giles & posner®
Sorbet

Mini-machine à Cupcakes

Manuel d'utilisation

Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

Consignes de sécurité

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, veillez à toujours respecter les consignes élémentaires de sécurité.
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 procéder ni au nettoyage ni à la maintenance de l'appareil.
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.
N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

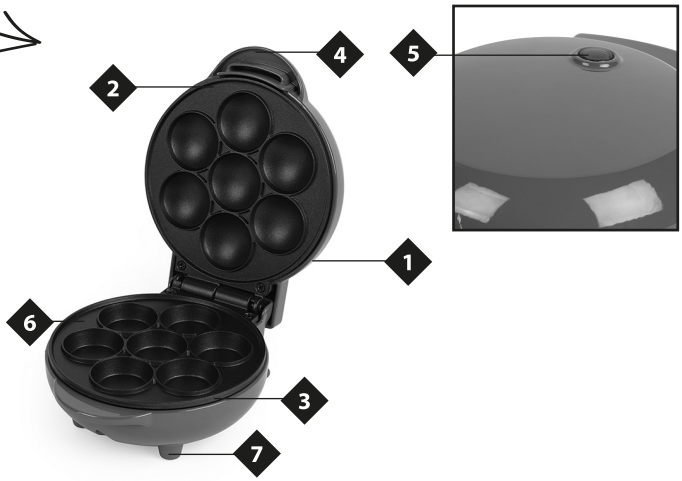
Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur l'alimentation secteur.
Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation ; éteignez-le et débranchez-le à la main.
Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.
N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
N'utilisez pas 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 ni les composants chauffants de l'appareil, car vous pourriez vous blesser.
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.
Lorsque l'appareil a été utilisé, vérifiez toujours qu'il a refroidi avant toute intervention de nettoyage ou d'entretien, ou avant 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

Avant de procéder à toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez la machine à cupcakes de l'alimentation secteur et vérifiez qu'elle a complètement refroidi.
ÉTAPE 1 : essuyez la coque de la machine à cupcakes avec un chiffon doux et humide et séchez-la soigneusement.
ÉTAPE 2 : retirez les résidus de cuisson en appliquant une petite quantité d'eau chaude mélangée à un détergent doux sur les plaques de cuisson antiadhésives et essuyez avec du papier absorbant. Utilisez une éponge non abrasive si les résidus sont difficiles à nettoyer.
N'immergez pas la machine à cupcakes dans l'eau ni dans tout autre liquide. N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer la machine à cupcakes, car cela pourrait endommager la surface.
REMARQUE : nettoyez la machine à cupcakes après chaque utilisation.

Description des pièces



1. Unité principale de la machine à mini-cupcakes
2. Coque supérieure
3. Coque inférieure
4. Poignée isolante
5. Voyant lumineux
6. Plaques de cuisson antiadhésives
7. Pieds antidérapants

Avant la première utilisation

ÉTAPE 1 : vérifiez que la machine à cupcakes est éteinte et débranchée de l'alimentation secteur.
ÉTAPE 2 : essuyez la coque de la machine à cupcakes avec un chiffon doux et humide et séchez-la soigneusement.

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

Utilisation de la machine à mini-cupcakes

Avant chaque utilisation, versez une fine couche d'huile de cuisson sur les plaques de cuisson antiadhésives, en étalant avec une feuille de papier absorbant. Cela permet de prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif et d'empêcher le mélange de coller.
ÉTAPE 1 : préparez le mélange.
ÉTAPE 2 : branchez la machine à cupcakes sur l'alimentation secteur et allumez-la. Le voyant s'allume en rouge pour indiquer que la machine à cupcakes est allumée et qu'elle chauffe.
ÉTAPE 3 : préchauffez la machine à cupcakes pendant environ 2 minutes. Le témoin s'éteint une fois la température requise atteinte.
ÉTAPE 4 : ouvrez le couvercle avec précaution à l'aide de gants de cuisine résistants à la chaleur.
ÉTAPE 5 : versez une partie du mélange dans les trous de la plaque de cuisson antiadhésive inférieure, puis fermez délicatement le couvercle. Pour éviter tout débordement, versez lentement une petite quantité du mélange et attendez qu'il soit uniformément réparti avant d'en rajouter.
ÉTAPE 6 : faites cuire pendant environ 6 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la gaufre soit dorée ; vérifiez régulièrement en ouvrant délicatement le couvercle à l'aide de gants de cuisine résistants à la chaleur. Évitez d'ouvrir la machine à cupcakes avant 4 minutes de cuisson, afin que le mélange gonfle. Si nécessaire, prolongez le temps de cuisson, jusqu'à ce que le mélange soit doré à souhait.
ÉTAPE 7 : une fois la cuisson terminée, utilisez des gants de cuisine résistants à la chaleur pour ouvrir le couvercle avec précaution, puis retirez le contenu de la machine à cupcakes à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur.
Si vous souhaitez cuire plusieurs fournées, fermez le couvercle après avoir retiré chaque fournée pour maintenir la chaleur.
ÉTAPE 8 : éteignez la machine à cupcakes et débranchez-la de l'alimentation secteur. Laissez le couvercle ouvert et laissez l'appareil refroidir.

