

PROGRESS®

Est. 1931

MACHINE À GÂTEAUX

3 EN 1

Manuel d'utilisation

Lisez attentivement toutes les instructions et conservez-les pour référence ultérieure.

Consignes de sécurité

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, veillez à toujours respecter les consignes de sécurité élémentaires.

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.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.

Si le cordon d'alimentation, la prise ou une partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il est tombé ou endommagé, 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 d'accessoires autres que ceux fournis.

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 anti-adhésive.

Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation secteur avant de changer ou d'installer des accessoires.

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 ni les composants chauffants de l'appareil.

Veillez à ne pas renverser d'eau sur l'élément chauffant.

Avertissement : tenez l'appareil à l'écart de matériaux inflammables.

Entretien et maintenance

Avant de procéder à toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez le gaufrier de l'alimentation secteur et vérifiez qu'il a complètement refroidi.

ÉTAPE 1 : essuyez la coque du gaufrier avec un chiffon doux et humide, puis séchez-la soigneusement.

ÉTAPE 2 : nettoyez les plaques antiadhésives à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement.

ÉTAPE 3 : retirez les résidus de cuisson en appliquant une petite quantité d'eau chaude mélangée à un détergent doux sur les plaques antiadhésives, puis essuyez avec du papier absorbant ou une éponge non abrasive.

N'immergez pas le gaufrier dans l'eau ni dans tout autre liquide.

N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer le gaufrier, car cela pourrait endommager sa surface.

Remarque : nettoyez le gaufrier après chaque utilisation.

Description des pièces



1. Coque du gaufrier 3 en 1
2. Plaques à pop cakes antiadhésives
3. Plaques à mini-beignets antiadhésives
4. Plaques à gaufres antiadhésives
5. Voyant rouge
6. Loquet de verrouillage
7. Bouton de déverrouillage des plaques

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

ÉTAPE 1 : éteignez le gaufrier et débranchez-le de l'alimentation secteur.

ÉTAPE 2 : retirez les plaques antiadhésives supérieure et inférieure en appuyant sur le bouton de déverrouillage des plaques, lavez-les à l'eau chaude savonneuse avec les autres plaques antiadhésives, puis rincez-les et séchez-les soigneusement.

ÉTAPE 3 : essuyez la coque du gaufrier avec un chiffon doux et humide, puis séchez-la soigneusement.

N'immergez pas le gaufrier dans l'eau ni dans tout autre liquide. N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ni de tampons à récurer pour nettoyer le gaufrier ou ses accessoires, car cela pourrait les endommager.

Remarque : lors de la première utilisation du gaufrier, une légère fumée ou odeur peuvent s'en dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment de ventilation autour du gaufrier.

Installation ou remplacement des plaques antiadhésives

Assurez-vous que le gaufrier est débranché de l'alimentation secteur et qu'il a complètement refroidi avant de retirer/remplacer les plaques antiadhésives.

Retrait

ÉTAPE 1 : appuyez sur le bouton de déverrouillage de la plaque situé à l'avant du gaufrier ; les plaques antiadhésives se soulèvent alors légèrement, ce qui facilite leur retrait.

ÉTAPE 2 : retirez chaque plaque antiadhésive en la tenant fermement des deux mains, puis faites-la glisser et retirez-la du gaufrier. Répétez l'opération pour les plaques antiadhésives supérieure et inférieure.

Installation

ÉTAPE 1 : choisissez les plaques antiadhésives requises, en vérifiant que les deux plaques correspondent et positionnez-les dans le gaufrier.

ÉTAPE 2 : alignez la plaque antiadhésive inférieure avec l'élément chauffant, puis appuyez doucement jusqu'à ce que les loquets de verrouillage la bloquent. Répétez l'opération pour la plaque antiadhésive supérieure.

Avertissement : ne remplacez pas les plaques antiadhésives lorsqu'elles sont chaudes.

Utilisation du gaufrier 3 en 1

Type de pâtisserie	Temps de cuisson approximatif
Pop cakes	4 à 6 minutes
Mini-beignets	6 à 8 minutes
Gaufres	4 à 6 minutes

ÉTAPE 1 : préparez la pâte pour confectionner les pâtisseries choisies.

