

PROGRESS®

Est. 1931

3 W 1

OPIEKACZ DO PRZEKĄSEK

Instrukcja obsługi

Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Podczas używania urządzeń elektrycznych zawsze należy stosować podstawowe środki ostrożności.

Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej.

To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.

Produkt nie jest przeznaczony do zabawy, dlatego dzieci powinny używać go pod nadzorem.

Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane w trakcie tych czynności.

Ten produkt nie jest zabawką.

Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub jakakolwiek część urządzenia nie działają prawidłowo bądź zostały one upuszczone lub zniszczone, należy natychmiast przerwać użytkowanie urządzenia w celu uniknięcia potencjalnych obrażeń.

To urządzenie nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Naprawy należy powierzyć wyłącznie wykwalifikowanemu elektrykowi. Nieprawidłowo przeprowadzona naprawa może narazić użytkownika na niebezpieczeństwo.

Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Włączone lub stygnące urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Produkt i jego kabel zasilania należy przechowywać z dala od źródeł ciepła i ostrych krawędzi, które mogą spowodować uszkodzenia.

Kabel zasilania należy przechowywać z dala od części urządzenia, które mogą się nagrzewać podczas pracy.

Urządzenie należy trzymać z dala od urządzeń emitujących ciepło.

Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani innym płynie.

Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami.

Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do sieci elektrycznej.

Nie należy odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód – należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę ręcznie.

Nie wolno ciągnąć ani przenosić urządzenia za przewód zasilający.

Nie wolno używać produktu do celów innych niż jego przeznaczenie.

Nie należy używać akcesoriów innych niż dołączone do zestawu.

Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.

Nie należy przechowywać urządzenia w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych ani w warunkach wysokiej wilgotności.

Nie należy przesuwać urządzenia, gdy jest ono używane.

Nie należy dotykać żadnych części urządzenia, które mogą się nagrzewać, ani elementów grzejnych urządzenia, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała.

W przypadku tego urządzenia nie należy używać przedmiotów ostrych lub powodujących ścieranie. Należy używać wyłącznie drewnianej lub wykonanej z tworzywa sztucznego łopatkę odpornej na wysokie temperatury, aby uniknąć uszkodzenia powłoki zapobiegającej przywieraniu.

Przed wymianą lub zamontowaniem akcesoriów należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania sieciowego.

Zawsze należy odłączać urządzenie od zasilania po użyciu, a także przed czyszczeniem lub konserwacją.

Przed przystąpieniem do czyszczenia, konserwacji lub przechowywania urządzenia należy zawsze upewnić się, że zostało ono całkowicie schłodzone.

Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na wysoką

temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej komfort użytkownika.

Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.

Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania innego niż ten, który został dostarczony wraz z urządzeniem.

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.

Zewnętrzna powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas pracy.



PRZESTROGA: Gorąca powierzchnia — nie należy dotykać gorących części ani elementów grzejnych urządzenia.

Należy uważać, aby nie polać elementu grzejnego wodą.

OSTRZEŻENIE: Urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.

Konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć urządzenie do wypieków od źródła zasilania i upewnić się, że ostygło.

KROK 1: obudowę urządzenia do wypieków należy wytrzeć miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osuszyć.

KROK 2: akcesoria należy myć ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu, a następnie dokładnie opłukać i osuszyć.

KROK 3: usuń przypieczone resztki jedzenia, polewając płyty pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu niewielką ilością ciepłej wody zmieszanej z delikatnym detergentem, a następnie wytrzyj je do czysta papierowym ręcznikiem. Jeśli kawałki jedzenia są trudne do usunięcia, należy skorzystać z miękkiej gąbki.

Nie wolno zanurzać urządzenia do wypieków w wodzie ani innym płynie.

Do czyszczenia urządzenia do wypieków i jego akcesoriów nie wolno używać silnych lub ściernych detergentów ani druczanych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni.