REMARQUE : ne versez pas une quantité trop importante sur la plaque de cuisson antiadhésive ; le mélange s'étale pendant la cuisson. Veillez à toujours préchauffer les plaques de cuisson antiadhésives avant de lancer la cuisson. Lors de l'utilisation, le voyant rouge d'alimentation/de température s'allume et s'éteint pour indiquer que la machine à cupcakes se maintient à la bonne température.
ATTENTION : faites preuve de prudence pendant la cuisson ; la machine à cupcakes peut émettre de la vapeur.
AVERTISSEMENT : la machine à cupcakes et ses plaques de cuisson atteignent des températures élevées pendant la cuisson ; veillez à toujours utiliser des gants de cuisine résistants à la chaleur pour éviter toute blessure.

Conseils et astuces

1. Versez lentement une petite quantité du mélange sur les plaques de cuisson antiadhésives et attendez qu'il s'étale de manière uniforme avant d'en rajouter, afin d'éviter tout débordement.
2. Tamisez les ingrédients secs, tels que la farine, afin d'obtenir une pâte lisse et d'éviter les grumeaux.
3. Évitez d'ouvrir le couvercle de la machine à cupcakes pendant la cuisson, afin de conserver la chaleur et d'éviter la formation de bulles.
4. Lorsque la vapeur ne s'échappe plus de la machine à cupcakes, cela signifie que les cupcakes sont prêts.
5. Veillez à toujours utiliser du beurre ou du spray de cuisson pour préparer les plaques de cuisson à revêtement antiadhésif. Cela permet non seulement de protéger le revêtement antiadhésif, mais facilite également le retrait des préparations une fois cuites.
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 de la machine à cupcakes, préparez les ingrédients et les mélanges bien à l'avance.

Stockage

Vérifiez que la machine à cupcakes est froide, propre et sèche avant de la ranger dans un endroit frais et sec.
N'enroulez jamais fermement le cordon autour de la machine à cupcakes ; enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

Caractéristiques

Code produit : EK4690GS
Entrée : 220—240 V ~ 50-60 Hz
Puissance : 550 W

Recettes

*Toutes les images de recette utilisées dans ce manuel d'utilisation ne sont employées qu'à des fins d'illustration.

Cupcakes à la vanille

Ingrédients

110 g de farine avec levure incorporée
110 g de sucre en poudre
110 g de beurre
2 œufs
2 cuillères à soupe de lait entier
1 Cuillère à café d'extrait de vanille

Préparation

Dans un saladier, mélangez le beurre, le sucre en poudre et les œufs.
Versez la farine dans le mélange et mélangez avec le lait et l'extrait de vanille.
Préchauffez la machine à cupcakes. Graissez les plaques de cuisson antiadhésives avec du beurre ou enduisez-les légèrement avec du spray de cuisson.
Versez le mélange dans chaque compartiment à cupcakes, puis fermez le couvercle pendant 6 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les cupcakes soient dorés et moelleux.
Retirez avec précaution les cupcakes et placez-les sur une grille de refroidissement.
Répétez l'opération pour la préparation restante.

Cupcakes arc-en-ciel

Ingrédients

7 cupcakes à la vanille, précuits
150 g de sucre glace
60 g de beurre fondu
½ cuillère à café d'extrait de vanille
Quelques gouttes de colorant alimentaire au choix

Préparation

Mélangez le beurre et l'extrait de vanille dans un saladier.
Tamisez le sucre glace dans le mélange et fouettez jusqu'à ce que la préparation soit lisse.
Ajoutez quelques gouttes de colorant alimentaire au choix.
Faites couler le glaçage sur les cupcakes à la vanille ou ajoutez-le à l'aide d'une cuillère.

