

PROGRESS®

Est. 1931

GAUFRIER

3 EN 1

Manuel d'utilisation

PROGRESS®

Est. 1931

Veillez conserver ces instructions 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 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.

Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou si l'appareil est tombé ou endommagé, cessez immédiatement d'utiliser le produit pour éviter tout risque de blessure.

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

PROGRESS®

Est. 1931

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 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 et séchez-la soigneusement.

ÉTAPE 2 : nettoyez les accessoires 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 de cuisson antiadhésives et essuyez avec du papier absorbant.

Utilisez une éponge non abrasive si les résidus sont difficiles à nettoyer.

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

N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ni d'éponges métalliques pour nettoyer le gaufrier ou ses accessoires, car cela pourrait endommager la surface.

REMARQUE : nettoyez le gaufrier après chaque utilisation.

Description des pièces



- | | |
|--------------------------------|--|
| 1. Coque du gaufrier 3 en 1 | 6. Boutons de déverrouillage des plaques |
| 2. Voyant « Prêt » vert | 7. Plaques à beignets |
| 3. Voyant d'alimentation rouge | 8. Plaques à pop cakes |
| 4. Loquet de verrouillage | 9. Plaques à gaufres |
| 5. Poignées isolantes | |

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

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

ÉTAPE 2 : essuyez la coque du gaufrier avec un chiffon doux et humide et séchez-la soigneusement.

Nettoyez les plaques de cuisson à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement.

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

REMARQUE : lors de la première utilisation du gaufrier, une légère fumée et/ou une 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 de cuisson

ÉTAPE 1 : ouvrez le gaufrier en détachant le loquet de verrouillage.

ÉTAPE 2 : choisissez les plaques de cuisson requises, en vérifiant que les deux plaques correspondent.

ÉTAPE 3 : placez la plaque de cuisson inférieure à l'intérieur du gaufrier et alignez-la avec l'élément chauffant. Appuyez doucement jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Répétez l'opération pour la plaque de cuisson supérieure.

REMARQUE : les plaques antiadhésives ne s'insèrent que dans un sens précis dans le gaufrier.

Utilisation du gaufrier 3 en 1

ÉTAPE 1 : avant chaque utilisation, versez une fine couche d'huile de cuisson sur les plaques de cuisson, en étalant avec une feuille de papier absorbant. Cela permet de prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif et d'empêcher les aliments de coller.

ÉTAPE 2 : préparez les ingrédients que vous souhaitez cuire.

ÉTAPE 3 : installez les plaques de cuisson requises en suivant les instructions de la section intitulée « Installation ou remplacement des plaques de cuisson ».

ÉTAPE 4 : branchez le gaufrier sur l'alimentation secteur et préchauffez-le pendant environ 5 minutes. Le voyant d'alimentation rouge et le voyant « Prêt » vert s'allument pour indiquer que le gaufrier chauffe. Le voyant « Prêt » vert s'éteint lorsque la température requise est atteinte et que le gaufrier est prêt à l'emploi.

ÉTAPE 5 : à l'aide de gants résistants à la chaleur, détachez avec précaution le loquet de verrouillage et ouvrez le couvercle.

Ajoutez les ingrédients préparés sur la plaque de cuisson inférieure, puis fermez délicatement le couvercle.

ÉTAPE 6 : faites cuire le temps requis et surveillez régulièrement la cuisson en ouvrant le couvercle avec précaution.

ÉTAPE 7 : une fois la cuisson terminée, utilisez des gants résistants à la chaleur pour ouvrir 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 : éteignez le gaufrier et débranchez-le de l'alimentation secteur.

ÉTAPE 9 : Laissez le couvercle ouvert et laissez l'appareil refroidir.

REMARQUE : veillez à toujours préchauffer les plaques de cuisson avant de lancer la cuisson.

Laissez le gaufrier refroidir suffisamment longtemps avant d'installer d'autres plaques de cuisson.

Lors de l'utilisation, le voyant « Prêt » vert s'allume et s'éteint pour indiquer que le gaufrier se maintient à la température sélectionnée.

Ne versez pas une quantité trop importante sur les plaques de cuisson ; les ingrédients peuvent s'étaler pendant la cuisson.

Si vous souhaitez cuire plusieurs pâtisseries les unes à la suite des autres, fermez le couvercle après avoir retiré chaque pâtisserie pour maintenir la chaleur.

ATTENTION : faites preuve de prudence pendant la cuisson ; le gaufrier peut émettre de la vapeur.

