

PROGRESS®

Est. 1931

**3-IN-1-
SNACKGRILL**

Bedienungsanleitung

PROGRESS®

Est. 1931

Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Verwendung auf.

Sicherheitshinweise

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.

Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der des lokalen Netzwerks übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.

Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis dürfen dieses Gerät nur verwenden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sie die damit verbundenen Gefahren verstehen oder überwacht werden.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Kinder dürfen keine Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

Dieses Gerät ist kein Spielzeug.

Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt sind oder fallen gelassen oder beschädigt wurden, dürfen Reparaturen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen kann der Benutzer Risiken ausgesetzt werden.

Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Das Gerät muss sich auch, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt, außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.

Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Hitze oder scharfen Kanten fern, die Schäden verursachen könnten.

Halten Sie das Netzkabel von Teilen des Geräts fern, die während des Betriebs heiß werden könnten.

Halten Sie das Gerät von anderen Geräten fern, die Wärme ausstrahlen.

Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.

Trennen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, indem Sie das Kabel abziehen. Schalten Sie es erst aus und ziehen Sie den Stecker von Hand ab.

Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.

Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.

Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.

Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.

Lagern Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.

Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird.

Berühren Sie keine Bereiche des Geräts, die heiß werden können, oder die Heizkomponenten des Geräts, da dies zu Verletzungen führen kann.

Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Gegenstände an diesem Gerät. Verwenden Sie nur Pfannenwender aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz, um eine Beschädigung der Antihafbeschichtung zu vermeiden.

Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder anbringen.

Trennen Sie das Gerät immer nach der Verwendung und vor jeder Reinigung oder Wartung durch den Benutzer vom Stromnetz.

Stellen Sie nach Verwendung immer sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen oder das Gerät einlagern.

Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich für den Benutzer in einer angenehmen Höhe befindet.

PROGRESS®

Est. 1931

Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.

Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden außer dem im Lieferumfang des Geräts enthaltenen.

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es darf nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.

Die Außenfläche des Geräts kann während des Betriebs heiß werden.



Vorsicht: Heiße Oberfläche – berühren Sie keine heißen Bereiche und Bauteile des Geräts.

Achten Sie darauf, dass kein Wasser auf das Heizelement gelangt.

Warnung: Das Gerät von entflammaren Materialien fernhalten.

Pflege und Wartung

Schalten Sie den Snackgrill vor der Reinigung oder Wartung aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

SCHRITT 1: Wischen Sie das Gehäuse des Snackgrills mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich. Entfernen Sie eingebrannte Essensreste, indem Sie eine kleine Menge warmes Wasser mit einem milden Reinigungsmittel auf die Antihafplatten auftragen. Wischen Sie sie anschließend mit einem Papiertuch oder nicht scheuernden Topfschwamm sauber.

Tauchen Sie den Snackgrill nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Topfkratzer zur Reinigung des Snackgrills, da dies zu Schäden an der Oberfläche führen kann.

SCHRITT 2: Reinigen Sie die Zubehöerteile in warmem Seifenwasser. Spülen Sie sie anschließend gründlich ab und trocknen Sie sie.

Hinweis: Der Snackgrill muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Teilebeschreibung



- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| 1. Gehäuse des 3-in-1-Snackgrills | 6. Plattenentriegelungstasten |
| 2. Grüne Bereitschaftsanzeige | 7. Antihaft-Grillplatten |
| 3. Rote Betriebsanzeige | 8. Antihaft-Sandwichplatten |
| 4. Verriegelung | 9. Antihaft-Waffelplatten |
| 5. Cool-Touch-Griffe | |

Gebrauchsanweisung

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie den Snackgrill an die Stromversorgung anschließen, wischen Sie das Gehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.

Tauchen Sie den Snackgrill nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Hinweis: Wenn Sie den Snackgrill zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und lässt nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung in der Umgebung des Snackgrills.

Einsetzen und Wechseln der Antihaft-Heizplatten

Stellen Sie sicher, dass der Snackgrill vom Stromnetz getrennt und vollständig abgekühlt ist, bevor Sie versuchen, die Antihaftplatten einzusetzen/zu wechseln.

SCHRITT 1: Öffnen Sie den Snackgrill, indem Sie die Verriegelung lösen.

SCHRITT 2: Wählen Sie die gewünschten Antihaftplatten aus und überprüfen Sie, ob beide Platten zusammenpassen. Positionieren Sie sie dann im Snackgrill.

