

PROGRESS®

Est. 1931

**MACCHINA PER IL PANE
DIGITALE**

Manuale di istruzioni

PROGRESS®

Est. 1931

Leggere attentamente le istruzioni e conservare il manuale per riferimento futuro.

Istruzioni di sicurezza

Durante l'uso di apparecchiature elettriche, è necessario attenersi alle precauzioni di sicurezza di base.

Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, verificare che la tensione indicata sull'apposita targhetta corrisponda a quella della rete locale.

I bambini a partire da 8 anni e le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con scarsa conoscenza ed esperienza possono utilizzare e pulire questo apparecchio solo in presenza di supervisione o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sul suo utilizzo e sui rischi associati. Questo apparecchio non è un giocattolo; accertarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.

Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente. Se il cavo di alimentazione, la spina o qualsiasi altra parte dell'apparecchio non funziona correttamente, o se quest'ultimo è caduto o è stato danneggiato, rivolgersi esclusivamente a un elettricista qualificato per la riparazione.

Le riparazioni improprie possono provocare danni agli utenti.

Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore o bordi affilati che potrebbero causare danni. Tenere il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.

Tenere il cavo di alimentazione lontano da qualsiasi parte dell'apparecchio che potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.

Tenere l'apparecchio lontano da altri apparecchiature che producono calore.

Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.

Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato all'alimentazione elettrica.

Non rimuovere l'apparecchio dall'alimentazione elettrica tirando il cavo; è consigliabile spegnerlo e rimuovere la spina con cautela.

Non tirare o trasportare l'apparecchio tramite il cavo di alimentazione.

Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.

Non utilizzare oggetti appuntiti o abrasivi con questo apparecchio; servirsi soltanto di spatole in plastica o in legno resistenti al calore per evitare di danneggiare la superficie antiaderente.

Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione elettrica prima di sostituire o montare gli accessori.

Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente dopo l'uso e farlo raffreddare completamente prima di eseguire operazioni di pulizia o manutenzione o di riparlo.

Si sconsiglia l'uso di prolunghe.

L'apparecchio non deve essere azionato tramite un timer esterno o un telecomando separato, diverso da quello fornito in dotazione.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.

La superficie esterna dell'apparecchio potrebbe surriscaldarsi durante il funzionamento.



Attenzione: superficie calda. Non toccare la superficie calda o i componenti dell'apparecchio che generano calore.

Non versare acqua sull'elemento riscaldante.

Avvertenza: tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

Cura e manutenzione

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la macchina per il pane dall'alimentazione elettrica e lasciarla raffreddare completamente.

Pulire la macchina per il pane con un panno morbido e umido e asciugare accuratamente la superficie.

Non immergere la macchina per il pane in acqua o altri liquidi.

Non utilizzare mai detersivi abrasivi o spugnette abrasive per pulire la macchina per il pane per evitare possibili danni.

La macchina per il pane deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

Non utilizzare coltelli o forchette per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente. Evitare possibili ostruzioni delle ventole e delle aperture.

PROGRESS®

Est. 1931

Descrizione dei componenti



- | | |
|---|--------------------------------|
| 1. Unità principale della macchina per il pane digitale | 8. Cucchiaio dosatore |
| 2. Recipiente per la panificazione | 9. Gancio |
| 3. Camera di panificazione | 10. Display LCD |
| 4. Manico del recipiente per la panificazione | 11. Pannello di controllo |
| 5. Paletta di impasto | 12. Pulsante Menu |
| 6. Asta della paletta di impasto | 13. Pulsante Colore |
| 7. Misurino | 14. Pulsante Dimensione filone |
| | 15. Pulsante Tempo+ |
| | 16. Pulsante Avvio/Stop |

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare la macchina per il pane per la prima volta, pulire il recipiente per la panificazione in acqua calda e sapone e asciugarlo accuratamente; pulirlo con un panno soffice e umido e asciugarlo accuratamente.

Nota: al primo utilizzo, la macchina per il pane potrebbe rilasciare del fumo o un lieve odore. Questo fenomeno è normale e scompare in breve tempo. Consentire una ventilazione sufficiente intorno alla macchina per il pane calda durante l'utilizzo.

