

PROGRESS[®]

Est. 1931

MACCHINA PER IL PANE
ESSICCATORE

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 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 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.

Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente dopo l'uso e verificare che si sia raffreddato completamente prima di eseguire operazioni di pulizia o manutenzione o di riparlo.

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 prolunghie.

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 e il coperchio dell'apparecchio potrebbero surriscaldarsi durante l'uso.

Avvertenza: non coprire l'apparecchio durante l'uso. L'essiccatore deve essere utilizzato solo in ambienti ben ventilati, ad almeno 30 cm di distanza dalle pareti e da altre superfici per consentire un flusso d'aria sufficiente.

Non utilizzate l'essiccatore per più di 40 ore consecutive. Se viene superato questo periodo di tempo, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica e lasciarlo raffreddare completamente.

PROGRESS®

Est. 1931

Cura e manutenzione

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare l'essiccatore dall'alimentazione elettrica e lasciarlo raffreddare completamente.

FASE 1: pulire la superficie esterna dell'essiccatore con un panno morbido e umido, quindi asciugare accuratamente l'apparecchio.

FASE 2: pulire le griglie e il coperchio con acqua calda e detersivo, quindi asciugarli accuratamente.

FASE 3: rimuovere i residui di cibo e le macchie ostinate utilizzando acqua calda e detergente delicato, quindi asciugare con carta assorbente. In caso di residui difficili da eliminare, utilizzare una spugna non abrasiva.

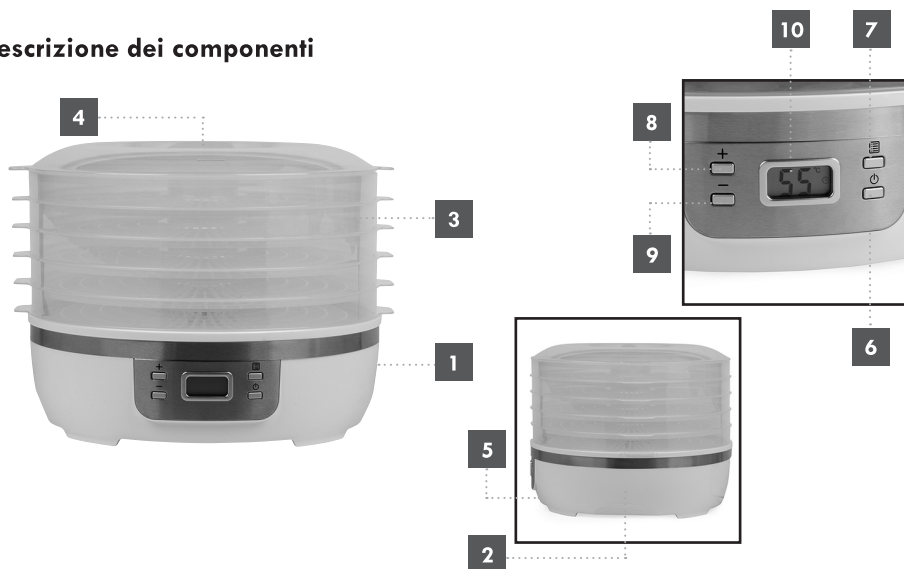
Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

Non utilizzare spugne e detersivi aggressivi o abrasivi per la pulizia dell'essiccatore e dei relativi accessori, onde evitare di danneggiare la superficie.

Nota: l'essiccatore e le griglie devono essere puliti dopo ogni utilizzo.

Avvertenza: l'essiccatore e i relativi accessori non possono essere lavati in lavastoviglie.

Descrizione dei componenti



1. Unità principale dell'essiccatore
2. Motore
3. Griglie di essiccazione (5)
4. Coperchio
5. Prese d'aria
6. Pulsante di accensione

7. Pulsante temperatura/tempo
8. Pulsante di selezione variabile
9. Pulsante +
10. Pulsante -
11. Display a LED

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

Pulire l'essiccatore e gli accessori seguendo le istruzioni riportate nella sezione intitolata "Cura e manutenzione".

Preparare gli ingredienti da disidratare e ricoprire uniformemente i vassoi di essiccazione con uno strato, lasciando scoperto il foro centrale. Impilare le griglie sull'unità principale e posizionare il coperchio sopra prima di iniziare il processo di essiccazione.

Nota: al primo utilizzo, l'essiccatore potrebbe emettere del fumo o un lieve odore. Questo fenomeno è normale e scompare in breve tempo. Mantenere una ventilazione adeguata intorno all'apparecchio. Tenere l'essiccatore ad almeno 30 cm di distanza dalle pareti e dagli altri apparecchi.

Per consentire il corretto funzionamento dell'essiccatore, le griglie e il coperchio devono essere correttamente posizionate al suo interno anche se non tutte le griglie vengono riempite. Collocare le griglie di essiccazione vuote nella parte inferiore.

Utilizzo dell'essiccatore

FASE 1: preparare gli ingredienti e assemblare l'essiccatore, quindi collegarlo all'alimentazione di rete e accenderlo.

FASE 2: il display a LED lampeggia automaticamente mostrando la dicitura 00 ore. Premere i pulsanti + o – per regolare il tempo di essiccazione.

FASE 3: una volta selezionato il tempo desiderato, premere il pulsante di selezione variabile per impostare la temperatura.

FASE 4: premere i pulsanti + o – per impostare la temperatura da 40 a 70 °C con incrementi di 5 °C.

