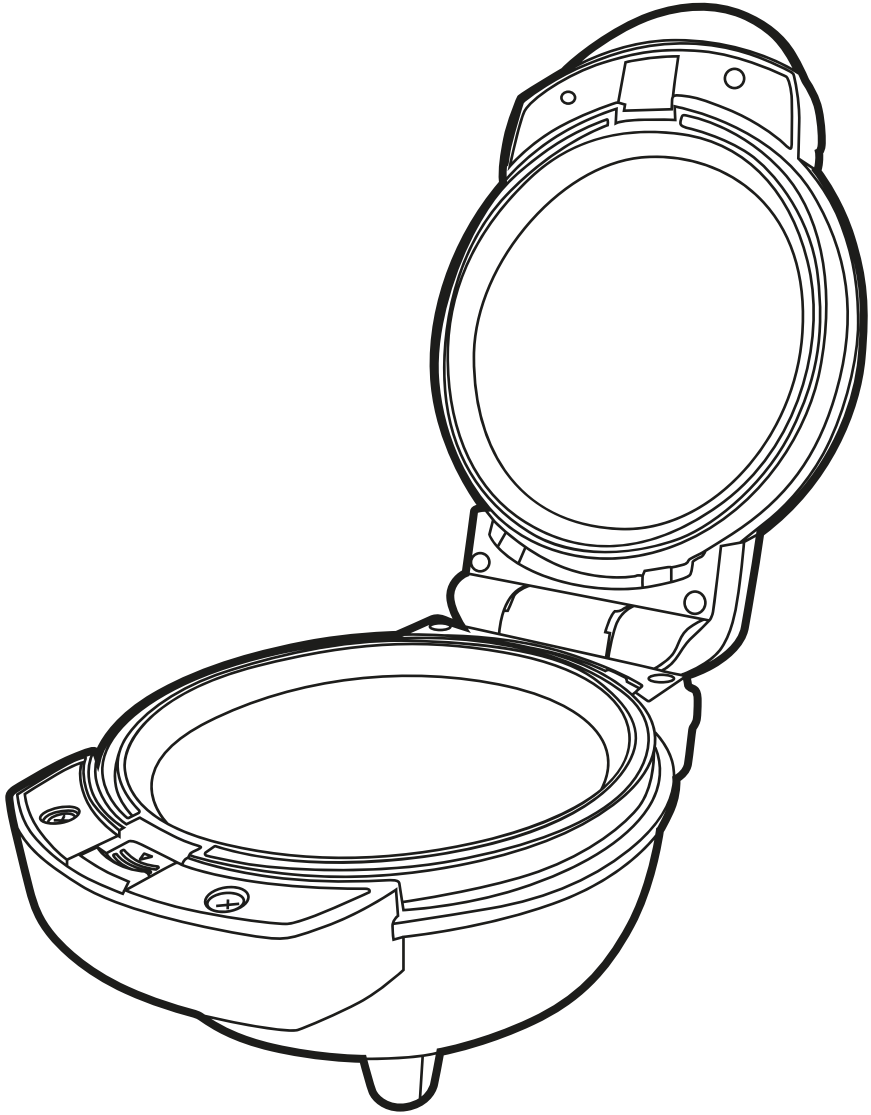
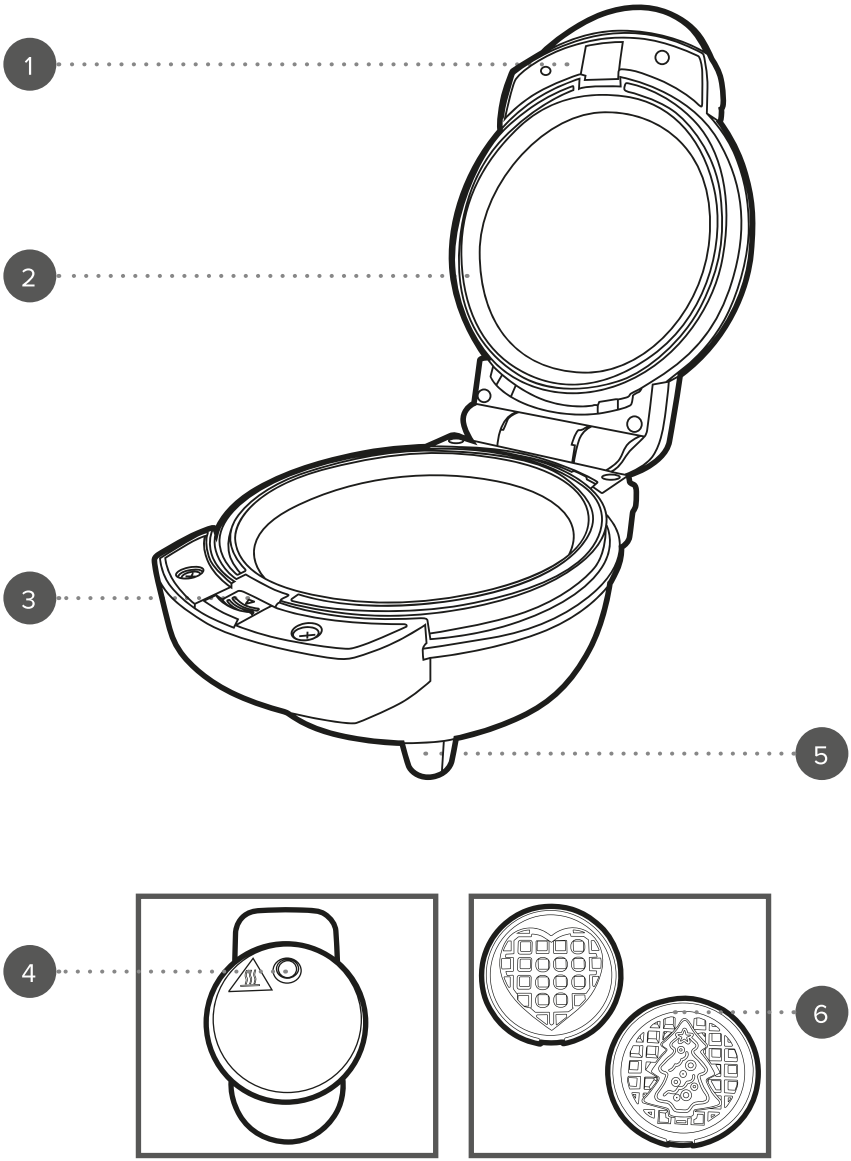
Mode d'emploi