Per ottenere risultati ottimali, assicurarsi che la macchina per il pane sia utilizzata a una temperatura ambiente di almeno 18 °C.

Utilizzo della macchina per il pane digitale

FASE 1: rimuovere il recipiente per la panificazione ruotando il manico in senso antiorario e tirandolo verso l'alto ed estraendolo dalla camera di panificazione. La paletta di impasto deve essere inserita come una chiave; allineare il bordo piatto e inserirla nell'alloggiamento.

FASE 2: dosare gli ingredienti secondo le istruzioni della ricetta utilizzando il misurino e il cucchiaino dosatore in dotazione. Aggiungere gli ingredienti nel recipiente per la panificazione, assicurandosi che venga aggiunto prima il liquido, seguito dagli ingredienti secchi e infine dal lievito. Assicurarsi che il liquido non entri in contatto con il lievito prima dell'avvio del programma, per evitare l'attivazione del lievito.

FASE 3: reinserire il recipiente nella camera di panificazione inserendolo sull'apposito accessorio, quindi ruotarlo in senso orario fino a fissarlo in posizione.

FASE 4: chiudere il coperchio.

FASE 5: collegare la macchina per il pane all'alimentazione elettrica e accenderla.

Utilizzo del pannello di controllo

FASE 1: selezionare il programma desiderato utilizzando il pulsante "Menu". Per scorrere tutte e 11 le impostazioni preprogrammate, continuare a premere il pulsante "Menu".

	Funzioni preprogrammate	Ora (h:m)
1.	Normale	2:53
2.	Francese	03:40
3.	Integrale	03:32
4.	Rapido	02:10
5.	Dolce	02:50
6.	Senza glutine	02:50
7.	Impasto	01:30
8.	Torta	01:50
9.	Sandwich	02:55
10.	Impastare	01:38
11.	Cuocere in forno	01:00

FASE 2: premere il pulsante "Colore" per selezionare il grado di doratura desiderato: chiaro, medio o scuro. Selezionare la dimensione del filone premendo il pulsante "Dimensione filone". Utilizzare le frecce sul display LCD per effettuare la selezione.

FASE 3: premere il pulsante "Avvio/Stop" per avviare il programma selezionato. La macchina per il pane si occuperà automaticamente di tutte le fasi del processo fino al completamento del programma selezionato. Il tempo di cottura rimanente viene visualizzato sul display LCD con conto alla rovescia.

PROGRESS®

Est. 1931

FASE 4: al termine del programma, premere il pulsante "Avvio/Stop" per ripristinare il programma preimpostato.

FASE 5: per spegnere la macchina per il pane, spegnerla e scollegarla dall'alimentazione di rete.

FASE 6: aprire il coperchio utilizzando dei guanti resistenti al calore.

FASE 7: utilizzando guanti resistenti al calore, afferrare il manico del recipiente per la panificazione, ruotarlo in senso antiorario, quindi tirarlo verso l'alto per estrarlo dalla camera di panificazione. Lasciar raffreddare il recipiente per la panificazione su un vassoio o una griglia da forno.

Nota: la macchina per il pane emette un segnale acustico quando viene collegata all'alimentazione di rete, tra ciascuna fase del processo di preparazione del pane e al completamento del programma selezionato. Durante la cottura, un indicatore a freccia indica a quale fase del processo di preparazione del pane è in corso.

Quando si utilizza la paletta di impasto, potrebbe incastrarsi sul fondo del filone. Rimuoverla solo quando il filone si è sufficientemente raffreddato. Per eseguire questa operazione, inserire il gancio nell'apertura sul lato inferiore della paletta di impasto e tirare delicatamente per sganciarla.

Il tempo di cottura preimpostato viene esteso con l'impostazione della dimensione del filone da 900 g. Le opzioni per modificare l'impostazione del colore e le dimensioni del filone non saranno disponibili durante alcuni programmi di cottura preimpostati.

Avvertenza: assicurarsi che il coperchio sia chiuso saldamente durante il funzionamento, a meno che non sia necessario aggiungere altri ingredienti.

