

PROGRESS®
Est. 1931

GAUFRIER
3 EN 1
Mode d'Emploi

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

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, respecter impérativement les règles élémentaires de sécurité suivantes.

Vérifier que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur le secteur.

Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances ne peuvent utiliser cet appareil que sous supervision ou s'ils ont reçu des consignes concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et s'ils comprennent les risques relatifs à cette utilisation.

Les enfants doivent être surveillés afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

À moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils ne soient supervisés, les enfants ne doivent pas effectuer les tâches de nettoyage ou d'entretien.

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 toute autre partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il est tombé ou a été endommagé, seul un électricien qualifié doit effectuer les réparations. Des réparations incorrectes peuvent exposer l'utilisateur à des risques de blessures.

Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.

Garder l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou en cours de refroidissement.

Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de la chaleur ou de bords coupants qui pourraient l'endommager.

Tenir le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait chauffer pendant l'utilisation.

Tenir l'appareil à l'écart des autres appareils émettant de la chaleur.

Ne pas immerger l'appareil dans de l'eau ni aucun autre liquide.

Ne pas utiliser l'appareil avec des mains mouillées.

Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au secteur.

Ne pas débrancher l'appareil du secteur en tirant sur le cordon d'alimentation; l'éteindre et retirer la prise à la main.

Ne pas tirer ni porter l'appareil en le tenant par son cordon d'alimentation.

Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.

Ne pas utiliser d'autres accessoires que ceux fournis.

Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.

Ne pas ranger l'appareil à la lumière directe du soleil ni dans des conditions d'humidité élevée.

Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation.

Ne pas toucher les parties de l'appareil qui pourraient chauffer ou les composants chauffants de l'appareil, car cela pourrait causer des blessures.

Ne pas utiliser d'objets tranchants ou abrasifs avec cet appareil ; n'utiliser que des spatules en plastique résistant à la chaleur ou en bois pour éviter d'endommager la surface antiadhésive.

Éteindre l'appareil et le débrancher du secteur avant de changer ou de monter les accessoires.

Débrancher toujours l'appareil après utilisation et avant tout nettoyage ou entretien par l'utilisateur.

S'assurer toujours que l'appareil ait refroidi complètement après utilisation avant de le nettoyer, de l'entretenir ou de le ranger.

Utiliser toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable pour l'utilisateur.

L'utilisation d'une rallonge électrique avec l'appareil n'est pas recommandée.

Cet appareil ne doit pas être utilisé à l'aide d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée, autre que celle fournie 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 quand l'appareil est en marche.



Attention : Surface chaude - Ne pas toucher la partie chaude ou les composants chauffants de l'appareil.

Veiller à ne pas verser d'eau sur l'élément chauffant.

Avertissement : Tenir l'appareil à l'écart des matières inflammables.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant toute tentative de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'appareil à snacks du secteur et vérifier qu'il est complètement refroidi.

ÉTAPE 1 : Essuyer le corps principal du gaufrier avec un chiffon doux et humide et le sécher soigneusement.

ÉTAPE 2 : Nettoyer les plaques de cuisson antiadhésives à l'eau chaude savonneuse, puis rincer et sécher soigneusement.

ÉTAPE 3 : Retirer les résidus d'aliments collés en appliquant une petite quantité d'eau chaude mélangée à un détergent doux sur les plaques de cuisson antiadhésives, puis essuyer avec une serviette en papier ou un tampon à récurer non abrasif.

Ne pas immerger le gaufrier dans l'eau ni dans aucun autre liquide. Afin de ne pas endommager les revêtements du gaufrier, ne pas utiliser de détergents ou de tampons à récurer agressifs ou abrasifs pour les nettoyer.

Remarque : Le gaufrier doit être nettoyé après chaque utilisation.

POUR COMMENCER

Retirer l'appareil de la boîte.

Retirer tous les emballages de l'appareil.

Placer l'emballage à l'intérieur de la boîte et le conserver pour référence future.

