# PROGRESS® Est. 1931

# MULTIPLANCHA FAMILIAR Manual de instrucciones

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 juquete.

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 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 dispositivo que puedan calentarse ni los componentes calefactores del dispositivo, 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.

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 puerta o la superficie exterior del dispositivo pueden calentarse durante el funcionamiento.



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

Tenga cuidado de no verter agua en la resistencia.

Advertencia: Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables.

# Cuidados y mantenimiento

Antes de limpiarla o realizar alguna labor de mantenimiento, desenchufe la plancha de la corriente eléctrica y deje que se enfríe por completo.

PASO 1: Limpie la carcasa de la plancha con un paño suave y húmedo, y séquela bien.

PASO 2: Retire los restos de comida horneada aplicando aqua tibia

Est. 1931

y detergente suave a las placas antiadherentes y, a continuación, límpielas con papel absorbente. Si le resulta muy difícil retirar los restos de comida, utilice un estropajo no abrasivo.

No sumerja la plancha en agua u otros líquidos.

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

Nota: La plancha debe limpiarse después de cada uso.

Descripción de las piezas



- 1. Carcasa superior
- 2. Carcasa inferior
- 3. Asa de tacto frío
- 4. Dial de control de temperatura
- 5. Indicador de encendido rojo
- 6. Indicador verde para empezar a usar el aparato
- 7. Placas con revestimiento antiadherente
- 8. Patas antideslizantes

#### Instrucciones de uso

#### Antes del primer uso

Antes de conectarla a la corriente eléctrica, limpie la carcasa de la plancha con un paño suave y húmedo, y séquela bien.

No sumerja la plancha en agua u otros líquidos.

**Nota:** Cuando utilice la plancha por primera vez, puede desprender un ligero humo u olor. Es algo normal y desaparece pronto. Ventile adecuadamente la ubicación de la plancha.

# Uso de la multiplancha familiar

PASO 1: Prepare los alimentos que va a preparar.

**PASO 2:** Conecte la plancha a la corriente eléctrica, enciéndala y asegúrese de que el dial de control de temperatura esté en la posición "0". El indicador rojo se iluminará para indicar que la plancha se ha encendido.

**PASO 3:** Para seleccionar la temperatura adecuada, gire el dial de control de temperatura en sentido contrario al de las agujas del reloj. El indicador verde se encenderá para indicar que la plancha se está calentando.

**PASO 4:** Precaliente la plancha durante unos 2–3 minutos. El indicador verde se apagará cuando el aparato haya alcanzado la temperatura adecuada.

PASO 5: Retire la tapa con cuidado utilizando quantes resistentes al calor.

**PASO 6:** Coloque los alimentos que ha preparado en la placa con revestimiento antiadherente inferior y cierre la tapa.

**PASO 7:** Cocine los alimentos durante el tiempo adecuado, en función del tipo de ingredientes y de la temperatura utilizada.

**PASO 8:** Cuando termine de cocinar, utilice guantes resistentes al calor para abrir la tapa con cuidado y retirar el alimento cocinado con una espátula de madera o de plástico resistente al calor.

**PASO 9:** Si va a cocinar varios alimentos, cierre la tapa después de retirar cada alimento para mantener el calor. Espere siempre a que se apague el indicador verde antes de añadir más alimentos.

**PASO 10:** Apague y desconecte la plancha de la corriente eléctrica. Deje la tapa abierta para que se enfríe.

**Nota:** Precaliente siempre las placas con revestimiento antiadherente antes de empezar a cocinar. Aplique con cuidado una fina capa de aceite para cocinar a las placas con revestimiento antiadherente y extiéndalo cuidadosamente con papel absorbente. Esto ayudará a prolongar la vida útil del revestimiento antiadherente.

Durante su uso, el indicador verde se encenderá y apagará para señalar que la plancha mantiene la temperatura seleccionada. Se pueden cocinar parcialmente en las placas con revestimiento antiadherente algunos ingredientes, como tomates y cebollas, antes de añadir otros alimentos.

Est. 1931

**Precaución:** Las placas con revestimiento antiadherente alcanzan altas temperaturas durante el uso, así que utilice siempre guantes resistentes al calor para evitar lesiones.

Puede ser necesario dar la vuelta a algunos alimentos durante el proceso de cocinado para garantizar que se cocinen uniformemente.

**Advertencia:** Tenga cuidado durante el cocinado, ya que la plancha expulsará vapor.

No utilice nunca la plancha con la tapa abierta.

#### **Almacenamiento**

Antes de guardarla en un lugar fresco y seco, asegúrese de que la plancha esté fría, limpia y seca.

