

PROGRESS®

Est. 1931

GRIL POUR EN-CAS

3-EN-1

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 d'accessoires autres que ceux fournis.

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.

Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation secteur avant de changer ou d'installer des accessoires.

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.

PROGRESS®

Est. 1931

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

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 un nettoyage ou à une maintenance, éteignez et débranchez le gril pour en-cas de l'alimentation secteur et laissez-le refroidir complètement.

ÉTAPE 1 : essuyez la coque du gril pour en-cas avec un chiffon doux et humide et séchez-la soigneusement. Retirez les résidus de cuisson en appliquant une petite quantité d'eau chaude mélangée à un détergent doux sur les plaques antiadhésives, puis essuyez avec du papier absorbant ou une éponge non abrasive.

N'immergez pas le gril pour en-cas dans l'eau ni dans tout autre liquide.

N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ni de tampons à récurer pour nettoyer le gril pour en-cas, car cela pourrait endommager la surface.

ÉTAPE 2 : nettoyez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement.

Remarque : nettoyez le gril pour en-cas après chaque utilisation.

Description des pièces



1. Coque du gril pour en-cas 3 en 1
2. Voyant « Prêt » vert
3. Voyant d'alimentation rouge
4. Loquet de verrouillage
5. Poignées isolées
6. Boutons de déverrouillage des plaques
7. Plaques de grill antiadhésives
8. Plaques à sandwichs antiadhésives
9. Plaques à gaufres antiadhésives

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

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

N'immergez pas le gril pour en-cas dans l'eau ni dans tout autre liquide.

Remarque : lors de la première utilisation du gril pour en-cas, 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 pour en-cas.

PROGRESS®

Est. 1931

Installation ou remplacement des plaques de cuisson antiadhésives

Assurez-vous que le gril pour en-cas est débranché de l'alimentation secteur et qu'il a complètement refroidi avant d'installer/de remplacer les plaques antiadhésives.

ÉTAPE 1 : ouvrez le gril pour en-cas en détachant le loquet de verrouillage.

ÉTAPE 2 : choisissez les plaques antiadhésives requises, en vérifiant que les deux plaques correspondent, et positionnez-les dans le gril pour en-cas.

ÉTAPE 3 : alignez la plaque antiadhésive inférieure sur l'élément chauffant, puis appuyez doucement jusqu'à ce qu'elle se clipse et que les loquets de verrouillage la bloquent.

Répétez l'opération pour la plaque antiadhésive supérieure.

Attention : utilisez uniquement des lots de plaques antiadhésives assorties dans le gril pour en-cas.

Laissez toujours refroidir les plaques antiadhésives complètement avant de les retirer du gril pour en-cas. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures.

Assurez-vous toujours que les plaques de cuisson supérieure et inférieure ont été correctement remises en place avant utilisation.

Avertissement : faites attention lorsque vous utilisez les boutons de déverrouillage des plaques, car la zone située autour des boutons peut chauffer.

Utilisation du gril pour en-cas 3 en 1

ÉTAPE 1 : installez les plaques antiadhésives requises en suivant les instructions de la section intitulée « Installation ou remplacement des plaques de cuisson ».

ÉTAPE 2 : préparez les ingrédients que vous souhaitez cuire.

ÉTAPE 3 : versez une fine couche d'huile de cuisson sur les plaques antiadhésives, en étalant doucement avec une feuille de papier absorbant.

ÉTAPE 4 : branchez le gril pour en-cas sur l'alimentation secteur et préchauffez-le pendant environ 5 minutes. Le voyant d'alimentation s'allume pour indiquer que le gril pour en-cas chauffe. Le voyant « Prêt » s'allume lorsque la température requise est atteinte et que le gril pour en-cas est prêt à l'emploi.

ÉTAPE 5 : à l'aide de gants résistants à la chaleur, détachez avec précaution le loquet de verrouillage et ouvrez le couvercle. Versez les ingrédients préparés au centre de chaque plaque antiadhésive inférieure, puis fermez délicatement le couvercle. Faites cuire le temps requis et surveillez régulièrement la cuisson en ouvrant le couvercle avec précaution. Si nécessaire, prolongez le temps de cuisson jusqu'à ce que les en-cas soient suffisamment cuits.

