PROGRESS®

Est. 1931

PIASTRA MULTIPORZIONE FORMATO FAMIGLIA

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

PROGRESS®
Est. 1931

Cura e manutenzione

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la piastra dall'alimentazione elettrica e lasciarla raffreddare completamente.
FASE 1: pulire la superficie esterna della piastra con un panno morbido e umido, quindi asciugarla accuratamente.
FASE 2: rimuovere i residui di cibo applicando una piccola quantità di acqua calda e detergente delicato sulle piastre di cottura antiaderenti, quindi pulirle con della carta assorbente. Se fosse difficile rimuovere i residui di cibo, utilizzare una spugna non abrasiva.
Non immergere la griglia in acqua o altri liquidi.
Non utilizzare spugne e detergenti aggressivi o abrasivi per la pulizia della griglia e dei relativi accessori, onde evitare di danneggiare la superficie.
Nota: la piastra deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

Descrizione dei componenti

1. Alloggiamento superiore
2. Alloggiamento inferiore
3. Manico termoisolante
4. Manopola di regolazione della temperatura
5. Spia di alimentazione rossa
6. Spia verde di apparecchio pronto all'uso
7. Piastre di cottura con rivestimento antiaderente
8. Piedini antiscivolo

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

Prima di collegare la griglia all'alimentazione elettrica, pulirne l'alloggiamento con un panno morbido e umido e asciugare accuratamente.
Non immergere la griglia in acqua o altri liquidi.

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

Uso della piastra multiporzione formato famiglia

FASE 1: preparare gli ingredienti da cuocere.
FASE 2: collegare la piastra all'alimentazione elettrica e accenderla, verificando che la manopola di controllo della temperatura sia posizionata su "0". La spia rossa si illumina a indicare che la griglia è accesa.
FASE 3: selezionare la temperatura desiderata ruotando l'apposita manopola di regolazione in senso orario; la spia verde si accende a indicare che la piastra è in fase di riscaldamento.
FASE 4: preriscaldare la piastra per circa 2–3 minuti. La spia verde si spegne quando viene raggiunta la temperatura impostata.
FASE 5: aprire delicatamente il coperchio utilizzando dei guanti resistenti al calore.
FASE 6: disporre gli ingredienti preparati sulla piastra di cottura antiaderente inferiore e chiudere il coperchio.
FASE 7: cuocere per il tempo appropriato, a seconda del tipo di ingredienti e della temperatura impostata.
FASE 8: al termine della cottura, aprire delicatamente il coperchio con guanti resistenti al calore e rimuovere gli alimenti con una spatola in plastica o in legno resistente al calore.
FASE 9: per preparare più porzioni, chiudere il coperchio ogni volta che si rimuovono gli ingredienti per mantenere il calore. Attendere sempre lo spegnimento della spia verde prima di aggiungere ulteriori ingredienti.
FASE 10: spegnere e scollegare la piastra dall'alimentazione elettrica. lasciare il coperchio aperto e lasciarla raffreddare.

Nota: prima di cuocere i cibi, preriscaldare sempre le piastre di cottura con rivestimento antiaderente. applicare con attenzione un sottile strato di olio sulle piastre, spargendolo con un panno di carta. In questo modo si contribuisce a prolungare la durata del rivestimento antiaderente.
Durante l'uso, la spia verde si accende e si spegne a indicare che la griglia sta mantenendo la temperatura impostata.

Se necessario, è possibile cuocere parzialmente alcuni ingredienti, come pomodori e cipolle, sulle piastre antiaderenti prima di aggiungere ulteriori ingredienti.
Attenzione: le piastre di cottura con rivestimento antiaderente si surriscaldano durante l'uso; utilizzare sempre guanti resistenti al calore per prevenire eventuali lesioni.
Alcuni ingredienti devono essere girati durante la cottura per assicurare che siano cotti in modo uniforme.
Avvertenza: prestare attenzione durante la cottura; la piastra emette del vapore.
Non utilizzare la piastra con il coperchio aperto.

