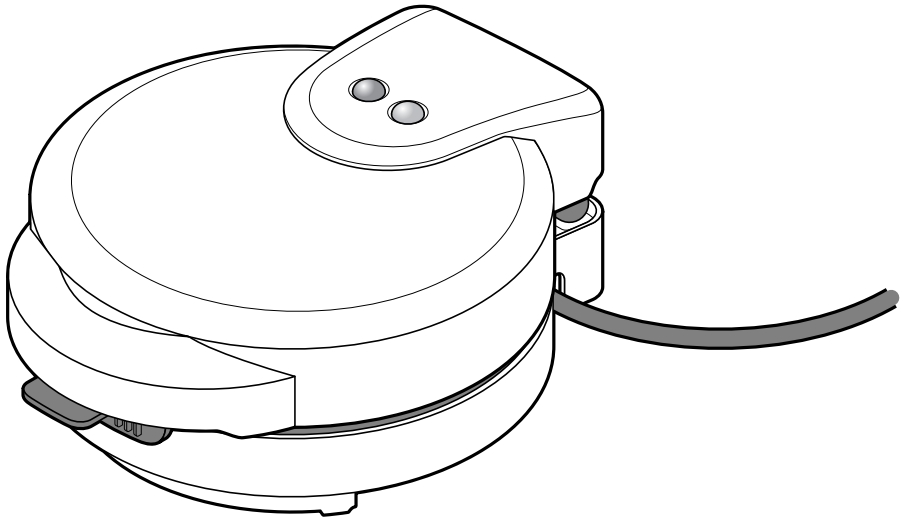




Machine à mini-gâteaux



Chère cliente, cher client!

Votre nouvelle machine à mini-gâteaux vous permettra de cuire en une journée 7 délicieux mini-gâteaux, par exemple des muffins ou des cupcakes.

Vous pourrez profiter dès maintenant de votre appareil, grâce aux deux recettes contenues dans ce mode d'emploi.

Bon appétit!

L'équipe Tchibo



www.fr.tchibo.ch/notices

Sommaire

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 3 A propos de ce mode d'emploi | 11 Elimination |
| 4 Consignes de sécurité | 12 Recettes |
| 7 Vue générale
(contenu de la livraison) | 13 Nettoyage et rangement |
| 8 Avant la première utilisation | 13 Nettoyage |
| 9 Utilisation | 13 Rangement |
| 9 Préchauffer l'appareil | 14 Caractéristiques techniques |
| 10 Remplissage | 14 Problèmes / solutions |
| 10 Cuisson | 15 Garantie |
| 11 Mise à l'arrêt | 16 Service après-vente Tchibo |
| 11 Conseils et astuces | |

A propos de ce mode d'emploi

Cet article est muni de dispositifs de sécurité. Lisez toutefois soigneusement les consignes de sécurité et n'utilisez l'article que de la façon décrite dans ce mode d'emploi afin d'éviter tout risque de détérioration ou de blessure.

Conservez ce mode d'emploi en lieu sûr pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

Si vous donnez, prêtez ou vendez cet article, remettez ce mode d'emploi en même temps que l'article.

Légende des symboles utilisés dans le présent mode d'emploi:



Ce symbole vous met en garde contre les risques de blessure.



Ce symbole vous met en garde contre les risques de blessure dus à l'électricité.

La mention **DANGER** vous met en garde contre les risques de blessures graves ou mortelles.

La mention **AVERTISSEMENT** vous met en garde contre les risques de blessures et de détériorations graves.

La mention **PRUDENCE** vous met en garde contre les risques de blessures ou de détériorations légères.



Ce symbole signale les informations complémentaires.

Consignes de sécurité

Domaine d'utilisation

La machine à mini-gâteaux est prévue pour la cuisson de mini-gâteaux.

Cet appareil est conçu pour une utilisation privée, notamment pour préparer des quantités courantes dans un environnement domestique. Il n'est pas adapté à une utilisation commerciale ou similaire, par exemple dans les cuisines de commerces, de bureaux ou d'autres environnements professionnels, dans les exploitations agricoles, par les clients d'hôtels, de motels et d'autres types d'hébergement ou dans les chambres d'hôte.

