

PROGRESS®

Est. 1931

**MULTI-GRILL
FÜR FAMILIEN**
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.

Entfernen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, indem Sie das Kabel abziehen. Schalten Sie es 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 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.

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

Stellen Sie immer sicher, dass das Gerät nach der Verwendung 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. 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 sollte nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.

Der Verschluss oder 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.

PROGRESS®

Est. 1931

Pflege und Wartung

Trennen Sie den Grill vor der Reinigung oder Wartung vom Stromnetz und lassen Sie ihn vollständig abkühlen.

SCHRITT 1: Wischen Sie das Gehäuse des Grills mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.

SCHRITT 2: Entfernen Sie eingebrannte Essensreste, indem Sie eine kleine Menge warmes Wasser mit einem milden Reinigungsmittel auf die Antihaft-Kochplatten auftragen. Wischen Sie sie anschließend mit einem Papiertuch sauber. Verwenden Sie für schwer zu entfernende Essensreste einen nicht scheuernden Topfkratzer.

Tauchen Sie den Grill nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Topfkratzer, um den Grill oder das Zubehör zu reinigen, da dies die Oberfläche beschädigen könnte.

Hinweis: Der Grill sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Teilebeschreibung



- | | |
|---------------------|-------------------------------------|
| 1. Oberes Gehäuse | 5. Rote Betriebsanzeige |
| 2. Unteres Gehäuse | 6. Grüne Betriebsanzeige |
| 3. Cool-Touch-Griff | 7. Antihaftbeschichtete Heizplatten |
| 4. Temperaturregler | 8. Rutschfeste Füße |

Gebrauchsanweisung

Vor dem ersten Gebrauch

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

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

Hinweis: Wenn Sie den Grill 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 Grills.

Verwendung des Multi-Grills für Familien

SCHRITT 1: Bereiten Sie die Zutaten vor, die zubereitet werden sollen.

SCHRITT 2: Schließen Sie den Grill an das Stromnetz an und schalten Sie ihn ein. Achten Sie dabei darauf, dass der Temperaturregler auf „0“ eingestellt ist. Die rote Kontrolllampe leuchtet auf und zeigt damit an, dass der Grill eingeschaltet wurde.

SCHRITT 3: Wählen Sie die gewünschte Temperatur, indem Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn drehen; die grüne Kontrollleuchte schaltet sich ein und zeigt so an, dass der Grill aufgeheizt wird.

SCHRITT 4: Heizen Sie den Grill ca. 2–3 Minuten vor. Die grüne Kontrolllampe erlischt, sobald die erforderliche Temperatur erreicht wurde.

SCHRITT 5: Öffnen Sie den Deckel vorsichtig mit hitzebeständigen Handschuhen.

SCHRITT 6: Legen Sie die vorbereiteten Zutaten auf die untere antihaftbeschichtete Grillplatte und schließen Sie dann den Deckel.

SCHRITT 7: Grillen Sie die Lebensmittel je nach Art der Zutaten und Temperatur für die entsprechende Zeit.

SCHRITT 8: Öffnen Sie nach dem Grillen vorsichtig den Deckel mit den hitzebeständigen Handschuhen und nehmen Sie die Lebensmittel mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz vom Grill.

SCHRITT 9: Wenn Sie mehrere Portionen zubereiten, schließen Sie den Deckel nach dem Entnehmen einer Portion, um die Wärme zu bewahren. Warten Sie stets, bis die grüne Kontrolllampe erlischt, bevor Sie weitere Lebensmittel hinzufügen.

SCHRITT 10: Schalten Sie den Grill aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Deckel zum Abkühlen offen.

Hinweis: Heizen Sie die antihaftbeschichteten Heizplatten immer vor, bevor Sie mit dem Backen beginnen. Tragen Sie vorsichtig eine dünne Schicht Speiseöl auf die antihaftbeschichteten Grillplatten auf, und reiben Sie es vorsichtig mit einem Papiertuch ein. Dadurch wird die Lebensdauer der Antihaftbeschichtung verlängert. Während der Verwendung schaltet sich die grüne Kontrolllampe ein

PROGRESS®

Est. 1931

und aus, um anzuzeigen, dass der Grill die gewählte Temperatur hält. Nach Bedarf können einige Zutaten, wie Tomaten und Zwiebeln, teilweise auf den Antihaft-Grillplatten vorgebraten werden, bevor weitere Lebensmittel hinzugefügt werden.

Vorsicht: Die antihaftbeschichteten Heizplatten werden während des Gebrauchs sehr heiß. Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.

Bestimmte Lebensmittel müssen während des Garvorgangs gewendet werden, um sicherzustellen, dass sie gleichmäßig gegart werden.

Warnung: Seien Sie beim Kochen vorsichtig, da der Grill Dampf abgibt.

