

*Sunbeam*<sup>®</sup>

**Planetary  
Stand Mixer**

**Batteur sur socle  
planétaire**

Série FPSBSM3481 Series



# CONSIGNES IMPORTANTES

L'utilisation de tout appareil électroménager exige l'observation de certaines précautions fondamentales, y compris des suivantes:

## INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

1. Pour éviter tout risque de choc électrique, n'immergez le batteur ni dans l'eau ni dans un autre liquide. Ceci pourrait causer des blessures corporelles ou endommager l'appareil.
2. Redoublez de vigilance si le batteur est utilisé par des enfants ou des personnes frappées d'incapacité, ou en leur présence.
3. Débranchez le batteur en fin d'utilisation, avant de monter ou de démonter toute pièce et avant de le nettoyer.
4. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez mains, cheveux et vêtements, spatules ou autres ustensiles de cuisine à l'écart des fouets pendant l'emploi, afin de réduire les risques de blessures corporelles ou d'endommagement du batteur.
5. Pour débrancher le batteur, réglez le variateur de vitesse à l'arrêt puis tirez la fiche hors de la prise de courant.
6. N'employez pas le batteur si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il a mal fonctionné, a été échappé ou abimé d'une façon quelconque. Communiquez avec le service à la clientèle.
7. Ne vous servez pas d'un cordon prolongateur.
8. L'utilisation d'accessoires non conseillés ou vendus par Jarden Consumer Solutions peut provoquer incendie, choc électrique ou blessures corporelles.
9. Ne l'employez ni en plein air ni à des fins commerciales.
10. Ne laissez pas pendre le cordon et veillez à ce qu'il ne touche pas à des surfaces chaudes, notamment à la cuisinière.
11. Séparez les fouets du batteur avant de les laver.
12. Ne placez pas le batteur sur ou à proximité d'un brûleur chaud, dans un four (à micro-ondes, classique, à convection, ou autre) allumé, ou sur toute autre surface chauffée.
13. N'utilisez le batteur qu'aux fins auxquelles il est destiné.
14. Ne laissez pas le batteur sans surveillance quand il fonctionne.
15. Le batteur incorpore un dispositif de sécurité contre la surchauffe. S'il surchauffe et s'éteint, réglez le variateur de vitesse à l'ARRÊT et débranchez le batteur. Laissez écouler 1 minute avant de le rebrancher. S'il ne démarre pas, laissez-le totalement refroidir (env. 30 minutes) avant de le rebrancher.
16. Outre le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur, confiez toujours le dépannage au personnel autorisé.
17. Lors du mélange de liquides, surtout s'ils sont chauds, utilisez un bol profond ou ne travaillez que des petits volumes pour limiter les éclaboussures.
18. Ne maltraitez pas le cordon. Ne transportez jamais le batteur en le tenant par le cordon et ne tirez pas sur le cordon d'un coup sec pour le débrancher – tirez délicatement la fiche hors de la prise.
19. CET APPAREIL EST RÉSERVÉ À L'USAGE DOMESTIQUE.
20. Pour garantir la sécurité de vos enfants, veuillez garder tous les matériaux d'emballage (sacs en plastique, boîtes, polystyrène, et autres) hors de leur portée.
21. **Risque de surcharge !** Servez-vous de l'appareil comme hachoir ou comme batteur, mais n'essayez jamais d'employer les deux fonctions simultanément.

## GARDEZ CES INSTRUCTIONS

POUR LES PRODUITS ACHETÉS AUX ÉTATS-UNIS ET AU CANADA

Afin de réduire le risque de choc électrique, cet appareil est doté d'une fiche tripolaire. Si elle n'enfonçe pas complètement dans la prise, demandez à un électricien qualifié de remplacer la prise défectueuse. Ne neutralisez pas le dispositif de sécurité de la fiche en le modifiant de quelque façon. De plus, ne tirez pas brusquement sur le cordon d'alimentation, ne le tortillez pas et ne le maltraitez pas; pour le débrancher, tirez doucement la fiche hors de la prise.

**REMARQUE:** le moteur du batteur est protégé par isolation thermoturcie, un procédé standard. Par suite du thermoturcissage de l'isolation, vous remarquerez peut-être le dégagement d'une certaine odeur et même d'un ruban de fumée provenant du moteur. Odeur ou fumée cesseront après quelques utilisations.

