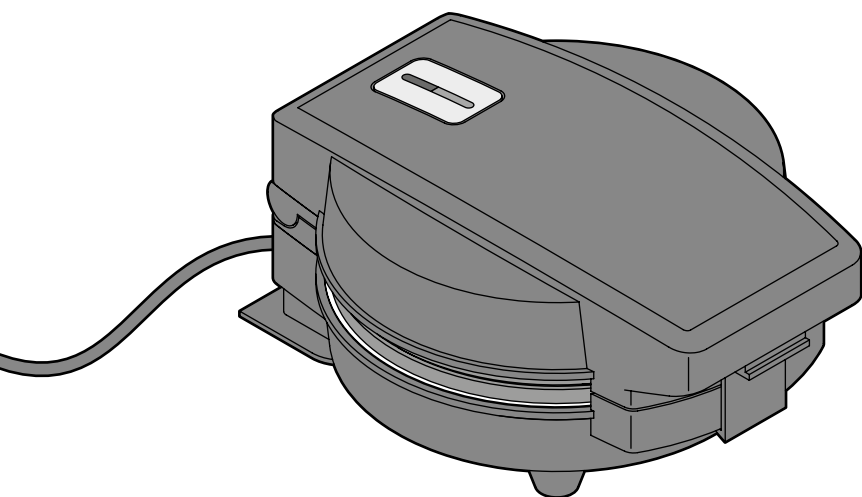


Appareil à pop cakes, donuts et cookies



Chère cliente, cher client!

Avec votre nouvel appareil à pop cakes, donuts et cookies, vous pourrez préparer de délicieux gâteaux divers et variés en un tour de main.

Grâce aux surfaces de cuisson antiadhésives interchangeables, le démoulage des friandises confectionnées se fera sans effort.

Vous pourrez profiter dès maintenant de votre appareil grâce aux deux recettes comprises dans ce mode d'emploi.

Bon appétit!

Sommaire

2	À propos de ce mode d'emploi	9	Recettes de base
3	Consignes de sécurité	9	Pop cakes
5	Vue générale (contenu de la livraison)	10	Donuts / cookies
6	Utilisation	10	Nettoyage
6	Avant la première utilisation	11	Problèmes / solutions
6	Changer les surfaces de cuisson	11	Caractéristiques techniques
7	Cuisson	12	Élimination
9	Conseils et astuces		

À propos de ce mode d'emploi

Cet article est muni de dispositifs de sécurité. Lisez toutefois attentivement les consignes de sécurité et n'utilisez cet article que de la façon décrite dans ce mode d'emploi afin d'éviter tout risque de détérioration ou de blessure.

Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter ultérieurement. Si vous donnez, prêtez ou vendez cet article, remettez ce mode d'emploi en même temps que l'article.

Mentions d'avertissement dans ce mode d'emploi:

AVERTISSEMENT met en garde contre le risque de blessure grave ou un danger de mort.

PRUDENCE met en garde contre le risque de blessure légère

REMARQUE met en garde contre le risque de détérioration.

Symboles utilisés dans ce mode d'emploi:



Ce symbole met en garde contre le risque de blessure.



Ce symbole met en garde contre le risque de blessure dû à l'électricité.



Ce symbole signale les informations complémentaires.

Consignes de sécurité

Domaine d'utilisation

- Cet appareil est destiné à la cuisson de pop cakes, donuts et cookies.
- L'appareil est conçu pour un usage privé dont les quantités ne dépassent pas l'usage domestique. Il n'est pas adapté à une utilisation commerciale ou similaire, par exemple pour les employés dans les cuisines de commerces, de bureaux ou d'autres environnements professionnels, dans les exploitations agricoles, par les clients d'hôtels, de motels et d'autres types d'hébergement ou dans les chambres d'hôte.
- L'article est destiné à être utilisé dans des locaux secs

Danger: risque pour les enfants et personnes à aptitude réduite à l'emploi d'appareils

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites, ou ne disposant pas de l'expérience et/ou des connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient sous surveillance ou aient été initiés aux consignes de sécurité de l'appareil et comprennent les risques qui résultent de son utilisation.
Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous la surveillance d'un adulte.
- Dès que l'article est allumé, l'appareil et le cordon d'alimentation doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans, et ce, jusqu'à ce que l'appareil ait entièrement refroidi.
- Lorsque vous ne l'utilisez pas, conservez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Il y a notamment risque d'étouffement!