Verwenden Sie den Grill niemals bei geöffnetem Deckel.

Aufbewahrung

Vergewissern Sie sich, dass der Grill abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie ihn an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

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

Technische Daten

Produktcode: EK4354P

Eingangsleistung: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Ausgangsleistung: 1450 W

PROGRESS®

Est. 1931



EXTRA GROSSE SNACKS

Vielseitiges Kochen für die ganze Familie



Einfache Pfannkuchen

Zutaten (ergibt 8 Pfannkuchen)

240 g Mehl	4 EL geschmolzene Butter oder Pflanzenöl	4 TL Backpulver
2 Eier		½ TL Salz
480 ml Milch	2 EL Zucker	

Zubereitung

Sieben Sie das Mehl, den Zucker, das Backpulver und das Salz in eine große Schüssel. Vermischen Sie in einer separaten Schüssel das Ei, die Milch und die geschmolzene Butter. Vermengen Sie die flüssigen mit den trockenen Zutaten und vermischen Sie alles solange, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Heizen Sie den Multi-Grill vor. Fetten Sie die antihafbeschichteten Heizplatten mit Butter oder mit etwas Backspray ein. Geben Sie vorsichtig 120 ml Teig in den Grill und schließen Sie den Deckel. Backen Sie den Teig ca. 5 Minuten oder bis der Pfannkuchen goldbraun und weich ist. Nehmen Sie den Pfannkuchen vorsichtig aus dem Grill und legen Sie ihn auf ein Kühlgestell. Wiederholen Sie den Vorgang solange, bis der Teig aufgebraucht ist. Servieren Sie die Pfannkuchen mit Zutaten Ihrer Wahl.

Pfannkuchen mit Bananen und Schokolade

Zutaten

130 g Mehl	Geschmack	2 TL Backpulver
2 zerstampfte Banane	etwas mehr	½ TL Salz
2 Eier	4 EL geschmolzene Butter	Schokoladensirup zum Garnieren
120 ml Milch oder je nach	4 EL Zucker	
	4 EL ungesüßter Kakao	
	2 TL Vanilleextrakt	

Zubereitung

Sieben Sie das Mehl, den Zucker, das Backpulver und das Salz in eine große Schüssel. Vermischen Sie in einer separaten Schüssel das Ei, die Banane und die geschmolzene Butter. Vermengen Sie die flüssigen mit den trockenen Zutaten, geben Sie dann die gewünschte Menge Milch hinzu und vermischen Sie alles so lange, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Heizen Sie den Grill vor. Fetten Sie die antihafbeschichteten Heizplatten mit Butter oder mit etwas Backspray ein. Geben Sie vorsichtig 120 ml Teig in den Grill und schließen Sie den Deckel. Backen Sie den Teig ca. 5 Minuten oder bis der Pfannkuchen goldbraun und weich ist. Nehmen Sie den Pfannkuchen vorsichtig aus dem Grill und legen Sie ihn auf ein Kühlgestell. Wiederholen Sie den Vorgang solange, bis der Teig aufgebraucht ist. Gießen Sie etwas Schokoladensirup über die Pfannkuchen, bevor Sie sie servieren.





Kekse mit Schokoladenstückchen

Zutaten

250 g Mehl	75 g ungesalzene weiche Butter	2 TL Backpulver
200 g hellbrauner Rohrzucker	2 große Eier, geschlagen	1 TL Salz
200 g Schokoladenstückchen	2 TL Vanilleextrakt	Vanilleeis, zum Servieren

Zubereitung

Schlagen Sie die Butter und den Zucker in einer großen Schüssel schaumig. Geben Sie das Ei und den Vanilleextrakt dazu und verrühren Sie alles gut. Sieben Sie das Mehl über die Masse, geben Sie dann das Backpulver und Salz hinzu und rühren Sie alles glatt. Heben Sie die Schokoladenstückchen mit einem Löffel oder Teigschaber aus Holz unter. Heizen Sie den XL-Multi-Grill vor. Fetten Sie die antihafbeschichteten Heizplatten mit Butter oder mit etwas Backspray ein. Formen Sie kleine Teigbällchen und legen Sie diese in den XL-Multi-Grill. Schließen Sie den Deckel. Backen Sie den Teig ca. 6–10 Minuten oder bis die Kekse goldbraun sind. Je länger Sie die Kekse backen, desto knuspriger werden sie. Nehmen Sie die Kekse vorsichtig aus dem XL-Multi-Grill und legen Sie sie auf ein Kühlgestell. Servieren Sie die Kekse warm mit Vanilleeis.