## DES QUESTIONS?

COMMUNIQUEZ AVEC LE SERVICE À LA CLIENTÈLE AU 800-458-8407 AUX ÉTATS-UNIS OU AU 800-667-8623 AU CANADA OU BIEN VISITEZ AU WWW.SUNBEAM.CA

**NE RETOURNEZ PAS CE PRODUIT AU LIEU D'ACHAT**



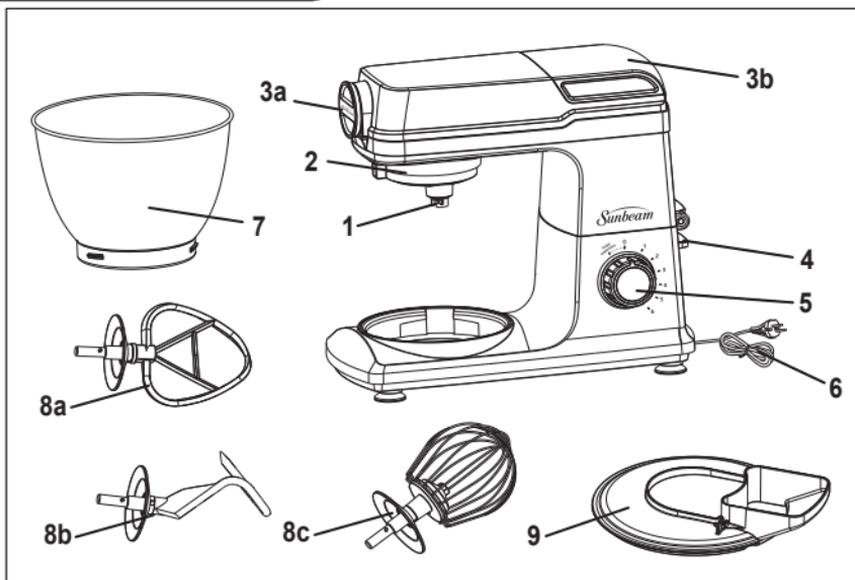
## TABLE DES MATIÈRES

Consignes Importantes	14
Bienvenue	16
Caractéristiques	16
Accessoires	17
Préparation en vue de l'utilisation	17
Montage des accessoires	19
Pare-éclaboussures	20
Conseils pratiques	20
Guide des vitesses	21
Soins à apporter au batteur	21
Recettes	22
Garantie	25

## BIENVENUE

Nous vous félicitons d'avoir sélectionné un batteur sur socle Sunbeam<sup>MD</sup> à mouvement planétaire. Nous sommes enchantés d'être choisis pour vous seconder dans la cuisine et certains que ce nouveau batteur vous comblera à tout point de vue. Après quelques essais, vous ne pourrez plus vous passer de cet appareil polyvalent. Vous avez sous la main tous les accessoires indispensables pour faire des biscuits et du pain, des guimauves et des meringues maison ainsi que votre purée de pommes de terre légère et moelleuse favorite. Donnez libre cours à votre imagination avec votre nouveau batteur sur socle Sunbeam<sup>MD</sup>. Allez... mettez la main à la pâte!

## CARACTÉRISTIQUES



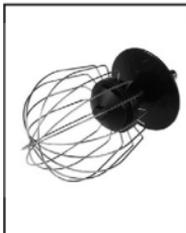
### Composants principaux et accessoires standard :

1	Arbre d'entraînement	6	Cordon d'alimentation
2	Enjoliveur de prise à accessoire	7	Bol d'acier inoxydable
3a	Enjoliveur de prise accessoire frontale	8a	Fouet plat
3b	Couvre-prise à accessoire supérieure	8b	Pétrin
4	Bouton d'inclinaison de la tête	8c	Fouet ballon multifilaire
5	Variateur de vitesse	9	Pare-éclaboussures

## FAMILIARISEZ-VOUS AVEC LES ACCESSOIRES



**FOUET PLAT**  
POUR MÉLANGES  
ORDINAIRES À DENSES  
*gâteaux, biscuits,  
glaçages à la crème,  
pains éclairs, confiserie,  
pains de viande, purée  
de pommes de terre,  
pâtes à tartes*



**FOUET  
MULTIFILAIRE**  
POUR BIEN AÉRER  
LE MÉLANGE  
*œufs, gâteaux  
éponges, blancs  
d'œufs, gâteaux  
des anges, crème à  
fouetter, mayonnaise*



**PÉTRIN**  
POUR MALAXER ET  
PÉTRIR LES PÂTES  
LOURDES ET DENSES  
*pâtes à la levure,  
pâtes à pain, gâteaux  
danois*



**PARE-  
ÉCLABOUSSURES**  
ARRÊTE LES  
PROJECTIONS ET  
SIMPLIFIE L'AJOUT  
D'INGRÉDIENTS AU  
COURS DU MALAXAGE

## PRÉPARATION EN VUE DE L'UTILISATION

Avant de commencer à préparer le batteur pour l'employer, assurez-vous que le variateur de vitesse soit en position d'ARRÊT et que le cordon d'alimentation soit débranché. Lavez le bol et les accessoires avant la toute première utilisation.



