PROGRESS®

Est. 1931

PANERA DIGITAL

Manual de instrucciones

PROGRESS®
Est. 1931

Lea todas las instrucciones detenidamente y consérvelas para consultarlas en el futuro.

Instrucciones de seguridad

Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos.
Compruebe que el voltaje indicado en la placa coincide con el de la red local antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica.
Los niños mayores de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimiento y experiencia, pueden utilizar y limpiar este dispositivo únicamente bajo supervisión o después de que se les haya ensañado a utilizarlo de forma segura y entiendan los riesgos que conlleva.
Este dispositivo no es un juguete, no permita que los niños jueguen con él.
Contiene piezas que el usuario no puede reparar. Si encuentra algún defecto en el cable de alimentación, en el enchufe o en cualquier pieza del dispositivo, las reparaciones solo debe realizarlas un electricista cualificado. Una reparación inadecuada puede poner al usuario en riesgo de sufrir daños.
Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación alejados de fuentes de calor o bordes afilados que puedan causar daños.
Mantenga el cable de alimentación alejado de los niños.
Mantenga el cable de alimentación alejado de las partes del dispositivo que puedan calentarse durante el uso.
Mantenga el dispositivo alejado de otros que emitan calor.
No lo manipule con las manos mojadas.
Supervise el dispositivo mientras esté conectado a la corriente eléctrica.
No lo desconecte de la corriente eléctrica tirando del cable. En su lugar, apáguelo y retire el enchufe suavemente.
No transporte ni mueva el dispositivo agarrándolo por el cable de alimentación.
No mueva el dispositivo mientras esté en uso.

No utilice objetos afilados o abrasivos con este dispositivo; utilice solo espátulas de madera o de plástico que sean resistentes al calor para evitar dañar la superficie antiadherente.
Apague el dispositivo y desenchúfelo de la corriente eléctrica antes de cambiar o colocar accesorios.
Desenchufe siempre el dispositivo después de cada uso y deje que se enfríe antes de limpiarlo, realizar labores de mantenimiento o almacenarlo.
No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.
Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente que no sean los que se incluyen con el mismo.
Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.
La superficie exterior del dispositivo puede calentarse durante el funcionamiento.

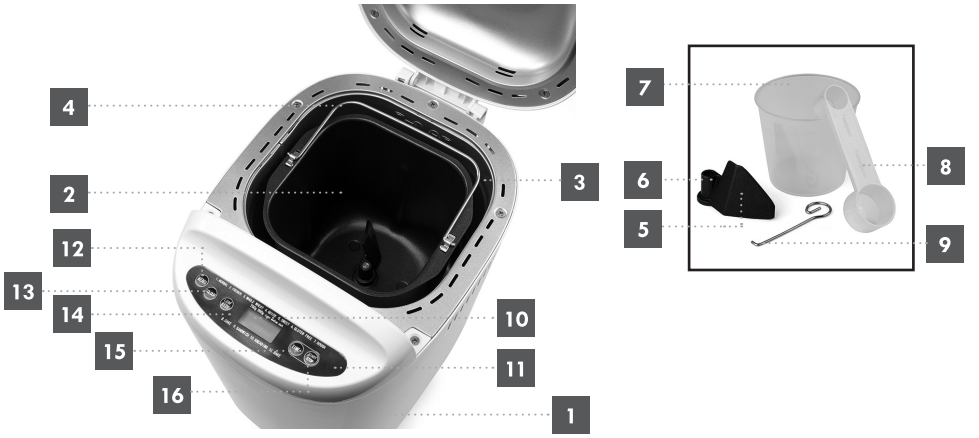
Precaución: Superficie caliente: no toque las partes calientes ni los componentes calefactores del dispositivo.
Tenga cuidado de no verter agua en la resistencia.
Advertencia: Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables.

