

PROGRESS®

Est. 1931

MACCHINA PER DOLCETTI

3 IN 1

Manuale di istruzioni

Conservare il manuale di istruzioni 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 un grado di conoscenza ed esperienza insufficiente possono utilizzare questo apparecchio solo in presenza di un supervisore o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sul suo utilizzo e sui rischi 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.

Se il cavo di alimentazione, la spina o una qualsiasi parte dell'apparecchio non funziona correttamente o in caso di cadute o danni, interrompere immediatamente l'uso del prodotto onde evitare possibili lesioni.

Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente, 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.

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 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.

PROGRESS®

Est. 1931

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 dolcetti dalla rete elettrica e assicurarsi che si sia raffreddata completamente.

FASE 1: pulire la macchina per dolcetti con un panno morbido e umido e asciugarla accuratamente.

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

FASE 3: rimuovere i residui di cibo applicando un po' di acqua calda e detergente delicato sulle piastre di cottura con rivestimento antiaderente, quindi pulirle con un panno di carta. Se fosse difficile rimuovere i residui di cibo, utilizzare una spugna non abrasiva. Non immergere la macchina per dolcetti in acqua o altri liquidi. Non utilizzare spugne e detersivi aggressivi o abrasivi per la pulizia della macchina per dolcetti e dei relativi accessori, onde evitare di danneggiare la superficie.

NOTA: la macchina per dolcetti deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

Descrizione dei componenti



- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. Superficie esterna della macchina per dolcetti 3 in 1 | 5. Manici termoisolanti |
| 2. Spia verde di apparecchio pronto all'uso | 6. Pulsanti di sblocco delle piastre |
| 3. Spia di alimentazione rossa | 7. Piastre per ciambelle |
| 4. Dispositivo di bloccaggio | 8. Piastre per cake pop |
| | 9. Piastre per waffle |

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

FASE 1: spegnere e scollegare la macchina per dolcetti dall'alimentazione elettrica.

FASE 2: pulire la macchina per dolcetti con un panno morbido e umido e asciugarla accuratamente.

Lavare le piastre di cottura con acqua calda e detersivo, quindi sciacquarle e asciugarle accuratamente.

Non immergere la macchina per dolcetti in acqua o altri liquidi. Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi oppure spugne abrasive per pulire il prodotto, onde evitare di danneggiarlo.

NOTA: la prima volta che si utilizza la macchina per dolcetti, si potrebbe verificare l'emissione di un po' di fumo o di un lieve odore. Questo fenomeno è normale e scompare in breve tempo. Mantenere una ventilazione adeguata intorno alla macchina per dolcetti.

Installazione o sostituzione delle piastre di cottura

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

FASE 2: scegliere le piastre di cottura da utilizzare e controllare che siano entrambe dello stesso tipo.

FASE 3: inserire la piastra di cottura inferiore all'interno della macchina e allinearla con l'elemento riscaldante. Esercitare una leggera pressione fino a farla scattare in posizione. Ripetere l'operazione per la piastra di cottura superiore.

NOTA: le piastre antiaderenti possono essere inserite in un'unica direzione.

Uso della macchina per dolcetti 3 in 1

FASE 1: prima di ogni utilizzo, applicare un sottile strato di olio sulle piastre di cottura, spargendolo con un panno di carta. In questo modo si prolunga la durata del rivestimento antiaderente e si evita che i dolcetti si attacchino.

FASE 2: preparare gli ingredienti da cucinare.

FASE 3: installare le piastre antiaderenti da utilizzare seguendo le istruzioni riportate nella sezione "Installazione o sostituzione delle piastre di cottura".

FASE 4: collegare la macchina per dolcetti all'alimentazione elettrica, accenderla e farla preriscaldare per circa 5 minuti. La spia di alimentazione rossa si accende per indicare che la macchina per dolcetti è in fase di preriscaldamento. La spia di dispositivo pronto all'uso di colore verde si spegne 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 sulla piastra di cottura inferiore e chiudere delicatamente il coperchio.

FASE 6: cuocere per il tempo necessario e controllare periodicamente aprendo il coperchio con delicatezza.

FASE 7: quando la cottura è stata completata, aprire con cura il coperchio con guanti da forno resistenti al calore e rimuovere i dolcetti con una spatola in plastica o in legno resistente al calore.

FASE 8: spegnere e scollegare la macchina per dolcetti dall'alimentazione elettrica.

FASE 9: Lasciarla raffreddare con il coperchio aperto.

NOTA: prima di iniziare la cottura, preriscaldare sempre le piastre. Lasciare raffreddare la macchina per dolcetti prima di installare le altre piastre di cottura.

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

Non collocare una quantità eccessiva di ingredienti sulle piastre poiché potrebbero espandersi durante la cottura.