# PRÉPARATION EN VUE DE L'UTILISATION

## MALAXAGE

### LEVÉE ET BAISSÉE DE LA TÊTE

Pour incliner la tête, levez le bouton d'inclinaison puis soulevez lentement la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle se bloque en position levée. (Figure B)

Pour l'abaisser, tenez fermement la tête du batteur alors que vous levez le bouton d'inclinaison et baissez délicatement la tête en veillant à ce qu'elle se bloque solidement en position basse. Un déclic signalera le bon verrouillage de la tête. (Figure C)



Figure A

### EMPLOI DU VARIATEUR DE VITESSE

Le variateur de vitesse sert à mettre le batteur **EN MARCHÉ**, à l'**ARRÊTER** et à sélectionner l'une des 6 vitesses de malaxage.

Tournez le bouton du variateur de vitesse en sens HORAIRE pour augmenter la vitesse et en sens ANTIHORAIRE pour la réduire.

Tournez le cadran jusqu'à ce que son indicateur corresponde avec le repère de la vitesse désirée. (Figure D)



Figure B

### Réglage impulsion

Tournez le variateur de vitesse en sens antihoraire pour régler le temps voulu.

**REMARQUE:** Faites toujours démarrer le malaxage à la vitesse la plus basse puis augmentez celle-ci progressivement jusqu'à ce que la vitesse désirée soit atteinte - vous éviterez ainsi les éclaboussures d'ingrédients.

**NE FAITES PAS FONCTIONNER L'APPAREIL SANS AVOIR PRÉALABLEMENT FIXÉ L'ACCESSOIRE NÉCESSAIRE - VOYEZ LA RUBRIQUE « MONTAGE DES ACCESSOIRES » À CE SUJET.**



Figure C



Figure D

# MONTAGE DES ACCESSOIRES

## MISE EN PLACE DU BOL (figure A)

1. Réglez le variateur à l'**ARRÊT** pour éteindre l'appareil.
2. Débranchez le batteur sur socle.
3. Levez le bouton d'inclinaison et soulevez la tête en arrière.
4. Posez le bol sur le plateau de blocage du socle.
5. Tournez doucement le bol en sens horaire pour le bloquer solidement en place.
6. Branchez le batteur sur une prise de courant à 3 trous.



Figure A

## RETRAIT DU BOL (figure B)

1. Réglez le variateur à l'**ARRÊT** pour éteindre l'appareil.
2. Débranchez le batteur sur socle.
3. Levez le bouton d'inclinaison et soulevez la tête en arrière.
4. Tournez le bol en sens antihoraire et retirez-le du plateau.



Figure B

## MONTAGE DES ACCESSOIRES (figure C)

1. Réglez le variateur à l'**ARRÊT** pour éteindre l'appareil.
2. Débranchez le batteur sur socle.
3. Levez le bouton d'inclinaison et soulevez la tête en arrière.
4. Faites concorder les positions de guidage de l'axe et de l'accessoire puis faites pression vers le haut.
5. Tournez l'accessoire en sens horaire afin de faire coïncider l'échancrure et la clavette et ainsi de fixer l'accessoire.
6. Branchez le batteur sur une prise de courant à 3 trous.



Figure C

**REMARQUE:** faites concorder les positions de guidage de l'axe et de l'accessoire.

## DÉMONTAGE DES ACCESSOIRES (figure D)

1. Réglez le variateur à l'**ARRÊT** pour éteindre l'appareil.
2. Débranchez le batteur sur socle.
3. Inclinez la tête du batteur en arrière.
4. Poussez l'accessoire aussi loin que possible vers le haut avant de le tourner en sens antihoraire.
5. Séparez l'accessoire de l'axe.



