

PROGRESS®

Est. 1931

MACHINE À PAIN
NUMÉRIQUE

Manuel d'utilisation

PROGRESS®

Est. 1931

Veillez lire attentivement toutes les instructions et les conserver pour référence ultérieure.

Consignes de sécurité

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être prises.

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 8 ans et plus, ainsi que les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes peuvent utiliser et nettoyer cet appareil, uniquement s'ils sont sous surveillance ou s'ils ont reçu des instructions pour l'utiliser en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus.

Cet appareil n'est pas un jouet, les enfants ne doivent pas jouer avec.

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 à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible d'endommager l'appareil.

Tenez le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants.

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'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.

Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.

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. 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 laissez refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, entretien ou rangement.

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 un nettoyage ou à une maintenance, débranchez la machine à pain de l'alimentation secteur et laissez-la refroidir complètement.

Nettoyez la machine à pain à l'aide d'un chiffon doux et humide, puis séchez soigneusement.

N'immergez pas la machine à pain dans l'eau ni dans tout autre liquide.

N'utilisez jamais de détergents ni de tampons à récurer abrasifs pour nettoyer la machine à pain, car cela pourrait l'endommager.

Nettoyez la machine à pain après chaque utilisation.

N'utilisez pas de couteaux ou de fourchettes, car cela endommagerait le revêtement anti-adhésif. Gardez toutes les aérations et les ouvertures non obstruées.

PROGRESS®

Est. 1931

Description des pièces



- | | |
|--|--|
| 1. Unité principale de la machine à pain numérique | 9. Crochet |
| 2. Moule à pain | 10. Écran LCD |
| 3. Cuve | 11. Panneau de commande |
| 4. Poignée du moule à pain | 12. Bouton menu « Menu » |
| 5. Palette de pétrissage | 13. Bouton de brunissement « Colour » |
| 6. Tige de la palette de pétrissage | 14. Bouton de taille du pain « Loaf size » |
| 7. Mesure | 15. Bouton de temporisation « Time+ » |
| 8. Cuillère de dosage | 16. Bouton marche/arrêt « Start/stop » |

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser la machine à pain pour la première fois, nettoyez le moule à pain à l'eau chaude savonneuse et séchez-le soigneusement ; essuyez-le avec un chiffon doux et humide et laissez-le bien sécher.

Remarque : lors de la première utilisation de la machine à pain, 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 pain chaude pendant l'utilisation. Pour obtenir des résultats optimaux, assurez-vous que la machine à pain est utilisée à une température ambiante d'au moins 18 °C.

Utilisation de la machine à pain numérique

ÉTAPE 1 : retirez le moule à pain en tournant la poignée du moule dans le sens antihoraire et en la tirant vers le haut et dans la direction opposée à la cuve. La palette de pétrissage doit s'insérer comme une clé ; alignez son bord plat et insérez-la.

ÉTAPE 2 : mesurez les ingrédients conformément aux instructions de la recette à l'aide de la mesure et de la cuillère de dosage fournies. Ajoutez les ingrédients dans le moule à pain, en veillant à ajouter les liquides en premier, suivis des ingrédients secs et enfin de la levure. Assurez-vous que le liquide n'entre pas en contact avec la levure avant le début du programme, afin d'éviter l'activation de la levure.

ÉTAPE 3 : réinsérez le moule à pain dans la cuve en le fixant sur son accessoire, puis tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.

ÉTAPE 4 : fermez le couvercle.

ÉTAPE 5 : branchez la machine à pain sur l'alimentation secteur et allumez-la.

Utilisation du panneau de commande

ÉTAPE 1 : sélectionnez le programme souhaité à l'aide du bouton « menu ». Pour parcourir les 11 paramètres préprogrammés, appuyez sur le bouton « menu ».

