

PROGRESS®

Est. 1931

**2 AZ 1-BEN
GRILL**

Használati útmutató

Tartsa meg ezt az útmutatót későbbi használatra.

Biztonsági előírások

Elektromos készülékek használata közben mindig be kell tartani az alapvető biztonsági óvintézkedéseket.

Mielőtt a készüléket áramforráshoz csatlakoztatná, ellenőrizze, hogy az adattáblán feltüntetett feszültség megegyezik-e a helyi hálózat feszültségével.

8 éven aluli gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességű, vagy kellő tapasztalattal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek a készüléket csak felügyelet mellett vagy akkor használhatják, ha megtanították nekik a készülék biztonságos használatát, és tisztában vannak a lehetséges veszélyekkel is.

A gyermekek felügyeletével gondoskodjon róla, hogy ne játszhassanak a készülékkel.

A készülék tisztítását és karbantartását gyermek csak abban az esetben végezheti, ha elmúlt 8 éves, és felügyelet alatt áll.

Ez a készülék nem játék.

Ha a tápkábel, a csatlakozó vagy a készülék bármely része meghibásodott, leesett vagy megsérült, a sérülések elkerülése érdekében azonnal függessze fel a készülék használatát.

A készülék nem tartalmaz a felhasználó által javítható alkatrészeket, a javítást kizárólag szakképzett villanyszerelő végezheti. A nem megfelelő javítás a felhasználó sérülését okozhatja.

Tartsa a készüléket és a hozzá tartozó tápkábelt gyermekektől elzárt helyen.

A bekapcsolt vagy még forró készüléket tartsa gyermekektől távol.

A készüléket és a tápkábelt tartsa távol hőtől és éles szélektől, amelyek károsíthatják azt.

A tápkábelt tartsa távol a készülék bármely olyan részétől, amely használat közben felforrósodhat.

Tartsa távol a készüléket más hő kibocsátó berendezésektől.

A készüléket ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba.

Ne használja a készüléket nedves kézzel.

Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, miközben az áramforráshoz van csatlakoztatva.

Soha ne a kábelt húzva húzza ki a készüléket a hálózati aljzatból; kapcsolja ki a készüléket, és kézzel húzza ki a csatlakozódugót.

Ne húzza és ne hordozza a készüléket a tápkábelnél fogva.

A készüléket kizárólag rendeltetésszerűen használja.

A készüléket ne használja a szabadban.

Ne tárolja a készüléket közvetlen napfényben vagy magas páratartalmú helyen.

Használat közben ne mozgassa a készüléket.

Ne érjen a készülék fűtőelemeihez vagy azon részeihez, amelyek felforrósodhatnak, mert ez sérülést okozhat.

Ne használjon éles vagy karcoló eszközöket a készülékhez; a tapadásmentes felület sérülésének elkerülése érdekében csak műanyag vagy fa spatulát használjon.

Használat után, illetve tisztítás vagy felhasználói karbantartás előtt mindig húzza ki a készülék csatlakozódugóját az aljzatból.

Tisztítás, karbantartás vagy tárolás előtt mindig győződjön meg arról, hogy a készülék már teljesen lehűlt.

A készüléket mindig stabil, hőálló felületen használja, a felhasználó számára kényelmes magasságban.

A készülékhez nem ajánlott hosszabbító kábelt használni.

A készüléket kizárólag a készülékhez mellékelt külső időzítővel vagy külön távvezérlőrendszerrel szabad működtetni.

Ez a készülék kizárólag háztartási célú használatra szolgál.

Kereskedelmi célra nem használható.

A készülék teteje vagy külső felülete használat közben felforrósodhat.



FIGYELMEZTETÉS: Forró felület – ne érintse meg a készülék forró részeit vagy fűtőelemeit.

Vigyázzon, hogy ne öntsön vizet a fűtőelemre.

VIGYÁZAT: Tartsa távol a készüléket gyúlékony anyagoktól.

Ápolás és karbantartás

Tisztítás vagy karbantartás előtt mindig kapcsolja ki és húzza ki az egészséges grillt a hálózati aljzatból, és várjon, amíg teljesen lehűl.

1. LÉPÉS: Az egészséges grill házát puha, nedves ruhával tisztítsa meg, majd alaposan szárítsa meg.

2. LÉPÉS: A tapadásmentes felületre ráégett ételt távolítsa el kevés meleg mosószeres vízzel, majd törölje tisztára papír törlőkendővel. A nehezen eltávolítható ételekhez ne használjon dörzsszivacsot.