UWAGA: urządzenie do wypieków należy czyścić po każdym użyciu.

Opis części



1. Obudowa urządzenia do wypieków 3 w 1
2. Zielony wskaźnik gotowości
3. Czerwony wskaźnik zasilania
4. Zatrzask blokujący
5. Nienagrzewające się uchwyty
6. Przycisk zwalniający płytki
7. Płyty do pączków
8. Płyty do ciastek na patyku
9. Płyty do gofrów

Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

KROK 1: wyłącz urządzenie do wypieków i odłącz je od źródła zasilania.

KROK 2: obudowę urządzenia do wypieków należy wytrzeć miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osuszyć.

umyj płyty w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu, a następnie wypłucz i dokładnie osusz.

Nie wolno zanurzać urządzenia do wypieków w wodzie ani innym płynie. Do czyszczenia urządzenia do wypieków nie wolno używać silnych lub ściernych detergentów ani druczanych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

UWAGA: przy pierwszym użyciu urządzenia do wypieków może pojawić się nieprzyjemny zapach lub trochę dymu. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Należy zapewnić odpowiednią wentylację wokół urządzenia do wypieków.

Montaż lub wymiana płyt

KROK 1: otwórz urządzenie do wypieków, odpinając zatrzask blokujący.

KROK 2: wybierz potrzebne płyty, sprawdzając, czy pasują one do siebie.

KROK 3: umieść dolną płytę wewnątrz urządzenia do wypieków i wyrównaj ją z elementem grzejnym. Delikatnie dociśnij ją, aż zatrzasknie się na swoim miejscu. Powtórz te czynności w przypadku płyty górnej.

UWAGA: płyty z powłoką zapobiegającą przywieraniu mogą być przymocowane do urządzenia tylko w jeden sposób.

Używanie urządzenia do wypieków 3 w 1

KROK 1: przed każdym użyciem na płyty należy nanieść cienką warstwę oleju spożywczego, delikatnie wcierając go ręcznikiem papierowym. Taki zabieg pomoże przedłużyć żywotność powłoki i zapobiegnie przywieraniu żywności.

KROK 2: przygotuj składniki przyrządzanej potrawy.

KROK 3: zamontuj wymagane płyty, postępując zgodnie z instrukcjami zawartymi w części „Montaż i wymiana płyt”.

KROK 4: podłącz urządzenie do wypieków do źródła zasilania, włącz je i zaczekaj około 5 minut, aż się nagrzeje. Wskaźnik zasilania zaświeci się na czerwono, a wskaźnik gotowości na zielono, aby zasygnalizować, że urządzenie się nagrzewa. Zielony wskaźnik gotowości wyłączy się po osiągnięciu wymaganej temperatury, by zasygnalizować gotowość urządzenia do pracy.

KROK 5: używając rękawic termoodpornych, ostrożnie zwolnij zatrzask blokujący i otwórz pokrywę.

Położ przygotowane składniki na dolną płytę, a następnie ostrożnie zamknij pokrywę.

KROK 6: Piecz przekąski przez wymagany czas lub do uzyskania złocistobrzązowego koloru; co jakiś czas sprawdzaj poziom przypieczenia, ostrożnie otwierając pokrywę.

KROK 7: po zakończeniu pieczenia ostrożnie otwórz pokrywę, używając rękawic kuchennych, i wyjmij wypieki, korzystając z drewnianej lub wykonanej z tworzywa sztucznego łopatk.

KROK 8: wyłącz urządzenie do wypieków i odłącz je od źródła zasilania.

KROK 9: Pozostaw otwartą pokrywę i poczekaj, aż ostygnie.

UWAGA: Przed rozpoczęciem pieczenia należy zawsze rozgrzać płyty.

Przed zamontowaniem innych płyt należy przeznaczyć odpowiednio dużo czasu na to, aby urządzenie ostygnie.