DANS LA BOÎTE

Gaufrier 3 en 1

Plaques à Pop Cakes Antiadhésives

Plaques à Mini-Beignets Antiadhésives

Plaques à Gaufres Antiadhésives

Mode d'Emploi

CARACTÉRISTIQUES

Puissance de 600 W

Permet de Confectionner

9 Pop Cakes, 4 Beignets ou 1 Gaufre

Nettoyage Facile

Inclut des Plaques de Cuisson pour Pop Cakes, Beignets et Gaufres

DESCRIPTION DES PIÈCES



- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. Corps Principal du Gaufrier 3 en 1 | 5. Voyant d'Alimentation Rouge |
| 2. Plaques à Pop Cakes Antiadhésives | 6. Loquet de Verrouillage |
| 3. Plaques à Mini-Beignets Antiadhésives | 7. Bouton de Dégagement des Plaques |
| 4. Plaques à Gaufres Antiadhésives. | |

CONSIGNES D'UTILISATION

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

ÉTAPE 1 : Éteindre et débrancher le gaufrier du secteur.

ÉTAPE 2 : Enlever les plaques antiadhésives supérieure et inférieure en appuyant sur le bouton de dégagement des plaques et les laver avec les autres plaques antiadhésives dans de l'eau savonneuse tiède. Rincer et sécher soigneusement.

ÉTAPE 3 : Essuyer le corps principal du gaufrier avec un chiffon doux et humide et le sécher soigneusement.

Ne pas immerger le gaufrier dans l'eau ni dans aucun autre liquide. Afin de ne pas endommager le gaufrier et ses accessoires, ne pas utiliser de détergents agressifs ou abrasifs ou de tampon à récurer pour les nettoyer.

Remarque : Lors de la première utilisation du gaufrier, une légère fumée ou une légère odeur peut être émise. Ce phénomène est normal et disparaît rapidement. Prévoir une ventilation suffisante autour du gaufrier.

INSTALLATION OU ÉCHANGE DES PLAQUES ANTIADHÉSIVES

ÉTAPE 1 : Ouvrir le gaufrier en déclinçant le loquet.

ÉTAPE 2 : Prendre les plaques antiadhésives souhaitées, en vérifiant que les deux plaques correspondent, et les poser dans le gaufrier.

ÉTAPE 3 : Aligner la plaque antiadhésive inférieure avec l'élément chauffant et appuyer doucement jusqu'à ce que les verrous s'enclenchent. Répéter l'opération pour la plaque antiadhésive supérieure.

Avertissement : Ne pas échanger les plaques antiadhésives tant qu'elles sont chaudes.

UTILISATION DU GAUFRIER 3 EN 1

Snack	Temps de Cuisson Approximatif
Pop cakes	4-6 minutes
Mini-beignets	6-8 minutes
Gaufres	4-6 minutes

ÉTAPE 1 : Préparer la pâte correspondant au snack choisi.

ÉTAPE 2 : Installer les plaques antiadhésives requises en suivant les instructions de la section intitulée « Installation ou Échange des Plaques Antiadhésives ».

ÉTAPE 3 : Préchauffer le gaufrier pendant environ 5 minutes.

ÉTAPE 4 : En portant des gants résistants à la chaleur, déclipser avec précaution le loquet et ouvrir le couvercle.

ÉTAPE 5 : Verser de la pâte au centre de chaque plaque antiadhésive inférieure puis fermer soigneusement le couvercle.

ÉTAPE 6 : Cuire le temps nécessaire ou jusqu'à ce que le snack soit doré ; vérifier régulièrement en ouvrant le couvercle avec précaution. Si besoin, laisser cuire les snacks un peu plus longtemps, pour qu'ils soient dorés à votre goût.

ÉTAPE 7 : Une fois la cuisson achevée, ouvrir le couvercle avec précaution et retirer les snacks avec une spatule en bois ou en plastique thermorésistant.

ÉTAPE 8 : Entre deux cuissons successives, fermer le couvercle après avoir retiré les snacks afin de conserver la chaleur.

ÉTAPE 9 : Éteindre et débrancher le gaufrier du secteur.

