

PROGRESS®

Est. 1931

**3, AZ 1-BEN
KÉZI MAKER**

Használati útmutató

Tartsa meg ezt az útmutatót későbbi használatra.

Biztonsági előírások

Elektromos készülékek használata közben mindig be kell tartani az alapvető biztonsági óvintézkedéseket.

Mielőtt a készüléket áramforráshoz csatlakoztatná, ellenőrizze, hogy az adattáblán feltüntetett feszültség megegyezik-e a helyi hálózat feszültségével.

8 éven aluli gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességű, vagy kellő tapasztalattal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek a készüléket csak felügyelet mellett vagy akkor használhatják, ha megtanították nekik a készülék biztonságos használatát, és tisztában vannak a lehetséges veszélyekkel is.

A gyermekek felügyeletével gondoskodjon róla, hogy ne játszhassanak a készülékkel.

A készülék tisztítását és karbantartását gyermek csak abban az esetben végezheti, ha elmúlt 8 éves, és felügyelet alatt áll.

Ez a készülék nem játék.

Ha a tápkábel, a csatlakozó vagy a készülék bármely része meghibásodott, leesett vagy megsérült, a sérülések elkerülése érdekében azonnal függessze fel a készülék használatát.

A készülék nem tartalmaz a felhasználó által javítható alkatrészeket, a javítást kizárólag szakképzett villanyszerelő végezheti. A nem megfelelő javítás a felhasználó sérülését okozhatja.

Tartsa a készüléket és a hozzá tartozó tápkábelt gyermekektől elzárt helyen.

A bekapcsolt vagy még forró készüléket tartsa gyermekektől távol.

A készüléket és a tápkábelt tartsa távol hőtől és éles szélektől, amelyek károsíthatják azt.

A tápkábelt tartsa távol a készülék bármely olyan részétől, amely használat közben felforrósodhat.

Tartsa távol a készüléket más hő kibocsátó berendezésektől.

A készüléket ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba.

Ne használja a készüléket nedves kézzel.

Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, miközben az áramforráshoz van csatlakoztatva.

Soha ne a kábelt húzva húzza ki a készüléket a hálózati aljzatból; kapcsolja ki a készüléket, és kézzel húzza ki a csatlakozódugót.

Ne húzza és ne hordozza a készüléket a tápkábelnél fogva.

A készüléket kizárólag rendeltetésszerűen használja.

A mellékelt tartozékokon kívül ne használjon semmilyen más tartozékot.

A készüléket ne használja a szabadban.

Ne tárolja a készüléket közvetlen napfényben vagy magas páratartalmú helyen.

Használat közben ne mozgassa a készüléket.

Ne érjen a készülék fűtőelemeihez vagy azon részeihez, amelyek felforrósodhatnak, mert ez sérülést okozhat.

Ne használjon éles vagy karcoló eszközöket a készülékhez; a tapadásmentes felület sérülésének elkerülése érdekében csak műanyag vagy fa spatulát használjon.

Tartozékok cseréje vagy felszerelése előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati aljzatból.

Használat után, illetve tisztítás vagy felhasználói karbantartás előtt mindig húzza ki a készülék csatlakozódugóját az aljzatból.

Tisztítás, karbantartás vagy tárolás előtt mindig győződjön meg arról, hogy a készülék már teljesen lehűlt.

A készüléket mindig stabil, hőálló felületen használja, a felhasználó számára kényelmes magasságban.

A készülékhez nem ajánlott hosszabbító kábelt használni.

A készüléket kizárólag a készülékhez mellékelt külső időzítővel vagy külön távvezérlőrendszerrel szabad működtetni.

Ez a készülék kizárólag háztartási célú használatra szolgál.

Kereskedelmi célra nem használható.

A készülék külső felülete használat közben felforrósodhat.



FIGYELMEZTETÉS: Forró felület – ne érintse meg a készülék forró részeit vagy fűtőelemeit.

Vigyázzon, hogy ne öntsön vizet a fűtőelemre.

VIGYÁZAT: Tartsa távol a készüléket gyúlékony anyagoktól.

Ápolás és karbantartás

Tisztítás vagy karbantartás előtt mindig kapcsolja ki és húzza ki a desszertkészítőt a hálózati aljzatból, és ellenőrizze, hogy teljesen kihűlt-e.

