

PROGRESS®

Est. 1931

3-IN-1
SNACKMAKER
Gebruiksaanwijzing

Lees alle instructies zorgvuldig door en bewaar deze voor toekomstige raadpleging.

Veiligheidsinstructies

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd.

Controleer of het voltage aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met dat van het lokale elektriciteitsnet voordat u het apparaat op het stopcontact aansluit.

Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring mogen dit apparaat alleen onder toezicht gebruiken of nadat ze instructie hebben ontvangen over het veilig gebruik van het apparaat en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen.

Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

Tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan, mogen kinderen geen reinigings- of onderhoudstaken uitvoeren.

Dit apparaat is geen speelgoed.

Dit apparaat bevat geen door de gebruiker te onderhouden onderdelen. Als het netsnoer, de stekker of een onderdeel van het apparaat defect is of als het is gevallen of beschadigd, mag alleen een gekwalificeerde elektricien reparaties uitvoeren. Bij onjuiste reparaties kan de gebruiker letsel oplopen.

Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.

Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen wanneer het ingeschakeld is of aan het afkoelen is.

Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen en scherpe randen die schade kunnen veroorzaken.

Houd het netsnoer uit de buurt van onderdelen van het apparaat die tijdens gebruik heet kunnen worden.

Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.

Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.

Gebruik het apparaat niet met natte handen.

Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het is aangesloten op het stopcontact.

Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken; schakel het apparaat uit en verwijder de stekker met de hand.

Draag het apparaat niet aan het netsnoer en trek ook niet aan het snoer.

Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.

Gebruik geen andere accessoires dan de meegeleverde accessoires.

Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.

Berg het apparaat niet op in direct zonlicht of in vochtige omstandigheden.

Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.

Raak de verwarmingsonderdelen of andere onderdelen van het apparaat die heet kunnen worden niet aan, omdat dit tot verwondingen kan leiden.

Gebruik geen scherpe of schurende voorwerpen op dit apparaat.

Gebruik alleen hittebestendige kunststof of houten spatels om beschadiging van de antiaanbaklaag te voorkomen.

Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires vervangt of monteert.

Haal altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik en voordat u het apparaat gaat schoonmaken of onderhouden.

Zorg altijd dat het apparaat na gebruik volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.

Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.

Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.

Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of met andere afzonderlijke afstandsbedieningssystemen dan die bij dit apparaat zijn geleverd.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.
De buitenkant van het apparaat kan heet worden tijdens gebruik.



Let op: Heet oppervlak – raak het hete gedeelte of de verwarmingsonderdelen van het apparaat niet aan.

Let erop dat u geen water op het verwarmingselement morst.

Waarschuwing: Houd het product uit de buurt van brandbare materialen.

Verzorging en onderhoud

Schakel het stopcontact uit, haal de stekker van de snackmaker eruit en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het gaat schoonmaken of onderhouden.

STAP 1: Veeg de behuizing van de snackmaker schoon met een zachte, vochtige doek en droog het apparaat grondig af. Verwijder aangebakken voedselresten op de bakplaten met antiaanbaklaag door een kleine hoeveelheid warm water met een mild reinigingsmiddel aan te brengen. Veeg de bakplaten vervolgens schoon met keukenpapier of een niet-schurend sponsje.

Dompel de snackmaker niet onder in water of een andere vloeistof. Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de snackmaker schoon te maken, aangezien u hiermee het oppervlak kunt beschadigen.

STAP 2: Maak de accessoires schoon in een warm sopje, spoel ze schoon en droog ze goed af.

Opmerking: De snackmaker moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

Beschrijving van onderdelen



- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. Behuizing van 3-in-1 snackmaker | 6. Ontgrendelknoppen voor bakplaten |
| 2. Groen lampje voor gebruiksklaarheid | 7. Grillplaten met antiaanbaklaag |
| 3. Rood voedingslampje | 8. Tostibakplaten met antiaanbaklaag |
| 4. Vergrendelingslipje | 9. Wafelbakplaten met antiaanbaklaag |
| 5. Cool-touch-handgrepen | |

Gebruiksaanwijzing

Voor het eerste gebruik

Veeg de behuizing van de snackmaker schoon met een zachte, vochtige doek en droog het apparaat grondig af voordat u het aansluit op het stopcontact.

