance ou s'ils ont reçu des instructions quant à l'utilisation sûre et s'ils comprennent les dangers potentiels.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Sauf s'ils sont âgés de plus de - ans et sous surveillance, les enfants ne doivent pas effectuer de nettoyage ou de maintenance.
- 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.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur l'alimentation 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.

- Ne touchez aucune partie de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation, car vous pourriez vous blesser.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité ou en dessous de matériaux inflammables, tels que des rideaux, des placards muraux ou des étagères.
- N'utilisez pas d'objets pointus ou abrasifs avec cet appareil. Utilisez uniquement des spatules en plastique thermorésistant ou en bois pour éviter d'endommager la surface antiadhésive.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation et avant tout nettoyage ou entretien.
- Assurez-vous toujours que l'appareil a complètement refroidi après l'utilisation avant d'effectuer tout nettoyage ou entretien, ou de le ranger.
- 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.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.
- L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé à l'aide d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance distinct de celui fourni avec l'appareil.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.
- La surface extérieure de l'appareil peut chauffer pendant le fonctionnement.



ATTENTION : surface chaude. Ne touchez pas la partie chaude ou les composants chauffants de l'appareil. Veillez à ne pas renverser d'eau sur l'élément chauffant.



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 gâteaux de l'alimentation secteur et laissez-la refroidir complètement.

ÉTAPE 2 : essuyez la coque de la machine à gâteaux 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 gâteaux ou ses accessoires, car cela pourrait endommager la surface.



REMARQUE : nettoyez la machine à gâteaux après chaque utilisation.

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

ÉTAPE 1 : vérifiez que la machine à gâteaux est éteinte et débranchée de l'alimentation secteur.

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



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

Utilisation de la machine à gâteaux

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 gâteaux de coller.

ÉTAPE 1 : préparez la pâte à gâteau.

ÉTAPE 2 : branchez la machine à gâteaux sur l'alimentation secteur et allumez-la. Le voyant d'alimentation rouge et le voyant « **Prêt** » vert s'allument pour indiquer que la machine à gâteaux est allumée et qu'elle chauffe.

ÉTAPE 3 : préchauffez la machine à gâteaux pendant 2 à 3 minutes environ. Le voyant « **Prêt** » vert s'éteint une fois la température requise atteinte.

ÉTAPE 4 : soulevez avec précaution le loquet de verrouillage et ouvrez le couvercle à l'aide de gants de cuisine résistants à la chaleur.

ÉTAPE 5 : versez la pâte à gâteau de façon uniforme dans les six alvéoles antiadhésives. Fermez soigneusement le couvercle puis le loquet de verrouillage.

ÉTAPE 6 : faites cuire la pâte à gâteau pendant environ 8 minutes ou jusqu'à ce que les gâteaux soient bien dorés. Le temps de cuisson varie en fonction du type et de la quantité d'ingrédients utilisés. Si nécessaire, prolongez le temps de cuisson jusqu'à ce que les gâteaux soient suffisamment cuits.

ÉTAPE 7 : une fois la cuisson terminée, utilisez des gants de cuisine résistants à la chaleur pour ouvrir le couvercle avec précaution, puis retirez les gâteaux cuits à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique résistante à la chaleur.

ÉTAPE 8 : si vous souhaitez cuire plusieurs fournées de gâteaux, fermez le couvercle après avoir retiré chaque fournée afin de conserver la chaleur et attendez que le voyant « **Prêt** » vert s'éteigne avant d'ajouter d'autres ingrédients.

ÉTAPE 9 : éteignez la machine à gâteaux et débranchez-la de l'alimentation secteur. Laissez le couvercle ouvert et laissez l'appareil refroidir.



REMARQUE : veillez à toujours préchauffer les plaques de cuisson antiadhésives avant de lancer la cuisson. Lors de l'utilisation, le voyant d'alimentation vert s'allume et s'éteint pour indiquer que la machine à gâteaux maintient sa température. Lorsque vous préparez des gâteaux, ouvrez le couvercle et laissez les gâteaux refroidir complètement dans la machine à gâteaux avant de les enlever.



ATTENTION : faites preuve de prudence pendant la cuisson ; la machine à gâteaux émet de la vapeur. N'utilisez jamais la machine à gâteaux en laissant le couvercle ouvert.

AVERTISSEMENT : la machine à gâteaux 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.

Stockage

Vérifiez que la machine à gâteaux est froide, propre et sèche avant de la ranger dans un endroit frais et sec.

