

# Sunbeam<sup>®/MD</sup>

*User Manual*

*Manuel de l'utilisateur*

## **Skillet Poêle à frire**



# CONSIGNES IMPORTANTES

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

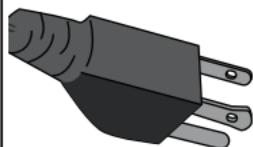
1. Lisez attentivement toutes les instructions avant l'utilisation.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons fournis.
3. Pour vous protéger des chocs électriques, n'immergez ni le cordon, ni la fiche, ni le THERMORÉGULATEUR dans l'eau ou dans d'autres liquides.
4. Redoublez de vigilance si l'appareil fonctionne à proximité d'enfants. Cet appareil ne devrait pas être employé par des enfants.
5. Débranchez l'appareil à la prise entre utilisations et avant de procéder au nettoyage. Attendez qu'il ait refroidi pour monter ou démonter des pièces et avant d'entreprendre le nettoyage.
6. Ne vous servez pas d'un appareil dont le cordon ou la fiche est abîmé, qui a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque façon. Retournez-le au fabricant (voyez la garantie) pour lui faire subir les vérification, réparations ou mises au point nécessaires.
7. L'utilisation d'accessoires n'étant pas formellement conseillés par le fabricant peut entraîner des blessures.
8. Ne vous servez pas de cet appareil à l'air libre.
9. Veillez à ce que le cordon ne pende pas au bord d'une table ou d'un plan de travail et qu'il ne touche pas de surface chaude.
10. Ne posez pas l'appareil sur ou près d'un foyer à gaz ou électrique chaud et ne le mettez pas non plus dans un four chaud.
11. Déplacez prudemment l'appareil s'il contient tout liquide chaud.
12. Fixez toujours le THERMORÉGULATEUR à la poêle avant de brancher le cordon sur la prise murale. Pour le débranchement, réglez le THERMORÉGULATEUR à l'arrêt «OFF» avant de tirer la fiche hors de la prise.
13. N'employez cet appareil qu'aux fins auxquelles il est destiné.
14. Utilisez la sonde recommandée: code 040254 ou 040257 aux États-Unis et JH005-4 au Canada.

15. Risque de brûlures. Ne jamais mettre plus de 12,7 mm / 1/2 po d'huile. Elle ne convient pas à la grande friture.
16. Cette poêle n'est pas destinée à la grande friture.

**CET APPAREIL EST UNIQUEMENT DESTINÉ À L'USAGE DOMESTIQUE.**

## **GARDEZ CES INSTRUCTIONS**

Cet appareil n'est destiné qu'à l'emploi domestique. Ne contient pas de pièces que puisse réparer l'utilisateur. N'essayez en aucune circonstance de le réparer. Cet appareil est délibérément pourvu d'un cordon électrique court qui ne devrait ni s'emmêler ni faire trébucher, comme pourrait le faire un cordon plus long.



### **FICHE AVEC MISE À LA TERRE**

Cet appareil est équipé d'une fiche avec mise à la terre. Pour réduire les risques de choc électrique, cette fiche n'enfonce dans les prises de courant mis à la terre que dans un sens. Si la fiche ne pénètre pas complètement dans la prise, faites changer la prise de courant par un électricien qualifié. Ne tentez en aucun cas de la modifier, ou de neutraliser cette caractéristique de sécurité. Si la fiche rentre dans la prise mais qu'il y a du jeu ou bien si la prise de courant alternatif vous semble chaude, utilisez une autre prise de courant.

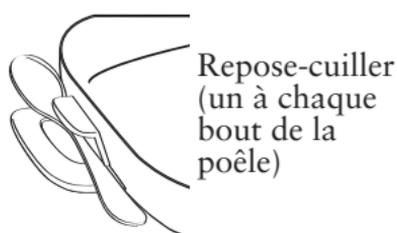
## **RÉGLAGE GARDE-AU-CHAUD**

Le sélecteur de température du thermorégulateur comprend une plage «garde-au-chaud» d'environ 150 °F (66 °C) à 180 °F (82 °C). Le voyant lumineux s'allume de façon intermittente, signe que la température désirée est maintenue.