DANGER: risques pour les enfants et les personnes à aptitude réduite à l'emploi d'appareils

- Tenez les emballages hors de portée des enfants. Il y a notamment risque d'étouffement!
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas des expériences et/ou connaissances nécessaires à condition qu'ils soient sous surveillance ou aient été initiés aux consignes de sécurité de l'appareil et comprennent les risques qui en résultent. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous la surveillance d'un adulte.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil et le cordon d'alimentation doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

DANGER: risques électriques

- Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau sous peine de choc électrique. Protégez l'appareil également des gouttes et des projections d'eau.
- Ne touchez pas l'appareil avec les mains humides et ne l'utilisez pas à l'extérieur ou dans des pièces à forte humidité ambiante. N'utilisez pas non plus l'appareil près d'un évier ou d'un lavabo.
- Si l'appareil a pris l'humidité ou est mouillé, débranchez-le immédiatement en retirant la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant. Ne touchez en aucun cas les parties mouillées tant que la fiche du cordon d'alimentation est branchée sur la prise.
- Ne branchez l'appareil qu'à une prise de courant à contacts de protection installée conformément à la réglementation et dont la tension correspond aux caractéristiques techniques de l'appareil.

- La prise de courant utilisée doit être aisément accessible afin que vous puissiez débrancher rapidement la fiche en cas de besoin.
- Si vous devez utiliser une rallonge, assurez-vous qu'elle corresponde aux caractéristiques techniques de l'appareil. Demandez conseil lors de l'achat d'une rallonge en magasin.
- Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant, ...
... quand vous n'utilisez pas l'appareil pendant un certain temps;
... en cas de problème survenant pendant le fonctionnement;
... avant de nettoyer l'appareil.
Débranchez toujours l'appareil en tirant sur la fiche et non pas sur le cordon.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant l'utilisation et laissez toujours bien refroidir l'appareil avant d'enrouler de nouveau le cordon.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit ni plié ni coincé. Le cordon doit toujours être suffisamment éloigné des arêtes coupantes, de l'huile, des pièces chaudes de l'appareil ou d'autres sources de chaleur.
- Disposez le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne soit pas possible de faire tomber l'appareil du plan de travail en tirant accidentellement sur le cordon.
- Assurez-vous régulièrement que l'appareil ou le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.
N'utilisez pas l'appareil si l'appareil lui-même ou le cordon d'alimentation présentent des traces de détérioration ou si l'appareil est tombé.
- Ne modifiez pas l'article. Ne changez pas vous-même le cordon d'alimentation. Ne confiez les réparations de l'appareil qu'à un atelier spécialisé ou au service après-vente. Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le constructeur, un centre de service après-vente agréé par celui-ci ou une personne disposant des qualifications nécessaires pour éviter tout risque.

AVERTISSEMENT: risque d'incendie et de brûlures

- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance!
- N'utilisez jamais l'appareil avec une minuterie ou un système de télécommande séparé.
- L'appareil est très chaud pendant l'utilisation. Ne touchez pas les surfaces chaudes! Veillez à ce que personne ne touche les pièces brûlantes de l'appareil pendant son fonctionnement et sa phase de refroidissement. Ouvrez l'appareil uniquement par sa poignée et à l'aide de gants de cuisine ou d'un accessoire similaire.

- Avant d'utiliser l'appareil, placez-le dans un endroit bien dégagé et en aucun cas contre un mur, dans un coin, dans un placard ou à proximité de rideaux ou autre. Tenez l'appareil éloigné de tout matériau inflammable et ne le couvrez pas. Posez l'appareil sur un plan de travail résistant à la chaleur et assurez-vous qu'aucun objet n'obstrue les ouvertures d'aération de l'appareil.

