

essentiel 

Appareil à donuts, cupcakes et popcakes

EDCP 2 GOURMANDISE PARTY



Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN** de nos produits.

Nous espérons que cet appareil à donuts, cupcakes et popcakes vous donnera entière satisfaction.

consignes d'usage

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Tout autre usage (professionnel) est exclu.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
 - Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - Des fermes ;
 - Des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - Des environnements de type chambres d'hôtes.
- Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne

doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- ATTENTION : Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- Veuillez éteindre et débrancher l'appareil avant de le laisser sans surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage et le nettoyage.
- Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
- N'utilisez pas l'appareil :
 - si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
 - en cas de mauvais fonctionnement,
 - si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit,
 - s'il est tombé dans l'eau,
 - si vous l'avez laissé tomber.

Présentez-le au centre de service après-vente de votre magasin revendeur où il sera inspecté et

réparé. Ne tentez jamais de démonter ni de réparer l'appareil vous-même.

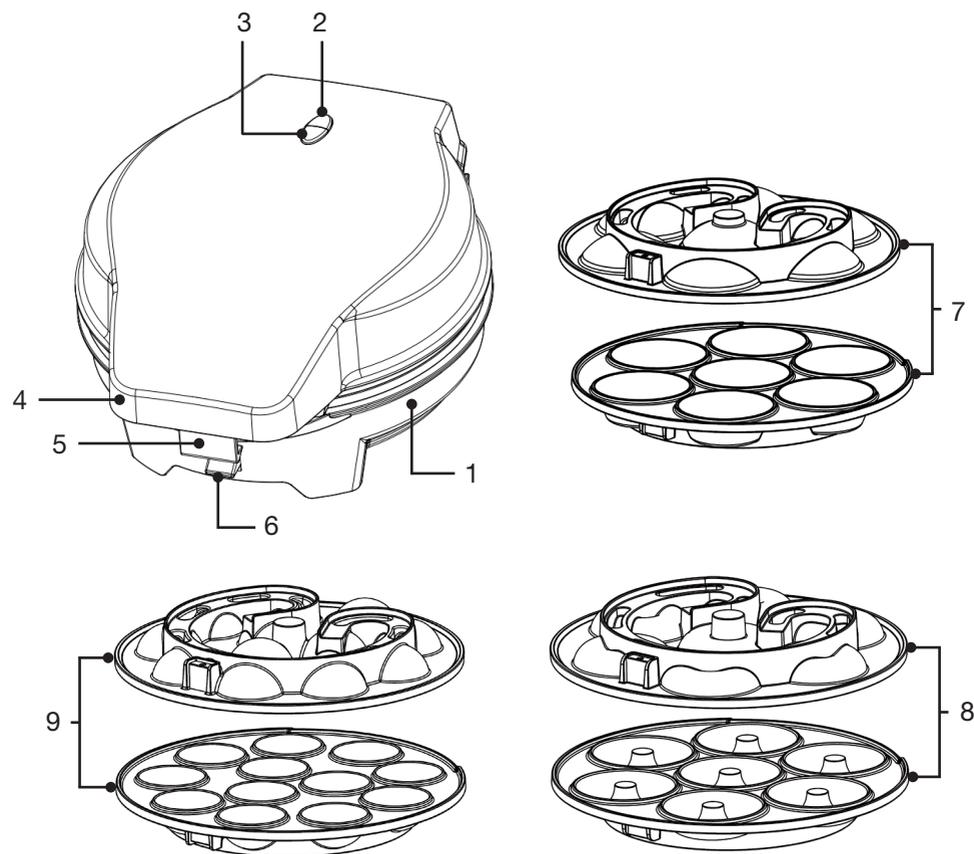
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail et évitez qu'il n'entre en contact avec des surfaces chaudes (plaques de cuisson, etc.).
- N'immergez jamais le bloc moteur, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne manipulez pas l'appareil ni la prise avec les mains mouillées.
- N'utilisez que les accessoires fournis et recommandés par votre revendeur. L'utilisation d'accessoires non recommandés pourrait présenter un danger pour l'utilisateur et risquerait d'endommager l'appareil.
- Ne placez pas et n'utilisez pas cet appareil à proximité d'une quelconque source de chaleur (table de cuisson, chauffage, etc.).
- Il est indispensable de garder l'appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.
- N'utilisez pas l'appareil à vide (sans aliment).
- Laissez un espace libre minimum de 10 cm autour de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- **ATTENTION** : Surfaces très chaudes. L'appareil devient chaud lors de son fonctionnement et peut causer des brûlures. Ne touchez pas les surfaces

chaudes (parties métalliques) de l'appareil ! Utilisez uniquement la poignée.