SCHRITT 3: Richten Sie die untere Antihaftplatte am Heizelement aus und drücken Sie sie vorsichtig, bis es klickt und die Verriegelungen eingerastet sind. Wiederholen Sie den Vorgang für die obere Antihaftplatte.

Vorsicht: Verwenden Sie nur passende Antihaftplatten im Snackgrill.

Lassen Sie die Antihaftplatten stets gründlich abkühlen, bevor Sie sie aus dem Snackgrill nehmen. Andernfalls kann es zu Verletzungen kommen.

Stellen Sie vor dem Gebrauch immer sicher, dass sowohl die oberen als auch die unteren Platten erfolgreich ausgetauscht wurden.

Warnung: Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie die Plattenentriegelungstasten betätigen, da der Bereich um die Tasten herum heiß werden kann.

Verwenden des 3-in-1-Snackgrills

SCHRITT 1: Setzen Sie die erforderlichen Antihaftplatten gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Einsetzen und Wechseln der Heizplatten“ ein.

SCHRITT 2: Bereiten Sie die Zutaten vor, die Sie zubereiten möchten.

SCHRITT 3: Tragen Sie vorsichtig eine dünne Schicht Speiseöl auf die Antihaftplatten auf, und reiben Sie sie vorsichtig mit einem Papiertuch ein.

SCHRITT 4: Schließen Sie den Snackgrill an die Stromversorgung an und heizen Sie ihn ca. 5 Minuten vor. Die Betriebskontrollleuchte leuchtet auf und zeigt damit an, dass der Snackgrill vorgeheizt wird. Die Bereitschaftsanzeige leuchtet auf, wenn die erforderliche Temperatur erreicht wurde und der Snackgrill einsatzbereit ist.

SCHRITT 5: Lösen Sie mit hitzebeständigen Handschuhen vorsichtig die Verriegelung und öffnen Sie den Deckel. Geben Sie die vorbereiteten Zutaten in die Mitte der unteren Antihaftplatten und schließen Sie den Deckel vorsichtig. Lassen Sie den Inhalt für die erforderliche Zeit grillen; prüfen Sie ihn regelmäßig durch vorsichtiges Öffnen des Deckels. Bei Bedarf können die Snacks etwas länger gegart werden, bis sie genau nach Wunsch zubereitet sind.

SCHRITT 6: Wenn die Zutaten ausreichend gegrillt sind, lösen Sie mit hitzebeständigen Handschuhen vorsichtig die Verriegelung und öffnen Sie den Deckel. Entnehmen Sie nun die Snacks mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz.

SCHRITT 7: Schalten Sie den Snackgrill aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

SCHRITT 8: Lassen Sie den Deckel zum Abkühlen offen.

Hinweis: Heizen Sie die Antihaftplatten immer vor, bevor Sie mit dem Garen beginnen.

Während der Verwendung schaltet sich die grüne Bereitschaftsanzeige ein und aus und zeigt damit an, dass der Snackgrill die Temperatur hält.

Die Antihaftplatten dürfen nicht überfüllt werden, da sich die Zutaten beim Grillen ausbreiten können.

Wenn Sie mehrere Portionen zubereiten, schließen Sie den Deckel nach dem Entnehmen einer Portion, um die Wärme zu bewahren.

Vorsicht: Seien Sie beim Backen vorsichtig, da der Snackgrill Dampf abgibt.

Warnung: Der Snackgrill und die Antihaftplatten werden während des Gebrauchs sehr heiß. Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.

Verwenden der Sandwichplatten

SCHRITT 1: Wenn die Bereitschaftsanzeige leuchtet, legen Sie das vorbereitete Sandwich auf die untere Sandwichplatte und schließen Sie anschließend den Deckel.

SCHRITT 2: Toasten Sie das Sandwich für die gewünschte Zeit und überprüfen Sie den Bräunungsgrad regelmäßig, indem Sie den Deckel vorsichtig öffnen.

SCHRITT 3: Sobald der Garvorgang beendet ist, schalten Sie den Snackgrill aus und trennen Sie ihn von der Stromversorgung. Lassen Sie den Deckel zum Abkühlen offen.

SCHRITT 4: Entnehmen Sie das getoastete Sandwich vorsichtig mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz.