Figure D

**REMARQUE:** nous conseillons de racler l'accessoire avec une spatule ou raclette avant le démontage.

## UTILISATION DU PARE-ÉCLABOUSSURES

### MISE EN PLACE DU PARE-ÉCLABOUSSURES (figure A)

1. Réglez le variateur à l'**ARRÊT** pour éteindre l'appareil.
2. Débranchez le batteur sur socle.
3. Lorsque le bol et l'accessoire sont bien en place, verrouillez la tête du batteur en position abaissée.
4. De l'avant du batteur, faites glisser le pare-éclaboussures sur le bol jusqu'à ce qu'il soit centré et que la trémie se trouve à droite. Le bord intérieur du pare-éclaboussures devrait être contre le bord intérieur du bol.

**REMARQUE:** le pare-éclaboussures est juste posé sur le bol, ce qui accélère l'installation. Tenez-le quand vous versez.



Figure A

### UTILISATION DU PARE-ÉCLABOUSSURES

1. Tournez le pare-éclaboussures de façon à ce que la tête du batteur s'adapte dans son ouverture. La trémie se trouvera juste à droite de la prise motorisée lorsque vous faites face au batteur.
2. Tout en tenant le pare-éclaboussures d'une main, versez les ingrédients dans le bol en vous servant de la trémie.

### RETRAIT DU PARE-ÉCLABOUSSURES (figure B)

1. Réglez le variateur à l'**ARRÊT** pour éteindre l'appareil.
2. Débranchez le batteur sur socle.
3. Levez l'avant du pare-éclaboussures pour le séparer du bord du bol et tirez-le vers vous.

**REMARQUE:** retirez la trémie et le pare-éclaboussures avant de relever la tête du batteur.

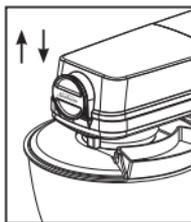


Figure B

## CONSEILS PRATIQUES

- Ne mélangez des liquides chauds que par petites quantités pour réduire les projections.
- Placez les ingrédients dans le bol de malaxage dans l'ordre que précise la recette.
- Utilisez la vitesse de malaxage que préconise la recette. Servez-vous du bouton du variateur pour trouver la vitesse appropriée.
- Si la recette précise une durée de malaxage, observez-la! **NE MALAXEZ PAS PLUS QUE NÉCESSAIRE.** Une préparation trop battue peut devenir désagréablement ferme.
- Si un objet - une spatule, par exemple - tombe dans le bol alors que l'appareil fonctionne, **ARRÊTEZ** immédiatement le batteur pour sortir l'article du bol.
- Pour simplifier le nettoyage, rincez les accessoires à l'eau chaude dès leur démontage.
- Le batteur est conçu pour fonctionner avec un mouvement planétaire; il peut être nécessaire de racler la paroi du bol de temps à autre. **ARRÊTEZ** le batteur avant de racler la paroi.

## GUIDE DES VITESSES

Réglages	Accessoires	Nature du malaxage
1-2	Pétrin	Pâtes lourdes ou denses (à pain, à tartes, par exemple)
3-4	Fouet plat	Pâtes moyennes (à crêpes, à gâteaux dont éponges, par exemple)
5-6	Fouet multifilaire	Mélanges légers (tels crème, blanc d'œufs, blanc-manger)
Impulsion	Fouet multifilaire	Intermittent (comme préparer des gâteaux éponges, monter des blancs d'œufs)

**REMARQUE:** le batteur risque de ne pas maintenir les vitesses élevées lors du malaxage de pâtes lourdes avec accessoires pour grosses tâches. Ceci est tout à fait normal.

## SOINS À APPORTER AU BATTEUR

### NETTOYAGE DU BATTEUR

Pour le nettoyer, commencez par **ARRÊTER** le batteur puis le débrancher. Passez un chiffon humide sur la tête, le pied, le plateau de blocage du bol et le socle puis asséchez-les. **NE PLONGEZ PAS LE BATTEUR SUR SOCLE DANS L'EAU.** Évitez d'employer des nettoyants abrasifs qui risqueraient d'abîmer la finition. Le bol peut être passé au lave-vaisselle. Bien que le fouet plat, le fouet multifilaire et le pétrin soient lavables en machine (**UNIQUEMENT** dans le panier supérieur), mieux vaut les laver à la main, à l'eau savonneuse chaude, aussitôt après leur utilisation. Rincez-les à fond et asséchez-les avec un torchon doux.

### RANGEMENT DU BATTEUR

Rangez le batteur dans un endroit propre et sec - sur un comptoir ou un plateau de table, dans un placard ou sur une étagère, par exemple. **NE fixez PAS** de fouet à l'axe; placez le pétrin et les autres accessoires dans le bol puis posez le bol sur le plateau de blocage.

