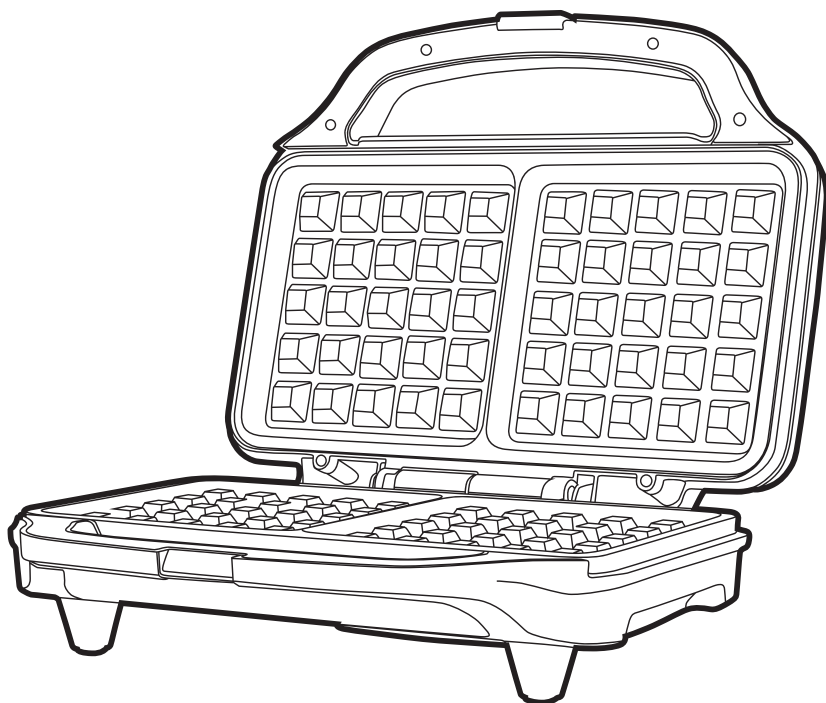
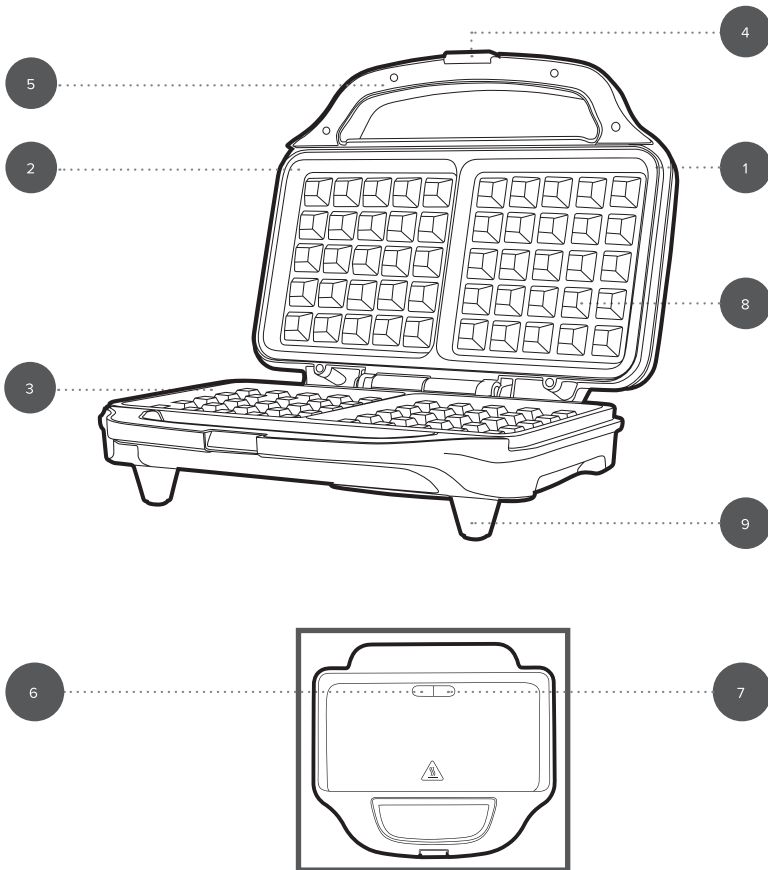


Instrukcja obsługi

Gofrownica



Opis części



1. Gofrownica
2. Obudowa górna
3. Obudowa dolna
4. Blokada uchwytu
5. Nienagrzewający się uchwyt

6. Czerwony wskaźnik zasilania
7. Zielony wskaźnik gotowości
8. Płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu
9. Nóżki antypoślizgowe

