DÉLICES salton®

appareil pour
bonbons en gélatine

Mode d'emploi

Modèle : GM1707

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. NE PAS toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Afin d'éviter tous risques électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Ne pas permettre aux enfants de faire fonctionner cet appareil. Une surveillance étroite est nécessaire quand l'appareil est utilisé par ou près des enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
5. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles soient sous la surveillance d'une personne responsable qui les guidera dans l'utilisation de l'appareil.
6. Débrancher l'appareil de la prise murale quand il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
7. NE PAS utiliser un appareil avec un cordon ou une fiche endommagé, lorsque l'appareil ne fonctionne pas normalement ou après qu'il ait été endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil au fabricant pour être inspecté, réparé ou ajusté. Voir la section « Garantie ».
8. L'utilisation d'accessoires non suggérés par le fabricant peut comporter des risques.
9. NE PAS utiliser cet appareil à l'extérieur.
10. NE PAS laisser pendre le cordon du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
11. NE PAS placer cet appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
12. Un appareil contenant des liquides chauds doit être déplacé avec beaucoup de précaution.
13. Toujours attacher le cordon à l'appareil d'abord, ensuite brancher le cordon dans une prise murale. Avant de débrancher, éteindre l'appareil, puis retirer le cordon de la prise murale.
14. Cet appareil est pour un usage domestique seulement. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
15. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction.
16. Pour éviter les blessures, toujours installer l'appareil pour bonbons en gélatine loin du bord du comptoir ou de la table. Toujours déposer l'appareil pour bonbons en gélatine sur une surface sèche, de niveau, stable et résistante à la chaleur.

17. L'appareil devient très chaud lorsqu'il est en fonction et reste chaud pendant un certain temps après avoir été éteint. NE PAS toucher les surfaces chaudes, comme l'intérieur de la base chaude.
18. Garder les mains et le visage loin de l'ouverture de la casserole.
19. NE PAS mettre les doigts ni des ustensiles de plastique dans le mélange chaud.

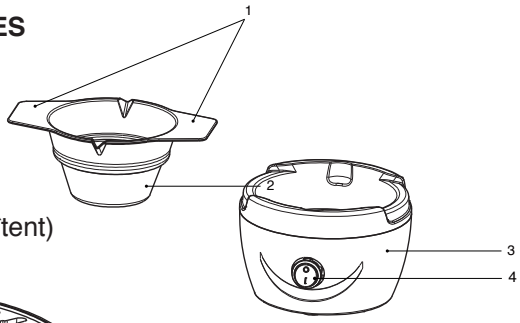
CONSERVER CES DIRECTIVES
USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

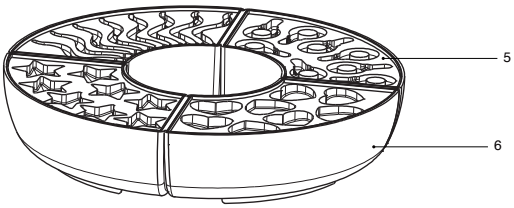
FICHE POLARISÉE

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre), comme élément de sécurité. Cette fiche s'insère dans une prise polarisée que d'une façon. Si la fiche ne s'insère pas à fond dans la prise, inverser la fiche. Si la fiche ne peut toujours être insérée, consulter un électricien compétent. Surtout, ne pas contourner cet élément de sécurité.

DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Poignées
2. Casserole
3. Base
4. Interrupteur
5. Moules en silicone
6. Bacs à glaçons (s'emboîtent)





AVANT LE PREMIER USAGE

1. Retirer l'emballage.
2. Laver la casserole, les moules et les bacs à glaçons avec un linge doux dans une eau chaude savonneuse.
3. Bien assécher avec un linge doux.
4. Essuyer l'extérieur et l'intérieur de la base avec un linge humide et assécher.

