PROGRESS®

Est. 1931

VOOR HET HELE GEZIN
MULTIFUNCTIONELE GRILL

Gebruiksaanwijzing

PROGRESS®
Est. 1931

Lees alle instructies zorgvuldig door en bewaar deze voor toekomstige raadpleging.

Veiligheidsinstructies

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd.
Controleer of het voltage aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met dat van het lokale elektriciteitsnet voordat u het apparaat op het stopcontact aansluit.
Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring mogen dit apparaat alleen onder toezicht gebruiken of nadat ze instructie hebben ontvangen over het veilig gebruik van het apparaat en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen.
Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
Tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan, mogen kinderen geen reinigings- of onderhoudstaken uitvoeren.
Dit apparaat is geen speelgoed.
Dit apparaat bevat geen door de gebruiker te onderhouden onderdelen. Als het netsnoer, de stekker of een onderdeel van het apparaat defect is of als het is gevallen of beschadigd, mag alleen een gekwalificeerde elektricien reparaties uitvoeren. Bij onjuiste reparaties kan de gebruiker letsel oplopen.
Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen wanneer het ingeschakeld is of aan het afkoelen is.
Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen en scherpe randen die schade kunnen veroorzaken.
Houd het netsnoer uit de buurt van onderdelen van het apparaat die tijdens gebruik heet kunnen worden.
Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.
Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
Gebruik het apparaat niet met natte handen.
Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het is aangesloten op het stopcontact.
Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken; schakel het apparaat uit en verwijder de stekker met de hand.
Draag het apparaat niet aan het netsnoer en trek ook niet aan het snoer.

Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
Berg het apparaat niet op in direct zonlicht of in vochtige omstandigheden.
Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
Raak de verwarmingsonderdelen of andere onderdelen van het apparaat die heet kunnen worden niet aan, aangezien dit tot verwondingen kan leiden.
Gebruik geen scherpe of schurende voorwerpen op dit apparaat. Gebruik alleen hittebestendige kunststof of houten spatels om beschadiging van de antiaanbaklaag te voorkomen.
Haal altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik en voordat u het apparaat gaat schoonmaken of onderhouden.
Zorg altijd dat het apparaat na gebruik volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.
Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.
Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.
Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of met andere afzonderlijke afstandsbedieningssystemen dan die bij dit apparaat zijn geleverd.
Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.
Het deksel en de buitenkant van het apparaat kunnen heet worden tijdens gebruik.
Let op: Heet oppervlak: raak het hete gedeelte of de verwarmingsonderdelen van het apparaat niet aan.
Let erop dat u geen water op het verwarmingselement morst.
Waarschuwing: Houd het product uit de buurt van brandbare materialen.

Verzorging en onderhoud

Haal de stekker van de grill uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt of onderhoudt.
STAP 1: Veeg de behuizing van de grill schoon met een zachte, vochtige doek en droog goed af.
STAP 2: Verwijder aangebakken voedselresten van de bakplaten met antiaanbaklaag door een kleine hoeveelheid warm water met

een mild reinigingsmiddel aan te brengen. Veeg ze vervolgens schoon met keukenpapier. Gebruik een niet-schurende spons als de voedselresten moeilijk te verwijderen zijn.
Dompel de grill niet onder in water of een andere vloeistof.
Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de grill of bijbehorende accessoires schoon te maken, aangezien u hiermee het oppervlak kunt beschadigen.
Opmerking: De grill moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

Beschrijving van onderdelen

1. Bovenste behuizing
2. Onderste behuizing
3. Cool touch-handgreep
4. Temperatuurknop
5. Rood voedingslampje
6. Groen lampje voor gebruiksklaarheid
7. Bakplaten met antiaanbaklaag
8. Antislipvoetjes

Gebruiksaanwijzing

Vóór het eerste gebruik

Veeg de behuizing van de grill schoon met een zachte, vochtige doek en droog het apparaat grondig af voordat u het aansluit op het stopcontact.
Dompel de grill niet onder in water of een andere vloeistof.

Opmerking: Wanneer u de grill voor de eerste keer gebruikt, kan er een lichte rook of geur ontstaan. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie rond de grill.

