

PROGRESS[®]

Est. 1931

**MULTI-GRIL
FAMILIAL**

Manuel d'utilisation

PROGRESS®

Est. 1931

Veillez lire attentivement toutes les instructions et les conserver pour référence ultérieure.

Consignes de sécurité

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être prises.

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur le secteur.

Les enfants de plus de huit ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes peuvent utiliser cet appareil, uniquement s'ils sont sous surveillance ou s'ils ont reçu des instructions quant à l'utilisation sûre et s'ils comprennent les dangers potentiels.

Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

Sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance, les enfants ne doivent procéder ni au nettoyage ni à la maintenance de l'appareil.

Cet appareil n'est pas un jouet.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Si le cordon d'alimentation, la prise ou une partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il est tombé ou endommagé, seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.

Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.

Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.

Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible d'endommager l'appareil.

Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.

Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.

N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur l'alimentation secteur.

Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation ; éteignez-le et débranchez-le à la main.

Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.

N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.

Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.

Ne touchez aucune partie de l'appareil qui pourrait devenir chaude ni les composants chauffants de l'appareil, car vous pourriez vous blesser.

N'utilisez pas d'objets pointus ou abrasifs avec cet appareil ; utilisez uniquement des spatules en plastique thermorésistant ou en bois pour éviter d'endommager la surface antiadhésive.

Débranchez toujours l'appareil après utilisation et avant tout nettoyage ou entretien.

Lorsque l'appareil a été utilisé, vérifiez toujours qu'il a refroidi avant toute intervention de nettoyage ou d'entretien, ou avant de le ranger.

Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.

L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.

Cet appareil ne doit pas être utilisé à l'aide d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance distinct de celui fourni avec l'appareil.

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.

La porte ou la surface extérieure de l'appareil peut chauffer pendant le fonctionnement.



Attention : surface chaude : ne touchez pas la partie chaude ou les composants chauffants de l'appareil.

Veillez à ne pas renverser d'eau sur l'élément chauffant.

Avertissement : tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.

Entretien et maintenance

Avant de procéder à tout nettoyage ou entretien, débranchez le gril de l'alimentation secteur et laissez-le refroidir complètement.

ÉTAPE 1 : essuyez le boîtier du gril avec un chiffon doux et humide et séchez-le soigneusement.

ÉTAPE 2 : retirez les résidus de cuisson en appliquant une petite quantité d'eau chaude mélangée à un détergent doux sur les plaques de cuisson antiadhésives et essuyez avec du papier absorbant.

PROGRESS®

Est. 1931

Utilisez une éponge non abrasive si les résidus sont difficiles à nettoyer. N'immergez pas le gril dans l'eau ni dans tout autre liquide. N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ni d'éponges métalliques pour nettoyer le gril ou ses accessoires, car cela pourrait endommager la surface.

Remarque : le gril doit être nettoyé après chaque utilisation.

Description des pièces



- | | |
|---|--|
| 1. Coque supérieure | 6. Voyant « Prêt » vert |
| 2. Coque inférieure | 7. Plaques de cuisson à revêtement antiadhésif |
| 3. Poignée isolante | 8. Pieds antidérapants |
| 4. Bouton de contrôle de la température | |
| 5. Voyant d'alimentation rouge | |

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

Avant de brancher le gril sur l'alimentation secteur, essayez-le avec un chiffon doux et humide, puis séchez-le soigneusement.

N'immergez pas le gril dans l'eau ni dans tout autre liquide.

Remarque : lors de la première utilisation du gril, une légère fumée et/ou une odeur peuvent s'en dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment de ventilation autour du gril.

Utilisation du multi-gril familial

ÉTAPE 1 : préparez le plat que vous souhaitez cuire.

ÉTAPE 2 : branchez le gril sur l'alimentation secteur et allumez-le, en veillant à ce que le bouton de contrôle de la température soit réglé sur « 0 ». Le voyant rouge s'allume pour indiquer que le gril est allumé.

ÉTAPE 3 : sélectionnez la température souhaitée en tournant le bouton de contrôle de la température dans le sens des aiguilles d'une montre ; le voyant « Prêt » vert s'allume alors pour indiquer que le gril chauffe.