SCHRITT 5: Nach dem Abkühlen können die Sandwichplatten entfernt, in warmem Seifenwasser gewaschen und gründlich getrocknet werden.

Warnung: Gehen Sie bei der Verwendung des Snackgrills vorsichtig vor, um Kontakt mit austretender Hitze und Dampf zu vermeiden.

Verwendung der Grillplatten

SCHRITT 1: Wenn die Bereitschaftsanzeige leuchtet, legen Sie das vorbereitete Sandwich oder Fleisch auf die untere Grillplatte und schließen Sie anschließend den Deckel.

SCHRITT 2: Grillen Sie die Lebensmittel für die gewünschte Zeit und überprüfen Sie den Bräunungsgrad regelmäßig, indem Sie den Deckel vorsichtig öffnen.

SCHRITT 3: Sobald der Garvorgang beendet ist, schalten Sie den Snackgrill aus und

PROGRESS®

Est. 1931

trennen Sie ihn von der Stromversorgung. Lassen Sie den Deckel zum Abkühlen offen.

SCHRITT 4: Entnehmen Sie die Lebensmittel vorsichtig mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz.

SCHRITT 5: Nach dem Abkühlen können die Sandwichplatten entfernt, in warmem Seifenwasser gewaschen und gründlich getrocknet werden.

Warnung: Gehen Sie bei der Verwendung des Snackgrills vorsichtig vor, um Kontakt mit austretender Hitze und Dampf zu vermeiden.

Verwendung der Waffelplatten

SCHRITT 1: Wenn die Bereitschaftsanzeige leuchtet, gießen Sie den vorbereiteten Waffelteig (siehe Abschnitt „Rezept“) jeweils in die Mitte der Formen auf der unteren Waffelplatte. Verteilen Sie den Teig mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz und schließen Sie den Deckel.

SCHRITT 2: Backen Sie den Teig ca. 8–10 Minuten oder bis die Waffeln goldbraun und weich sind. Überprüfen Sie den Backvorgang regelmäßig, indem Sie den Deckel vorsichtig öffnen.

SCHRITT 3: Wenn der Backvorgang beendet wurde, schalten Sie den Snackgrill aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Deckel zum Abkühlen offen.

SCHRITT 4: Entfernen Sie die Waffeln vorsichtig, indem Sie die Ränder langsam mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder aus Holz von der Waffelplatte lösen.

SCHRITT 5: Nach dem Abkühlen können die Waffelplatten entfernt, in warmem Seifenwasser gewaschen und gründlich getrocknet werden.

Hinweis: Füllen Sie nicht zu viel Waffelteig ein, da er sich beim Backen ausdehnt. Füllen Sie jede Vertiefung bis ca. $\frac{2}{3}$ ihrer Kapazität.

Warnung: Gehen Sie bei der Verwendung des Snackgrills vorsichtig vor, um Kontakt mit austretender Hitze und Dampf zu vermeiden.

Tipps und Tricks

1. Geben Sie die Zutaten immer in die Mitte der Antihaft-Heizplatten, um ein Überlaufen zu verhindern.
2. Wenn Sie einen Teig verwenden, gießen Sie diesen langsam auf die Antihaft-Heizplatten und warten Sie, bis der Teig gleichmäßig verteilt ist, um ein mögliches Überfüllen zu vermeiden.
3. Das Sieben trockener Zutaten wie Mehl sorgt für eine glatte Konsistenz und verhindert Klumpen.
4. Bei der Zubereitung von Waffelteig ist darauf zu achten, dass dieser nicht zu stark gemischt wird, da das Dessert sonst zäh werden kann.
5. Öffnen Sie den Snackgrill nicht während des Backvorgangs, da Wärme entweichen kann.

6. Wenn kein Dampf mehr aus dem Snackgrill austritt, sollten die Waffeln fertig sein.
7. Verwenden Sie zum Vorbereiten der Heizplatten immer Butter oder Speiseöl. Dies trägt zum Schutz der Antihafbeschichtung bei und erleichtert das Entfernen der fertigen Snacks.
8. Die Verwendung von hitzebeständigem Kunststoff- oder Holzbesteck trägt zum Schutz der Antihafbeschichtung bei.
9. Bei Zeitmangel bereiten Sie die Zutaten im Voraus vor, damit Sie sie nur noch backen müssen.

