PROGRESS®

Est. 1931

RODZINNY GRILL WIELOFUNKCYJNY

Instrukcja obsługi

PROGRESS®
Est. 1931

Prosimy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją 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.
Ten produkt nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub jakakolwiek inna część urządzenia nie działa prawidłowo albo została upuszczona bądź uszkodzona, 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 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 łopatki odpornej na wysokie temperatury, aby uniknąć uszkodzenia powłoki zapobiegającej przywieraniu.
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.
Drzwiczki lub zewnętrzna powierzchnia urządzenia mogą 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.

PROGRESS®
Est. 1931

Konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć grill od źródła zasilania i poczekać, aż całkowicie ostygnie.
KROK 1: przetrzyj obudowę grill miękką, wilgotną ściereczką i dokładnie osusz.
KROK 2: przypalone fragmenty jedzenia należy usunąć, polewając niewielką ilością ciepłej wody z łagodnym detergentem płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu, a następnie wytrzeć je do czysta ręcznikiem papierowym. Jeśli kawałki jedzenia są trudne do usunięcia, należy skorzystać z miękkiej gąbki.
Nie wolno zanurzać grilla w wodzie ani innym płynie.
Do czyszczenia grilla i jego akcesoriów nie wolno używać silnych lub ściernych detergentów ani drucianych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni.
Uwaga: grill należy czyścić po każdym użyciu.

Opis części

1. Górna obudowa
2. Dolna obudowa
3. Nienagrzewający się uchwyt
4. Pokrętło regulacji temperatury
5. Czerwony wskaźnik zasilania
6. Zielony wskaźnik gotowości
7. Płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu
8. Nóżki antypoślizgowe

Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

Przed podłączeniem grilla do zasilania sieciowego należy wytrzeć jego obudowę miękką, wilgotną szmatką i dokładnie wysuszyć.
Nie wolno zanurzać grilla w wodzie ani innym płynie.

Uwaga: przy pierwszym użyciu grilla może pojawić się nieprzyjemny zapach lub dym. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Wokół grilla należy zapewnić odpowiednią wentylację.

Korzystanie z rodzinnego grilla wielofunkcyjnego

KROK 1: przygotuj potrawę do upieczenia.
KROK 2: podłącz grilla do zasilania i podłącz go, upewniając się, że pokrętło regulacji temperatury jest ustawione na pozycji „0". Zapali się czerwona lampka kontrolna informująca o włączeniu grilla .
KROK 3: wybierz żądaną temperaturę, obracając pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Zapali się zielona kontrolka sygnalizująca, że grill się nagrzewa.
KROK 4: rozgrzewaj grill przez około 2–3 minuty. Po osiągnięciu żądanej temperatury zielona lampka kontrolna zgaśnie.
KROK 5: ostrożnie otwórz pokrywę za pomocą rękawic odpornych na wysoką temperaturę.
KROK 6: umieść przygotowane składniki na dolnej płycie pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu, a następnie zamknij pokrywę.
KROK 7: piecz przez wymagany czas zależny od rodzaju składników i stosowanej temperatury.
KROK 8: po zakończeniu pieczenia ostrożnie otwórz pokrywę, używając rękawic kuchennych, i wyjmij potrawę, korzystając z drewnianej lub wykonanej z tworzywa sztucznego łopatki.
KROK 9: w przypadku przyrządzania kilku produktów po zdjęciu każdego z nich zamknij pokrywkę, aby utrzymać ciepło. Przed dodaniem kolejnych produktów należy zawsze poczekać, aż zgaśnie zielony wskaźnik gotowości.
KROK 10: wyłącz grill i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Pozostaw otwartą pokrywę i poczekaj, aż gofrownica ostygnie.

Uwaga: Przed rozpoczęciem pieczenia należy zawsze rozgrzać płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. ostrożnie polej płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu cienką warstwą oleju do smażenia i delikatnie rozprowadź go papierowym ręcznikiem. Pomoże to przedłużyć okres eksploatacji powłoki zapobiegającej przywieraniu.

W trakcie korzystania z grilla zielona kontrolka będzie włączać się i gasnąć, aby zasygnalizować, że urządzenie utrzymuje wybraną temperaturę.
Jeśli trzeba, niektóre składniki, takie jak pomidory i cebule, można częściowo ugotować na płytach grzejnych przed dodaniem kolejnych produktów.
Przestroga: podczas pracy płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury. Aby uniknąć obrażeń, należy zawsze używać rękawic ochronnych.
Niektóre potrawy należy obrócić podczas przyrządzania, aby zapewnić ich równomierne upieczenie.
Ostrzeżenie: podczas grillowania należy zachować ostrożność; urządzenie będzie emitować parę.
Nigdy nie należy używać grilla z otwartą pokrywą.