### ENTRETIEN

Le moteur de ce batteur sur socle a été soigneusement lubrifié à l'usine et ne requiert aucun graissage additionnel. Outre le nettoyage conseillé, l'utilisateur n'a pas d'entretien supplémentaire à faire. Pour tout service ou toute réparation, communiquez avec le service à la clientèle (au 1-800-458-8407 aux États-Unis ou bien au 1 800 667-8623 au Canada).

## CONSEILS POUR OPTIMISER TOUTE RECETTE

- Quand vous malaxez ou incorporez, arrêtez le batteur et levez le fouet pour racler le bol et le fouet avec une spatule de caoutchouc, les résultats seront meilleurs.
- Pour obtenir les résultats optimaux, n'employez pas plus d'un litre (4 tasses) de farine quand vous devez pétrir la pâte.
- N'utilisez pas de vitesse supérieure à 2 pour les pâtes à la levure.
- Pour ajouter des ingrédients secs, arrêtez le batteur et versez les ingrédients aussi près de la paroi du bol que possible. Remettez le batteur en marche à basse vitesse et augmentez progressivement l'allure jusqu'à la vitesse moyenne.

## PURÉE DE POMMES DE TERRE À PRÉPARER À L'AVANCE

3 lb (1,5 kg) de pommes de terre blanches ou jaunes, épluchées et coupées en tronçons  
6 oz (170 g) de fromage à la crème coupé en cubes de 1 po (2,5 cm)  
1 tasse (250 mL) de crème sure  
2 cuillerées à table (30 g) de beurre ou de margarine

Recouvrez les pommes de terre d'eau froide salée. Égouttez-les lorsque cuites. Battez-les avec le fouet plat à la vitesse 4 jusqu'à ce qu'elles soient légères. Incorporez le reste des ingrédients et assaisonnez au goût. Transférez à la cuiller dans un plat en verre de 2 ptes (2 L). Couvrez et réfrigérez jusqu'à 3 jours.

**RÉCHAUFFAGE:** parsemez de 15 mL de beurre et enfournez environ 30 minutes à 350 °F (180 °C).

**TRUC:** pour que la purée reste légère et crémeuse, battez toujours les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient totalement écrasées avant d'ajouter tout autre ingrédient.

*Donne 12 portions*

## GÂTEAU JAUNE

2½ tasses (375 g) de farine tout usage non tamisée	2 gros œufs
1½ tasse (318 g) de sucre cristallisé blanc	1 tasse (250 mL) de lait
1 c. à table (12 g) de levure chimique	1½ c. à thé (7 mL) d'extrait de vanille
½ tasse (112 g) de beurre, ramolli	1 c. à thé (6 g) de sel

Mettez tous les ingrédients dans le bol et battez-les avec le fouet plat à la vitesse 2 pour les mélanger. Augmentez la vitesse à 4 jusqu'à ce que la pâte soit légère. Transvasez-la à la cuiller dans 2 moules ronds de 9 po (23 cm), beurrés et farinés. Enfourez 25 minutes à 375 °F (190 °C), ou jusqu'à ce que les gâteaux soient cuits. Posez-les 10 minutes sur une grille avant de les démouler; laissez-les refroidir.

**TRUC:** quand la recette des gâteaux ou biscuits indique de crémier le beurre et le sucre, débutez le malaxage à basse vitesse et augmentez l'allure à 3 ou 4 - la crème légère sera jaune clair.

*Donne 12 portions*

## GLAÇAGE À LA CRÈME AU BEURRE

3 tasses (360 g) de sucre à glacer	1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille
½ tasse (112 g) de beurre ou de margarine, ramolli	3 à 4 c. à table (45-60 mL) de lait

Avec le fouet plat, battez le sucre, le beurre et la vanille dans le bol à la vitesse 2, en ajoutant petit à petit le lait pour obtenir la consistance voulue. Fouettez alors à 6 pour que le glaçage soit léger et onctueux.

*Donne le glaçage requis pour 1 gâteau à deux étages de 8 ou 9 po (20 à 23 cm)*

## GLAÇAGE AU CHOCOLAT SEMI-SUCRÉ

2 tasses (240 g) de sucre à glacer  
2 carrés (1 oz/28 g chacun) de chocolat de ménage cassés en petits morceaux

2 c. à table (28 g) de beurre, ramolli  
1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille  
¼ tasse (60 mL) de lait chaud

Avec le fouet plat, mélangez le sucre, le beurre, le chocolat et la vanille dans le bol. À la vitesse 4, ajoutez petit à petit du lait afin d'obtenir la consistance voulue. Augmentez la vitesse et fouettez à la vitesse 6, jusqu'à ce que le glaçage soit onctueux et mousseux.