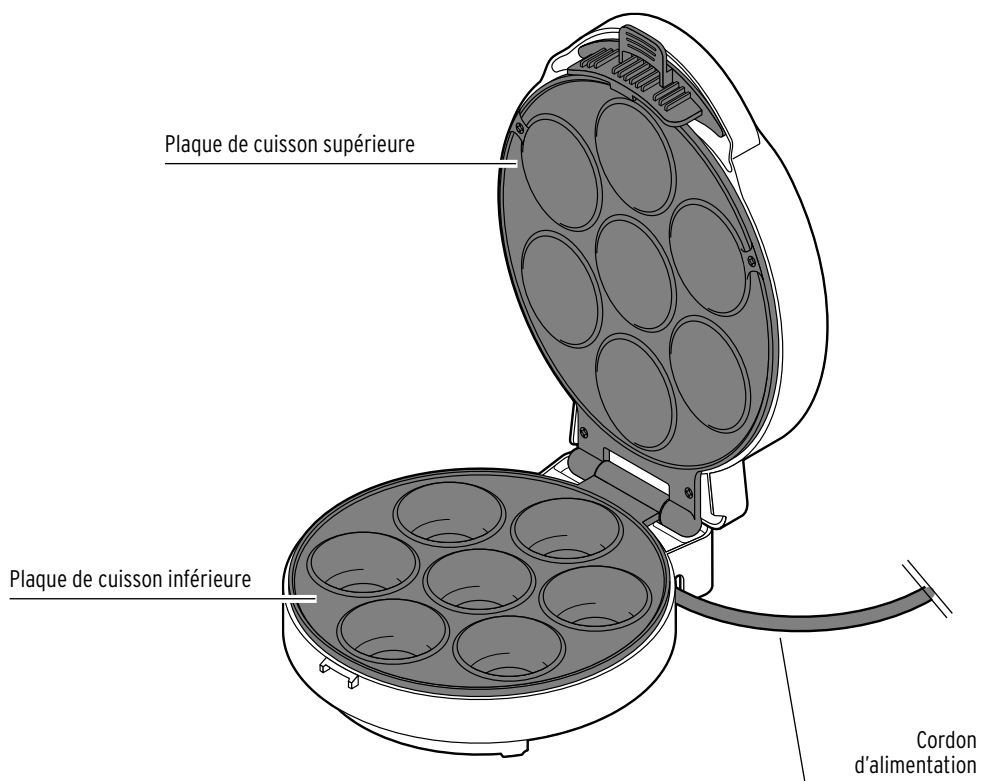
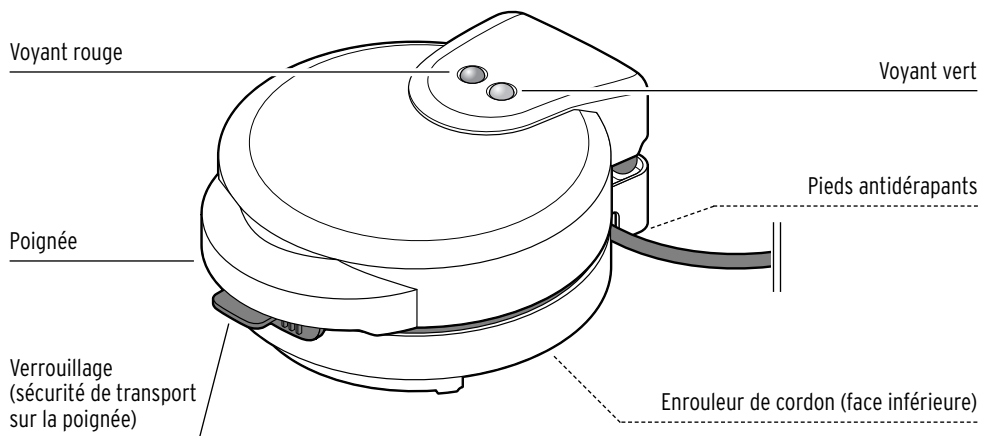
Le cordon déroulé doit être entièrement dégagé de l'appareil et ne pas entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

- Il est possible que de la vapeur s'échappe de l'appareil fermé pendant la cuisson. Ne pas toucher - risque de brûlures! Prenez garde également à la vapeur qui pourrait s'échapper en ouvrant l'appareil.
- Ne versez pas trop de pâte et veillez à ce qu'elle ne soit pas trop liquide pour éviter un excès de vapeur, ou que la pâte ne se répande sur la plaque de cuisson.
- Laissez refroidir complètement l'appareil avant de le nettoyer, de le transporter ou de le ranger.

