

Sunbeam^{TM/MC}

User Manual **Donut Hole & Cake
Pop Maker**

Notice d'emploi **Machine à mini-beignets
et à sucettes de gâteau**

**MODEL/
MODÈLE**

FPSBTTDHM623



CONSIGNES IMPORTANTES

L'emploi d'appareils électroménagers exige l'observation de précautions fondamentales, y compris des suivantes:

1. Lisez attentivement toutes les instructions qui sont fournies avec l'appareil. Cet appareil n'est pas un jouet.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons.
3. Pour vous protéger des risques de choc électrique, ne plongez jamais le cordon, la fiche ou toute autre pièce dans l'eau ou dans un autre liquide.
4. Connectez toujours le cordon à l'appareil avant de le brancher sur la prise de courant. Tirez la fiche hors de la prise pour le débrancher.
5. Branchez toujours le cordon d'alimentation sur une prise de courant alternatif dont la tension corresponde à celle de l'appareil.
6. Débranchez l'appareil quand il ne sert pas et avant de le nettoyer. Attendez qu'il soit froid pour monter ou démonter toute pièce et avant de le nettoyer.
7. Redoublez de vigilance lorsque l'appareil fonctionne à proximité d'enfants.
8. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
9. Utilisez uniquement l'appareil aux fins auxquelles il a été conçu.
10. Ne placez l'appareil ni sur, ni près d'un foyer à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud. Ne le placez pas non plus sur un autre appareil.
11. Ne laissez pas pendre le cordon au bord de la table ou du comptoir et veillez à ce qu'il n'ait de contact avec aucune surface chaude.
12. Ne faites pas fonctionner un appareil dont la fiche (ou le cordon) est abîmé ou qui a été endommagé de quelque façon. Si vous soupçonnez la moindre dégradation, portez l'appareil au centre de services autorisé le plus proche pour lui faire subir les contrôles et réparations ou réglages nécessaires.
13. L'utilisation d'accessoires n'étant pas formellement recommandés par le fabricant peut être source de blessures.
14. N'employez pas l'appareil à l'air libre.
15. Cet appareil n'est pas destiné à fonctionner avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
16. Cet appareil est réservé à l'usage domestique.
17. Faites fonctionner la machine à mini-beignets et à sucettes de gâteau sur une surface plane et d'aplomb.
18. Ne passez aucune partie de cet appareil au lave-vaisselle.
19. Déplacez toujours très prudemment un appareil qui contient de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.

CET APPAREIL EST RÉSERVÉ À L'USAGE DOMESTIQUE

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité et pour réduire le risque de choc électrique, la fiche n'enfonce dans les prises de courant polarisées que dans un sens. Si la fiche ne pénètre pas totalement dans la prise, inversez-la. Si elle ne rentre toujours pas complètement dans la prise, communiquez avec un électricien agréé. N'essayez pas de neutraliser cette caractéristique de sécurité. eggs

UTILISATION D'UN CORDON PROLONGATEUR

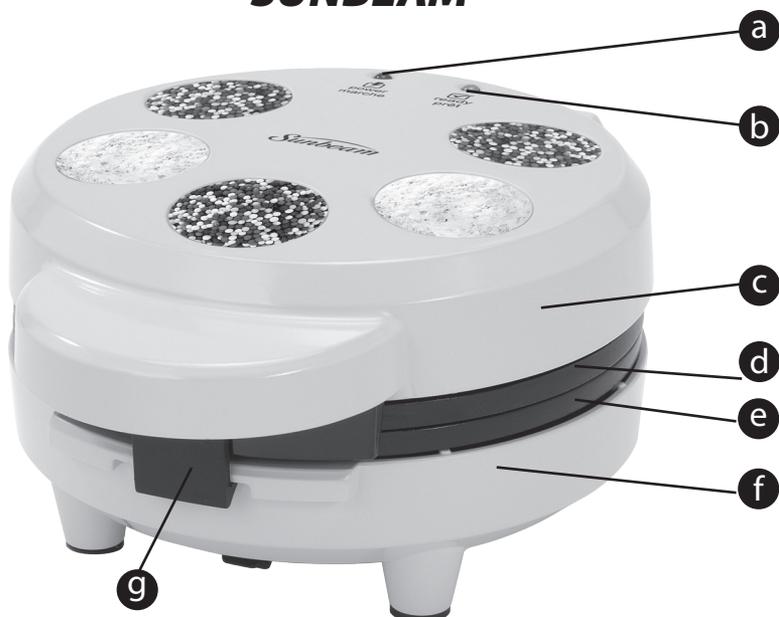
Cet appareil est délibérément équipé d'un cordon court (ou bien d'un cordon d'alimentation amovible) afin d'éliminer le risque de s'empêtrer les pieds ou de trébucher, comme ça pourrait être le cas avec un cordon plus long. Un cordon d'alimentation plus long ou un cordon prolongateur peut être utilisé, à condition d'observer toutes les précautions d'usage.