	Fonctions préprogrammées	Durée (h:mm)
1.	Standard	2:53
2.	Baguette	3:40
3.	Complet	3:32
4.	Rapide	2:10
5.	Sucré	2:50
6.	Sans gluten	2:50
7.	Pâte	1:30
8.	Gâteau	1:50
9.	Sandwich	2:55
10.	Pétrissage	1:38
11.	Cuisson	1:00

ÉTAPE 2 : appuyez sur le bouton « brunissement » pour sélectionner le degré de brunissage souhaité : léger, moyen ou fort. Sélectionnez la taille du pain en appuyant sur le bouton « taille du pain ». Utilisez les flèches sur l'écran LCD pour sélectionner.

ÉTAPE 3 : appuyez sur le bouton « marche/arrêt » pour lancer le programme sélectionné. La machine à pain se charge automatiquement de toutes les étapes du processus jusqu'à la fin du programme sélectionné. Le temps de cuisson restant s'affiche sur l'écran LCD.

ÉTAPE 4 : une fois le programme terminé, appuyez sur le bouton « marche/arrêt » pour réinitialiser la machine à pain sur le programme prédéfini.

ÉTAPE 5 : éteignez la machine à pain et débranchez-la de l'alimentation secteur.

ÉTAPE 6 : retirez le couvercle à l'aide de gants résistants à la chaleur.

ÉTAPE 7 : à l'aide de gants résistants à la chaleur, saisissez la poignée du moule à pain, tournez le moule dans le sens antihoraire, puis tirez la poignée vers le haut pour l'extraire de la cuve. Laissez le moule à pain sur une plaque de cuisson ou une grille pour le refroidir.

Remarque : la machine à pain émet un bip lorsqu'elle est branchée sur le secteur, entre chaque étape du processus de préparation du pain et une fois le programme sélectionné terminé. Pendant la cuisson, une flèche indique à quelle étape se trouve le processus. Lorsque vous utilisez la palette de pétrissage, elle peut rester accrochée à la partie inférieure du pain. Retirez-la toujours une fois que le pain a suffisamment refroidi. Pour ce faire, insérez le crochet dans l'ouverture située sous la palette de pétrissage et tirez doucement pour la libérer.

Le temps de cuisson prédéfini sera prolongé sur le réglage de 900 g de pain. Les options permettant de modifier le réglage du brunissage et de la taille du pain ne seront pas disponibles au cours de certains programmes de cuisson prédéfinis.

Avertissement : assurez-vous que le couvercle ferme bien la cuve pendant le fonctionnement, sauf si d'autres ingrédients doivent être ajoutés.

Fonction de temporisation

Le bouton « temporisation » permet de régler la fonction de temporisation, qui retarde le démarrage immédiat de la machine à pain. Cette fonction est utile pour régler la machine à pain afin qu'elle commence à cuire et qu'elle prépare le pain frais à un moment ultérieur. Pour retarder l'heure de fin du programme de cuisson prédéfini, sélectionnez le paramètre prédéfini souhaité et appuyez sur le bouton « temporisation ». Chaque pression sur le bouton décale de 10 minutes l'heure de fin affichée sur l'écran LCD. Le décalage s'étend jusqu'à un maximum de 13 heures.

Une fois le temps souhaité écoulé, appuyez sur le bouton « marche/arrêt » pour commencer.

Remarque : le minuteur affecte également le temps de cuisson d'un programme. Avant de retarder le minuteur, vous devez sélectionner la taille et le degré de brunissage du pain. Le minuteur n'est pas disponible pour le paramètre prédéfini de pétrissage. Le bouton

« temporisation » ne retarde le temps de cuisson que d'une minute en mode cuisson pré-réglée.

Avertissement : n'utilisez pas la fonction de temporisation lorsque vous cuisez avec des ingrédients tels que des œufs, du lait, de la crème ou du fromage.

Fonction de maintien au chaud (pain uniquement)

La machine à pain maintient automatiquement le pain au chaud pendant 60 minutes après la cuisson.

Si cette fonction n'est pas nécessaire et que le pain doit être retiré immédiatement, appuyez sur le bouton « marche/arrêt ».