Dompel de snackmaker niet onder in water of een andere vloeistof.

Opmerking: Wanneer u de snackmaker voor de eerste keer gebruikt, kan er een lichte rook of geur ontstaan. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie rond de snackmaker.

De bakplaten met antiaanbaklaag plaatsen of vervangen

Zorg dat de stekker van de snackmaker uit het stopcontact is gehaald en dat het apparaat volledig is afgekoeld voordat u de bakplaten met antiaanbaklaag plaatst of vervangt.

STAP 1: Open de snackmaker door het vergrendelingslipje los te maken.

STAP 2: Kies de benodigde bakplaten met antiaanbaklaag en controleer daarbij of beide bakplaten bij elkaar horen. Plaats ze in de snackmaker.

STAP 3: Lijn de onderste bakplaat met antiaanbaklaag uit met het verwarmingselement en druk er voorzichtig op totdat de bakplaat vastklikt en de vergrendelingslipjes de bakplaat op zijn plaats houden. Herhaal dit voor de bovenste bakplaat met antiaanbaklaag.

Let op: Gebruik alleen bij elkaar horende bakplaten met antiaanbaklaag in de snackmaker.

Laat de bakplaten met antiaanbaklaag altijd volledig afkoelen voordat u ze uit de snackmaker haalt. Als u dit niet goed, kan dit letsel veroorzaken.

Zorg altijd dat de bovenste en onderste bakplaat correct zijn vervangen voordat u ze gebruikt.

Waarschuwing: Wees voorzichtig bij het bedienen van de ontgrendelknoppen voor bakplaten, aangezien het gedeelte rond de knoppen heet kan worden.

De 3-in-1 snackmaker gebruiken

STAP 1: Breng de benodigde bakplaten met antiaanbaklaag aan volgens de instructies in het gedeelte 'De bakplaten met antiaanbaklaag plaatsen of vervangen'.

STAP 2: Bereid de ingrediënten die u wilt bakken.

STAP 3: Breng voorzichtig een dunne laag bakolie aan op de bakplaten met antiaanbaklaag en wrijf de olie voorzichtig in met keukenpapier.

STAP 4: Steek de stekker van de snackmaker in het stopcontact en schakel het stopcontact in. Verwarm het apparaat ongeveer 5 minuten voor. Het voedingslampje gaat branden om aan te geven dat de snackmaker aan het voorverwarmen is. Het indicatielampje voor gebruiksklaarheid gaat branden zodra de gewenste temperatuur is bereikt en de snackmaker klaar is voor gebruik.

STAP 5: Gebruik hittebestendige handschoenen om het vergrendelingslipje voorzichtig los te maken en het deksel te openen. Doe de voorbereide ingrediënten in het midden van de onderste bakplaat met antiaanbaklaag en sluit voorzichtig het deksel. Bak gedurende de vereiste tijd. Controleer de snacks regelmatig door het deksel voorzichtig te openen. Indien nodig kunnen de snacks wat langer worden gebakken, totdat ze de gewenste garing hebben.

STAP 6: Als de snacks gaar zijn, maakt u het vergrendelingslipje voorzichtig los met hittebestendige handschoenen en opent u het deksel. Verwijder de snacks met een

hittebestendige plastic of houten spatel.

STAP 7: Schakel het stopcontact uit en haal de stekker van de snackmaker eruit.

STAP 8: Laat het deksel open en laat het apparaat afkoelen.

Opmerking: Verwarm de bakplaten met antiaanbaklaag vóór het bakken altijd voor.

Tijdens het gebruik gaat het groene lampje voor gebruiksklaarheid aan en uit om aan te geven dat de snackmaker de temperatuur in stand houdt.

Overvul de bakplaten met antiaanbaklaag niet, want de ingrediënten kunnen tijdens het bakken uitzetten.

Wanneer u meerdere porties snacks bakt, sluit u het deksel na het verwijderen van elke portie om de warmte te behouden.