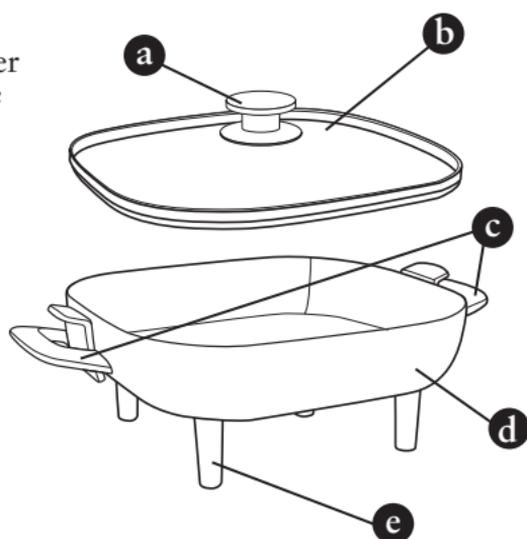
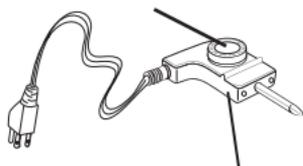
# IMPORTANT

Vérifiez les poignées et les pieds de la poêle de temps à autre pour vous assurer qu'ils soient bien serrés. Resserrez-les au besoin avec un tournevis. **Attention:** Les serrer de façon excessive risque de foirer les vis ou de fissurer les poignées et la base.

## FAMILIARISEZ-VOUS AVEC LA POÊLE ÉLECTRIQUE



Sélecteur de  
température



**a** Bouton du couvercle

**d** Corps de la poêle

**b** Couvercle en verre

**e** Pied de la poêle

**c** Poignées de la poêle

## MODE D'EMPLOI

- Posez la poêle sur une surface plate, sèche et thermorésistante. Certaines surfaces, notamment celles en Corian® ou autres, ne supportent pas la chaleur générée durant de longues durées. Si vous envisagez une utilisation assez prolongée, nous vous conseillons fortement de préalablement placer un tapis insensible à la chaleur ou un trépied sous la poêle pour éviter tous dommages.
- Mettez le sélecteur de température à l'arrêt (OFF), enfoncez la sonde du thermorégulateur dans la douille de la poêle, branchez le cordon sur courant alternatif de 120 volts et réglez la température.
- Le voyant lumineux de température s'allumera quand vous réglerez ou modifierez la température puis s'éteindra une fois la température atteinte. (Le voyant s'allumera brièvement à l'ajout d'ingrédients puisque, ce faisant vous ferez baisser la température.)
- Préchauffez la poêle avec son couvercle de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le voyant s'éteigne.  
**REMARQUE:** Les températures de cuisson indiquées dans ce manuel sont données à titre indicatif. Augmentez ou réduisez-les selon vos préférences.
- L'évent du couvercle en verre laisse échapper la vapeur sans modification de la position du couvercle.  
**ATTENTION:** La vapeur est brûlante! Levez ou enlevez le couvercle prudemment. Pour ceci, nous vous conseillons de porter des gants de cuisinier.

**REMARQUE:** N'utilisez jamais le couvercle pour chauffer de l'huile. Éteignez aussitôt la poêle si l'huile fume et laissez-la refroidir.

## CONSEILS PRATIQUES

- Traitez la poêle à frire avant sa toute première utilisation. Pour ceci enduisez légèrement la surface de cuisson d'huile végétale puis faites chauffer la poêle à 150 °C/300 °F sans utiliser le couvercle. Réglez-la à

l'ARRÊT (OFF) puis laissez-la refroidir complètement. Essuyez alors l'excédent d'huile.

- La poêle est dotée de repose-cuiller pratiques. Voyez la figure 1 pour les localiser. Ne vous servez que d'ustensiles de nylon ou de plastique thermorésistant; les ustensiles en métal rayeraient irrémédiablement le revêtement antiadhésif.
- Cette poêle n'est pas destinée à la grande friture. N'utilisez jamais plus de 250 mL (1 tasse à mesurer standard) d'huile, quel que soit l'aliment à faire cuire, et choisissez de préférence de l'huile végétale ou d'arachide. Le beurre et l'huile d'olive ne conviennent que pour faire sauter les aliments aux réglages de température les plus bas.