Funzione Timer con ritardo

Il pulsante "Tempo+" può essere utilizzato per impostare la funzione di timer con ritardo, che ritarda l'avvio immediato della macchina per il pane. Questa funzione è utile per impostare la macchina per il pane in modo che inizi a cucinare e fornisca pane fresco in un secondo momento. Per ritardare il completamento del programma di cottura preimpostato, selezionare l'opzione desiderata e premere il pulsante "Tempo+". Ogni pressione del pulsante corrisponde a un ritardo di 10 minuti del tempo di completamento, che viene visualizzato sul display LCD. Il ritardo può essere esteso fino a un massimo di 13 ore. Una volta raggiunto il ritardo desiderato, premere il pulsante "Avvio/Stop" per iniziare.

Nota: il timer con ritardo influisce anche sul tempo di cottura di un programma. Prima di ritardare il timer, è necessario selezionare la dimensione e il grado di doratura del filone. Il ritardo del timer non è disponibile per la preimpostazione dell'impasto. Il pulsante "Tempo+" consente di ritardare il tempo di cottura solo a intervalli di 1 minuto quando è attivata la preimpostazione di cottura.

Avvertenza: non utilizzare la funzione di timer con ritardo quando si esegue la cottura con ingredienti come uova, latte, panna o formaggio.

Funzione di mantenimento del calore (Solo per il pane)

La macchina per il pane manterrà automaticamente il pane caldo per 60 minuti dopo la cottura.

Se questa funzione non è necessaria e il pane deve essere rimosso immediatamente, premere il pulsante "Avvio/Stop".

Nota: questa funzione non è disponibile per le preimpostazioni di impasto.

Utilizzo della cottura rapida

La funzione di cottura rapida può essere utilizzata per ridurre il tempo preimpostato. L'impasto del pane sarà più denso con questa impostazione rispetto all'impasto preparato con la normale impostazione predefinita.

Utilizzo della preimpostazione per le torte

Quando si utilizza il programma di preimpostazione per le torte, separare gli ingredienti liquidi e secchi in due contenitori. Aggiungere prima gli ingredienti secchi e poi quelli liquidi. Scegliere la preimpostazione per le torte, quindi premere il pulsante "Avvio/Stop" per iniziare.

Visualizzazione delle avvertenze

Quando sul display LCD viene visualizzato "HHH" dopo l'avvio di un programma preimpostato, la temperatura all'interno della macchina per il pane è ancora troppo alta. Arrestare il programma in corso, aprire il coperchio e lasciare raffreddare la macchina per il pane per 10–20 minuti.

Se sul display LCD viene visualizzato "LLL" dopo aver premuto il pulsante "Avvio/Stop", significa che la temperatura all'interno della macchina per il pane è troppo bassa. Arrestare il programma corrente premendo il pulsante "Avvio/Stop", aprire il coperchio e lasciare riposare la macchina per il pane per 10–20 minuti finché non raggiunge la temperatura ambiente.

Se il display LCD visualizza "EE0" dopo l'avvio di un programma, il sensore di temperatura è scollegato. Far controllare il sensore da un esperto autorizzato.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
Esce del fumo dalla camera di panificazione o dalle ventole.	Gli ingredienti si sono attaccati alla camera di panificazione o all'esterno del recipiente per la panificazione.	Spegnere e scollegare la macchina per il pane dall'alimentazione, lasciarla raffreddare completamente, quindi pulire la parte esterna del recipiente o della camera di panificazione, in base alle istruzioni riportate nella sezione "Cura e Manutenzione".
Il pane affonda al centro ed è umido sul fondo.	Il pane è rimasto nella macchina per il pane per troppo tempo.	Premere il pulsante "Avvio/Stop" per annullare la preimpostazione di mantenimento del calore e rimuovere il pane.
È difficile estrarre il pane dal recipiente per la panificazione.	Il fondo del filone è attaccato alla paletta di impasto.	Quando si utilizza la paletta di impasto, potrebbe incastrarsi sul fondo del filone. Rimuoverla solo quando il filone si è sufficientemente raffreddato. Per eseguire questa operazione, inserire il gancio nell'apertura sul lato inferiore della paletta di impasto e tirare delicatamente per sganciarla.
Gli ingredienti non si sono mescolati o il pane non si è cotto correttamente.	È stata selezionata un'impostazione errata del programma per gli ingredienti.	Controllare il menu selezionato e le altre impostazioni.