Podczas pieczenia zielony wskaźnik gotowości będzie włączać się i wyłączać, sygnalizując proces utrzymywania temperatury.

Nie należy przepelniać płyt, ponieważ składniki mogą zwiększyć swoją objętość podczas pieczenia.

Piekąc wiele porcji, pamiętaj, aby po wyjęciu każdej z nich zamykać pokrywę – to pozwoli utrzymać temperaturę.

PRZESTROGA: podczas pracy należy zachować ostrożność, ponieważ z wnętrza urządzenia będzie wydobywać się para.

OSTRZEŻENIE: podczas pracy urządzenie i płyty nagrzewają się do wysokich temperatur. Aby uniknąć poparzeń, należy zawsze korzystać z rękawic odpornych na wysoką temperaturę.

Wymowanie płyt

KROK 1: przed wyjęciem płyt poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

KROK 2: naciśnij jednocześnie oba przyciski zwalniające płyty z przodu urządzenia do wypieków; płyty lekko się wysuną, co ułatwi ich wyjęcie.

KROK 3: wyjmij każdą płytę, chwytając ją mocno dwiema rękami, a następnie wysuwając z urządzenia do wypieków.

PRZESTROGA: Przed wyjęciem płyt z urządzenia należy poczekać, aż całkowicie ostygną. W przeciwnym razie może dojść do obrażeń ciała.

Korzystanie z płyt do ciastek na patyku

KROK 1: po zapaleniu się wskaźnika gotowości wlej przygotowane ciasto na środek każdego zagłębienia na dolnej płycie do pieczenia ciastek na patyku, a następnie zamknij pokrywę.

KROK 2: piecz przez ok. 6 minut lub do momentu, gdy ciastka na patyku będą złocistobrzozowe i miękkie w dotyku. Co jakiś czas sprawdzaj poziom przypieczenia, ostrożnie otwierając pokrywę.

KROK 3: po zakończeniu pieczenia wyłącz urządzenie do wypieków i odłącz je od zasilania. Pozostaw otwartą pokrywę i poczekaj, aż ostygnie.

KROK 4: ostrożnie zdejmij ciastka na patyku, delikatnie odrywając ich krawędzie od płyty za pomocą żaroodpornej plastikowej lub drewnianej łopatk.

KROK 5: płyty do ciastek na patyku można wyjąć po ich ostygnięciu, a następnie umyć w ciepłej wodzie z detergentem i dokładnie wysuszyć.

UWAGA: nie należy przepelniać zagłębień, ponieważ ciasto zwiększa objętość podczas pieczenia. Napełnij każde zagłębienie do poziomu około $\frac{2}{3}$ pojemności.

OSTRZEŻENIE: podczas korzystania z urządzenia do wypieków należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z wydobywającymi się ciepłem i parą.

Korzystanie z płytek do pączków

KROK 1: po zapaleniu się wskaźnika gotowości wlej przygotowane ciasto do na środek każdego zagłębienia na dolnej płycie do pieczenia pączków, a następnie zamknij pokrywę.

KROK 2: piecz przez ok. 8 minut lub do momentu, gdy pączki będą złocistobrzęzowe i miękkie w dotyku. Co jakiś czas sprawdzaj poziom przypieczenia, ostrożnie otwierając pokrywę.

KROK 3: po zakończeniu pieczenia odłącz urządzenie od zasilania, aby je wyłączyć. Pozostaw otwartą pokrywę i poczekaj, aż ostygnie.

KROK 4: ostrożnie zdejmij pączki, delikatnie odrywając ich krawędzie od płyty za pomocą żaroodpornej plastikowej lub drewnianej łopatk.

KROK 5: płyty do pączków można wyjąć po ich ostygnięciu, a następnie umyć w ciepłej wodzie z detergentem i dokładnie wysuszyć.