Cuidados y mantenimiento

Antes de limpiarla o realizar alguna labor de mantenimiento, desenchufe la panificadora de la corriente eléctrica y deje que se enfríe por completo.
Limpie la panificadora con un paño suave y húmedo, y séquela bien.
No sumerja la panificadora en agua u otros líquidos.
No utilice nunca limpiadores abrasivos ni estropajos para limpiar la panificadora, ya que podrían dañarla.
La panificadora debe limpiarse después de cada uso.
No utilice cuchillos ni tenedores, ya que podrían dañar la capa antiadherente. Mantenga todos los orificios y todas las aberturas despejados.

PROGRESS®
Est. 1931

Descripción de las piezas



1. Unidad principal de la panificadora digital
2. Recipiente para hacer pan
3. Cámara para hacer pan
4. Asa del recipiente para hacer pan
5. Paleta para amasar
6. Eje de la paleta para amasar
7. Vaso medidor
8. Cuchara medidora
9. Gancho
10. Pantalla LCD
11. Panel de control
12. Botón de menú
13. Botón de color
14. Botón de tamaño de la rebanada
15. Botón de tiempo +
16. Botón de inicio/pausa

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

Antes de utilizar la panificadora por primera vez, limpie el recipiente para hacer pan con agua templada y jabón, y séquelo bien; pásele un paño suave y húmedo, y séquelo bien.

Nota: Cuando utilice la panificadora caliente por primera vez, puede desprender un ligero humo u olor. Es algo normal y desaparece pronto. Deje que haya suficiente ventilación alrededor de la panificadora caliente durante su uso.
Para obtener unos resultados óptimos, asegúrese de que la panificadora se utiliza a una temperatura ambiente de al menos 18 °C.

Uso de la panificadora digital

PASO 1: Retire el recipiente para hacer pan girando su asa en el sentido contrario al de las agujas del reloj, y tirando hacia arriba y hacia fuera de la cámara de preparación del pan. La pala amasadora debe encajar como una llave; alinee el borde plano y la ranura.
PASO 2: Mida los ingredientes según se indica en la receta con el vaso medidor y la cuchara proporcionados. Añada los ingredientes al recipiente para hacer pan, asegurándose de añadir primero los líquidos, luego los ingredientes secos y, finalmente, la levadura. Asegúrese de que el líquido no entre en contacto con la levadura antes de iniciar el programa para evitar la activación de la levadura.
PASO 3: Inserte el recipiente para hacer pan de nuevo en la cámara de preparación del pan encajándolo en el accesorio del recipiente y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su sitio.
PASO 4: Cierre la tapa.
PASO 5: Enchufe la panificadora a la corriente eléctrica y enciéndala.

Uso del panel de control

PASO 1: Seleccione el programa deseado con el botón de menú. Para recorrer los 11 ajustes preprogramados, continúe pulsando el botón de menú.

	Funciones preprogramadas	**Tiempo (h:m)**
1.	Normal	2:53
2.	Francés	3:40
3.	Trigo integral	3:32
4.	Rápido	2:10
5.	Dulce	2:50
6.	Sin gluten	2:50
7.	Masa	1:30
8.	Tarta	1:50
9.	Sándwich	2:55
10.	Amasado	1:38
11.	Horneado	1:00

PASO 2: Pulse el 'botón de color' para seleccionar el grado de tostado deseado: claro, medio u oscuro. Seleccione el tamaño de la pieza de pan pulsando el botón de tamaño de la rebanada. Utilice las flechas de la pantalla LCD para seleccionar.
PASO 3: Pulse el 'botón de inicio/pausa' para iniciar el programa seleccionado. La panificadora se encargará automáticamente de todas las fases del proceso hasta que

se complete el programa seleccionado. El tiempo de cocción restante se mostrará en una cuenta atrás en la pantalla LCD.
PASO 4: Una vez finalizado el programa, pulse el 'botón de inicio/pausa' para restablecer el programa predeterminado de la panificadora.
PASO 5: Para desactivar la panificadora, apáguela y desenchúfela de la red eléctrica.
PASO 6: Abra la tapa utilizando guantes resistentes al calor.
PASO 7: Con guantes resistentes al calor, sujete el asa del recipiente para hacer pan, gire el recipiente en el sentido contrario al de las agujas del reloj y, a continuación, tire de él hacia arriba para extraerlo de la cámara de preparación de pan. Deje el recipiente para hacer pan sobre una bandeja para hornear o una rejilla hasta que se enfríe.