1. LÉPÉS: A desszertkészítő házát puha, nedves ruhával tisztítsa meg, majd alaposan szárítsa meg.

2. LÉPÉS: Tisztítsa meg az összes tartozékot meleg, szappanos vízben, majd alaposan öblítse le és szárítsa meg azokat.

3. LÉPÉS: A tapadásmentes bevonattal ellátott sütőlapokra ráégett ételt távolítsa el kevés meleg mosószeres vízzel, majd törölje tisztára papír törőlkendővel. A nehezen eltávolítható ételekhez ne használjon dörzsszivacsot.

A desszertkészítőt ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba.

A desszertkészítő tisztításához ne használjon durva vagy dörzsölő hatású tisztító- vagy súrolószert, mert ezzel károsíthatja a készülék felületét.

MEGJEGYZÉS: A desszertkészítőt minden használat után meg kell tisztítani.

Az alkatrészek leírása



- | | |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| 1. A 3 az 1-ben desszertkészítő háza | 6. Lapkioldó gombok |
| 2. Készülékelt jelző zöld lámpa | 7. Fánkkészítő sütőlapok |
| 3. Tápellátást jelző piros lámpa | 8. Sütinyalóka-készítő sütőlapok |
| 4. Záróretesz | 9. Gofrikészítő sütőlapok |
| 5. Nem átmelegedő fogantyú | |

Használati útmutató

Az első használat előtt

1. LÉPÉS: Kapcsolja ki a desszertkészítőt és húzza ki a hálózati aljzatból.

2. LÉPÉS: A desszertkészítő házát puha, nedves ruhával tisztítsa meg, majd alaposan szárítsa meg.

Tisztítsa meg a sütőlapokat meleg, szappanos vízben, majd alaposan öblítse le és szárítsa meg azokat.

A desszertkészítőt ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba. A desszertkészítő tisztításához ne használjon durva vagy dörzsölő hatású tisztító- vagy súrolószert, mert ezzel károsíthatja az eszközt.

MEGJEGYZÉS: A desszertkészítő első használatakor enyhe füst vagy szag keletkezhet. Ez normális jelenség, és rövid időn belül elmúlik. Gondoskodjon a megfelelő szellőzésről a desszertkészítő körül.

A sütőlapok behelyezése és cseréje

- 1. LÉPÉS:** Oldja ki a záróreteszt és nyissa ki a desszertkészítőt.
- 2. LÉPÉS:** Válassza ki a kívánt sütőlapokat, és ellenőrizze, hogy egyezik-e a két lap.
- 3. LÉPÉS:** Helyezze az alsó sütőlapot a desszertkészítő belsejébe úgy, hogy illeszkedjen a fűtőelemhez. Finoman nyomja le, amíg a helyére kattan. Ismételje meg a műveletet a felső sütőlapoknál is.

MEGJEGYZÉS: A tapadásmentes lapok csak egyféleképpen illeszthetők a desszertkészítőbe.

A 3 az 1-ben desszertkészítő használata

- 1. LÉPÉS:** A sütőlapokat minden használat előtt kenje be vékonyan sütőolajjal, majd óvatosan dörzsölje bele papír törülközővel. Ez segít meghosszabbítani a tapadásmentes bevonat élettartamát, és megakadályozza, hogy az ételek odaragadjanak.
- 2. LÉPÉS:** Készítse elő a hozzávalókat a sütéshez.
- 3. LÉPÉS:** Helyezze be a kívánt sütőlapokat „A sütőlapok behelyezése és cseréje” című részben található utasítások szerint.
- 4. LÉPÉS:** Csatlakoztassa a hálózati aljzathoz és kapcsolja be a desszertkészítőt, majd melegítse elő kb. 5 percig. A tápellátást jelző piros lámpa és a készenlétet jelző zöld lámpa bekapcsol, jelezve, hogy a desszertkészítő melegszik. A készenlétet jelző zöld lámpa bekapcsol, amint a desszertkészítő elérte a kívánt hőmérsékletet, és készen áll a használatra.
- 5. LÉPÉS:** Hőálló fogókesztyű használatával óvatosan oldja ki a záróreteszt, majd nyissa fel a fedelet.
Az előkészített hozzávalókat helyezze az alsó sütőlapra, majd óvatosan csukja le a fedelet.
- 6. LÉPÉS:** Süsse az ételt a szükséges ideig, időnként nyissa fel a fedelet és ellenőrizze a sütési folyamatot.
- 7. LÉPÉS:** A sütés befejeztével hőálló fogókesztyű használatával óvatosan nyissa fel a fedelet, és távolítsa el a kész desszertet hőálló műanyag vagy fa spatula segítségével.
- 8. LÉPÉS:** Kapcsolja ki a desszertkészítőt és húzza ki a hálózati aljzathoz.
- 9. LÉPÉS:** Hagyja a fedelet felnyitva, hogy lehűlhessen.

