



Les aliments illustrés sont confectionnés avec des mélanges EASY-BAKE ou des ingrédients maison. Les résultats peuvent varier.

Pour toutes questions, commentaires ou informations supplémentaires concernant le four et réchaud EASY-BAKE, ou concernant ce produit ou ses pièces, veuillez contacter notre service d'assistance téléphonique aux consommateurs Hasbro au **1-800-327-8264**, du lundi au vendredi pendant les heures ouvrables (heure normale de l'Est).

NOTA: Ne jamais utiliser les moules du four **LE BON REPAS** dans ce four.

easybake.com
Site Web en anglais

**INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES FABRIQUÉS AUX É.-U.
AUTRES COMPOSANTES FABRIQUÉES EN CHINE.
EMBALLÉ EN CHINE.**

35230/35229 Asst.

Le produit et les accessoires peuvent varier.
Ingrédients alimentaires fabriqués pour Hasbro, Inc.
© 2009 Hasbro. All Rights Reserved.
HASBRO CANADA, 2350 DE LA PROVINCE, LONGUEUIL, QC,
CANADA J4G 1G2. Questions? 1-800-327-8264



PN 70286300



ATTENTION: JOUET ÉLECTRIQUE

L'immersion de ce jouet peut causer un choc électrique. Déconseillé aux enfants de moins de 8 ans. Comme pour tout appareil électrique, manipulez et utilisez ce produit avec précaution pour éliminer les risques de choc électrique.

35230

ÂGE 8+

Requiert la surveillance d'un adulte.

Pour de meilleurs résultats, assurez-vous de bien suivre les instructions.

Merci de vous être procuré le Four et Réchaud EASY-BAKE!



LR 24153

Easy-Bake®

Four et réchaud

Requiert l'assemblage d'un adulte.
Outil requis pour l'assemblage (non inclus): tournevis cruciforme.

SOIS PRUDENT

Avant de commencer à cuisiner, prends connaissance de ces simples conseils de sécurité et mises en garde.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE:

120 volts AC seulement - 60 Hz. 100 Watts



MISE EN GARDE: Risque d'électrocution.

Débranchez le four avant de retirer le panneau arrière et changer l'ampoule. N'utilisez pas d'ampoule de plus de 100 watts.



ATTENTION: Requier la surveillance d'un adulte.

Rebords internes métalliques. Prenez des précautions lors de l'installation de l'ampoule. Requier un tournevis cruciforme pour l'assemblage.

DANGER: Pour éviter tout choc électrique, n'immergez pas le four. Essuyez le four avec un chiffon humide. Il est recommandé d'examiner le four régulièrement pour repérer tout signe d'usure dangereuse et s'assurer de faire réparer ou remplacer toute pièce potentiellement dangereuse.

(Nos coordonnées se trouvent à l'endos de ce livret.)

REQUIERT LA SURVEILLANCE D'UN ADULTE.

TOUJOURS:

- ✓ Laver tous les moules et les ustensiles à la main avant de les utiliser pour la première fois.
- ✓ Se laver les mains avant d'utiliser le four.
- ✓ Utiliser le porte-moule pour manipuler les moules dans la chambre de cuisson.
- ✓ Laisser refroidir le four, les moules et les aliments avant de les manipuler.
- ✓ Débrancher le four lorsque la cuisson est terminée.
- ✓ Utiliser le type d'ampoule approprié.

NE JAMAIS:

- x NE JAMAIS laisser de moules vides ou le porte-moule dans le four!
- x NE JAMAIS se servir du four à proximité d'eau lorsqu'il est branché.
- x NE JAMAIS laisser le four branché sans surveillance ou non assemblé.
- x NE JAMAIS mettre ses doigts dans le four.

Conseils de sécurité et avertissements:

Moules et aliments CHAUDS: À manipuler avec soin!

Intérieur, dessus et arrière du four CHAUDS: Ne pas toucher!

NOTA: L'odeur de «neuf» que le four dégage pendant les premières minutes est produite par l'huile protectrice qui s'évapore des parties métalliques du four. Il est aussi possible d'observer de la vapeur. L'huile est de qualité alimentaire, atoxique et s'évapore rapidement. Ne pas immerger le four dans l'eau.