Donne environ 1 tasse (250 mL)

## DÉLICIEUX GÂTEAU DES ANGES

1 tasse (120 g) de farine à gâteau non tamisée  
1¼ tasse (289 g) de sucre cristallisé blanc  
1½ tasse (375 mL) de blancs d'œufs (10 à 12)  
à la température ambiante

1½ c. à thé (6 g) de crème de tartre  
½ c. à thé (3 g) de sel  
1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille  
½ c. à thé (2½ mL) d'extrait d'amande

Tamisez la farine et ¾ de tasse (120 g) de sucre; réservez. Avec le fouet plat, battez les blancs d'œufs, la crème de tartre et le sel dans le bol, à la vitesse 3, jusqu'à la formation de pics mous. Passez à la vitesse 6 et ajoutez petit à petit le sucre restant - la mousse doit être ferme. Tamisez le quart du mélange de farine sur les blancs montés et incorporez-le en pliant la masse avec une spatule de caoutchouc. Ajoutez les extraits avec le dernier quart de farine. (Ne surmalaxez pas.) Transférez la préparation à la cuiller dans un moule à cheminée non beurré de 10 po (25 cm). Coupez délicatement la pâte avec une spatule de métal ou un couteau pour éliminer les bulles d'air. Faites cuire au bas du four, à 350 °F (180 °C) jusqu'à ce que le dessus reprenne sa forme après une légère pression. Inversez le moule sans délai et laissez totalement refroidir le gâteau. Pour le démouler, passez une spatule de métal le long de la paroi.

**TRUC:** quand la recette des gâteaux ou biscuits indique de crémier le beurre et le sucre, débutez le malaxage à basse vitesse et augmentez l'allure à 3 ou 4 - la crème légère sera jaune clair.

Donne 12 portions

## PAIN BLANC CLASSIQUE

1 tasse (250 mL) de lait  
½ tasse (84 mL) d'eau  
2 c. à table (30 g) de beurre non salé  
3 tasses + 2 c. à table (450 g) de farine panifiable non tamisée

3 c. à table (38 g) de sucre cristallisé  
1 sachet (2¼ c. à thé) de levure sèche active  
1½ c. à thé (8,5 g) de sel

Mettez le lait, l'eau et le beurre dans une petite casserole; chauffez pour tiédir (110 à 115 °F). À l'aide du pétrin, mélangez 2 tasses (280 g) de farine, le sucre, la levure et le sel à la vitesse 2. Ajoutez le lait et malaxez environ 2 minutes pour bien mélanger. Incorporez la farine restante, ½ tasse (70 g) à la fois et battez la pâte à la vitesse 2 jusqu'à ce qu'elle se détache de la paroi du bol. Augmentez progressivement la vitesse à 4 et pétrissez la pâte de 5 à 7 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique.

Videz la pâte sur une surface farinée et donnez-lui une forme de boule. Placez la boule dans un grand bol huilé, en la tournant pour graisser toute la surface. Couvrez et laissez lever la pâte environ 1 heure à l'abri des courants d'air - elle devrait doubler de volume. Dégonflez la pâte et roulez-la en un rectangle de 12 x 8 po (30 x 20 cm). Roulez la pâte serré à partir du bout étroit, pincez les bords et tournez les bouts dessous. Déposez dans un moule à pain de 9 x 5 x 3 po (22,8 x 12,7 x 7,6 cm). Couvrez et faites lever jusqu'à ce que le volume double, soit environ 30 minutes.

Enfournez à 400 °F (200 °C) pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que le pain sonne creux lorsque vous le tapotez. Démoulez-le et laissez-le refroidir au moins 2 heures sur une grille.

Donne 1 pain

## BISCUITS AVOINE ET RAISINS SECS

¾ tasse (168 g) de beurre ou margarine, ramolli  
½ tasse (120 g) de cassonade bien tassée  
½ tasse (106 g) de sucre cristallisé blanc  
1 c. à thé (4 g) de levure chimique  
¼ c. à thé (1 g) de carbonate acide de sodium  
¾ c. à thé (2 g) de cannelle moulue

2 gros œufs  
1½ c. à thé (7,5 mL) d'extrait de vanille  
1¼ tasse (265 g) de farine tout usage non tamisée  
2 tasses (240 g) de flocons d'avoine  
1½ tasse (225 g) de raisins secs

Combinez le beurre, les sucres, la levure, le carbonate et la cannelle dans le bol, avec le fouet plat; battez en crème à la vitesse 4. Ajoutez les œufs et la vanille, homogénéisez à la vitesse 3. Incorporez la farine et malaxez bien. Séparez le bol du batteur et ajoutez l'avoine et les raisins secs en remuant. Mettez gros comme des noix de pâte sur des plaques à pâtisserie. Enfourez à 375 °F (190 °C) jusqu'à ce que le bord soit doré. Laissez reposer sur les plaques 3 minutes puis faites refroidir sur une grille.