MEGJEGYZÉS: A sütés megkezdése előtt mindig melegítse elő a sütőlapokat.

A többi sütőlap felszerelése előtt hagyjon elegendő időt a

desszertkészítő kihűlésére.

Használat közben a készenlélet jelző zöld lámpa időnként be- és kikapcsol, jelezve, hogy a desszertkészítő fenntartja a hőmérsékletet. Ne töltsen túl a sütőlapokat; a hozzávalók térfogata megnőhet sütés közben.

Ha több adag desszertet készít, a hőmérséklet fenntartása érdekében csukja le a fedelet, miután kivette az egyik adagot.

FIGYELMEZTETÉS: Járjon el körültekintően sütés közben; a desszertkészítő gőzt bocsát ki.

VIGYÁZAT: A desszertkészítő és a sütőlapok használat közben nagyon felforrósodnak; a sérülések elkerülése érdekében mindig használjon hőálló fogókesztyűt.

A sütőlapok eltávolítása

- 1. LÉPÉS:** Mielőtt eltávolítaná a sütőlapokat, várja meg, amíg a desszertkészítő teljesen kihűl.
- 2. LÉPÉS:** Egyidejűleg nyomja meg a desszertkészítő elején található lapkioldó gombokat; a sütőlapok enyhén kipattannak, így könnyebben kivehetők.
- 3. LÉPÉS:** Két kézzel erősen fogja meg, majd csúsztaga ki és távolítsa el a sütőlapokat a desszertkészítőből.

FIGYELMEZTETÉS: Mindig várja meg, amíg a sütőlapok teljesen kihűlnek, és csak azután kísérelje meg eltávolításukat a desszertkészítőből; ellenkező esetben fennáll a sérülés veszélye.

A sütnyalóka-készítő sütőlapok használata

- 1. LÉPÉS:** Amint a készenlélet jelző lámpa bekapcsol, öntse az előkészített tésztát az alsó sütnyalóka-készítő sütőlapon lévő mélyedések közepébe, majd zárja le a fedelet.
- 2. LÉPÉS:** Süsse kb. 6 percig, vagy amíg a sütnyalókák aranybarnára sülnek és puha tapintásúak lesznek. Rendszeresen ellenőrizze a sütési folyamatot a fedél óvatos felnyitásával.
- 3. LÉPÉS:** A sütés befejeztével kapcsolja ki a desszertkészítőt és húzza ki a hálózati aljzatból. Hagyja a fedelet felnyitva, hogy lehűlhessen.
- 4. LÉPÉS:** Hőálló műanyag vagy fa spatula segítségével óvatosan válassza le a sütnyalókák szélét a sütnyalóka-készítő sütőlap oldaláról, és vegye ki őket.
- 5. LÉPÉS:** Miután kihűltek, távolítsa el a sütnyalóka-készítő sütőlapokat, és meleg, szappanos vízben mossa el, majd alaposan szárítsa meg azokat.

MEGJEGYZÉS: Ne töltse túl a mélyedéseket, mivel a sütinyalókátészta sütés közben megnő. A mélyedéseket kb. $\frac{2}{3}$ -ig töltse meg.

VIGYÁZAT: Legyen óvatos a desszertkészítő használatakor, hogy elkerülje a kiáramló hővel és gőzzel való érintkezést.

A fánkkészítő sütőlapok használata

1. LÉPÉS: Amint a készenlélet jelző lámpa bekapcsol, öntse az előkészített tésztát az alsó fánkkészítő sütőlapon lévő mélyedések közé, majd zárja le a fedelet.