## SOINS ET ENTRETIEN

**ATTENTION:** Manipulez prudemment la poêle quand elle est chaude.

**AVERTISSEMENT:** N'immergez le thermorégulateur ni dans l'eau ni dans un autre liquide.

- Attendez toujours que la poêle ait totalement refroidi avant d'entreprendre son nettoyage.
- Débranchez le cordon à la prise de courant puis détachez le thermorégulateur de la poêle. Attention: La sonde du thermorégulateur risque d'être chaude. Essuyez simplement la sonde avec un torchon sec.
- Immergez la poêle et son couvercle dans de l'eau savonneuse tiède et lavez-les avec un linge doux. Rincez-les bien puis asséchez-les. Toutes les pièces, outre le thermorégulateur à sonde, sont immersibles et résistantes au lave-vaisselle.

**Remarque:** N'employez PAS de laine d'acier, de récurants abrasifs ou de tampons à récurer métalliques sur la surface de cuisson, vous endommageriez irrémédiablement le revêtement antiadhésif.

## GUIDE DE TEMPÉRATURE

| ALIMENT                      | QUANTITÉ          | DURÉE/DIRECTIVES   | TEMP.           |
|------------------------------|-------------------|--|-----------------|
| Hamburgers                   | 125 g             | 3 à 9 minutes par face (à point)   | 150 °C / 300 °F |
| Bifteck                      | 2,5 cm, sans os   | 9 à 12 minutes par face  | 150 °C / 300 °F |
| Poulet                       | poitrines sans os | 6 ou 7 minutes par face  | 150 °C / 300 °F |
| Pain doré                    |                   | 3 à 5 minutes par face   | 160 °C / 325 °F |
| Crêpes                       |                   | 1 à 3 minutes par face   | 150 °C / 300 °F |
| ŒUFS<br>Au miroir            | 1 à 6 œufs        | 2 ou 3 minutes puis retourner et cuire 1 ou 2 minutes. Faire fondre 5 à 10 mL de beurre (ou margarine) dans la poêle.  | 150 °C / 300 °F |
| Pochés                       |                   | 2 ou 3 minutes<br>Porter 500 mL d'eau et 5 mL de vinaigre de cidre à ébullition dans la poêle. Casser les œufs dans un ramequin, glisser dans l'eau, couvrir et cuire 2-3 min. |                 |
| Brouillés                    |                   | 3 ou 4 minutes<br>Faire fondre 15 à 30 mL de beurre (ou margarine) dans la poêle. Ajouter les œufs et faire cuire jusqu'à ce que la crème prenne.                              |                 |
| Bacon                        |                   | 5 minutes puis retourner et cuire de 1 à 3 minutes   | 150 °C / 300 °F |
| Saucisses en chapelet        |                   | 8 à 10 minutes   | 150 °C / 300 °F |
| Galettes de chair à saucisse |                   | 6 minutes puis retourner et cuire 5 ou 6 minutes   | 150 °C / 300 °F |

# RECETTES

## Crêpes aux pommes et aux noix

---

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| 30 mL de beurre ou de margarine | Pointe de muscade                       |
| 150 mL de farine tout usage     | 175 mL de lait                          |
| 7 mL de sucre                   | 1 œuf                                   |
| 10 mL de levure chimique        | 125 mL de pomme pelée et<br>hachée menu |
| 2 mL de vanille                 | 30 mL de pacanes ou de<br>noix hachées  |
| 1 mL de cannelle                | Huile végétale                          |

Faites fondre le beurre et laissez-le refroidir un peu. Combinez la farine, le sucre, la levure chimique et les épices dans un petit bol. Versez le lait, la vanille et le beurre dans un bol. Ajoutez l'œuf et battez légèrement. Incorporez la farine en remuant juste assez pour mouiller les ingrédients secs. Incorporez délicatement la pomme et les noix. Chauffez la poêle à 180 °F/350 °F et répandez-y un peu d'huile au pinceau. Utilisez environ 50 mL de pâte par crêpe. Faites cuire jusqu'à ce que les bulles éclatent à la surface et que la partie inférieure soit dorée, environ 2 minutes. Servez 3 crêpes chaudes: avec du sirop d'érable pour le déjeuner et le déjeuner ou bien avec de la crème glacée, des noix supplémentaires et du sirop au caramel, s'il s'agit du dessert.