Aufbewahrung

Stellen Sie vor der Einlagerung an einem kühlen, trockenen Ort sicher, dass der Snackgrill abgekühlt, sauber und trocken ist.

Wickeln Sie das Kabel niemals fest um den Snackgrill. Wickeln Sie es lose auf, um Schäden zu vermeiden.

Fehlerbehebung

Symptom	Mögliche Ursache	Korrekturmaßnahme
Die Antihafplatten passen nicht in den Snackgrill.	Die Antihafplatten wurden nicht richtig ausgerichtet.	Stellen Sie sicher, dass die Antihafplatten korrekt ausgerichtet und in dieser Position eingerastet sind. Stellen Sie sicher, dass die Antihafplatten ausreichend abgekühlt sind, da sich bestimmte Materialien durch Wärme ausdehnen können.

Technische Daten

Produktcode: EK3774PVDEEU7

Eingangsleistung: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Ausgangsleistung: 850 W

PROGRESS®

Est. 1931



WAFFELN PANINIS

GETOASTETE SANDWICHES

Rezeptideen



Waffelrezepte

Kartoffelpufferwaffeln

Zutaten

100 g geriebener Käse 2 EL Schnittlauch ¼ TL Pfeffer
2 große mehligere Kartoffeln, ½ TL Salz
geschält und zerkleinert

Zubereitung

Setzen Sie die Antihaft-Waffelplatten ein und heizen Sie dann den Snackgrill vor. Drücken Sie mit 2 bis 3 Lagen Küchenrolle die überschüssige Flüssigkeit aus der Kartoffelmasse.

Mischen Sie in einer großen Schüssel die Kartoffelmasse, Käse, Schnittlauch, Salz und Pfeffer.

Fetten Sie die Antihaft-Waffelplatten leicht ein.

Geben Sie eine ca. 1,5 cm dicke Schicht der Kartoffelmischung auf jede der antihaftbeschichteten Waffelplatten.

Den Deckel vorsichtig schließen und in ca. 15 Minuten goldbraun und knusprig backen.

Mit pochierten Eiern und Würstchen servieren.

Quesadilla-Waffeln

Zutaten

150 g geriebener Käse 1 grüne Poblano-Chilischote, 1 EL Olivenöl
4 mittelgroße Tortillas dünn geschnitten 2 TL Taco-Gewürzmischung
1 Jalapeño, entkernt
und gewürfelt

Zubereitung

Setzen Sie die Antihaft-Waffelplatten ein und heizen Sie dann den Snackgrill vor.

Erhitzen Sie das Olivenöl in einer Bratpfanne.

Geben Sie die Poblano- und Jalapeño-Chilischoten hinzu und braten Sie sie ca. 2 Minuten lang an, bis sie weich sind.

Geben Sie je eine Tortilla auf jede Antihaftplatte. Schneiden Sie sie bei Bedarf auf die passende Größe zu.

Geben Sie eine kleine Menge geriebenen Käse, die Chilimischung und eine Prise der Taco-Gewürzmischung auf die Tortilla. Obenauf kommt eine Handvoll geriebener Käse und die zweite Tortilla.

Schließen Sie den Deckel vorsichtig und backen Sie alles ca. 15 Minuten lang, bis der Käse Blasen wirft und geschmolzen und die Tortilla leicht gebräunt ist.

Mit Sauerrahm, Salsa und Guacamole servieren.

Waffeln mit Würstchen und Kartoffelbrei

Zutaten

600 g Kartoffelbrei	4 EL ungesalzene	½ TL Pfeffer
125 g geriebener Käse	Butter,	½ TL Backpulver
65 g Weizenmehl	geschmolzen	¼ TL Backnatron
2 große Eier	3 EL gehackter Schnittlauch	¼ TL Knoblauchpulver
60 ml Buttermilch	½ TL Salz	

Zubereitung

Setzen Sie die Antihaft-Waffelplatten ein und heizen Sie dann den Snackgrill vor. Vermischen Sie in einer großen Schüssel Butter, Buttermilch und Eier. Geben Sie Kartoffelbrei und Schnittlauch hinzu und vermischen Sie die Masse vorsichtig. Verrühren Sie in einer anderen Schüssel Mehl, Backpulver, Backnatron, Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver. Geben Sie die trockenen Zutaten in die Mischung geben und vermengen Sie sie. Fetten Sie die Antihaft-Waffelplatten leicht ein. Gießen Sie den Waffelteig in die Mitte jeder Antihaftplatte, bis sie ca. jeweils zu drei Vierteln gefüllt sind. Den Deckel vorsichtig schließen und in ca. 5 Minuten goldbraun backen. Mit Bratwürsten servieren.