Se si intende preparare più dolcetti, chiudere il coperchio ogni volta che si rimuove una porzione per mantenere il calore.

ATTENZIONE: prestare attenzione durante la cottura; la macchina per dolcetti emetterà vapore.

AVVERTENZA: la macchina per dolcetti e le piastre di cottura diventano molto calde durante l'uso; servirsi sempre di guanti resistenti al calore per prevenire lesioni.

Rimozione delle piastre di cottura

FASE 1: lasciare raffreddare completamente la macchina prima di rimuovere le piastre di cottura.

FASE 2: premere simultaneamente entrambi i pulsanti di sblocco delle piastre sulla parte anteriore della macchina per dolcetti, in modo da estrarli con più facilità.

FASE 3: rimuovere ciascuna piastra tenendola saldamente con due mani, quindi farla scorrere ed estrarla dalla macchina per dolcetti.

ATTENZIONE: lasciare raffreddare completamente le piastre prima di rimuoverle dalla macchina per dolcetti, onde evitare possibili lesioni.

Uso delle piastre per per cake pop

FASE 1: quando la spia di dispositivo pronto all'uso si accende, versare la pastella al centro di ogni stampo della piastra inferiore e chiudere il coperchio.

FASE 2: cuocere per circa 6 minuti o finché i cake pop 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 dolcetti e scollegarla dall'alimentazione elettrica. Lasciarla raffreddare con il coperchio aperto.

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

PROGRESS®

Est. 1931

FASE 5: una volta raffreddate, le piastre per cake pop 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 dolcetti per evitare il contatto con calore e vapore.

Uso delle piastre per ciambelle

FASE 1: quando la spia di dispositivo pronto all'uso si accende, versare la pastella al centro di ogni stampo della piastra inferiore e chiudere il coperchio.

FASE 2: cuocere per circa 8 minuti o finché le ciambelle non sono morbide e dorate. Controllare periodicamente il livello di cottura aprendo delicatamente il coperchio.

FASE 3: al termine della cottura, spegnere la macchina per dolcetti scollegandola dall'alimentazione elettrica, Lasciarla raffreddare con il coperchio aperto.

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

FASE 5: una volta raffreddate, le piastre per ciambelle 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.

Riempire ogni stampo fino a circa prestare attenzione quando si utilizza la macchina per dolcetti 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 al centro di ogni stampo della piastra inferiore. Distribuire con una spatola di legno o di plastica resistente al calore e chiudere il coperchio.

FASE 2: cuocere per circa 6 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 dolcetti scollegandola dall'alimentazione elettrica, Lasciarla raffreddare con il coperchio aperto.

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 dolcetti per evitare il contatto con calore e vapore.

Suggerimenti e consigli

1. Evitare di miscelare eccessivamente la pastella per cake pop, ciambelle o waffle onde evitare di rovinare la consistenza dei dolcetti.
2. Setacciare gli ingredienti secchi, ad esempio la farina, aiuterà a ottenere una consistenza fluida e senza grumi.
3. Utilizzare sempre burro oppure olio spray per preconditionare le piastre antiaderenti. Ciò permetterà di preservare il rivestimento antiaderente e semplificherà la rimozione degli snack una volta pronti.
4. Attendere che la pastella si distribuisca in modo uniforme per non rischiare che fuoriesca.
5. Non aprire la macchina per dolcetti durante i primi minuti di cottura, per evitare che il calore si disperda.
6. L'uso di utensili in plastica o in legno resistenti al calore contribuisce a proteggere il rivestimento antiaderente.
7. Per risparmiare tempo durante l'uso della macchina per dolcetti, preparare gli ingredienti e i composti in anticipo.
8. Se si desidera rivestire le ciambelle di zucchero, aspettare che si siano raffreddate.

Come riporre il prodotto

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

Avvolgere il cavo attorno alla macchina per dolcetti senza stringerlo eccessivamente per evitare danni.

PROGRESS®

Est. 1931

Risoluzione dei problemi

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

Specifiche

Codice prodotto: EK4943P

Ingresso: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uscita: 650 W

PROGRESS®

Est. 1931



CREAZIONI ELEGANTI E MODERNE

Idee per ricette



Ricette

Si consiglia l'uso di un robot da cucina, ma è possibile mescolare gli ingredienti anche a mano.

Cake pop alla vaniglia

Si producono circa 24 cake pop

Ingredienti

100 g di	2 uova di grandezza media	½ cucchiaino di lievito
farina autolievitante	½ cucchiaino di estratto	in polvere
100 g di zucchero semolato	di vaniglia	
100 g di margarina		

Procedimento

Sbattere insieme la margarina e lo zucchero utilizzando un robot da cucina finché non diventano soffici e leggeri.

Unire un uovo alla volta, l'estratto di vaniglia e il lievito in polvere, aggiungendo mano a mano un po' di farina finché l'impasto sarà fluido.