Si un tel cordon est employé, ses caractéristiques électriques doivent être au moins identiques à celles de l'appareil. Il doit en outre être disposé de façon à ne pas pendre au bord de la table ou du comptoir, afin que les enfants ne puissent pas le tirer et qu'il ne risque pas de faire accidentellement trébucher.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Nous vous remercions d'avoir choisi cette machine à mini-beignets et à sucettes de gâteau Sunbeam^{MC}. Si vous éprouvez la moindre préoccupation en ce qui concerne le rendement et l'utilisation de cet appareil, veuillez visiter au www.sunbeam.ca ou appeler le 1 800 667.8623 pour obtenir l'adresse du centre de services agréé le plus proche de votre domicile. Assurez-vous que vous compreniez bien les précautions énoncées ci-dessus.

FAMILIARISEZ-VOUS AVEC LA MACHINE À MINI-BEIGNETS ET À SUCETTES DE GÂTEAU SUNBEAM^{MC}



a Voyant d'alimentation

b Voyant de prêt

c Carrosserie supérieure

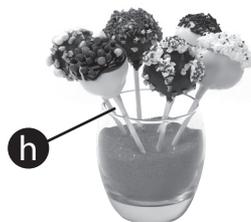
d Moule supérieur

e Moule inférieur

f Carrosserie inférieure

g Taquet du couvercle

h Bâtonnets de papier



AVANT L'UTILISATION INITIALE

1. Enlevez tous les éléments d'emballage.
2. Nettoyez les moules avec un chiffon doux humidifié et laissez-les sécher.
3. Enduisez légèrement les moules d'huile de cuisson.
4. Veillez à ce qu'il ne coule pas d'eau dans l'appareil.
5. Déroulez totalement le cordon électrique.

N'IMMERGEZ JAMAIS LES SURFACES DE CUISSON DANS L'EAU.

Des questions? Besoin d'aide?

Appelez le 1 800 667.8623 ou visitez au www.sunbeam.ca.

MÉTHODE

1. Branchez la fiche sur une prise de courant de 120 volts. Le voyant d'alimentation luira.
 2. Laissez préchauffer la machine à mini-beignets et à sucettes de gâteau jusqu'à ce que le voyant de PRÊT s'allume, signe que les moules sont à la température de cuisson voulue.
 3. Un léger dégagement de fumée ou d'odeur peut se produire lorsque la machine à mini-beignets et à sucettes de gâteau chauffe pour la première fois. Courant avec ce genre d'appareils ménagers, ce phénomène n'affecte pas la sécurité de l'appareil.
 4. Pour obtenir les résultats optimaux, vaporisez les moules d'huile de cuisson avant l'emploi, les mini-beignets cuits seront ainsi plus faciles à retirer.
 5. Répartissez la préparation dans les moules, avec une cuiller, une poche à douille, ou autre.
- REMARQUE:** n'employez pas une poche à douille jetable en plastique, car elle risquerait de fondre si elle venait en contact avec un moule chaud. Les surfaces sont très CHAUDES.
6. Étalez la pâte dans les alvéoles. Évitez de remplir à l'excès, la pâte augmentera de volume.
 7. Fermez délicatement le couvercle en veillant à ce que le taquet se bloque en place. Ne claquez pas le couvercle, sous peine de faire décoller la préparation des moules.
 8. Faites cuire les mini-beignets 5 ou 6 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
 9. Utilisez toujours une spatule en plastique ou en bois pour les sortir de la machine et non un ustensile pointu ou en métal qui pourrait rayer la surface antiadhésive des moules.
 10. Attention, les surfaces sont CHAUDES.