Mini machine



Description des pièces



1. Poignées isolantes
2. Coque de la mini machine
3. Boutons de déverrouillage des plaques
4. Témoin lumineux
5. Pieds antidérapants
6. Plaques de cuisson interchangeables

Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être prises.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur le secteur.
- Les enfants de plus de huit ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes peuvent utiliser cet appareil, uniquement s'ils sont sous surveillance ou s'ils ont reçu des instructions quant à l'utilisation sûre et s'ils comprennent les dangers potentiels.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance, les enfants ne doivent pas effectuer de nettoyage ou de maintenance.
- Cet appareil n'est pas un jouet.
- Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou si l'appareil est tombé ou endommagé, cessez immédiatement d'utiliser le produit pour éviter tout risque de blessure.
- Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur ; seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible d'endommager l'appareil.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.
- Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas au-dessus du plan de travail, ne touche pas de surfaces chaudes et ne se torde pas.
- N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur l'alimentation secteur.
- Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation ; éteignez-le et débranchez-le à la main.
- Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

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

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

AVERTISSEMENT : Tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.

Entretien et maintenance

ÉTAPE 1 : avant de procéder à toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez le gril pour en-cas de l'alimentation secteur et vérifiez qu'il a complètement refroidi.
ÉTAPE 2 : Essuyez la coque du gril pour en-cas avec un chiffon doux et humide et séchez-la soigneusement.
ÉTAPE 3 : nettoyez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.
ÉTAPE 4 : retirez les résidus de cuisson en versant une petite quantité d'eau chaude mélangée à un détergent doux sur les plaques de cuisson antiadhésives, puis essuyez avec du papier absorbant ou une éponge

non abrasive.
N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ni d'éponges métalliques pour nettoyer le gril pour en-cas ou ses accessoires, car cela pourrait endommager la surface.

REMARQUE : nettoyez le gril pour en-cas après chaque utilisation.

