

PROGRESS®

Est. 1931

Grătar pentru preparate sănătoase

2 ÎN 1

Manual de instrucțiuni

Păstrați instrucțiunile pentru consultare viitoare.

Instrucțiuni privind siguranța

Atunci când utilizați aparate electrocasnice, trebuie să urmați întotdeauna măsuri de protecție elementare.

Verificați dacă tensiunea indicată pe plăcuța cu caracteristici tehnice corespunde cu cea a rețelei locale înainte de a conecta aparatul la priză. Copiii cu vârste de peste 8 ani și persoanele cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe pot folosi acest aparat, doar dacă sunt supravegheați sau au fost instruiți în ceea ce privește utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțeleg pericolele implicate.

Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.

Copiii nu trebuie să curețe sau să întrețină produsul, decât dacă au cel puțin 8 ani și sunt supravegheați.

Acest aparat nu este o jucărie.

În cazul în care cablul de alimentare, fișa sau orice piesă a aparatului prezintă defecțiuni sau a fost scăpată sau deteriorată, nu mai utilizați produsul cu efect imediat pentru a evita posibile vătămări corporale. Acest aparat nu conține piese care pot fi reparate de către utilizator, doar un electrician calificat poate efectua reparațiile. Reparațiile necorespunzătoare pot prezenta un pericol pentru utilizator.

A nu se lăsa aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor.

A nu se lăsa aparatul la îndemâna copiilor când este în funcțiune sau lăsat să se răcească.

Nu apropiati aparatul și cablul de alimentare de surse de căldură sau muchii ascuțite care pot provoca daune.

Nu apropiati cablul de alimentare de piesele aparatului care pot deveni fierbinți în timpul utilizării.

Nu apropiati aparatul de alte aparate care emit căldură.

Nu scufundați aparatul în apă sau în alt lichid.

Nu folosiți aparatul cu mâinile ude.

Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timp ce este conectat la rețea.

Nu deconectați aparatul de la rețea trăgând de cablu; opriți-l și scoateți fișa cu mâna.

Nu trageți sau deplasați aparatul de cablul de alimentare.

Nu utilizați aparatul în alt scop decât cel destinat.

Nu utilizați aparatul în aer liber.

Nu depozitați aparatul în lumina directă a soarelui sau în condiții de umiditate ridicată.

Nu deplasați aparatul în timp ce este în curs de utilizare.

Nu atingeți secțiuni ale aparatului care pot deveni fierbinți sau componente de încălzire ale aparatului, deoarece pot provoca leziuni.

Nu utilizați obiecte ascuțite sau abrazive pe acest aparat; utilizați doar spatule de plastic sau de lemn rezistente la căldură pentru a evita deteriorarea suprafetei neaderente.

Deconectați întotdeauna aparatul după utilizare și înainte de curățare sau întreținere.

Asigurați-vă întotdeauna că aparatul s-a răcit complet înainte să îl curățați, întrețineți sau depozitați.

Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață stabilă și rezistentă la căldură, la o înălțime confortabilă pentru utilizator.

Nu se recomandă utilizarea unui prelungitor împreună cu aparatul. Acest aparat nu trebuie utilizat cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de control la distanță separat, altul decât cel furnizat împreună cu aparatul.

Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic. Nu trebuie folosit în scopuri comerciale.

Ușa sau suprafața exterioară a aparatului se pot încălzi în timpul funcționării.

 **ATENȚIE:** Suprafață fierbinte – nu atingeți partea fierbinte sau componente de încălzire ale aparatului.

Aveți grijă să nu turnați apă pe elementul de încălzire.

AVERTISMENT: Nu apropiați aparatul de materiale inflamabile.

Îngrijire și întreținere

Deconectați grătarul pentru preparate sănătoase de la rețea și lăsați-l să se răcească complet înainte de a încerca să-l curățați sau să-l întrețineți.

PASUL 1: Ștergeți carcasa grătarului pentru preparate sănătoase cu o lavetă moale umedă și uscată temeinic.

PASUL 2: Îndepărtați mâncarea rămasă aplicând o cantitate mică de apă caldă împreună cu un detergent slab pe plitele de gătit cu înveliș neaderent și ștergeți-le cu un prosop de hârtie. Utilizați un burete neabraziv dacă resturile sunt dificil de îndepărtat.

Nu scufundați grătarul pentru preparate sănătoase în apă sau în alt lichid.

Nu utilizați niciodată detergenți sau bureți abrazivi sau aspri pentru a curăța grătarul pentru preparate sănătoase sau accesoriiile sale, deoarece puteți deteriora suprafața.