IMPORTANT : Ne jamais immerger la base, le cordon ni la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

MODE D'EMPLOI

1. Assembler les bacs à glaçons en les unissant en forme de cercle.
2. Ajouter des glaçons dans chacun des bacs, jusqu'au ¾.
   REMARQUE : NE PAS trop remplir de glaçons car les moules ne pourront s'installer au-dessus des glaçons.
3. Placer les moules de silicone sur les bacs à glaçons.
4. Faire glisser le cordon d'alimentation de la base sous les bacs à glaçons, ensuite placer la base au centre du cercle.
5. Brancher l'appareil dans une prise murale de 120V.
6. Appuyer sur l'interrupteur situé sur la base (position (I)) et préchauffer.
7. Utiliser une recette préférée ou une des recettes contenues dans ce mode d'emploi et ajouter les ingrédients dans la casserole.
8. **IMPORTANT: Prendre garde de ne pas remplir au-delà de l'indication MAX à l'intérieur de la casserole.**
   REMARQUE : La capacité maximale de la casserole est 1 tasse.
9. Déposer la casserole à l'intérieur de la base et faire chauffer de 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute et que le mélange soit liquide. Remuer le mélange à l'occasion.
   IMPORTANT :
   - NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction.
   - NE PAS laisser déborder le mélange – cela peut causer des brûlures.
10. Lorsque le mélange est prêt, appuyer sur l'interrupteur situé sur la base (position (0)) et débrancher le cordon de la prise murale.
11. Saisir la casserole par les poignées et verser prudemment le mélange dans les moules de silicone, à l'aide du bec verseur de la casserole.
12. Laisser refroidir les bonbons environ 15 minutes.
13. Lorsque les bonbons sont solidifiés, les retirer des moules et les savourer ou les conserver dans un contenant hermétique, au réfrigérateur, pendant 1 semaine.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débrancher le cordon de la prise murale et laisser refroidir la base et la casserole.
2. Laver la casserole, les moules en silicone et les bacs à glaçons avec un linge doux dans une eau chaude savonneuse.
   REMARQUE : Les moules en silicone peuvent être lavés au lave-vaisselle, sur le SUPPORT SUPÉRIEUR SEULEMENT.
   REMARQUE : NE PAS utiliser de laine d'acier ni de nettoyants abrasifs sur aucune des pièces de l'appareil.

3. Bien assécher avec un linge doux.
4. Essuyer l'extérieur et l'intérieur de la base avec un linge humide et assécher.
   IMPORTANT : Ne jamais immerger la base, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Tout entretien, autre que le nettoyage, doit être effectué pas un représentant autorisé. Voir la section « Garantie ».

RECETTES

BONBONS DE BASE

3 oz (85 g)	gélatine aromatisée préférée
1 c. à table (15 ml)	gélatine non aromatisée
1/2 tasse (125 ml)	eau chaude

Ajouter tous les ingrédients dans la casserole et suivre les instructions de la Section « Mode d'emploi ».

BONBONS SANS SUCRE

0,3 oz (10,3 g)	gélatine préférée sans sucre
1 c. à table (15 ml)	gélatine non aromatisée
1/2 tasse (125 ml)	eau chaude

Ajouter tous les ingrédients dans la casserole et suivre les instructions de la Section « Mode d'emploi ».

BONBONS AUX FRUITS

1 c. à table (15 ml)	miel
2 c. à table (30 ml)	gélatine non aromatisée
1/2 tasse (125 ml)	jus de fruit préféré

Ajouter tous les ingrédients dans la casserole et suivre les instructions de la Section « Mode d'emploi ».

BONBONS AUX FRUITS FRAIS

1 c. à table (15 ml)	miel
2 c. à table (30 ml)	gélatine non aromatisée
1/2 tasse (125 ml)	purée d'un fruit préféré

Ajouter tous les ingrédients dans la casserole et suivre les instructions de la Section « Mode d'emploi ».

BONBONS ACIDULÉS

Suivre la recette soit pour les BONBONS DE BASE, les BONBONS SANS SUCRE, les BONBONS AUX FRUITS ou les BONBONS AUX

FRUITS FRAIS.
Après avoir retiré les bonbons des moules, les mélanger avec de l'acide citrique et les secouer pour éliminer l'excès d'acide.

BONBONS PÉTILLANTS

1 c. à table (15 ml)	miel
2 c. à table (30 ml)	gélatine non aromatisée
1/2 tasse (125 ml)	breuvage gazéifié préféré

Ajouter tous les ingrédients dans la casserole et suivre les instructions de la Section « Mode d'emploi ».

BONBONS ÉNERGISANTS

1 c. à table (15 ml)	miel
2 c. à table (30 ml)	gélatine non aromatisée
1/2 tasse (125 ml)	breuvage énergisant préféré

Ajouter tous les ingrédients dans la casserole et suivre les instructions de la Section « Mode d'emploi ».

