

SALTER®

SINCE 1760

Digitaler Brotbackautomat

Backen Sie leckeres Brot, Kuchen
und anderes Gebäck

**SCHNELL
BACKEN
AND
GLUTENFREI
SETTINGS**



Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie 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 und reinigen, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sie die damit verbundenen Gefahren verstehen oder überwacht werden. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder dürfen es nicht zum Spielen verwenden.

Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt sind oder fallen gelassen oder beschädigt wurden, dürfen Reparaturen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen kann der Benutzer Risiken ausgesetzt werden.

Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Hitze oder scharfen Kanten fern, die Schäden verursachen könnten.

Halten Sie das Netzkabel von Kindern fern.

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.

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.

Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird.

Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Gegenstände mit diesem Gerät. Verwenden Sie nur Pfannenwender aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz, um eine Beschädigung der Antihafffläche zu vermeiden. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder anbringen.

Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung immer vom Stromnetz und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, warten oder verstauen.

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.



Vorsicht: 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 entflammbaren Materialien fernhalten.

Pflege und Wartung

Ziehen Sie vor der Reinigung oder Wartung den Netzstecker des Brotbackautomaten aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Reinigen Sie den Brotbackautomaten mit einem weichen, feuchten Tuch und lassen Sie ihn vollständig trocknen.

Tauchen Sie den Brotbackautomaten nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder Topfkratzer zur Reinigung des Brotbackautomaten, da das zu Schäden führen kann.

Der Brotbackautomat sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Verwenden Sie keine Messer oder Gabeln, da dadurch die Antihafbeschichtung beschädigt werden kann. Halten Sie alle Schlitz und Öffnungen frei.

Teilebeschreibung

The diagram illustrates the components of the Philips HR2362 bread maker. The main unit is a black, rounded machine with a digital display and buttons on the front. It is surrounded by various accessories: a stainless steel mixing bowl with a handle, a measuring cup, a measuring spoon, and a dough scraper. Two inset images provide close-up views of the control panel and the dough hook. The components are numbered as follows:

- 1: Main bread maker unit
- 2: Mixing bowl
- 3: Lid
- 4: Mixing bowl handle
- 5: Measuring cup
- 6: Dough scraper
- 7: Measuring spoon
- 8: Dough scraper
- 9: Dough scraper
- 10: Dough hook
- 11: Power button
- 12: Start button
- 13: Display
- 14: Stop button
- 15: Timer button
- 16: Cool down button

1. Haupteinheit des digitalen Brotbackautomaten
2. Brotbackform
3. Brotbackkammer
4. Brotbackform-Griff
5. Brotbackform-Aufsatz
6. Knetpaddel
7. Knetpaddelwelle
8. Messbecher
9. Messlöffel
10. Haken
11. LCD-Display
12. Taste Menü „Menu“
13. Taste Farbe „Colour“
14. Taste Laibgröße „Loaf size“
15. Taste Zeit „Time+“
16. Taste Start/Stop „Start/Stop“

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie den Brotbackautomaten zum ersten Mal verwenden, reinigen Sie die Brotbackform in warmem Seifenwasser. Wischen Sie sie mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie gründlich.

Hinweis: Wenn Sie den Brotbackautomaten zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und wird bald nachlassen. Sorgen Sie während des Gebrauchs für ausreichend Belüftung am Brotbackautomaten. Stellen Sie für optimale Ergebnisse sicher, dass der Brotbackautomat bei einer Raumtemperatur von mindestens 18°C verwendet wird.

Verwenden des digitalen Brotbackautomaten

SCHRITT 1: Entnehmen Sie die Brotbackform, indem Sie ihren Griff gegen den Uhrzeigersinn drehen und die Form nach oben aus der Brotbackkammer ziehen. Der Knethaken sollte wie ein Schlüssel passen. Richten Sie die flache Kante und den Schlitz aneinander aus.