Kartoffelpuffer

Zutaten

4 mittelgroße Kartoffeln, geschält und geraspelt	4 EL Mehl	½ TL grober schwarzer Pfeffer
1 Zwiebel, fein gewürfelt	1 TL Zwiebelpulver	griechischer Joghurt,
2 Eier	1 TL Salz	zum Servieren

Zubereitung

Vermischen Sie alle Zutaten in einer großen Schüssel. Formen Sie kleine Portionen aus der Masse und drücken Sie sie platt. Heizen Sie den XL-Multi-Grill vor. Fetten Sie die Heizplatten mit Butter oder mit etwas Backspray ein. Legen Sie die Kartoffelpuffer vorsichtig mit einem hitzebeständigen Pfannenwender in den XL-Multi-Grill und schließen Sie den Deckel. Grillen Sie die Kartoffelpuffer einzeln und warten Sie, bis sie goldbraun und knusprig sind. Nehmen Sie die Kartoffelpuffer vorsichtig aus dem XL-Multi-Grill und legen Sie sie auf ein Kühlgestell. Servieren Sie die Kartoffelpuffer mit etwas griechischem Joghurt.

Komplettes Englisches Frühstück

Zutaten

300 g kleine Portobello-Pilze	3 Scheiben geräucherter Speck	2 Würstchen
4 Scheiben Halloumi	2 mittelgroße Freilandeier	

Zubereitung

Heizen Sie den Multi-Grill auf eine mittelhohe Temperatur vor und geben Sie etwas Pflanzenöl auf den Grill.

Warten Sie, bis das Öl erhitzt ist. Legen Sie dann die Würstchen, den Speck, die Pilze und den Halloumi auf den Grill und warten Sie, bis die Zutaten knusprig sind oder den von Ihnen gewünschten Zustand erreicht haben. Schlagen Sie 2 mittelgroße Eier über dem Grill auf und braten Sie diese als Spiegel- oder Rührei. Verwenden Sie einen Spatel oder Holzlöffel, um die Zutaten gleichmäßig auf der Grillfläche zu verteilen, und wenden Sie Fleisch und Käse regelmäßig, um ein Verbrennen zu verhindern.

Servieren Sie das Gericht, wenn es fertig gegart ist.

Pizza Margherita

Zutaten

Pizzateig

2 g warmes Wasser
(40 °C–46 °C)

2½ Tassen (300 g)
ungebleichtes Mehl

2 EL Grieß oder

Mehl zum

Ausrollen

(in Portionen)

1 EL extra natives Olivenöl

1 TL Zucker

½ TL Trockenhefe

¾ TL grobkörniges Salz

Pizzasauce

2–3 frische Knoblauchzehen,
durch eine

Knoblauchpresse gedrückt

1 Tasse pürierte oder

zerkleinerte San-

Marzano- (oder
andere italienische)

Tomaten aus der Dose

1 TL extra natives Olivenöl und

etwas mehr zum Betröpfeln

¼ TL frisch gemahlener

schwarzer Pfeffer

2–3 große Prisen

grobkörniges Salz

Belag

5–6 große frische

Basilikumblätter und einige

zum Garnieren

200 g frischer Mozzarella*, in
kleine Würfel geschnitten

2–3 EL fein geriebener

Parmigiano Reggiano und etwas

mehr zum Servieren

Zerkleinerte getrocknete

Paprikaflocken (optional)

(*frischer Mozzarella empfohlen)

Zubereitung

Vermischen Sie den Zucker, die Hefe, das Salz und das Mehl in einer mittelgroßen Schüssel.

Geben Sie das warme Wasser und das Olivenöl hinzu und verrühren Sie die Mischung mit einem Holzlöffel, bis sich die Zutaten zu einem Teig vermengt haben. Legen Sie den Teig auf eine bemehlte Arbeitsplatte und kneten Sie ihn drei Minuten lang. Es sollte sich eine klebrige Teigmasse formen.

Fügen Sie bei Bedarf Mehl hinzu, sodass der Teig klebrig ist, aber nicht an der Arbeitsplatte klebt.

Fetten Sie eine große Rührschüssel mit etwas Olivenöl ein und geben Sie den Teig in die Schüssel.

Legen Sie ein Küchentuch über die Teigschüssel und lassen Sie den Teig an einem warmen, trockenen Ort etwa 2 Stunden gehen oder warten Sie, bis er aufgegangen ist. Heizen Sie den Multi-Grill auf

eine mittelhohe Temperatur vor. Trennen Sie den Teig in zwei gleich große Portionen und legen Sie

ihn auf die bereits bemehlte Arbeitsplatte. Bedecken Sie den Teig vorsichtig mit Plastikfolie, damit

er 5–10 Minuten ruhen kann. Ziehen Sie den Teig anschließend vorsichtig auseinander, bis ein etwa

25 cm großer Kreis entsteht. Bestreichen Sie den Teig mit Olivenöl und geben Sie dann ½ Tasse

Tomatensauce auf die Pizza. Achten Sie dabei darauf, dass ein Rand von 1,5 cm freigelassen

wird. Streuen Sie einen Esslöffel Parmigiano Reggiano über die Pizzasauce. Geben Sie die Hälfte

der Mozzarellawürfel dazu und verteilen Sie diese gleichmäßig auf der Pizza. Zerkleinern Sie mit

den Händen einige große Basilikumblätter und verteilen Sie diese auf der Pizza. Legen Sie die

fertig belegte Pizza in die Mitte des Multi-Grills und garen Sie sie bei mittlerer bis hoher Garstufe

15–20 Minuten oder bis sie knusprig ist.