ÉTAPE 4 : préchauffez le gril pendant 2 à 3 minutes. Le voyant « Prêt » vert s'éteint une fois la température requise atteinte.

ÉTAPE 5 : ouvrez le couvercle avec précaution à l'aide de gants résistants à la chaleur.

ÉTAPE 6 : placez le plat préparé sur la plaque de cuisson à revêtement antiadhésif inférieure, puis fermez le couvercle.

ÉTAPE 7 : faites cuire les aliments pendant la durée appropriée, en fonction du type d'ingrédients et de la température utilisée.

ÉTAPE 8 : une fois la cuisson terminée, utilisez des gants résistants à la chaleur pour ouvrir le couvercle avec précaution, puis retirez la préparation cuite à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur.

ÉTAPE 9 : si vous souhaitez cuire plusieurs aliments, fermez le couvercle après avoir retiré chaque aliment pour maintenir la chaleur. Attendez toujours que le voyant vert s'éteigne avant d'ajouter des aliments.

ÉTAPE 10 : éteignez et débranchez le gril de l'alimentation secteur. Laissez le couvercle ouvert et laissez l'appareil refroidir.

Remarque : veillez à toujours préchauffer les plaques de cuisson antiadhésives avant de lancer la cuisson. Versez une fine couche d'huile de cuisson sur les plaques de cuisson antiadhésives, en étalant doucement avec une feuille de papier absorbant. Cela permet de prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif. Lors de l'utilisation, le voyant « Prêt » vert s'allume et s'éteint pour indiquer que le gril s'entretient à la température sélectionnée. Certains ingrédients, comme les tomates et les oignons, peuvent être cuits partiellement sur les plaques de cuisson à revêtement antiadhésif avant d'ajouter d'autres aliments.

Attention : les plaques de cuisson à revêtement antiadhésif deviennent brûlantes pendant l'utilisation ; utilisez toujours des gants thermorésistants pour éviter toute blessure.

Certains aliments doivent être retournés pendant le processus de cuisson pour assurer une cuisson uniforme.

PROGRESS®

Est. 1931

Avertissement : faites preuve de prudence pendant la cuisson ; le gril peut émettre de la vapeur.

N'utilisez jamais le gril en laissant le couvercle ouvert.

Rangement

Vérifiez que le gril est froid, propre et sec avant de le ranger dans un endroit frais et sec. N'enroulez jamais le cordon étroitement autour du gril pour éviter de l'endommager.

Caractéristiques

Code produit : EK4354P

Entrée : 220-240 V ~ 50-60 Hz

Puissance : 1450 W

PROGRESS®

Est. 1931



SNACKS EXTRA GRANDS

Une cuisine variée pour toute la famille



PROGRESS®

Est. 1931

Pancakes nature

Ingrédients (pour 8 pancakes)

240 g de farine ordinaire	fondue ou	4 cuillères à café de
2 œufs	d'huile végétale	levure chimique
480 ml de lait	2 cuillères à soupe de sucre	¼ cuillère à café de sel
4 cuillères à soupe de beurre		

Préparation

Dans un grand bol, tamisez la farine, le sucre en poudre, la levure et le sel. Dans un autre bol, battez l'œuf, le lait et le beurre fondu. Ajoutez les ingrédients humides aux ingrédients secs et mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Préchauffez le multi-gril. Graissez les plaques de cuisson antiadhésives avec du beurre ou enduisez-les légèrement avec du spray de cuisson. Versez délicatement 120 ml de pâte dans le gril et fermez le couvercle. Faites cuire pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le pancake soit doré et doux au toucher. Retirez avec précaution le pancake du gril et placez-le sur une grille de refroidissement.

Répétez l'opération avec le reste de pâte. Servez avec des garnitures au choix.