No apriete el cable al enrollarlo alrededor de la plancha; déjelo más suelto para evitar causar daños.

# **Especificaciones**

Código de producto: EK4354P Entrada: 220–240 V  $\sim$  50–60 Hz

Salida: 1450 W

PROGRESS® Est. 1931



# APERITIVOS EXTRA GRANDES

Cocina versátil para toda la familia





Fst 1931

# **Tortitas**

# Ingredientes (para 8 tortitas)

240 g de harina común 4 cucharadas de manteauilla 2 huevos derretida o aceite vegetal

480 ml de leche 2 cucharadas de azúcar 1/2 cucharadita de sal

# Elaboración

En un recipiente grande, tamice la harina, el azúcar, la levadura en polvo y la sal. En un recipiente separado, mezcle el huevo, la leche y la mantequilla derretida. Añada los ingredientes húmedos a los ingredientes secos y mézclelos hasta que adquieran una consistencia suave. Precaliente la multiplancha familiar. Engrase las placas con revestimiento antiadherente con mantequilla o aplique una fina capa de aceite en spray. Añada con cuidado 120 ml de masa a la plancha y cierre la tapa. Cocine durante unos 5 minutos o hasta que las tortitas estén doradas y suaves al tacto. Retire con cuidado la tortita de la plancha y colóquela en una rejilla.

Repita el proceso con la masa restante. Sirva con las coberturas que desee.

# Tortitas de chocolate y plátano

# **Ingredientes**

130 a de harina común 2 plátanos machacados 2 huevos

120 ml de leche, o más si

lo desea

4 cucharadas de manteauilla derretida 4 cucharadas de azúcar

4 cucharadas de cacao sin edulcorar

2 cucharaditas de extracto de vainilla

4 cucharaditas de levadura

en polvo

2 cucharaditas de bicarbonato sódico ½ cucharadita de sal

Sirope de chocolate para servir

#### Elaboración

En un recipiente grande, tamice la harina, el azúcar, la levadura en polvo y la sal. En un recipiente aparte, mezcle el huevo, el plátano y la mantequilla derretida. Añada los ingredientes húmedos a los ingredientes secos y, a continuación, vierta la cantidad de leche deseada y mezcle hasta alcanzar una consistencia suave. Precaliente la plancha. Engrase las placas con revestimiento antiadherente con mantequilla o aplique una fina capa de aceite en spray. Añada con cuidado 120 ml de masa a la plancha y cierre la tapa. Cocine durante unos 5 minutos o hasta que las tortitas estén doradas y suaves al tacto. Retire con cuidado la tortita de la plancha y colóquela en una rejilla. Repita el proceso con la masa restante. Rocíe el sirope de chocolate y sirva.





# Galletas con pepitas de chocolate

# **Ingredientes**

250 a de harina común 200 g de azúcar moreno blando 200 a de pepitas de chocolate 75 a de manteauilla sin sal, reblandecida 2 huevos grandes, batidos 2 cucharaditas de extracto de vainilla

2 cucharaditas de levadura en polvo 1 cucharadita de sal Helado de vainilla, para servir

#### Elaboración

En un recipiente grande, bata la mantequilla y el azúcar hasta que quede una mezcla esponjosa y clara. Añada el huevo y la vainilla y bata hasta que se mezclen bien. Tamice la harina y, a continuación, añada la levadura en polvo y la sal, y mezcle hasta alcanzar una consistencia suave. Agregue las pepitas de chocolate con una cuchara de madera o una espátula. Precaliente la multiplancha familiar. Engrase las placas con revestimiento antiadherente con mantequilla o aplique una fina capa de aceite en spray. Ponga la cantidad deseada de masa en la multiplancha familiar y cierre la tapa. Cocine durante unos 6 o 10 minutos o hasta que las galletas estén doradas. Para que las galletas queden más crujientes, cocínelas durante más tiempo. Retire con cuidado las galletas de la multiplancha familiar y colóquelas en una rejilla. Sírvalas calientes con helado de vainilla.

# Gofres de patata "Hash Brown"

# Ingredientes

4 patatas medianas, peladas y ralladas

1 cebolla, picada fina 2 huevos

4 cucharada de harina común 1 cucharadita de cebolla en polvo

1 cucharadita de sal

1/2 cucharadita de pimienta neara triturada

Yogur griego, para servir

# Elaboración

En un recipiente grande, mezcle todos los ingredientes hasta que se combinen. Con una cuchara, saque pequeñas porciones de la mezcla y moldéelas en forma de tortitas. Precaliente la multiplancha familiar. Engrase las placas de cocción con mantequilla o aplique una fina capa de aceite en spray. Con una espátula resistente al calor, introduzca con cuidado una tortita en la multiplancha familiar y cierre la tapa. Cocine de una en una hasta que estén doradas y crujientes. Retire con cuidado de la multiplancha familiar los aofres de patata "Hash Brown" y póngalos sobre una rejilla. Sirva con una cucharada de yogur griego.