Danger: risque électrique

- L'appareil ne doit pas entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides sous peine de choc électrique. Ne touchez pas l'appareil avec les mains humides et ne l'utilisez pas à l'extérieur ou dans des pièces à forte humidité ambiante. Seules les surfaces de cuisson peuvent entrer en contact avec de l'eau dans le cadre du nettoyage, si elles ont été au préalable enlevées de l'appareil.
N'utilisez l'appareil qu'avec les mains sèches.
- Si l'appareil a pris l'humidité ou est mouillé, débranchez-le immédiatement en retirant la fiche du cordon d'alimentation de la prise. Ne touchez en aucun cas de l'eau ou des parties mouillées tant que la fiche du cordon d'alimentation est branchée sur la prise.
- N'utilisez pas l'appareil si l'appareil lui-même, la fiche ou le cordon d'alimentation présentent des traces de détérioration ou si l'appareil est tombé.
- Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- N'utilisez l'appareil qu'après une mise en place correcte des surfaces de cuisson.
- Ne branchez l'appareil que sur une prise de courant à contacts de protection installée conformément à la réglementation et dont la tension correspond aux caractéristiques techniques de l'appareil.
- La prise de courant utilisée doit être aisément accessible de sorte que vous puissiez débrancher rapidement la fiche de la prise de courant si besoin.
- Si vous devez utiliser une rallonge, celle-ci doit correspondre aux «Caractéristiques techniques» de l'appareil. Demandez conseil au personnel du commerce spécialisé dans lequel vous achèterez la rallonge.

- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant si un problème survient pendant le fonctionnement, après l'utilisation, en cas d'orage et avant de nettoyer l'appareil. Débranchez l'appareil en tirant sur la fiche et non pas sur le cordon.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant l'utilisation et laissez toujours bien refroidir l'appareil avant d'enrouler de nouveau le cordon.
- Le cordon d'alimentation ne doit être ni coincé ni tordu. Le cordon doit toujours être suffisamment éloigné des surfaces chaudes et des arêtes coupantes.
- Ne modifiez pas l'article. Ne remplacez pas vous-même le cordon d'alimentation. Ne confiez les réparations de l'appareil ou du cordon d'alimentation qu'à un atelier spécialisé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant ou un centre de service après-vente agréé par celui-ci ou par une personne disposant des qualifications nécessaires pour éviter tout risque de blessure.

Danger: risque d'incendie et de brûlure

- N'utilisez jamais l'appareil avec une minuterie ou un système de télécommande séparé.
- L'appareil devient brûlant pendant le fonctionnement! Veillez à ce que personne ne touche les parties brûlantes de l'appareil pendant l'utilisation. Pour ouvrir et fermer l'appareil, saisissez-le uniquement par la poignée et utilisez si nécessaire des maniques ou similaires.
- Laissez refroidir entièrement l'appareil avant de changer les surfaces de cuisson, de nettoyer l'appareil, de le transporter ou de le ranger.

- Ne placez pas l'appareil à proximité d'objets inflammables, ni directement contre un mur ou dans un coin. Ne le couvrez pas. Veillez à ce que le cordon déroulé soit entièrement dégagé de l'appareil et ne soit pas en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- Ne versez pas trop de pâte et veillez à ce qu'elle ne soit pas trop liquide pour éviter un excès de vapeur, ou que la pâte ne se répande sur la surface de cuisson.
- Sortie de vapeur entre les surfaces de cuisson en cours d'utilisation.
Ne pas toucher – risque de brûlure!