Cupcakes au chocolat

Ingrédients

100 g de farine avec levure incorporée
140 g de sucre en poudre
40 g de beurre non salé
20 g de cacao en poudre
1 œuf
120 ml de lait entier
¼ cuillère à café d'extrait de vanille

Préparation

Dans un saladier, mélangez le beurre, le sucre en poudre et les œufs.
Tamisez la farine dans la préparation et mélangez avec le lait et le cacao en poudre.
Préchauffez la machine à cupcakes. Graissez les plaques de cuisson antiadhésives avec du beurre ou enduisez-les légèrement avec du spray de cuisson.
Versez le mélange dans chaque compartiment à cupcakes, puis fermez le couvercle pendant 6 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les cupcakes soient moelleux.
Retirez avec précaution les cupcakes et placez-les sur une grille de refroidissement.
Répétez l'opération pour la préparation restante.

Cupcakes red velvet

Ingrédients

100 g de farine fermentante
100 g de sucre en poudre
100 g de beurre
2 œufs
2 cuillères à soupe de lait entier
1 cuillère à soupe de cacao en poudre
1 cuillère à café de colorant alimentaire rouge

Glaçage

300 g de sucre glace
100 g de fromage frais
½ cuillère à café d'extrait de vanille

Préparation

Dans un saladier, mélangez le beurre, le sucre en poudre et les œufs.
Tamisez la farine dans la préparation et mélangez avec le lait, le cacao en poudre et le colorant alimentaire rouge.
Préchauffez la machine à cupcakes. Graissez les plaques de cuisson antiadhésives avec du beurre ou enduisez-les légèrement avec du spray de cuisson.
Versez le mélange dans chaque compartiment à cupcakes, puis fermez le couvercle pendant 6 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les cupcakes soient moelleux.
Retirez avec précaution les cupcakes et placez-les sur une grille de refroidissement.
Répétez l'opération pour la préparation restante.

Pour le glaçage

Mélangez le fromage frais et l'extrait de vanille dans un saladier.
Tamisez le sucre glace dans le mélange et fouettez jusqu'à ce que la préparation soit lisse.
Faites couler le glaçage sur les mini-cupcakes ou ajoutez-le à l'aide d'une cuillère.

Cupcakes avec glaçage

Ingrédients

7 cupcakes à la vanille, précuits
150 g de sucre glace
60 g de beurre fondu
½ cuillère à café d'extrait de vanille

Préparation

Mélangez le beurre et l'extrait de vanille dans un saladier.
Tamisez le sucre glace dans le mélange et fouettez jusqu'à ce que la préparation soit lisse.
Faites couler le glaçage sur les cupcakes à la vanille ou ajoutez-le à l'aide d'une cuillère.

Cupcakes végétaliens

Ingrédients

110 g de farine avec levure incorporée
110 g de margarine ou de beurre végétalien
110 g de sucre en poudre
150 ml de lait d'amande
1 cuillère à café d'extrait de vanille
½ cuillère à café de vinaigre de cidre
½ cuillère à café de levure chimique

Préparation

Dans un saladier, mélangez la margarine ou le beurre végétalien, le sucre en poudre, la farine avec levure incorporée et la levure chimique.
Tamisez la farine dans la préparation et mélangez avec le vinaigre de cidre, le lait d'amande et l'extrait de vanille.
Préchauffez la machine à cupcakes. Graissez les plaques de cuisson antiadhésives avec du beurre végétalien ou un spray de cuisson végétalien.
Versez le mélange dans chaque compartiment à cupcakes, puis fermez le couvercle pendant 6 à 10 minutes jusqu'à ce que les cupcakes soient dorés et moelleux
Retirez avec précaution les cupcakes et placez-les sur une grille de refroidissement.
Répétez l'opération pour la préparation restante.

Cupcakes à la citrouille

Ingrédients

225 g de purée de citrouille
125 g de farine avec levure incorporée
30 g de sucre en poudre
60 g de beurre
1 œuf
120 ml d'huile végétale
1 cuillère à café d'extrait de vanille
1 cuillère à café de mélange d'épices
1 cuillères à café de cannelle

Préparation

Dans un saladier, mélangez l'huile, l'œuf, le sucre, la purée de citrouille et l'extrait de vanille.
Tamisez la farine dans la préparation et mélangez avec la cannelle et le mélange d'épices.
Préchauffez la machine à cupcakes. Graissez les plaques de cuisson antiadhésives avec du beurre ou enduisez-les légèrement avec du spray de cuisson.
Versez le mélange dans chaque compartiment à cupcakes, puis fermez le couvercle pendant 6 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les cupcakes soient moelleux.
Retirez avec précaution les cupcakes et placez-les sur une grille de refroidissement.
Répétez l'opération pour la préparation restante.

