

PROGRESS®

Est. 1931

3 EN 1

**APARATO PARA
PREPARAR APERITIVOS**

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.

Pueden utilizar este dispositivo niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimiento y experiencia, solo bajo supervisión o mientras se les enseña a usar el dispositivo de forma segura y entendiendo los riesgos que conlleva.

Evite que los niños jueguen con el aparato.

A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar tareas de limpieza ni labores de mantenimiento.

Este dispositivo no es un juguete.

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 aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.

Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños cuando esté encendido o mientras se esté enfriando.

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 las partes del dispositivo que puedan calentarse durante el uso.

Mantenga el dispositivo alejado de otros que emitan calor.

No lo sumerja en agua u otros líquidos.

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 utilice el dispositivo para ningún otro uso que no sea el previsto.

No utilice accesorios diferentes a los incluidos.

No utilice el dispositivo al aire libre.

Guarde el aparato alejado de la luz solar directa y de la humedad.

No mueva el dispositivo mientras esté en uso.

No toque ninguna de las partes del aparato que puedan calentarse ni sus componentes calefactores, ya que podrían causarle lesiones.

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 antes de limpiarlo o realizar el mantenimiento.

Asegúrese siempre de que el dispositivo se haya enfriado completamente después de su uso, antes de limpiarlo, realizar labores de mantenimiento o almacenarlo.

Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable, resistente al calor y a una altura que sea cómoda para el usuario.

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 dispositivo.

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.

PROGRESS®

Est. 1931



Precaución: Superficie caliente: no toque las partes calientes ni los componentes calefactores del aparato.

Tenga cuidado de no verter agua en la resistencia.

Advertencia: Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables.

Cuidados y mantenimiento

Apague y desenchufe siempre el aparato para preparar aperitivos de la corriente eléctrica y deje que se enfríe por completo antes de proceder a limpiar o a reparar o reemplazar alguna de sus piezas.

PASO 1: Limpie la carcasa del aparato para preparar aperitivos con un paño suave y húmedo, y séquelo bien. Retire los restos de comida horneada aplicando agua tibia y detergente suave a las placas antiadherentes y, a continuación, límpielas con papel absorbente o con un estropajo no abrasivo.

No sumerja el aparato en agua u otros líquidos.

No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar el aparato, ya que podrían causar daños en la superficie.

PASO 2: Limpie los accesorios con agua caliente y jabón, enjuáguelos y séquelos por completo.

Nota: El aparato para preparar aperitivos debe limpiarse después de cada uso.

Descripción de las piezas



1. Carcasa del aparato para preparar aperitivos 3 en 1
2. Indicador verde para empezar a usar el aparato
3. Indicador de encendido rojo
4. Pestillo de bloqueo
5. Asas de tacto frío
6. Botones de liberación de la placa
7. Placas antiadherentes para parrilla
8. Placas antiadherentes para sándwich
9. Placas antiadherentes para gofres

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

Antes de conectarla a la corriente eléctrica, limpie la carcasa del aparato para preparar aperitivos con un paño suave y húmedo, y séquela bien.

No sumerja el aparato en agua u otros líquidos.

Nota: Cuando utilice el aparato para preparar aperitivos por primera vez, puede desprender un ligero humo u olor. Es algo normal y desaparece pronto. Ventile adecuadamente la ubicación del aparato para preparar aperitivos.

PROGRESS®

Est. 1931

Instalación o cambio de las placas de cocción antiadherentes

Antes de colocar o cambiar las placas antiadherentes, asegúrese de que el aparato para preparar aperitivos esté desconectado de la corriente eléctrica y de que se haya enfriado por completo.

PASO 1: Abra el aparato para preparar aperitivos soltando el pestillo de bloqueo.

PASO 2: Seleccione las placas antiadherentes que necesita, compruebe que ambas placas coinciden y colóquelas en el aparato para preparar aperitivos.

PASO 3: Alinee la placa antiadherente inferior con la resistencia y presione con cuidado hasta que los pestillos de bloqueo la fijen en su posición. Repita el procedimiento con la placa antiadherente superior.