Przechowywanie

Przed odłożeniem grilla w chłodne i suche miejsce należy sprawdzić, czy grill jest chłodny, czysty i suchy.
Nigdy nie należy owijać ściśle przewodu wokół grilla. Należy owinąć go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Dane techniczne

Kod produktu: EK4354P
Wejście: 220–240 V ~50–60 Hz
Wyjście: 1450 W

PROGRESS®
Est. 1931

BARDZO DUŻE PRZEKĄSKI

Uniwersalne przepisy dla całej rodziny

PROGRESS®
Est. 1931

Naleśniki

Składniki (na 8 naleśników)

240 g mąki pszennej
2 jajka
480 ml mleka
4 łyżki roztopionego masła lub oleju roślinnego
2 łyżki cukru
4 łyżeczki proszku do pieczenia
½ łyżeczki soli

Przygotowanie

Do dużej miski przesiej mąkę, cukier, proszek do pieczenia i sól. W oddzielnej misce ubij jajko, mleko i roztopione masło. Dodaj mokre składniki do suchych i miksuj je aż do uzyskania gładkiej konsystencji. Rozgrzej grill wielofunkcyjny. Posmaruj płyty pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu masłem lub lekko spryskaj je olejem. Ostrożnie wlej 120 ml ciasta na płytę grilla i zamknij pokrywkę. Piecz przez ok. 5 minut lub do momentu, gdy naleśnik będzie złocistobrązowy i miękki w dotyku. Ostrożnie zdejmij naleśnik z urządzenia i umieść go na drucianej podstawce do chłodzenia.
Powtórz czynności z wykorzystaniem pozostałego ciasta. Podawaj z dowolnymi dodatkami.

Naleśniki czekoladowo–bananowe

Składniki

130 g mąki pszennej
2 banany, zgniecione
2 jajka
120 ml mleka (lub więcej)
4 łyżki stopionego masła
4 łyżki cukru
4 łyżki niesłodzonego kakao
2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
2 łyżeczki sody oczyszczonej
½ łyżeczki soli
syrop czekoladowy, do podania

Przygotowanie

Do dużej miski przesiej mąkę, cukier, proszek do pieczenia i sól. W oddzielnej misce wymieszaj jajko, banana i roztopione masło. Dodaj mokre składniki do suchych, a następnie dodaj mleko i miksuj do uzyskania gładkiej konsystencji. Rozgrzej grill. Posmaruj płyty pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu masłem lub lekko spryskaj je olejem. Ostrożnie wlej 120 ml ciasta na płytę grilla i zamknij pokrywkę. Piecz przez ok. 5 minut lub do momentu, gdy naleśnik będzie złocistobrązowy i miękki w dotyku. Ostrożnie zdejmij naleśnik z urządzenia i umieść go na drucianej podstawce do chłodzenia. Powtórz czynności z wykorzystaniem pozostałego ciasta. Podawaj polane syropem czekoladowym.

Ciasteczka z kawałkami czekolady

Składniki

250 g mąki pszennej
200 g jasnego cukru trzcinowego
200 g wiórków czekoladowych
75 g niesolonego masła, miękkiego
2 duże jajka, ubite
2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
2 łyżeczki proszku do pieczenia
1 łyżeczka soli
lody waniliowe do podania

Przygotowanie

W dużej misce utrzyj masło z cukrem do uzyskania jasnej, puszystej masy. Dodaj jajko i ekstrakt waniliowy i ubijaj do dokładnego wymieszania. Przesiej mąkę, dodaj proszek do pieczenia i sól, a następnie wymieszaj do uzyskania gładkiej masy. Dodaj wiórki czekoladowe za pomocą drewnianej łyżki lub szpatułki. Rozgrzej grill wielofunkcyjny. Posmaruj płyty pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu masłem lub lekko spryskaj je olejem. Włóż porcje ciasta do grilla i zamknij pokrywkę. Piecz przez ok. 6–10 minut lub do momentu, gdy ciastka będą złocistobrązowe. Dłuższy czas pieczenia sprawi, że ciasteczka będą bardziej chrupiące. Ostrożnie zdejmij ciasteczka z urządzenia i umieść je na drucianej podstawce do chłodzenia. Podawaj ciepłe z lodami waniliowymi.

Placki ziemniaczane

Składniki

4 średnie ziemniaki, obrane i starte
1 cebula, drobno pokrojona
2 jajka
4 łyżki mąki pszennej
1 łyżeczka cebuli w proszku
1 łyżeczka soli
½ łyżeczki rozkruszonego czarnego pieprzu
jogurt grecki do podania

Przygotowanie

W dużej misce wymieszaj wszystkie składniki. Rozdziel mieszaninę na małe porcje i ukształtuj w płaskie placuszki. Rozgrzej grill wielofunkcyjny. Posmaruj płyty masłem lub lekko spryskaj je olejem. Za pomocą żaroodpornej łopatki ostrożnie włóż placki do grilla i zamknij pokrywkę. Przypiekaj placki pojedynczo, aż staną się złocistobrązowe i chrupiące. Ostrożnie zdejmij placki z urządzenia i umieść je na drucianej podstawce do chłodzenia. Podawaj z jogurtem greckim.