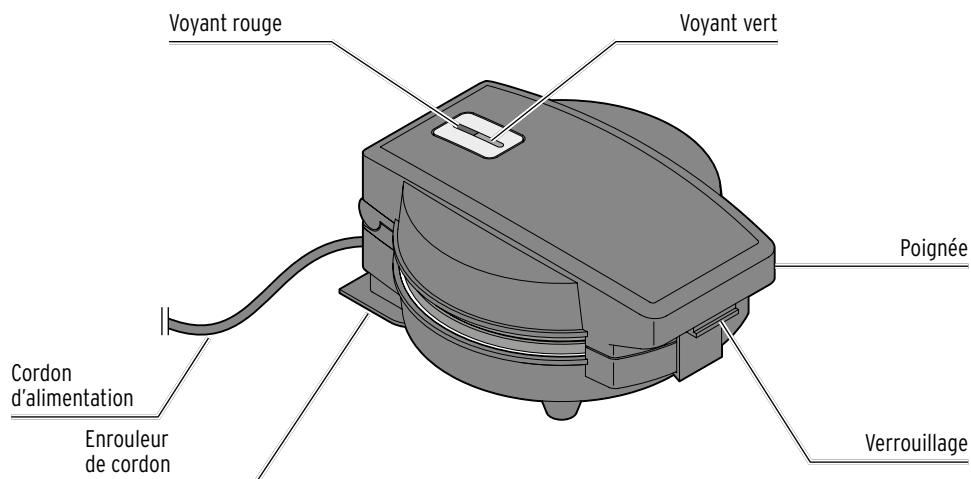
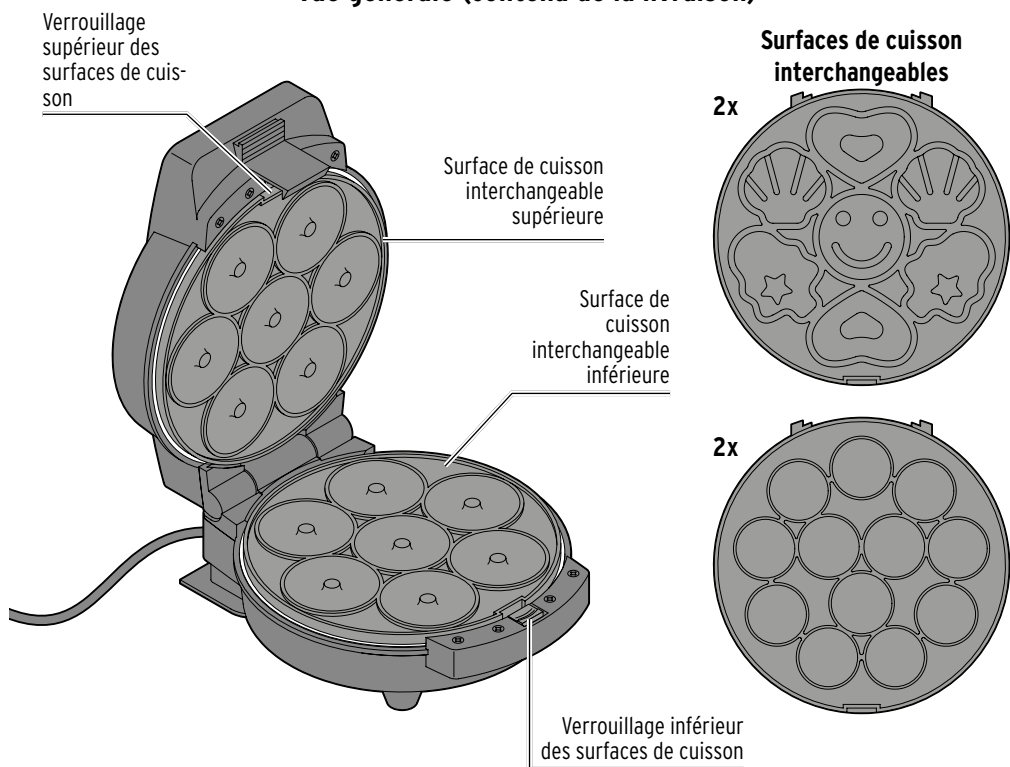
Prudence: risque de blessure d'autre origine

- Disposez le cordon d'alimentation de manière à ce que personne ne puisse trébucher dessus ou s'y accrocher et faire ainsi tomber l'appareil.