- Veillez à toujours poser votre appareil sur une surface plane, stable et de dimensions suffisantes pour l'accueillir.
- Ne placez jamais votre appareil sur un support fragile (meuble verni, table en verre etc.) ou un support souple (type nappe Bulgomme®).
- N'utilisez pas l'appareil comme chauffage d'appoint.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sous un meuble mural ni à proximité de produits inflammables ou de matériaux inflammables (tissus d'ameublement, papiers, cartons etc.)
- Ne recouvrez jamais de papier aluminium et ne posez jamais de plats, assiettes, etc. sur les surfaces de cuisson.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil en position verticale ! Cependant, vous pouvez le ranger de cette manière.
- Pour nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, veuillez vous référer à la section "Nettoyage et entretien" de la notice.

votre produit

Description de l'appareil



1. Bloc moteur
2. Voyant vert de préchauffage
3. Voyant rouge de fonctionnement
4. Poignée
5. Languette de verrouillage de l'appareil
6. Bouton de déverrouillage de la plaque inférieure
7. Plaque à cupcakes* (x 2)
8. Plaques à donuts (x 2)
9. Plaques à popcakes (x 2)

* Les plaques à cupcakes sont constituées de plaques différentes pour la base et la partie supérieure.

Caractéristiques techniques

- Alimentation : 220 - 240 V~ 50/60 Hz
- Puissance : 700 W
- 2 moules amovibles pour 7 donuts
- 2 moules amovibles pour 12 popcakes
- 2 moules amovibles pour 7 cupckakes
- Voyants lumineux de mise sous tension et de préchauffage
- Régulation de température automatique
- Fonction verrouillage
- Revêtement anti-adhésif
- Pieds antidérapants
- Range-cordon
- Rangement vertical ou à plat

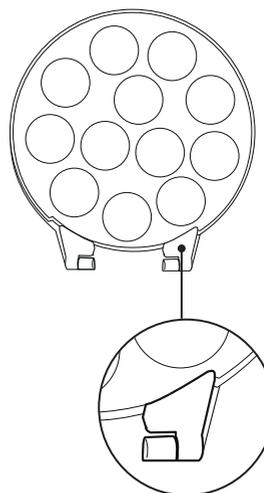
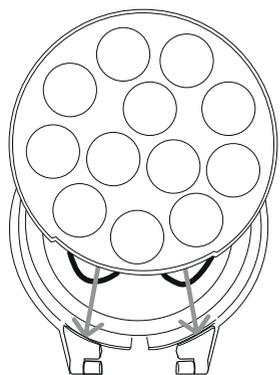
avant la première utilisation

1. Déballez l'appareil ainsi que ses accessoires et retirez les autocollants, le film ou le plastique protecteur de l'appareil et de ses accessoires.
 2. Installez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
 3. Nettoyez les plaques de cuisson avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement avec un chiffon doux.
- Lors de la première utilisation, versez un peu d'huile sur les plaques, puis essuyez le surplus avec du papier essuie-tout.
 - Lors de la première utilisation, il est possible qu'une légère fumée ou odeur se dégage de l'appareil. Ceci est normal et n'affectera pas l'appareil. Ce phénomène disparaîtra rapidement.

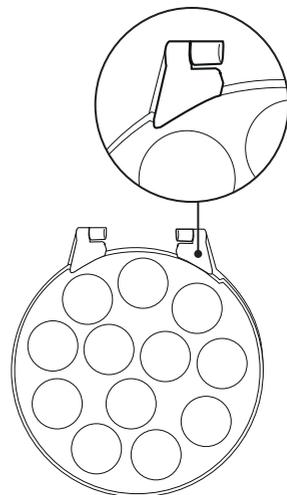
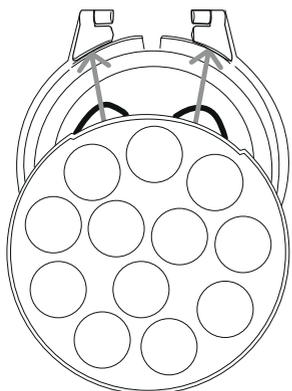
installation et retrait des plaques

Attention ! Procédez à l'installation ou au retrait des plaques uniquement lorsque l'appareil est froid et débranché de la prise de courant.

PLAQUE SUPÉRIEURE



PLAQUE INFÉRIEURE



Insertion des plaques

1. Posez la plaque de votre choix en l'insérant d'abord par l'arrière et en veillant à ce que le renforcement de la plaque coïncide avec les charnières de l'appareil.
2. Appuyez légèrement jusqu'à entendre un clic de verrouillage.
3. Vérifiez que la plaque est correctement fixée.