De multifunctionele grill voor het hele gezin gebruiken

STAP 1: Bereid het voedsel voor dat u wilt bakken.

STAP 2: Steek de stekker van de grill in het stopcontact en schakel het stopcontact in. Zorg dat de temperatuurknop op '0' staat. Het rode indicatielampje gaat branden om aan te geven dat de grill is ingeschakeld.

STAP 3: Selecteer de benodigde temperatuur door de temperatuurknop rechtsom te draaien. Het groene indicatielampje voor gebruiksklaarheid gaat branden om aan te geven dat de grill aan het opwarmen is.

STAP 4: Laat de grill ongeveer 2–3 minuten voorverwarmen. Het groene lampje voor gebruiksklaarheid gaat uit zodra de benodigde temperatuur is bereikt.

STAP 5: Open het deksel voorzichtig met hittebestendige handschoenen.

STAP 6: Plaats het voorbereide voedsel op de onderste bakplaat met antiaanbaklaag en sluit het deksel.

STAP 7: Bak het voedsel gedurende de benodigde tijd, afhankelijk van het type ingrediënten en de gebruikte temperatuurinstelling.

STAP 8: Als het voedsel gaar is, opent u het deksel voorzichtig met hittebestendige handschoenen en verwijdert u het gebakken voedsel met een hittebestendige plastic of houten spatel.

STAP 9: Wanneer u meerdere voedselitems bereidt, sluit u het deksel na het verwijderen van elk item om de warmte te behouden. Wacht altijd tot het groene indicatielampje uitgeschakeld is voordat u extra voedsel toevoegt.

STAP 10: Schakel het stopcontact uit en haal de stekker van de grill uit het stopcontact. Laat het deksel open en laat het apparaat afkoelen.

Opmerking: Verwarm de bakplaten met antiaanbaklaag vóór het bakken altijd voor. Breng voorzichtig een dunne laag bakolie aan op de bakplaten met antiaanbaklaag en wrijf de olie voorzichtig in met keukenpapier. Dit zorgt voor een langere levensduur van de antiaanbaklaag.
Tijdens het gebruik gaat het groene indicatielampje voor gebruiksklaarheid aan en uit om aan te geven dat de gezondheidsgrill de gekozen temperatuur in stand houdt.
Sommige ingrediënten, zoals tomaten en uien, kunnen al gedeeltelijk op de bakplaten met antiaanbaklaag worden gebakken voordat u extra voedsel toevoegt.
Let op: De bakplaten met antiaanbaklaag worden tijdens gebruik zeer heet. Gebruik altijd hittebestendige handschoenen om letsel te voorkomen.
Mogelijk is het nodig om bepaalde etenswaren tijdens het bereidingsproces om te draaien, om er zeker van te zijn dat ze gelijkmatig worden gegaard.

PROGRESS®
Est. 1931

Waarschuwing: Wees voorzichtig tijdens het bakken, want de grill zal stoom afgeven.
Gebruik de grill nooit met het deksel open.

Opbergen

Controleer of de grill afgekoeld, schoon en droog is voordat u deze op een koele, droge plaats opbergt.
Wikkel het snoer nooit strak om de grill, maar losjes, om schade te voorkomen.

Specificaties

Productcode: EK4354P
Invoer: 220–240 V~ 50-60 Hz
Uitvoer: 1450 W

PROGRESS®
Est. 1931

EXTRA GROTE SNACKS

Veelzijdige recepten voor het hele gezin

PROGRESS®
Est. 1931

Gewone pannenkoeken

Ingrediënten (voor 8 pannenkoeken)

240 g bloem
2 eieren
480 ml melk
4 eetlepels gesmolten boter of plantaardige olie
2 eetlepel suiker
4 theelepels bakpoeder
½ theelepel zout

Bereiding

Zeef de bloem, de suiker, het bakpoeder en het zout boven een grote kom. Klop in een andere kom het ei, de melk en de gesmolten boter door elkaar. Voeg de natte ingrediënten toe aan de droge ingrediënten en meng tot een glad geheel. Verwarm de grill voor. Vet de bakplaten met anti-aanbaklaag in met boter of breng een dunne laag bakspray aan. Doe voorzichtig 120 ml beslag in de grill en sluit het deksel. Bak ongeveer 5 minuten of totdat de pannenkoek goudbruin is en zacht aanvoelt. Haal de pannenkoek voorzichtig uit de grill en laat hem afkoelen op een rooster. Herhaal dit met het resterende beslag. Serveer met toppings naar wens.