**TRUC:** quand vous ajoutez des ingrédients secs collants – raisins secs ou dattes, par exemple – enduisez-les d'un peu de farine avant de les mettre dans le bol afin qu'ils ne s'agglomèrent pas.

*Donne environ 4 douzaines de biscuits*

## TARTE AU FROMAGE MOKA SANS CUISSON, À CROÛTE CHOCOLATÉE

1½ tasse (140 g) de miettes fines de biscuits au chocolat  
½ c. à thé (2 g) de cannelle moulue  
2 briques (8 oz/250 g) de fromage à la crème, ramolli  
½ tasse (80 g) de beurre, ramolli  
2 tasses (340 g) de morceaux de chocolat mi-sucré, fondu

½ tasse (50 mL) de beurre fondu  
½ tasse (75 mL) de liqueur de café  
2 c. à thé (10 mL) d'extrait de vanille  
2 tasses (500 mL) de crème à fouetter, fouettée jusqu'aux pics mous

Combinez les miettes, la cannelle et le beurre fondu dans un bol moyen, à la fourchette. Tassez ce mélange au fond et sur les côtés d'un moule à tarte en verre de 9 po (23 cm). Réfrigérez ou faites cuire le fond de tarte 10 minutes à 350 °F (180 °C). Laissez-le refroidir sur une grille avant de le garnir.

Battez le fromage à la crème et le beurre à la vitesse 4 avec le fouet plat, jusqu'à ce que le mélange soit homogène. À la vitesse 2, ajoutez le chocolat fondu, la liqueur et la vanille puis à 1, incorporez la crème fouettée. Versez dans le fond de tarte et réfrigérez 8 heures ou jusqu'au lendemain. Vous pouvez, si vous le désirez, décorer la tarte de crème fouettée sucrée et de chocolat râpé.

*Donne 8 à 10 portions*

## PÂTE À PIZZA FACILE

1 tasse (250 mL) d'eau  
2 c. à table (30 mL) d'huile d'olive  
3 tassess (432 g) de farine panifiable non tamisée

1 c. à thé (6 g) de sel  
1 sachet (2¼ c. à thé) de levure sèche active

Chauffez l'eau et l'huile dans une petite casserole à 120 ou 130 °F (tiède). Dans le bol du batteur et avec le pétrin, mélangez 2 tasses (290 g) de farine, la levure et le sel à la vitesse 1 pendant 30 secondes environ. Ajoutez l'eau et travaillez la pâte environ 2 minutes. Incorporez le reste de farine et augmentez progressivement la vitesse à 2 pour pétrir la pâte de 5 à 7 minutes afin qu'elle soit lisse et élastique.

Faites une boule de la pâte et posez-la dans un grand bol huilé; tournez la boule pour graisser toute sa surface. Couvrez-la et faites-la lever à l'abri des courants d'air jusqu'à ce qu'elle double de volume – environ 45 minutes. Divisez la pâte en deux. Abaissez-en une moitié sur une plaque à pizza ou pelle huilée et saupoudrée de semoule de maïs. Enfourez-la 12 minutes à 400 °F/200 °C, jusqu'à ce que la croûte commence à brunir. Garnissez-la au goût; prolongez la cuisson de 15 minutes, la croûte doit être dorée.

Répétez l'opération avec l'autre moitié de pâte ou enveloppez-la hermétiquement et réfrigérez-la au plus 2 jours. Couvrez-la et laissez-la à la température ambiante pendant 20 minutes avant de l'utiliser.