Préparation de sucettes de gâteau ou de mini-beignets

Enfoncez un bâtonnet de papier dans un mini-beignet cuit et refroidi. Des bâtonnets de papier sont inclus avec l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Cet appareil doit être nettoyé après chaque utilisation.

1. Débranchez toujours la machine à mini-beignets et à sucettes de gâteau quand elle ne sert pas et avant de la nettoyer. Laissez-la totalement refroidir avant de la nettoyer.
2. Étant pourvus d'un revêtement antiadhésif, les moules requièrent un nettoyage minimal. Il suffit de les essuyer avec un chiffon humidifié.
3. N'immergez pas la machine à mini-beignets et à sucettes de gâteau dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne vous servez ni de produits ou tampons abrasifs ni de laine d'acier. Huilez les moules avant l'emploi ultérieur pour simplifier le retrait des mini-beignets.
4. NE METTEZ PAS CET APPAREIL AU LAVE-VAISSELLE.

Rangement de la machine à mini-beignets et à sucettes de gâteau

Pour minimiser l'espace occupé dans la cuisine, vous pouvez ranger la machine à mini-beignets et à sucettes de gâteau verticalement. Laissez-la refroidir avant d'enrouler le cordon autour de la base et de la poser verticalement.

CONSEILS PRATIQUES

1. Les mini-beignets cuits peuvent être congelés puis réchauffés plus tard.
2. Pour les réchauffer: mettez-les simplement sous le gril, dans un grille-pain four ou dans un four modérément chauffé, jusqu'à ce qu'ils soient chauds et croquants.
3. La durée de cuisson dépendra de la préparation à beignets choisie.
4. Enduisez toujours les moules d'huile de cuisson avant d'utiliser l'appareil pour simplifier le retrait des beignets cuits.

RECETTES

Beignets classiques

300 mL / 1 ¼ tasse de farine
5 mL / 1 c. à thé de levure chimique
1 mL / ¼ c. à thé de carbonate acide de sodium
4 mL / ¾ c. à thé de sel cachet
125 mL / ½ tasse de sucre
75 mL / ⅓ tasse de lait
30 mL / 2 c. à table / ¼ de bâtonnet de beurre, fondu et refroidi
1 œuf, légèrement battu

Glaçage :

75 mL / ⅓ tasse de miel
45 mL / 3 c. à table d'eau
2 mL / ½ c. à thé de cannelle

1. Vaporisez légèrement les moules supérieur et inférieur de la machine à mini-beignets et à sucettes de gâteau de produit antiadhérent, fermez le couvercle et préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant de prêt lue.
2. Mélangez la farine, la levure chimique, le carbonate acide de sodium, le sel et le sucre dans un bol moyen. Mélangez le lait, le beurre et l'œuf dans un petit bol. Versez les ingrédients humides sur les ingrédients secs et remuez pour les incorporer.
3. À la cuiller, répartissez la préparation dans les alvéoles de la machine à mini-beignets et à sucettes de gâteau. Ne les remplissez pas à l'excès. Faites cuire 5 ou 6 minutes.
4. Réunissez les ingrédients du glaçage dans une petite casserole et faites cuire à feu moyen-vif jusqu'à ce que le sirop soit à l'ébullition. Badigeonnez-en le dessus des mini-beignets.