Pannenkoeken met banaan en chocolade

Ingrediënten

130 g bloem
2 geprakte banaan
2 eieren
120 ml melk of meer indien gewenst
4 eetlepels gesmolten boter
4 eetlepels suiker
4 eetlepels ongezoete cacao
2 theelepels vanille-extract
2 theelepels baksoda
½ theelepel zout
Chocoladesiroop, voor het serveren

Bereiding

Zeef de bloem, de suiker, het bakpoeder en het zout boven een grote kom. Klop in een andere kom het ei, de banaan en de gesmolten boter door elkaar. Voeg de natte ingrediënten toe aan de droge ingrediënten, roer er vervolgens de gewenste hoeveelheid melk door en meng tot een glad geheel. Verwarm de grill voor. Vet de bakplaten met anti-aanbaklaag in met boter of breng een dunne laag bakspray aan. Doe voorzichtig 120 ml beslag in de grill en sluit het deksel. Bak ongeveer 5 minuten of totdat de pannenkoeken goudbruin zijn en zacht aanvoelen. Haal de pannenkoek voorzichtig uit de grill en laat hem afkoelen op een rooster. Herhaal dit met het resterende beslag. Serveer met chocoladesiroop.

Koekjes met chocoladestukjes

Ingrediënten

250 g bloem
200 g zachte lichtbruine suiker
200 g chocoladestukjes
75 g ongezouten boter, op kamertemperatuur
2 grote eieren, geklopt
2 theelepels vanille-extract
2 theelepels bakpoeder
1 theelepel zout
Vanille-ijs, voor het serveren

Bereiding

Klop de boter en de suiker in een grote kom tot een licht en luchtig geheel. Voeg het ei en de vanille toe en klop het geheel goed door elkaar. Zeef de bloem boven de kom, voeg het bakpoeder en het zout toe en meng tot een glad geheel. Schep de chocoladestukjes erdoor met een houten lepel of spatel. Verwarm de grill voor. Vet de bakplaten met anti-aanbaklaag in met boter of breng een dunne laag bakspray aan. Doe de gewenste hoeveelheid deeg in de grill en sluit het deksel. Bak ongeveer 6–10 minuten of totdat de koekjes goudbruin zijn. Langere baktijden zorgen voor krokantere koekjes. Haal de koekjes voorzichtig uit de grill en laat ze afkoelen op een rooster. Serveer warm met vanille-ijs.

Hash browns

Ingrediënten

4 middelgrote aardappelen, geschild en versnipperd
1 ui, fijngesneden
2 eieren
4 eetlepels bloem
1 theelepel uienpoeder
1 theelepel zout
½ theelepel grofgemalen zwarte peper
Griekse yoghurt, voor het serveren

Bereiding

Meng alle ingrediënten in een grote kom tot een geheel. Schep kleine porties van het mengsel eruit en vorm ze tot platte schijven. Verwarm de grill voor. Vet de bakplaten in met boter of breng een dunne laag bakspray aan. Gebruik een hittebestendige spatel om een schijf voorzichtig in de grill te plaatsen; sluit vervolgens het deksel. Bak de hash browns een voor een totdat ze goudbruin en knapperig zijn. Haal de hash browns voorzichtig uit de grill en laat ze afkoelen op een rooster. Serveer met een lepel Griekse yoghurt.

Compleet Engels ontbijt

Ingrediënten

300 g kleine champignons
4 plakjes halloumi
3 dunne plakjes gerookte bacon
2 middelgrote vrije-uitloopeieren
2 worstjes

Bereiding

Verhit de multifunctionele grill op middelhoge temperatuur en vet de grill in met plantaardige olie. Wanneer de olie opgewarmd is, legt u de worstjes, bacon, champignons en halloumi op de grill en bakt u de ingrediënten totdat ze knapperig zijn of aan uw voorkeur voldoen. Breek 2 middelgrote eieren boven de grill en maak er gebakken eieren of scrambled eggs van. Gebruik een spatel of houten lepel om ingrediënten gelijkmatig over het grilloppervlak te verspreiden. Keer het vlees en de kaas regelmatig om, om aanbranden te voorkomen.
Serveer het voedsel zodra het gaar is.