Sandwich-Rezepte

Käse, Tomaten und Chorizo

Zutaten

2 Scheiben Toast mit Körnern
50 g Chorizo
50 g Cheddar-Käse, in Scheiben geschnitten

Zubereitung

Setzen Sie die Antihaft-Sandwichplatten ein und heizen Sie dann den Snackgrill vor. Fetten Sie die Sandwich-Antihaftplatten leicht ein. Verteilen Sie den Cheddar und die Chorizo gleichmäßig auf einer Scheibe Toast. Vervollständigen Sie Ihr Sandwich mit einer zweiten Scheibe Toast. Legen Sie das Sandwich auf die Antihaftplatte des unteren Grills. Schließen Sie den Deckel und garen Sie das Sandwich ca. 3–4 Minuten, bis es knusprig ist.

Pesto, Mozzarella und getrocknete Tomaten

Zutaten

50 g Mozzarella-Käse, in	Scheiben geschnitten	Scheiben geschnitten
Scheiben geschnitten	4 getrocknete Tomaten, in	1 EL grünes Pesto
2 Scheiben Weißbrot, in		

Zubereitung

Setzen Sie die Antihaft-Sandwichplatten ein und heizen Sie dann den Snackgrill vor.

Verteilen Sie das grüne Pesto gleichmäßig auf einer Scheibe Weißbrot und belegen Sie sie mit den sonnengetrockneten Tomaten und Mozzarella.

Vervollständigen Sie Ihr Sandwich mit einer zweiten Scheibe Weißbrot.

Fetten Sie die Sandwich-Antihaftplatten leicht ein.

Legen Sie das Sandwich auf die Antihaftplatte des unteren Grills.

Schließen Sie den Deckel und garen Sie das Sandwich ca. 3–4 Minuten, bis es knusprig ist.

Erdbeere, Banane und Nougatcreme

Zutaten

2 Scheiben Vollkorntoast
4 Erdbeeren, in Scheiben geschnitten
½ Banane, in Scheiben geschnitten
1 EL Nougatcreme

Zubereitung

Setzen Sie die Antihaft-Sandwichplatten ein und heizen Sie dann den Snackgrill vor.

Verstreichen Sie die Nougatcreme gleichmäßig auf einer Scheibe Vollkorntoast und belegen Sie sie mit den Erdbeeren und Bananen.

Vervollständigen Sie Ihr Sandwich mit einer zweiten Scheibe Vollkorntoast.

Fetten Sie die Sandwich-Antihaftplatten leicht ein.

Legen Sie das Sandwich auf die Antihaftplatte des unteren Grills.

Schließen Sie den Deckel und garen Sie das Sandwich ca. 3–4 Minuten, bis es knusprig ist.

Grillrezepte

Truthahn-Pesto-Panini

Zutaten

1 Panini-Brot	2 Scheiben Mozzarella	½ Avocado, in
2 TL Pesto	1 Tomate, in	Scheiben geschnitten
3 Scheiben	Scheiben geschnitten	
gekochter Truthahn		

Zubereitung

Setzen Sie die Antihafplatten für die Grillplatte ein und wärmen Sie dann den Snackgrill vor.

Verteilen Sie das Pesto gleichmäßig auf der einen Hälfte des Panini-Brots und legen Sie dann Mozzarella, Truthahn, Tomate und Avocado darauf.

Legen Sie die zweite Scheibe des Panini-Brots darauf, um das Sandwich zu vervollständigen.

Fetten Sie die Antihafplatten der Grillplatte leicht ein.

Legen Sie das Sandwich auf die Antihafplatte des unteren Grills.

Schließen Sie den Deckel und garen Sie das Sandwich ca. 3–4 Minuten, bis es knusprig ist.

Panini mit Brathähnchen und Spinat

Zutaten

1 Panini-Brot	½ Zwiebel, in	2 TL Basilikumpesto
½ Tomate, in	Scheiben geschnitten	Kleine Handvoll junger
Scheiben geschnitten	Brathähnchen, in dicke	Spinat (Blätter)
	Scheiben geschnitten	
	2 Scheiben Mozzarella-Käse	

Zubereitung

Setzen Sie die Antihafplatten für die Grillplatte ein und wärmen Sie dann den Snackgrill vor.