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

ÉTAPE 1 : éteignez le gril pour en-cas et débranchez-le de l'alimentation secteur.
ÉTAPE 2 : essuyez la coque du gril pour en-cas avec un chiffon doux et humide et séchez-la soigneusement.
Nettoyez les plaques de cuisson à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement.

REMARQUE : lors de la première utilisation du gril pour en-cas, une légère fumée et/ou une odeur peuvent s'en dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment de ventilation autour du gril pour en-cas.

Installation ou remplacement des plaques de cuisson

ÉTAPE 1 : ouvrez le gril pour en-cas en soulevant le couvercle.
ÉTAPE 2 : choisissez les plaques de cuisson requises, en vérifiant que les deux plaques correspondent.
ÉTAPE 3 : placez la plaque de cuisson inférieure à l'intérieur du gril pour en-cas et alignez-la avec l'élément chauffant. Appuyez doucement jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Répétez l'opération pour la plaque de cuisson supérieure.

REMARQUE : les plaques antiadhésives ne s'installent que dans un seul sens dans le gril pour en-cas.

Utilisation du gril pour en-cas

ÉTAPE 1 : avant chaque utilisation, versez une fine couche d'huile de cuisson sur les plaques de cuisson, en étalant avec une feuille de papier absorbant. Cela permet de prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif et d'empêcher les aliments de coller.
ÉTAPE 2 : préparez les ingrédients que vous souhaitez cuire.
ÉTAPE 3 : installez les plaques de cuisson requises en suivant les instructions de la section intitulée « **Installation ou remplacement des plaques de cuisson** ».
ÉTAPE 4 : branchez le gril pour en-cas sur l'alimentation secteur et préchauffez-le pendant environ 5 minutes. Le voyant s'allume pour indiquer que le gril pour en-cas chauffe. Le voyant s'éteint lorsque la température requise est atteinte et que le gril pour en-cas est prêt à l'emploi.
ÉTAPE 5 : utilisez des gants résistants à la chaleur et ouvrez le couvercle avec précaution.
Ajoutez les ingrédients préparés sur la plaque de cuisson inférieure, puis fermez délicatement le couvercle.
ÉTAPE 6 : faites cuire le temps requis et surveillez régulièrement la cuisson en ouvrant le couvercle avec précaution.
ÉTAPE 7 : une fois la cuisson terminée, utilisez des gants résistants à la chaleur pour ouvrir le couvercle avec précaution, puis retirez les pâtisseries à l'aide d'une spatule en plastique ou en

bois résistante à la chaleur.
ÉTAPE 8 : éteignez le gril pour en-cas et débranchez-le de l'alimentation secteur.
ÉTAPE 9 : Laissez le couvercle ouvert et laissez l'appareil refroidir.

REMARQUE : veillez à toujours préchauffer les plaques de cuisson avant de lancer la cuisson. Laissez le gril pour en-cas refroidir suffisamment longtemps avant d'installer d'autres plaques de cuisson. Lors de l'utilisation, le témoin s'allume et s'éteint pour indiquer que le gril pour en-cas maintient la température. Ne versez pas une quantité trop importante sur les plaques de cuisson ; les ingrédients peuvent s'étaler pendant la cuisson. Si vous souhaitez cuire plusieurs pâtisseries les unes à la suite des autres, fermez le couvercle après avoir retiré chaque pâtisserie pour maintenir la chaleur.

ATTENTION : faites preuve de prudence pendant la cuisson, car le gril pour en-cas peut émettre de la vapeur.

AVERTISSEMENT : le gril pour en-cas et ses plaques de cuisson atteignent des températures élevées pendant la cuisson ; veillez à toujours utiliser des gants résistants à la chaleur pour éviter toute blessure.

Retrait des plaques de cuisson

ÉTAPE 1 : laissez le gril pour en-cas refroidir complètement avant d'essayer de retirer les plaques de cuisson.
ÉTAPE 2 : appuyez sur le bouton de déverrouillage des plaques situé à l'avant du gril pour en-cas ; les plaques antiadhésives se soulèvent alors légèrement, ce qui facilite leur retrait.
ÉTAPE 3 : retirez chaque plaque en la tenant fermement des deux mains, puis faites-la glisser et retirez-la du gril pour en-cas.

ATTENTION : laissez toujours refroidir complètement les plaques de cuisson avant d'essayer de les retirer du gril pour en-cas ; le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures.