Vive les garnitures!

Tu peux faire fondre des garnitures, que tu trouves à la maison, dans le réchaud du four. Trempe des fraises dans le chocolat ou fais chauffer du fudge et nappes-en tes biscuits. Laisse aller ton imagination!

Voici comment faire:

1. Remplis un ou deux plateaux à réchaud avec la garniture de ton choix (pépites de chocolat, fudge, etc.).
2. Insère le ou les plateaux dans le réchaud. Fais chauffer la garniture jusqu'à ce qu'elle soit chaude (mais pas trop!).
3. Trempe des biscuits, des fraises, des bretzels ou d'autres gâteries dans la garniture.

Savoure!

easybake.com



Biscuits au sucre

Suite

- À l'aide du manche du porte-moule, introduis le moule dans la fente du four et pousse-le tout au fond, jusqu'à ce qu'il bloque. Ne te sers pas de tes mains pour pousser le moule. Ne laisse pas le porte-moule dans le four. Assure-toi que les deux portes métalliques du four sont fermées.
- Fais cuire les biscuits pendant 10 minutes.
- Lorsque la cuisson est terminée, pousse le moule dans la chambre de refroidissement à l'aide du manche du porte-moule. Fais-le refroidir pendant 10 minutes. Sois prudent, le moule est chaud!
- Lorsque les biscuits sont refroidis, sers-toi de la poignée du porte-moule pour retirer le moule de la chambre de refroidissement.
- Reprends les étapes 4 à 8 pour les 3 biscuits restants.

Savoure!

easybake.com

Truc!

Utilise des emporte-pièces et du glaçage de la maison pour faire d'amusantes gâteries!



TABLE DES MATIÈRES

Sois prudent.	p. 1
Tout ce dont tu as besoin	p. 3
Installation de l'ampoule.	p. 4
Le four	p. 5
Faisons un gâteau	p. 6
Tout le monde aime les biscuits	p. 8
Vive les garnitures!	p. 10



Tout ce dont tu as besoin

Voici tout ce dont tu auras besoin pour t'amuser à cuisiner!



FOUR



CUILLÈRE



SPATULE



PORTE-MOULE



2 PLATEAUX À RÉCHAUD



- 1 mélange à gâteau doré
- 1 mélange de glaçage chocolaté
- 1 mélange à biscuits au sucre



2 MOULES

Tu auras aussi besoin (de la maison):

- farine
 - aérosol de cuisson antiadhésif
 - cuillères à mesurer
 - bol à mélanger
 - Tournevis cruciforme
 - ampoule de 100 watts, givrée ou standard.
- *Ne pas utiliser d'ampoules blanc doux ou de longue durée.

Tout le monde aime les biscuits



Biscuits au sucre

Donne 6 biscuits

Réunis:

- 1 mélange à biscuits au sucre
- bol (de la maison)
- 2 moules
- cuillères à mesurer (de la maison)
- porte-moule
- eau (du robinet)
- aérosol de cuisson antiadhésif (de la maison)
- farine (de la maison)

Au préalable:

- Préchauffe le four pendant 15 minutes
- Vaporise les moules d'aérosol de cuisson

Mélange et fais cuire:

1. Verse le contenu du sachet de biscuits au sucre dans un bol et mélange pour défaire les grumeaux.
2. Ajoute $\frac{3}{4}$ c. à thé d'eau et mélange le tout pour former une pâte.
3. Saupoudre tes mains de farine et façonne 6 petites boules de pâte.
4. Aplatis les boules et déposes-en 3 dans un des moules.

Suite à la page 9

easybake.com

Truc!

Lis la recette et rassemble toujours tous les ingrédients avant de commencer.



Gâteau doré et glaçage chocolaté

Suite

6. Lorsque la cuisson est terminée, pousse le moule dans la chambre de refroidissement à l'aide du manche du porte-moule. Fais-le refroidir pendant 10 minutes. **Sois prudent, le moule est chaud!**
7. Lorsque le gâteau est refroidi, sers-toi de la poignée du porte-moule pour retirer le moule de la chambre de refroidissement. Dépose le gâteau refroidi dans une assiette, en prenant soin de tourner le gâteau à l'envers, de sorte que le dessous soit face dessus.