Verteilen Sie das Basilikumpesto gleichmäßig auf der einen Hälfte des Panini-Brots und legen Sie dann Mozzarella, Huhn, Tomate, Zwiebel und Spinat darauf.

Legen Sie die zweite Scheibe des Panini-Brots darauf, um das Sandwich zu vervollständigen.

Fetten Sie die Antihafplatten der Grillplatte leicht ein.

Legen Sie das Sandwich auf die Antihafplatte des unteren Grills.

Schließen Sie den Deckel und garen Sie das Sandwich ca. 3–4 Minuten, bis es knusprig ist.

Panini mit Steak und Käse

Zutaten

1 Panini-Brot	geschnittene rote Paprika	2 EL Meerrettich
75 g gekochtes, in Scheiben	15 g karamellierte	
geschnittenes Lendensteak	Zwiebeln	
50 g geriebener Käse		
20 g geröstete, in Scheiben		

Zubereitung

Setzen Sie die Antihafplatten für die Grillplatte ein und wärmen Sie dann den Snackgrill vor.

Verteilen Sie den Meerrettich gleichmäßig auf der einen Hälfte des Panini-Brots und legen Sie dann Steak, Käse, karamellierte Zwiebeln und Paprikastreifen darauf.

Legen Sie die zweite Scheibe des Panini-Brots darauf, um das Sandwich zu vervollständigen.

Fetten Sie die Antihafplatten der Grillplatte leicht ein.

Legen Sie das Sandwich auf die Antihafplatte des unteren Grills.

Schließen Sie den Deckel und garen Sie das Sandwich ca. 3–4 Minuten, bis es knusprig ist.

PROGRESS®

Est. 1931

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

Wenn Sie dieses Produkt nicht in einem akzeptablen Zustand erhalten, wenden Sie sich bitte auf www.progresscookshop.com an unsere Kundendienstabteilung.

Bitte halten Sie Ihren Lieferschein bereit, da die Angaben darauf erforderlich sind. Wenn Sie dieses Produkt zurücksenden möchten, schicken Sie es bitte zusammen mit dem Beleg an den Händler, bei dem es gekauft wurde (vorbehaltlich der Geschäftsbedingungen).

Garantie

Für alle neu erworbenen Produkte gilt eine Herstellergarantie; die Garantiedauer hängt vom Produkt ab. Wenn ein angemessener Kaufnachweis erbracht werden kann, gewährt Progress über den Einzelhändler standardmäßig eine 12-monatige Garantie ab Kaufdatum. Dies gilt nur, wenn die Produkte gemäß den Anweisungen für vorgesehene Haushaltszwecke gebraucht wurden. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Demontage des Produkts erlischt jegliche Garantie.

Im Rahmen der Garantie verpflichten wir uns, defekte Teile kostenlos zu reparieren oder zu ersetzen. Falls wir keinen exakten Ersatz anbieten können, wird ein ähnliches Produkt angeboten oder die Kosten werden erstattet. Schäden durch täglichen Verschleiß sind nicht durch diese Garantie abgedeckt, und auch Verbrauchsmaterialien wie Stecker, Sicherungen usw. sind nicht enthalten.

Bitte beachten Sie, dass die oben genannten Geschäftsbedingungen von Zeit zu Zeit aktualisiert werden können. Wir empfehlen Ihnen daher, diese bei jedem Besuch der Website zu überprüfen.

Ihre gesetzlichen Rechte werden von keiner Bestimmung in dieser Garantie oder den Anweisungen in Bezug auf dieses Produkt ausgeschlossen, eingeschränkt oder anderweitig beeinträchtigt.

Das durchgestrichene Mülltonnensymbol auf diesem Bauteil zeigt an, dass dieses Gerät umweltgerecht entsorgt werden muss, wenn es nicht mehr verwendet wird oder abgenutzt ist. Wenden Sie sich an Ihre lokale Behörde, um zu erfahren, wo Sie das Produkt umweltgerecht entsorgen können.



PROGRESS®

Est. 1931

Hergestellt von:

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

Made in China.

CD170920/MD000000/V1