A grillt ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba.

Az egészséges grill tisztításához ne használjon durva vagy dörzsölő hatású tisztító- vagy súrolószert, mert ezzel károsíthatja készülék felületét.

MEGJEGYZÉS: A grillt minden használat után meg kell tisztítani.

VIGYÁZAT: A csepptálcában olaj és zsír gyűlik fel, ami még használat után is forró lehet. Várja meg, míg teljesen lehűl, csak utána távolítsa el tisztítás céljából a csepptálcát.

Az alkatrészek leírása



- | | |
|--|----------------------------------|
| 1. 2 az 1-ben egészséges grill | 5. Nemesacél fogantyú |
| 2. Felső házfél | 6. Tápellátást jelző piros lámpa |
| 3. Alsó házfél | 7. Készenlétet jelző zöld lámpa |
| 4. Tapadásmentes bevonattal ellátott sütőlapok | 8. Csepptálca |
| | 9. Csúszásgátló talpak |

Használati útmutató

Az első használat előtt

Mielőtt a grillt a hálózati aljzathoz csatlakoztatja, törölje át puha, nedves ruhával, majd alaposan szárítsa meg.

A grillt ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba.

MEGJEGYZÉS: Az egészséges grill első használatakor enyhe füst vagy szag keletkezhet. Ez normális jelenség, és rövid időn belül elmúlik. Gondoskodjon a megfelelő szellőzésről a grill körül.

A 2 az 1-ben egészséges grill

1. LÉPÉS: Készítse elő a grillezni kívánt hozzávalókat.

2. LÉPÉS: Dugja be a grillt a hálózati aljzatba, és kapcsolja be. A piros és zöld jelzőfény világít, ezzel jelzi, hogy a grill be van kapcsolva, és felfűti magát.

3. LÉPÉS: Hagyja a grillt melegedni kb. 1–3 percig. Amikor a készülék elérte a kívánt hőmérsékletet, a zöld jelzőfény kialszik.

4. LÉPÉS: Helyezze az előkészített hozzávalókat az alsó tapadásmentes bevonattal ellátott sütőlapra, és csukja le a fedelet.

5. LÉPÉS: A hozzávalóktól függően süssse az ételt kb. 3–8 percig.

6. LÉPÉS: Ha megsült az étel, nyissa fel óvatosan a fedelet, és távolítsa el az ételt hőálló műanyag vagy fa spatula segítségével.

7. LÉPÉS: Kapcsolja ki és húzza ki a grillt a hálózati aljzataból. Hagyja a fedelet felnyitva, hogy lehűlhessen.

MEGJEGYZÉS: Használat előtt mindig melegítse elő a tapadásmentes sütőlapokat. Használat közben a zöld hőjelző lámpa be- és kikapcsol, jelezve, hogy a grill fenntartja a kiválasztott hőmérsékletet.

A tapadásmentes bevonat élettartamának meghosszabbítása érdekében kenje meg vékonyan a tapadásmentes sütőlapokat sütőolajjal, majd dörzsölje bele papír törülközővel.

FIGYELMEZTETÉS: A tapadásmentes sütőlapok használat közben nagyon forrók; a sérülések elkerülése érdekében mindig használjon hőálló fogókesztyűt.

VIGYÁZAT: Járjon el körültekintően ételkészítés közben; a grill gőzt bocsát ki.

Tárolás

Az egészséges grillt tárolja hűvös, száraz helyen, és tárolás előtt győződjön meg róla, hogy a készülék lehűlt, tiszta és száraz.

Soha ne tárolja nedvesen az egészséges grillt.

Soha ne tekerje a kábelt szorosan a grill köré; a károsodás elkerülése érdekében lazán tekerje fel.

Műszaki adatok

Termékkód: EK4944PPMDIR

Bemenet: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Kimenet: 1000 W



RUGALMAS MEGOLDÁS FŐZÉSHEZ

Receptötletek



Rozmaringos garnélarák nyárson, rukkolás fehérbab-salátával

A recepthez nyársakra van szükség.

Hozzávalók

680 g nagy garnélarák
megtisztítva, farokkal

Pác

3 gerezd zúzott fokhagyma
3 evőkanál extra szűz olívaolaj
3 evőkanál citromlé
2 evőkanál friss rozmaring, apróra vágva
Só, bors, ízlés szerint

Saláta

425 g cannellini bab,
leöblítve és lecsepegtetve
142 g rukkola
1 gerezd fokhagyma, reszelve
1/2 kis fej vöröshagyma,
vékony szeletekre vágva
2 teáskanál citromlé
1 teáskanál extra szűz olívaolaj
Egy csipet cukor
Só, bors ízlés szerint

Elkészítés

Egy nagy tálban vagy lezárható edényben keverje össze az olívaolajat, a citromlevet, az összezúzott fokhagymát és a rozmaringot; ízlés szerint sózza és borsozza.