## Pain doré classique

---

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| 1 œuf, légèrement battu          | 15 mL de beurre ou de<br>margarine                  |
| 75 mL de lait                    | 2 tranches de pain croûté,<br>de 2,5 cm d'épaisseur |
| 1 mL d'extrait de vanille        | Sucre glace   |
| Pointe de muscade ou de cannelle | Sirop d'érable                                      |
| 2 mL de sucre                    |   |

Mélangez l'œuf, le lait, la vanille, l'aromate et le sucre dans un plat peu profond. Faites chauffer la poêle à frire à 180 °C/350 °F. Mettez le beurre dans la poêle. Trempez une face puis l'autre des tranches de pain dans l'œuf et déposez les tranches dans la poêle. Faites cuire 2 ou 3 minutes par face ou jusqu'à ce que le pain soit doré et appétissant. Saupoudrez alors chaque tranche de pain doré de sucre glace et servez avec du sirop d'érable.

# RECETTES

## Omelette à la mode de Denver

---

|  |  |
|--|--|
| 125 mL de dés de jambon cuit           | 3 œufs                                       |
| 50 mL de poivron vert, haché           | 30 mL d'eau                                  |
| 50 mL de tranches de champignons frais | 0,5 mL de sel                                |
| 1 oignon vert, coupé en rondelles      | Pointe de cayenne                            |
| 15 mL de beurre ou de margarine        | 75 mL (30 g) de cheddar râpé<br>en filaments |

Régalez la poêle à 150 °C/300 °F. Faites sauter le jambon, le poivron, l'oignon et les champignons dans le beurre pendant 2 minutes, en remuant souvent. Étalez uniformément les légumes. Battez les œufs, l'eau, le sel et le cayenne; versez sur les légumes, dans la poêle. Couvrez et faites cuire 4 minutes ou jusqu'à ce que les œufs prennent. Saupoudrez de fromage, remettez le couvercle et prolongez la cuisson de 2 minutes. Pour servir, coupez l'omelette en deux puis repliez chaque moitié. Retirez de la poêle avec une spatule large.

## Œufs endimanchés au jambon

---

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| 15 mL de beurre ou de margarine | 2 œufs                                       |
| 50 mL d'oignon, haché           | 125 mL de dés de jambon cuit                 |
| 30 mL de farine tout usage      | 125 mL d'épinards frais, hachés              |
| 50 mL de lait                   | 200 mL (90 g) de suisse râpé en<br>filaments |

Régalez la poêle à 150 °C/300 °F. Faites fondre le beurre et sauter l'oignon pour le ramollir, environ 2 minutes. Réservez l'oignon. Combinez la farine, le lait et les œufs; battez pour bien mélanger. Versez dans la poêle. Couvrez et faites cuire 2 minutes. Répartissez le jambon, les épinards et l'oignon sur les œufs. Saupoudrez de fromage, couvrez et faites cuire 2 minutes. Coupez avec soin pour faire quatre pointes que vous disposerez dans le plat de service.

# RECETTES

## Pommes de terre fromage et bacon

---

|  |   |
|--|---|
| 6 tranches de bacon  | 1 boîte (100 g) de chiles verts hachés      |
| 4 grosses pommes de terre non épluchées, coupées en rondelles minces | 50 mL d'oignon haché menu                   |
|  | 375 mL (150 g) de cheddar râpé en filaments |

Placez le bacon dans la poêle froide et réglez celle-ci à 180 °C/350 °F; faites-le cuire pour qu'il soit croustillant; égouttez-le. Videz la graisse pour n'en garder que 30 mL. Étalez les pommes de terre dans la poêle, couvrez et faites cuire 10 minutes; tournez-les et prolongez la cuisson de 5 minutes. Émiettez le bacon, mélangez-le aux chiles et à l'oignon. Répartissez sur les pommes de terre, saupoudrez de fromage, couvrez puis faites cuire 5 minutes.