Nota: La panificadora emitirá un pitido cuando esté enchufada a la red eléctrica, entre cada etapa del proceso de elaboración del pan y una vez que el programa seleccionado haya finalizado. Durante el horneado, un indicador de flecha señalará qué etapa del proceso de elaboración del pan está en curso.
Al utilizar la paleta para amasar, puede atascarse debajo de la rebanada. Quítela solo cuando la rebanada se haya enfriado lo suficiente. Para ello, inserte el gancho en la abertura de la parte inferior de la paleta para amasar y tire suavemente para soltarlo.
El tiempo de cocción preestablecido se ampliará con el ajuste de tamaño de rebanada de 900 g. Las opciones para modificar el ajuste de color y las opciones de tamaño de rebanada no estarán disponibles durante el transcurso de algunos programas de horneado preestablecidos.
Advertencia: Asegúrese de que la tapa está bien cerrada durante el funcionamiento, a menos que sea necesario añadir más ingredientes.

Función de temporizador

El 'botón de tiempo +' se puede utilizar para ajustar la función de temporizador, que retrasa el inicio inmediato de la panificadora. Esta función es útil para ajustar el funcionamiento de la panificadora a fin de que comience a cocinar y proporcione pan fresco más tarde. Para retrasar el tiempo de finalización del programa de cocción preestablecido, seleccione el preajuste deseado y pulse el 'botón de tiempo +'. Cada pulsación del botón retrasará el tiempo de finalización mostrado en la pantalla LCD en intervalos de 10 minutos. El retraso se extenderá hasta un máximo de 13 horas.
Una vez alcanzado el retraso deseado, pulse 'el botón de inicio/pausa' para comenzar.

Nota: El temporizador también afecta al tiempo de cocción de un programa. Antes de retrasar el temporizador, se debe seleccionar el tamaño de la rebanada y el grado de tostado. El temporizador no está disponible para el ajuste preestablecido de amasado. El 'botón de tiempo +' solo retrasa el tiempo de cocción en intervalos de 1 minuto cuando el ajuste preestablecido de horneado se encuentra activado.
Advertencia: No utilice la función de temporizador para hornear ingredientes como huevos, leche, nata o queso.

Función de conservación del calor (solo para pan)

La panificadora mantendrá el pan caliente automáticamente durante 60 minutos después de hornearlo.
Si esta función no es necesaria y el pan se va a retirar inmediatamente, pulse el botón de inicio/pausa.

Nota: Esta función no está disponible para los ajustes preestablecidos de masa y amasado.

Uso de la función de horneado rápido

El horneado rápido se puede utilizar para reducir el tiempo preestablecido. Con este ajuste, la masa del pan será más densa que la preparada con el ajuste predefinido normal.

Uso del ajuste preestablecido para tartas

Cuando utilice el programa predeterminado para tartas, separe los ingredientes líquidos y secos en dos recipientes. Primero, añada los ingredientes secos y, a continuación, vierta los ingredientes líquidos encima. Seleccione el ajuste preestablecido para tartas y, a continuación, pulse el botón de inicio/pausa para comenzar.

Pantalla de advertencia

Cuando la pantalla LCD muestra "HHH" después de que se haya iniciado un programa predeterminado, significa que la temperatura del interior de la panificadora sigue siendo demasiado alta. Detenga el programa actual, abra la tapa y deje que la panificadora se enfríe entre 10 y 20 minutos.
Si la pantalla LCD muestra "LLL" después de pulsar el botón de inicio/pausa, significa que la temperatura del interior de la panificadora es demasiado baja. Detenga el programa actual pulsando el botón de inicio/pausa, abra la tapa y deje reposar la panificadora durante 10-20 minutos hasta que se enfríe a temperatura ambiente.
Si la pantalla LCD muestra "EE0" después de iniciar un programa, significa que el sensor de temperatura está desconectado. Acuda a un experto autorizado para que revise el sensor.