Risque de détérioration

- Placez l'appareil sur un support plat, résistant à la chaleur et aux éclaboussures de graisse inévitables pendant l'utilisation. Tenez l'appareil suffisamment éloigné de sources de chaleur comme les surfaces de cuisson ou les fours.
- Les préparations cuites sont brûlantes. Retirez donc toujours les préparations cuites à l'aide de couverts en bois ou en plastique résistants à la chaleur, afin de ne pas rayer le revêtement antiadhésif des surfaces de cuisson.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits chimiques ou nettoyeurs agressifs ou abrasifs, ni de détergent pour four ou de brosses dures, etc. Vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.
- Il est impossible d'exclure totalement que certains vernis ou produits d'entretien pour meubles ainsi que certaines matières plastiques n'attaquent et ne ramollissent le matériau des pieds antidérapants de l'article. Pour éviter les traces indésirables sur les meubles, intercalez éventuellement un support non glissant et thermorésistant entre le meuble et l'article.

Vue générale (contenu de la livraison)



Utilisation

Avant la première utilisation



AVERTISSEMENT: risque d'incendie

• Ne placez pas l'appareil à proximité d'objets inflammables, ni directement contre un mur ou dans un coin.



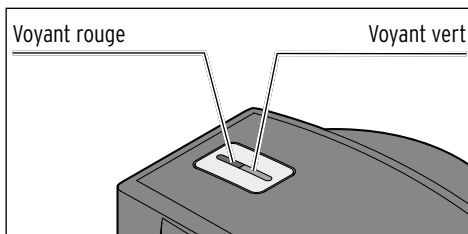
PRUDENCE: risque de brûlure

- Veillez à ce que personne ne touche les parties brûlantes de l'appareil pendant son fonctionnement et sa phase de refroidissement.
- Utilisez des maniques ou similaires pour ouvrir ou fermer l'appareil.

1. Retirez tout le matériel d'emballage et éliminez-le immédiatement afin d'éviter qu'il ne tombe entre les mains des enfants.
2. Placez l'appareil sur une surface plane, résistante à la chaleur et insensible aux éclaboussures.

Procédez comme suit pour éliminer les résidus apparus pendant la fabrication:

3. Enlevez les surfaces de cuisson comme décrit au paragraphe «Changer les surfaces de cuisson» et nettoyez-les comme décrit au chapitre «Nettoyage». Ensuite, laissez-les sécher jusqu'à ce qu'elles soient entièrement sèches.
4. Insérez les surfaces de cuisson de votre choix comme décrit au paragraphe «Changer les surfaces de cuisson», refermez l'appareil et poussez le verrouillage vers le bas.
5. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et insérez la fiche dans une prise de courant à contacts de protection.



Les deux voyants s'allument.

Le voyant **rouge** indique que l'appareil est sous tension.

Lorsque le voyant **vert** est allumé, l'appareil chauffe. Lorsqu'il s'éteint, c'est que la température de cuisson est atteinte.



Quand vous faites chauffer l'appareil pour la première fois, il peut se dégager une certaine odeur, mais elle n'est pas nocive. Assurez une aération suffisante.

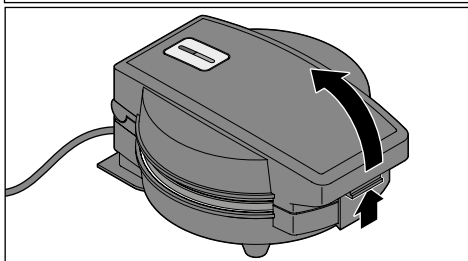
6. Au bout d'env. 10 minutes, retirez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant, ouvrez l'appareil et laissez-le bien refroidir.
7. Après refroidissement, nettoyez soigneusement les surfaces de cuisson avec un papier de cuisine.