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 użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniej wiedzy, o ile znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i o ile są świadome związanych z tym zagrożeń.
- Zabrania się dzieciom zabawy urządzeniem.
- Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane.
- Ten produkt nie jest zabawką.
- Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub inna część urządzenia nie działają prawidłowo bądź zostały 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.
- Urządzenie 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 dopuścić, aby przewód zasilający zwiisał z blatów roboczych, dotykał gorących powierzchni lub się skręcał.
- Nie należy zanurzać elementów elektrycznych urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi rękoma ani jeśli złącza są mokre.
- Jeśli urządzenie wpadnie do wody lub przypadkowo zostanie w niej zanurzone, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazda elektrycznego. Nie należy próbować wyławiać urządzenia.
- 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 produktu w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych ani w warunkach wysokiej wilgotności.
 - Nie należy przesuwac urządzenia, gdy jest ono używane.
 - Zawsze po użyciu należy odłączyć urządzenie od zasilania, a przed czyszczeniem, konserwacją lub odłożeniem na dłuższy czas pozostawić je do ostygnięcia.
 - Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej komfort użytkownika.
 - Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania.
 - Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.
 - To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.



PRZESTROGA: gorąca powierzchnia – nie należy dotykać gorących części ani elementów grzejnych urządzenia.



OSTRZEŻENIE: urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.

Zalecenia i ograniczenia

ZALECENIA:

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

OGRANICZENIA:

nie należy używać akcesoriów, jeśli są luźne, uszkodzone lub pęknięte.

Konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć gofrownicę od zasilania i poczekać, aż całkowicie ostygnie.

KROK 1: wytrzyj obudowę gofrownicy miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osusz.

KROK 2: 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 lub miękką gąbką.

Do czyszczenia gofrownicy nie wolno używać silnych lub ściernych detergentów ani druczianych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni.



UWAGA: gofrownicę należy czyścić po każdym użyciu.

Instrukcja obsługi Przed pierwszym użyciem

Przed podłączeniem do sieci elektrycznej wyczyść gofrownicę zgodnie z instrukcjami podanymi w części „**Konserwacja**”.



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

Używanie gofrownicy

Przed każdym użyciem na płycie grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu należy nanieść cienką warstwę oleju spożywczego, delikatnie wcierając ją ręcznikiem papierowym. Taki zabieg pomoże przedłużyć żywotność powłoki i zapobiegnie przyklepaniu się gofrów.

KROK 1: przygotuj ciasto na gofry.

KROK 2: podłącz gofrownicę do źródła zasilania i włącz ją. Czerwony wskaźnik zasilania zapali się, sygnalizując włączenie urządzenia i rozpoczęcie nagrzewania.

KROK 3: rozgrzewaj gofrownicę przez ok. 3 minuty. Zielony wskaźnik gotowości podświetli się w momencie osiągnięcia wymaganej temperatury.

KROK 4: ostrożnie otwórz pokrywę za pomocą rękawic odpornych na wysoką temperaturę.

KROK 5: wlej część przygotowanego ciasta na środek każdego zagłębienia dolnej płyty grzejnej i ostrożnie zamknij pokrywę. Aby uniknąć rozlania, nalej niewielką ilość ciasta na środek zagłębienia i przed dodaniem większej ilości poczekaj, aż ciasto równomiernie się rozprowadzi.

KROK 6: piecz ciasto przez ok. 5–10 minut lub do uzyskania złocistobrazowego koloru. Sprawdzaj co jakiś czas poziom zarumienienia, delikatnie uchylając pokrywę. W razie potrzeby gofry można piec odrobinę dłużej, aż do uzyskania pożądanego poziomu zarumienienia.

KROK 7: po zakończeniu pieczenia ostrożnie otwórz pokrywę, używając rękawic kuchennych, i wyjmij gofry, korzystając z odpornej na wysoką temperaturę drewnianej lub wykonanej z tworzywa sztucznego łopatką.

Przygotowując wiele porcji gofrów, pamiętaj, aby po wyjęciu każdej z nich zamykać pokrywę — to pozwoli utrzymać temperaturę.

KROK 8: wyłącz gofrownicę i odłącz ją od źródła zasilania. Pozostaw otwartą pokrywę i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.



UWAGA: nie należy przepelniać zagłębień, ponieważ ciasto zwiększa objętość podczas pieczenia. Zaleca się napełnienie każdego otworu do poziomu dwóch trzecich jego pojemności. przed rozpoczęciem pieczenia należy zawsze rozgrzać płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. Podczas pieczenia zielony wskaźnik gotowości będzie włączać się i wyłączać, sygnalizując proces utrzymywania temperatury.