UWAGA: nie należy przepelniać zagłębień, ponieważ ciasto na pączki zwiększa objętość podczas pieczenia. Napełnij każde zagłębienie do poziomu około dwóch trzecich $\frac{2}{3}$ pojemności.

OSTRZEŻENIE: podczas korzystania z urządzenia do wypieków należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z wydobywającymi się ciepłem i parą.

Korzystanie z płyt do gofrów

KROK 1: po zapaleniu się wskaźnika gotowości wlej przygotowane ciasto na środek każdego zagłębienia na dolnej płycie do gofrów. Rozprowadź ciasto za pomocą żaroodpornej plastikowej lub drewnianej łopatk i zamknij pokrywę.

KROK 2: piecz przez ok. 6 minut lub do momentu, gdy gofry będą złocistobrzęzowe i miękkie w dotyku. Co jakiś czas sprawdzaj poziom przypieczenia, ostrożnie otwierając pokrywę.

KROK 3: po zakończeniu pieczenia odłącz urządzenie od zasilania, aby je wyłączyć. Pozostaw otwartą pokrywę i poczekaj, aż ostygnie.

KROK 4: ostrożnie zdejmij gofry, delikatnie odrywając ich krawędzie od płyty za pomocą żaroodpornej plastikowej lub drewnianej łopatk.

KROK 5: płyty do gofrów można wyjąć po ich ostygnięciu, a następnie umyć w ciepłej wodzie z detergentem i dokładnie wysuszyć.

UWAGA: nie należy przepelniać zagłębień, ponieważ ciasto na wypieki zwiększa objętość podczas pieczenia. Napełnij każde zagłębienie do poziomu około dwóch trzecich $\frac{2}{3}$ pojemności.

OSTRZEŻENIE: podczas korzystania z urządzenia do wypieków należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z wydobywającymi się ciepłem i parą.

Wskazówki i porady

1. Należy uważać, aby nie mieszać zbyt mocno ciasta do pączków, ciastek na patyku i gofrów, ponieważ może to wpłynąć na konsystencję wypieków.
2. Przesiewanie suchych składników (np. mąki) zapobiegne powstawaniu grudek w cieście i pomoże w uzyskaniu gładkiej konsystencji.
3. Przed pieczeniem płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu należy zawsze nasmarować olejem do gotowania w sprayu lub masłem. Pomoże to chronić powłokę zapobiegającą przywieraniu i ułatwi usunięcie gotowych wypieków.
4. Należy poczekać, aż ciasto będzie równomiernie rozprowadzone, co pozwoli uniknąć przepelnienia.
5. W trakcie pieczenia należy unikać otwierania urządzenia, ponieważ spowoduje to obniżenie temperatury.
6. Korzystanie z drewnianych lub wykonanych z tworzywa sztucznego przyborów kuchennych odpornych na wysokie temperatury zapewni dodatkową ochronę powłoki.
7. Aby zaoszczędzić czas podczas korzystania z urządzenia do wypieków, należy z wyprzedzeniem przygotować składniki i mieszanki.
8. Jeśli chcesz obtoczyć pączki w cukrze, najlepiej zrobić to, gdy są jeszcze ciepłe.

Przechowywanie

Przed schowaniem urządzenia do wypieków w chłodnym, suchym miejscu należy sprawdzić, czy urządzenie jest chłodne, czyste i suche.

Nie wolno owijać ściśle przewodu wokół urządzenia do wypieków. Należy owinąć go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Rozwiązywanie problemów

Objaw	Możliwa przyczyna	Działanie naprawcze
Płyty nie pasują do urządzenia do wypieków.	Płyty nie zostały prawidłowo dopasowane.	Upewnij się, że płyty są wyrównane i zablokowane we właściwym położeniu. Sprawdź, czy płyty są wystarczająco chłodne, ponieważ ciepło może spowodować rozciągnięcie się niektórych materiałów.