AVERTISSEMENT : le gaufrier et les plaques de cuisson atteignent des températures élevées pendant la cuisson ; veillez à toujours utiliser des gants résistants à la chaleur pour éviter toute blessure.

Retrait des plaques de cuisson

ÉTAPE 1 : laissez le gaufrier refroidir complètement avant d'essayer de retirer les plaques de cuisson.

ÉTAPE 2 : appuyez simultanément sur les deux boutons de déverrouillage des plaques situé à l'avant du gaufrier ; les plaques de cuisson se soulèvent alors légèrement, ce qui facilite leur retrait.

ÉTAPE 3 : retirez chaque plaque en la tenant fermement des deux mains, puis faites-la glisser et retirez-la du gaufrier.

ATTENTION : laissez toujours refroidir complètement les plaques de cuisson avant d'essayer de les retirer du gaufrier ; le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures.

Utilisation des plaques à pop cakes

ÉTAPE 1 : une fois le voyant « Prêt » allumé, versez la pâte préparée au centre de chaque alvéole sur la plaque à pop cakes inférieure, puis fermez le couvercle.

ÉTAPE 2 : faites cuire les pop cakes pendant environ 6 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et doux au toucher. Surveillez régulièrement la progression de la cuisson en ouvrant le couvercle avec précaution.

ÉTAPE 3 : une fois la cuisson terminée, éteignez le gaufrier et débranchez-le de

PROGRESS®

Est. 1931

l'alimentation secteur. Laissez le couvercle ouvert et laissez l'appareil refroidir.

ÉTAPE 4 : retirez délicatement les pop cakes en détachant doucement les bords de la plaque à pop cakes à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur.

ÉTAPE 5 : une fois froides, les plaques à pop cakes peuvent être retirées et lavées à l'eau chaude savonneuse et séchées soigneusement.

REMARQUE : ne versez pas une quantité trop importante de pâte dans les alvéoles, car la pâte à pop cakes gonfle pendant la cuisson.

Remplissez chaque alvéole jusqu'aux $\frac{2}{3}$ de sa capacité environ.

AVERTISSEMENT : soyez prudent lorsque vous utilisez le gaufrier afin d'éviter tout contact avec la chaleur et la vapeur qui s'échappent.

Utilisation des plaques à beignets

ÉTAPE 1 : une fois le voyant « Prêt » allumé, versez la pâte préparée au centre de chaque alvéole sur la plaque à beignets inférieure, puis fermez le couvercle.

ÉTAPE 2 : faites cuire les beignets pendant environ 8 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et doux au toucher. Surveillez régulièrement la progression de la cuisson en ouvrant le couvercle avec précaution.

ÉTAPE 3 : une fois la cuisson terminée, éteignez le gaufrier et débranchez-le de l'alimentation secteur. Laissez le couvercle ouvert et laissez l'appareil refroidir.

ÉTAPE 4 : retirez soigneusement les beignets en décollant délicatement leurs bords de la plaque à beignets à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur.

ÉTAPE 5 : une fois froides, les plaques à beignets peuvent être retirées et lavées à l'eau chaude savonneuse et séchées soigneusement.

REMARQUE : ne versez pas une quantité trop importante de pâte dans les alvéoles, car la pâte à beignets gonfle pendant la cuisson.

Remplissez chaque alvéole jusqu'aux $\frac{2}{3}$ de sa capacité.

AVERTISSEMENT : soyez prudent lorsque vous utilisez le gaufrier afin d'éviter tout contact avec la chaleur et la vapeur qui s'échappent.

Utilisation des plaques à gaufres

ÉTAPE 1 : une fois le voyant « Prêt » allumé, versez la pâte préparée au centre de chaque moule sur la plaque à gaufres inférieure. Étalez-la à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur et fermez le couvercle.

ÉTAPE 2 : faites cuire les gaufres pendant environ 6 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et douces au toucher. Surveillez régulièrement la progression de la cuisson en ouvrant le couvercle avec précaution.

ÉTAPE 3 : une fois la cuisson terminée, éteignez le gaufrier et débranchez-le de l'alimentation secteur. Laissez le couvercle ouvert et laissez l'appareil refroidir.

ÉTAPE 4 : retirez délicatement les gaufres en détachant doucement les bords de la plaque à gaufres à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur.

ÉTAPE 5 : une fois froides, les plaques à gaufres peuvent être retirées, lavées à l'eau chaude savonneuse et séchées soigneusement.