ÉTAPE 6 : une fois la cuisson terminée, détachez avec précaution le loquet de verrouillage et ouvrez le couvercle à l'aide de gants résistants à la chaleur. Retirez ensuite les en-cas à l'aide d'une spatule en plastique thermorésistante ou en bois.

ÉTAPE 7 : éteignez le grill pour en-cas et débranchez-le de l'alimentation secteur.

ÉTAPE 8 : laissez le couvercle ouvert et laissez l'appareil refroidir.

Remarque : il convient de toujours préchauffer les plaques antiadhésives avant de lancer la cuisson.

Lors de l'utilisation, le voyant « Prêt » vert s'allume et s'éteint pour indiquer que le grill pour en-cas se maintient à la température.

Ne versez pas une quantité trop importante sur les plaques de cuisson antiadhésives ; les ingrédients peuvent s'étaler pendant la cuisson.

Si vous souhaitez cuire plusieurs en-cas les uns à la suite des autres, fermez le couvercle après avoir retiré chaque en-cas pour maintenir la chaleur.

Attention : faites preuve de prudence pendant la cuisson, car le grill pour en-cas peut émettre de la vapeur.

Avertissement : le grill pour en-cas et les plaques antiadhésives atteignent des températures très élevées pendant la cuisson. Veillez à toujours utiliser des gants de cuisine résistants à la chaleur pour éviter toute blessure.

Utilisation des plaques à sandwichs

ÉTAPE 1 : une fois le voyant « Prêt » allumé, placez le sandwich préparé sur la plaque à sandwichs inférieure, puis fermez le couvercle.

ÉTAPE 2 : faites griller le sandwich selon votre envie et surveillez régulièrement la cuisson en ouvrant le couvercle avec précaution.

ÉTAPE 3 : une fois la cuisson terminée, éteignez le grill pour en-cas et débranchez-le de l'alimentation secteur. Laissez le couvercle ouvert et laissez l'appareil refroidir.

ÉTAPE 4 : retirez avec précaution le sandwich grillé à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur.

ÉTAPE 5 : une fois froides, les plaques à sandwichs peuvent être retirées et lavées à l'eau chaude savonneuse et séchées soigneusement.

Avertissement : soyez prudent lorsque vous utilisez le grill pour en-cas afin d'éviter tout contact avec la chaleur et la vapeur qui s'échappent.

Utilisation des plaques de grill

ÉTAPE 1 : une fois le voyant « Prêt » allumé, placez le sandwich ou les viandes préparées sur la plaque de grill inférieure, puis fermez le couvercle.

PROGRESS®

Est. 1931

ÉTAPE 2 : faites cuire les aliments selon votre envie et surveillez régulièrement la cuisson en ouvrant le couvercle avec précaution.

ÉTAPE 3 : une fois la cuisson terminée, éteignez le gril pour en-cas et débranchez-le de l'alimentation secteur. Laissez le couvercle ouvert et laissez l'appareil refroidir.

ÉTAPE 4 : retirez avec précaution la nourriture à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur.

ÉTAPE 5 : une fois froides, les plaques à sandwiches peuvent être retirées et lavées à l'eau chaude savonneuse et séchées soigneusement.

Avvertissement : soyez prudent lorsque vous utilisez le gril pour en-cas afin d'éviter tout contact avec la chaleur et la vapeur qui s'échappent.

Utilisation des plaques à gaufres

ÉTAPE 1 : une fois le voyant « Prêt » allumé, versez la préparation de pâte à gaufres (voir la section « Recette ») au centre de chaque moule sur la plaque à gaufres inférieure. Étalez-la à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur et fermez le couvercle.

ÉTAPE 2 : Faites cuire les gaufres pendant environ 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et douces au toucher. Surveillez régulièrement la progression de la cuisson en ouvrant le couvercle avec précaution.

ÉTAPE 3 : une fois la cuisson terminée, éteignez le gril pour en-cas et débranchez-le de l'alimentation secteur. Laissez le couvercle ouvert et laissez l'appareil refroidir.

ÉTAPE 4 : retirez délicatement les gaufres en détachant doucement les bords de la plaque à gaufres à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur.