SCHRITT 2: Messen Sie die Zutaten gemäß den Rezeptvorgaben ab. Nutzen Sie dazu den im Lieferumfang enthaltenen Messbecher sowie den Löffel. Geben Sie die Zutaten in die Brotbackform: zuerst die flüssigen, dann die trockenen Zutaten und zuletzt die Hefe. Stellen Sie sicher, dass die Flüssigkeit nicht mit der Hefe in Kontakt kommt, bevor das Programm gestartet wird, um eine Aktivierung der Hefe zu vermeiden.

SCHRITT 3: Setzen Sie die Brotbackform wieder in die Brotkammer ein, indem Sie die Backform auf den Aufsatz stecken und dann solange im Uhrzeigersinn drehen, bis sie fest sitzt.

SCHRITT 4: Schließen Sie den Deckel.

SCHRITT 5: Schließen Sie den Brotbackautomaten an die Stromversorgung an und schalten Sie ihn ein.

Verwenden des Bedienfelds

SCHRITT 1: Wählen Sie das gewünschte Programm mit der Taste „Menü“ aus. Drücken Sie die Taste „Menü“ wiederholt, um die 15 vorprogrammierten Einstellungen zu durchlaufen.

	Vorprogrammierte Funktionen	Zeit (h:m)
1	Einfach	03:00
2	Französisch	03:50
3	Vollkorn	03:40
4	Schnell	01:40
5	Süß	02:55
6	Sehr schnell I	01:38
7	Sehr schnell II	01:38
8	Teig	01:30
9	Blockierung	01:20
10	Kuchen	02:50
11	Sandwich	03:00

12	Backen	01:00
13	Glutenfrei	03:30
14	Kneten	0:15
15	Joghurt	08:00

SCHRITT 2: Drücken Sie die Taste „Farbe“, um den gewünschten Bräunungsgrad auszuwählen: „light“ (hell), „medium“ (mittel) oder „dark“ (dunkel). Wählen Sie die Größe des Laibs durch Drücken der Taste „Laibgröße“ aus. Die Auswahl erfolgt über die Pfeile auf der LCD-Anzeige.

SCHRITT 3: Drücken Sie die Taste „Start/Stop“, um das ausgewählte Programm zu starten. Der Brotbackautomat kümmert sich automatisch um alle Phasen des Prozesses, bis das ausgewählte Programm abgeschlossen ist. Die verbleibende Backzeit wird auf der LCD-Anzeige heruntergezählt.

Hinweis: Die Taste „Start/Stop“ kann jederzeit gedrückt werden, um den Backvorgang anzuhalten. Die verbleibende Backzeit wird dann nicht mehr auf der LCD-Anzeige heruntergezählt. Um fortzufahren, drücken Sie erneut die Taste „Start/Stop“.

Um den Backvorgang in der Mitte eines voreingestellten Programms abubrechen, halten Sie „Start/Stop“ etwa 3 Sekunden lang gedrückt.

SCHRITT 4: Drücken Sie die Taste „Start/Stop“, sobald das Programm beendet ist, um den Brotbackautomaten auf das voreingestellte Programm zurückzusetzen.

SCHRITT 5: Schalten Sie den Brotbackautomaten aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

SCHRITT 6: Öffnen Sie den Deckel mit hitzebeständigen Handschuhen.

SCHRITT 7: Greifen Sie mit hitzebeständigen Handschuhen den Griff der Brotbackform, drehen Sie die Brotbackform gegen den Uhrzeigersinn und ziehen Sie sie dann nach oben, um sie aus der Brotbackkammer zu entfernen. Lassen Sie die Brotbackform auf einem Backblech oder einem Kuchengitter abkühlen.

Hinweis: Beim Einstecken des Netzsteckers in die Steckdose, zwischen den einzelnen Phasen des Brotbackprozesses und nach Abschluss des ausgewählten Programms ertönt ein Signalton. Während des Backens zeigt ein Pfeil an, in welcher Phase des Prozesses sich der Automat befindet.

Wenn das Knetpaddel verwendet wird, kann es unten im Laib stecken bleiben. Entfernen Sie das Paddel stets, wenn der Laib ausreichend abgekühlt ist. Führen Sie dazu den Haken in die Öffnung an der Unterseite des Knetpaddels ein und ziehen Sie es vorsichtig heraus.