Let op: Wees voorzichtig tijdens het bakken, want de snackmaker zal stoom afgeven.

Waarschuwing: De snackmaker en de bakplaten met antiaanbaklaag worden tijdens gebruik zeer heet. Gebruik altijd hittebestendige handschoenen om letsel te voorkomen.

De tostibakplaten gebruiken

STAP 1: Zodra het indicatielampje voor gebruiksklaarheid brandt, plaatst u de voorbereide tosti op de onderste tostibakplaat en sluit u het deksel.

STAP 2: Rooster de tosti naar wens en controleer hem regelmatig door het deksel voorzichtig te openen.

STAP 3: Zodra u klaar bent met bakken, schakelt u het stopcontact uit en haalt u de stekker van de snackmaker eruit. Laat het deksel open en laat het apparaat afkoelen.

STAP 4: Verwijder de tosti voorzichtig met een hittebestendige plastic of houten spatel.

STAP 5: Verwijder de tostibakplaten nadat ze zijn afgekoeld, maak ze in een warm sopje schoon en droog ze grondig af.

Waarschuwing: Wees voorzichtig bij het gebruik van de snackmaker, om contact met ontsnappende hitte en stoom te voorkomen.

De grillplaten gebruiken

STAP 1: Zodra het indicatielampje voor gebruiksklaarheid brandt, plaatst u de voorbereide tosti of het voorbereide vlees op de onderste grillplaat en sluit u het deksel.

STAP 2: Bak het voedsel naar wens en controleer het regelmatig door het deksel voorzichtig te openen.

STAP 3: Zodra u klaar bent met bakken, schakelt u het stopcontact uit en haalt u de stekker van de snackmaker eruit. Laat het deksel open en laat het apparaat afkoelen.

STAP 4: Verwijder het voedsel voorzichtig met een hittebestendige plastic of houten spatel.

STAP 5: Verwijder de tostbakplaten nadat ze zijn afgekoeld, maak ze in een warm sopje schoon en droog ze grondig af.

Waarschuwing: Wees voorzichtig bij het gebruik van de snackmaker, om contact met ontsnappende hitte en stoom te voorkomen.

De wafelbakplaten gebruiken

STAP 1: Zodra het indicatielampje voor gebruiksklaarheid brandt, giet u het voorbereide wafelbeslag (zie het gedeelte 'Recept') in het midden van elke vorm op de onderste wafelbakplaat. Spreid het beslag uit met een hittebestendige plastic of houten spatel en sluit het deksel.

STAP 2: Bak ongeveer 8–10 minuten of totdat de wafels goudbruin zijn en zacht aanvoelen. Controleer de wafels regelmatig door het deksel voorzichtig te openen.

STAP 3: Zodra u klaar bent met bakken, haalt u de stekker van de snackmaker uit het stopcontact om het apparaat uit te schakelen. Laat het deksel open en laat het apparaat afkoelen.

STAP 4: Verwijder de wafels voorzichtig door de randen met een hittebestendige plastic of houten spatel voorzichtig los te maken van de wafelbakplaat.

STAP 5: Verwijder de wafelbakplaten nadat ze zijn afgekoeld, maak ze in een warm sopje schoon en droog ze grondig af.

Opmerking: Overvul de kuiltjes niet, want het wafelbeslag zet uit tijdens het bakken. Vul elk kuiltje voor ongeveer $\frac{2}{3}$.

Waarschuwing: Wees voorzichtig bij het gebruik van de snackmaker, om contact met ontsnappende hitte en stoom te voorkomen.

Hints en tips

1. Doe de ingrediënten altijd in het midden van elke bakplaat met antiaanbaklaag. Zo voorkomt u morsen.
2. Als u beslag gebruikt, giet u het langzaam op de bakplaat met antiaanbaklaag en wacht u tot het beslag gelijkmatig is verdeeld. Zo voorkomt u dat u de bakplaat overvult.
3. Door droge ingrediënten zoals bloem te zeven, zorgt u voor een gladde consistentie zonder klonten.
4. Let er bij het bereiden van wafelbeslag op dat u het niet overmatig mixt, aangezien dit ertoe kan leiden dat het dessert te stevig wordt.