## Pâtes alimentaires avec poivron et poulet

---

|   |   |
|---|---|
| 1 gousse d'ail, émincée   | Pincée de piment de Cayenne                             |
| 15 mL d'huile d'olive   | Sel et poivre noir moulu, au goût                       |
| 1 poitrine de poulet entière, désossée et sans peau, coupée en lanières de 1,3 x 5 cm | 7 mL de fécule de maïs                                  |
| 250 mL de tranches de poivron rouge, vert ou jaune (ou une combinaison)               | 200 mL de bouillon de poulet                            |
| 2 mL de basilic   | 100 g de languettes ou de nouilles, cuites et égouttées |

Régalez la poêle à 180 °C/350 °F. Faites sauter l'ail 2 minutes dans l'huile. Ajoutez le poulet et faites cuire 5 minutes en remuant. Incorporez le poivron; faites cuire 2 minutes ou jusqu'à ce que le poivron soit encore légèrement croquant et le poulet, cuit. Réduisez la température à 120 °C/250 °F. Mélangez bien les assaisonnements, la fécule et le bouillon. Versez dans la poêle. Chauffez en remuant délicatement – 1 minute ou jusqu'à ce que le mélange soit chaud et épais. Servez sur les pâtes. Donne 2 portions.

# RECETTES

## Fajitas faciles au bœuf

---

|  |   |
|--|---|
| Jus de 2 limes   | 1 demi-poivron rouge ou vert,<br>coupé en rondelles minces            |
| 30 mL d'huile d'olive                                  | 4 tortillas   |
| 2 mL de cumin moulu                                    | 125 mL (60 g) de monterey<br>jack ou de cheddar,<br>râpé en filaments |
| 1 mL de sel  | Guacamole, optionnel  |
| 1 gousse d'ail, émincée                                | Sauce pimentée (salsa),<br>optionnelle                                |
| 0,5 mL de flocons de piment<br>de Cayenne              | Crème sure, optionnelle   |
| Poivre noir frais moulu, au goût                       | Tomates hachées, optionnelles   |
| 375 g d'intérieur de ronde,<br>en tranches très minces |   |
| 1 petit oignon, coupé en<br>rondelles minces           |   |

Mélangez le jus de lime, 15 mL d'huile, le cumin, le sel, l'ail, les flocons de piment et le poivre dans un bol. Ajoutez le bœuf et macérez 30 minutes à la température ambiante. Réglez la poêle à 180 °C/350 °F. Versez-y l'huile restante, l'oignon et le poivron; remuez délicatement. Couvrez et faites cuire 1 ou 2 minutes – jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Retirez les légumes et gardez-les au chaud. Égouttez la viande (jetez la marinade) et faites-la sauter de 7 à 9 minutes pour la cuire. Entre-temps, enveloppez les tortillas de papier d'aluminium et enfournez-les 5 minutes à 180 °C/350 °F. Pour former les fajitas: à la cuiller, déposez le quart de la viande et des légumes au milieu de chaque tortilla chaude. Saupoudrez de 30 mL de fromage. Roulez et disposez dans le plat de service. Garnissez au goût de guacamole, sauce, crème sure ou tomate.

## Côtelettes de porc au riz

---

|  |   |
|--|---|
| 2 à 4 côtelettes de milieu de longe,<br>d'environ 1,3 cm d'épaisseur | 75 mL de riz à long grains              |
| 75 mL d'oignon haché   | 2 mL d'assaisonnement au chile          |
| 50 mL de poivron vert haché  | 1 boîte (420 mL) de<br>tomates entières |

Réglez la poêle à 180 °C/350 °F. Faites cuire les côtelettes 5 minutes sur la première face, tournez-les puis ajoutez l'oignon et le poivron. Faites alors cuire 2 minutes en remuant les légumes de temps à autre. Réduisez la température de la poêle à 80 °C/175 °F. Incorporez le riz, l'assaisonnement au chile et les tomates; mélangez bien les légumes. Couvrez la poêle et faites mitonner de 25 à 30 minutes, en remuant de temps à autre.

# RECETTES

## Bifteck à la suisse

---

750 g de bifteck de ronde, de  
2 à 2,5 cm d'épaisseur  
50 mL de farine  
4 mL de sel  
1 mL de poivre noir moulu  
30 mL de shortening  
1 boîte (de 420 mL) de tomates  
étuvées, égouttées

1 boîte (250 mL) de sauce  
tomate  
1 oignon, coupé en rondelles  
1 branche de céleri, tranchée  
1 carotte, en rondelles minces  
2 mL de sauce  
worcestershire

Coupez la viande en 6 portions. Mélangez la farine, le sel et le poivre. Enrobez la viande de farine assaisonnée. Faites fondre le shortening dans la poêle chauffée à 300 °F/150 °C et dorer la viande sur toutes ses faces. Videz la graisse avec soin. Ajoutez le reste des ingrédients. Réglez le sélecteur de température à SIMMER (mijotage). Mettez le couvercle et faites cuire environ 1,5 heure – ou jusqu'à ce que la viande soit tendre. Retirez la viande de la poêle. Délayez 15 mL de farine dans 50 mL d'eau froide; versez dans la poêle pour l'incorporer au mélange de tomate. Faites cuire jusqu'à l'épaississement et au bouillonnement. Servez la viande nappée de sauce tomate.