Retrait des plaques

1. Débranchez l'appareil.
2. Laissez les plaques refroidir.
3. Appuyez sur le bouton de déverrouillage situé à l'avant de l'appareil pour la plaque inférieure, et à droite sur la poignée pour la plaque supérieure.
4. Sortez les plaques en les faisant glisser sous les charnières.

utilisation

Attention ! L'appareil devient chaud pendant son fonctionnement et peut causer des brûlures. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil (plaques chauffantes), munissez-vous de gants et utilisez la poignée.

1. Déroulez le câble d'alimentation, puis branchez-le sur une prise murale. Le voyant rouge s'allume pendant toute la durée de fonctionnement de l'appareil.
2. Le préchauffage commence et le voyant vert s'allume. L'appareil doit rester fermé. Le préchauffage dure environ 5 minutes.
3. Lorsque le voyant vert s'éteint, les plaques sont à la bonne température. Ouvrez l'appareil puis versez délicatement la pâte à donuts/popcakes/cupcakes dans les moules de la plaque inférieure. Veillez à ce que la pâte ne déborde pas sur les côtés.
4. Fermez l'appareil et verrouillez-le avec la languette. Le voyant vert de préchauffage se rallume ; la cuisson commence. Comptez 3 à 6 minutes de cuisson, selon vos goûts personnels. Au bout de 5 minutes, vous obtiendrez un bon brunissage.
5. Lorsque les donuts/popcakes/cupcakes sont cuits, retirez la languette de verrouillage, puis ouvrez l'appareil en utilisant la poignée. Lors de l'ouverture de l'appareil, faites attention à la fumée qui sort.
6. Retirez les donuts/popcakes/cupcakes à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois. N'utilisez pas d'objets pointus ou métalliques car ils peuvent endommager le revêtement anti-adhésif des plaques.

7. Lorsque vous avez fini d'utiliser votre appareil, débranchez-le de la prise de courant puis, laissez-le ouvert jusqu'au refroidissement complet.

Note : N'oubliez pas vos donuts/popcakes/cupcakes dans l'appareil ! Ils seraient brûlés et la surchauffe de l'appareil pourrait provoquer un incendie !

nettoyage et entretien

Attention !

- Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir complètement avant de procéder à son nettoyage.
- N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne faites pas couler l'eau directement sur les plaques.
- N'utilisez jamais de poudre à récurer ou de tampon abrasif afin de ne pas endommager le revêtement.

1. Retirez les résidus de nourriture avec du papier essuie-tout ou une éponge non abrasive.
2. Utilisez une éponge non abrasive imbibée d'eau chaude mélangée avec un détergent doux (du liquide vaisselle par exemple) pour nettoyer les plaques. Essuyez avec du papier essuie-tout ou avec un chiffon doux.
3. Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon doux ou une éponge légèrement humidifiée.
4. Pour le stockage, enroulez le cordon d'alimentation autour du range-cordon situé sous l'appareil puis entreposez l'appareil en position horizontale ou verticale dans un endroit frais et sec.

recettes

Déclinez les recettes suivantes selon vos envies :

- Pour le fourrage des cupcakes et popcakes, vous pouvez utiliser des fruits, de la confiture, du caramel, etc.
- Développez votre créativité en utilisant des colorants alimentaires.
- Réalisez des cupcakes et des popcakes salés ou sucrés.
- Variez les plaisirs en réalisant des décorations à base de crème au beurre, de fromage frais, de pâte d'amande, etc.

Cupcakes coeur fondant et glaçage au chocolat

INGRÉDIENTS (POUR UNE VINGTAINE DE CUPCAKES)

Pour la base :

- 175 g de farine
- 100 g de sucre
- 1 oeuf
- 10 cl de lait
- 50 g de beurre ou margarine de cuisson
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1/2 sachet de sucre vanillé
- 100 g de chocolat pâtissier

Pour la décoration :