PROGRESS®
Est. 1931

Solución de problemas

Problema	Causa	Solución
Sale humo de la cámara de preparación de pan o de los orificios de ventilación.	Los ingredientes se han adherido a la cámara de preparación de pan o al exterior del recipiente.	Apague y desenchufe la panificadora de la corriente eléctrica, deje que se enfríe por completo y, a continuación, limpie el exterior del recipiente para hacer pan o de la cámara de preparación según las indicaciones de la sección "Cuidados y mantenimiento".
El pan se hunde por el centro y está húmedo por debajo.	El pan se ha dejado demasiado tiempo en la panificadora.	Pulse el botón de inicio/pausa para cancelar el ajuste preestablecido de conservación del calor y retire el pan.
Es difícil sacar el pan del recipiente.	La parte inferior de la rebanada se ha pegado a la paleta para amasar.	Al utilizar la paleta para amasar, puede atascarse debajo de la rebanada. Quítela solo cuando la rebanada se haya enfriado lo suficiente. Para ello, inserte el gancho en la abertura de la parte inferior de la paleta para amasar y tire suavemente para soltarlo.

Los ingredientes no se mezclan o el pan no se ha horneado correctamente.	Se ha seleccionado un ajuste de programa incorrecto para los ingredientes. Se ha pulsado el botón de inicio/pausa durante el funcionamiento. La tapa se ha abierto varias veces mientras la panificadora estaba en funcionamiento.	Compruebe el menú seleccionado y el resto de ajustes. Reinicie el proceso de horneado. No reutilice los ingredientes anteriores. La tapa no debe abrirse durante el funcionamiento, salvo para añadir ingredientes. Asegúrese de que la tapa está correctamente cerrada mientras la panificadora está en funcionamiento.
	La rotación de la paleta para amasar se ha atascado. La panificadora sigue caliente desde el ciclo de horneado anterior.	Retire la paleta para amasar y la cámara para hacer pan, y compruebe que el eje de la paleta está girando. Si el eje no gira, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente. Apague y desenchufe la panificadora de la corriente eléctrica, deje que se enfríe bien y, a continuación, retire la cámara de preparación de pan. Deje que se enfríe a temperatura ambiente y, a continuación, sustitúyala. Enchufe la panificadora a la corriente eléctrica y reanude el horneado.

PROGRESS®
Est. 1931

Almacenamiento

Antes de guardarla en un lugar fresco y seco, asegúrese de que la panificadora esté fría, limpia y seca.
No apriete el cable al enrollarlo alrededor de la panificadora;
déjelo más suelto para no dañarlo.

Especificaciones

Código de producto: EK4219PVDEEU7
Entrada: 220–240 V ~ 50 Hz
Salida: 550 W



PROGRESS®
Est. 1931



PANES CASEROS CALIENTES

Con 11 programas digitales





PROGRESS®
Est. 1931

Recetas

Pan blanco

Ingredientes	Para preparar 700 g de pan	Para preparar 900 g de pan
Harina	420 g	490 g
Agua	280 ml	340 ml
Aceite	2 cucharadas	3 cucharadas
Azúcar	2 cucharadas	3 cucharadas
Sal	1 cucharadita	1 cucharadita
Levadura	1 cucharadita	1 cucharadita

Pan francés

Ingredientes	Para preparar 700 g de pan	Para preparar 900 g de pan
Harina	420 g	490 g
Agua	280 ml	340 ml
Aceite	2 cucharadas	3 cucharadas
Azúcar	1,5 cucharadas	2 cucharadas
Sal	1,5 cucharadita	2 cucharadita
Levadura	1 cucharadita	1 cucharadita

Pan integral

Ingredientes	Para preparar 700 g de pan	Para preparar 900 g de pan
Harina	280 g	280 g
Agua	260 ml	340 ml
Harina integral	110 g	220 g
Aceite	2 cucharadas	3 cucharadas
Azúcar moreno	2 cucharadas	2,5 cucharadas
Leche en polvo	2 cucharadas	3 cucharadas
Sal	4 cucharadita	2 cucharadita
Levadura	1 cucharadita	1 cucharadita