PRUDENCE: risque de détérioration

- Posez l'appareil sur une surface plane, bien éclairée, facile à nettoyer, résistante à la chaleur et aux projections de graisses, car les projections sont inévitables pendant l'utilisation.
- Ne posez pas l'appareil sur des surfaces susceptibles de chauffer, comme les plaques de cuisson d'une cuisinière etc., et tenez l'appareil suffisamment éloigné des sources de chaleur.
- Retirez les mini-gâteaux uniquement à l'aide d'ustensiles en plastique ou en bois résistants à la chaleur. Les ustensiles en métal risqueraient de rayer le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson.
- Ne coupez pas les gâteaux directement dans l'appareil.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits chimiques ou nettoyeurs agressifs ou abrasifs, ni de détergent pour four ou de brosses dures, etc. Vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.
- Il est impossible d'exclure a priori que certains vernis ou produits d'entretien ainsi que certaines matières plastiques n'attaquent et ne ramollissent les pieds antidérapants. Pour éviter les traces inesthétiques sur les meubles, intercalez éventuellement un support non glissant et résistant à la chaleur entre le meuble et l'article.

Vue générale (contenu de la livraison)



Avant la première utilisation



DANGER: risques pour les enfants - danger de mort par étouffement/ingestion

- Tenez l'emballage hors de portée des enfants et éliminez-le immédiatement.



AVERTISSEMENT - risque d'incendie et de brûlures

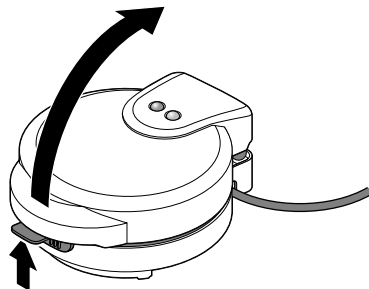
- Avant d'utiliser l'appareil, placez-le dans un endroit bien dégagé et en aucun cas contre un mur ni dans un coin, dans un placard ou à proximité de rideaux ou autre. Tenez l'appareil éloigné de tout matériau inflammable et ne le couvrez pas.
- Veillez à ce que personne ne touche les parties brûlantes de l'appareil pendant son fonctionnement et sa phase de refroidissement.
- Ouvrez l'appareil uniquement par sa poignée et à l'aide de gants de cuisine ou d'un accessoire similaire.

1. Retirez tout le matériel d'emballage et éliminez-le - à l'exception du carton - immédiatement afin d'éviter qu'il ne tombe entre les mains des enfants.
2. Placez l'appareil sur une surface plane, résistante à la chaleur et qui ne craigne pas les projections.

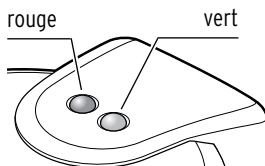
Afin d'éliminer tous les résidus de fabrication éventuels, nettoyez soigneusement l'appareil avant la première utilisation et faites-le chauffer sans aliments.



Quand vous ferez chauffer l'appareil pour la première fois, il pourra dégager une certaine odeur, mais celle-ci n'est pas dangereuse. Assurez une aération suffisante.




3. Relevez le verrouillage et ouvrez l'appareil.
4. Essuyez les plaques de cuisson inférieure et supérieure à l'aide d'un chiffon légèrement humide, puis essuyez-les soigneusement avec un chiffon sec.
5. Refermez l'appareil (**sans** aliments à l'intérieur).
6. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et insérez la fiche dans une prise de courant à contacts de protection.



Le voyant **rouge** s'allume, indiquant que l'appareil est sous tension

et en train de chauffer.

Dès que la température de cuisson est atteinte, le voyant **vert** s'allume.

 Pendant la cuisson, le voyant vert s'éteint puis se rallume de temps en temps. Cela n'est pas un défaut et indique simplement que l'appareil se remet à chauffer pour maintenir la température de cuisson.