Nudelaufauf

Zutaten

225 g Fusilli	1 Tasse Pesto	¼ Tasse frischer Parmesan
2 Tassen zerkleinerte Hähnchenbrust	2 TL zerstoßene rote Pfefferflocken (optional)	Frisches Basilikum zum Garnieren

Zubereitung

Garen Sie die Nudeln in einem Topf mit kochendem Wasser. Heizen Sie den Multi-Grill auf eine mittelhohe Temperatur vor. Vermischen Sie vorsichtig die gekochten Nudeln, die Hähnchenbrust, das Pesto und die zerstoßenen roten Paprikaflocken in einer großen Schüssel. Geben Sie die Mischung auf den Grill und lassen Sie sie 10–15 Minuten lang bei mittelhoher Temperatur garen. Servieren Sie das Gericht je nach Geschmack mit Parmesan.

Enchiladas

Enchilada-Sauce

500 g Passata	1 EL Apfelessig	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer nach Belieben
1 Knoblauchzehe, zerdrückt	1 TL geräuchertes Paprikapulver	
1 EL Olivenöl	1 TL getrockneter Oregano	
1 EL brauner Zucker	1 TL Chilipulver	

Enchiladas

400 g rote Kidneybohnen, abgetropft und gespült	2 große Zwiebeln, in Scheiben geschnitten	1 gelbe Paprika, in Scheiben geschnitten und entkernt
100 g Cheddar, gerieben	2 Knoblauchzehen, zerkleinert	1 rote Chili, fein gehackt und entkernt
8 Weizentortillas	1 rote Paprika, in Scheiben geschnitten und entkernt	3 EL Olivenöl
4 Hähnchenbrustfilets ohne Haut, entbeint, in dünne Streifen geschnitten		

Enchilada-Sauce

4 Frühlingszwiebeln, geputzt und geschnitten	1 große Avocado, in Scheiben geschnitten und geschält	2 EL Koriander, fein gehackt
	150 ml saure Sahne	

Zubereitung

Beginnen Sie mit der Zubereitung der Enchilada-Sauce. Gießen Sie zuerst das Olivenöl in einen Topf und fügen Sie die Zwiebel hinzu. Bei niedriger bis mittlerer Hitze 7–8 Minuten garen. Geben Sie den zerdrückten Knoblauch, das geräucherte Paprikapulver, den getrockneten Oregano und das Chilipulver dazu. Mischen Sie alles zusammen und lassen Sie die Mischung eine weitere Minute garen. Geben Sie die Mischung in eine Pfanne und fügen Sie die Passata, den braunen Zucker und den Essig hinzu. Würzen Sie mit gemahlenem schwarzen Pfeffer. Lassen Sie die Mischung 20 Minuten bei niedriger bis mittlerer Hitze köcheln. Rühren Sie gelegentlich um, bis die Mischung glatt ist. Um die Enchiladas vorzubereiten, erhitzen Sie zunächst die Hälfte des Olivenöls mit den geschnittenen Zwiebeln und dem Pfeffer 3–4 Minuten lang in einer Pfanne bei mittlerer Hitze. Geben Sie den Knoblauch und die rote Chili dazu und lassen Sie die Mischung weitere 30 Sekunden garen. Erhitzen Sie das restliche Olivenöl in einer Pfanne und geben Sie die Hähnchenbrust dazu. Braten Sie das Hähnchen bei mittlerer Hitze scharf an, bis es eine goldbraune Färbung erreicht. Geben Sie die Zwiebel- und Pfeffermischung in die Pfanne. Geben Sie die Hälfte der Enchilada-Sauce und die abgetropften Kidneybohnen ebenfalls hinzu und lassen Sie die Mischung eine weitere Minute garen. Breiten Sie die Weizentortillas auf einer flachen Oberfläche aus und verteilen Sie die Sauce mit Hähnchen gleichmäßig darauf. Rollen Sie die Weizentortillas um die Füllung herum auf und legen Sie sie eng beieinander in die Mitte eines geölten Multi-Grills. Grillen Sie die Enchiladas bei mittlerer bis hoher Garstufe 20–25 Minuten, bis sie eine knusprige und goldgelbe Kruste entwickeln.

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

Made in China.

CD081220/MD000000/V1