Changer les surfaces de cuisson

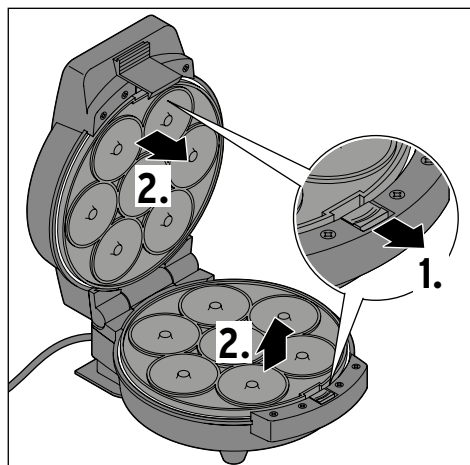


PRUDENCE: risque de brûlure

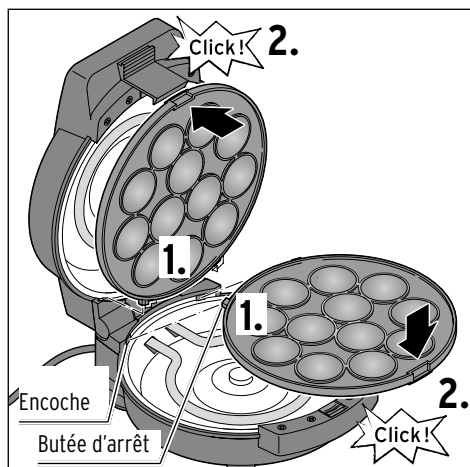
Laissez refroidir complètement l'appareil avant de changer les surfaces de cuisson.



1. Tirez le verrouillage vers le haut et ouvrez les surfaces de cuisson.



2. Tirez le verrouillage de la plaque du haut et du bas dans le sens de la flèche (1.) et enlevez les surfaces de cuisson (2.).

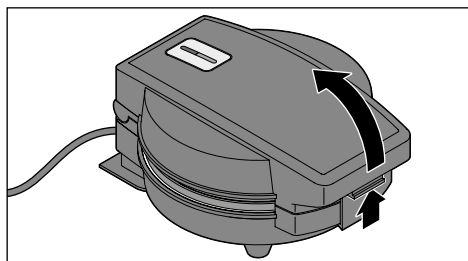


3. Insérez les surfaces de cuisson désirées en enfonçant les languettes des surfaces de cuisson dans les encoches du corps de l'appareil (1.) et appuyez sur les surfaces de cuisson (2.). Vous devez les entendre et les sentir s'enclencher.

Cuisson

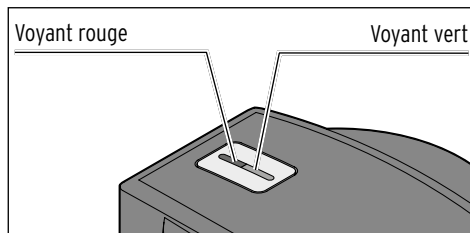
Avant toute utilisation, respectez les conseils de sécurité figurant au chapitre «Avant la première utilisation».

- i** • Cet appareil cuit simultanément la pâte entre les deux surfaces de cuisson chauffantes.
- L'appareil n'a pas de régulateur de température. Dès que la fiche est branchée dans une prise de courant, l'appareil chauffe.
- Comme il n'est pas possible de modifier la température, c'est le temps de cuisson qui détermine le degré de cuisson et de brunissement des aliments, et donc le nombre de fois où vous ouvrez l'appareil pendant la cuisson.
- Comme la pâte touche d'abord la surface de cuisson inférieure lorsqu'on la verse dans l'appareil et qu'elle ne touche la surface de cuisson supérieure que lorsqu'on le ferme, le dessous de l'aliment dore plus vite que le dessus. Quand vous vérifiez le degré de brunissement de l'aliment, soulevez donc l'aliment.



1. Tirez le verrouillage vers le haut et ouvrez l'appareil.
2. Le cas échéant, insérez les surfaces de cuisson souhaitées.

3. À l'aide d'un pinceau, graissez les surfaces de cuisson avec un peu de margarine ou d'huile alimentaire (cela n'est pas forcément nécessaire et dépend de la consistance de votre pâte).
4. Refermez l'appareil. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et insérez la fiche dans une prise de courant à contacts de protection.



Les deux voyants s'allument.

Le voyant **rouge** indique que l'appareil est sous tension.

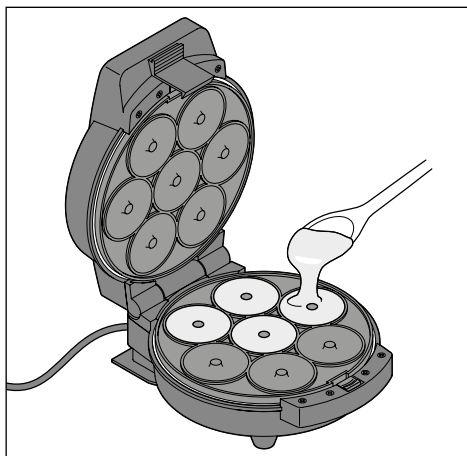
Lorsque le voyant **vert** est allumé, l'appareil chauffe. Lorsqu'il s'éteint, c'est que la température de cuisson est atteinte.