Glaçage

1. Verse le contenu du sachet de glaçage chocolaté dans un bol.
2. Ajoute ½ c. à thé d'eau et brasse jusqu'à consistance crémeuse. Pour un glaçage plus coulant, ajoute quelques gouttes d'eau.
3. Étends le glaçage sur le gâteau refroidi.

Savoure!

easybake.com



Installation de l'ampoule

REQUIERT LA SURVEILLANCE D'UN ADULTE.

1. Assurez-vous que le four est débranché.
2. À l'aide d'un tournevis cruciforme, retirez les 4 vis de la porte du compartiment de l'ampoule. Retirez la porte.
3. Installez une ampoule standard de 100 watts. **IMPORTANT!** Ne pas utiliser d'ampoules longue durée, blanc doux, fluocompactes ou à rendement élevé, ni d'ampoules avec une puissance en watts plus élevée ou plus basse.
4. Remplacez la porte et serrez les vis.



Le four



Le four suite...

Avant de cuisiner...

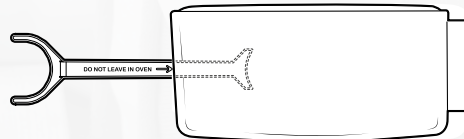
- Pour de meilleurs résultats, assure-toi de bien suivre les instructions.
- Lave les moules à la main avec du savon et de l'eau et essuie-les à fond avant de les utiliser la première fois et après chaque cuisson.
- Lave toujours tes mains avant d'utiliser le four.
- Le four devrait être posé à plat sur une surface plane en tout temps.
- Branche le four et préchauffe-le pendant 15 minutes.
- Assure-toi que les deux portes métalliques à l'intérieur du four sont fermées.

Les bases:

1. Préchauffe le four pendant 15 minutes.
2. À l'aide du manche du porte-moule, introduis le moule dans la fente du four et pousse-le tout au fond, jusqu'à ce que la flèche du porte-moule soit alignée avec le rebord de la fente du four, comme illustré plus bas. Ne laisse pas le porte-moule dans le four. Ne te sers pas de tes mains pour pousser le moule.
3. Assure-toi que les deux portes métalliques sont fermées. Les aliments pourraient ne pas bien cuire si les portes du four restent ouvertes.
4. Lorsque la cuisson est terminée, pousse le moule dans la chambre de refroidissement à l'aide du manche du porte-moule. **Sois prudent, le moule est chaud!** Fais-le refroidir pendant le temps indiqué dans la recette.
5. Lorsque le moule est refroidi, sers-toi de la poignée du porte-moule pour retirer le moule de la chambre de refroidissement.
6. Débranche le four lorsque la cuisson est terminée. Attends que le four ait refroidi, puis essuie-le.



Pousse le porte-moule dans le four jusqu'à ce que la flèche du manche soit alignée avec le rebord de la fente du four.



Faisons un gâteau



Gâteau doré et glaçage chocolaté

Donne un gâteau

Réunis:

- 1 mélange à gâteau doré
- 1 mélange à glaçage chocolaté
- moule
- porte-moule
- aérosol de cuisson antiadhésif (de la maison)
- bols (de la maison)
- cuillères à mesurer (de la maison)
- eau (du robinet)
- assiette (de la maison)

Au préalable:

- Préchauffe le four pendant 15 minutes
- Vaporise le moule d'aérosol de cuisson

Mélange et fais cuire:

Gâteau doré

1. Verse le contenu du sachet de gâteau doré dans un bol et mélange pour défaire les grumeaux.
2. Ajoute 1½ c. à thé d'eau et mélange le tout pour former une pâte.
3. Verse la pâte dans le moule et étends-la uniformément.
4. À l'aide du manche du porte-moule, introduis le moule dans la fente du four et pousse-le tout au fond, jusqu'à ce qu'il bloque. **Ne te sers pas de tes mains pour pousser le moule.** Ne laisse pas le porte-moule dans le four. Assure-toi que les deux portes métalliques du four sont fermées.
5. Fais cuire pendant 12 minutes.

Suite à la page 7

easybake.com