ÉTAPE 5 : une fois froides, les plaques à gaufres peuvent être retirées, lavées à l'eau chaude savonneuse et séchées soigneusement.

Remarque : ne versez pas une quantité trop importante de pâte dans les moules, car la pâte s'étale pendant la cuisson. Remplissez chaque moule jusqu'aux $\frac{2}{3}$ de sa capacité environ.

Avvertissement : soyez prudent lorsque vous utilisez le gril pour en-cas afin d'éviter tout contact avec la chaleur et la vapeur qui s'échappent.

Conseils et astuces

1. Déposez toujours les ingrédients au centre de chaque plaque de cuisson antiadhésive afin d'éviter tout risque d'éclaboussure.
2. Si vous utilisez de la pâte, versez-la lentement sur les plaques antiadhésives et attendez qu'elle s'étale de manière uniforme afin d'éviter tout débordement.
3. Tamisez les ingrédients secs, tels que la farine, pour obtenir une pâte lisse et éviter les grumeaux.
4. Lorsque vous préparez une pâte à gaufres, veillez à ne pas trop la mélanger pour éviter que le dessert ne devienne dur.
5. Évitez d'ouvrir le gril pour en-cas pendant la cuisson afin de conserver la chaleur.
6. Les gaufres devraient être prêtes lorsque la vapeur cesse de s'échapper du gril pour en-cas.
7. Veillez à toujours utiliser du beurre ou de l'huile de cuisson pour préparer la surface anti-adhésive. Cela permet non seulement de protéger le revêtement antiadhésif, mais facilite également le retrait des en-cas une fois cuits.
8. L'utilisation d'ustensiles en plastique ou en bois résistants à la chaleur permet de protéger le revêtement anti-adhésif.
9. Si vous disposez de peu de temps, préparez les ingrédients à l'avance afin que vous n'ayez plus qu'à cuire les en-cas.

Rangement

Vérifiez que le gril pour en-cas 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 en-cas ; enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

PROGRESS®

Est. 1931

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Les plaques antiadhésives ne s'insèrent pas dans le grill pour en-cas.	Les plaques antiadhésives n'ont pas été alignées correctement.	Assurez-vous que les plaques antiadhésives sont alignées et verrouillées en bonne position. Vérifiez que les plaques antiadhésives sont suffisamment froides, car certains matériaux peuvent se dilater sous l'effet de la chaleur.

Caractéristiques

Code produit : EK3774PVDEEU7

Entrée : 220–240 V ~ 50-60 Hz

Puissance : 850 W

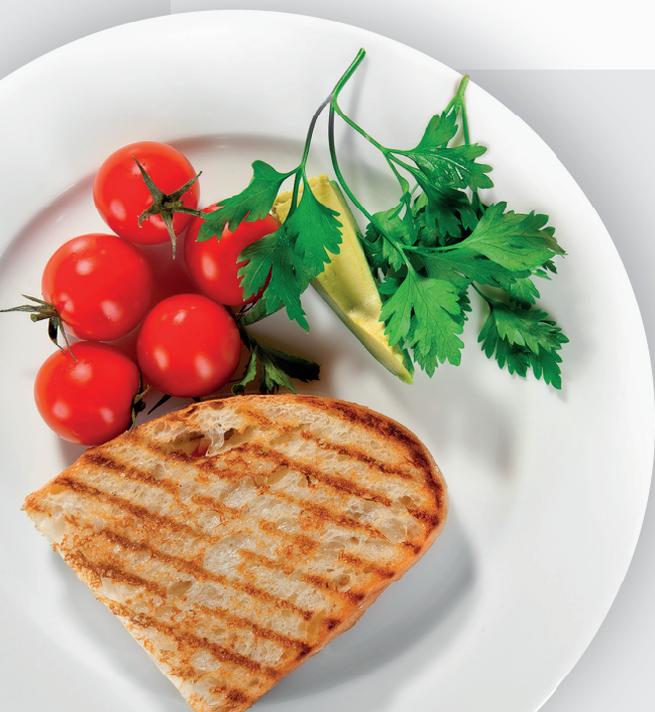
PROGRESS®

Est. 1931



GAUFRES PANINIS SANDWICHS

Idées de recettes



Recettes de gaufres

Gaufres de pommes de terre

Ingrédients

100 g de fromage râpé	râpées	½ cuillère à café de sel
2 grosses pommes de terre de type Russet, épluchées et	2 cuillères à soupe de ciboulette ciselée	¼ cuillère à café de poivre

Préparation

Installez les plaques à gaufres antiadhésives, puis préchauffez le gril pour en-cas. Essorez l'excédent de liquide des pommes de terre en les pressant fermement à l'aide de 2 à 3 feuilles d'essuie-tout.