- 100 g de chocolat pâtissier
- Vermicelles colorés

PRÉPARATION

- Dans une assiette creuse, casser le chocolat en morceaux de 5 g environ.
- Dans un saladier, verser la farine et la levure chimique, puis mélanger.
- Dans un récipient compatible micro-ondes, faites fondre le beurre coupé en morceaux pendant 1 min, puis mélangez pour le rendre homogène.
- Ajouter l'oeuf au beurre et mélangez au fouet.
- Versez le sucre et le sucre vanillé à la préparation oeufs-beurre et mélangez.
- Ajoutez le lait puis mélangez jusqu'à obtention d'une pâte liquide.
- Ajoutez progressivement le mélange farine-levure à la préparation tout en mélangeant au fouet jusqu'à obtention d'une pâte épaisse.
- Laissez reposer la pâte 30 à 60 min.
- Placez les plaques à cupcakes dans l'appareil puis faites-le préchauffer 5 min environ.
- A l'aide d'une louche, remplissez les moules de la plaque inférieure jusqu'au 2/3 puis placez un morceau de chocolat au coeur de la pâte dans chacun d'entre eux.
- Refermez l'appareil puis laissez cuire pendant 5 min environ en fonction du niveau de brunissage souhaité.
- En fin de cuisson, démoulez délicatement les cupcakes à l'aide d'une spatule en bois puis laissez refroidir 30 min.
- Faites fondre le restant de chocolat au bain-marie, étalez-le sur chacun des cupcakes à l'aide d'une spatule puis parsemez de vermicelles colorés.

Donuts

INGRÉDIENTS (POUR UNE VINGTAINE DE DONUTS)

Pour la base :

- 250 g de farine
- 240 ml de lait
- 120 g de sucre roux
- 25 g de beurre fondu
- 3 oeufs
- 1 sachet de levure chimique

Pour le glaçage au sucre :

- 100 g de sucre glace
- 50 ml d'eau

PRÉPARATION

- Dans un saladier, mélangez le sucre, le sucre vanillé, la farine et la levure.
- Dans un autre récipient, battez les oeufs avec le lait et le beurre préalablement fondu.
- Mélangez les 2 préparations à l'aide d'un fouet jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.
- Placez les plaques à donuts dans l'appareil puis faites-le préchauffer 5 min environ.
- A l'aide d'une louche, remplissez les moules de la plaque inférieure à ras bord.
- Refermez l'appareil puis laissez cuire pendant 5 min environ selon le niveau de brunissage souhaité.
- En fin de cuisson, démoulez délicatement les donuts à l'aide d'une spatule.
- Dans un bol, mélangez le sucre glace et l'eau.
- Plongez les donuts dans le mélange ou étalez le glaçage à l'aide d'une cuillère, puis parsemez de vermicelles colorés si vous le souhaitez.
- Laissez durcir le glaçage pendant quelques minutes avant de servir.

Popcakes au chocolat blanc

INGRÉDIENTS (POUR UNE VINGTAINE DE POPCAKES)

Pour la base :

- 100 g de farine
- 100 g de sucre
- 100 ml de lait
- 80 g de beurre fondu
- 1 oeuf
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1/2 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel

Pour le glaçage au sucre :

- 150 g de chocolat blanc
- 25 g de beurre

Accessoire :

- Bâtons de sucette (10 à 15 cm)

PRÉPARATION

- Dans un saladier, mélangez le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoutez l'oeuf et le sucre vanillé, puis mélangez.
- Ajoutez la farine et le lait, puis mélangez.
- Placez les plaques à cupcakes dans l'appareil puis faites-le préchauffer 5 min environ.
- A l'aide d'une cuillère à soupe, remplissez les moules de la plaque inférieure au 2/3.
- Refermez l'appareil puis laissez cuire pendant 5 min environ en fonction du niveau de brunissage souhaité. Pour vérifiez que les popcakes sont bien cuits, vous pouvez les piquer à l'aide d'un pic à cocktail. Si le pic ressort sec, les popcakes sont cuits.
- En fin de cuisson, démoulez délicatement les cupcakes à l'aide d'un pic à cocktail puis laissez refroidir pendant 15 min environ.
- Faites fondre le restant de chocolat au bain-marie, étalez-le sur chacun des cupcakes à l'aide d'une spatule puis parsemez de vermicelles colorés.
- Coupez le chocolat en morceaux puis faites-le fondre avec le beurre au bain-marie.
- Mélangez bien le beurre et le chocolat jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- Trempez l'extrémité d'un bâton de sucette dans le glaçage puis piquez le dans un popcake.
- Enrobez le popcake dans le glaçage.
- Disposez les popcakes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laissez durcir le glaçage pendant quelques minutes avant de servir.

Glaçage "blanc" pour cupcakes, popcakes et donuts

INGRÉDIENTS

- 1 blanc d'oeuf
- 200 g de sucre glace
- 2 gouttes de colorant alimentaire de votre choix

PRÉPARATION

- Battez le blanc d'oeuf avec le sucre glace et le colorant.
- Nappez le dessus des cupcakes à l'aide d'une spatule et parsemez de vermicelles colorés.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Appareil à donuts, cupcakes et popcakes

EDCP 2 GOURMANDISE PARTY



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.



Faites un geste
eco-citoyen. Recyclez
ce produit en fin de vie.