5. Open de snackmaker niet tijdens het bakken, omdat hierdoor warmte kan ontsnappen.
6. Wanneer er geen stoom meer uit de snackmaker komt, zouden de wafels klaar moeten zijn.
7. Smeer de antiaanbakplaten altijd van te voren in met boter of bakolie. Dit helpt de antiaanbaklaag te beschermen en maakt het gemakkelijker om de bereide snacks eruit te halen.
8. Het gebruik van hittebestendig kunststof of houten keukengerei helpt de antiaanbaklaag te beschermen.
9. Bereid de ingrediënten van tevoren voor als u weinig tijd hebt, zodat u de snacks alleen nog hoeft te bakken.

Opbergen

Controleer of de snackmaker afgekoeld, schoon en droog is voordat u deze op een koele, droge plaats opbergt.

Wikkel het snoer nooit strak om de snackmaker, maar losjes, om schade te voorkomen.

Problemen oplossen

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De bakplaten met antiaanbaklaag passen niet in de snackmaker.	De bakplaten met antiaanbaklaag zijn niet goed uitgelijnd.	Zorg dat de bakplaten met antiaanbaklaag zijn uitgelijnd en op hun plaats zitten. Controleer of de bakplaten met antiaanbaklaag voldoende zijn afgekoeld, aangezien door hitte bepaalde materialen kunnen uitzetten.

Specificaties

Productcode: EK3774PVDEEU7

Invoer: 220–240 V~ 50-60 Hz

Uitvoer: 850 W

PROGRESS®

Est. 1931



WAFELS PANINI'S TOSTI'S

Receptideeën



Wafelrecepten

Wafels zoals hash browns

Ingrediënten

100 g geraspte kaas	2 eetlepels	¼ theelepel peper
2 grote Russet-aardappelen, geschild en versnipperd	bieslook, afgeknipt ½ theelepel zout	

Bereiding

Plaats de wafelbakplaten met antiaanbaklaag en verwarm de snackmaker voor. Druk met 2 tot 3 vellen keukenpapier stevig op de aardappelen om het overtollige vocht te verwijderen.

Meng de aardappelen, kaas, bieslook, zout en peper in een grote kom.

Vet de wafelbakplaten met antiaanbaklaag lichtelijk in.

Doe een laag aardappelmengsel van ongeveer 1,5 cm in elk van de wafelbakplaten met antiaanbaklaag.

Sluit het deksel voorzichtig en bak ongeveer 15 minuten, tot de wafels goudbruin zijn.

Serveer met gepocheerde eieren en gebakken worstjes.

Quesadilla waffles

Ingrediënten

150 g geraspte kaas	1 jalapeñopeper, zonder zaadjes en in blokjes gesneden	2 theelepels kruidenmix voor taco's
4 middelgrote tortilla's		
1 groene poblanopeper, in dunne plakjes	1 eetlepel olijfolie	

Bereiding

Plaats de wafelbakplaten met antiaanbaklaag en verwarm de snackmaker voor.

Verhit de olijfolie in een koekenpan.

Doe de Poblanopeper en de jalapeño in de pan en bak ongeveer 2 minuten totdat ze zacht zijn.

Plaats een tortilla in elke bakplaat met antiaanbaklaag. Snijd ze indien nodig op maat.

Voeg een kleine hoeveelheid geraspte kaas, het pepermengsel en een mespuntje tacokruiden toe aan de tortilla. Eindig met een handvol geraspte kaas, gevolgd door de tweede tortilla.

Sluit het deksel voorzichtig en bak de tortilla's ongeveer 15 minuten, tot de kaas pruttelt en gesmolten is en de tortilla lichtbruin is geworden.

Serveer met zure room, salsa en guacamole.