Dans un grand bol, mélangez les pommes de terre, le fromage, la ciboulette, le sel et le poivre.

Graissez légèrement les plaques à gaufres antiadhésives.

Déposez une couche d'environ 1,5 cm du mélange à base de pommes de terre dans chacune des plaques à gaufres antiadhésives.

Fermez le couvercle avec précaution et faites cuire pendant environ 15 minutes jusqu'à ce que la gaufre soit croustillante et dorée.

Servez avec des œufs pochés et des saucisses.

Quesadillas

Ingrédients

150 g de fromage râpé	1 jalapeño épépiné	2 cuillères à café
4 tortillas moyennes	et coupé en dés	de mélange d'épices
1 piment vert de type Poblano, émincé	1 cuillère à soupe d'huile d'olive	pour tacos

Préparation

Installez les plaques à gaufres antiadhésives, puis préchauffez le gril pour en-cas.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle.

Mettez le piment Poblano et le jalapeño et faites-les revenir pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient ramollis.

Placez une tortilla dans chaque plaque antiadhésive. Coupez les tortillas pour les ajuster à la taille du gaufrier si nécessaire.

Mettez une petite quantité de fromage râpé, une partie du mélange de piment et une pincée d'épices pour tacos dans une tortilla. Pour terminer, saupoudrez avec une bonne poignée de fromage râpé avant de recouvrir avec la deuxième tortilla.

Fermez soigneusement le couvercle et laissez cuire pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et la tortilla légèrement dorée.

Servez avec de la crème fraîche, de la sauce salsa et du guacamole.

Gaufres saucisse-purée

Ingrédients

600 g de purée de pommes de terre	4 cuillères à soupe de beurre doux fondu	½ cuillère à café de levure chimique
125 g de fromage râpé	3 cuillères à soupe de ciboulette ciselée	¼ cuillère à café de bicarbonate de soude
65 g de farine ordinaire	½ cuillère à café de sel	¼ cuillère à café d'ail en poudre
2 gros œufs		
60 ml de babeurre	½ cuillère à café de poivre	

Préparation

Installez les plaques à gaufres antiadhésives, puis préchauffez le gril pour en-cas.

Dans un grand bol, mélangez le beurre, le babeurre et les œufs.

Ajoutez la purée de pommes de terre et la ciboulette, en mélangeant doucement le tout.

Dans un autre bol, fouettez la farine ordinaire, la levure chimique, le bicarbonate de soude, le sel, le poivre et l'ail en poudre.

Transférez les ingrédients secs dans le bol des ingrédients liquides et mélangez le tout.

Graissez légèrement les plaques à gaufres antiadhésives.

Versez la pâte à gaufre au centre de chaque plaque à gaufres antiadhésive, jusqu'à ce qu'elle soit remplie aux $\frac{3}{4}$ environ.

Fermez le couvercle avec précaution et faites cuire pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que la gaufre soit dorée.

Servez avec des saucisses.

Recettes de sandwichs

Fromage, tomate et chorizo

Ingrédients

2 tranches de pain aux céréales	50 g de chorizo
50 g de cheddar, en tranches	

Préparation

Installez les plaques à sandwich antiadhésives, puis préchauffez le gril pour en-cas.

Huilez légèrement les plaques à sandwich antiadhésives.

Étalez uniformément le cheddar et le chorizo sur une tranche de pain aux céréales.

Ajoutez la deuxième tranche de pain aux céréales au-dessus pour terminer le sandwich.

Placez le sandwich sur la plaque à sandwich antiadhésive inférieure.