Cupcakes au matcha

Ingrédients

175 g de sucre en poudre
140 g de farine avec levure incorporée
90 g de beurre non salé
1 œuf
120 ml de lait
1 cuillère à soupe de poudre de matcha
1 cuillère à café d'extrait de vanille

Préparation

Dans un saladier, mélangez le beurre, le sucre en poudre, l'œuf et l'extrait de vanille.
Tamisez la farine dans la préparation et mélangez avec le lait et la poudre de matcha.
Préchauffez la machine à cupcakes. Graissez les plaques de cuisson antiadhésives avec du beurre ou enduisez-les légèrement avec du spray de cuisson.
Versez le mélange dans chaque compartiment à cupcakes, puis fermez le couvercle pendant 6 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les cupcakes soient moelleux.
Retirez avec précaution les cupcakes et placez-les sur une grille de refroidissement.
Répétez l'opération pour la préparation restante.

Cupcakes à la banane

Ingrédients

140 g de farine complète
50 g de sucre en poudre
50 g de beurre fondu
2 petites bananes mûres, écrasées
1 œuf moyen
125 ml de lait
2 cuillères à café de levure chimique
1 pincée de sel

Préparation

Dans un grand saladier, mélangez la farine, la levure chimique et le sucre avec une pincée de sel.
Dans un autre saladier, battez l'œuf, le beurre fondu et le lait jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajoutez les bananes écrasées jusqu'à obtenir un mélange homogène.
Ajoutez les ingrédients secs aux ingrédients humides et mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
Préchauffez la machine à cupcakes. Graissez les plaques de cuisson antiadhésives avec du beurre ou enduisez-les légèrement avec du spray de cuisson.
Versez le mélange dans chaque compartiment à cupcakes, puis fermez le couvercle pendant 6 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les cupcakes soient moelleux.
Retirez avec précaution les cupcakes et placez-les sur une grille de refroidissement.
Répétez l'opération pour la préparation restante.

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straβe 5,
51149 Köln, Germany.

Si ce produit ne vous parvient pas dans un état acceptable, veuillez contacter notre service clientèle à l'adresse **www.upgs.com/giles-posner**

Veuillez vous munir de votre bon de livraison, car vous devrez fournir les détails y figurant.

Si vous souhaitez retourner ce produit, veuillez le retourner au revendeur auprès duquel il a été acheté en présentant votre reçu (sous réserve de ses conditions générales).

Garantie

Tous les produits achetés neufs portent une garantie fabricant ; la durée de la garantie varie en fonction du produit. Lorsque des preuves d'achat raisonnables peuvent être fournies, Giles and Posner fournira une garantie standard de 12 mois auprès du revendeur à compter de la date d'achat. Ceci n'est applicable que si les produits ont été utilisés conformément aux instructions pour leur utilisation domestique prévue. Tout(e) utilisation abusive ou démontage des produits engendre la nullité de la garantie.

Dans le cadre de la garantie, nous nous engageons à réparer ou à remplacer gratuitement toute pièce qui sera constatée défectueuse. Dans le cas où nous ne pouvons pas fournir un remplacement exact, un produit similaire sera offert ou le coût remboursé. Tout dommage causé par l'usure quotidienne n'est pas couvert par cette garantie, ni les consommables tels que les prises, les fusibles, etc.

Veuillez noter que les conditions générales ci-dessus peuvent être parfois mises à jour et nous vous recommandons de les parcourir à chaque fois que vous consultez le site Web.

Rien dans cette garantie ou dans les instructions relatives à ce produit n'exclut, ne restreint ou n'affecte votre garantie légale.

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

Ce symbole figurant sur le produit, sa batterie ou son emballage, signifie que ce produit et la batterie 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 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 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 collecte des batteries usagées et des déchets d'équipements électriques et électroniques, veuillez contacter votre mairie, votre déchetterie locale ou le revendeur du produit.

Fabriqué par :
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straβe 5,
51149 Köln, Germany

FABRIQUÉ EN CHINE.

www.upgs.com/giles-posner

©Marque déposée Giles & Posner.
Tous droits réservés.

CD280322/MD2908220/V1