7. Après 10 minutes environ, retirez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant, ouvrez l'appareil

et laissez-le bien refroidir. Pendant ce temps, veillez à ce que personne ne touche accidentellement les pièces chaudes de l'appareil!

8. Après refroidissement, nettoyez encore une fois soigneusement les plaques de cuisson avec de l'essuie-tout.


L'appareil est prêt à fonctionner.

Utilisation


Avant toute utilisation, respectez également les consignes de sécurité figurant au chapitre «Avant la première utilisation».

Préparez la pâte à mini-gâteaux en suivant la recette choisie.

A la fin de ce mode d'emploi, vous trouverez deux recettes délicieuses que vous pourrez essayer sans plus attendre.

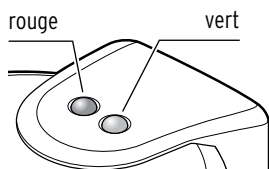
 • Cet appareil permet de cuire la pâte à la fois par dessus et par dessous, entre les deux plaques de cuisson chauffantes.

- L'appareil ne possède pas de bouton de réglage de la température. Il commence à chauffer dès que vous branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant.

 • Comme il n'est pas possible de modifier la température, le degré de cuisson et de brunissement des aliments est déterminé par le temps de cuisson et le nombre de fois où vous ouvrez l'appareil pendant la cuisson.

Préchauffer l'appareil

1. Relevez le verrouillage et ouvrez l'appareil.
2. A l'aide d'un pinceau, graissez les moules des plaques de cuisson supérieure et inférieure avec un peu de margarine ou un peu d'huile alimentaire (cela n'est pas forcément nécessaire et dépend de la consistance de votre pâte).
3. Refermez l'appareil.
4. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et insérez la fiche dans une prise de courant à contacts de protection.

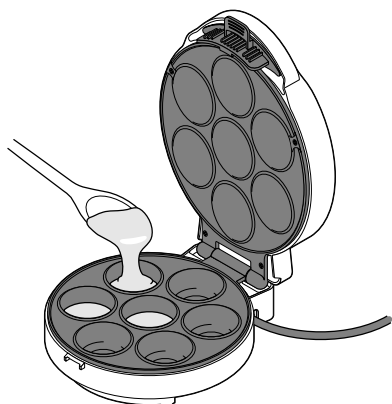


Le voyant **rouge** s'allume, indiquant que l'appareil est sous tension

et en train de chauffer.

Dès que la température de cuisson est atteinte, le voyant lumineux **vert** s'allume. L'appareil est prêt pour la cuisson.

Remplissage



5. Ouvrez l'appareil et versez la pâte dans les moules de manière à ce qu'ils soient remplis juste en dessous du bord.

Cuisson



AVERTISSEMENT - risque de brûlures

- Sortie de vapeur brûlante entre les plaques de cuisson en cours d'utilisation et au moment d'ouvrir l'appareil.
- Ouvrez l'appareil uniquement par sa poignée et à l'aide de gants de cuisine ou d'un accessoire similaire.

6. Refermez l'appareil.
Le verrouillage de la poignée doit s'enclencher.



Pendant la cuisson, le voyant vert s'éteint puis se rallume de temps en temps. Cela n'est pas un défaut et indique simplement que l'appareil se remet à chauffer pour maintenir la température de cuisson.

7. Ouvrez l'appareil avec précaution quelques minutes avant la fin de la cuisson (voir les indications de la recette) pour vérifier le degré de dorage.

8. Démoulez les mini-gâteaux dès qu'ils ont atteint la couleur souhaitée. Utilisez pour ce faire des ustensiles en plastique ou en bois résistants à la chaleur.

Vous pouvez ensuite immédiatement reverser de la pâte pour cuire de nouveaux gâteaux.

Si vous ne souhaitez plus faire d'autres gâteaux, éteignez l'appareil comme suit:

Mise à l'arrêt

9. Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant pour éteindre l'appareil.
10. Laissez refroidir suffisamment l'appareil ouvert avant de le nettoyer comme décrit au chapitre «Nettoyage et rangement».

Conseils et astuces

- La machine à mini-gâteaux est entièrement chaude 10 minutes après avoir été branchée sur secteur. Si vous souhaitez verser la pâte dans la machine avant ce délai, la cuisson de votre première fournée de mini-gâteaux peut prendre plus longtemps.