Fermez le couvercle, puis faites cuire le sandwich pendant environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Pesto, mozzarella et tomates séchées

Ingrédients

50 g de mozzarella, coupée en tranches	coupée en tranches épaisses	1 cuillère à soupe de pesto vert
2 tranches de pain blanc,	4 tomates séchées, coupée en tranches	

Préparation

Installez les plaques à sandwichs antiadhésives, puis préchauffez le gril pour en-cas. Étalez uniformément le pesto vert sur une tranche de pain blanc, puis disposez les tomates séchées et la mozzarella par-dessus.

Ajoutez la deuxième tranche de pain blanc par-dessus pour terminer le sandwich.

Graissez légèrement les plaques à sandwichs antiadhésives.

Placez le sandwich sur la plaque à sandwichs antiadhésive inférieure.

Fermez le couvercle, puis faites cuire le sandwich pendant environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Fraise, banane et pâte à tartiner chocolat noisettes

Ingrédients

2 tranches de pain complet	½ banane, coupée en rondelles	1 cuillère à soupe de pâte à tartiner au chocolat noisette
4 fraises, coupées en tranches		

Préparation

Installez les plaques à sandwichs antiadhésives, puis préchauffez le gril pour en-cas.

Étalez uniformément la pâte à tartiner chocolat noisettes sur une tranche de pain complet et disposez les fraises et les bananes sur le dessus.

Ajoutez la deuxième tranche de pain complet par-dessus pour terminer le sandwich.

Graissez légèrement les plaques à sandwichs antiadhésives.

Placez le sandwich sur la plaque à sandwichs antiadhésive inférieure.

Fermez le couvercle, puis faites cuire le sandwich pendant environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Recettes au grill

Panini dinde et pesto

Ingrédients

1 pain panini	2 tranches de mozzarella	1/2 avocat, coupé en tranches
2 cuillères à café de pesto	Tomates en tranches	
3 tranches de dinde cuite		

Préparation

Installez les plaques de grill antiadhésives, puis préchauffez le grill pour en-cas.

Étalez uniformément le pesto sur une des moitiés du panini, puis disposez la mozzarella, la dinde, la tomate et l'avocat par-dessus.

Recouvrez avec l'autre moitié du panini pour finir le sandwich.

Graissez légèrement les plaques de grill antiadhésives.

Placez le sandwich sur la plaque de grill antiadhésive inférieure.

Fermez le couvercle, puis faites cuire le sandwich pendant environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Panini poulet rôti et épinards

Ingrédients

1 pain panini	Poulet rôti en	Petite poignée de jeunes
1/2 tomate, coupée	tranches épaisses	feuilles d'épinards
en tranches	2 tranches de mozzarella	
1/2 oignon, coupé en tranches	2 cuillères à café de pesto	
	de basilic	

Préparation

Installez les plaques de grill antiadhésives, puis préchauffez le grill pour en-cas.

Répartissez uniformément le pesto de basilic sur une des moitiés du panini, puis disposez la mozzarella, le poulet, la tomate, l'oignon et les épinards par-dessus.

Recouvrez avec l'autre moitié du panini pour finir le sandwich.

Graissez légèrement les plaques de grill antiadhésives.

Placez le sandwich sur la plaque de grill antiadhésive inférieure.

Fermez le couvercle, puis faites cuire le sandwich pendant environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Panini au fromage et au steak

Ingrédients

1 pain panini

75 g de faux-filet

cuit et tranché

50 g de fromage râpé

20 g de poivron rouge

rôti tranché

15 g d'oignons caramélisés

2 cuillères à soupe de radis

noir ou raifort

Préparation

Installez les plaques de gril antiadhésives, puis préchauffez le gril pour en-cas.

Répartissez uniformément le raifort sur une des moitiés du panini, puis disposez le steak, le fromage, les oignons caramélisés et les lamelles de poivron par-dessus.

Recouvrez avec l'autre moitié du panini pour finir le sandwich.

Graissez légèrement les plaques de gril antiadhésives.

Placez le sandwich sur la plaque de gril antiadhésive inférieure.

Fermez le couvercle, puis faites cuire le sandwich pendant environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

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

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

Veillez 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.

Veillez 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
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.
Made in China.
CD170920/MD000000/V1