PROGRESS®
Est. 1931

Pizza margherita

Ingrediënten

Pizzadeeg

2 g warm water (40 °C – 46 °C)
300 g ongebleekte bloem
2 eetlepels griesmeel of bloem, voor de pizzaschep (verdeeld)
1 eetlepel extra vergine olijfolie
1 theelepel kristalsuiker
½ theelepel actieve droge gist
¾ theelepel koosjer zout

Pizzasaus

2–3 teentjes verse knoflook, fijngehakt met een knoflookpers
225 gram gepureerde of geplette San Marzano tomaten (of Italiaanse pruimtomaten) in blik
1 theelepel extra vergine olijfolie, plus meer voor het besprenkelen
¼ theelepel versgemalen zwarte peper
2–3 flinke snufjes koosjer zout

Garneringen

5–6 grote verse basilicumblaadjes, plus meer voor de garnering
200 g verse mozzarella*, in blokjes van 1,25 cm
2–3 eetlepels fijngeraspte Parmigiano Reggiano, plus meer voor het serveren
Gemalen gedroogde chilivlokken (optioneel)

(*verse mozzarella wordt aanbevolen)

Bereiding

Meng de suiker, gist, zout en bloem in een middelgrote kom. Voeg het warme water en de olijfolie toe en roer het mengsel met een houten lepel tot zich een deeg begint te vormen. Leg het deeg op een met bloem bestoven aanrecht en kneed het drie minuten. Het deeg moet een geheel gaan vormen en kleverig worden. Voeg zo nodig bloem toe zodat het deeg kleverig is, maar niet aan uw aanrecht blijft plakken. Vet een grote mengkom licht in met olijfolie en doe het deeg in de kom. Leg een theedoek over de kom met deeg en laat de inhoud op een warme, droge plek rijzen, ongeveer 2 uur of tot het deeg is gerezen. Verwarm de multifunctionele grill voor op middelhoge temperatuur. Verdeel het deeg in twee gelijke porties en leg de porties op het met bloem bestoven aanrecht. Bedek het deeg voorzichtig met plastic folie en laat het 5–10 minuten rusten. Nadat u het deeg hebt laten rusten, trekt u het uit tot een cirkel van ongeveer 25 cm. Bestrijk het deeg met olijfolie voordat u 112,5 g tomatensaus op de pizza doet. Zorg dat er aan de buitenrand een strook van circa 2,5 cm onbedekt blijft. Strooi een eetlepel Parmigiano Reggiano over de pizzasaus. Voeg de helft van de mozzarellablokjes toe en verdeel ze gelijkmatig over de hele pizza. Scheur met uw handen enkele grote basilicumblaadjes in stukjes en verdeel de basilicum over de pizza. Plaats de belegde pizza in het midden van de multifunctionele grill en bak op middelhoge temperatuur gedurende 15–20 minuten, of totdat de pizza knapperig is.

Pastaschotel

Ingrediënten

225 g fusilli
280 g kipfiletstukjes
250 g pesto
2 theelepels gemalen chilivlokken (optioneel)
25 gram verse Parmezaanse kaas
Verse basilicum voor de garnering

Bereiding

Breng een pan met water aan de kook en kook de pasta. Verwarm de multifunctionele grill voor op middelhoge temperatuur. Doe de gekookte pasta, kipstukjes, pesto en gemalen chilivlokken in een grote kom en meng de ingrediënten voorzichtig door elkaar. Zodra de ingrediënten gemengd zijn, legt u het mengsel op de grill en bakt u het gedurende 10–15 minuten op middelhoge temperatuur. Serveer en bestrooi met Parmezaanse kaas naar smaak.