ÉTAPE 2 : installez les plaques antiadhésives requises en suivant les instructions de la section intitulée « Installation ou remplacement des plaques antiadhésives ».

ÉTAPE 3 : préchauffez le gaufrier pendant environ 5 minutes.

ÉTAPE 4 : à l'aide de gants résistants à la chaleur, détachez avec précaution le loquet de verrouillage et ouvrez le couvercle.

ÉTAPE 5 : versez un peu de pâte au centre de la plaque antiadhésive inférieure, puis fermez délicatement le couvercle.

ÉTAPE 6 : faites cuire le temps requis ou jusqu'à ce que la pâtisserie soit dorée ; vérifiez

régulièrement en ouvrant délicatement le couvercle. Si nécessaire, prolongez le temps de cuisson jusqu'à ce que les pâtisseries soient dorées à souhait.

ÉTAPE 7 : une fois la cuisson terminée, ouvrez le couvercle avec précaution, puis retirez les pâtisseries à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur.

ÉTAPE 8 : si vous souhaitez cuire plusieurs fournées de pâtisseries, fermez le couvercle après avoir retiré chaque fournée pour maintenir la chaleur.

ÉTAPE 9 : éteignez le gaufrier et débranchez-le de l'alimentation secteur.

ÉTAPE 10 : laissez le couvercle ouvert et attendez que l'appareil refroidisse.

Remarque : ne versez pas une quantité trop importante de pâte sur les plaques, car la pâte s'étale pendant la cuisson. Il est recommandé de verser une quantité correspondant aux $\frac{2}{3}$ de la taille des plaques de cuisson.

Pour éviter de rayer les plaques antiadhésives, n'utilisez pas d'ustensiles métalliques.

Conseils et astuces

1. Ne mélangez pas trop la pâte, pour éviter que les pâtisseries soient compactes. Mélangez la pâte jusqu'à ce que tous les gros grumeaux aient disparu.
2. Ne versez pas une quantité trop importante de pâte sur les plaques. Il est recommandé de verser une quantité correspondant aux $\frac{2}{3}$ de la taille des plaques de cuisson.
3. Répartissez la pâte uniformément entre les alvéoles de la plaque antiadhésive inférieure.
4. Pendant les premières minutes de cuisson, n'ouvrez pas le gaufrier, car cela pourrait empêcher la formation des pâtisseries.
5. Lorsque vous remplissez la plaque antiadhésive inférieure de pâte, vous pouvez utiliser une poche à douille jetable pour faciliter le processus.
6. Si vous souhaitez décorer vos pâtisseries, il est préférable de le faire lorsqu'elles ont complètement refroidi.

Rangement

Vérifiez que le gaufrier est froid, propre et sec avant de le ranger dans un endroit frais et sec.

N'enroulez jamais le cordon autour du gaufrier ; enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Les plaques antiadhésives ne s'insèrent pas dans le gaufrier.	Les plaques antiadhésives n'ont pas été alignées correctement.	Assurez-vous que les plaques antiadhésives sont alignées et maintenues en place en suivant les instructions de la section intitulée « Installation ou remplacement des plaques antiadhésives ». Vérifiez que les plaques antiadhésives sont suffisamment froides, car certains matériaux peuvent se dilater sous l'effet de la chaleur.
Le voyant rouge ne s'allume pas.	Le fusible a grillé.	Vérifiez et remplacez le fusible de la fiche et allumez l'appareil après l'avoir branché sur l'alimentation secteur.

Caractéristiques

Code du produit : EK2102SP

Entrée : 220–240 V ~ 50/60 Hz

Sortie : 600 W

PROGRESS®

Est. 1931

RÉALISEZ DES PÂTISSERIES EN UN CLIN D'OEIL

Fonctions polyvalentes 3 en



Recettes

L'utilisation d'un robot pâtissier est recommandée, mais les ingrédients peuvent également être mélangés à la main.

