

PROGRESS®

Est. 1931

MACCHINA PER SNACK

3 IN 1

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 di età superiore a 8 anni e le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con un grado di conoscenza ed esperienza insufficiente possono utilizzare questo apparecchio solo in presenza di supervisione o una volta ricevute le istruzioni sul suo impiego e compresi i rischi a esso associati.

È necessario verificare che i bambini non giochino con l'apparecchio.

I bambini non possono effettuare operazioni di manutenzione e pulizia, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano in presenza di un supervisore.

Questo apparecchio non è un giocattolo.

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 fuori dalla portata dei bambini.

Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini quando è acceso e in fase di raffreddamento.

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 lontano da qualsiasi parte dell'apparecchio che potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.

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

Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

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 utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto.

Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti in dotazione.

Non utilizzare questo apparecchio all'aperto.

Non conservare l'apparecchio alla luce diretta del sole o in condizioni di umidità elevata.

Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.

Non toccare le parti dell'apparecchio che potrebbero surriscaldarsi o i componenti che generano calore per evitare possibili lesioni.

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.

Spegnerlo 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 prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, o prima di riporlo, accertarsi sempre che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.

Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, a un'altezza che risulti comoda per l'utente.

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.

PROGRESS®

Est. 1931

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, spegnere la macchina per snack, scollegarla dall'alimentazione elettrica e lasciarla raffreddare completamente.

FASE 1: pulire la piastra per snack con un panno morbido e umido e asciugarla accuratamente. Rimuovere i residui di cibo applicando un po' di acqua calda e detersivo delicato sulle piastre antiaderenti, quindi pulirle con un panno di carta o con una spugna non abrasiva.

Non immergere la macchina per snack in acqua o altri liquidi.

Non utilizzare detersivi abrasivi o aggressivi o spugne abrasive per pulire la macchina per snack, onde evitare di danneggiare la superficie.

FASE 2: pulire gli accessori con acqua calda e detersivo, quindi sciacquarli e asciugarli accuratamente.

Nota: la macchina per snack deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

Descrizione dei componenti



1. Superficie esterna della macchina per snack 3 in 1
2. Spia verde di apparecchio pronto all'uso
3. Spia di alimentazione rossa
4. Dispositivo di bloccaggio
5. Manici termoisolanti
6. Pulsanti di sblocco delle piastre
7. Piastre antiaderenti per griglia
8. Piastre antiaderenti per sandwich
9. Piastre antiaderenti per waffle

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

Prima di collegare la macchina per snack all'alimentazione elettrica, pulire l'alloggiamento con un panno morbido e umido e asciugarlo accuratamente.

Non immergere la macchina per snack in acqua o altri liquidi.

Nota: al primo utilizzo, la piastra per snack potrebbe emettere del fumo o un lieve odore. Questo fenomeno è normale e scompare in breve tempo. Mantenere una ventilazione adeguata intorno alla macchina per snack.

PROGRESS®

Est. 1931

Installazione o sostituzione delle piastre di cottura antiaderenti

Accertarsi che la macchina per snack sia scollegata dall'alimentazione elettrica e si sia raffreddata completamente prima di installare o sostituire le piastre antiaderenti.

FASE 1: aprire la macchina per snack sganciando il dispositivo di bloccaggio.

FASE 2: scegliere le piastre antiaderenti da utilizzare e controllare che siano entrambe dello stesso tipo, quindi posizionarle nella macchina per snack.

FASE 3: allineare la piastra antiaderente inferiore con l'elemento riscaldante ed esercitare una leggera pressione finché i dispositivi di bloccaggio non l'avranno fissata in posizione.

Ripetere l'operazione per la piastra antiaderente superiore.

Attenzione: Utilizzare esclusivamente i set di piastre antiaderenti dello stesso tipo nella macchina per snack.

Far raffreddare sempre le piastre antiaderenti prima di tentare di rimuoverle dalla macchina per snack per evitare possibili lesioni.

Assicurarsi sempre che entrambe le piastre di cottura, superiore e inferiore, siano state riposizionate correttamente prima dell'uso.

Avvertenza: prestare attenzione nel premere i pulsanti di sblocco delle piastre, poiché l'area circostante potrebbe surriscaldarsi.

Uso della macchina per snack 3 in 1

FASE 1: installare le piastre antiaderenti richieste, seguendo le istruzioni della sezione intitolata "Installazione o sostituzione delle piastre di cottura".

FASE 2: preparare gli ingredienti da cucinare.

FASE 3: applicare con attenzione un sottile strato di olio sulla piastra antiaderente, distribuendolo uniformemente con della carta assorbente.