Precaución: Utilice únicamente juegos de placas antiadherentes que se correspondan entre sí en el aparato para preparar aperitivos.

Deje siempre que las placas antiadherentes se enfríen por completo antes de sacarlas del aparato para preparar aperitivos. Si no lo hace así, podría sufrir lesiones.

Asegúrese siempre de que las placas de cocción superior e inferior se han sustituido correctamente antes de su uso.

Advertencia: Tenga cuidado al pulsar los botones de liberación de las placas, ya que el área alrededor de los botones puede estar caliente.

Uso del aparato para preparar aperitivos 3 en 1

PASO 1: Coloque las placas antiadherentes que necesita siguiendo las instrucciones de la sección "Instalación o cambio de las placas de cocción antiadherentes".

PASO 2: Prepare los ingredientes que va a cocinar.

PASO 3: Aplique con cuidado una fina capa de aceite para cocinar a las placas antiadherentes y extiéndalo cuidadosamente con papel absorbente.

PASO 4: Conecte el aparato para preparar aperitivos a la corriente eléctrica y enciéndalo. Precaliéntelo durante unos 5 minutos. El indicador de encendido se iluminará para indicar que el aparato para preparar aperitivos se está precalentando. El indicador para empezar a usar el aparato se iluminará cuando este alcance la temperatura necesaria y esté listo para usarse.

PASO 5: Con unos guantes resistentes al calor, libere el pestillo de bloqueo y abra la tapa con cuidado. Añada los ingredientes preparados en el centro de cada placa antiadherente inferior y, a continuación, cierre con cuidado la tapa. Cocínelos durante el tiempo necesario; compruébelos de vez en cuando levantando la tapa con cuidado. Si lo desea, puede hornearlos un poco más, hasta el punto que más le guste.

PASO 6: Al acabar de cocinar, con unos guantes resistentes al calor, libere el pestillo de

bloqueo y abra la tapa con cuidado. Luego, retire los aperitivos ayudándose de una espátula de madera o de plástico resistente al calor.

PASO 7: Apague y desconecte el aparato para preparar aperitivos de la corriente eléctrica.

PASO 8: Deje la tapa abierta para que se enfríe.

Nota: Precaliente siempre las placas antiadherentes antes de empezar a cocinar.

Durante su uso, el indicador verde para empezar a usar el aparato para preparar aperitivos se encenderá y apagará para señalar que mantiene la temperatura óptima.

No llene en exceso las placas antiadherente, ya que los ingredientes se extenderán mientras se cocinan.

Si va a hornear varias tandas de aperitivos, cierre la tapa después de retirar cada tanda para mantener el calor.

Precaución: Tenga cuidado durante el cocinado, ya que el aparato para preparar aperitivos expulsará vapor.

Advertencia: Las placas antiadherentes del aparato para preparar aperitivos alcanzan altas temperaturas durante el uso, así que utilice siempre guantes resistentes al calor para evitar lesiones.

Uso de las placas para sándwich

PASO 1: Una vez que el indicador para empezar a usar el aparato se encienda, coloque el sándwich preparado en la placa inferior para sándwich y, a continuación, cierre la tapa.

PASO 2: Tueste el sándwich el tiempo que desee y compruébelo de vez en cuando levantando la tapa con cuidado.

PASO 3: Una vez finalizada la cocción, apague y desenchufe el aparato para preparar aperitivos de la red eléctrica. Deje la tapa abierta para que se enfríe.

PASO 4: Retire con cuidado el sándwich tostado con una espátula de madera o de plástico resistente al calor.

PASO 5: Una vez enfriadas, las placas para sándwich se pueden retirar y lavar con agua caliente y jabón; séquelas bien.

Advertencia: Tenga cuidado al utilizar el aparato para evitar el contacto con el calor y el vapor que salen.

Uso de las placas para parrilla

PASO 1: Una vez que el indicador para empezar a usar el aparato se encienda, coloque

PROGRESS®

Est. 1931

las carnes o el sándwich preparados en la placa inferior para parrilla y, a continuación, cierre la tapa.

