

PROGRESS®

Est. 1931

**3-IN-1 -
WAFFELEISEN**

Bedienungsanleitung

PROGRESS®

Est. 1931

Bitte bewahren Sie die Anweisungen 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.

Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt sind oder dieses fallen gelassen oder beschädigt wurde, stellen Sie die Benutzung des Produkts umgehend ein, um potenzielle Verletzungen zu vermeiden.

Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Reparaturen dürfen 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 ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.

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 Antihaftbeschichtung zu vermeiden.

Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehöerteile austauschen oder anbringen.

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 wegräumen.

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.

Die Außenfläche des Geräts kann während des Betriebs heiß werden.



ACHTUNG: 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.

Pflege und Wartung

Bevor Sie eine Reinigung oder Wartung durchführen, trennen Sie das Kombi-Waffeleisen vom Stromnetz und überprüfen Sie, ob es vollständig abgekühlt ist.

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

SCHRITT 2: Reinigen Sie die Zubehörteile in warmem Seifenwasser.

Spülen Sie diese anschließend gründlich ab und trocknen Sie sie.

SCHRITT 3: Entfernen Sie eingebrannte Essensreste, indem Sie eine kleine Menge warmes Wasser mit einem milden Reinigungsmittel auf die antihafbeschichteten Backplatten auftragen. Wischen Sie sie anschließend mit einem Papiertuch sauber. Verwenden Sie für schwer zu entfernende Essensreste einen nicht scheuernden Topfkratzer.

Tauchen Sie das Kombi-Waffeleisen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungs- oder Topfkratzer, um das Kombi-Waffeleisen oder das Zubehör zu reinigen, da dies die Oberfläche beschädigen könnte.

HINWEIS: Das Kombi-Waffeleisen sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Teilebeschreibung



- 1. Gehäuse des 3-in-1-Treat Makers
- 2. Grüne Betriebsanzeige
- 3. Rote Bereitschaftsanzeige
- 4. Verriegelung
- 5. Cool-Touch-Griffe

- 6. Plattenentriegelungstasten
- 7. Doughnut-Einsätze
- 8. Cake-Pop-Einsätze
- 9. Waffeleinsätze

Gebrauchsanweisung

Vor dem ersten Gebrauch

SCHRITT 1: Schalten Sie das Kombi-Waffeleisen aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

SCHRITT 2: Wischen Sie das Gehäuse des Kombi-Waffeleisens mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.

Reinigen Sie die Einsätze in warmem Seifenwasser, spülen Sie sie anschließend ab und trocknen Sie sie gründlich.

Tauchen Sie das Kombi-Waffeleisen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Topfkratzer zur Reinigung des Kombi-Waffeleisens, da dies zu Schäden führen kann.

HINWEIS: Wenn Sie das Kombi-Waffeleisen 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 eine ausreichende Belüftung in der Umgebung des Kombi-Waffeleisens.

Einsetzen oder Wechseln der Einsätze

SCHRITT 1: Öffnen Sie das Kombi-Waffeleisen, indem Sie die Verriegelung lösen.

SCHRITT 2: Wählen Sie die erforderlichen Einsätze aus und prüfen Sie, ob beide Einsätze übereinstimmen.

SCHRITT 3: Positionieren Sie den unteren Einsatz im Kombi-Waffeleisen und richten Sie ihn am Heizelement aus. Drücken Sie vorsichtig, bis er einrastet. Wiederholen Sie den Vorgang für den oberen Einsatz.

HINWEIS: Die Antihafteinsätze passen nur in eine Richtung in den Treat Maker.

Verwendung des 3-in-1-Kombi-Waffeleisens

SCHRITT 1: Tragen Sie vor jedem Gebrauch vorsichtig eine dünne Schicht Speiseöl auf die Einsätze auf und reiben Sie es mit einem Papiertuch ein. Dadurch wird die Lebensdauer der Antihafbeschichtung verlängert und das Anhaften der Lebensmittel verhindert.