Enchilada's

Enchilada-saus

500 g passata
1 teentje knoflook, geperst
1 eetlepel olijfolie
1 eetlepel bruine suiker
1 eetlepel appelazijn
1 theelepel gerookt paprikapoeder
1 theelepel gedroogde oregano
1 theelepel chilipoeder
Zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

Enchilada's

400 g rode kidneybonen, uitgelekt en afgespoeld
100 g cheddar, geraspt
8 bloemtortilla's
4 kipfilets zonder bot en vel, in dunne reepjes gesneden
2 grote uien, in plakjes
2 teentjes knoflook, geperst
1 rode paprika, in reepjes en zonder zaadjes
1 gele paprika, in reepjes en zonder zaadjes
1 rode peper, fijngehakt en zonder zaadjes
3 eetlepels olijfolie

Enchilada-saus

4 lente-uitjes, gesneden en afgeknipt
1 grote avocado, geschild en in plakjes
150 ml zure room
2 eetlepels koriander, fijngehakt

Bereiding

Bereid eerst de enchilada-saus. Giet de olijfolie in een steelpan en voeg de ui toe. Bak 7–8 minuten op lage tot middelhoge temperatuur. Voeg de geperste knoflook, gerookte paprikapoeder, gedroogde oregano en chilipoeder toe. Meng tot een geheel en bak nog een minuut. Meng de passata, bruine suiker, azijn en gemalen zwarte peper in een pan. Verhit het mengsel 20 minuten op lage tot middelhoge temperatuur totdat het mengsel glad is. Verhit de helft van de olijfolie in een koekenpan, samen met de gesneden uien en de paprika. Doe dit 3–4 minuten op middelhoge temperatuur. Voeg de knoflook en rode peper toe en verhit nog eens 30 seconden. Verhit de resterende olijfolie in een koekenpan en voeg de kip toe. Bak kort op middelhoge temperatuur, totdat de kip goudbruin wordt. Doe het mengsel van ui en paprika terug in de pan, voeg de helft van de enchilada-saus en uitgelekte kidneybonen toe en bak nog een minuut. Leg de bloemtortilla's op een vlakke ondergrond en verdeel het gebakken kipmengsel gelijkmatig over de tortilla's.
Rol de bloemtortilla's op rond de vulling en leg ze netjes in het midden van de met olie ingevette multifunctionele grill. Grill de enchilada's 20–25 minuten op middelhoge temperatuur, tot ze knapperig en goudbruin van buiten zijn.

PROGRESS®
Est. 1931

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

Als dit product u niet in een acceptabele staat bereikt, neem dan contact op met onze klantenservice via **www.progresscookshop.com**.
Zorg dat u de leveringsbon bij de hand hebt, want u hebt de gegevens hierop nodig. Als u dit product wilt retourneren, dient u het terug te brengen naar de winkel waar u het hebt gekocht met uw bon (afhankelijk van de algemene voorwaarden van de winkel).

Garantie

Alle producten die nieuw zijn gekocht, hebben een fabrieksgarantie. De duur van de garantieperiode verschilt per product. Als er een redelijk aankoopbewijs kan worden geleverd, biedt Progress 12 maanden garantie bij de verkoper vanaf de aankoopdatum. Dit geldt alleen als producten volgens de instructies zijn gebruikt, voor het beoogde huishoudelijke gebruik. De garantie vervalt bij verkeerd gebruik of demontage van producten.

Onder de garantie repareren of vervangen we kosteloos onderdelen die defectief blijken. Als we geen exacte vervanging kunnen leveren, bieden we een vergelijkbaar product of een terugbetaling. Schade door dagelijks gebruik valt niet onder deze garantie. Ook verbruiksartikelen zoals stekkers en stoppen vallen niet onder de garantie.

Bovenstaande voorwaarden kunnen van tijd tot tijd worden gewijzigd. Daarom adviseren we u deze te raadplegen bij ieder nieuw bezoek aan de website.

Niets in deze garantie of in de instructies voor het product vormt een uitzondering op, een beperking van of een andere wijziging in uw wettelijke rechten.

Het doorgekruiste afvalcontainersymbool op dit artikel geeft aan dat het apparaat op een milieuvriendelijke manier moet worden afgevoerd wanneer het geen gebruiksfunctie meer heeft of versleten is. Neem contact op met uw lokale instantie voor meer informatie over de juiste recyclinglocatie voor het artikel.

PROGRESS®

Est. 1931

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