Adja hozzá a garnélákat a keverékhez, és alaposan forgassa meg a pácban. Takarja le az edényt folpackkal vagy fedővel, és tegye a hűtőbe kb. 15 percre.

Melegítse elő a grillt.

Húzza fel a rákokat a nyársakra.

Helyezze a nyársakat az egészséges grillre, csukja le a fedelet, és süsse kb. 3 percig, amíg a rákok színe rózsaszínűre nem változik.

Amíg a rákok sülnek, készítse el a salátát: egy nagyobb tálban keverje össze a zúzott fokhagymát, a cukrot, az olívaolajat, a citromlevet, a sót és a borsot. Tegye hozzá a rukkolát, a cannellini babot és a vöröshagymát; keverje jól össze.

Tálaláskor rendezze el a salátát egy nagy lapos tál egyik oldalán, a másik oldalra pedig tegye egymás mellé a nyársakat.

Hal tikka

Hozzávalók

2,9 kg egész keszeg, vörös csattogóhal
vagy 6 szelet tonhal vagy hasonló hal
4 gerezd fokhagyma apróra
reszelve vagy zúzva
6 evőkanál sima joghurt
2 evőkanál finomra őrölt
friss gyömbérgyökér

2 evőkanál olívaolaj
3 teáskanál köménymag
2 teáskanál kurkuma
2 teáskanál édes chilipor
Só, bors ízlés szerint

Elkészítés

Ha egész halat használ, kaparja le mindkét oldalán a bőrét.

Keverje össze a gyömbért és a fokhagymát, ízesítse sóval, majd dörzsölje be a halat.

Keverje össze a joghurtot az olajjal, a fűszerekkel és az ízesítőkkal. Vonja be a halat kívül-belül a keverékkel, majd sütésig tegye hűtőbe.

Sütés előtt melegítse fel a grillt.

Helyezze a halat az egészséges grillre, csukja le a fedelet, és süsse kb. 4–5 percig, amíg a hal át nem sül (tonhal vagy hasonló hal esetén a sütési idő kb. 3–4 percre rövidül).

Kínálja friss, ropogós salátával.

Grillezett csirke mozzarella sajttal

Hozzávalók

4 db csirkemell filé
8 szelet mozzarella sajt
4 paradicsom felszeletelve
3 evőkanál olívaolaj
2 teáskanál friss rozmaring, aprítva

1/2 teáskanál fokhagymapor
1/4 teáskanál só
1/4 teáskanál feketebors
Bazsalikom a díszítéshez

Elkészítés

Melegítse elő a grillt.

Vágja be vízszintesen a csirkemelleket, hogy zsebet készítsen bennük, majd helyezze a zsebbe a felszeletelt paradicsomot és a mozzarella sajtot.

Kenje meg a csirkemellet olívaolajjal, majd ízesítse sóval, borssal, rozmaringgal és fokhagymaporral.

Helyezze a csirkemelleket az olajjal vékonyan megkent rácsos sütőlapokra, és süsse oldalanként kb. 9 percig, amíg a hús át nem sül.

Vegye le a húst a grillről, és már tálalhat is.

Díszítse bazsalikommal.



Házi marhaburger

Hozzávalók

350 g frissen darált marhahús

1 tojás

1 teáskanál szárított vegyes fűszernövény
(kakukkfű és oregánó)

Só és frissen őrölt fekete bors

Elkészítés

Melegítse elő a grillt.

Keverje össze a marhahúst és a fűszereket keverőtálban, adja hozzá a tojást, majd jól fűszerezze be.

Ossza el 2 részre, és formázzon hamburgereket.

Helyezze a pogácsákat az egészséges grillre, csukja le a fedelet, és süsse kb. 7–9 percig, amíg barnára nem sülnek.

Tálalja hamburgerbuciban, zöldsalátával.

Csirkés quesadilla

Hozzávalók

2 tortilla lap

80 g főtt csirke, aprítva
(vagy pulyka ízlés szerint)

10 g vaj, olvasztva

4 újhagyma, vékonyra szeletelve

1 kis apróra vágott piros chili paprika

2 evőkanál reszelt cheddar sajt

1 evőkanál kimagozott fekete olajbogyó,
apróra vágva

Só és bors

Elkészítés

Kenje meg mindegyik tortilla egyik oldalát egy kevés olvasztott vajjal.