# Desayuno inglés completo

# **Ingredientes**

300 g de minichampiñones portobello

4 lonchas de queso halloumi

3 lonchas de bacon ahumado

2 huevos medianos de gallinas camperas

2 salchichas

## Elaboración

Caliente la multiplancha a fuego medio-alto y vierta aceite vegetal en ella.

Cuando el aceite esté caliente, ponga las salchichas, el bacon, los champiñones y el queso halloumi en la plancha y cocínelos hasta que estén crujientes o según su preferencia. Casque 2 huevos medianos en la plancha y fríalos o hágalos revueltos. Utilice una espátula o cuchara de madera para extender los ingredientes de manera uniforme por la superficie de la plancha, dando la vuelta a las carnes y el queso regularmente para evitar que se quemen. Servir una vez cocinado.

Fst 1931

# Pizza margarita

# **Inaredientes**

# Masa de pizza

2 a de aqua templada (40 °C-46 °C) 2 tazas y media (300 g) de harina de uso común sin blanauear

2 cucharadas de sémola o harina de uso común, para la corteza de la pizza (dividida) 1 cucharada de aceite de oliva viraen extra

1 cucharadita de azúcar granulado ½ cucharadita de levadura seca activa 3/4 cucharadita de sal kosher

### Salsa para la pizza

2-3 dientes de ajos frescos. picados con una prensa de ajo 1 taza de concentrado de tomate o de tomate triturado en lata

San Marzano (o ciruela italiana) 1 cucharadita de aceite de oliva virgen extra, y algo más para poner por encima 1/4 cucharadita de pimienta negra recién molida

2-3 pellizcos arandes de sal kosher

#### Coberturas

5-6 hojas grandes de albahaca 200 a de queso mozzarella\* fresca, y algo más para la decoración

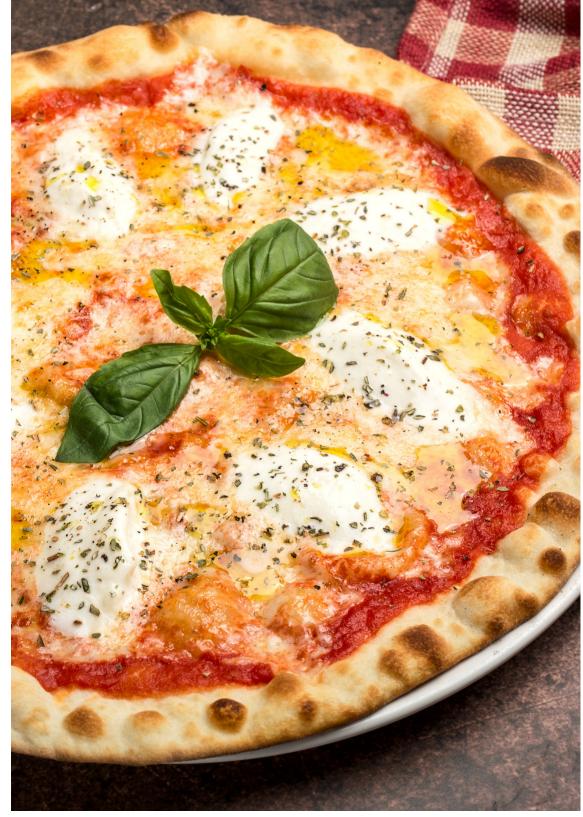
fresco, cortado en dados de ½ pulgada

2-3 cucharadas de queso parmesano finamente rallado y algo más para servir Copos de pimiento rojo seco picado (opcional)