FASE 4: collegare la macchina per snack all'alimentazione elettrica, accenderla e farla preriscaldare per circa 5 minuti. L'indicatore di alimentazione si accende per indicare che la macchina per snack è in fase di preriscaldamento. La spia di dispositivo pronto all'uso si accende una volta raggiunta la temperatura richiesta.

FASE 5: Utilizzando i guanti resistenti al calore, sganciare con attenzione il dispositivo di bloccaggio e aprire il coperchio. Aggiungere gli ingredienti preparati al centro della piastra antiaderente inferiore e chiudere delicatamente il coperchio. Cuocere per il tempo necessario e controllare periodicamente aprendo il coperchio con delicatezza. È possibile cuocere gli snack un po' più a lungo, fino a raggiungere il livello di doratura desiderato.

FASE 6: al termine della cottura, utilizzare dei guanti resistenti al calore per sganciare delicatamente il dispositivo di bloccaggio e aprire il coperchio, quindi rimuovere delicatamente gli snack con una spatola in legno o in plastica resistente al calore.

FASE 7: spegnere e scollegare la piastra per snack dall'alimentazione elettrica.

FASE 8: lasciare il coperchio aperto e lasciarla raffreddare.

Nota: prima della cottura, preriscaldare sempre le

piastre antiaderenti.

Durante l'uso, la spia verde di dispositivo pronto si accende e si spegne per segnalare che la macchina per snack sta mantenendo la temperatura.

Non collocare sulle piastre antiaderenti una quantità eccessiva di ingredienti poiché questi possono espandersi durante la cottura. Se si intende preparare più snack, chiudere il coperchio ogni volta che si rimuove una porzione per mantenere il calore.

Attenzione: prestare attenzione durante la cottura; la piastra per snack emetterà del vapore.

Avvertenza: la macchina per snack e le piastre antiaderenti diventano molto calde durante l'uso; usare sempre guanti resistenti al calore per prevenire possibili lesioni.

Uso delle piastre per sandwich

FASE 1: quando la spia di dispositivo pronto all'uso si accende, poggiare il sandwich sulla piastra inferiore e chiudere il coperchio.

FASE 2: tostare il sandwich fino a raggiungere il livello di doratura desiderato e controllare periodicamente aprendo delicatamente il coperchio.

FASE 3: al termine della cottura, spegnere la macchina per snack e scollegarla dall'alimentazione elettrica, lasciare il coperchio aperto e lasciarla raffreddare.

FASE 4: rimuovere delicatamente il toast utilizzando una spatola in legno o in plastica resistente al calore.

FASE 5: una volta raffreddate, le piastre per sandwich possono essere rimosse, pulite con acqua calda e detersivo e asciugate accuratamente.

Avvertenza: prestare attenzione quando si utilizza la macchina per snack per evitare il contatto con calore e vapore.

Uso delle piastre per griglia

FASE 1: quando la spia di dispositivo pronto all'uso si accende, poggiare il sandwich o la carne sulla piastra inferiore e chiudere il coperchio.

FASE 2: cuocere in base al gusto personale e controllare periodicamente aprendo il coperchio.

FASE 3: al termine della cottura, spegnere la macchina per snack e scollegarla dall'alimentazione elettrica, lasciare il coperchio aperto e lasciarla raffreddare.

FASE 4: rimuovere delicatamente gli alimenti utilizzando una spatola in legno o in plastica resistente al calore.

FASE 5: una volta raffreddate, le piastre per sandwich possono essere rimosse, pulite con

acqua calda e detersivo e asciugate accuratamente.

Avvertenza: prestare attenzione quando si utilizza la macchina per snack per evitare il contatto con calore e vapore.

Uso delle piastre per waffle

FASE 1: quando la spia di dispositivo pronto all'uso si accende, versare la pastella per waffle (vedere la sezione "Ricette") al centro di ogni stampo sulla piastra inferiore. Distribuire con una spatola di legno o di plastica resistente al calore e chiudere il coperchio.

FASE 2: Cuocere per circa 8-10 minuti o finché i waffle non sono morbidi e dorati. Controllare periodicamente il livello di cottura aprendo delicatamente il coperchio.

FASE 3: al termine della cottura, spegnere la macchina per snack scollegandola dall'alimentazione elettrica, lasciare il coperchio aperto e lasciarla raffreddare.

FASE 4: rimuovere delicatamente i waffle sollevando i bordi dalla piastra con una spatola in legno o in plastica resistente al calore.