Die voreingestellte Backzeit wird verlängert, wenn Sie die Einstellung der Laibgröße auf 900 g ändern. Während einiger der voreingestellten Backprogramme können die Bräunungseinstellung und die Laibgröße nicht geändert werden.

Warnung: Stellen Sie sicher, dass der Deckel während des Betriebs fest geschlossen ist, es sei denn, es müssen weitere Zutaten zugegeben werden.

Verzögerungsfunktion für die Zeitschaltuhr

Mit der Taste „Zeit+“ kann die Verzögerungsfunktion eingestellt werden und der Brotbackautomat startet nicht sofort. Diese Funktion ist nützlich, wenn Sie den Brotbackautomaten so einstellen möchten, dass er später mit dem Backen beginnt und das Brot zu einer bestimmten Zeit fertig wird.

Um den Abschluss des voreingestellten Backprogramms zu verzögern, wählen Sie die gewünschte Voreinstellung aus und drücken Sie die Taste „Zeit+“. Bei jedem Drücken der Taste wird die Abschlusszeit auf der LCD-Anzeige um weitere 10 Minuten verzögert. Der Abschluss des Backvorgangs kann um bis zu 13 Stunden verzögert werden.

Nachdem die Zeit erreicht wurde, drücken Sie die Taste „Start/Stopp“, um zu beginnen.

Hinweis: Die Zeitsteuerung wirkt sich auch auf die Backzeit eines Programms aus. Vor der Einstellung der Verzögerung müssen die Laibgröße und der Bräunungsgrad ausgewählt werden. Bei der Voreinstellung „Kneading“ (Kneten) ist die Verzögerungseinstellung nicht verfügbar. Bei der Voreinstellung „Bake“ (Backen) wird mit der Taste „Zeit+“ jeweils nur die Backzeit um 1 Minute verlängert.

Warnung: Verwenden Sie die Zeitsteuerung nicht, wenn Sie mit Zutaten wie Eiern, Milch, Sahne oder Käse backen.

Warmhaltefunktion (nur Brot)

Der Brotbackautomat hält das Brot nach dem Backen automatisch 60 Minuten lang warm.

Wenn diese Funktion nicht erforderlich ist und das Brot sofort entnommen werden soll, drücken Sie die Taste „Start/Stopp“.

Hinweis: Bei den Voreinstellungen „Dough“ (Teig) und „Kneading“ (Kneten) ist diese Funktion nicht verfügbar.

Verwenden der Schnellbackfunktion

Die voreingestellte Zeit kann durch „Quick Bake“ verkürzt werden. Das Brot wird mit dieser Einstellung fester als mit der normalen Voreinstellung.

Verwenden der Voreinstellung für Kuchen

Bei Verwendung des voreingestellten Kuchenprogramms „Cake“ sollten Sie die flüssigen und trockenen Zutaten in zwei Behälter aufteilen. Geben Sie zuerst die trockenen Zutaten in den Automaten und dann die flüssigen Zutaten. Stellen Sie die Voreinstellung „Cake“ ein und drücken Sie dann die Taste „Start/Stopp“, um zu beginnen.

Speicherfunktion

Dieser Brotbackautomat ist mit einer intelligenten Speicherfunktion ausgestattet. Wenn die Stromversorgung unterbrochen wird, hält der Brotbackautomat den Programmfortschritt bis zu 10 Minuten lang bei. Wenn das Gerät innerhalb dieser Zeit wieder an die Stromversorgung angeschlossen ist, wird das Programm automatisch an der Stelle fortgesetzt, an der es unterbrochen wurde. Wenn das Programm länger als zehn Minuten unterbrochen wird, müssen die Zutaten entsorgt und das voreingestellte Backprogramm neu gestartet werden.

Warnanzeige

Wenn auf der LCD-Anzeige „HHH“ angezeigt wird, nachdem ein voreingestelltes Programm gestartet wurde, ist die Temperatur im Brotbackautomaten noch zu hoch. Stoppen Sie das aktuelle Programm, öffnen Sie den Deckel und lassen Sie den Brotbackautomaten 10 bis 20 Minuten abkühlen.