2. LÉPÉS: Süsse kb. 8 percig, vagy amíg a fánkok aranybarnára sülnek és puha tapintásúak lesznek. Rendszeresen ellenőrizze a sütési folyamatot a fedél óvatos felnyitásával.

3. LÉPÉS: A sütés befejeztével húzza ki a desszertkészítőt a hálózati aljzatból a készülék kikapcsolásához. Hagyja a fedelet felnyitva, hogy lehűlhessen.

4. LÉPÉS: Hőálló műanyag vagy fa spatula segítségével óvatosan válassza le a fánkok szélét a fánkkészítő sütőlap oldaláról, és vegye ki őket.

5. LÉPÉS: Miután kihűltek, távolítsa el a fánkkészítő sütőlapokat, és meleg, szappanos vízben mossa el, majd alaposan szárítsa meg azokat.

MEGJEGYZÉS: Ne töltse túl a mélyedéseket, mivel a fánktészta sütés közben megnő. A mélyedéseket töltse kb. $\frac{2}{3}$ töltse meg.

VIGYÁZAT: Legyen óvatos a desszertkészítő használatakor, hogy elkerülje a kiáramló hővel és gőzzel való érintkezést.

A gofrikészítő sütőlapok használata

1. LÉPÉS: Amint a készenlélet jelző lámpa bekapcsol, öntse az előkészített tésztát az alsó gofrikészítő sütőlapon lévő formák közé. Egy hőálló műanyag vagy fa spatula segítségével egyengetse el a tésztát, és zárja le a fedelet.

2. LÉPÉS: Süsse kb. 6 percig, vagy amíg a gofrik aranybarnára sülnek és puha tapintásúak lesznek. Rendszeresen ellenőrizze a sütési folyamatot a fedél óvatos felnyitásával.

3. LÉPÉS: A sütés befejeztével húzza ki a desszertkészítőt a hálózati aljzatból a készülék kikapcsolásához. Hagyja a fedelet felnyitva, hogy lehűlhessen.

4. LÉPÉS: Hőálló műanyag vagy fa spatula segítségével óvatosan válassza le a gofrik szélét a gofrikészítő sütőlap oldaláról, és vegye ki őket.

5. LÉPÉS: Miután kihűltek, távolítsa el a gofrikészítő sütőlapokat, és meleg, szappanos vízben mossa el, majd alaposan szárítsa meg azokat.

MEGJEGYZÉS: Ne töltse túl a formákat, mivel a gofritészta sütés közben megnő. Mindegyik formát kb. $\frac{2}{3}$ töltse meg.

VIGYÁZAT: Legyen óvatos a desszertkészítő használatakor, hogy elkerülje a kiáramló hővel és gőzzel való érintkezést.

Tippek és trükkök

1. Vigyázzon, hogy ne keverje túl a sütinyalóka-, fánk- vagy gofritésztát, mert ez befolyásolhatja a desszertek állagát.
2. A száraz hozzávalók, például a liszt átszitálásával egyenletes, csomómentes végeredményt kaphat.
3. A tapadásmentes felület előkezeléséhez mindig használjon vajat vagy olajspray-t. Ez segít megvédeni a tapadásmentes bevonatot és egyszerűbbé teszi az elkészült étel eltávolítását.
4. A túltöltés elkerülése érdekében várja meg, amíg a tészta egyenletesen eloszlik.
5. A sütés első néhány percében ne nyissa ki a desszertkészítőt, mert az lehetővé teszi a hő távozását.
6. A tapadásmentes bevonat védelme érdekében használjon fából vagy műanyagból készült hőálló eszközöket.
7. A desszertkészítő használata során időt takaríthat meg, ha az alapanyagokat és a keverékeket jól előre előkészíti.
8. Ha a fánkokat cukorral szeretné megszórni, legjobb, ha ezt még melegen teszi meg.

Tárolás

A desszertkészítőt tárolja hűvös, száraz helyen, és tárolás előtt győződjön meg róla, hogy a készülék lehűlt, tiszta és száraz.

Soha ne tekerje a kábelt szorosan a desszertkészítő köré; a károsodás elkerülése érdekében lazán tekerje fel.