SCHRITT 2: Bereiten Sie die zu backenden Zutaten vor.

SCHRITT 3: Setzen Sie die erforderlichen Einsätze gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Einsetzen und Wechseln der Einsätze“ ein.

SCHRITT 4: Schließen Sie das Kombi-Waffeleisen an die Stromversorgung an und heizen Sie es ca. 5 Minuten vor. Die rote Betriebsanzeige und die grüne Bereitschaftsanzeige leuchten auf und zeigen damit an, dass das Kombi-Waffeleisen vorgeheizt wird. Die grüne Bereitschaftsleuchte erlischt, sobald die erforderliche Temperatur erreicht wurde und das Kombi-Waffeleisen einsatzbereit ist.

SCHRITT 5: Lösen Sie mit hitzebeständigen Handschuhen vorsichtig die Verriegelung und öffnen Sie den Deckel.

Geben Sie die vorbereiteten Zutaten in die Mitte des unteren Einsatzes und schließen Sie den Deckel vorsichtig.

SCHRITT 6: Lassen Sie den Inhalt für die erforderliche Zeit grillen; prüfen Sie ihn regelmäßig durch vorsichtiges Öffnen des Deckels.

SCHRITT 7: Öffnen Sie nach dem Backen vorsichtig den Deckel mit hitzebeständigen Handschuhen und entfernen Sie die Backwaren mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz.

SCHRITT 8: Schalten Sie das Kombi-Waffeleisen aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

SCHRITT 9: Lassen Sie den Deckel zum Abkühlen offen.

HINWEIS: Heizen Sie die Einsätze immer vor, bevor Sie mit dem Backen beginnen.

Lassen Sie das Kombi-Waffeleisen immer ausreichend abkühlen, bevor Sie die anderen Einsätze verwenden.

Während des Gebrauchs schaltet sich die grüne Betriebsanzeige ein und aus, um anzuzeigen, dass das Kombi-Waffeleisen die Temperatur hält.

Die Einsätze dürfen nicht überfüllt werden, da sich die Zutaten beim Backen ausdehnen können.

Wenn Sie mehrere Portionen zubereiten, schließen Sie den Deckel nach dem Entnehmen einer Portion, um die Wärme zu bewahren.

ACHTUNG: Seien Sie beim Backen vorsichtig, da das Kombi-Waffeleisen Dampf abgibt.

WARNUNG: Das Kombi-Waffeleisen und die Einsätze werden während des Gebrauchs sehr heiß. Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.

Entfernen der Einsätze

SCHRITT 1: Lassen Sie das Kombi-Waffeleisen vollständig abkühlen, bevor Sie die Backplatten entfernen.

SCHRITT 2: Drücken Sie beide Entriegelungstaste an der Vorderseite des Kombi-Waffeleisens gleichzeitig. Die Einsätze werden leicht angehoben, sodass sie leichter abgenommen werden können.

SCHRITT 3: Entnehmen Sie den jeweiligen Einsatz, indem Sie ihn mit zwei Händen festhalten. Schieben und heben Sie ihn dann aus dem Kombi-Waffeleisen heraus.

ACHTUNG: Lassen Sie die Einsätze stets vollständig abkühlen, bevor Sie sie aus dem Kombi-Waffeleisen entfernen. Andernfalls kann es zu Verletzungen kommen.

Verwendung der Cake-Pop-Einsätze

SCHRITT 1: Sobald die Betriebsanzeige aufleuchtet, gießen Sie den vorbereiteten Teig in die Mitte jeder Vertiefung im unteren Cake-Pop-Einsatz und schließen Sie dann den Deckel.

SCHRITT 2: Backen Sie den Teig ca. 6 Minuten oder bis die Cake-Pops goldbraun und weich sind. Überprüfen Sie den Backvorgang regelmäßig, indem Sie den Deckel vorsichtig öffnen.