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



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

Wskazówki i porady

1. Unikać rozlania, dodając składniki na środek każdego zagłębienia.
2. W przypadku korzystania z ciasta należy najpierw na płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu powoli wlać jego niewielką ilość, którą należy zwiększyć dopiero po jej równomiernym rozproszczeniu, co pozwoli uniknąć przepełnienia.
3. Przesiewanie suchych składników (np. mąki) zapobiegnie powstawaniu grudek w cieście i pomoże w uzyskaniu gładkiej konsystencji.
4. W trakcie pieczenia należy unikać otwierania gofrownicy, ponieważ spowoduje to obniżenie temperatury.
5. Gdy z gofrownicy przestanie wydobywać się para, oznacza to, że gofry są gotowe.
6. Przed pieczeniem płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu należy zawsze nasmarować olejem spożywczym lub masłem. Zapewni to nie tylko ochronę powłoki zapobiegającej przywieraniu, ale także ułatwi wyjęcie upieczonych gofrów z urządzenia.
7. Korzystanie z drewnianych lub wykonanych z tworzywa sztucznego przyborów kuchennych odpornych na wysokie temperatury zapewni dodatkową ochronę powłoki.
8. Aby zaoszczędzić czas podczas korzystania z gofrownicy, należy z wyprzedzeniem przygotować składniki i mieszanki.

Przechowywanie

Przed odłożeniem gofrownicy w suche i chłodne miejsce należy upewnić się, że urządzenie jest czyste, chłodne oraz suche.

Nie wolno owijać ściśle przewodu wokół gofrownicy. Należy owinąć go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Dane techniczne

Kod produktu: EK2249

Wejście: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Wyjście: 900 W

PRZEPISY



Wytrawne gofry Ziemniaczane gofry

Składniki

2 duże ziemniaki Russet, obrane i rozdrobnione
100 g tartego sera
2 łyżki szczypiorku, pociętego
½ łyżeczki soli
¼ łyżeczki pieprzu

Przygotowanie

Lekko natłuść płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu.

Rozgrzej gofrownicę.

Używając 2–3 warstw ręcznika papierowego, mocno wyciśnij nadmiar płynu z ziemniaków.

W dużej misce wymieszaj ziemniaki, ser, szczypiorek, sól i pieprz.

Na każdą płytę grzejną pokrytą powłoką zapobiegającą przywieraniu wyłóż ok. 1,5-centymetrową warstwę mieszanki.

Ostrożnie zamknij pokrywę i piecz przez około 15 minut, aż gofry staną się chrupiące i brązowe.



PORADA: podaj je z jajkami w koszulce i gotowanymi kiełbaskami.

Quesadilla gofrowa

Składniki

4 średnie tortille
150 g tartego sera
1 zielona papryka poblano, cienko pokrojona w plasterki
1 papryka jalapeño, z pestkami i pokrojona w kostkę
1 łyżka stołowa oliwy z oliwek
2 łyżeczki mieszanki przypraw do tacos

Przygotowanie

Rozgrzej gofrownicę.

Podgrzej oliwę z oliwek na patelni.

Dodaj papryki poblano oraz jalapeño i smaż przez ok. 2 minuty, aż zmiękną.

Umieść tortillę na każdej płycie grzejnej pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu. W razie potrzeby prztnij tortille do odpowiedniego rozmiaru.

Na tortillę wyłóż niewielką ilość startego sera, mieszankę papryk i posyp mieszanką przypraw do taco. Na wierzchu posyp garścią startego sera, a następnie na górze umieść drugą tortillę. Ostrożnie zamknij pokrywę i opiekaj około 15 minut, aż ser się roztopi, a tortilla lekko się przyrumieni.



Porada: podaj z kwaśną śmietaną, salsą i guacamole.

Gofry z kiełbaskami i purée ziemniaczanym

Składniki

600 g purée ziemniaczanego
125 g tartego sera
65 g mąki pszennej
2 duże jajka
2 gotowane kiełbaski
60 ml maślanek
4 łyżki roztopionego masła niesolonego
3 łyżki posiekanego szczypiorku
½ łyżeczki soli
¼ łyżeczki pieprzu
½ łyżeczki proszku do pieczenia
¼ łyżeczki sody oczyszczonej
¼ łyżeczki czosnku w proszku

Przygotowanie

W dużej misce wymieszaj masło, maślanek i jajka.