## Crevettes et légumes sautés à feu vif

---

375 g de crevettes crues,  
épluchées et déveinées  
30 mL de sauce de soja légère  
30 mL de xérès sec  
10 mL d'amidon de maïs  
5 mL de gingembre frais, râpé  
15 mL d'huile végétale  
2 branches de céleri, coupées  
en tranches

1 petit poivron rouge, coupé  
en lanières minces  
250 mL de fleurons de brocoli  
1 demi-oignon moyen, en  
rondelles minces  
5 gros champignons frais,  
coupés en lamelles  
90 g de pois mange-tout  
décongelés

Mélangez la sauce de soja, le xérès, l'amidon et le gingembre; versez sur les crevettes, dans un bol. Préchauffez la poêle à 200 °C/400 °F. Versez-y l'huile et faites sauter le céleri, le brocoli, le poivron et l'oignon pendant 2 minutes à feu vif. Ajoutez les crevettes et la marinade; faites sauter 2 minutes afin que les crevettes tournent au rose. Ajoutez les champignons et les pois mange-tout. Faites sauter à feu vif en remuant pour réchauffer.

# RECETTES

## Filets de poisson à la sauce citron et aneth

---

|                                      |                             |
|--------------------------------------|-----------------------------|
| 125 g de champignons frais, tranchés | 15 mL de jus de citron      |
| 2 oignons verts, coupés en rondelles | 2 mL d'aneth                |
| 30 mL de beurre ou de margarine      | 1 mL de sel                 |
| 7 mL de farine tout usage            | Pointe de poivre noir moulu |
| 50 mL de lait                        | 1 ou 2 filets d'hoplostète  |
| 30 mL d'eau                          | orange ou d'autre poisson   |
| 15 mL de vin blanc                   | ferme (d'environ            |
| 50 mL de crème, optionnelle          | 250 g chacun)               |

Régalez la poêle à 300 °F/150 °C. Dans le beurre, faites sauter les champignons et l'oignon 2 minutes, en remuant souvent. Incorporez la farine et faites cuire 1 minute en brassant. Mélangez le lait et l'eau. Réduisez la température à WARM. Versez le mélange de lait dans la poêle et faites cuire 1 minute sans cesser de remuer. Ajoutez le vin, le jus de citron et les assaisonnements. Placez le poisson dans la sauce et nappez-le. Couvrez et faites cuire de 8 à 10 minutes – la chair doit se détacher à la fourchette. Sortez le poisson avec une spatule large; si vous n'enrichissez pas la sauce de crème, nappez-le de sauce et servez-le. Si vous utilisez de la crème, gardez le poisson au chaud dans le plat de service. Incorporez la crème à la sauce et faites chauffer 1 ou 2 minutes sans le couvercle. Nappez le poisson de sauce.

## Steak au poivre

---

|  |  |
|--|--|
| 10 mL de poivre noir<br>en grains ou de grains<br>mélangés de poivre noir,<br>vert et rose | 15 mL de beurre ou<br>de margarine         |
| 1 bifteck sans os de 250 à 375 g<br>(de contre-filet ou longe)                             | 1 oignon vert, en rondelles                |
|  | 45 mL de bourbon ou de<br>bouillon de bœuf |
|  | 45 mL d'eau                                |

Écrasez le poivre dans une poche de plastique, au rouleau à pâtisserie ou au marteau à viande. Pressez uniformément le poivre dans les deux faces de la viande. Régalez la poêle à 150 °C/300 °F. Faites cuire le bifteck 7 minutes par face pour mi-saignant, ou au goût. Retirez-le de la poêle et gardez-le au chaud. Faites sauter l'oignon dans le beurre pendant 1 minute. Mélangez le bourbon (ou bouillon) et l'eau puis versez sur l'oignon. Faites cuire 2 minutes en remuant sans arrêt – ou jusqu'à ce que la sauce ait légèrement épaissi. Coupez la viande en portions. Remettez-la dans la poêle et nappez-la de sauce. Réchauffez-la 1 minute. À la cuiller, arrosez la viande de sauce pour la servir.