SCHRITT 3: Sobald der Backvorgang beendet ist, schalten Sie das Kombi-Waffeleisen aus und trennen Sie es von der Stromversorgung. Lassen Sie den Deckel zum Abkühlen offen.

SCHRITT 4: Entfernen Sie die Cake-Pops vorsichtig, indem Sie die Ränder langsam mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder aus Holz vom Cake-Pop-Einsatz lösen.

SCHRITT 5: Nach dem Abkühlen können die Cake-Pop-Einsätze entfernt, in warmem Seifenwasser gewaschen und gründlich getrocknet werden.

HINWEIS: Füllen Sie nicht zu viel Cake-Pop-Teig ein, da er sich beim Backen ausdehnt. Füllen Sie jede Vertiefung bis ca. $\frac{2}{3}$ ihrer Kapazität.

WARNUNG: Gehen Sie bei der Verwendung des Kombi-Waffeleisens vorsichtig vor, um Kontakt mit austretender Hitze und Dampf zu vermeiden.

Verwendung der Donut-Einsätze

SCHRITT 1: Sobald die Betriebsanzeige aufleuchtet, gießen Sie den vorbereiteten Teig in die Mitte jeder Vertiefung im unteren Donut-Einsatz und schließen Sie dann den Deckel.

SCHRITT 2: Backen Sie den Teig ca. 8 Minuten oder bis die Donuts goldbraun und weich sind. Überprüfen Sie den Backvorgang regelmäßig, indem Sie den Deckel vorsichtig öffnen.

SCHRITT 3: Wenn der Backvorgang beendet wurde, schalten Sie das Kombi-Waffeleisen aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Deckel zum Abkühlen offen.

SCHRITT 4: Entfernen Sie die Donuts vorsichtig, indem Sie die Ränder langsam mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder aus Holz vom Donut-Einsatz lösen.

SCHRITT 5: Nach dem Abkühlen können die Donut-Einsätze entfernt, in warmem Seifenwasser gewaschen und gründlich getrocknet werden.

HINWEIS: Füllen Sie nicht zu viel Donut-Teig ein, da er sich beim Backen ausdehnt. Füllen Sie jede Vertiefung bis ca. $\frac{2}{3}$ ihrer Kapazität.

WARNUNG: Gehen Sie bei der Verwendung des Kombi-Waffeleisens vorsichtig vor, um Kontakt mit austretender Hitze und Dampf zu vermeiden.

Verwendung der Waffeleinsätze

SCHRITT 1: Wenn die Betriebsanzeige leuchtet, gießen Sie den vorbereiteten Teig jeweils in die Mitte der Formen auf dem unteren Waffeleinsatz. Verteilen Sie den Teig mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz und schließen Sie den Deckel.

SCHRITT 2: Backen Sie den Teig ca. 6 Minuten oder bis die Waffeln goldbraun und weich sind. Überprüfen Sie den Backvorgang regelmäßig, indem Sie den Deckel vorsichtig öffnen.

SCHRITT 3: Wenn der Backvorgang beendet wurde, schalten Sie das Kombi-Waffeleisen aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Deckel zum Abkühlen offen.

SCHRITT 4: Entfernen Sie die Waffeln vorsichtig, indem Sie die Ränder langsam mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder aus Holz vom Waffeleinsatz lösen.

SCHRITT 5: Nach dem Abkühlen können die Waffeleinsätze entfernt, in warmem Seifenwasser gewaschen und gründlich getrocknet werden.

HINWEIS: Füllen Sie nicht zu viel Waffelteig ein, da er sich beim Backen ausdehnt. Füllen Sie jede Form bis ca. $\frac{2}{3}$ ihrer Kapazität.

WARNUNG: Gehen Sie bei der Verwendung des Kombi-Waffeleisens vorsichtig vor, um Kontakt mit austretender Hitze und Dampf zu vermeiden.