Pancakes chocolat banane

Ingrédients

130 g de farine ordinaire	4 cuillères à soupe de	2 cuillères à café de
2 bananes, écrasées	beurre fondu	bicarbonate de soude
2 œufs	4 cuillères à soupe de sucre	¼ cuillère à café de sel
120 ml de lait, ou plus	4 cuillères à soupe de cacao	Sirup de chocolat, pour
si vous le souhaitez	non sucré	le dressage
	2 cuillères à café d'extrait	
	de vanille	

Préparation

Dans un grand bol, tamisez la farine, le sucre en poudre, la levure et le sel. Dans un autre bol, battez l'œuf, la banane et le beurre fondu. Ajoutez les ingrédients humides aux ingrédients secs, puis incorporez la quantité de lait souhaitée et mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Préchauffez le gril. Graissez les plaques de cuisson antiadhésives avec du beurre ou enduisez-les légèrement avec du spray de cuisson. Versez délicatement 120 ml de pâte dans le gril et fermez le couvercle. Faites cuire pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le pancake soit doré et doux au toucher. Retirez avec précaution le pancake du gril et placez-le sur une grille de refroidissement. Répétez l'opération avec le reste de pâte. Arrosez d'un filet de sirup de chocolat avant de servir.





Cookies aux pépites de chocolat

Ingrédients

250 g de farine ordinaire	75 g de beurre non salé, ramolli	2 cuillères à café de levure
200 g de sucre doux roux		1 cuillère à café de sel
200 g de pépites de chocolat	2 grands œufs, battus	Glace à la vanille, pour le dressage
	2 cuillères à café d'extrait de vanille	

Préparation

Dans un grand bol, mélangez le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez l'œuf et la vanille, puis battez jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Tamisez la farine, puis ajoutez la levure et le sel, et mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Incorporez les pépites de chocolat à l'aide d'une cuillère en bois ou d'une spatule. Préchauffez le multi-gril. Graissez les plaques de cuisson antiadhésives avec du beurre ou enduisez-les légèrement avec du spray de cuisson. Placez la quantité de pâte désirée dans le multi-gril et fermez le couvercle. Faites cuire pendant environ 6 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les cookies soient bien dorés. Vous obtiendrez des cookies plus croustillants si vous prolongez le temps de cuisson. Retirez avec précaution les cookies du multi-gril et placez-les sur une grille de refroidissement. Servez chaud, avec une boule de glace à la vanille.

Galettes de pomme de terre

Ingrédients

4 pommes de terre, épluchées et râpées	4 cuillères à soupe de farine ordinaire	½ cuillère à café de poivre noir moulu
1 oignon, finement émincé	1 cuillère à de poudre d'oignon	Yaourt grec, pour le dressage
2 œufs	1 cuillère à café de sel	

Préparation

Dans un grand bol, mélangez bien tous les ingrédients. Prélevez de petites portions du mélange et formez des galettes plates. Préchauffez le multi-gril. Graissez les plaques de cuisson avec du beurre ou enduisez-les légèrement avec du spray de cuisson. À l'aide d'une spatule résistante à la chaleur, placez délicatement une galette dans le multi-gril et fermez le couvercle. Faites-en cuire une à la fois jusqu'à ce que les galettes de pomme de terre soient dorées et croustillantes. Retirez soigneusement les galettes de pomme de terre du multi-gril et placez-les sur une grille de refroidissement. Servez avec une bonne cuillerée de yaourt grec.

Petit-déjeuner anglais complet

Ingrédients

300 g de mini champignons portobello	4 tranches de fromage halloumi	2 œufs de calibre moyen
	3 tranches de bacon fumé	2 saucisses

Préparation

Chauffez le multi-gril à feu moyen-élevé et versez de l'huile végétal sur le gril. Lorsque l'huile est chaude, placez les saucisses, le bacon, les champignons et le halloumi sur le gril, puis faites cuire le tout jusqu'à l'obtention d'une consistance croustillante ou selon vos préférences. Cassez 2 œufs moyens sur le gril et faites-les frire ou brouiller. Utilisez une spatule ou une cuillère en bois pour répartir les ingrédients de façon homogène sur la surface du gril. Retournez la viande et le fromage fréquemment pour les empêcher de brûler. Servez une fois la cuisson terminée.