Hibaelhárítás

Hibajelenség	Lehetséges ok	Javítás
A sütőlapok nem illeszthetők be a desszertkészítőbe.	A sütőlapok nem illeszkednek megfelelően.	Győződjön meg arról, hogy a sütőlapok illeszkednek és a helyükre kattantak. Ellenőrizze, hogy a sütőlapok kellően lehűltek-e, mivel a hő hatására bizonyos anyagok kitágulhatnak.

Műszaki adatok

Termékkód: EK4943P

Bemenet: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Kimenet: 650 W

PROGRESS®

Est. 1931



MODERN ELEGÁNS DIZÁJN

Receptötletek



Receptek

Ajánlott konyhai robotgép használata, de a hozzávalókat kézzel is összekeverheti.

Vaníliás sütinyalókák

Körülbelül 24 sütinyalóka elkészítéséhez elegendő

Hozzávalók

100 g önkelesztő liszt	2 közepes tojás	½ tk. sütőpor
100 g kristálycukor	½ tk. vaníliakivonat	
100 g margarin		

Elkészítés

A margarint és a cukrot konyhai robotgéppel keverje addig, amíg világos színű és habos nem lesz.

Adja hozzá egyenként a tojásokat, a vaníliakivonatot és a sütőport, valamint minden alkalommal egy kevés lisztet is, és keverje össze alaposan.

Közepes sebességen keverve apránként adja hozzá a maradék lisztet, amíg a hozzávalók el nem keverednek.

Melegítse elő a desszertkészítőt, majd óvatosan töltsé bele a sütinyalóka-készítő sütőlapra lévő mélyedésekbe a tésztát. Győződjön meg arról, hogy a mélyedések a forma -ig vannak feltöltve $\frac{2}{3}$. Zárja le desszertkészítő fedelét, és süsse kb. 4–6 percig, vagy amíg aranybarnára sül.

MEGJEGYZÉS: A sütési idő egyéni ízlés szerint növelhető vagy csökkenthető.

Díszítés

A díszítéshez számos hozzávaló, valamint erre szakosodott weboldal áll rendelkezésre.

A sütinyalókákat egyszerűen olvasztott csokoládéba, apróra vágott diófélékbe, ehető csillámporba vagy bármilyen díszítő cukorkába belemárthatja. A tapasztaltabb édességkészítők a sütinyalókák díszítéséhez porcukrot és marcipánt is használhatnak.

A sütinyalókákhoz való pálcikák megvásárolhatók cukrászati szaküzletekben vagy online.

Minifánkok

Hozzávalók

225 g liszt	225 ml tej	½ tk. vaníliakivonat
112 g cukor	4 ek. olaj	
1 tojás	1 ek. sütőpor	

Elkészítés

Tegye a lisztet, a cukrot és a sütőport egy keverőtálba.

Készítsen egy mélyedést a hozzávalók közepében, és adja hozzá a tejet, a tojást, a vaníliát és az olajat.

Keverőgéppel alaposan keverje össze a hozzávalókat, amíg egyenletes tésztát nem kap.

Melegítse elő a desszertkészítőt, majd óvatosan töltsé bele a fánkkészítő sütőlapon lévő mélyedésekbe a tésztát. Győződjön meg arról, hogy a mélyedések a forma -ig vannak feltöltve $\frac{2}{3}$. Zárja le desszertkészítő fedelét, és süsse kb. 6–8 percre, vagy amíg aranybarnára sül.

Egy fogpiszkálóval ellenőrizze, hogy megsültek-e a minifánkok; ha nem ragad tészta a fogpiszkálóra, a minifánkok készen vannak.

Óvatosan vegye ki a minifánkokat egy hőálló műanyag vagy fa spatula segítségével, és hagyja kihűlni egy rácson, vagy tálalja melegen.

Egyszerű gofireceptek

Hozzávalók

150 g liszt	2 ek. olaj	Egy csipet só
1 tojás	1 ek. cukor	
300 ml tej	2 tk. sütőpor	

Elkészítés

Szitálja a lisztet és a sütőport egy nagy tálba, majd keverje bele a cukrot és a sót.

Készítsen egy mélyedést a keverék közepébe.

Egy külön tálban keverje össze a tojást, a tejet és az olajat, majd öntse a keveréket a másik tálba az előbb elkészített mélyedésbe.