Dodaj purée ziemniaczane i szczypiorek, delikatnie mieszając do połączenia.

W drugiej misce wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną, sól, pieprz i czosnek w proszku.

Wsyp suche składniki do miski z mokrymi składnikami i połącz je.

Lekko natłuść płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu.

Rozgrzej gofrownicę.

Wlej ciasto na gofry na środek każdej płyty grzejnej pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu, wypełniając ją do około ¾ pojemności.

Ostrożnie zamknij pokrywę i piecz przez około 5 minut, do uzyskania złotobrązowego koloru.



PORADA: podaj z gotowanymi kiełbaskami.

Gofro-omlety z serem i grzybami

Składniki

75 g drobno posiekanych pieczarek
22 g tartego parmezanu
1 duże jajko
1 łyżka stołowa oliwy z oliwek
½ łyżeczki sproszkowanego czosnku
¼ łyżeczki suszonego tymianku

Przygotowanie

Lekko natłuść płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu.

Rozgrzej gofrownicę.

W dużej misce wymieszaj wszystkie składniki do pełnego połączenia.

Wlej ciasto na gofry na środek każdej płyty grzejnej pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu, wypełniając ją do około ¾ pojemności.

Ostrożnie zamknij pokrywę i opiekaj przez około 5 minut, aż jajko całkowicie się ugotuje.



PORADA: przed podaniem posyp startym serem.

Gofry ze słodkich ziemniaków

Składniki

150 g słodkich ziemniaków, obranych i startych
2 drobno posiekane cebule
2 duże jajka
1 dojrzałe awokado, posiekane
1 limonka, świeżo wyciśnięta
2 łyżki mąki kokosowej (lub zwykłej)
Szczypta soli i pieprzu

Przygotowanie

W dużej misce wymieszaj ze sobą słodki ziemniaki, jedno jajo, mąkę kokosową i ½ łyżeczki soli.

Lekko natłuść płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu.

Rozgrzej gofrownicę.

Nałóż połowę ciasta na gofry na środek każdej płyty grzejnej pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu.

Ostrożnie zamknij pokrywę i opiekaj przez około 15 minut do całkowitego upieczenia.

Gdy gofry się pieką, ugotuj jajka w koszulkach i rozgnieć awokado z cebulą oraz sokiem z limonki.



PORADA: podawaj z rozgniecionym awokado i jajkami w koszulkach na wierzchu.

Słodkie gofry

Zwykłe gofry z chrupiącym bekonem i syropem klonowym

Składniki

250 g mąki pszennej
360 ml pełnego mleka
2 duże jajka
6 łyżki roztopionego masła
2 łyżki białego cukru
4 łyżeczki proszku do pieczenia

1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
½ łyżeczki soli
Chrupiący bekon (gotowany) do podania
Syrop klonowy do podania

Przygotowanie

W dużej misce wymieszaj mąkę, cukier, proszek do pieczenia i sól.

W drugiej misce ubij jajka do uzyskania puszystej masy. Dodaj roztopione masło, ekstrakt waniliowy i mleko.

Wsymp suche składniki do miski z mokrymi składnikami i połącz je.

Lekko natłuszc płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu.

Rozgrzej gofrownicę.

Wlej ciasto na gofry na środek każdej płyty grzejnej pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu, wypełniając ją do około ¾ pojemności.

Ostrożnie zamknij pokrywę i opiekaj przez około 5 minut, aż do uzyskania złocistobrązowego koloru.

Posyp kawałkami chrupiącego bekonu i polej syropem klonowym.



PORADA: możesz zamienić chrupiący bekon i syrop klonowy na inne pyszne dodatki.

Gofry czekoladowe

Składniki

220 g mąki pszennej
50 g kakao w proszku
45 g wiórków czekoladowych
3 duże jajka
420 ml pełnego mleka
6 łyżki roztopionego masła
2 łyżki białego cukru
4 łyżeczki proszku do pieczenia
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
½ łyżeczki soli

Przygotowanie

W dużej misce wymieszaj mąkę, cukier, proszek do pieczenia, sól, kakao i wiórki czekoladowe.

W drugiej misce ubij jajka do uzyskania puszystej masy. Dodaj roztopione masło, ekstrakt waniliowy i mleko.

Wsymp suche składniki do miski z mokrymi składnikami i połącz je.

Lekko natłuszc płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu.

Rozgrzej gofrownicę.



Wlej ciasto na gofry na środek każdej płyty grzejnej pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu, wypełniając ją do około $\frac{3}{4}$ pojemności.