Come riporre il prodotto

Controllare che la piastra sia fredda, pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e privo di umidità.
Avvolgere il cavo attorno alla piastra senza stringerlo troppo, per evitare danni.

Specifiche

Codice prodotto: EK4354P
Ingresso: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Uscita: 1450 W

PROGRESS®
Est. 1931

SNACK EXTRA LARGE

Cucina versatile per tutta la famiglia

PROGRESS®
Est. 1931

Pancake semplici

Ingredienti (per 8 pancake)

240 g di farina 00
2 uova
480 ml di latte
4 cucchiai di burro fuso o di olio vegetale
2 cucchiai di zucchero
4 cucchiaini di lievito in polvere
½ cucchiaino di sale

Procedimento

In un recipiente capiente, setacciare la farina, lo zucchero, il lievito in polvere e il sale. In un recipiente separato, mescolare l'uovo, il latte e il burro fuso. Aggiungere gli ingredienti umidi agli ingredienti secchi e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Preriscaldare la piastra multiporzione. Ungere le piastre di cottura con rivestimento antiaderente utilizzando il burro o un leggero strato di olio spray. Versare con cautela 120 ml di pastella sulla piastra e chiudere il coperchio. Cuocere per circa 5 minuti o finché i pancake non risultano morbidi e dorati. Rimuovere delicatamente il pancake dalla piastra e collocarlo su una griglia per farlo raffreddare. Ripetere l'operazione con la pastella rimanente. Servire con le guarnizioni desiderate.

Pancake con cioccolato e banana

Ingredienti

130 g di farina 00
2 banane schiacciate
2 uova
120 ml di latte (o una quantità maggiore se lo si desidera)
4 cucchiai di burro fuso
4 cucchiai di zucchero
4 cucchiai di cacao amaro
2 cucchiaini di estratto di vaniglia
2 cucchiaini di bicarbonato
½ cucchiaino di sale
Sciroppo di cioccolato per guarnire

Procedimento

In un recipiente capiente, setacciare la farina, lo zucchero, il lievito in polvere e il sale. In un recipiente separato, mescolare l'uovo, la banana e il burro fuso. Aggiungere gli ingredienti umidi agli ingredienti secchi, quindi unire la quantità di latte desiderata e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Preriscaldare la piastra. Ungere le piastre di cottura con rivestimento antiaderente utilizzando il burro o un leggero strato di olio spray. Versare con cautela 120 ml di pastella sulla piastra e chiudere il coperchio. Cuocere per circa 5 minuti o finché i pancake non risultano morbidi e dorati. Rimuovere delicatamente il pancake dalla piastra e collocarlo su una griglia per farlo raffreddare. Ripetere l'operazione con la pastella rimanente. Servire cospargendo con sciroppo di cioccolato.

Biscotti con gocce di cioccolato

Ingredienti

250 g di farina 00
200 g di zucchero di canna chiaro
200 g di scaglie di cioccolato
75 g di burro non salato ammorbidito
2 uova sbattute grandi
2 cucchiaini di estratto di vaniglia
2 cucchiaini di lievito in polvere
1 cucchiaino di sale
Gelato alla vaniglia per guarnire

Procedimento

In un recipiente grande, amalgamare il burro e lo zucchero fino a ottenere un composto soffice e chiaro. Aggiungere l'uovo e la vaniglia e sbattere fino ad amalgamarli. Setacciare la farina, quindi aggiungere il lievito in polvere e il sale e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Appoggiare le gocce di cioccolato con un cucchiaio o una spatola di legno. Preriscaldare la piastra multiporzione. Ungere le piastre di cottura con rivestimento antiaderente utilizzando il burro o un leggero strato di olio spray. Aggiungere la quantità di impasto desiderata sulla piastra multiporzione e chiudere il coperchio. Cuocere per circa 6-10 minuti o finché i biscotti non sono morbidi e dorati. Allungare i tempi di cottura per realizzare biscotti più croccanti. Rimuovere delicatamente i biscotti dalla piastra multiporzione e collocarli su una griglia per farli raffreddare. Servire caldi, guarniti con il gelato alla vaniglia.