Pełne śniadanie angielskie

Składniki

300 g miniaturowych pieczarek
4 plastry sera halloumi
3 plastry wędzonego boczku
2 średnie jajka od kur z wolnego wybiegu
2 kiełbaski

Przygotowanie

Rozgrzej grill wielofunkcyjny na średnim lub wysokim ustawieniu i wlej olej roślinny na jego płytę.
Po rozgrzaniu oleju umieść kiełbaski, bekon, grzyby i halloumi i maż, aż składniki będą chrupiące lub do wybranego poziomu zarumienienia. Wbij na grilla 2 średnie jajka. Wymieszaj je lub usmaż w całości. Użyj łopatki lub drewnianej łyżki, aby równomiernie rozprowadzić składniki na powierzchni grilla, regularnie odwracając mięso i ser, aby uniknąć przypalenia.
Podawaj gorące.

PROGRESS®
Est. 1931

Pizza Margherita

Składniki

Ciasto na pizzę

2 g ciepłej wody (40–46 °C)
2½ szklanki (300 g) niebielonej mąki uniwersalnej
2 łyżki kaszy manny lub mąki uniwersalnej, do posypania blatu (podzielone)
1 łyżka oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia
1 łyżeczka cukru kryształu
½ łyżeczki droż suszonych
¾ łyżeczki soli koszernej

Sos do pizzy

2–3 świeże ząbki czosnku, przeciśnięte przez praskę
1 szklanka puree z pomidorów San Marzano (lub włoskich pomidorów śliwkowych) w puszce
1 łyżeczka oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia, plus dodatkowa ilość do posmarowania
¼ łyżeczki świeżo zmielonego czarnego pieprzu
2–3 duże szczypty soli koszernej

Dodatki

5–6 dużych świeżych liści bazylii, plus dodatkowe listki do przybrania
200 g świeżego sera mozzarella* pokrojonego w kostkę o grubości ok. 1 cm
2–3 łyżki drobno startego sera Parmigiano-Reggiano, plus dodatkowa ilość do posypania
Rozdrobnione płatki czerwonej papryki (opcjonalnie)

(*zalecana świeża mozzarella)

Przygotowanie

W średniej misce wymieszaj cukier, drożdże, sól i mąkę uniwersalną. Dodaj ciepłą wodę i oliwę z oliwek i wymieszaj drewnianą łyżką, aż ciasto zacznie się formować. Umieść ciasto na posypanym mąką blacie i zagniataj przez trzy minuty. Ciasto powinno zacząć się łączyć ze sobą i stać się lepkie. W razie potrzeby dodawaj mąki do momentu, gdy ciasto będzie lepkie, ale nie będzie przyklejać się do blatu. Lekko natłuść miskę oliwą z oliwek i umieść ciasto w misce. Umieść ręcznik kuchenny na misce z ciastem i pozostaw do wyrośnięcia w ciepłym, suchym miejscu na około 2 godziny lub do wyrośnięcia. Rozgrzej grill wielofunkcyjny, ustawiając średnie lub wysokie ustawienie temperatury. Podziel ciasto na dwie równe części i umieść na posypanym mąką blacie, delikatnie przykrywając folią spożywczą, aby ciasto odpoczęło przez 5–10 minut. Po tym czasie rozciągnij ciasto, formując około 25-centymetrowe koła. Posmaruj ciasto oliwą z oliwek, potem rozprowadź ½ szklanki sosu pomidorowego na pizzy, upewniając się, że wokół zewnętrznej części pozostała krawędź o szerokości ok. 1 cm. Posyp sos łyżką sera Parmigiano-Reggiano. Dodaj połowę mozzarelli, rozkładając ją równomiernie na całej pizzy. Rękoma porwij kilka dużych liści bazylii i rozsyp na pizzę. Umieść udekorowaną pizzę na środkowym poziomie grilla i piecz przez 15–20 minut lub do momentu, gdy ciasto będzie chrupiące, na średnim poziomie mocy grzania.