Ostrożnie zamknij pokrywę i opiekaj przez około 5 minut, aż do uzyskania złocistobrazowego koloru.



PORADA: podawaj z sosem czekoladowym i lodami waniliowymi.

Gofry truskawkowe

Składniki

375 g mąki pszennej
230 g puree z truskawek
480 ml pełnego mleka
4 ubite białka
4 rozmażone żółtka jaj
4 łyżka stołowa oliwy z oliwek
3 łyżki białego cukru
2 łyżeczki proszku do pieczenia
1 łyżeczka soli

Przygotowanie

W dużej misce wymieszaj mąkę, ubite białka, cukier, proszek do pieczenia i sól.

Wmieszaj ubite żółtka.

Dodaj mleko oraz masło i mieszaj, aż w cieście pojawią się grudki.

Dodaj puree z truskawek.

Lekko natłuść płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu.

Rozgrzej gofrownicę.

Wlej ciasto na gofry na środek każdej płyty grzejnej pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu, wypełniając ją do około $\frac{3}{4}$ pojemności.

Ostrożnie zamknij pokrywę i opiekaj przez około 5 minut, aż do uzyskania złocistobrazowego koloru.



PORADA: podawaj ze świeżymi truskawkami i bitą śmietaną.

Gofry z ciasteczkami

Składniki

225 g mąki samorosnącej
200 g wiórków czekoladowych
125 g miękkiego masła
125 g drobnego cukru
100 g jasnego brązowego cukru
1 duże jajko
2 łyżki stołowe wody
1 łyżka jogurtu greckiego
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
 $\frac{1}{2}$ łyżeczki soli

Przygotowanie

W dużej misce utrzyj masło, drobny cukier i jasny brązowy cukier.

Dodaj jajko, ekstrakt waniliowy, wodę i jogurt grecki, aby przygotować masę ciasteczkową.

Wmieszaj mąkę, sól i wiórki czekoladowe.

Rozwałkuj masę w gruby, długi wałek i pokrój na plasterki.

Lekko natłuść płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu.

Rozgrzej gofrownicę.

Umieść masę na płytach grzejnych pokrytych powłoką zapobiegającą przywieraniu.

Ostrożnie zamknij pokrywę i opiekaj przez

około 5 minut, aż masa się upiecze i zmieni kolor na złocistobrazowy.



PORADA: podawaj na ciepło z lodami.

Wafle z masłem orzechowym

Składniki

125 g mąki pszennej
125 g masła orzechowego z kawałkami orzechów
55 g brązowego cukru
2 duże jajka
250 ml pełnego mleka
2 łyżki oleju arachidowego lub roślinnego
1 łyżka proszku do pieczenia

Przygotowanie

Wymieszaj mąkę i proszek do pieczenia w dużej misce.

W drugiej misce połącz jajka, masło orzechowe, brązowy cukier, olej i mleko. Przelej zawartość do miski z mąką i wymieszaj do połączenia.

Lekko natłuść płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu.

Rozgrzej gofrownicę.

Wlej ciasto na gofry na środek każdej płyty grzejnej pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu, wypełniając ją do około $\frac{3}{4}$ pojemności.

Zamknij pokrywę i piecz przez około 5 minut, do uzyskania złotobrazowego koloru.



PORADA: podawaj na ciepło z syropem klonowym.

Cytrynowe gofry z makiem

Składniki

200 g masła, roztopionego
125 g mąki pszennej
1 duże jajko
1 cytryna, starta skórka i wyciśnięty sok
180 ml maślanki
2 łyżki nasion maku
2 łyżki cukru
1 łyżeczki proszku do pieczenia
¼ łyżeczki sody oczyszczonej
¼ łyżeczki soli

Przygotowanie

W dużej misce wymieszaj mąkę, nasiona maku, cukier, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną i sól.

W drugiej misce wymieszaj maślankę, masło, jajka oraz skórkę i sok z cytryny.

Wsyp suche składniki do miski z mokrymi składnikami i połącz je.

Lekko natłuść płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu.

Rozgrzej gofrownicę.

Wlej ciasto na gofry na środek każdej płyty grzejnej pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu, wypełniając ją do około $\frac{3}{4}$ pojemności.

Ostrożnie zamknij pokrywę i opiekaj przez około 5 minut, do uzyskania złotobrazowego koloru.



PORADA: podawaj z syropem klonowy i posypane cukrem pudrem.

CE

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.

Wyprodukowano przez:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

WYPRODUKOWANO W CHINACH.

CD110216/MD0020824/V5