Wafels met aardappelpuree en worstjes

Ingrediënten

600 g aardappelpuree	4 eetlepels ongezouten	½ theelepel bakpoeder
125 g geraspte kaas	boter, gesmolten	¼ theelepel baksoda
65 g gewone bloem	3 eetlepels bieslook, gehakt	¼ theelepel knoflookpoeder
2 grote eieren	½ theelepel zout	
60 ml karnemelk	½ theelepel peper	

Bereiding

Plaats de wafelbakplaten met antiaanbaklaag en verwarm de snackmaker voor.

Klop de boter, karnemelk en eieren in een grote kom.

Voeg de aardappelpuree en bieslook toe en roer voorzichtig door elkaar tot één geheel.

Meng de bloem, bakpoeder, baksoda, zout, peper en knoflookpoeder in een aparte kom.

Voeg de droge ingrediënten toe aan de kom met natte ingrediënten en meng ze.

Vet de wafelbakplaten met antiaanbaklaag lichtelijk in.

Schenk het wafelbeslag in het midden van elke wafelbakplaat met antiaanbaklaag, tot de platen ongeveer voor $\frac{3}{4}$ gevuld zijn.

Sluit het deksel en bak ongeveer 5 minuten of tot de wafels goudbruin zijn.

Serveer met gekookte worstjes.

Tostirecepten

Kaas, tomaat en chorizo

Ingrediënten

2 sneetjes meergranenbrood	50 g chorizo
50 g cheddar, in plakjes	

Bereiding

Plaats de tostibakplaten met antiaanbaklaag en verwarm de snackmaker voor.

Vet de tostibakplaten met antiaanbaklaag lichtelijk in.

Verdeel de cheddar en chorizo gelijkmatig over één sneetje meergranenbrood.

Leg het tweede sneetje meergranenbrood erop om de tosti af te dekken.

Plaats de tosti op de onderste tostibakplaat met antiaanbaklaag.

Sluit het deksel en bak de tosti ongeveer 3–4 minuten, totdat hij knapperig is.

Pesto, mozzarella en zongedroogde tomaat

Ingrediënten

50 g mozzarella, in plakjes	4 zongedroogde tomaten,	1 eetlepel groene pesto
2 dikke sneetjes witbrood	in plakjes	

Bereiding

Plaats de tostibakplaten met antiaanbaklaag en verwarm de snackmaker voor.

Verdeel de groene pesto gelijkmatig over één sneetje witbrood en leg de zongedroogde tomaten en mozzarella erop.

Leg het tweede sneetje witbrood erop om de tosti af te dekken.

Vet de tostibakplaten met antiaanbaklaag lichtelijk in.

Plaats de tosti op de onderste tostibakplaat met antiaanbaklaag.

Sluit het deksel en bak de tosti ongeveer 3–4 minuten, totdat hij knapperig is.

Aardbeien, banaan en chocoladepasta met hazelnoten

Ingrediënten

2 sneetjes volkorenbrood	½ banaan, in plakjes	1 eetlepel chocoladepasta
4 aardbeien, in plakjes		met hazelnoten

Bereiding

Plaats de tostibakplaten met antiaanbaklaag en verwarm de snackmaker voor.

Verdeel de chocoladepasta met hazelnoten gelijkmatig over één sneetje volkorenbrood en leg de aardbeien en banaan erop.

Leg het tweede sneetje brood erop om de tosti af te dekken.

Vet de tostibakplaten met antiaanbaklaag lichtelijk in.

Plaats de tosti op de onderste tostibakplaat met antiaanbaklaag.

Sluit het deksel en bak de tosti ongeveer 3–4 minuten, totdat hij knapperig is.

Grillrecepten

Turkse panini met pesto

Ingrediënten

1 paninibrood	2 plakjes mozzarella	½ avocado, in plakjes
2 theelepels pesto	Tomaat, in plakjes	
3 plakjes gekookte kalkoen		

Bereiding

Plaats de grillbakplaten met antiaanbaklaag en verwarm de snackmaker voor. Verdeel de pesto gelijkmatig over de ene helft van het paninibrood en leg de mozzarella, kalkoen, tomaat en avocado erop.

Leg de andere helft van het paninibrood erop om de tosti af te dekken.