Remarque : cette fonction n'est pas disponible pour les paramètres prédéfinis de pétrissage et de pâte.

Utilisation de la cuisson rapide

La cuisson rapide peut être utilisée pour réduire la durée prédéfinie. La pâte à pain sera plus dense à partir de ce réglage que celle préparée avec le paramètre prédéfini normal.

Utilisation du paramètre prédéfini pour gâteau

Lorsque vous utilisez le programme prédéfini pour gâteau, séparez les ingrédients liquides et secs dans deux récipients. Ajoutez d'abord les ingrédients secs, puis les ingrédients liquides par-dessus. Sélectionnez le paramètre prédéfini pour gâteau, puis appuyez sur le bouton « marche/arrêt » pour commencer.

Affichage d'avertissement

Lorsque l'écran LCD affiche « HHH » après le démarrage d'un programme prédéfini, la température à l'intérieur de la machine à pain est toujours trop élevée. Arrêtez le programme en cours, retirez le couvercle et laissez la machine à pain refroidir pendant 10 à 20 minutes.

Si l'écran LCD affiche « LLL » après avoir appuyé sur le bouton « Start/stop », cela signifie que la température à l'intérieur de la machine à pain est trop basse. Arrêtez le programme en cours en appuyant sur le bouton « Start/stop », retirez le couvercle et laissez la machine à pain se reposer pendant 10 à 20 minutes jusqu'à ce qu'elle s'adapte à la température ambiante.

Si l'écran LCD affiche « EE0 » après le démarrage d'un programme, le capteur de température est déconnecté. Faites contrôler le capteur par un expert agréé.

Dépannage

Problème	Cause	Solution
De la fumée est émise de la cuve ou des aérations.	Les ingrédients sont collés à la cuve à pain ou à l'extérieur du moule à pain.	Éteignez la machine à pain et débranchez-la de l'alimentation secteur, laissez-la refroidir complètement, puis nettoyez l'extérieur du moule ou de la cuve, conformément aux instructions de la section « Entretien et maintenance ».
Le pain se creuse au milieu et est humide sur la partie inférieure.	Le pain est resté trop longtemps dans la machine à pain.	Appuyez sur le bouton « Start/stop » pour annuler le paramètre prédéfini de maintien au chaud et retirez le pain.
Il est difficile d'enlever le pain du moule.	La partie inférieure du pain est accrochée à la palette de pétrissage.	Lorsque vous utilisez la palette de pétrissage, elle peut rester accrochée à la partie inférieure du pain. Retirez-la toujours une fois que le pain a suffisamment refroidi. Pour ce faire, insérez le crochet dans l'ouverture située sous la palette de pétrissage et tirez doucement pour la libérer.

Les ingrédients ne sont pas bien mélangés ou le pain n'a pas cuit correctement.	Le programme sélectionné pour les ingrédients est incorrect. Le bouton « Start/stop » a été actionné pendant le fonctionnement. Le couvercle a été retiré plusieurs fois pendant le fonctionnement de la machine à pain. La rotation de la palette de pétrissage est bloquée. La machine à pain est encore chaude après le cycle de cuisson précédent.	Vérifiez le menu sélectionné et les autres paramètres. Redémarrez le processus de cuisson. Ne réutilisez pas les ingrédients précédents. Le couvercle ne doit pas être retiré pendant le fonctionnement, sauf pour ajouter des ingrédients. Assurez-vous que le couvercle ferme bien la cuve pendant le fonctionnement de la machine à pain. Retirez la palette de pétrissage et la cuve, puis vérifiez que la tige de la palette de pétrissage tourne. Si la tige de la palette de pétrissage ne tourne pas, contactez le service clientèle. Éteignez la machine à pain et débranchez-la de l'alimentation secteur, laissez-la refroidir complètement, puis retirez la cuve. Laissez refroidir à température ambiante, puis remettez la cuve en place. Branchez la machine à pain sur l'alimentation secteur et reprenez la cuisson.
--	---	--

PROGRESS®

Est. 1931

Rangement

Vérifiez que la machine à pain est froide, propre et sèche avant de la ranger dans un endroit frais et sec.