Tipps und Tricks

1. Achten Sie darauf, den Cake-Pop-, Donut- oder Waffelteig nicht zu sehr zu mischen, da dies die Textur des Gebäcks beeinflussen kann.
2. Das Sieben trockener Zutaten wie Mehl sorgt für eine glatte Konsistenz und verhindert Klumpen.
3. Verwenden Sie zum Vorbereiten der Antihaftplatten immer Butter oder Backspray. Dies trägt zum Schutz der Antihafbeschichtung bei und erleichtert das Entfernen der fertigen Snacks.
4. Warten Sie, bis sich der Teig gleichmäßig verteilt hat, um ein Überlaufen zu vermeiden.
5. Öffnen Sie das Kombi-Waffeleisen nicht während der ersten Minuten des Backvorgangs, da Wärme entweichen kann.
6. Die Verwendung von hitzebeständigem Kunststoff- oder Holzbesteck trägt zum Schutz der Antihafbeschichtung bei.
7. Um bei der Verwendung des Kombi-Waffeleisens Zeit zu sparen, bereiten Sie die Zutaten und den Teig rechtzeitig vor.
8. Wenn Donuts mit Zucker beschichtet werden, sollte dies am besten geschehen, solange sie noch warm sind.

Aufbewahrung

Stellen Sie vor der Einlagerung an einem kühlen, trockenen Ort sicher, dass das Kombi-Waffeleisen abgekühlt, sauber und trocken ist.

Wickeln Sie das Kabel niemals fest um den Treat Maker, sondern lose, um Schäden zu vermeiden.

Fehlerbehebung

Symptom	Mögliche Ursache	Korrekturmaßnahme
Die Einsätze lassen sich nicht in das Kombi-Waffeleisen setzen.	Die Einsätze wurden nicht richtig ausgerichtet.	Stellen Sie sicher, dass die Einsätze korrekt ausgerichtet und in dieser Position eingerastet sind. Stellen Sie sicher, dass die Einsätze ausreichend abgekühlt sind, da sich bestimmte Materialien durch Wärme ausdehnen können.

Technische Daten

Produktcode: EK4943P

Eingangsleistung: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Leistung: 650 W

PROGRESS®

Est. 1931



MODERNES STILVOLLE DESIGN

Rezeptideen



Rezepte

Die Verwendung einer Küchenmaschine wird empfohlen, die Zutaten können aber auch von Hand gemischt werden.

Vanille-Cake-Pops

Ergibt ca. 24 Cake-Pops

Zutaten

100 g Mehl mit Backtriebmittel	100 g Margarine 2 mittelgroße Eier	½ TL Backpulver
100 g Streuzucker	½ TL Vanilleextrakt	

Zubereitung

Margarine und Zucker mit einer Küchenmaschine schaumig rühren.

Die Eier nacheinander sowie den Vanilleextrakt und das Backpulver jeweils mit etwas Mehl hinzugeben, bis alles gut verrührt ist.

Bei mittlerer Geschwindigkeit rühren und das verbleibende Mehl langsam hinzugeben, bis die Zutaten vermengt sind.

Das Kombi-Waffeleisen vorheizen und dann jede Form vorsichtig mit dem Teig füllen.

Achten Sie darauf, dass jede Vertiefung zu gefüllt ist $\frac{2}{3}$. Das Kombi-Waffeleisen schließen und ca. 4–6 Minuten lang oder goldbraun backen.

HINWEIS: Die Backzeit kann je nach persönlichem Geschmack verlängert oder verkürzt werden.

Dekoration

Es gibt eine Vielzahl von Zutaten zum Dekorieren sowie viele Websites, die sich auf solche Kreationen spezialisiert haben.

Cake-Pops können einfach in geschmolzene Schokolade, fein gehackte Nüsse, essbaren Glitzer oder andere Arten von Streuseln getaucht werden. Auch Zuckerguss und Marzipan können verwendet werden, erfordern aber etwas mehr Erfahrung.

Stiele für Cake-Pops können in speziellen Konditoreien und online erworben werden.