PASO 2: Cocine los alimentos durante el tiempo que desee y compruébelos de vez en cuando levantando la tapa con cuidado.

PASO 3: Una vez finalizada la cocción, apague y desenchufe el aparato para preparar aperitivos de la red eléctrica. Deje la tapa abierta para que se enfríe.

PASO 4: Retire con cuidado los alimentos con una espátula de madera o de plástico resistente al calor.

PASO 5: Una vez enfriadas, las placas para sándwich se pueden retirar y lavar con agua caliente y jabón; séquelas bien.

Advertencia: Tenga cuidado al utilizar el aparato para evitar el contacto con el calor y el vapor que salen.

Uso de las placas para gofres

PASO 1: Una vez que el indicador para empezar a usar el aparato se encienda, vierta la masa de gofres preparada (consulte la sección "Recetas") en el centro de cada molde de la placa inferior para gofres. Extiéndala con una espátula de madera o de plástico resistente al calor y cierre la tapa.

PASO 2: Cocine los gofres durante unos 8-10 minutos o hasta que estén dorados y suaves al tacto. Compruebe el progreso de la cocción de vez en cuando abriendo con cuidado la tapa.

PASO 3: Al acabar de cocinar, apague y desconecte el aparato para preparar aperitivos de la corriente eléctrica. Deje la tapa abierta para que se enfríe.

PASO 4: Retire con cuidado los gofres despegando suavemente los bordes de la placa para gofres con una espátula de madera o de plástico resistente al calor.

PASO 5: Una vez enfriadas, las placas para gofres se pueden retirar y lavar con agua caliente y jabón; séquelas bien.

Nota: No llene en exceso los huecos, ya que la masa de gofres se expandirá durante la cocción. Llene aproximadamente $\frac{2}{3}$ de cada hueco.

Advertencia: Tenga cuidado al utilizar el aparato para evitar el contacto con el calor y el vapor que salen.

Consejos y sugerencias

1. Añada siempre los ingredientes al centro de cada placa antiadherente para evitar posibles derrames.
2. Vierta la masa en la placa antiadherente con cuidado y espere a que se distribuya uniformemente para evitar que la placa se rellene en exceso.
3. Tamizar los ingredientes secos, como la harina, ayudará a conseguir una consistencia suave y a evitar los grumos.

4. Al preparar la masa para gofres, tenga cuidado de no mezclarla en exceso, ya que el postre podría ponerse duro.
5. No abra el aparato para preparar aperitivos durante el cocinado, ya que hará que se escape el calor.
6. Cuando el vapor deje de salir del aparato para preparar aperitivos, los gofres deberían estar listos.
7. Utilice siempre mantequilla o aceite para cocinar para cubrir las placas antiadherentes. Esto ayudará a proteger el revestimiento antiadherente y facilitará la extracción de los aperitivos acabados.
8. Utilizar utensilios de madera o de plástico que sean resistentes al calor le ayudará a proteger el revestimiento antiadherente.
9. Si no dispone de mucho tiempo, prepare con anterioridad los ingredientes para que lo único que le quede por hacer sea cocinar los aperitivos.

Almacenamiento

Antes de guardarlo en un lugar fresco y seco, compruebe que el aparato para preparar aperitivos esté frío, limpio y seco.

No apriete el cable al enrollarlo alrededor del aparato para preparar aperitivos; déjelo más suelto para no dañarlo.

Solución de problemas

Síntoma	Causa posible	Solución
Las placas antiadherentes no encajan en el aparato para preparar aperitivos.	Es posible que las placas antiadherentes no se hayan alineado correctamente.	Asegúrese de que las placas antiadherentes estén alineadas y fijas en su posición. Compruebe que las placas antiadherentes están completamente frías, ya que el calor puede provocar que ciertos materiales se expandan.