NOTĂ: Grătarul pentru preparate sănătoase trebuie curățat după fiecare folosire.

AVERTISMENT: Tava pentru captarea surgerilor va aduna uleiul și grăsimea, care pot fi în continuare fierbinți după utilizare. Așteptați să se răcească complet înainte de a îndepărta tava pentru captarea surgerilor pentru curățare.

Descrierea pieselor



1. Grătar pentru preparate sănătoase 2 în 1
2. Carcasă superioară
3. Carcasă inferioară
4. Plite de gătit cu înveliș neaderent
5. Mâner din oțel inoxidabil
6. LED indicator de funcționare roșu
7. LED indicator de pregătire verde
8. Tavă pentru captarea surgerilor
9. Picioare antiderapante

Instrucțiuni de utilizare

Înainte de prima utilizare

Încante de conectarea la rețea de alimentare electrică, ștergeți carcasa grătarului pentru preparate sănătoase cu o cărpă moale și umedă, apoi uscați temeinic. Nu scufundați grătarul pentru preparate sănătoase în apă sau în alt lichid.

NOTĂ: Atunci când utilizați grătarul pentru preparate sănătoase pentru prima dată este posibil să fie emanat un miros ușor sau fum. Acest lucru este normal și se va reduce în scurt timp. Permiteți o ventilație suficientă în jurul grătarului pentru preparate sănătoase.

Utilizarea grătarului pentru preparate sănătoase 2 în 1

PASUL 1: Pregătiți ingredientele ce urmează să fie preparate pe grătar.

PASUL 2: Conectați grătarul pentru preparate sănătoase la rețeaua de alimentare electrică și porniți-l. LED-urile indicatoare de funcționare verde și roșu se vor aprinde, indicând că grătarul pentru preparate sănătoase a fost pornit și se încălzește.

PASUL 3: Preîncălziți grătarul pentru preparate sănătoase; acest proces durează aprox. 1–3 minute. LED-ul indicator verde se va stinge după ce este atinsă temperatura necesară.

PASUL 4: Poziționați ingredientele pregătite pe plita inferioară de gătit cu înveliș neaderent și apoi închideți capacul.

PASUL 5: Gătiți alimentele timp de aprox. 3–8 minute, în funcție de tipul ingredientelor.

PASUL 6: După gătire, deschideți cu grijă capacul și îndepărtați alimentele cu o spatulă de plastic sau de lemn rezistentă la căldură.

PASUL 7: Opriti și deconectați grătarul pentru preparate sănătoase de la rețeaua de alimentare electrică pentru a-l scoate din funcțiune. Lăsați capacul deschis și permiteți să se răcească.

NOTĂ: Întotdeauna preîncălziți plitele de gătit neaderente înainte de utilizare. În timpul utilizării, LED-ul indicator de funcționare verde se va aprinde și se va stinge, indicând faptul că grătarul pentru preparate sănătoase menține temperatura.

Pentru a prelungi durata de viață a învelișului neaderent, aplicați cu grijă un strat subțire de ulei de gătit pe plitele de gătit cu înveliș neaderent, întinzându-l ușor cu un prosop de hârtie.

ATENȚIE: Plitele de gătit cu înveliș neaderent vor deveni foarte fierbinți în timpul utilizării; folosiți întotdeauna mănuși rezistente la căldură pentru a evita leziunile.

AVERTISMENT: Aveți grijă în timpul gătirii; grătarul pentru preparate sănătoase va provoca aburi.

Depozitare

Asigurați-vă că grătarul pentru preparate sănătoase este răcit, curat și uscat înainte de a-l depozita într-un loc răcoros și uscat.

Niciodată nu depozitați grătarul pentru preparate sănătoase ud.

Nu înfășurați niciodată cablul strâns în jurul grătarului pentru preparate sănătoase; înfășurați-l lejer pentru a evita deteriorarea.

Specificații

Cod produs: EK4944PPMDIR

Intrare: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Ieșire: 1000 W



SOLUȚIE FLEXIBILĂ PENTRU GĂTIRE

Idei de rețete



Frigăru de creveți și rozmarin cu salată de rucola și fasole albă

Pentru această rețetă, sunt necesare țepușele de frigăru.