- Si vos mini-gâteaux sont trop clairs ou trop foncés après cuisson, adaptez le temps de cuisson pour la fournée suivante (plus long ou plus court). Faites de même s'ils ne sont pas cuits correctement.
- Après quelques fournées, vous aurez repéré le temps de cuisson adapté au résultat que vous souhaitez obtenir. Celui-ci dépend toutefois du type et de la consistance de la pâte.
- Si vous avez du mal à démouler les mini-gâteaux, graissez d'avance les moules lors de la prochaine fournée.

Elimination

L'article et son emballage sont produits à partir de matériaux précieux pouvant être recyclés afin de réduire la quantité de déchets et de soulager l'environnement.

Éliminez l'**emballage** selon les principes de la collecte sélective en séparant le papier, le carton et les emballages légers.



Les **appareils** signalés par ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères!

Vous êtes tenu par la législation d'éliminer les appareils en fin de vie en les séparant des ordures ménagères. Pour avoir des informations sur les centres de collecte où remettre les appareils en fin de vie, adressez-vous à votre municipalité.

Recettes

Muffins aux pommes

(pour environ 25 à 30 muffins)

Ingrédients

150 g de margarine

150 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

3 œufs

150 g de farine

1 cuillère à café de bicarbonate de soude

2 pommes de taille moyenne

Préparation

1. Battez la margarine, le sucre, le sucre vanillé et les œufs jusqu'à obtenir une mousse.
2. Lavez les pommes, épluchez-les et coupez-les en petits morceaux.
3. Ajoutez la farine, le bicarbonate de soude et les morceaux de pomme et mélangez bien le tout.
4. Préchauffez la machine à mini-gâteaux.
5. Versez la pâte dans les moules et faites cuire les muffins de 20 à 25 minutes environ.



Vous trouverez du bicarbonate de soude dans tout magasin alimentaire bien achalandé. C'est cet ingrédient qui permet aux muffins de gonfler et de prendre leur belle forme caractéristique.

Muffins aux chocolat

(pour environ 25 à 30 muffins)

Ingrédients

100 g de chocolat au lait

300 g de farine

2 cuillères à café de poudre à lever

1 cuillère à café de bicarbonate de soude

1 pincée de sel

2 œufs

150 g de margarine

80 g de sucre

250 ml de lait

Préparation

1. Hachez grossièrement le chocolat.
2. Mélangez dans un récipient la farine, la poudre à lever, le bicarbonate de soude, le sel et le chocolat.
3. Mélangez dans un autre récipient les œufs, la margarine, le sucre et le lait. Incorporez-y le mélange à base de farine.
4. Préchauffez la machine à mini-gâteaux.
5. Versez la pâte dans les moules et faites cuire les muffins 20 minutes environ.

Nettoyage et rangement



DANGER - danger de mort par choc électrique

- Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation du secteur avant de nettoyer l'appareil.
- Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau sous peine de choc électrique. Protégez l'appareil également des gouttes et des projections d'eau.



AVERTISSEMENT - risque de brûlure

- Laissez l'appareil refroidir avant de le déplacer, de le nettoyer ou de le ranger.
Veillez à ce que personne ne touche les parties chaudes de l'appareil pendant sa phase de refroidissement.

PRUDENCE - risque de détérioration

- Pour le nettoyage, n'utilisez jamais de produits à récurer, de nettoyeurs pour four ou d'ustensiles abrasifs. Vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.

Nettoyage

1. Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil jusqu'à ce que les plaques de cuisson soient encore un peu chaudes, mais plus brûlantes.
2. Enlevez les restes de pâte des plaques de cuisson avec une spatule en bois ou en plastique et passez un chiffon humide pour nettoyer le tout.
3. Ensuite, laissez les plaques de cuisson refroidir complètement.
4. Essuyez les plaques de cuisson et l'extérieur du boîtier avec un chiffon légèrement humide. Essuyez ensuite soigneusement l'appareil avec un chiffon sec.