*Donne deux croûtes à pizza de 14 po (35,5 cm)*

## CARRÉS AUX DEUX CHOCOLATS

1,75 tasse (450 mL) de farine tout usage  
2 c. à thé (10 mL) de levure chimique  
1 c. à thé (5 mL) de sel  
0,75 tasse (200 mL) de poudre de cacao  
2,5 tasses (625 mL) de sucre

4 œufs  
1 tasse (250 mL) d'huile végétale  
2 c. à thé (10 mL) d'extrait de vanille  
1 tasse (250 mL) de brisures de chocolat semi-sucré

Préchauffez le four à 350 °F (180 °C). Graissez un moule à gâteau roulé de 15,5 x 10,5 po (39 x 27 cm). À basse vitesse, remuez les 5 premiers ingrédients dans le bol. Ajoutez petit à petit les œufs, l'huile et la vanille. Malaxez alors à vitesse modérée pour bien amalgamer. Réduisez la vitesse à bas afin d'incorporer les brisures de chocolat. Étalez dans le moule et enfournez 20 à 25 minutes. Ne faites pas trop cuire. Laissez refroidir puis découpez.

## GARANTIE

### Garantie limitée de un an

Sunbeam Products, Inc. faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions ou, si au Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaire 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 est valide pour l'acheteur initial du produit à la date d'achat initiale et ne peut être transférée. Conservez votre facture d'achat originale. Les détaillants et les centres de service JCS ou les magasins de détail vendant les produits JCS n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer de toute autre manière les termes et les conditions de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages résultant de toute cause suivante: utilisation négligente ou mauvaise utilisation du produit, utilisation d'un voltage ou d'un courant incorrects, utilisation contraire aux instructions d'utilisation, démontage, réparation ou altération par quiconque autre que JCS ou un centre de service autorisé de JCS. En outre, la garantie ne couvre pas: les catastrophes naturelles comme les feux, les inondations, les ouragans et les tornades.

### Quelles sont les responsabilités de JCS?

JCS ne sera pas tenu responsable de tout dommage conséquent ou accessoire causé par la violation de toute garantie ou condition expresse, implicite ou réglementaire.

Sauf si cela est interdit par les lois en vigueur, toute garantie ou condition implicite de valeur marchande ou adéquation à un usage particulier est limitée en durée à la durée de la garantie énoncée ci-dessus.

JCS exclut toute autre garantie, condition ou représentation, expresse, implicite, réglementaire ou autre.

JCS ne sera pas tenu responsable de tout dommage de toute sorte résultant de l'achat, de l'usage ou du mauvais usage, ou de l'incapacité à utiliser le produit y compris les dommages ou les pertes de profits conséquents, accessoires, particuliers ou similaires, ou pour toute violation de contrat, fondamentale ou autre, ou pour toute réclamation portée à l'encontre de l'acheteur par toute autre partie.

Certaines provinces, états ou juridictions ne permettent pas d'exclusion ou de limitation pour des dommages conséquents ou accessoires ou de limitations sur la durée de la garantie implicite, de ce fait les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

Cette garantie vous donne des droits juridiques particuliers et vous pouvez également disposer d'autres droits pouvant varier d'une province à l'autre, d'un état à l'autre ou d'une juridiction à l'autre.

### Comment obtenir le Service aux termes de la garantie

#### Aux États-Unis

Si vous avez des questions concernant cette garantie ou si vous souhaitez obtenir le service aux termes de la garantie, veuillez appeler au 1-800-458-8407 et l'adresse d'un centre de service approprié vous sera fournie.

#### Au Canada

Si vous avez des questions concernant cette garantie ou si vous souhaitez obtenir le service aux termes de la garantie, appelez au 1 800 667-8623 et l'adresse d'un centre de service approprié vous sera fournie.

Aux É.U., cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc. faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions, situé à Boca Raton, Floride 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions, situé au 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Pour tout autre problème ou réclamation en relation avec ce produit, veuillez écrire à notre département du Service à la clientèle.

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

**VOUS POUVEZ AUSSI ALLER AU  
WWW.SUNBEAM.CA  
POUR OBTENIR PLUS DE RENSEIGNEMENTS.**



For product questions:  
Sunbeam Consumer Service  
USA: 1-800-458-8407  
Canada: 1.800.667.8623  
[www.sunbeam.ca](http://www.sunbeam.ca)

©2014 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions.  
All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as  
Jarden Consumer Solutions, 20B Hereford St., Brampton ON Canada L6Y 0M1

Pour toute question en ce qui concerne le produit, appelez le  
service à la clientèle de Sunbeam  
Canada: 1 800 667.8623  
États-Unis: 1-800-458-8407  
[www.sunbeam.ca](http://www.sunbeam.ca)

©2014 Sunbeam Products, Inc. faisant affaire sous le nom de  
Jarden Consumer Solutions. Tous droits réservés. Distribué par  
Sunbeam Products, Inc. faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions,  
20B Hereford St., Brampton (Ontario) Canada L6Y 0M1