# RECETTES

## Poulet cacciatore

---

|   |   |
|---|---|
| 30 mL d'huile végétale                              | 1 boîte (125 mL) de tranches de champignons, égouttée |
| 3-4 morceaux de poulet (cuisses, pilons, poitrines) | 1 feuille de laurier                                  |
| 75 mL d'oignon haché                                | 5 mL d'assaisonnement à l'italienne                   |
| 1 gousse d'ail, émincée                             | Sel et poivre noir moulu, au goût                     |
| 1 boîte (420 mL) de tomates épluchées, en dés       | Spaghettis ou pâtes alimentaires cuits, chauds        |
| 75 mL de poivron vert haché                         |   |

Régalez la poêle à 180 °C/350 °F. Versez-y l'huile. Mettez le poulet dans la poêle, la peau contre la surface de cuisson. Faites cuire la première face du poulet pour bien la dorer, environ 5 minutes. Tournez le poulet. Ajoutez-y l'oignon et l'ail. Faites cuire 3 minutes – l'oignon doit être cuit mais sans avoir pris de couleur. Réduisez la température de la poêle à WARM. Ajoutez les ingrédients restants, sauf les spaghettis. Couvrez puis faites mijoter de 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que le poulet soit cuit à point. Remuez la sauce et nappez-en le poulet de temps à autre. Servez le poulet et la sauce sur les pâtes alimentaires.

# RECETTES

## Bœuf et brocolis sautés à feu vif

---

|   |   |
|---|---|
| 250 à 375 g de bifteck<br>de ronde ou de surlonge | 2 mL de sucre                                   |
| 1 gousse d'ail, émincée                           | Sel au goût                                     |
| Trait de gingembre moulu                          | 30 mL d'huile de sésame<br>ou d'arachide        |
| 30 mL de sauce de soja,<br>en deux lots de 15 mL  | 200 mL de fleurons de brocoli                   |
| 30 mL de xérès sec,<br>en deux lots de 15 mL      | 1 ou 2 carottes moyennes,<br>tranchées en biais |
| 125 mL de bouillon de bœuf                        | 1 demi-oignon, coupé en<br>quartiers minces     |
| 7 mL de fécule de maïs                            | Riz cuit, chaud                                 |

Coupez le bœuf en tranches très minces (ceci sera plus facile si vous le congélez de 30 à 60 minutes) que vous placerez dans un bol en verre. Ajoutez l'ail, le gingembre, 15 mL de sauce de soja et 15 mL de xérès. Remuez pour enduire. Laissez macérer le bœuf 30 minutes à la température ambiante. Mélangez la sauce de soja restante, le xérès, le bouillon, la fécule, le sucre et le sel; réservez. Réglez la poêle à 180 °C/350 °F. Chauffez l'huile 1 minute. Égouttez la viande (jetez la marinade) et mettez-la dans la poêle. Faites-la sauter de 7 à 9 minutes à feu vif en remuant, afin qu'elle soit à point. Sortez la viande de la poêle et gardez-la au chaud. Placez les légumes dans la poêle, couvrez et faites cuire 3 minutes – ils doivent légèrement croquer sous la dent. Remuez au milieu de la cuisson. Réglez la poêle à 120 °C/250 °F. Mélangez la viande et les légumes, ajoutez le mélange de bouillon et chauffez pour que la sauce épaississe. Servez sur le riz.

## INSTRUCTIONS DE SERVICE

1. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster une fonction électrique ou mécanique de l'appareil, sous peine d'annulation de la garantie.
2. Si l'appareil doit être remplacé, retournez-le au magasin où vous l'avez acheté, dans son emballage d'origine et de concert avec le reçu de caisse. Si ce retour a lieu plus de 30 jours après la date de l'achat, veuillez consulter la garantie ci-incluse.
3. Pour toute question ou observation relative au fonctionnement ou si vous croyez que l'appareil a besoin d'être réparé, veuillez appeler notre service à la clientèle au 1 800 667-8623 ou visiter au [www.sunbeam.ca](http://www.sunbeam.ca).

## GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

Sunbeam Products, Inc. faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions, ou au Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited, faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions (collectivement « JCS ») garantit que pendant une période d'un an à compter de la date d'achat ce produit sera exempt de défauts de matériaux ou de main-d'œuvre. JCS, selon son choix, réparera ou remplacera ce produit ou tout composant du produit s'avérant défectueux pendant que la garantie sera en vigueur. Le remplacement sera réalisé au moyen d'un produit ou composant neuf ou reconstruit. Si le produit n'est plus disponible, un produit d'une valeur similaire ou supérieure fera lieu de remplacement. Ceci est votre garantie exclusive. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster les fonctionnalités électriques ou mécaniques de ce produit. Si tel est le cas, votre garantie sera annulée.

Cette garantie est accordée à l'acheteur au détail initial et entre en vigueur à compter de la date d'achat au détail initial. Elle n'est pas transférable. Gardez votre preuve d'achat d'origine, car elle sera requise pour obtenir un service au titre de la garantie. Les marchands, les centres de réparation ou les magasins au détail JCS vendant des produits JCS n'ont pas le droit de modifier les modalités et conditions générales de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ni les dégâts occasionnés par une des causes suivantes : mauvaise utilisation ou utilisation négligente de ce produit, branchement sur un courant ou une tension autre que ceux spécifiés, utilisation contraire aux instructions de fonctionnement, démontage, réparation ou modification par quiconque autre que JCS ou un Centre de réparation agréé JCS. De plus, la garantie ne couvre pas les cas de forces majeures, tels que les incendies, les inondations, les ouragans et les tornades.

### Quelles sont les limites de responsabilité de JCS?

JCS ne sera pas responsable de dégâts secondaires ou conséquents causés par la rupture de toutes garanties ou conditions expresses, tacites ou légales.

Dans la mesure des lois applicables, toute garantie tacite ou condition de commercialité ou d'adaptation à un but particulier est limitée en durée à celle stipulée dans la présente garantie.

JCS rejette toute autre garantie, condition ou représentation express, tacites, légales ou autre.

JCS ne sera pas responsable des dégâts, quels qu'ils soient, résultant de l'achat, de l'utilisation, de l'abus d'utilisation du produit ou de l'incapacité de l'utiliser, y compris les dégâts directs, spéciaux, indirects ou identiques; ni des pertes de revenus, de toute rupture de contrat, fondamentale ou autre, ni de toute plainte déposée contre l'acheteur par une autre partie.

Certains territoires, provinces, états ou juridictions ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dégâts directs ou indirects, ni les limitations de la durée de garantie tacite. Il se peut donc que les limitations et exclusions stipulées dans les présentes ne s'appliquent pas à votre cas.

Cette garantie vous donne des droits juridiques précis et il se peut que vous en ayez d'autres qui peuvent varier d'un territoire, d'une province, d'un état ou d'une juridiction à l'autre.

### Pour obtenir un service au titre de la garantie

#### Aux États-Unis –

Pour toute question concernant cette garantie ou pour obtenir une réparation sous garantie, appelez au 1 800 458-8407. L'adresse du centre de réparation le plus proche de chez vous vous sera fournie.

#### Au Canada –

Pour toute question concernant cette garantie ou pour obtenir une réparation sous garantie, appelez au 1 800 667-8623. L'adresse du centre de réparation le plus proche de chez vous vous sera fournie.

Aux États-Unis, cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc. faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions, situé à Boca Raton, Florida 33431. Au Canada, elle est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions, située au 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si vous avez toute autre question ou réclamation concernant ce produit, veuillez écrire à notre service à la clientèle.

**NE RENVOYEZ PAS CE PRODUIT À UNE DE CES ADRESSES NI OÙ VOUS L'AVEZ ACHETÉ**

# *Sunbeam*<sup>®/MD</sup>

For product questions:  
Sunbeam Consumer Service  
USA : 1.800.458.8407  
Canada : 1.800.667.8623  
[www.sunbeam.ca](http://www.sunbeam.ca)

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

Pour toute question sur ce produit :  
Services aux consommateurs Sunbeam des  
États-Unis : 1.800.458.8407  
Canada : 1.800.667.8623  
[www.sunbeam.ca](http://www.sunbeam.ca)

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