Rösti

Ingredienti

4 patate medie sbucciate e grattugiate
1 cipolla tagliata finemente
2 uova
4 cucchiai di farina 00
1 cucchiaino di cipolla in polvere
1 cucchiaino di sale
½ cucchiaino di pepe nero in polvere
Yogurt greco per guarnire

Procedimento

In un recipiente capiente, mescolare tutti gli ingredienti fino ad amalgamarli. Estrarre piccole porzioni dal composto e formare delle frittelle. Preriscaldare la piastra multiporzione. Ungere le piastre di cottura con burro o applicare un leggero strato di olio spray. Utilizzando una spatola resistente al calore, adagiare con cautela una frittella sulla piastra multiporzione e chiudere il coperchio. Cuocere i rösti uno alla volta finché non diventano dorati e croccanti. Rimuovere delicatamente i rösti dalla piastra e collocarli su una griglia per farli raffreddare. Servire con una cucchiaiata di yogurt greco.

Colazione inglese completa

Ingredienti

300 g di funghi portobello mini
4 fette di halloumi
3 fettine di bacon affumicato
2 uova medie da allevamento a terra
2 salsicce

Procedimento

Scaldare la piastra multiporzione a temperatura medio-alta e versarvi l'olio vegetale.
Quando l'olio è caldo, aggiungere le salsicce, il bacon, i funghi e l'halloumi e far cuocere finché non risultano croccanti o a seconda delle preferenze. Rompere 2 uova medie sulla piastra e cuocerle occhio di bue o strapazzate. Utilizzare una spatola o un cucchiaio di legno per sistemare gli ingredienti sulla superficie della piastra in modo uniforme, accertandosi di girare regolarmente la carne e il formaggio per evitare che si brucino.
Servire il piatto caldo.

PROGRESS®
Est. 1931

Pizza margherita

Ingredienti

Impasto per pizza

2 g di acqua calda (40 °C–46 °C)
300 g (2 tazze e mezzo) di farina 00 non sbiancata
2 cucchiai di semola o farina 00, per la pala della pizza (divisi)
1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
1 cucchiaino di zucchero semolato
½ cucchiaino di lievito secco attivo
¾ di cucchiaino di sale kosher

Salsa per la pizza

2-3 spicchi d'aglio fresco tritati con uno spremiaglio
1 tazza di pomodori San Marzano (o plum italiani) in scatola passati o schiacciati
1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva, oltre a quello da spolverizzare
¼ di cucchiaino di pepe nero appena macinato
2-3 pizzichi di sale kosher

Guarnizioni

5-6 foglie di basilico grandi, oltre a quelle per guarnire
200 g di mozzarella* fresca tagliata a dadini da circa 1 cm
2-3 cucchiai di Parmigiano Reggiano grattugiato, oltre a quello per guarnire
Peperoncino secco tritato (facoltativo)

(*si consiglia di utilizzare mozzarella fresca)

Procedimento

In una terrina media, unire lo zucchero, il lievito, il sale e la farina 00. Aggiungere l'acqua calda e l'olio d'oliva e mescolare con un cucchiaio di legno finché l'impasto non inizia a diventare compatto. Collocare l'impasto su un piano di lavoro infarinato e lavorarlo per tre minuti. L'impasto inizia a rassodarsi e diventa colloso. Se necessario, aggiungere la farina in modo che l'impasto resti colloso ma non si attacchi alla superficie di lavoro. Ungere leggermente una terrina grande con l'olio d'oliva e inserirvi l'impasto. Coprire la terrina con un canovaccio da cucina e lasciar lievitare l'impasto in un ambiente caldo e asciutto per circa 2 ore o finché non risulta ben lievitato. Preriscaldare la piastra multicottura a una temperatura medio-alta. Dividere l'impasto in due porzioni uguali e collocarlo sul piano di lavoro infarinato, quindi coprirlo con della pellicola trasparente e lasciarlo riposare per 5–10 minuti. Successivamente, stendere l'impasto in modo da formare un cerchio di circa 25 cm. Spargere l'olio d'oliva sull'impasto prima di aggiungere ½ tazza di salsa di pomodoro sulla pizza, accertandosi di lasciare scoperto un bordo di circa 1 cm. Spolverizzare un cucchiaio di Parmigiano Reggiano sulla salsa. Aggiungere metà della mozzarella a dadini cospargendola uniformemente. Tagliare con le mani alcune foglie di basilico e cospargerle sulla pizza. Adagiare la pizza al centro della piastra multicottura e farla cuocere per 15–20 minuti, o finché non risulta croccante, a temperatura medio-alta.