	<p>È stato premuto il tasto "Avvio/Stop" durante il funzionamento.</p> <p>Il coperchio è stato aperto più volte mentre la macchina per il pane era in funzione.</p> <p>La rotazione della paletta di impasto è bloccata.</p> <p>La macchina per il pane è ancora calda dal ciclo di cottura precedente.</p>	<p>Riavviare il processo di cottura. Non riutilizzare gli ingredienti precedenti.</p> <p>Il coperchio non deve essere aperto durante il funzionamento, a meno che non si aggiungano ingredienti. Assicurarsi che il coperchio sia chiuso correttamente mentre la macchina per il pane è in funzione.</p> <p>Rimuovere la paletta di impasto e la camera di panificazione e controllare che l'asta della paletta di impasto ruoti. Se l'asta della paletta di impasto non gira, contattare l'assistenza clienti.</p> <p>Spegnere e scollegare la macchina per il pane dall'alimentazione, lasciarla raffreddare completamente, quindi rimuovere la camera di panificazione. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente, quindi riposizionare la camera di panificazione. Collegare la macchina per il pane all'alimentazione elettrica e accenderla.</p>
--	---	--

PROGRESS®

Est. 1931

Come riporre il prodotto

Controllare che la macchina per il pane si sia raffreddata e sia pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e asciutto.

Non avvolgere mai il cavo attorno alla macchina per il pane; non avvolgerlo troppo stretto per evitare danni.

Specifiche

Codice prodotto: EK4219PVDEEU7

Ingresso: 220–240 V ~ 50 Hz

Uscita: 550 W

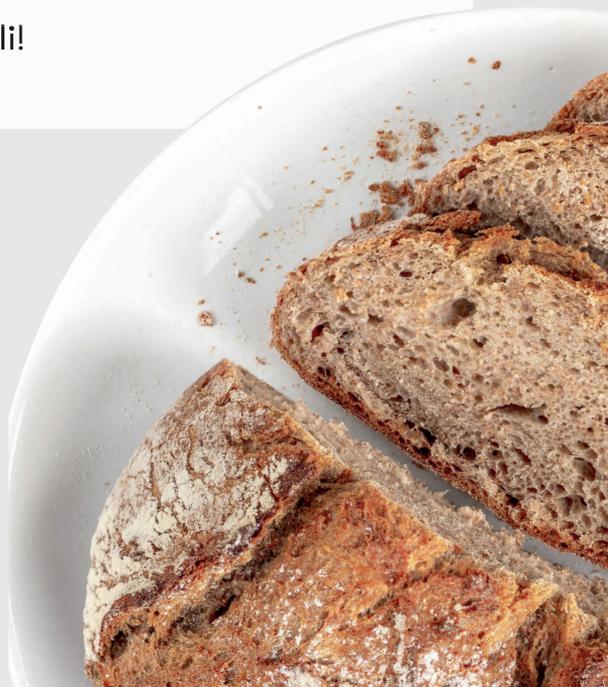
PROGRESS®

Est. 1931



PANE CALDO FATTO IN CASA

Con 11 programmi digitali!



PROGRESS®

Est. 1931

Ricette

Pane bianco

Ingredienti	Per 700 g di pane	Per 900 g di pane
Farina	420 g	490 g
Acqua	280 ml	340 ml
Olio	2 cucchiaini	3 cucchiaini
Zucchero	2 cucchiaini	3 cucchiaini
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino
Lievito	1 cucchiaino	1 cucchiaino

Baguette

Ingredienti	Per 700 g di pane	Per 900 g di pane
Farina	420 g	490 g
Acqua	280 ml	340 ml
Olio	2 cucchiaini	3 cucchiaini
Zucchero	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Sale	1,5 cucchiaino	2 cucchiaino
Lievito	1 cucchiaino	1 cucchiaino

Pane integrale

Ingredienti	Per 700 g di pane	Per 900 g di pane
Farina	280 g	280 g
Acqua	260 ml	340 ml
Farina integrale	110 g	220 g
Olio	2 cucchiaini	3 cucchiaini
Zucchero di canna	2 cucchiaini	2,5 cucchiaini
Latte in polvere	2 cucchiaini	3 cucchiaini
Sale	4 cucchiaino	2 cucchiaino
Lievito	1 cucchiaino	1 cucchiaino