BONBONS AU CHOCOLAT

1 c. à thé (5 ml)	vanille
1 c. à table (15 ml)	poudre de cacao non sucrée
2 c. à table (30 ml)	miel
2 c. à table (30 m)	gélatine non aromatisée
1/2 tasse (125 ml)	lait de coco

Ajouter tous les ingrédients dans la casserole et suivre les instructions de la Section « Mode d'emploi ».

BONBONS AU VIN

2 c. à table (30 ml)	sucre
2 c. à table (30 ml)	gélatine non aromatisée
1/2 tasse (125 ml)	vin préféré, rouge, blanc ou rosé

Ajouter tous les ingrédients dans la casserole et suivre les instructions de la Section « Mode d'emploi ».

BONBONS À LA BIÈRE

2 c. à table (30 ml)	sucre
2 c. à table (30 ml)	gélatine non aromatisée
1/2 tasse (125 ml)	bière préférée

Ajouter tous les ingrédients dans la casserole et suivre les instructions de la Section « Mode d'emploi ».

La longueur du cordon de l'appareil a été pensée en vue de réduire les risques d'enchevêtrement du cordon ou de chutes causés par ce dernier. Lorsque le cordon n'est pas assez long, on peut utiliser, en respectant les consignes de sécurité qui s'imposent, une rallonge de la même intensité ou plus élevée que l'appareil. S'il s'agit d'un appareil avec mise à la terre, utiliser une rallonge à 3 fils avec mise à la terre. Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir. Un enfant pourrait le tirer et trébucher en s'y accrochant

GARANTIE LIMITÉE

La seule preuve d'achat acceptable est le reçu original

Salton Appliances (1985) Corp. garantit que cet appareil devrait être exempt de défectuosités, dans sa composition et sa fabrication, pour une période de deux (2) ans, à partir de la date d'achat. Durant cette période de garantie, le produit défectueux sera réparé ou remplacé ou un remboursement sera effectué, à la seule discrétion de Salton Appliances (1985) Corp. . Tout remboursement à l'acheteur sera basé sur la valeur du produit et sur la période de garantie restante. Toute responsabilité se limite au prix d'achat. Cette garantie s'applique aux usages normaux et ne s'applique pas aux dommages subis durant le transport ou causés à la suite d'une modification faite au produit. La garantie ne couvre pas les dommages causés par accident, abus, négligence, usage commercial ou mauvais entretien. Elle ne couvre pas le verre cassé. Cette garantie n'est pas disponible aux détaillants et autres entreprises commerciales.

Cette garantie ne couvre pas les frais de transport, lesquels sont assumés par le client.

POUR OBTENIR UN SERVICE RAPIDE EN VERTU DE LA GARANTIE :

Communiquez avec l'un des nombreux Centres de service affichés sur notre site Web à www.salton.com/customer-care

ou

Emballez soigneusement l'appareil et retournez-le nous. Veuillez inclure :

- La preuve d'achat originale
- Le formulaire qui suit dûment rempli, accompagné de 12,50 $ pour frais de transport et de manutention – soit un chèque, un mandat ou une carte de crédit (Un chèque personnel retardera le retour de 2 à 3 semaines)

Pour plus de protection, nous vous suggérons d'utiliser un service de livraison assuré, avec la possibilité de suivre le cheminement de l'envoi.
Salton Appliances (1985) Corp. n'est pas responsable des dommages subis pendant le transport ou pour les colis non livrés.

Cette garantie ne couvre pas les frais de transport, lesquels sont assumés par le client.

Nom _____

Adresse _____

Ville _____ Prov./État _____ Code postal/Zip _____

No. de tél./jour _____ Adresse courriel _____

Défectuosité du produit : _____

Mode de paiement : Chèque/Mandat ☐ Visa ☐ Master Card ☐

Nom du détenteur : _____ Valide jusqu'à : _____ No. CSV _____

No. de la carte : _____

Pour communiquer avec notre Service à la clientèle :

Salton Appliances (1985) Corp.
81A Brunswick,
Dollard-des-Ormeaux, Québec H9B 2J5
Canada

Téléphone : 514-685-3660 (poste 226)
Courriel : service@salton.com
Télécopieur : 514-685-8300
www.salton.com