FASE 5: una volta raffreddate, le piastre per waffle possono essere rimosse, pulite con acqua calda e detersivo e asciugate accuratamente.

Nota: non riempire eccessivamente gli stampi poiché la pastella si espande durante la cottura. Riempire ogni stampo fino a circa $\frac{2}{3}$ della capacità.

Avvertenza: prestare attenzione quando si utilizza la macchina per snack per evitare il contatto con calore e vapore.

Suggerimenti e consigli

1. Aggiungere sempre gli ingredienti al centro della piastra di cottura antiaderente per evitare che fuoriescano.
2. Quando si usa la pastella, versarla lentamente sulla piastra antiaderente e attendere che si distribuisca uniformemente per non rischiare che fuoriesca.
3. Setacciare gli ingredienti secchi, ad esempio la farina, aiuterà a ottenere una consistenza fluida e senza grumi.
4. Nel preparare la pastella per waffle, evitare di miscelarla eccessivamente per non rischiare di ottenere un dessert dalla consistenza dura.
5. Non aprire la macchina per snack durante la cottura per evitare che il calore si disperda.
6. Quando la macchina non emette più vapore, i waffle dovrebbero essere pronti.
7. Utilizzare sempre burro o olio per preparare al meglio le piastre antiaderenti. Ciò permetterà di preservare il rivestimento antiaderente e semplificherà la rimozione degli snack una volta pronti.

8. L'uso di utensili in plastica o in legno resistenti al calore contribuisce a proteggere il rivestimento antiaderente.
9. Se si ha poco tempo, è possibile preparare gli ingredienti in anticipo in modo da dover solo cuocere gli snack.

Come riporre il prodotto

Prima di riporre la macchina per snack in un luogo fresco e privo di umidità, verificare che sia fredda, pulita e asciutta.

Avvolgere il cavo attorno al prodotto senza stringerlo eccessivamente per evitare danni.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Azione correttiva
Le piastre antiaderenti non si inseriscono nella macchina per snack.	Le piastre antiaderenti non sono correttamente allineate.	Verificare che le piastre antiaderenti siano allineate e bloccate in posizione. Controllare che le piastre antiaderenti siano sufficientemente fredde, poiché il calore può causare l'espansione di alcuni materiali.

Specifiche

Codice prodotto: EK3774PVDEEU7

Ingresso: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Uscita: 850 W

PROGRESS®

Est. 1931



WAFFLES PANINI TOAST

Idee per ricette



Ricette per waffle

Waffle di patate

Ingredienti

100 g di formaggio grattugiato	pelate e spezzettate	¼ di cucchiaino di pepe
2 patate Russet grandi,	2 cucchiari di erba cipollina	
	½ cucchiaino di sale	

Procedimento

Installare le piastre antiaderenti per waffle e preriscaldare la macchina per snack. Utilizzando 2–3 strati di carta assorbente, strizzare le patate in modo da rimuovere il liquido in eccesso.

In una terrina grande, unire le patate, il formaggio, l'erba cipollina, il sale e il pepe. Ungere leggermente le piastre antiaderenti per waffle.

Aggiungere uno strato del composto ottenuto di circa 1,5 cm di spessore su ogni piastra per waffle antiaderente.

Chiudere delicatamente il coperchio e far cuocere per circa 15 minuti, fino a ottenere un composto croccante e dorato.

Servire con uova in camicia e salsicce ben cotte.

Waffle di quesadilla

Ingredienti

150 g di formaggio grattugiato	1 peperoncino poblano verde, a fette sottili	1 cucchiaio di olio d'oliva
4 tortillas medie	1 jalapeño, privato dei semi e tagliato a dadini	2 cucchiaini di condimento per taco

Procedimento

Installare le piastre antiaderenti per waffle e preriscaldare la macchina per snack. Scaldare l'olio in una padella.

Aggiungere peperoncino poblano e jalapeño e farli soffriggere per circa 2 minuti, finché non risultano morbidi.

Posizionare una tortilla su ciascuna piastra antiaderente. Rimuovere la parte in eccesso, se necessario.

Aggiungere una piccola quantità di formaggio grattugiato, il mix di peperoni e una spolverata di condimento per taco sulla tortilla. Infine, aggiungere una generosa manciata di formaggio grattugiato e coprire con la seconda tortilla.

Chiudere delicatamente il coperchio e cuocere per circa 15 minuti, finché il formaggio non diventa filante e la tortilla non risulta dorata.

Servire con panna acida, salsa messicana e guacamole.