Beignets cidre et cannelle

125 mL / ½ tasse de jus de pomme brut
30 mL / 2 c. à table / ¼ bâtonnet de beurre, fondu et refroidi
450 mL / 1 ¾ tasse de farine
5 mL / 1 c. à thé de levure chimique
2 mL / ½ c. à thé de carbonate acide de sodium
2 mL / ½ c. à thé de sel cachet
1 mL / ¼ c. à thé de cannelle
Pincée de muscade
50 mL / ¼ tasse de babeurre
1 gros œuf, légèrement battu
125 mL / ½ tasse de sucre

Glaçage :

250 mL / 1 tasse de sucre glace
15 mL / 1 c. à table de jus de
pomme brut

1. Versez le jus de pomme brut dans une petite casserole et faites réduire à feu moyen-vif jusqu'à ce qu'il n'en reste que 30 mL / 2 cuillerées à table. Faites totalement refroidir.
2. Mélangez la farine, la levure chimique, le carbonate acide de sodium, le sel, la cannelle et la muscade dans un bol moyen. Dans un petit bol, réunissez le jus de pomme réduit, le babeurre, l'œuf, le sucre et le beurre. Versez ce liquide sur les ingrédients secs et remuez pour les incorporer.
3. Vaporisez légèrement les moules supérieur et inférieur de la machine à mini-beignets et à sucettes de gâteau de produit antiadhérent, fermez le couvercle et préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant de prêt s'allume. À la cuiller, répartissez la préparation dans les alvéoles de la machine à mini-beignets et à sucettes de gâteau. Ne les remplissez pas à l'excès. Faites cuire 5 ou 6 minutes.
4. Fouettez le sucre glace et le jus de pomme. Badigeonnez-en le dessus des mini-beignets.

Pâte à beignets de base

Pour 10 mini-beignets

Préparation: 5 minutes

Cuisson: 12 minutes (6 minutes par fournée)

Cette pâte est meilleure lorsque préparée à la dernière minute. Les mini-beignets nature se conserveront très bien pendant 24 heures, dans un contenant hermétiquement fermé.

375 mL / 1 ½ tasse de farine

125 mL / ½ tasse de sucre

7 mL / 1 ½ c. à thé de levure chimique

135 mL / 9 c. à table de beurre, fondu

200 mL / ¾ tasse de lait

1 œuf, légèrement battu

1. Préchauffez la machine à mini-beignets et à sucettes de gâteau. Combinez les ingrédients secs dans un grand bol. Faites un puits au centre. Incorporez le beurre, le lait et l'œuf au fouet, pour obtenir une pâte homogène. Versez cette pâte dans un pot ou bien dans une poche à douille textile.
2. Vaporisez les alvéoles d'huile de cuisson. Remplissez les alvéoles du moule inférieur de la machine préchauffée, en utilisant la moitié de la pâte. Fermez le couvercle et faites cuire 6 minutes ou jusqu'à ce que les mini-beignets soient cuits et dorés. Transférez-les sur une grille avec une spatule antiadhésive. Faites alors la deuxième fournée avec la pâte restante, vous aurez un total de 10 mini-beignets.

Beignets aux pommes et aux épices mélangées

Pour 10 mini-beignets

Préparation: 5 minutes

Cuisson: 12 minutes (6 minutes par fournée)

Cette pâte est meilleure lorsque préparée à la dernière minute. Les mini-beignets nature se conserveront très bien pendant 24 heures, dans un contenant hermétiquement fermé.

375 mL / 1 ½ tasse de farine

125 mL / ½ tasse de sucre

7 mL / 1 ½ c. à thé de levure chimique

5 mL / 1 c. à thé de cannelle moulue

2 mL / ½ c. à thé d'épices mélangées

135 mL / 9 c. à table de beurre, fondu

125 mL / ½ tasse de garniture pour tarte aux pommes, écrasée

125 mL / ½ tasse de lait en conserve

1 œuf, légèrement battu

Confiture d'oranges, chauffée, pour servir

1. Préchauffez la machine à mini-beignets et à sucettes de gâteau. Combinez les ingrédients secs dans un grand bol. Faites un puits au centre. Incorporez le beurre, la pomme, le lait et l'œuf au fouet, afin d'obtenir une pâte homogène. Versez cette pâte dans un pot ou bien dans une poche à douille textile.
2. Vaporisez les alvéoles d'huile de cuisson. Remplissez les alvéoles du moule inférieur de la machine préchauffée, en utilisant la moitié de la pâte. Fermez le couvercle et faites cuire 6 minutes ou jusqu'à ce que les mini-beignets soient cuits et dorés. Transférez-les sur une grille avec une spatule antiadhésive. Faites la deuxième fournée avec la pâte restante, vous aurez un total de 10 mini-beignets. Badigeonnez-les de confiture d'oranges, si désiré.