# (\*se recomienda usar mozzarella fresca)

### Elaboración

En un recipiente mediano, mezcle el azúcar, la levadura, la sal y la harina de uso común. Añada el agua caliente y el aceite de oliva, y remueva la mezcla con una cuchara de madera hasta que la masa empiece a formarse. Ponga la masa en una encimera enharinada y amase durante tres minutos. La masa comenzará a ligarse y volverse pegajosa. Siga añadiendo harina si es necesario, lo suficiente para que la masa siga siendo pegajosa pero no se pegue a la encimera. Engrase ligeramente un cuenco grande con aceite de oliva y ponga la masa en el recipiente. Coloque un trapo de cocina sobre el recipiente de la masa y deje que crezca en una zona templada y seca durante unas 2 horas o hasta que leve. Precaliente la multiplancha en una posición de temperatura media-alta. Separe la masa en dos porciones del mismo tamaño y colóquela en la encimera enharinada previamente, cubriéndola bien con plástico para que la masa repose durante 5-10 minutos. Una vez que la masa haya reposado, estire hacia fuera formando un círculo de aproximadamente 10 pulgadas. Pincele la masa con aceite de oliva, antes de añadir ½ taza de salsa de tomate a la base, asegurándose de que queda alrededor de 1/2 pulgada de borde exterior. Espolvoree una cucharada de queso parmesano sobre la salsa de la pizza. Añada la mitad de la mozzarella en forma de cubos, distribuyéndola uniformemente por toda la base. Con las manos, corte unas hojas grandes de albahaca y distribuya la albahaca sobre la pizza. Coloque la pizza ya preparada en el centro de la multiplancha y cocine durante 15-20 minutos, o hasta que esté crujiente, a una temperatura media-alta.





# Pasta horneada

# Ingredientes

225 g de pasta fusilli 2 tazas de pechuga de pollo desmenuzada 1 taza de pesto 2 cucharaditas de copos pimiento rojo picado (opcional) 1/4 taza de parmesano fresco Albahaca fresca para decorar

## Elaboración

Ponga agua a hervir en una olla y cocine la pasta. Precaliente la multiplancha a una temperatura media-alta. En un recipiente grande, añada la pasta cocida, el pollo desmenuzado, el pesto y los copos de pimiento rojo triturados y, a continuación, mézclelos bien. Una vez mezclados los ingredientes, coloque la mezcla en el grill y cocínela durante 10–15 minutos a fuego medio-alto. Sirva y aderece con queso parmesano, al gusto.

# **Enchiladas**

# Salsa para enchiladas

500 g de concentrado de tomate 1 diente de ajo, machacado 1 cucharada de aceite de oliva 1 cucharada de azúcar moreno 1 cucharada de vinagre de sidra 1 cucharadita de pimentón ahumado 1 cucharadita de orégano seco

1 cucharadita de chile en polvo Sal y pimienta negra recién molida, al gusto

#### **Enchiladas**

400 g de frijoles, escurridos y enjuagados 100 g de queso cheddar, rallado 8 tortillas de harina 4 pechugas de pollo sin piel y sin hueso, cortadas en tiras finas 2 cebollas grandes, en rodajas 2 dientes de ajo, machacados 1 pimiento rojo, cortado en rodajas y sin pepitas

1 pimiento amarillo, cortado en rodajas y sin pepitas 1 chile rojo, picado finamente y sin pepitas 3 cucharadas de aceite de oliva

# Salsa para enchiladas

4 cebolletas, cortadas finas

1 aguacate grande, pelado y cortado 150 ml de crema agría 2 cucharadas de cilantro, picado finamente

#### Elaboración

Comience preparando la salsa para la enchilada; primero, vierta el aceite de oliva en una cacerola y añada la cebolla. Cocine a fuego medio-bajo durante unos 7–8 minutos. Añada el ajo machacado, el pimentón ahumado, el orégano seco y el chile en polvo. Mézclelo y cocine durante un minuto más. Ahora mézclelo con el concentrado de tomate, el azúcar moreno y el vinagre en una sartén, añadiendo también pimienta negra molida. Cocine la mezcla durante 20 minutos a temperatura media-baja y bata hasta que quede suave. Para las enchiladas, caliente la mitad del aceite de oliva en una sartén con la cebolla cortada en rodajas y la pimienta a fuego medio durante 3–4 minutos. Añada el ajo y el chile rojo y cocine durante unos 30 segundos más. Caliente el aceite de oliva restante en una sartén y añada el pollo. Cocine rápidamente a fuego medio, hasta que se dore. Vuelva a colocar la mezcla de cebolla y pimienta en la sartén, añadiendo la mitad de la salsa para la enchilada, así como los frijoles escurridos, y cocínelo durante un minuto más. Ponga las tortillas de harina sobre una superficie plana y divida la mezcla de pollo cocido de manera uniforme entre ellas. Enrolle las tortillas de harina alrededor del relleno

y colóquelas bien en el centro de la multiplancha aceitada. Cocine las enchiladas a una temperatura media-alta durante 20–25 minutos, hasta que se vean crujientes y doradas por fuera.

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