Wenn auf der LCD-Anzeige nach dem Drücken der Taste „Start/Stopp“ „LLL“ angezeigt wird, bedeutet das, dass die Temperatur im Brotbackautomaten zu niedrig ist. Halten Sie das aktuelle Programm an, indem Sie die Taste „Start/Stopp“ drücken, öffnen Sie den Deckel und lassen Sie den Brotbackautomaten 10 bis 20 Minuten ruhen, bis er Raumtemperatur erreicht hat.

Wenn auf der LCD-Anzeige „EE0“ angezeigt wird, nachdem ein Programm gestartet wurde, ist der Temperatursensor nicht angeschlossen. Lassen Sie den Sensor von einer autorisierten Fachkraft prüfen.

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Aus der Brotbackkammer oder den Schlitzen tritt Rauch aus.	An der Brotbackkammer oder an der Außenseite der Brotbackform kleben Zutaten.	Schalten Sie den Brotbackautomaten aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie ihn vollständig abkühlen und reinigen Sie dann die Außenseite der Brotbackform oder der Brotbackkammer gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Pflege und Wartung“.
Das Brot sinkt in der Mitte ein und ist unten feucht.	Das Brot wurde zu lange im Brotbackautomaten gelassen.	Drücken Sie die Taste „Start/Stopp“, um die Warmhaltung abzubrechen, und entnehmen Sie das Brot.
Das Brot lässt sich nur schwer aus der Brotbackform nehmen.	Der Laib klebt unten am Knetpaddel fest.	Wenn das Knetpaddel verwendet wird, kann es unten im Laib stecken bleiben. Entfernen Sie das Paddel stets, wenn der Laib ausreichend abgekühlt ist. Führen Sie dazu den Haken in die Öffnung an der Unterseite des Knetpaddels ein und ziehen Sie es vorsichtig heraus.

Die Zutaten wurden nicht gemischt oder das Brot wurde nicht richtig gebacken.	Es wurde die falsche Programmeinstellung für die Zutaten ausgewählt. Die Taste „Start/Stopp“ wurde während des Betriebs gedrückt. Der Deckel wurde mehrmals geöffnet, während der Brotbackautomat in Betrieb war. Das Knetpaddel steckt fest und dreht sich nicht.	Überprüfen Sie die Menüauswahl und die anderen Einstellungen. Starten Sie den Backvorgang neu. Verwenden Sie dabei frische Zutaten. Der Deckel darf während des Betriebs nur geöffnet werden, wenn Zutaten zugegeben werden. Stellen Sie sicher, dass der Deckel fest geschlossen ist, während der Brotbackautomat in Betrieb ist. Entfernen Sie das Knetpaddel und die Brotbackkammer und prüfen Sie, ob sich die Knetpaddelwelle dreht. Wenn sich die Knetpaddelwelle nicht dreht, wenden Sie sich an den Kundendienst.
--	--	---

	Der Brotbackautomat war vom vorherigen Backzyklus noch heiß.	Schalten Sie den Brotbackautomaten aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie ihn gründlich abkühlen und entnehmen Sie dann die Brotbackkammer. Lassen Sie sie auf Raumtemperatur abkühlen und ersetzen Sie dann die Brotbackkammer. Schließen Sie den Brotbackautomaten an den Netzstecker an, schalten Sie ihn ein und backen Sie weiter.
--	--	---

Aufbewahrung

Vergewissern Sie sich, dass der Brotbackautomat abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie ihn an einem kühlen, trockenen Ort lagern.