Waffle con salsicce e purè

Ingredienti

600 g di patate schiacciate	4 cucchiai di burro	½ cucchiaino di lievito
125 g di formaggio grattugiato	non salato, fuso	in polvere
65 g di farina semplice	3 cucchiai di erba	¼ cucchiaino di bicarbonato
2 uova grandi	cipollina tritata	¼ cucchiaino di aglio
60 ml di latticello	½ cucchiaino di sale	in polvere
	½ cucchiaino di pepe	

Procedimento

Installare le piastre antiaderenti per waffle e preriscaldare la macchina per snack.

In una grande ciotola, mescolare il burro, il latticello e le uova.

Aggiungere le patate schiacciate e l'erba cipollina e amalgamare gli ingredienti delicatamente.

In un'altra ciotola, mescolare la farina multiuso, il lievito in polvere, il bicarbonato, il sale, il pepe e l'aglio in polvere,

quindi trasferire gli ingredienti secchi nella terrina con gli ingredienti umidi e mescolare.

Ungere leggermente le piastre antiaderenti per waffle.

Versare la pastella per waffle al centro di ogni piastra antiaderente riempiendole di circa $\frac{3}{4}$.

Chiudere delicatamente il coperchio e cuocere per circa 5 minuti, finché la pastella non avrà assunto un colore dorato.

Servire con salsicce ben cotte.

Waffle con salsicce e purè

Ingredienti

2 fette di pane bianco	50 g di chorizo
50 g di formaggio cheddar, a fette	

Procedimento

Installare le piastre antiaderenti per sandwich e preriscaldare la macchina per snack.

Ungere leggermente le piastre antiaderenti per sandwich.

Distribuire uniformemente il formaggio cheddar e il chorizo su una fetta di pane di farina integrale.

Chiudere con la seconda fetta di pane di farina integrale per completare il toast.

Posizionare il panino sulla piastra antiaderente inferiore per sandwich.

Chiudere il coperchio e riscaldare il panino per circa 3-4 minuti, finché non sarà croccante.

Ricette alla griglia

Panino con pesto e tacchino

Ingredienti

1 panino	2 fette di mozzarella	½ avocado, a fette
2 cucchiaini di pesto	Pomodoro a fette	
3 fette di tacchino cotto		

Procedimento

Installare le piastre antiaderenti a griglia e preriscaldare la macchina per snack.

Distribuire uniformemente il pesto su una metà del panino, quindi aggiungere la mozzarella, il tacchino, il pomodoro e l'avocado.

Chiudere con la seconda metà del panino per completare il sandwich.

Ungere leggermente le piastre antiaderenti a griglia.

Posizionare il panino sulla piastra antiaderente a griglia inferiore.

Chiudere il coperchio e riscaldare il panino per circa 3-4 minuti, finché non sarà croccante.

Panino con pollo arrosto e spinaci

Ingredienti

1 panino	Pollo arrosto tagliato a	Una piccola manciata di
½ pomodoro, a fette	fette spesse	foglie di spinacini
½ cipolla, a fette	2 fette di mozzarella	
	2 cucchiaini pesto di basilico	

Procedimento

Installare le piastre antiaderenti a griglia e preriscaldare la macchina per snack.

Distribuire uniformemente il pesto di basilico su una metà del panino, quindi disponvi la mozzarella, il pollo, il pomodoro, la cipolla e gli spinaci.

Chiudere con la seconda metà del panino per completare il sandwich.

Ungere leggermente le piastre antiaderenti a griglia.

Posizionare il panino sulla piastra antiaderente a griglia inferiore.

Chiudere il coperchio e riscaldare il panino per circa 3-4 minuti, finché non sarà croccante.

Panini con bistecca e formaggio

Ingredienti

1 panino	20 g di peperone rosso	2 cucchiaini di rafano
75 g di controfiletto cotto a fette	arrosto a strisce	
50 g di formaggio grattugiato	15 g di cipolle caramellate	

Procedimento

Installare le piastre antiaderenti a griglia e preriscaldare la macchina per snack.

Stendere uniformemente il rafano su una metà del panino, quindi disporre la bistecca, il formaggio, le cipolle caramellate e le strisce di peperone.

Chiudere con la seconda metà del panino per completare il sandwich.

Ungere leggermente le piastre antiaderenti a griglia.

Posizionare il panino sulla piastra antiaderente a griglia inferiore.

Chiudere il coperchio e riscaldare il panino per circa 3-4 minuti, finché non sarà croccante.

PROGRESS®

Est. 1931

**UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.**

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

Prodotto da:

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.

Made in China.

CD170920/MD000000/V1