N'enroulez jamais le cordon de manière trop serrée autour de la machine à gâteaux ; enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

Spécifications

Code produit : PT5921

Entrée : 220–240 V ~ 50–60 Hz

Sortie : 750 W

RECETTES



Gâteaux à la vanille

Ingrédients

1 œuf
50 g de beurre ramolli
50 g de sucre en poudre
50 g de farine avec levure incorporée
1 cuillère à café d'extrait de vanille
Un peu de lait (facultatif)

Pour le glaçage

50 g de sucre glace tamisé
25 g de beurre

Préparation

Mélangez le beurre et le sucre à l'aide d'un mixeur ou d'un fouet jusqu'à obtenir une texture légère et crémeuse.

Ajoutez l'œuf, l'extrait de vanille et le lait, avec un peu de farine à chaque fois, jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Mélangez à vitesse moyenne en ajoutant petit à petit le reste de farine, jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.

Préchauffez la machine à gâteaux, puis remplissez soigneusement de pâte chaque alvéole. Assurez-vous que chaque alvéole est remplie aux $\frac{3}{4}$. Fermez la machine à gâteaux et faites cuire pendant environ 8 minutes ou jusqu'à ce que les gâteaux soient bien dorés.

Pendant que les gâteaux refroidissent dans la machine, préparez le glaçage en mélangeant le sucre glace et le beurre. Une fois que les gâteaux sont froids, retirez-les de la machine et décorez-les selon votre envie à l'aide d'une poche à douille.

Gâteaux au chocolat

Ingrédients

1 œuf
50 g de beurre ramolli
50 g de sucre en poudre
45 g de farine avec levure incorporée
1 cuillère à soupe de cacao en poudre
1 cuillère à café d'extrait de vanille
Un peu de lait (facultatif)

Pour le glaçage

45 g de sucre glace tamisé
25 g de beurre
1 cuillère à soupe de cacao en poudre

Préparation

Mélangez le beurre et le sucre à l'aide d'un mixeur ou d'un fouet jusqu'à obtenir une texture légère et crémeuse.

Ajoutez l'œuf, l'extrait de vanille et le lait, avec un peu de farine à chaque fois, jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Mélangez à vitesse moyenne en ajoutant le cacao en poudre, puis le reste de farine petit à petit, jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.

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

Pendant que les gâteaux refroidissent dans la machine, préparez le glaçage en mélangeant le sucre glace, le cacao en poudre et le beurre. Une fois que les gâteaux sont froids, retirez-les de la machine et décorez-les selon votre envie à l'aide d'une poche à douille.

Gâteaux aux pistaches et aux canneberges

Ingrédients

1 œuf
50 g de beurre ramolli
50 g de sucre en poudre
50 g de farine avec levure incorporée
25 g de pistaches
25 g de canneberges séchées
1 cuillère à café d'extrait de vanille
Un peu de lait (facultatif)
Sucre glace à saupoudrer (facultatif)

Préparation

Mélangez le beurre et le sucre à l'aide d'un robot pâtisseries ou d'un fouet jusqu'à obtenir une texture légère et crémeuse.

Ajoutez l'œuf, l'extrait de vanille et le lait, avec un peu de farine à chaque fois, jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Mélangez à vitesse moyenne en ajoutant les pistaches et les canneberges séchées, puis le reste de farine petit à petit, jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.

Préchauffez la machine à gâteaux, puis remplissez soigneusement chaque alvéole de

pâte. Assurez-vous que chaque alvéole est remplie aux $\frac{2}{3}$. Fermez la machine à gâteaux et faites cuire pendant environ 8 minutes ou jusqu'à ce que les gâteaux soient bien dorés.

Laissez les gâteaux refroidir dans la machine avant de les retirer. Une fois que les gâteaux sont froids, retirez-les de la machine et saupoudrez-les de cacao en poudre selon votre envie.

Gâteaux à la vanille végétaliens

Ingrédients

100 g de farine avec levure incorporée tamisée
65 g de sucre en poudre
50 g de beurre végétalien
100 ml de lait végétal
1 cuillère à café d'extrait de vanille végétalien
1 cuillère à café de vinaigre de cidre
Sucre glace à saupoudrer (facultatif)

Préparation

Mélangez le beurre et le sucre à l'aide d'un mixeur ou d'un fouet jusqu'à obtenir une texture légère et crémeuse.

Ajoutez l'œuf, l'extrait de vanille, le vinaigre de cidre et le lait, avec un peu de farine à chaque fois, jusqu'à obtenir un mélange homogène. Mélangez à vitesse moyenne en ajoutant petit à petit le reste de farine, jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.