Especificaciones

Código de producto: EK3774PVDEEU7

Entrada: 220–240 V ~ 50-60 Hz

Salida: 850 W

PROGRESS®

Est. 1931



GOFRES PANINIS SÁNDWICHES

Ideas de recetas



Recetas de gofres

Gofres de patata "Hash Brown"

Ingredientes

100 g de queso rallado	2 cucharadas de	¼ cucharadita de pimienta
2 patatas Russet grandes, peladas y ralladas	cebollino picado	
	½ cucharadita de sal	

Elaboración

Instale las placas antiadherentes para gofres y precaliente el aparato para preparar aperitivos.

Con papel absorbente de 2 a 3 capas, apriete con firmeza para eliminar todo el exceso de líquido de las patatas.

En un recipiente grande, mezcle las patatas, el queso, el cebollino, la sal y la pimienta.

Engrase ligeramente las placas antiadherentes para gofres.

Añada una capa de aproximadamente 1,5 cm de la mezcla de patatas a cada una de las placas antiadherentes para gofres.

Cierre la tapa con cuidado y deje cocinar los gofres durante unos 15 minutos o hasta que se doren.

Sírvalos con huevos escalfados y salchichas.

Gofres quesadilla

Ingredientes

150 g de queso rallado	1 jalapeño sin semillas,	2 cucharaditas de
4 tortillas medianas	cortado en dados	condimento para tacos
1 pimiento verde poblano, cortado en rodajas finas	1 cucharada de aceite de oliva	

Elaboración

Instale las placas antiadherentes para gofres y precaliente el aparato para preparar aperitivos.

Caliente el aceite de oliva en una sartén.

Añada el pimiento poblano y el jalapeño y fría durante aproximadamente 2 minutos hasta que se ablanden.

Coloque una tortilla en cada placa antiadherente. Corte para ajustar el tamaño si es necesario.

Añada una pequeña cantidad de queso rallado, la mezcla de pimienta y una pizca de condimento para tacos a la tortilla. Termine con un buen puñado de queso rallado encima, seguido de la segunda lámina de tortilla.

Cierre con cuidado la tapa y cocine durante unos 15 minutos hasta que el queso esté burbujeante, se haya derretido y la tortilla esté ligeramente dorada.

Sirva con crema agria, salsa y guacamole.

PROGRESS®

Est. 1931

Gofres con salchichas "Bangers y Mash"

Ingredientes

600 g de puré de patatas	4 cucharadas de mantequilla	½ cucharadita de levadura
125 g de queso rallado	sin sal, derretida	en polvo
65 g de harina normal	3 cucharadas de	¼ cucharadita de
2 huevos grandes	cebollino picado	bicarbonato sódico
60 ml de suero de	½ cucharadita de sal	¼ cucharadita de ajo
mantequilla	½ cucharadita de pimienta	en polvo

Elaboración

Instale las placas antiadherentes para gofres y precaliente el aparato para preparar aperitivos.

En un recipiente grande, mezcle la mantequilla, el suero de mantequilla y los huevos. Añada las patatas trituradas y el cebollino, mezclándolo suavemente para combinarlo. En un recipiente aparte, mezcle la harina normal, la levadura en polvo, el bicarbonato sódico, la sal, la pimienta y el ajo en polvo.

Coloque los ingredientes secos en el recipiente de mezcla de ingredientes húmedos y combínelos.

Engrase ligeramente las placas antiadherentes para gofres.

Vierta la masa para gofres en el centro de cada placa antiadherente para gofres hasta que estén aproximadamente a $\frac{3}{4}$ de su capacidad.

Cierre la tapa con cuidado y deje cocinar los gofres durante unos 5 minutos o hasta que se doren.

Sirva con salchichas cocidas.

Recetas de sándwiches

Queso, tomate y chorizo

Ingredientes

2 rebanadas de pan de semillas	50 g de chorizo
50 g de queso cheddar en rodajas	

Elaboración

Instale las placas antiadherentes para sándwiches y precaliente el aparato.

Engrase ligeramente las placas antiadherentes para sándwiches.

Distribuya uniformemente el queso cheddar y el chorizo en una rebanada de pan de semillas.

Añada la segunda rebanada de pan de semillas encima para completar el sándwich.

Coloque el sándwich en la placa antiadherente inferior para sándwiches.

Cierre la tapa y cocine el sándwich durante unos 3–4 minutos hasta que esté crujiente.