Dane techniczne

Kod produktu: EK4943P

Wejście: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Wyjście: 650 W

PROGRESS®

Est. 1931



NOWOCZESNE STYLOWE WZORNICTWO

Przepisy



Przepisy

Zaleca się korzystanie z robota kuchennego, ale składniki można również zmieszać ręcznie.

Waniliowe ciastka na patyczkach

Składniki na ok. 24 ciastka

Składniki

100 g mąki samorosnącej	2 średnie jajka	½ łyżeczki proszku
100 g drobnego cukru	½ łyżeczki	do pieczenia
100 g margaryny	ekstraktu waniliowego	

Przygotowanie

Utrzyj margarynę i cukier za pomocą robota kuchennego do uzyskania lekkiej, puszystej masy.

Dodawaj pojedynczo jajka, a następnie olejek waniliowy i proszek do pieczenia, za każdym razem dosypując niewielką ilość mąki, aż do uzyskania całkowitego wymieszania składników.

Miksuj na średniej prędkości. Dodawaj pozostałą ilość mąki po trochu, aż składniki dokładnie się wymieszają.

Rozgrzej urządzenie do wypieków, a następnie ostrożnie wypełnij każdy otwór w płytce na ciastka dużą ilością ciasta. Upewnij się, że każdy otwór jest wypełniony do poziomu dwóch trzecich pojemności. $\frac{2}{3}$. Zamknij pokrywkę i piecz przez około 4–6 minut lub do uzyskania złotobrzązowego koloru.

UWAGA: możesz zwiększyć lub zmniejszyć czas pieczenia, aby dopasować wypieki do własnego gustu.

Dekoracja

Dostępnych jest wiele składników do dekorowania, a także wiele stron internetowych specjalizujących się w tego typu zdobieniach.

Kawałki ciasta można po prostu maczać w roztopionej czekoladzie, drobno posiekanych orzeszkach, żelu lub dowolnej posypce. Bardziej doświadczeni cukiernicy mogą użyć lukru lub marcepanu do dekoracji ciastek.

Patyczki do ciastek można kupić w specjalistycznych sklepach cukierniczych oraz w internecie.

Minipączki

Składniki

225 g mąki pszennej	225 ml mleka	½ łyżeczki
112 g cukru	4 łyżki oleju	ekstraktu waniliowego
1 jajko	1 łyżka proszku do pieczenia	

Przygotowanie

Wymieszaj mąkę, cukier i proszek do pieczenia w misce.

Utwórz zagłębienie pośrodku mieszaniny i dodaj mleko, jajko, olejek waniliowy i olej.

Za pomocą miksera dokładnie wymieszaj składniki, aby uzyskać gładkie ciasto.

Rozgrzej urządzenie do wypieków, a następnie ostrożnie napełnij każdy otwór na płycie do pączków dużą ilością ciasta. Upewnij się, że każdy otwór jest wypełniony do poziomu dwóch trzecich pojemności. $\frac{2}{3}$. Zamknij pokrywkę i piecz przez około 6–8 minut lub do uzyskania złotobrzowego koloru.

Sprawdź, czy minipączki są gotowe za pomocą wykałaczki; jeśli po wyjęciu wykałaczka jest czysta, oznacza to, że pączki są gotowe.

Ostrożnie usuń minipączki za pomocą żaroodpornej plastikowej lub drewnianej łopatki i pozostaw do ostygnięcia na drucianej podstawce lub podawaj na ciepło.

Gofry bez dodatków

Składniki

150 g mąki pszennej	2 łyżki oleju roślinnego	2 łyżeczki proszku
1 jajko	1 łyżka cukru	do pieczenia
300 ml mleka		Szczypta soli

Przygotowanie

Przesiej mąkę i proszek do pieczenia do dużej miski, a następnie dodaj cukier i sól.

Zrób zagłębienie w środku mieszaniny.

W oddzielnej misce ubij razem jajko, mleko i olej, a następnie wlej mieszaninę do zagłębienia utworzonego w pierwszej misce.