PRUDENCE: risque de brûlure

- Sortie de vapeur entre les surfaces de cuisson en cours d'utilisation.
- Ne versez pas trop de pâte et veillez à ce qu'elle ne soit pas trop liquide.

5. Tirez le verrouillage vers le haut et ouvrez l'appareil.



6. Remplissez rapidement chacune des cavités de pâte mais pas tout à fait à ras bord.

- i** • Faites quelques essais pour voir quelle quantité de pâte par moule est optimale. S'il y a trop de pâte dans les moules, la préparation pourrait ne pas cuire entièrement.
- S'il n'y a pas assez de pâte dans les moules, la pâte risque de ne pas atteindre la surface de cuisson supérieure en gonflant et la préparation ne sera pas dorée sur le dessus.

7. Refermez l'appareil et appuyez sur le verrouillage.

- i** Pendant la cuisson, le voyant vert s'éteint et se rallume. Cela n'est pas une erreur, mais indique que l'appareil est en train de chauffer à nouveau.

8. Au bout d'env. 4 minutes 1/2 à 6 minutes (selon les surfaces de cuisson utilisées), ouvrez délicatement l'appareil pour vérifier. Si la préparation n'est pas encore assez dorée voire pas du tout, laissez-la cuire encore un moment. Consultez également le paragraphe «Conseils et remarques». Le cas échéant, retirez les restes de pâte cuite du

bord des surfaces de cuisson à l'aide d'un couvert en bois ou en plastique.

9. Retirez la préparation dès qu'elle est dorée comme vous le souhaitez. Pour cela, n'utilisez aussi que des couverts en bois ou en plastique afin de ne pas endommager le revêtement. Enlevez les restes de pâte cuits qui ont débordés des gâteaux et éliminez-les.

Ensuite, vous pouvez directement remettre de la pâte pour cuire d'autres préparations Si vous ne souhaitez pas cuire d'autres préparations:

10. Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.
11. Laissez entièrement refroidir l'appareil.
12. Nettoyez l'appareil (voir «Nettoyage»).

Conseils et astuces

- La température de cuisson est atteinte env. 10 minutes après avoir branché la fiche du cordon d'alimentation de l'appareil. Juste après la chauffe, il faut d'env. 4 minutes 1/2 à 6 minutes (selon les surfaces de cuisson utilisées et l'épaisseur de l'aliment) pour que la préparation soit entièrement cuite.

- Si vous avez déjà fait cuire plusieurs préparations à la suite, les préparations suivantes peuvent être retirées au bout de 3 à 5 minutes seulement.

- Si la préparation est trop claire ou trop foncée laissez-la cuire plus ou moins longtemps lors de la prochaine cuisson. Il en va de même si la préparation n'est pas entièrement cuite.

- Après avoir fait cuire quelques préparations vous aurez trouvé le degré de brunissement souhaité. Celui-ci dépend toutefois toujours du type et de l'épaisseur de la pâte.

Par exemple: plus la pâte contient de sucre, plus la préparation sera dorée.

Si la pâte est assez liquide, il se peut qu'elle ne touche pas la surface de cuisson supérieure et qu'elle soit moins dorée dessus que dessous.

- Si vous avez du mal à retirer le contenu des moules, graissez ceux-ci (davantage) à la prochaine fournée.

Recettes de base

Pop cakes

Ingrédients

150 g	de beurre
150 g	de sucre
1 sachet	de sucre vanillé
2	œufs
1 pincée	de sel
300 g	de farine
2 c. c. bombées	de poudre à lever
250 ml	de lait

Préparation

1. Mélangez le beurre, le sucre, le sucre vanillé et les œufs jusqu'à obtenir une consistance mousseuse.
2. Ajoutez la farine, le sel, la poudre à lever et le lait, et incorporez le tout.
3. Retirez les pop cakes dès qu'ils sont dorés comme vous le souhaitez. Pour ce faire, utilisez des spatules adaptées (non fournies). N'allez pas trop profond dans les pop cakes pour ne pas risquer de les perforer.
4. Mettez les pop cakes à refroidir dans un ou plusieurs récipients par exemple.