Ingrediente

680 g de creveți mari,
în carapace și curățați cu codițe

Pentru marinată

3 căței de usturoi, zdrobiți
3 linguri de ulei de măslini extra virgin
3 linguri de suc de lămâie
2 lingurițe de rozmarin proaspăt, tocat fin
Sare și piper după gust

Pentru salată

425 g de fasole cannellini,
clătită și scursă de apă
142 g de baby rucola
1 cătel de usturoi, pisat
 $\frac{1}{2}$ de ceapă roșie mică, tăiată în felii subțiri
2 lingurițe de suc de lămâie
1 linguriță de ulei de măslini extra virgin
Un praf de zahăr
Sare și piper după gust

Mod de preparare

Amestecați uleiul de măslini, sucul de lămâie, cățeii de usturoi zdrobiți și rozmarinul
într-un bol mare sau într-un recipient cu capac; asezonăți după gust cu sare și piper.

Adăugați creveții în amestec și ungeti din belșug cu marinata. Acoperiți bolul cu un capac
elastic sau folosind capacul recipientului și lăsați la frigider aproximativ 15 minute.

Preîncălziți grătarul după ce se marinează creveții.

Înfigeți creveții pe frigăru.

Așezați frigăruile pline pe grătarul pentru preparate sănătoase, închideți capacul și lăsați
să se gătească aproximativ 3 minute, până când creveții devin roz.

În timp ce creveții sunt gătiți, faceți salata amestecând usturoiul pisat, zahărul, uleiul de
măslini, sucul de lămâie, sare și piperul într-un bol mare. Adăugați rucola, fasolea
cannellini și ceapa; apoi amestecați bine.

Pentru servire, așezați salata pe o parte a unui platou mare și aranjați frigăruile cu
creveți alături.

Pește în stil tikka

Ingrediente

2 pești de 900 g – plătică de mare, biban de mare (întregi) sau 6 bucăți de file de pește, ton sau altul similar	2 linguri de ulei de măslini 3 lingurițe de semințe de chimen 2 lingurițe de turmeric 2 lingurițe de chilli pudră mediu
4 cătei de usturoi, tocăți mărunt sau zdrobiți 6 linguri de iaurt simplu	Sare după gust
2 linguri de rădăcină proaspătă de ghimbir, ras fin	

Mod de preparare

Dacă utilizați pești întregi, curătați solzii pe fiecare parte.

Amestecați ghimbirul cu usturoiul, asezonăți cu sare și apoi turnați peste pește.

Amestecați iaurtul cu uleiul, mirodeniile și condimentele. Ungeti peștele la interior și exterior cu acest amestec, apoi lăsați-l la frigider până sunteți gata să-l preparați.

Preîncălziți grătarul pentru preparate sănătoase înainte de a găti.

Așezați peștele pe grătarul pentru preparate sănătoase, închideți capacul și așteptați aproximativ 4–5 minute, până când peștele este gătit (timpul de gătire se va reduce la aproximativ 3–4 minute pentru ton sau alt pește similar).

Serviți cu o salată proaspătă și crocantă.

Pui la grătar cu mozzarella

Ingrediente

4 bucăți de piept de pui fără oase	½ linguriță de pudră de usturoi
8 felii de mozzarella	¼ linguriță de sare
4 roșii, feliate	¼ linguriță de piper negru
3 linguri de ulei de măslini	Busuioc pentru decorare
2 lingurițe de rozmarin proaspăt, tocat	

Mod de preparare

Preîncălziți grătarul pentru preparate sănătoase.

Tăiați în lung și pe orizontală fiecare bucată de piept de pui pentru a crea un buzunar, pe care apoi îl umpleți cu feliiile de roșii și de mozzarella.

Ungeti pieptul de pui cu ulei de măslini și asezonăți cu sare, piper, rozmarin și pudră de usturoi.

Așezați pieptul de pui pe placă grătarului unsă cu puțin ulei și lăsați să se gătească aproximativ 9 minute pe fiecare parte sau până când sucurile care se scurg sunt transparente și puiul nu mai este roz.

Luați-l de pe grătarul pentru preparate sănătoase și aranjați-l pe farfurii de servire.

Decorați cu busuioc.



Burgeri de vită preparați acasă

Ingrediente

350 g de carne de vită tocată proaspăt
1 ou
1 linguriță de amestec de ierburi uscate
(cimbru și oregano)

Sare și piper negru, măcinat proaspăt

Mod de preparare

Preîncălziți grătarul pentru preparate sănătoase.
Amestecați carnea de vită și ierburile într-un bol, adăugați oul și asezați bine.
Împărțiți în 2 porții și dați-le forma specifică de burgeri.
Așezați burgerii pe grătarul pentru preparate sănătoase, închideți capacul și gătiți aproximativ 7–9 minute sau până când sunt pătrunși și rumeniți bine.
Serviți în chifle pentru burgeri cu o salată verde.