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

Laissez les gâteaux refroidir dans la machine avant de les retirer. Une fois que les gâteaux sont froids, retirez-les de la machine et saupoudrez-les de sucre glace selon votre envie.

Brownies aux trois chocolats

Ingrédients

1 gros œuf
70 g de chocolat noir fondu
60 g de sucre en poudre
50 g de beurre non salé
30 g de chocolat blanc en morceaux
30 g de chocolat au lait en morceaux
25 g de farine tamisée
 $\frac{1}{3}$ cuillère à café d'extrait de vanille

Cacao en poudre à saupoudrer

Préparation

Dans un grand saladier, mélangez le beurre et le chocolat noir fondu. Puis, ajoutez l'œuf, le sucre et l'extrait de vanille au mélange au chocolat et mélangez le tout avec un mixeur ou un fouet jusqu'à obtenir un mélange homogène. Mélangez à vitesse moyenne en ajoutant la farine petit à petit, jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés. Incorporez les morceaux de chocolat blanc et au lait.

Préchauffez la machine à gâteaux, puis remplissez soigneusement chaque alvéole de pâte. Assurez-vous que chaque alvéole est remplie aux $\frac{2}{3}$. Fermez la machine à gâteaux et faites cuire pendant environ 11 minutes ou jusqu'à ce que les gâteaux soient bien dorés.

Laissez les gâteaux refroidir dans la machine avant de les retirer. Une fois que les gâteaux sont complètement froids, retirez-les de la machine et saupoudrez-les de cacao en poudre selon votre envie.

Blondies au chocolat blanc et aux framboises

Ingrédients

70 g de farine
50 g de beurre, fondu
50 g de cassonade dorée
40 g de sucre cristallisé
1 petit œuf à température ambiante
 $\frac{1}{2}$ cuillère à café d'extrait de vanille pure
 $\frac{1}{4}$ cuillère à café de levure chimique
 $\frac{1}{2}$ cuillère à café de sel
Une poignée de pépites de chocolat blanc
25 g de framboises, fraîches ou congelées

Préparation

Mélangez le beurre fondu et les sucres à l'aide d'un mixeur ou d'un fouet.

Puis, ajoutez l'œuf et l'extrait de vanille, avec un peu de farine à chaque fois, jusqu'à obtenir un mélange homogène. Mélangez à vitesse moyenne en ajoutant le reste de farine, la levure chimique et le sel petit à petit jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés. Ensuite, incorporez les pépites de chocolat blanc et les framboises.

Préchauffez la machine à gâteaux, puis remplissez soigneusement chaque alvéole de

pâte. Assurez-vous que chaque alvéole est remplie aux $\frac{2}{3}$. Fermez la machine à gâteaux et faites cuire pendant environ 8 à 11 minutes ou jusqu'à ce que les gâteaux soient bien dorés.

Laissez les gâteaux refroidir dans la machine avant de les retirer. Une fois que les gâteaux sont froids, retirez-les de la machine et décorez-les selon votre envie.

Brownies au chocolat et à l'orange

Ingrédients

150 g de chocolat saveur orange en morceaux
1 œuf
Zeste d'une demi-orange
75 g de cassonade fine
65 g de beurre fondu
50 g de chocolat noir 70% fondu
45 g de farine
25 g de chocolat au lait fondu

Préparation

Dans un grand saladier, mélangez le beurre fondu, le chocolat noir, le chocolat au lait et la cassonade jusqu'à obtenir un mélange homogène. Laissez ce mélange au chocolat refroidir. Ensuite, fouettez l'œuf avec un mixeur ou un fouet dans un saladier de taille moyenne. Mélangez à vitesse moyenne en ajoutant la farine petit à petit avec le zeste d'orange, puis la moitié du chocolat saveur orange. Lorsque le mélange au chocolat est complètement froid, incorporez le mélange à la farine.

Préchauffez la machine à gâteaux, puis remplissez soigneusement chaque alvéole de pâte. Assurez-vous que chaque alvéole est remplie aux $\frac{2}{3}$. Fermez la machine à gâteaux et faites cuire pendant environ 8 à 11 minutes.

Laissez les brownies refroidir dans la machine avant de les retirer. Une fois qu'ils sont complètement froids, retirez-les de la machine et décorez-les avec le reste du chocolat saveur orange selon votre envie.

CE

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.

CD010324/MD000000/V1