Pizza Margherita

Ingrédients

Pâte à pizza

2 g d'eau chaude
(40 °C à 46 °C)

2 ½ tasses (300 g) de farine
tout usage non blanchie

2 cuillères à soupe de semoule
ou de farine tout usage,
pour la planche à pizza (à
intégrer en plusieurs fois)
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
vierge extra

1 cuillère à café de
sucre cristallisé
½ cuillère à café de levure
sèche active
¾ cuillère à café de gros sel

Sauce pizza

2 ou 3 gousses d'ail fraîches,
hachées à l'aide d'un presse-ail
1 tasse de tomates en conserve

San Marzano (ou de
tomates italiennes)
écrasées ou réduites en purée
1 cuillère à café d'huile d'olive
vierge extra, en prévoir plus

pour en verser un filet
¼ cuillère à café de poivre noir
fraîchement moulu
2 à 3 grandes pincées de
gros sel

Garnitures

5 à 6 grandes feuilles de
basilic, en prévoir plus pour
la garniture

200 g de mozzarella* fraîche,
découpée en dés de 1,5 cm

2 à 3 cuillères à soupe de
parmigiano reggiano finement
râpé, en prévoir plus pour
le dressage

Flocons de piment rouge écrasé
(au choix)

(*mozzarella fraîche recommandée)

Préparation

Dans un bol de taille moyenne, mélangez le sucre, la levure, le sel et la farine tout usage. Ajoutez l'eau chaude et l'huile d'olive, puis remuez le mélange à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte commence à se former. Placez la pâte sur un plan de travail fariné, puis pétrissez pendant trois minutes. La pâte doit commencer à former une boule et à devenir collante. Continuez à ajouter de la farine si nécessaire, suffisamment pour que la pâte soit collante, sans pour autant coller au plan de travail. Graissez légèrement un grand saladier avec de l'huile d'olive et placez-y la pâte. Posez un torchon de cuisine sur le saladier et laissez la pâte lever dans un endroit chaud et sec pendant environ 2 heures, ou jusqu'à ce qu'elle soit totalement levée. Préchauffez le multi-gril à feu moyen-élevé. Séparez la pâte en deux portions de taille égale et placez-les sur votre plan de travail fariné en les recouvrant soigneusement d'un film plastique pour permettre à la pâte de reposer pendant 5 à 10 minutes. Après avoir laissé la pâte reposer, étirez-la de manière à former un cercle d'environ 25 cm. Badigeonnez la pâte d'huile d'olive, avant d'y ajouter ½ tasse de sauce tomate en vous assurant de prévoir une bordure de 1,5 cm tout autour de la pizza. Saupoudrez une cuillère à soupe de parmigiano reggiano sur la sauce pizza. Ajoutez la moitié des dés de mozzarella et répartissez-les uniformément sur toute la pizza. Avec les mains, déchirez quelques grandes feuilles de basilic et répartissez-les sur la pizza. Placez la pizza désormais garnie au centre du multi-gril et faites-la cuire pendant 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'elle soit croustillante, à feu moyen-élevé.





Gratin de pâtes

Ingrédients

225 g de pâtes fusilli	1 tasse de pesto	¼ tasse de parmesan frais
2 tasses de blanc de poulet émietté	2 cuillères à café de flocons de piment rouge écrasé (facultatif)	Basilic frais en garniture

Préparation

Dans une casserole, portez l'eau à ébullition puis faites cuire les pâtes. Préchauffez le multi-gril à feu moyen-élevé. Dans un grand bol, ajoutez les pâtes cuites, le poulet émietté, le pesto et les flocons de piment rouge écrasé, puis mélangez délicatement les ingrédients. Lorsque les ingrédients sont bien mélangés, placez la préparation sur le gril et faites cuire pendant 10 à 15 minutes à feu moyen-élevé. Saupoudrez de parmesan, selon votre goût, et servez.

Enchiladas

Sauce pour Enchilada

500 g de passata	de cidre	1 cuillère à café de poudre de piment
1 gousse d'ail, écrasée	1 cuillère à soupe de paprika fumé	Salez puis agrémentez de poivre noir fraîchement moulu, selon votre goût
1 cuillère à soupe d'huile d'olive	1 cuillère à café d'origan séché	
1 cuillère à soupe de sucre roux		
1 cuillère à soupe de vinaigre		