Beignets à la banane

Pour 10 mini-beignets

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 12 minutes (6 minutes par fournée)

Cette pâte est meilleure lorsque préparée à la dernière minute. Les mini-beignets nature se conserveront très bien pendant 24 heures, dans un contenant hermétiquement fermé.

375 mL / 1½ tasse de farine

125 mL / ½ tasse de sucre

7 mL / 1½ c. à thé de levure chimique

135 mL / 9 c. à table de beurre, fondu

2 bananes moyennes très mûres, écrasées

125 mL / ½ tasse de lait

1 œuf, légèrement battu

Miel, chauffé, pour servir

1. Préchauffez la machine à mini-beignets et à sucettes de gâteau. Combinez les ingrédients secs dans un grand bol. Faites un puits au centre. Incorporez le beurre, la banane, le lait et l'œuf au fouet, pour obtenir une pâte homogène. Versez cette pâte dans un pot ou bien dans une poche à douille textile.
2. Vaporisez les alvéoles d'huile de cuisson. Remplissez les alvéoles du moule inférieur de la machine préchauffée, en utilisant la moitié de la pâte. Fermez le couvercle et faites cuire 6 minutes ou jusqu'à ce que les mini-beignets soient cuits et dorés. Transférez-les sur une grille avec une spatule antiadhésive. Faites alors la deuxième fournée avec la pâte restante, vous aurez un total de 10 mini-beignets. Badigeonnez le dessus de miel, si désiré.

Beignets aux grains de chocolat

Pour 10 mini-beignets

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 12 minutes (6 minutes par fournée)

Cette pâte est meilleure lorsque préparée à la dernière minute. Les mini-beignets nature se conserveront très bien pendant 24 heures, dans un contenant hermétiquement fermé.

375 mL / 1½ tasse de farine

125 mL / ½ tasse de sucre

7 mL / 1½ c. à thé de levure chimique

135 mL / 9 c. à table de beurre, fondu

200 mL / ¾ tasse de lait

1 œuf, légèrement battu

125 mL / ½ tasse de grains de chocolat au lait

Poudre de cacao à saupoudrer

1. Préchauffez la machine à mini-beignets et à sucettes de gâteau. Combinez les ingrédients secs dans un grand bol. Faites un puits au centre. Incorporez le beurre, le lait, l'œuf et les grains de chocolat au fouet, afin d'obtenir une pâte homogène. Versez cette pâte dans un pot ou bien dans une poche à douille textile.
2. Vaporisez les alvéoles d'huile de cuisson. Remplissez les alvéoles du moule inférieur de la machine préchauffée, en utilisant la moitié de la pâte. Fermez le couvercle et faites cuire 6 minutes ou jusqu'à ce que les mini-beignets soient cuits et dorés. Transférez-les sur une grille avec une spatule antiadhésive. Faites alors la deuxième fournée avec la pâte restante, vous aurez un total de 10 mini-beignets. Saupoudrez de poudre de cacao, si désiré.

Garantie limitée de 1 an

Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions ou, si au Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions (collectivement « JCS ») garantit que pour une période de un an à partir de la date d'achat, ce produit sera exempt de défauts de pièces et de main-d'œuvre. JCS, à sa discrétion, réparera ou remplacera ce produit ou tout composant du produit déclaré défectueux pendant la période de garantie. Le produit ou composant de remplacement sera soit neuf soit réusiné. Si le produit n'est plus disponible, il sera remplacé par un produit similaire de valeur égale ou supérieure. Il s'agit de votre garantie exclusive. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster toute fonction électrique ou mécanique de ce produit, cela annulera cette garantie.