Pane senza lievito

Ingredienti	Per 900 g di pane
Farina	490 g
Acqua	320 ml
Olio	2 cucchiai
Zucchero	2 cucchiai
Sale	1,5 cucchiaino
Lievito	1 cucchiaino

Pane dolce

Ingredienti	Per 700 g di pane	Per 900 g di pane
Farina	420 g	490 g
Acqua	280 ml	340 ml
Zucchero	3 cucchiai	4 cucchiai
Olio vegetale	2 cucchiai	3 cucchiai
Latte in polvere	2 cucchiai	2 cucchiai
Sale	1,5 cucchiaino	2 cucchiaino
Lievito	1 cucchiaino	1 cucchiaino

Pane senza glutine

Ingredienti	Per 700 g di pane	Per 900 g di pane
Farina senza glutine	420 g	560 g
Acqua	280 ml	340 ml
Zucchero	2 cucchiai	2 cucchiai
Olio	2 cucchiai	3 cucchiai
Sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaino
Lievito	1,5 cucchiaino	1,5 cucchiaino

PROGRESS®

Est. 1931

Impasto

Ingredienti	Quantità
Farina bianca	560 g
Acqua	360 ml
Olio	2 cucchiai
Zucchero	2 cucchiai
Sale	1,5 cucchiaino
Lievito	0,5 cucchiaino

Torta

Ingredienti	Quantità
Uova	6
Farina autolievitante	250 g
Zucchero	8 cucchiai
Olio vegetale	2 cucchiai
Succo di limone	1,3 cucchiai
Essenza aromatizzante	1 cucchiaino
Lievito	1 cucchiaino

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

Nell'eventualità in cui il prodotto non sia in condizioni soddisfacenti al momento della consegna, rivolgersi al nostro reparto di assistenza clienti: www.progresscookshop.com. Tenere la ricevuta di consegna a portata di mano poiché potrebbero essere richieste informazioni riportate al suo interno. Se si desidera effettuare un reso, inviare il prodotto al rivenditore da cui è stato acquistato insieme alla ricevuta (il reso è soggetto ai termini e alle condizioni del rivenditore).

Garanzia

Tutti i prodotti nuovi acquistati hanno una garanzia del produttore; il periodo di garanzia può variare in base al prodotto. Laddove venga fornita una ragionevole prova di acquisto, Progress attiverà una garanzia standard di 12 mesi con il rivenditore, a partire dalla data di acquisto. La garanzia è valida soltanto se i prodotti vengono utilizzati in conformità alle istruzioni per l'uso domestico previsto. La garanzia sarà annullata in caso di uso improprio o di smontaggio dei prodotti.

Ai sensi della garanzia, ci impegniamo a riparare o sostituire gratuitamente qualsiasi parte risulti difettosa. Qualora non fossimo in grado di fornire la parte di ricambio esatta, verrà offerto un prodotto simile oppure sarà rimborsato il costo della parte. Eventuali danni derivanti dall'usura quotidiana non sono coperti dalla presente garanzia, come anche i materiali di consumo quali spine, fusibili, ecc.

I termini e le condizioni di cui sopra possono essere periodicamente aggiornati, pertanto se ne raccomanda la consultazione ogni volta che si visita nuovamente il sito Web.

Il contenuto della presente garanzia o delle istruzioni relative a questo prodotto non esclude, non limita, né compromette in altro modo i diritti legali dell'acquirente.

Il simbolo del bidone dei rifiuti con ruote barrato su questo prodotto indica che l'apparecchio deve essere smaltito nel rispetto dell'ambiente al termine del suo utilizzo o in caso di usura. Rivolgersi alle autorità locali per conoscere i dettagli sul punto di raccolta per il riciclaggio.



PROGRESS®

Est. 1931



Realizzato da:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street,
Manchester OL9 0DD. Regno Unito.

Prodotto in Cina.

CD160920/MD081020/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:	08/10/2020
Project Name:	EEK200746IT UPG EK4219PVDEEU7 IM
Type of Artwork:	Instruction Manual
Size:	A5 16 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