Enchiladas

400 g de haricots rouges, rincés et égouttés	4 blancs de poulet désossés et sans peau, émincés en fines lanières	1 poivron jaune, émincé et épépiné
100 g de fromage cheddar, râpé	2 gros oignons, émincés	1 poivron rouge, finement émincé et épépiné
8 tortillas à la farine	2 gousses d'ail, écrasées	3 cuillères à soupe d'huile d'olive
	1 poivron rouge, émincé et épépiné	

Sauce pour Enchilada

4 ciboules, découpées en rondelles	1 gros avocat, coupé en tranches et épluché	2 cuillères à soupe de coriandre, finement émincée
	150 ml de crème fraîche	

Préparation

Commencez par préparer la sauce pour Enchilada ; versez en premier l'huile d'olive dans une casserole, puis ajoutez les oignons. Faites cuire à feu moyen-élevé pendant 7 à 8 minutes. Ajoutez l'ail écrasé, le paprika fumé, l'origan séché et la poudre de piment. Mélangez le tout, puis laissez cuire pendant une minute supplémentaire. Incorporez le passata, le sucre roux et le vinaigre dans une casserole, puis le poivre noir fraîchement moulu. Faites cuire pendant 20 minutes à feu moyen-élevé et mélangez jusqu'à obtenir une texture onctueuse. Pour les enchiladas, chauffez la moitié de l'huile d'olive dans une poêle à frire, puis ajoutez les oignons et les poivrons émincés et faites chauffer à feu moyen pendant 3 à 4 minutes. Ajoutez l'ail et le poivron rouge, puis faites cuire pendant 30 secondes supplémentaires. Chauffez le restant d'huile d'olive dans une poêle à frire et incorporez le poulet. Faites cuire rapidement le poulet à feu moyen jusqu'à obtenir une couleur dorée. Remplacez le mélange à base d'oignons et de poivrons dans la casserole en y ajoutant la sauce pour enchilada et les haricots rouges égouttés, puis faites cuire une minute de plus. Posez les tortillas à la farine sur une surface plane et répartissez le mélange de poulet cuit de façon homogène entre elles. Enroulez les tortillas autour de la garniture, puis placez-les soigneusement au centre d'un multi-gril huilé. Faites griller les enchiladas à feu moyen-élevé pendant 20 à 25 minutes jusqu'à obtenir une apparence dorée et croustillante à l'extérieur.

PROGRESS®

Est. 1931

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

Si ce produit ne vous parvient pas dans un état acceptable, veuillez contacter notre service clientèle à l'adresse **www.progresscookshop.com**.

Veuillez vous munir de votre bon de livraison, car vous devrez fournir les détails correspondants. Si vous souhaitez retourner ce produit, veuillez le retourner au revendeur auprès duquel il a été acheté, en présentant votre reçu (sous réserve de ses conditions générales).

Garantie

Tous les produits achetés neufs portent une garantie fabricant ; la durée de la garantie varie en fonction du produit. Lorsque des preuves d'achat raisonnables peuvent être fournies, Progress fournira une garantie standard de 12 mois auprès du revendeur à compter de la date d'achat. Ceci n'est applicable que si les produits ont été utilisés conformément aux instructions pour leur utilisation domestique prévue. Tout(e) utilisation abusive ou démontage des produits engendre la nullité de la garantie.

Dans le cadre de la garantie, nous nous engageons à réparer ou à remplacer gratuitement toute pièce qui sera constatée défectueuse. Dans le cas où nous ne pouvons pas fournir un remplacement exact, un produit similaire sera offert ou le coût remboursé. Tout dommage causé par l'usure quotidienne n'est pas couvert par cette garantie, ni les consommables tels que les prises, les fusibles, etc.

Veuillez noter que les conditions générales ci-dessus peuvent être parfois mises à jour et nous vous recommandons de les parcourir à chaque fois que vous consultez le site Web.

Rien dans cette garantie ou dans les instructions relatives à ce produit n'exclut, ne restreint ou n'affecte votre garantie légale.

Le symbole de la poubelle sur roues barrée sur ce produit indique que cet appareil doit être éliminé dans le respect de l'environnement lorsqu'il est usé ou devient inutilisable. Consultez les autorités locales pour plus de détails sur les possibilités de recyclage de ce produit.



PROGRESS®

Est. 1931

Fabriqué par :
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln,
Germany.

Made in China.

CD081220/MD000000/V1