Vet de grillbakplaten met antiaanbaklaag lichtelijk in.

Plaats de tosti op de onderste grillbakplaat met antiaanbaklaag.

Sluit het deksel en bak de tosti ongeveer 3–4 minuten, totdat hij knapperig is.

Panini met geroosterde kip en spinazie

Ingrediënten

1 paninibrood	Geroosterde kip, in	2 theelepels basilicumpesto
½ tomaat, in plakjes	dikke plakken	Handjevol babyspinazie
½ ui, in plakjes	2 plakjes mozzarella	

Bereiding

Plaats de grillbakplaten met antiaanbaklaag en verwarm de snackmaker voor.

Verdeel de basilicumpesto gelijkmatig over de ene helft van het paninibrood en leg de mozzarella, kip, tomaat, ui en spinazie erop.

Leg de andere helft van het paninibrood erop om de tosti af te dekken.

Vet de grillbakplaten met antiaanbaklaag lichtelijk in.

Plaats de tosti op de onderste grillbakplaat met antiaanbaklaag.

Sluit het deksel en bak de tosti ongeveer 3–4 minuten, totdat hij knapperig is.

Panini met biefstuk en kaas

Ingrediënten

1 paninibrood	20 g geroosterde rode	2 eetlepels mierikswortel
75 g gekookte sirloinsteak, in plakjes	paprika, in reepjes	
50 g geraspte kaas	15 g gekaramelliseerde uien	

Bereiding

Plaats de grillbakplaten met antiaanbaklaag en verwarm de snackmaker voor.

Verdeel de mierikswortel gelijkmatig over de ene helft van het paninibrood en leg de biefstuk, kaas, gekaramelliseerde uien en paprikapreepjes erop.

Leg de andere helft van het paninibrood erop om de tosti af te dekken.

Vet de grillbakplaten met antiaanbaklaag lichtelijk in.

Plaats de tosti op de onderste grillbakplaat met antiaanbaklaag.

Sluit het deksel en bak de tosti ongeveer 3–4 minuten, totdat hij knapperig is.

PROGRESS®

Est. 1931

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

Als dit product u niet in een acceptabele staat bereikt, neem dan contact op met onze klantenservice via **www.progresscookshop.com**.

Zorg dat u de leveringsbon bij de hand hebt, want u hebt de gegevens hierop nodig. Als u dit product wilt retourneren, dient u het terug te brengen naar de winkel waar u het hebt gekocht met uw bon (afhankelijk van de algemene voorwaarden van de winkel).

Garantie

Alle producten die nieuw zijn gekocht, hebben een fabrieksgarantie. De duur van de garantieperiode verschilt per product. Als er een redelijk aankoopbewijs kan worden geleverd, biedt Progress 12 maanden garantie bij de verkoper vanaf de aankoopdatum. Dit geldt alleen als producten volgens de instructies zijn gebruikt, voor het beoogde huishoudelijke gebruik. De garantie vervalt bij verkeerd gebruik of demontage van producten.

Onder de garantie repareren of vervangen we kosteloos onderdelen die defectief blijken. Als we geen exacte vervanging kunnen leveren, bieden we een vergelijkbaar product of een terugbetaling. Schade door dagelijks gebruik valt niet onder deze garantie. Ook verbruiksartikelen zoals stekkers en stoppen vallen niet onder de garantie.

Bovenstaande voorwaarden kunnen van tijd tot tijd worden gewijzigd. Daarom adviseren we u deze te raadplegen bij ieder nieuw bezoek aan de website.

Niets in deze garantie of in de instructies voor het product vormt een uitzondering op, een beperking van of een andere wijziging in uw wettelijke rechten.

Het doorgekruste afvalcontainersymbool op dit artikel geeft aan dat het apparaat op een milieuvriendelijke manier moet worden afgevoerd wanneer het geen gebruiksfunctie meer heeft of versleten is. Neem contact op met uw lokale instantie voor meer informatie over de juiste recyclinglocatie voor het artikel.



PROGRESS®

Est. 1931



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

Made in China.

CD170920/MD000000/V1