Pesto, mozzarella y tomate seco

Ingredientes

50 g de mozzarella en lonchas
2 rebanadas gruesas de pan blanco
4 tomates secos en tiras
1 cucharada de pesto verde

Elaboración

Instale las placas antiadherentes para sándwiches y precaliente el aparato.
Distribuya uniformemente el pesto verde sobre una rebanada de pan blanco y coloque tomates secos y mozzarella encima.
Añada la segunda rebanada de pan blanco encima para completar el sándwich.
Engrase ligeramente las placas antiadherentes para sándwiches.
Coloque el sándwich en la placa antiadherente inferior para sándwiches.
Cierre la tapa y, a continuación, cocine el sándwich durante unos 3–4 minutos hasta que esté crujiente.

Fresa, plátano y chocolate con avellana

Ingredientes

2 rebanadas de pan integral	1 cucharada de crema de chocolate con avellanas
4 fresas en láminas	
½ plátano en rodajas	

Elaboración

Instale las placas antiadherentes para sándwiches y precaliente el aparato.
Distribuya uniformemente el chocolate con avellanas en una rebanada de pan integral y coloque las fresas y el plátano encima.
Añada la segunda rebanada de pan integral encima para completar el sándwich.
Engrase ligeramente las placas antiadherentes para sándwiches.
Coloque el sándwich en la placa antiadherente inferior para sándwiches.
Cierre la tapa y, a continuación, cocine el sándwich durante unos 3–4 minutos hasta que esté crujiente.

Recetas de parrilla

Panini de pavo y pesto

Ingredientes

1 pan de panini	2 lonchas de mozzarella	½ aguacate en rodajas
2 cucharadita de pesto	Tomate en rodajas	
3 lonchas de pavo cocido		

Elaboración

Instale las placas antiadherentes de parrilla y precaliente el aparato para preparar aperitivos.

Distribuya uniformemente el pesto en una mitad del pan de panini y, a continuación, coloque la mozzarella, el pavo, el tomate y el aguacate encima.

Añada la otra mitad del pan de panini encima para completar el sándwich.

Engrase ligeramente las placas antiadherentes de parrilla.

Coloque el sándwich en la placa antiadherente de parrilla inferior.

Cierre la tapa y, a continuación, cocine el sándwich durante unos 3–4 minutos hasta que esté crujiente.

Panini de pollo asado y espinacas

Ingredientes

1 pan de panini	lonchas gruesas	2 cucharaditas pesto
½ tomate en rodajas	2 lonchas de	de albahaca
½ cebolla en rodajas	queso mozzarella	Un puñadito de hojas
Pollo asado en		de espinacas baby

Elaboración

Instale las placas antiadherentes de parrilla y precaliente el aparato para preparar aperitivos.

Distribuya uniformemente el pesto de albahaca en una mitad del pan de panini y, a continuación, coloque la mozzarella, el pollo, el tomate, la cebolla y las espinacas encima.

Añada la otra mitad del pan de panini encima para completar el sándwich.

Engrase ligeramente las placas antiadherentes de parrilla.

Coloque el sándwich en la placa antiadherente de parrilla inferior.

Cierre la tapa y, a continuación, cocine el sándwich durante unos 3–4 minutos hasta que esté crujiente.

Steak and Cheese Panini

Ingredients

1 panini loaf	20 g sliced roasted	2 tbsp horseradish
75 g of cooked, sliced	red pepper	
sirloin steak	15 g caramelised onions	
50 g grated cheese		

Method

Install the griddle non-stick plates and then preheat the snack maker.

Evenly spread the horseradish onto one half of the panini loaf and then arrange the steak, cheese, caramelised onions and bell pepper strips on top.

Add the second half of the panini loaf on top, to complete the sandwich.

Lightly grease the griddle non-stick plates.

Place the sandwich onto the lower griddle non-stick plate.

Close the lid and then cook the sandwich for approx. 3–4 minutes, until crispy.

PROGRESS®

Est. 1931

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

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.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.
Made in China.
CD170920/MD000000/V1