Pan rápido

Ingredientes	Para preparar 900 g de pan
Harina	490 g
Agua	320 ml
Aceite	2 cucharadas
Azúcar	2 cucharadas
Sal	1,5 cucharadita
Levadura	1 cucharadita

Pan dulce

Ingredientes	Para preparar 700 g de pan	Para preparar 900 g de pan
Harina	420 g	490 g
Agua	280 ml	340 ml
Azúcar	3 cucharadas	4 cucharadas
Aceite vegetal	2 cucharadas	3 cucharadas
Leche en polvo	2 cucharadas	2 cucharadas
Sal	1,5 cucharadita	2 cucharadita
Levadura	1 cucharadita	1 cucharadita

Pan sin gluten

Ingredientes	Para preparar 700 g de pan	Para preparar 900 g de pan
Harina sin gluten	420 g	560 g
Agua	280 ml	340 ml
Azúcar	2 cucharadas	2 cucharadas
Aceite	2 cucharadas	3 cucharadas
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Levadura	1,5 cucharadita	1,5 cucharadita

PROGRESS®
Est. 1931

Masa

Ingredientes	Cantidad
Harina refinada	560 g
Agua	360 ml
Aceite	2 cucharadas
Azúcar	2 cucharadas
Sal	1,5 cucharadita
Levadura	0,5 cucharadita

Tarta

Ingredientes	Cantidad
Huevos	6
Harina leudante	250 g
Azúcar	8 cucharadas
Aceite vegetal	2 cucharadas
Zumo de limón	1,3 cucharadas
Esencia aromatizante	1 cucharadita
Levadura	1 cucharadita

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD (Reino Unido).

Si este producto no llega a usted en condiciones aceptables, póngase en contacto con nuestro departamento de atención al cliente en **www.progresscookshop.com**.
Tenga a mano el albarán, puesto que se le solicitarán datos en él incluidos. Si desea devolver este producto, hágalo en el distribuidor en el que lo adquirió y no olvide incluir el recibo (la devolución quedará sujeta a los términos y condiciones del distribuidor).

Garantía

Todos los productos adquiridos como nuevos llevan la garantía del fabricante; el período de tiempo de la garantía variará en función del producto. Cuando se pueda presentar un justificante de compra, Progress proporcionará una garantía estándar de 12 meses al minorista a partir de la fecha de compra. Esto solo es aplicable cuando los productos se han utilizado según las instrucciones para su uso doméstico previsto. Cualquier uso incorrecto o desmantelamiento de los productos invalidará cualquier garantía.

Conforme a la garantía, nos comprometemos a reparar o sustituir de forma gratuita cualquier pieza defectuosa. En caso de que no podamos proporcionar una sustitución exacta, se ofrecerá un producto similar o se reembolsará el coste. Los daños causados por el desgaste diario no están cubiertos por esta garantía, ni los consumibles, como enchufes, fusibles, etc.

Tenga en cuenta que los términos y condiciones anteriores pueden actualizarse periódicamente y, por lo tanto, le recomendamos que los compruebe cada vez que visite el sitio web.

Nada de lo dispuesto en esta garantía o en las instrucciones relativas a este producto excluye, restringe o afecta de otro modo sus derechos legales.

El símbolo de contenedor de basura tachado en este artículo indica que este aparato debe desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente cuando deje de utilizarse o se haya estropeado. Póngase en contacto con las autoridades locales para obtener información sobre dónde llevar el artículo para su reciclaje.

PROGRESS®
Est. 1931

Suministrado por:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street,
Manchester OL9 0DD (Reino Unido).
Fabricado en China.
CD160920/MD071020/V2

ULTIMATE PRODUCTS
HOME OF BRANDS

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:	SCARLETT CHESTER-ROBERTS
Date:	07/10/2020
Project Name:	EEK200746ES UPG EK4219PVDEEU7 IM
Type of Artwork:	Instruction Manual
Size:	A5 12 PP Instruction Manual
Software Used:	Indesign CC20
Typefaces:	TW Cen MT

- ☐ Cyan
- ☐ Magenta
- ☐ Yellow
- ☒ Black
- ☐ PMS
- ☐ PMS
- ☐ PMS
- ☐ PMS

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