REMARQUE : ne versez pas une quantité trop importante de pâte dans les moules, car la pâte à gaufres gonfle pendant la cuisson. Remplissez chaque moule jusqu'aux $\frac{2}{3}$ de sa capacité.

AVERTISSEMENT : soyez prudent lorsque vous utilisez le gaufrier afin d'éviter tout contact avec la chaleur et la vapeur qui s'échappent.

Conseils et astuces

1. Veillez à ne pas trop mélanger la pâte à pop cakes, à beignets ou à gaufres, car cela pourrait affecter la texture des pâtisseries.
2. Tamisez les ingrédients secs, tels que la farine, pour obtenir une pâte lisse et éviter les grumeaux.
3. Veillez à toujours utiliser du beurre ou du spray de cuisson pour préparer la surface antiadhésive. Cela permet non seulement de protéger le revêtement antiadhésif, mais facilite également le retrait des en-cas une fois cuits.
4. Attendez que la pâte s'étale de manière uniforme, afin d'éviter tout débordement.
5. Évitez d'ouvrir le gaufrier pendant les premières minutes de cuisson, afin de conserver la chaleur.
6. L'utilisation d'ustensiles en plastique ou en bois résistants à la chaleur permet de protéger le revêtement antiadhésif.
7. Pour gagner du temps lors de l'utilisation du gaufrier, préparez les ingrédients et les mélanges bien à l'avance.
8. Si vous enrobez des beignets de sucre, il est préférable de le faire tant qu'ils sont encore chauds.

PROGRESS®

Est. 1931

Stockage

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 de cuisson ne s'insèrent pas dans le gaufrier.	Les plaques de cuisson n'ont pas été alignées correctement.	Assurez-vous que les plaques de cuisson sont alignées et verrouillées en bonne position. Vérifiez que les plaques de cuisson sont suffisamment froides, car certains matériaux peuvent se dilater sous l'effet de la chaleur.

Caractéristiques

Code produit : EK4943P

Entrée : 220–240 V ~ 50–60 Hz

Sortie : 650 W

PROGRESS®

Est. 1931



DESIGN MODERNE ET ÉLÉGANT

Idées de recettes



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 avec levure incorporée	2 œufs moyens	½ cuillère à café de levure chimique
100 g de sucre en poudre	½ cuillère à café d'extrait de vanille	
100 g de margarine		

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, disponibles sur 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	4 cuillères à soupe d'huile	½ cuillère à café d'extrait
112 g de sucre	de cuisson	de vanille
1 œuf	1 cuillère à soupe de	
225 ml de lait	levure chimique	

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	2 cuillères à soupe	2 cuillères à café de
1 œuf	d'huile végétale	levure chimique
300 ml de lait	1 cuillère à soupe de sucre	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.

PROGRESS®

Est. 1931

**UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. UK.
Edmund-Rumpler Straße 5, 1149 Köln. Germany.**

Si ce produit ne vous parvient pas 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 pourrions pas fournir un produit de 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.

Mise au rebut des piles/batteries usagées et des équipements électriques et électroniques



Ce symbole figurant sur le produit, sur ses piles/batteries ou sur son emballage, signifie que ce produit et toutes les piles/batteries qu'il contient ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de les remettre à un point de collecte approprié destiné au recyclage des piles/batteries et des équipements électriques et électroniques. Cette collecte sélective et ce recyclage contribuent à préserver les ressources naturelles et à prévenir les conséquences négatives potentielles sur la santé et l'environnement, liées à la présence possible de substances dangereuses dans les piles/batteries et les équipements électriques et électroniques, pouvant être causées par une élimination inadéquate des déchets. Certains revendeurs proposent des services de reprise qui permettent à l'utilisateur de renvoyer les équipements usagés pour une mise au rebut appropriée. **Il est de la responsabilité de l'utilisateur de supprimer toutes les données situées sur les équipements électriques et électroniques avant la mise au rebut.** Pour plus d'informations sur les centres de collecte des piles/batteries usagées et des déchets d'équipements électriques et électroniques, veuillez contacter votre mairie, votre déchetterie locale ou le revendeur du produit.

PROGRESS®

Est. 1931



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Fabriqué par :
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Edmund-Rumpler Straße 5, 1149 Köln. **Germany.**

FABRIQUÉ EN CHINE.
www.progresscookshop.com



©Progress marque déposée. Tous droits réservés.

CD061021/MD261022/V4