Mini-Donuts

Zutaten

225 g Mehl	225 ml Milch	½ TL Vanilleessenz
112 g Zucker	4 EL Speiseöl	
1 Ei	1 EL Backpulver	

Zubereitung

Das Mehl, den Zucker und das Backpulver in eine Rührschüssel geben.

In die Mitte der Zutaten eine Vertiefung setzen und Milch, Ei, Vanille und Öl hinzugeben.

Die Zutaten gründlich mit einem Mixer rühren, um einen glatten Teig zu erzeugen.

Das Kombi-Waffeleisen vorheizen und dann jede Donut-Form vorsichtig mit Teig füllen.

Achten Sie darauf, dass jede Vertiefung zu gefüllt ist $\frac{2}{3}$. Das Kombi-Waffeleisen schließen und ca. 6–8 Minuten lang oder goldbraun backen.

Den Mini-Donut mit einem Zahnstocher prüfen. Wenn der Zahnstocher sauber herauskommt, sind die Mini-Donuts fertig.

Die Mini-Donuts vorsichtig mit einem hitzebeständigen Kunststoff- oder Holzspachtel entnehmen und auf einem Drahtgestell abkühlen lassen oder warm servieren.

Einfache Waffeln

Zutaten

150 g Mehl	2 EL Pflanzenöl	Prise Salz
1 Ei	1 EL Zucker	
300 ml Milch	2 TL Backpulver	

Zubereitung

Mehl und Backpulver in eine große Schüssel sieben und dann Zucker und Salz einrühren.

In der Mitte des Gemisches eine Vertiefung herstellen.

Ei, Milch und Öl zusammen in einer separaten Schüssel rühren und diese Mischung dann in die soeben in der anderen Schüssel hergestellte Vertiefung geben.

Alle Zutaten zu einem glatten, zähen Teig verrühren.

Das Kombi-Waffeleisen vorheizen und dann jede Waffelform vorsichtig mit Teig füllen.

Achten Sie darauf, dass jede Vertiefung zu gefüllt ist $\frac{2}{3}$. Das Kombi-Waffeleisen schließen und ca. 4–6 Minuten lang oder goldbraun backen.

Die Waffeln vorsichtig mit einem hitzebeständigen Kunststoff- oder Holzspachtel entnehmen und auf einem Drahtgestell abkühlen lassen.

PROGRESS®

Est. 1931

**UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. UK.
Edmund-Rumpler Straße 5, 1149 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.

Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikaltgeräten



Dieses Symbol auf dem Produkt, den Batterien oder der Verpackung bedeutet, dass dieses Produkt und alle darin enthaltenen Batterien nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Die Entsorgung hat über eine geeignete Sammelstelle für das Recycling von Altbatterien und Elektro- und

Elektronikaltgeräten zu erfolgen. Die separate Sammlung und das Recycling tragen dazu bei, natürliche Ressourcen zu schonen und potenzielle negative Folgen für die Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden, da in Batterien sowie Elektro- und Elektronikaltgeräten Substanzen enthalten sind, die durch eine unsachgemäße Entsorgung die Umwelt gefährden. Einige Einzelhändler bieten Rücknahmen an. So können Benutzer am Lebensende angelangte Geräte zurückgeben und diese werden ordnungsgemäß entsorgt. **Der Benutzer ist dafür verantwortlich, dass vor der Entsorgung des Elektro- und Elektronikaltgerätes sämtliche Daten auf dem Gerät gelöscht werden.** Weitere Informationen zur sachgemäßen Entsorgung von Altbatterien sowie Elektro- und Elektronikaltgeräten erhalten Sie bei der örtlichen Stadtverwaltung, den städtischen Entsorgungsbetrieben oder beim Händler.

PROGRESS®

Est. 1931

Hergestellt von:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Edmund-Rumpler Straße 5, 1149 Köln. **Germany.**

HERGESTELLT IN CHINA.
www.progresscookshop.com

©Progress Marke. Alle Rechte vorbehalten.



CD0061021/MD261022/V4