FASE 5: premere il pulsante di accensione per avviare il processo di essiccazione. La ventola si avvia.

FASE 6: per interrompere il processo, tenere premuto il pulsante di accensione per circa 3 secondi finché l'essiccatore non emette due segnali acustici. La ventola continua a funzionare per circa 30 secondi – 1 minuto. Spegnere e scollegare l'essiccatore dall'alimentazione elettrica solo dopo che la ventola ha smesso di muoversi.

Nota: non spegnere l'essiccatore a metà del processo.

Non lasciare alimenti parzialmente essiccati sulle griglie, in quanto potrebbero deteriorarsi o generare batteri.

Prima di rimuovere le griglie o gli alimenti, lasciare raffreddare completamente l'essiccatore.

Quando gli alimenti si sono raffreddati completamente, conservarli in un contenitore ermetico con l'etichetta e la data.

Conservare in un luogo fresco, buio e asciutto e controllare regolarmente.

Non mangiare gli alimenti in presenza di segni di deterioramento.

Avvertenza: maneggiare le griglie di essiccazione e gli alimenti con cautela, poiché potrebbero essere ancora caldi.

Suggerimenti e consigli

1. Il tempo di essiccazione dipende dalla temperatura ambiente, dall'umidità, dal tipo di alimento, dalle dimensioni e dalla quantità. Controllare ogni ora gli alimenti finché non raggiungono la consistenza desiderata.
2. Per ottenere risultati ottimali, iniziate con frutta fresca e matura, verdure ed erbe.
3. Utilizzare un rotolo assorbente da cucina per eliminare l'umidità in eccesso dagli alimenti prima di aggiungerli all'essiccatore.
4. Tagliare gli alimenti a fette di dimensioni e spessore simili. Utilizzare un robot da cucina per affettare in modo rapido e uniforme.
5. Essiccare contemporaneamente solo lo stesso tipo di alimenti: non mescolare frutta e verdura o verdure e carne, perché i sapori più forti si possono trasferire su altri alimenti.
6. Durante il processo di essiccazione, può essere necessario ruotare le griglie se gli alimenti si asciugano in modo non uniforme.
7. La frutta e le verdure non sbucciate impiegheranno più tempo a disidratarsi.
8. Questi alimenti devono essere essiccati a una temperatura di 48–58 °C per ridurre al minimo la perdita delle vitamine A e C. La temperatura può essere impostata su valori maggiori (58–68 °C) per circa 2 ore, ma deve essere ridotta per il resto del tempo.

Tempi di essiccazione

I tempi di essiccazione possono essere influenzati dal tipo di alimenti utilizzati, dallo spessore o dalla dimensione delle fette e dalla temperatura. Per tale ragione è impossibile fornire tempistiche precise. Si consiglia di controllare regolarmente gli alimenti durante il processo di essiccazione e di lasciarli raffreddare prima di estrarli.

Nota: assicurarsi che gli alimenti siano ben essiccati; poiché è più probabile che il cibo umido si rovini durante la conservazione.

Il processo di essiccazione degli sarà più uniforme se le fette vengono tagliate allo stesso spessore.

Le fette più spesse si disidratano più lentamente delle fette più sottili.

La frutta dovrebbe essere tagliata in senso orizzontale. È possibile utilizzare un robot da cucina per affettare in modo rapido e uniforme.

Si consiglia di pretrattare la frutta prima di procedere all'essiccazione, per preservarne il sapore. Immergere la frutta per circa 2 minuti in una miscela di 480 ml di acqua e 60 ml di succo di frutta.

Frutta

Alimenti da disidratare	Preparazione (valori di riferimento)	Temperatura di essiccazione	Tempo di essiccazione in ore (valori di riferimento)
Mela	Fette: 5 mm	70 °C	10-12
Pera	Fette: 5 mm	70 °C	10-12
Caco	Fette: 5-10 mm	70 °C	8-10
Pesca	Fette: 5-10 mm	70 °C	10-12
Banana	Fette: 5-10 mm	70 °C	12-14
Arancia	Fette: 5-10 mm	70 °C	12-14
Ananas	Fette: 10 mm	70 °C	12-14
Fragola	A metà	70 °C	12-14
Uva	A metà	70 °C	Min. 14 ore

Verdure

Alimenti da disidratare	Preparazione (valori di riferimento)	Temperatura di essiccazione	Tempo di essiccazione in ore (valori di riferimento)
Cavolfiore	Fette: 10 mm	70 °C	6-8
Cavolo	Fette: 10 mm	70 °C	6-8
Melanzane	Fette: 10 mm	70 °C	6-8
Patata	Fette: 5 mm	70 °C	6-8
Carota	Fette: 5-10 mm	70 °C	8-10
Cipolla	Fette: 5 mm	70 °C	8-10
Sedano	Fette: 5 mm	70 °C	10-12
Fungo	A metà	70 °C	10-12
Zucca amara	Fette: 5-10 mm	70 °C	15
Pepe	Un grano	70 °C	15

Carne

Alimenti da disidratare	Preparazione (valori di riferimento)	Temperatura di essiccazione	Tempo di essiccazione in ore (valori di riferimento)
Manzo	Fette sottili	70 °C	6–11

Specifiche

Codice prodotto: EK4426PVDEEU7

Ingresso: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uscita: 350 W

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

Realizzato da:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.
Prodotto in Cina.



CD011220/MD000000/V1