Quesadilla de pui

Ingrediente

2 foi de tortilla
80 g de pui gătit, mărunțit (sau curcan, în funcție de preferințe)
10 g unt, topit
4 cepe verzi, tăiate mărunț
1 ardei roșu iute, tocăt fin
2 linguri de brânză cheddar rasă
1 lingură de măslini negre fără sâmburi,
tocăte fin
Sare și piper

Mod de preparare

Ungeți o față a fiecărei foi de tortilla cu puțin unt topit.
Preîncălziți grătarul pentru preparate sănătoase.
Puneți toate celelalte ingrediente într-un bol și amestecați bine.
Asezați cu sare și piper după gust și împărțiți amestecul egal între cele 2 foi de tortilla.
Îndoiti fiecare foaie de tortilla de la mijloc și ungeți ușor cu restul untului.
Așezați foile de tortilla pe grătarul pentru preparate sănătoase, închideți capacul și așteptați să se gătească aproximativ 6 minute până când puiul devine fierbinte, brânza se topește și foile de tortilla s-au rumenit ușor și au devenit crocante.
Se servesc calde cu salsa sau salată.

PROGRESS®

Est. 1931

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

Dacă acest produs nu ajunge la dvs. într-o stare acceptabilă, vă rugăm să contactați departamentul nostru de Servicii pentru clienți la www.progresscookshop.com. Vă rugăm să aveți la îndemâna avizul de expediere, deoarece vor fi necesare detalii cuprinse în acesta. Dacă doriți să returnați acest produs, returnați-l către distribuitorul de la care l-ați achiziționat împreună cu chitanța (sub rezerva termenilor și condițiilor distribuitorului).

Garanție

Toate produsele cumpărate ca articole noi sunt acoperite de garanția producătorului; durata de valabilitate a garanției variază în funcție de produs. Când poate fi oferită o dovadă de achiziție rezonabilă, Progress va oferi prin comerciant o garanție standard de 12 luni de la data achiziției. Este aplicabilă numai când produsele au fost folosite conform instrucțiunilor de utilizare la domiciliu. Orice utilizare incorrectă sau demontare a produselor va anula orice garanție.

În baza garanției, ne angajăm să reparăm sau să înlocuim complet gratuit toate componentele care sunt identificate ca defecte. În cazul în care nu putem furniza un produs de schimb echivalent, va fi oferit un produs similar sau va fi returnată contravaloarea sa. Această garanție nu acoperă deteriorările cauzate de uzura zilnică și consumabile precum fișe, siguranțe etc.

Rețineți că termenii și condițiile de mai sus pot fi actualizate din când în când și de aceea vă recomandăm să le consultați la fiecare accesare a site-ului.

Nimic din această garanție sau din instrucțiunile pentru acest produs nu exclude, nu limitează sau nu vă afectează drepturile legale în alt mod.

Eliminarea bateriilor uzate și a deșeurilor de echipamente electrice și electronice

 Acest simbol de pe produs, de pe bateriile acestuia sau de pe ambalajul său înseamnă că acest produs și orice baterii pe care le conține nu trebuie aruncate împreună cu gunoiul menajer. În schimb, este responsabilitatea utilizatorului să predea acest produs și orice baterii unui punct de colectare corespunzător pentru reciclarea bateriilor și a echipamentelor electrice și electronice. Această colectare separată și reciclare va contribui la conservarea resurselor naturale și la prevenirea consecințelor potențial negative asupra sănătății umane și a mediului din cauza prezentei posibile a substanțelor periculoase în baterii și echipamente electrice și electronice, care ar putea fi cauzate de eliminarea necorespunzătoare. Unii comerciați oferă servicii de returnare, care permit utilizatorului să returneze echipamentele uzate pentru eliminarea corespunzătoare a acestora. **Este responsabilitatea utilizatorului să steargă orice date de pe echipamentele electrice și electronice înainte de eliminare.** Pentru mai multe informații despre cum să predăți bateriile uzate și deșeurile electrice și electronice, contactați biroul local al orașului/municipalității, serviciul de eliminare a deșeurilor menajere sau comerciantul cu amănuntul.

PROGRESS®

Est. 1931

Fabricat de:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.
FABRICAT ÎN CHINA.
www.progresscookshop.com

Marca comercială ©Progress. Toate drepturile rezervate.



CD170222/MD000000/V1