Pop cakes à la vanille

Permet de préparer environ 24 pop cakes

Ingrédients

100 g de farine fermentante

2 œufs moyens

100 g de sucre en poudre

½ cuillère à café d'extrait de vanille

100 g de margarine

½ cuillère à café de levure chimique

Préparation

Mélangez la margarine et le sucre à l'aide d'un robot pâtissier jusqu'à obtenir une pâte légère et moelleuse.

Ajoutez les œufs un par un, l'extrait de vanille, la levure chimique, ainsi que la farine petit à petit, jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Mélangez à vitesse moyenne en ajoutant petit à petit la farine restante, jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.

Préchauffez le gaufrier, puis remplissez soigneusement chaque alvéole à pop cake avec de la pâte. Assurez-vous que chaque alvéole est remplie aux $\frac{2}{3}$. Fermez le gaufrier et faites cuire pendant environ 4 à 6 minutes jusqu'à ce que la pâtisserie soit dorée.

Remarque : le temps de cuisson peut être ajusté selon vos préférences.

Décoration

Il existe une grande variété d'ingrédients décoratifs ainsi que de nombreux sites Web spécialisés dans ce type de créations.

Les pop cakes peuvent être simplement trempés dans du chocolat fondu, des noix finement hachées, des paillettes alimentaires ou tout type de vermicelles. Les pâtissiers plus expérimentés peuvent utiliser du sucre glace et de la pâte d'amande dans leurs créations de pop cakes.

Les bâtonnets à pop cakes s'achètent dans des magasins spécialisés et sur Internet.

Mini-beignets

Ingrédients

225 g de farine

112 g de sucre

1 œuf

225 ml de lait

4 cuillères à soupe d'huile de cuisson

1 cuillère à soupe de levure chimique

½ cuillère à café d'extrait de vanille

Préparation

Versez la farine, le sucre et la levure chimique dans un saladier.

Faites un puits au centre et mettez-y le lait, l'œuf, la vanille et l'huile.

À l'aide d'un mixeur, mélangez soigneusement les ingrédients pour obtenir une pâte lisse.

Préchauffez le gaufrier, puis remplissez soigneusement chaque alvéole de pâte.

Assurez-vous que chaque alvéole est remplie aux $\frac{2}{3}$. Fermez le couvercle du gaufrier et faites cuire pendant environ 6 à 8 minutes jusqu'à ce que la pâtisserie soit dorée.

Vérifiez la cuisson du mini-beignet avec un cure-dent ; si le cure-dent sort propre, les mini-beignets sont prêts.

Retirez soigneusement les mini-beignets à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur, laissez-les refroidir sur une grille métallique ou bien servez-les chauds.

Gaufres classiques

Ingrédients

150 g de farine

1 œuf

300 ml de lait

2 cuillères à soupe d'huile végétale

1 cuillère à soupe de sucre

2 cuillères à café de levure chimique

1 pincée de sel

Préparation

Tamisez la farine et la levure dans un saladier, puis incorporez le sucre et le sel.

Faites un puits au centre du mélange.

Dans un autre bol, battez l'œuf, le lait et l'huile, puis versez le mélange dans le puits que vous venez de faire dans le saladier.

Mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte épaisse et lisse.

Préchauffez le gaufrier, puis remplissez soigneusement chaque alvéole de pâte. Assurez-vous que chaque alvéole est remplie aux $\frac{2}{3}$. Fermez le gaufrier et faites cuire pendant environ 4 à 6 minutes jusqu'à ce que la pâtisserie soit dorée.

Retirez soigneusement les gaufres à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur et laissez-les refroidir sur une grille.

**UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. UK.**

Si ce produit ne vous parvient dans un état acceptable, veuillez contacter notre service clientèle à l'adresse **www.progresscookshop.com**.

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

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).

Le symbole de la poubelle sur roues barrée sur ce produit indique que cet appareil doit être éliminé dans le respect de l'environnement lorsqu'il est usé ou devient inutilisable. Consultez les autorités locales pour plus de détails sur les possibilités de recyclage de ce produit.



PROGRESS®

Est. 1931

Fabriqué par :
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD.
Royaume-Uni.

FABRIQUÉ EN CHINE.



CD150317/MD070520/V6