Donuts / cookies

Ingrédients

250 g	de farine
125 g	de sucre
1/4 de litre	de lait
1 sachet	de sucre vanillé
3	œufs
50 ml	d'huile végétale
1 sachet	de poudre à lever
1 pincée	de sel

Préparation

1. Verser la farine, la poudre à lever, le sucre, le sucre vanillé et le sel dans un saladier.
2. Faire un puits au milieu des ingrédients et y verser le lait, les œufs et l'huile.
3. Mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un batteur jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.



Vous trouverez d'autres recettes délicieuses, idées de décoration, etc. en consultant des ouvrages spécialisés ou sur Internet.

Nettoyage



AVERTISSEMENT - danger de mort par choc électrique

L'appareil ne doit pas entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides.

Seules les surfaces de cuisson peuvent entrer en contact avec de l'eau dans le cadre du nettoyage, si elles ont été au préalable enlevées de l'appareil.

REMARQUE - risque de détérioration

Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits chimiques ni de nettoyeurs agressifs ou abrasifs.

1. Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir.
2. Enlevez les restes de pâte des surfaces de cuisson à l'aide d'un chiffon doux. Il est préférable de le faire lorsque les restes sont déjà secs.
3. Enlevez les surfaces de cuisson comme décrit au paragraphe «Changer les surfaces de cuisson».
4. Nettoyez les surfaces de cuisson à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle doux, rincez-les à l'eau claire et laissez-les sécher jusqu'à ce qu'elles soient tout à fait sèches.
Les surfaces de cuisson peuvent passer au lave-vaisselle.
5. Essuyez le boîtier avec un chiffon légèrement humidifié d'eau.
6. Le cas échéant, essuyez-les ensuite avec un chiffon sec.
7. Enroulez le cordon d'alimentation autour de l'enrouleur du cordon située sous l'appareil pour gagner de la place.

Problèmes / solutions

L'appareil ne fonctionne pas.	• La fiche du cordon d'alimentation est-elle branchée au secteur?
Les préparations cuites ne sont pas assez dorées.	• Faire cuire la préparation un peu plus longtemps. • La pâte est trop liquide? • Avez-vous versé trop / pas assez de pâte? • Avez-vous respecté les indications de la recette?
Les préparations cuites sont trop brunes.	• Faire cuire la préparation un peu moins longtemps.
Les préparations cuites collent dans les cavités.	• Graisser (un peu plus) les moules.
Une grande quantité de vapeur s'échappe lors de la cuisson.	• La pâte est-elle trop liquide? • Avez-vous versé trop de pâte?

Caractéristiques techniques

Modèle:	CM 205
Référence:	722 037 (Suisse)
Alimentation:	220 - 240 V ~ 50-60 Hz
Classe de protection:	I ⊕
Puissance:	600 W
Température ambiante:	de +10 à +40 °C
Fabriqué par:	Jaxmotech GmbH Ostring 60 66740 Saarlouis Germany (Allemagne) info@jaxmotech.de

Sous réserve de modifications techniques et esthétiques de l'article dues à l'amélioration des produits.



Élimination

L'article et son emballage sont produits à partir de matériaux valorisables pouvant être recyclés afin de réduire la quantité de déchets et de préserver l'environnement.

Éliminez l'**emballage** selon les principes de la collecte sélective en séparant le papier, le carton et les emballages légers.



Les **appareils** signalés par ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères!

Vous êtes tenu par la législation d'éliminer les appareils en fin de vie en les séparant des ordures ménagères. Les appareils électriques contiennent des substances dangereuses qui peuvent nuire à l'environnement et à la santé en cas de stockage et d'élimination incorrects. Pour avoir des informations sur les centres de collecte où remettre les appareils en fin de vie, adressez-vous à votre municipalité.

Modèle:

CM 205

Fabriqué par:

Jaxmotech GmbH, Ostring 60, 66740 Saarlouis, Germany (Allemagne)