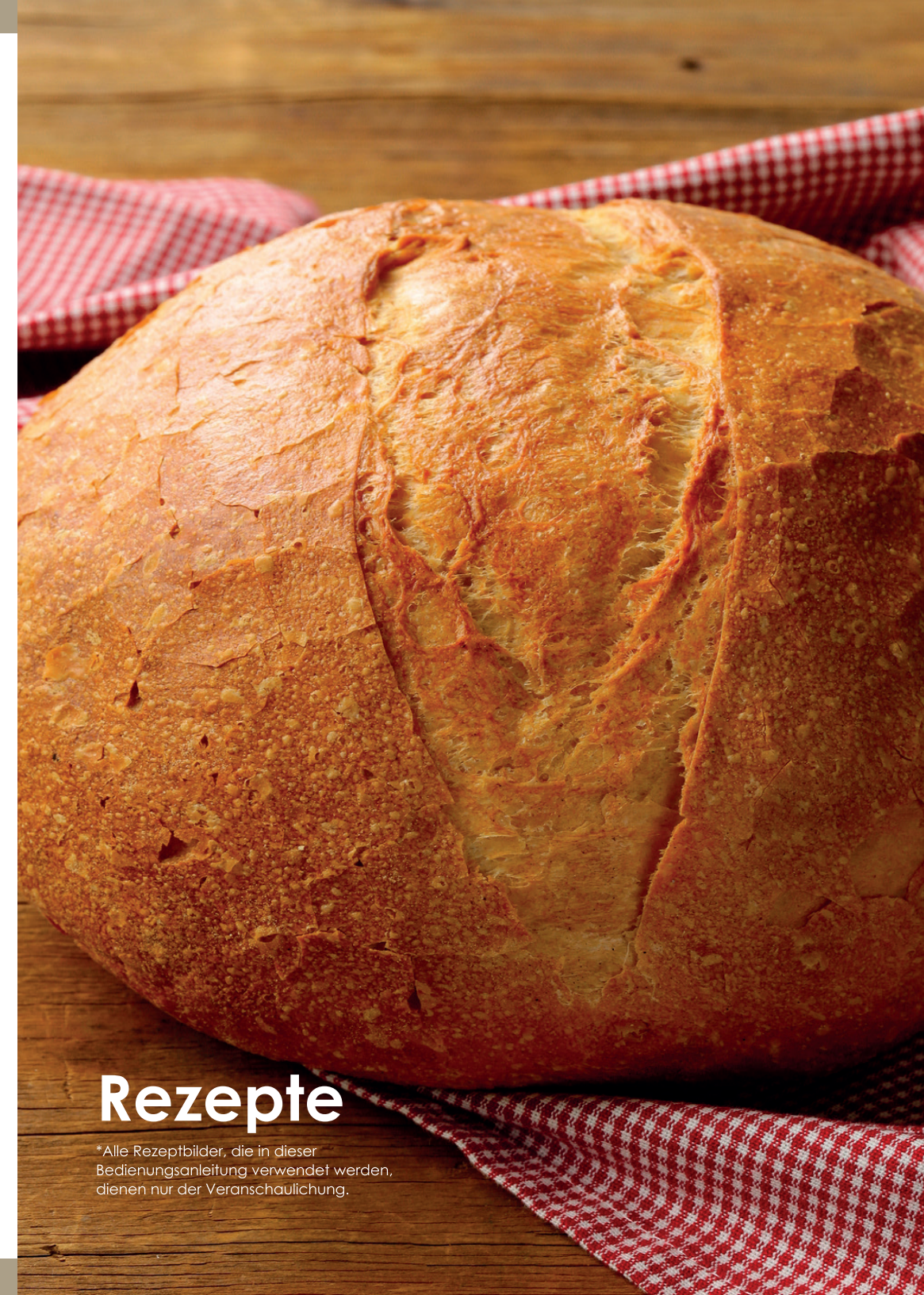
Wickeln Sie das Kabel niemals fest um den Brotbackautomaten. Wickeln Sie es lose auf, um Schäden zu vermeiden.

Technische Daten

Produktcode: EK4189VDEEU7

Eingangsleistung: 220–240 V ~ 50 Hz

Leistung: 600 W



Rezepte

*Alle Rezeptbilder, die in dieser
Bedienungsanleitung verwendet werden,
dienen nur der Veranschaulichung.