Utilisation des plaques interchangeables

ÉTAPE 1 : une fois le gril pour en-cas préchauffé, versez la pâte préparée au centre de chaque moule sur la plaque de cuisson inférieure, puis fermez le couvercle.
ÉTAPE 2 : faites cuire les en-cas pendant environ 8 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et doux au toucher. Surveillez régulièrement la progression de la cuisson en ouvrant le couvercle avec précaution.
ÉTAPE 3 : une fois la cuisson terminée, éteignez le gril pour en-cas et débranchez-le de l'alimentation secteur. Laissez le couvercle ouvert et laissez l'appareil refroidir.
ÉTAPE 4 : retirez soigneusement les en-cas en décollant délicatement leurs bords de la plaque de cuisson à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur.
ÉTAPE 5 : une fois froides, les plaques de cuisson peuvent être retirées et lavées à l'eau chaude savonneuse et séchées soigneusement.

REMARQUE : ne versez pas une quantité trop importante de pâte dans les moules, car la pâte s'étale pendant la cuisson. Remplissez chaque moule jusqu'aux deux tiers de sa capacité environ.

AVERTISSEMENT : soyez prudent lorsque vous utilisez le gril pour en-cas afin d'éviter tout contact avec la chaleur et la vapeur qui s'échappent.

Conseils et astuces

1. Veillez à ne pas trop mélanger la pâte car cela pourrait affecter la texture des pâtisseries.
2. Tamisez les ingrédients secs, tels que la farine, afin d'obtenir une pâte lisse et d'éviter les grumeaux.
3. Veillez à toujours utiliser du beurre ou du spray de cuisson pour préparer la surface antiadhésive. Cela permet non seulement de protéger le revêtement antiadhésif, mais facilite également le retrait des en-cas une fois cuits.
4. Attendez que la pâte s'étale de manière uniforme, afin d'éviter tout débordement.
5. Évitez d'ouvrir le gril pour en-cas pendant les premières minutes de cuisson, afin de conserver la chaleur.
6. L'utilisation d'ustensiles en plastique ou en bois résistants à la chaleur permet de protéger le revêtement antiadhésif.
7. Pour gagner du temps lors de l'utilisation du gril pour en-cas, préparez les ingrédients et les mélanges bien à l'avance.

Stockage

Vérifiez que le gril pour en-cas est froid, propre et sec avant de le ranger dans un endroit frais et sec. N'enroulez jamais le cordon étroitement autour du gril pour en-cas ; enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Les plaques de cuisson ne s'insèrent pas dans le gril pour en-cas.	Les plaques de cuisson n'ont pas été alignées correctement.	Assurez-vous que les plaques de cuisson sont alignées et verrouillées en bonne position. Vérifiez que les plaques de cuisson sont suffisamment froides, car certains matériaux peuvent se dilater sous l'effet de la chaleur.

Caractéristiques

Code produit : EK5535
Entrée : 220–240 V ~ 50–60 Hz
Sortie : 400 W

Mise au rebut des piles/batteries usagées et des équipements électriques et électroniques

Ce symbole figurant sur le produit, sur ses piles ou sur son emballage, signifie que ce produit et toutes les piles qu'il contient ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de les remettre à un point de collecte approprié destiné au recyclage des piles/batteries et des équipements électriques et électroniques. Cette collecte sélective et ce recyclage contribuent à préserver les ressources naturelles et à prévenir les conséquences négatives potentielles sur la santé et l'environnement, liées à la présence possible de substances dangereuses dans les piles/batteries et les équipements électriques et électroniques, pouvant être causées par une élimination inadéquate des déchets. Certains revendeurs proposent des services de reprise qui permettent à l'utilisateur de renvoyer les équipements usagés pour une mise au rebut appropriée. **Il est de la responsabilité de l'utilisateur de supprimer toutes les données situées sur les équipements électriques et électroniques avant la mise au rebut.** Pour plus d'informations sur les centres de collectes des piles et des déchets électriques et électroniques usagés, veuillez contacter votre mairie, votre déchetterie locale ou le revendeur du produit.

Fabriqué par :
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK**.
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI**.

FABRIQUÉ EN CHINE.

CD060223/MD141223/V3