Pasta al forno

Ingredienti

225 g di fusilli
2 tazze di petto di pollo a listarelle
1 tazza di pesto
2 cucchiaini di peperoncino tritato (facoltativo)
¼ di tazza di Parmigiano fresco
Basilico fresco per guarnire

Procedimento

Portare a ebollizione una pentola d'acqua e cuocere la pasta. Preriscaldare la piastra multiporzione a una temperatura medio-alta. In una terrina grande, versare la pasta, il pollo a listarelle, il pesto e il peperoncino e mescolare delicatamente. Una volta che gli ingredienti sono ben amalgamati, far cuocere il tutto sulla piastra per 10–15 minuti a temperatura medio-alta. Servire e guarnire con il parmigiano a piacere.

Enchilada

Salsa enchilada

500 g di passata di pomodoro
1 spicchio d'aglio sminuzzato
1 cucchiaio di olio d'oliva
1 cucchiaio di zucchero di canna
1 cucchiaio di aceto di mele
1 cucchiaino di paprika affumicata
1 cucchiaino di origano secco
1 cucchiaino di polvere di peperoncino dolce
Sale e pepe appena macinato a piacere

Enchilada

400 g di fagioli rossi scolati e sciacquati
100 g di cheddar grattugiato
8 tortillas di farina
4 petti di pollo privati della pelle e delle ossa e tagliati a listarelle
2 cipolle grandi affettate
2 spicchi d'agio sminuzzati
1 peperone rosso tagliato a fette e privato dei semi
1 peperone giallo tagliato a fette e privato dei semi
1 peperoncino rosso tritato finemente e privato dei semi
3 cucchiai di olio d'oliva

Salsa enchilada

4 cipollotti tagliati a fette
1 avocado grande tagliato a fette e privato della buccia
150 ml di panna acida
2 cucchiai di coriandolo tritato finemente

Procedimento

Per prima cosa, preparare la salsa enchilada; versare l'olio d'oliva in una casseruola e aggiungere la cipolla. Far cuocere per 7–8 minuti a temperatura medio-bassa. Aggiungere l'aglio tritato, la paprika affumicata, l'origano secco e la polvere di peperoncino dolce. Mischiare e cuocere per un altro minuto. Unire la passata di pomodoro, lo zucchero di canna e l'aceto in una padella, quindi aggiungere il pepe nero macinato. Far cuocere il tutto per 20 minuti a temperatura medio-bassa e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Per le enchilada, scaldare metà dell'olio d'oliva in una padella insieme alle cipolle affettate e al pepe a temperatura media per 3–4 minuti. Aggiungere l'aglio e il peperoncino rosso e far cuocere per altri 30 secondi. In un'altra padella, scaldare l'olio d'oliva restante e aggiungere il pollo. Far cuocere brevemente a temperatura media finché il pollo non assume un colore dorato. Versare nella casseruola il composto di cipolla e pepe e aggiungere metà della salsa enchilada e i fagioli scolati, quindi far cuocere il tutto per un altro minuto. Adagiare le tortillas di farina su una superficie piana e cospargere su ognuna il composto di pollo cucinato. Arrotolare le tortillas di farina e posizionarle al centro di una piastra multiporzione unta con olio. Grigliare le enchilada a temperatura medio-alta per 20–25 minuti finché non risultano dorate e croccanti all'esterno.

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:
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln,
Germany.
Made in China.
CD081220/MD000000/V1