Rezepte

Weißbrot

Zutaten	Ergibt einen Laib mit 700 g	Ergibt einen Laib mit 900 g
Mehl	420 g	490 g
Wasser	270 ml	330 ml
Öl	2 EL	3 EL
Zucker	2 EL	3 EL
Salz	1 TL	1,5 TL
Hefe	1 TL	1 TL

Baguette

Zutaten	Ergibt einen Laib mit 700 g	Ergibt einen Laib mit 900 g
Mehl	420 g	490 g
Wasser	250 ml	330 ml
Öl	2 EL	3 EL
Zucker	1,5 EL	2 EL
Salz	1 TL	1,5 TL
Hefe	1 TL	1 TL

Vollkornbrot

Zutaten	Ergibt einen Laib mit 700 g	Ergibt einen Laib mit 900 g
Mehl	280 g	280 g
Wasser	260 ml	330 ml
Vollkornmehl	110 g	220 g
Öl	2 EL	3 EL
Brauner Zucker	2 EL	2,5 EL
Milchpulver	2 EL	3 EL
Salz	1 TL	2 TL
Hefe	1 TL	1 TL

Schnellbrot

Zutaten	Ergibt einen Laib mit 700 g
Mehl	420 g
Wasser	250 ml
Öl	2 EL
Zucker	1,5 EL
Salz	1 TL
Hefe	2 TL

Süßes Brot

Zutaten	Ergibt einen Laib mit 700 g	Ergibt einen Laib mit 900 g
Mehl	420 g	490 g
Wasser	250 ml	330 ml
Zucker	3 EL	4 EL
Pflanzenöl	2 EL	3 EL
Milchpulver	2 EL	2 EL
Salz	1 TL	1,5 TL
Hefe	1 TL	1 TL

Glutenfreies Brot

Zutaten	Ergibt einen Laib mit 700 g	Ergibt einen Laib mit 900 g
Glutenfreies Mehl	420 g	560 g
Wasser	270 ml	330 ml
Zucker	2 EL	2 EL
Öl	2 EL	3 EL
Salz	1 TL	1,5 TL
Hefe	1,5 TL	1,5 TL

Teig

Zutaten	Menge
Raffiniertes Mehl	560 g
Wasser	360 ml
Öl	2 EL
Zucker	2 EL
Salz	1,5 TL
Hefe	1 TL

Kuchen

Zutaten	Menge
Eier	6
Fertigmehl	250 g
Zucker	8 EL
Pflanzenöl	2 EL
Zitronensaft	1,3 EL
Aroma	1 TL
Hefe	1 TL

**UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. Vereinigtes Königreich**

Wenn Sie dieses Produkt in einem nicht akzeptablen Zustand erhalten, wenden Sie sich bitte unter **www.saltercookshop.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 dessen Geschäftsbedingungen).

Garantie

Für alle neu erworbenen Produkte gilt eine Herstellergarantie; die Garantiedauer hängt vom Produkt ab. Wenn ein angemessener Kaufnachweis erbracht werden kann, gewährt Salter 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.

Das durchgestrichene Mülltonnensymbol auf diesem Bauteil zeigt an, dass dieses Gerät umweltgerecht entsorgt werden muss, wenn es nicht mehr verwendet wird oder abgenutzt ist. Wenden Sie sich an Ihre lokale Behörde, um zu erfahren, wo Sie das Produkt umweltgerecht entsorgen können.



SALTER®

Hergestellt von:

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street,
Manchester OL9 0DD.
Vereinigtes Königreich

Hergestellt in China.





**ULTIMATE PRODUCTS
HOME OF BRANDS**

Manchester
OL9 0DD
United Kingdom
www.upgs.com

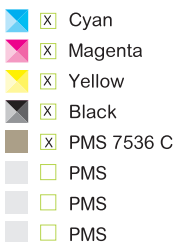
t: +44 (0) 161 627 1400

f: +44 (0) 161 628 2126

hk: +852 6681 9752

cn: +86 1 3417586804

Artworker:	Scarlett Chester-Roberts
Date:	27/10/2020
Project Name:	EEK200741DE UPG EK4189VDEEU7 IM
Type of Artwork:	Instruction Manual
Size:	A5 18 PP
Software Used:	Indesign CC
Typefaces:	Century Gothic, PR8 Charade, ITC Avant Garde Gothic Pro



Artwork Version 3

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