Mescolare a velocità media e aggiungere poco alla volta la farina rimanente finché gli ingredienti non saranno ben miscelati.

Preriscaldare la macchina per dolcetti e riempire con attenzione ogni stampo con la pastella. Assicurarsi che ogni stampo sia riempito di $\frac{2}{3}$. Chiudere la macchina per dolcetti e cuocere per circa 4-6 minuti o finché non si ottiene un colore marrone dorato.

NOTA: il tempo di cottura può essere aumentato o ridotto in base ai gusti personali.

Decorazione

Sono disponibili diversi ingredienti per la decorazione e molti siti Web sono specializzati in queste creazioni.

I cake pop possono essere semplicemente immersi in cioccolato fuso, noci finemente tritate, brillantini commestibili o qualsiasi tipo di praline. I pasticceri più esperti possono utilizzare zucchero a velo e marzapane per creare le decorazioni dei cake pop.

I bastoncini per i cake pop sono disponibili per l'acquisto nei negozi di pasticceria specializzati e online.

Mini ciambella

Ingredienti

225 g di farina semplice	4 cucchiaini di olio da cucina	½ cucchiaino di essenza
112 g di zucchero	1 cucchiaino di lievito	di vaniglia
1 uovo	in polvere	
225 ml di latte		

Procedimento

Unire farina, zucchero e lievito in polvere in una ciotola.

Creare un pozzetto al centro e aggiungere latte, uova, vaniglia e olio.

Utilizzando un frullino elettrico, mescolare accuratamente gli ingredienti per ottenere una pastella uniforme.

Preriscaldare la macchina per dolcetti, quindi riempire con cura ogni stampo con la pastella. Assicurarsi che ogni stampo sia riempito di $\frac{2}{3}$. Chiudere la macchina per dolcetti e cuocere per circa 6–8 minuti o finché non si ottiene un colore marrone dorato.

Inserire uno stecchino in una mini ciambella, se quando si toglie lo stecchino è pulito, le mini ciambelle sono pronte.

Rimuovere con cautela le mini ciambelle utilizzando una spatola in legno o in plastica resistente al calore, quindi lasciarle raffreddare su una griglia o servirli caldi.

Waffle semplici

Ingredienti

150 g di farina semplice	2 cucchiaini di olio vegetale	polvere
1 uovo	1 cucchiaino di zucchero	Un pizzico di sale
300 ml di latte	2 cucchiaini di lievito in	

Procedimento

Setacciare la farina e il lievito in polvere in una grande ciotola, quindi aggiungere, sempre mescolando, lo zucchero e il sale.

Creare un pozzetto al centro della miscela.

In una ciotola separata, sbattere l'uovo, il latte e l'olio quindi versare la miscela nel pozzetto appena creato nell'altra ciotola.

Mescolare tutti gli ingredienti per ottenere una pastella liscia e densa.

Preriscaldare la macchina per dolcetti e riempire con cura ogni stampo con la pastella.

Assicurarsi che ogni stampo sia riempito di $\frac{2}{3}$. Chiudere la macchina per dolcetti e cuocere per circa 4–6 minuti o finché non si ottiene un colore marrone dorato.

Rimuovere con attenzione i waffle utilizzando una spatola in legno o in plastica resistente al calore e lasciarli raffreddare su una griglia.

PROGRESS®

Est. 1931

**UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. UK.
Edmund-Rumpler Straße 5, 1149 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.

Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche



Questo simbolo sul prodotto, sulle batterie o sulla confezione indica che il prodotto e le batterie in esso contenute non devono essere smaltite insieme ai rifiuti domestici. È responsabilità dell'utente consegnarlo a un punto di raccolta preposto al riciclaggio delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. La raccolta differenziata e il riciclaggio contribuiranno a preservare le risorse naturali e a prevenire conseguenze negative per la salute umana e l'ambiente a causa della possibile presenza, nel prodotto, di sostanze pericolose che potrebbero essere rilasciate da uno smaltimento inappropriato. Alcuni rivenditori forniscono un servizio di raccolta e smaltimento delle apparecchiature esauste. **È responsabilità dell'utente cancellare i dati memorizzati in apparecchiature elettriche ed elettroniche prima dello smaltimento.** Per ulteriori informazioni sui punti di smaltimento di batterie, rifiuti elettrici ed elettronici, contattare l'ufficio locale della città/comune, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il rivenditore.

PROGRESS®

Est. 1931

Realizzato da:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Edmund-Rumpler Straße 5, 1149 Köln. **Germany.**

PRODOTTO IN CINA.
www.progresscookshop.com

Marchio Progress©. Tutti i diritti riservati.

IT
MANUALE DI
ISTRUZIONI
PMP 22
COLLEZIONE DI CATTI



CD0061021/MD261022/V4