Makaron zapiekany

Składniki

225 g makaronu fusilli
2 szklanki poszatkowanej piersi z kurczaka
1 szklanka pesto
2 łyżeczki rozgniecionej czerwonej papryki w płatkach (opcjonalne)
¼ szklanki świeżego parmezanu
świeża bazylia do przybrania

Przygotowanie

Zagotuj wodę i wrzuć do niej makaron. Rozgrzej grill na ustawieniu średnim lub wysokim. W dużej misce umieść ugotowany makaron, rozdrobnionego kurczaka, pesto i płatki czerwonej papryki, a następnie delikatnie wymieszaj. Po połączeniu składników umieść mieszankę na grillu i gotuj przez 10–15 minut na średniej lub wysokiej mocy. Podawaj i posyp parmezanem.

Enchilady

Sos enchilada

500 g passaty
1 ząbek czosnku, rozgnieciony
1 łyżka oliwy z oliwek
1 łyżka brązowego cukru
1 łyżka octu cydrowego
1 łyżeczka wędzonej papryki
1 łyżeczka suszonego oregano
1 łyżeczka sproszkowanego chili
świeżo zmielony czarny pieprz do smaku

Enchilady

400 g czerwonej fasoli, odsączonej i opłukane
100 g sera cheddar, startego
8 pszennych tortilli
4 piersi z kurczaka bez skóry i kości, pokrojone na cienkie paski
2 duże cebule, pokrojone w plasterki
2 ząbki czosnku, rozgniecione
1 czerwona papryka, pokrojona w plasterki i pozbawiona nasion
1 żółta papryka, pokrojona w plasterki i pozbawiona nasion
1 czerwona papryczka chili, drobno posiekana i pozbawiona nasion
3 łyżki oliwy z oliwek

Sos enchilada

4 cebule dymki pokrojone w plasterki i posiekanych
1 duże awokado, pokrojone w plasterki i obrane
150 ml kwaśnej śmietany
2 łyżki drobno posiekanej kolendry

Przygotowanie

Zacznij od przygotowania sosu enchilada; najpierw wlej oliwę z oliwek do rondla i dodaj cebulę. Smaż na niskim średnim ogniu przez 7–8 minut. Dodaj rozgnieciony czosnek, wędzoną paprykę, suszone oregano i chili w proszku. Wymieszaj i gotuj przez dodatkową minutę. Połącz z passatą, brązowym cukrem i octem na patelni oraz mielonym czarnym pieprzem. Gotuj mieszankę przez 20 minut w niskiej i średniej temperaturze i zmiksuj, aż będzie gładka. Przygotuj enchilady: rozgrzej połowę oliwy z oliwek na patelni i na średnim ogniu smaż cebule i paprykę przez 3–4 minuty. Dodaj czosnek oraz chili i smaż przez dodatkowe 30 sekund. Rozgrzej pozostałą oliwę z oliwek na patelni i dodaj kurczaka. Smaż krótko na średnim ogniu, aż stanie się złocistobrązowy. Dorzuć usmażone wcześniej cebulę i paprykę do patelni, dodając połowę sosu enchilada, a także odsączoną fasolę i gotuj przez kolejną minutę. Rozłóż tortille na płaskiej powierzchni i równomiernie rozdziel ugotowaną mieszankę z kurczaka. Zawiń tortille i umieść je na środku natłuszczonego grilla. Grilluj na średnim lub wysokim poziomie przez 20–25 minut, aż będą chrupiące i złociste na zewnątrz.

PROGRESS®
Est. 1931

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

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

Umieszczony na produkcie przekreślony symbol pojemnika na odpady oznacza, że urządzenie należy zutylizować w sposób przyjazny dla środowiska, gdy nie będzie ono już dłużej używane lub ulegnie zużyciu. Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat miejsca utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.

PROGRESS®

Est. 1931

Wyprodukowano przez:
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln,
Germany.
Made in China.
CD081220/MD000000/V1

ULTIMATE PRODUCTS
HOME OF BRANDS

Manchester
OL9 0DD
United Kingdom
www.upgs.com

t: +44 (0) 161 627 1400
f: +44 (0) 161 628 2126

hk: +852 6681 9752

cn: +86 1 3417586804

Artworker:	Ellie Drinkwater
Date:	18/12/2020
Project Name:	EEK200996PL UPG EK4354P IM
Type of Artwork:	Instruction Manual ONLINE ONLY
Size:	A5 17 PP Instruction Manual
Software Used:	Indesign CC20
Typefaces:	TW Cen MT

- [x] Cyan
- [x] Magenta
- [x] Yellow
- [x] Black
- [ ]
- [ ] PMS
- [ ] PMS
- [ ] PMS

Artwork Version 1

Artwork Scale 1:1

©2020 UP Global Sourcing. All designs, images and artwork are the copyright of UP Global Sourcing. No copying, alterations or amendments to the artwork, design can be undertaken without prior written permission of UP Global Sourcing. Any costs incurred as a result of unauthorised amendments will be recovered from the supplier responsible.

DO NOT PRINT THIS PAGE
ARTWORK REFERENCE ONLY