N'enroulez jamais le cordon fermement autour de la machine à pain ; enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

Caractéristiques

Code produit : EK4219PVDEEU7

Entrée : 220–240 V ~ 50 Hz

Sortie : 550 W

PROGRESS®

Est. 1931



LE PLAISIR DU PAIN FAIT MAISON

Avec 11 programmes numériques !



Recettes

Pain blanc

Ingrédients	Pour 700 g de pain	Pour 900 g de pain
Farine	420 g	490 g
Eau	280 ml	340 ml
Huile	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sucre	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café
Levure	1 cuillère à café	1 cuillère à café

Baguette

Ingrédients	Pour 700 g de pain	Pour 900 g de pain
Farine	420 g	490 g
Eau	280 ml	340 ml
Huile	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sucre	1,5 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Sel	1,5 cuillère à café	2 cuillères à café
Levure	1 cuillère à café	1 cuillère à café

Pain complet

Ingrédients	Pour 700 g de pain	Pour 900 g de pain
Farine	280 g	280 g
Eau	260 ml	340 ml
Farine complète	110 g	220 g
Huile	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sucre roux	2 cuillères à soupe	2,5 cuillères à soupe
Lait en poudre	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sel	4 cuillères à café	2 cuillères à café
Levure	1 cuillère à café	1 cuillère à café

Pain rapide

Ingrédients	Pour 900 g de pain
Farine	490 g
Eau	320 ml
Huile	2 cuillères à soupe
Sucre	2 cuillères à soupe
Sel	1,5 cuillère à café
Levure	1 cuillère à café

Pain sucré

Ingrédients	Pour 700 g de pain	Pour 900 g de pain
Farine	420 g	490 g
Eau	280 ml	340 ml
Sucre	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
Huile végétale	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Lait en poudre	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Sel	1,5 cuillère à café	2 cuillères à café
Levadura	1 cucharadita	1 cucharadita

Pain sans gluten

Ingrédients	Pour 700 g de pain	Pour 900 g de pain
Farine sans gluten	420 g	560 g
Eau	280 ml	340 ml
Sucre	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Huile	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuillère à café
Levure	1,5 cuillère à café	1,5 cuillère à café

Pâte

Ingrédients	Quantité
Farine raffinée	560 g
Eau	360 ml
Huile	2 cuillères à soupe
Sucre	2 cuillères à soupe
Sel	1,5 cuillère à café
Levure	0,5 cuillère à café

Gâteau

Ingrédients	Quantité
Œufs	6
Farine fermentante	250 g
Sucre	8 cuillères à soupe
Huile végétale	2 cuillères à soupe
Jus de citron	1,3 cuillère à soupe
Essence aromatique	1 cuillère à café
Levure	1 cuillère à café

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

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).

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, Progress 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.

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®

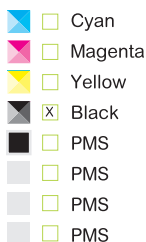
Est. 1931



Fabriqué par :
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street,
Manchester OL9 0DD. Royaume-Uni,
FABRIQUÉ EN CHINE.
CD160920/MD081020/V2



Artworker:	SCARLETT CHESTER-ROBERTS
Date:	08/10/2020
Project Name:	EEK200746FR UPG EK4219PVDEEU7 IM
Type of Artwork:	Instruction Manual
Size:	A5 16 PP Instruction Manual
Software Used:	Indesign CC20
Typefaces:	TW Cen MT



Artwork Version 2

Artwork Scale 1:1

©2020 UP Global Sourcing. All designs, images and artwork are the copyright of UP Global Sourcing. No copying, alterations or amendments to the artwork, design can be undertaken without prior written permission of UP Global Sourcing. Any costs incurred as a result of unauthorised amendments will be recovered from the supplier responsible.

DO NOT PRINT THIS PAGE
ARTWORK REFERENCE ONLY