Wymieszaj wszystkie składniki, aby uzyskać gładkie, gęste ciasto.

Rozgrzej urządzenie do wypieków, a następnie ostrożnie napełnij otwory na płycie do gofrów dużą ilością ciasta. Upewnij się, że każdy otwór jest wypełniony do poziomu dwóch trzecich pojemności. $\frac{2}{3}$. Zamknij pokrywkę i piecz przez około 4–6 minut lub do uzyskania złotobrzowego koloru.

Ostrożnie wyjmij gofry za pomocą żaroodpornej plastikowej lub drewnianej łopatki i pozostaw do ostygnięcia na drucianej podstawce.

PROGRESS®

Est. 1931

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

Jeśli produkt nie dotrze do Ciebie w akceptowalnym stanie, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta na stronie **www.progresscookshop.com**.

Przygotuj dowód dostawy, ponieważ wymagane będą umieszczone tam informacje. Jeśli chcesz zwrócić ten produkt, zwróć go wraz z paragonem sprzedawcy, u którego został zakupiony (zgodnie z warunkami sprzedawcy).

Gwarancja

Wszystkie produkty zakupione jako nowe są objęte gwarancją producenta. Okres gwarancji różni się w zależności od produktu. W przypadku przedstawienia akceptowalnego dowodu zakupu firma Progress oferuje standardową gwarancję, którą można zrealizować u sprzedawcy detalicznego w ciągu 12 miesięcy od daty zakupu. Ma ona zastosowanie tylko wtedy, gdy produkty były używane zgodnie z ich przeznaczeniem i do użytku domowego. Nieprawidłowe użycie lub demontaż produktów spowoduje utratę gwarancji.

W ramach gwarancji podejmujemy się bezpłatnej naprawy lub wymiany wszelkich części, które zostaną uznane za wadliwe. W przypadku, gdy nie jesteśmy w stanie zapewnić wymiany na dokładnie taki sam produkt, zaoferujemy podobne urządzenie lub zwrot kosztów. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych codziennym zużyciem ani materiałów eksploatacyjnych, takich jak wtyczki, bezpieczniki itp.

Należy pamiętać, że powyższe warunki mogą być od czasu do czasu aktualizowane, dlatego zalecamy ich sprawdzanie podczas odwiedzin w naszej witrynie.

Żadne z postanowień niniejszej gwarancji ani instrukcji tego produktu nie wyklucza, nie ogranicza ustawowych praw użytkownika ani w żaden inny sposób na te prawa nie wpływa.

Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych



Ten symbol na produkcie, jego bateriach lub opakowaniach oznacza, że nie wolno wyrzucać ich razem z odpadami domowymi. Użytkownik jest natomiast odpowiedzialny za to, aby przekazać je do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu akumulatorów oraz sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Ten odrębny proces zbierania i recyklingu pomaga chronić zasoby naturalne i zapobiega potencjalnym negatywnym wpływom na zdrowie ludzkie i środowisko naturalne, wynikającym z możliwej obecności niebezpiecznych substancji w akumulatorach oraz sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, które mogą być spowodowane niewłaściwą utylizacją. Niektórzy sprzedawcy detaliczni oferują usługi odbioru zużytego sprzętu, które umożliwiają użytkownikowi zwrot zużytego sprzętu w celu właściwej utylizacji.

Użytkownik jest odpowiedzialny za usunięcie wszelkich danych na urządzeniach elektrycznych i elektronicznych przed ich utylizacją. Aby uzyskać więcej informacji na temat miejsc wyrzucania baterii, odpadów elektrycznych i elektronicznych, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta/gminy, firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych lub sprzedawcą.

PROGRESS®

Est. 1931

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

WYPRODUKOWANO W CHINACH.
www.progresscookshop.com

© Znak towarowy Progress. Wszelkie
prawa zastrzeżone.



CD0061021/MD261022/V4