ÉTAPE 10 : Laisser le couvercle ouvert et laisser refroidir.

Remarque : Ne pas trop remplir les plaques car la pâte va se dilater pendant la cuisson. Un remplissage aux $\frac{2}{3}$ est recommandé. Pour éviter d'érafler les plaques de cuisson antiadhésives, ne pas utiliser d'ustensiles métalliques.

RETRAIT DES PLAQUES DE CUISSON ANTIADHÉSIVES

ÉTAPE 1 : S'assurer que le gaufrier a complètement refroidi avant de retirer les plaques de cuisson antiadhésives.

ÉTAPE 2 : Appuyer sur le bouton de dégagement des plaques à l'avant du gaufrier ; les plaques antiadhésives vont se soulever légèrement, ce qui permet de les sortir.

ÉTAPE 3 : Retirer chaque plaque antiadhésive en la tenant fermement à deux mains, puis la faire glisser pour la sortir du gaufrier. Répéter l'opération pour les plaques antiadhésives supérieure et inférieure.

Avertissement : Ne pas échanger les plaques antiadhésives tant qu'elles sont chaudes.

CONSEILS ET ASTUCES

1. Ne pas trop mélanger la pâte, car cela a tendance à rendre les snacks plus denses. Mélanger la pâte jusqu'à ce que tous les gros morceaux soient dissous.
2. Ne pas trop remplir les plaques de cuisson. Un remplissage aux $\frac{2}{3}$ est recommandé.
3. Répartir la pâte uniformément entre les différents compartiments de la plaque antiadhésive inférieure.
4. Pendant les premières minutes de cuisson, ne pas ouvrir pas le gaufrier car cela risque d'empêcher les snacks de se former correctement.

5. Pour faciliter le remplissage des plaques antiadhésives inférieures avec la pâte, une poche à pâtisserie jetable ou une poche à douille peuvent être utilisées.
6. Si les snacks doivent être décorés, il est préférable de le faire une fois qu'ils sont complètement refroidis.

RANGEMENT

Vérifier que le gaufrier est froid, propre et sec avant de le ranger dans un endroit frais et sec. Ne jamais enrouler le cordon autour du gaufrier ; l'enrouler de manière lâche pour éviter de l'endommager.

DÉPANNAGE

Symptôme	Cause Possible	Action Corrective
Les plaques antiadhésives ne rentrent pas dans le gaufrier	Les plaques antiadhésives ne sont pas alignées correctement.	S'assurer que les plaques antiadhésives sont alignées et verrouillées en suivant les instructions de la section intitulée « Installation ou échange des plaques antiadhésives ». Vérifier que les plaques antiadhésives sont suffisamment froides, car la chaleur peut faire gonfler certains matériaux.
Le voyant d'alimentation rouge ne s'allume pas.	Le fusible a sauté.	Vérifier et remplacer le fusible de la prise et brancher sur le secteur.

SPÉCIFICATIONS

Code produit : EK2102PBBFOB

Alimentation : 220–240 V ~ 50/60 Hz

Sortie : 600 W

Le symbole représentant une poubelle barrée sur ce produit indique que cet appareil doit être jeté dans le respect de l'environnement lorsque vous n'en avez plus l'utilité ou lorsqu'il est usé. Contactez les autorités locales pour obtenir des détails concernant l'endroit où amener ce produit pour qu'il soit recyclé.



Même si les ingrédients peuvent être mélangés à la main, l'utilisation d'un robot ménager est recommandée.

POP CAKES À LA VANILLE

Pour environ 24 pop cakes

INGRÉDIENTS

100 g de farine auto-levante

100 g de sucre en poudre

100 g de margarine

2 œufs moyens

½ c.à.c. d'arôme de vanille

½ c.à.c. de levure chimique

PRÉPARATION

Battre ensemble la margarine et le sucre à l'aide d'un robot ménager jusqu'à obtention d'un mélange léger et mousseux.

Ajouter les œufs un à un, l'arôme de vanille et la levure chimique, avec un peu de farine à chaque fois, jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.