Melegítse elő a grillt.

Helyezze a többi hozzávalót egy tálba, és alaposan keverje össze.

Ízlés szerint fűszerezze sóval és borssal, és ossza el a keveréket egyenletesen a 2 tortillán.

A tortillákat hajtsa félbe, és vékonyan kenje meg őket a maradék vajjal.

Helyezze a tortillákat az egészséges grillre, csukja le a fedelet, és süsse kb. 6 percig, vagy amíg a csirke fel nem forrósodik, a sajt meg nem olvad, a tortillák pedig világos aranybarnára és ropogósra nem sülnek.

Kínálja melegen, salsa szósszal vagy salátával.

PROGRESS®

Est. 1931

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

Amennyiben ez a termék nem elfogadható állapotban érkezik meg Önhöz, kérjük, vegye fel a kapcsolatot Ügyfélszolgálatunkkal az alábbi elérhetőségen:

www.progresscookshop.com.

Legyen kéznél a szállítólevél, mivel az azon szereplő adatokra szükség lehet. Amennyiben szeretné visszaküldeni ezt a terméket, a bizonylattal együtt (az ő felhasználási feltételeiknek megfelelően) vegye vissza abba a márkakereskedésbe, ahol megvásárolta.

Garancia

Az új termékként vásárolt termékekre gyártói garancia vonatkozik; a garancia időtartama a terméktől függ. Amennyiben megfelelően igazolni tudja a vásárlást, a Progress szokásos 12 hónapos garanciát nyújt a kiskereskedőnek a vásárlás napjától számítva. Ez csak abban az esetben alkalmazható, ha a terméket a rendeltetészerű, háztartási célú használatra vonatkozó utasításoknak megfelelően használták. Nem rendeltetészerű használat vagy a termék szétszerelése a garancia elvesztését eredményezi.

A garancia értelmében vállaljuk, hogy térítésmentesen megjavítjuk vagy kicseréljük a hibásnak ítélt alkatrészeket. Amennyiben nem tudunk pontos cserét biztosítani, hasonló terméket ajánlunk fel, vagy visszatérítjük a termék árát. A garancia nem vonatkozik a napi használatból eredő károkra és az elhasználódó alkatrészekre, például dugókra és biztosítékokra.

Kérjük, vegye figyelembe, hogy a fenti feltételek időről időre módosulhatnak, ezért azt tanácsoljuk, hogy ezeket minden alkalommal ellenőrizze, amikor ellátogat a weboldalra.

A jelen garanciában vagy a termékre vonatkozó utasításokban rögzítettek egyetlen része sem zárja ki, korlátozza vagy módon befolyásolja egyéb módon az Ön törvényben rögzített jogait.

Hulladékkumulátorok, valamint elektromos és elektronikus berendezések ártalmatlanítása



Ha a terméken, az elemen vagy a csomagoláson ezt a szimbólumot látja, a terméket és annak akkumulátorait tilos a háztartási hulladékba dobni. A felhasználó felelőssége, hogy az akkumulátorokat, valamint az elektromos és elektronikus berendezéseket az újrahasznosításukra alkalmas gyűjtőponton helyezze el. A szelektív hulladékgyűjtéssel és újrahasznosítással megóvhatók a természetes erőforrások, és megakadályozhatók az akkumulátorokban, valamint az elektromos és elektronikus berendezésekben esetlegesen előforduló, az emberi egészségre és a környezetre káros anyagok negatív hatásai, amelyeket a nem megfelelő ártalmatlanítás okoz. Egyes kiskereskedők visszavételi szolgáltatásokat nyújtanak, amelyek lehetővé teszik a felhasználó számára, hogy a megfelelő ártalmatlanítás érdekében visszaadja a tönkrement berendezéseket. **A felhasználó felelőssége, hogy az elektromos és elektronikus berendezések ártalmatlanítása előtt törölje a készülékekről az adatokat.** Az akkumulátorok, valamint az elektromos és elektronikus berendezések ártalmatlanításáról további információért vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékkezelővel vagy a kiskereskedővel.

PROGRESS®

Est. 1931

Gyártó:

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

SZÁRMAZÁSI HELY: KÍNA.

www.progresscookshop.com

©Progress védjegy. Minden jog fenntartva.



CD170222/MD000000/V1