Rangement

- ▷ Enroulez le cordon d'alimentation autour de l'enrouleur situé sur la face inférieure de l'appareil pour gagner de la place.
- ▷ Rangez l'appareil dans un endroit sec, à l'abri de l'humidité et des températures élevées.
- ▷ Si possible, rangez l'appareil dans son emballage d'origine pour éviter les détériorations.

Caractéristiques techniques

Modèle:	372 566 (Suisse)
Alimentation:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance:	750 watts
Classe de protection:	I (⊥)
Température ambiante:	de +10 à +40 °C
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany www.tchibo.ch

Sous réserve de modifications techniques et esthétiques de l'appareil dues à l'amélioration des produits.



Problèmes / solutions

L'appareil ne fonctionne pas.	• La fiche du cordon d'alimentation est-elle branchée au secteur?
Les gâteaux sont trop clairs ou pas assez cuits.	• Faites cuire les aliments un plus longtemps.
Les gâteaux sont trop bruns.	• Faites cuire les aliments un peu moins longtemps la prochaine fois.
Impossible de démouler les gâteaux.	• Graissez davantage les moules de cuisson pour la fournée suivante.
L'appareil s'éteint bien que la fiche soit toujours branchée sur la prise de courant.	• L'appareil est-il en surchauffe? Le protecteur thermique s'est déclenché et a mis l'appareil hors tension. N'essayez en aucun cas de remettre en marche l'appareil! Contactez le service après-vente.

Garantie

Cet article est garanti **3 ans** à compter de la date de l'achat.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

Il a bénéficié des toutes dernières méthodes de production et a fait l'objet d'un contrôle de qualité rigoureux. Nous garantissons qu'il vous est livré en parfait état. Nous nous engageons à remédier gratuitement à tous les vices de matériau et de fabrication survenant pendant la période de garantie. Pour bénéficier de la garantie, vous devez présenter un justificatif d'achat émis par Tchibo ou par un distributeur agréé par Tchibo. Si, contre toute attente, vous constatiez que votre produit présente un défaut, merci de remplir le bon de S.A.V. ci-joint et de l'envoyer, accompagné d'une copie du justificatif d'achat et de l'article soigneusement emballé, au service après-vente Tchibo. La garantie ne couvre ni les défauts dus à une utilisation incorrecte ni les pièces d'usure et les consommables.

Vous pouvez les commander par téléphone au numéro indiqué.

Vous pouvez faire effectuer les réparations non couvertes par la garantie par le service après-vente Tchibo. Elles vous seront facturées au prix coûtant, selon un calcul individuel.

Cette garantie contractuelle ne limite pas les droits résultant de la garantie légale.



Pour bénéficier d'un traitement et d'un retour rapides, merci d'envoyer votre article directement au service après-vente Tchibo, qui effectuera la réparation et dont l'adresse figure ci-après. Pour les informations sur les produits, les commandes d'accessoires ou les questions sur le service après-vente, appelez le **service client Tchibo**.

Si vous avez des questions, indiquez la référence de l'article.



Bon de S.A.V.

Merci de bien vouloir remplir ce bon en capitales d'imprimerie et de le joindre à l'article.

Nom _____

Adresse _____

Code postal, ville _____

Pays _____

Tél. (pendant la journée) _____

Si le cas n'est pas couvert par la garantie*:

(cocher la mention correspondante)

Merci de me retourner l'article non réparé.

Merci d'établir un devis si les frais doivent dépasser 17 CHF.

*Les frais de retour des articles non couverts par les garanties légale ou contractuelle sont à votre charge.



Service après-vente Tchibo

TCHIBO
SERVICE CENTER SCHWEIZ
Hirsrütiweg
4303 Kaiseraugst
SCHWEIZ



0800 - 22 44 44
(gratuit)

Du lundi au dimanche
(y compris les jours fériés)
de 7 h à 22 h
Courriel: service@tchibo.ch

Référence: 372 566 (Suisse)



Bon de S.A.V.

Merci de bien vouloir remplir ce bon en capitales d'imprimerie et de le joindre à l'article.

Référence: 372 566 (Suisse)

Description du défaut

Date d'achat

Date/signature