En mélangeant à vitesse moyenne, ajouter le reste de la farine petit à petit jusqu'à ce que les ingrédients soient incorporés.

Préchauffer le gaufrier, puis remplir soigneusement de pâte chaque compartiment de la plaque inférieure. Remplir les compartiments aux $\frac{2}{3}$. Fermer le gaufrier et cuire environ 4 à 6 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Remarque : Le temps de cuisson peut être augmenté ou diminué selon les goûts de chacun.

DÉCORATION

Une grande variété d'ingrédients sont disponibles pour la décoration, ainsi que de nombreux sites Web spécialisés dans ces créations.

Les pop cakes peuvent être simplement trempés dans du chocolat fondu, des noix hachées finement, des paillettes ou tout autre type de pépites. Pour les pâtisseries plus expérimentées, le sucre glace et le massepain peuvent être utilisés pour la création de magnifiques pop cakes.

Des bâtonnets pour pop cakes sont vendus dans les pâtisseries spécialisées et sur des sites Web.



RECETTES

*Toutes les images de recette utilisées dans ce manuel d'utilisation ne sont employées qu'à des fins d'illustration.



MINI-BEIGNETS

INGRÉDIENTS

225 g de farine

112 g de sucre

1 œuf

225 ml de lait

4 cuillères à soupe d'huile de cuisine

1 c.à.s. de levure chimique

½ c.à.c. d'arôme de vanille

PRÉPARATION

Verser la farine, le sucre et la levure dans un cul-de-poule.

Creuser un puits au centre des ingrédients et ajouter le lait, l'œuf, la vanille et l'huile.

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

Préchauffer le gaufrier, puis remplir soigneusement de pâte chaque compartiment à beignet de la plaque inférieure. Remplir les compartiments aux $\frac{2}{3}$. Fermer le gaufrier et cuire environ 6 à 8 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Tester le mini beignet avec un cure-dent ; si le cure-dent est propre, les mini beignets sont prêts.

Retirer délicatement les mini-beignets à l'aide d'une spatule en plastique résistant à la chaleur ou en bois et les laisser refroidir sur une grille ou servir chaud.

GAUFRES SIMPLES

INGRÉDIENTS

150 g de farine

1 œuf

300 ml de lait

2 c.à.s. d'huile végétale

1 c.à.s. de sucre

2 c.à.c. de levure chimique

Une pincée de sel

PRÉPARATION

Tamiser la farine et la levure dans un grand cul-de-poule, puis ajouter le sucre et le sel.

Creuser un puits au centre du mélange.

Dans un autre bol, battre ensemble l'œuf, le lait et l'huile, puis verser le mélange dans le puits.

Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte lisse et épaisse.

Préchauffer le gaufrier, puis remplir soigneusement de pâte chaque compartiment à gaufre de la plaque inférieure. Remplir les compartiments aux $\frac{2}{3}$. Fermer le gaufrier et cuire environ 4 à 6 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Retirer délicatement les gaufres à l'aide d'une spatule en plastique résistant à la chaleur ou en bois et les laisser refroidir sur une grille ou servir chaud.



PROGRESS®

Innovation
& Évolution
depuis 1931

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

Fabriqué en Chine.

CD220119/MD000000/V1





GLOBAL SOURCING
THE ULTIMATE WAY

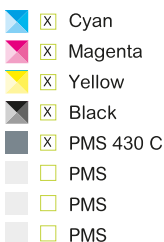
Manchester
OL9 0DD
United Kingdom
www.upgs.com

t: +44 (0) 161 627 1400
f: +44 (0) 161 628 2126

hk: +852 6681 9752

cn: +86 1 3417586804

Artworker:	Helen Vine
Date:	22/01/19
Project Name:	EEK190059 BAB EK2102PBBFOB
Type of Artwork:	Instruction Manual
Size:	A5 16 PP
Software Used:	Indesign CC
Typefaces:	Exotic 350 BT, Helvetica



Artwork Version 1

Artwork Scale 1:1

©2019 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