Keverje össze az összes hozzávalót, hogy egyenletes, sűrű tésztát kapjon.

Melegítse elő a desszertkészítőt, majd óvatosan töltsé bele a gofrikészítő sütőlapon lévő mélyedésekbe a tésztát. Győződjön meg arról, hogy a mélyedések a forma -ig vannak feltöltve $\frac{2}{3}$. Zárja le desszertkészítő fedelét, és süsse kb. 4–6 percre, vagy amíg aranybarnára sül.

Óvatosan vegye ki a gofrikat egy hőálló műanyag vagy fa spatula segítségével, és hagyja kihűlni egy rácson.

Megjegyzések:

PROGRESS®

Est. 1931

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

Amennyiben ez a termék nem elfogadható állapotban érkezik meg Önhöz, kérjük, vegye fel a kapcsolatot Ügyfélszolgálatunkkal az alábbi elérhetőségen:

www.progresscookshop.com.

Legyen kéznél a szállítólevél, mivel az azon szereplő adatokra szükség lehet. Amennyiben szeretné visszaküldeni ezt a terméket, a bizonylattal együtt (az ő felhasználási feltételeiknek megfelelően) vigye vissza abba a márkakereskedésbe, ahol megvásárolta.

Garancia

Az új termékként vásárolt termékekre gyártói garancia vonatkozik; a garancia időtartama a terméktől függ. Amennyiben megfelelően igazolni tudja a vásárlást, a Progress szokásos 12 hónapos garanciát nyújt a kiskereskedőnek a vásárlás napjától számítva. Ez csak abban az esetben alkalmazható, ha a terméket a rendeltetésszerű, háztartási célú használatra vonatkozó utasításoknak megfelelően használták. Nem rendeltetésszerű használat vagy a termék szétszerelése a garancia elvesztését eredményezi.

A garancia értelmében vállaljuk, hogy térítésmentesen megjavítjuk vagy kicseréljük a hibásnak ítélt alkatrészeket. Amennyiben nem tudunk pontos cserét biztosítani, hasonló terméket ajánlunk fel, vagy visszatérítjük a termék árát. A garancia nem vonatkozik a napi használatból eredő károkra és az elhasználódó alkatrészekre, például dugókra és biztosítékokra.

Kérjük, vegye figyelembe, hogy a fenti feltételek időről időre módosulhatnak, ezért azt tanácsoljuk, hogy ezeket minden alkalommal ellenőrizze, amikor ellátogat a weboldalra.

A jelen garanciában vagy a termékre vonatkozó utasításokban rögzítettek egyetlen része sem zárja ki, korlátozza vagy módon befolyásolja egyéb módon az Ön törvényben rögzített jogait.

Hulladékakkumulátorok, valamint elektromos és elektronikus berendezések ártalmatlanítása



Ha a terméken, az elemen vagy a csomagoláson ezt a szimbólumot látja, a terméket és annak akkumulátorait tilos a háztartási hulladékba dobni. A felhasználó felelőssége, hogy az akkumulátorokat, valamint az elektromos és elektronikus berendezéseket az újrahasznosításukra alkalmas gyűjtőponton helyezték el. A szelektív hulladékgyűjtéssel és újrahasznosítással megóvhatók a természetes erőforrások, és megakadályozhatók az akkumulátorokban, valamint az elektromos és elektronikus berendezésekben esetlegesen előforduló, az emberi egészségre és a környezetre káros anyagok negatív hatásai, amelyeket a nem megfelelő ártalmatlanítás okoz. Egyes kiskereskedők visszavételi szolgáltatásokat nyújtanak, amelyek lehetővé teszik a felhasználó számára, hogy a megfelelő ártalmatlanítás érdekében visszaadja a tönkrement berendezéseket. **A felhasználó felelőssége, hogy az elektromos és elektronikus berendezések ártalmatlanítása előtt törölje a készülékekről az adatokat.** Az akkumulátorok, valamint az elektromos és elektronikus berendezések ártalmatlanításáról további információért vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékkezelővel vagy a kiskereskedővel.

PROGRESS®

Est. 1931

Gyártó:

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

SZÁRMAZÁSI HELY: KÍNA.

www.progresscookshop.com

©Progress védjegy. Minden
jog fenntartva.



CD0061021/MD261022/V4