Cette garantie n'est valable que pour l'acheteur au détail original à partir de la date de l'achat au détail initial et elle n'est pas transférable. Veuillez conserver le reçu d'achat original. La preuve d'achat est exigée pour tout service couvert par la garantie. Les concessionnaires JCS, les centres de service et les détaillants qui vendent des articles JCS n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer d'une manière quelconque les modalités de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou l'endommagement attribuable à la négligence, à l'utilisation abusive du produit, au branchement sur un circuit de tension ou courant inapproprié, au non-respect du mode d'emploi, au démontage et à la réparation ou à l'altération par quiconque, sauf JCS ou un centre de service agréé JCS. Cette garantie ne couvre pas non plus les cas de force majeure comme incendies, inondations, ouragans et tornades.

Quelles sont les limites de la responsabilité de JCS?

JCS n'assume aucune responsabilité pour les dommages accessoires ou indirects résultant du non-respect de toute garantie ou condition explicite, implicite ou générale.

Sauf dans la mesure interdite par la législation pertinente, toute garantie implicite de qualité marchande ou d'application à un usage particulier est limitée à la durée de la garantie ou condition ci-dessus.

JCS décline toutes autres garanties, conditions ou représentations expresses, sous-entendues, générales, ou autres.

JCS n'assume aucune responsabilité pour les dommages, quels qu'ils soient, résultant de l'achat, de l'utilisation normale ou abusive ou de l'inaptitude à utiliser le produit, y compris les dommages accessoires, les dommages-intérêts particuliers, les dommages immatériels et les dommages similaires ou pertes de profits; ou bien pour les violations de contrat, fondamentales, ou autres, ou les réclamations contre l'acheteur par un tiers.

Certaines provinces ou juridictions et certains états interdisent d'exclure ou de limiter les dommages accessoires ou indirects, ou ne permettent pas la limitation de la durée d'application de la garantie implicite, de sorte que vous pouvez ne pas être assujéti aux limites ou exclusions énoncées ci-dessus.

Cette garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez avoir d'autres droits, ces droits variant d'une province, d'un état ou d'une juridiction à l'autre.

Comment obtenir le service prévu par la garantie

Aux États-Unis

Si vous avez des questions sur le produit ou la garantie, ou si vous voulez bénéficier d'un service dans le cadre de la garantie, veuillez appeler le 1 800 458-8407 pour obtenir l'adresse d'un centre de service agréé.

Au Canada

Si vous avez des questions sur le produit ou la garantie, ou si vous voulez bénéficier d'un service dans le cadre de la garantie, veuillez appeler le 1 800 667-8623 pour obtenir l'adresse d'un centre de service agréé.

Aux États-Unis, cette garantie est offerte par Sunbeam Products Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, située à Boca Raton, Floride 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada), Limited faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, située au 20 B Rue Hereford, Brampton, (Ontario) L6Y OM1. Si vous éprouvez tout autre problème ou si vous désirez effectuer toute autre réclamation quant à ce produit, veuillez écrire à notre service à la clientèle.

VEUILLEZ NE RETOURNER CE PRODUIT À AUCUNE DE CES ADRESSES NI À L'ÉTABLISSEMENT D'ACHAT.

Sunbeam^{TM/MC}

For product questions: Sunbeam Consumer Service
Canada: 1 800 667.8623

www.sunbeam.ca

© 2012 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved.
Imported and distributed by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden
Consumer Solutions, 20B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1.

Pour toutes questions en ce qui concerne ce produit, veuillez entrer en
rapport avec le service à la clientèle de Sunbeam

Canada : 1 800 667.8623

www.sunbeam.ca

© 2012 Sunbeam Products, Inc. faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions. Tous
droits réservés. Importée et distribuée par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaire
sous le nom de Jarden Consumer Solutions, 20B Hereford Street, Brampton (Ontario) L6Y 0M1.