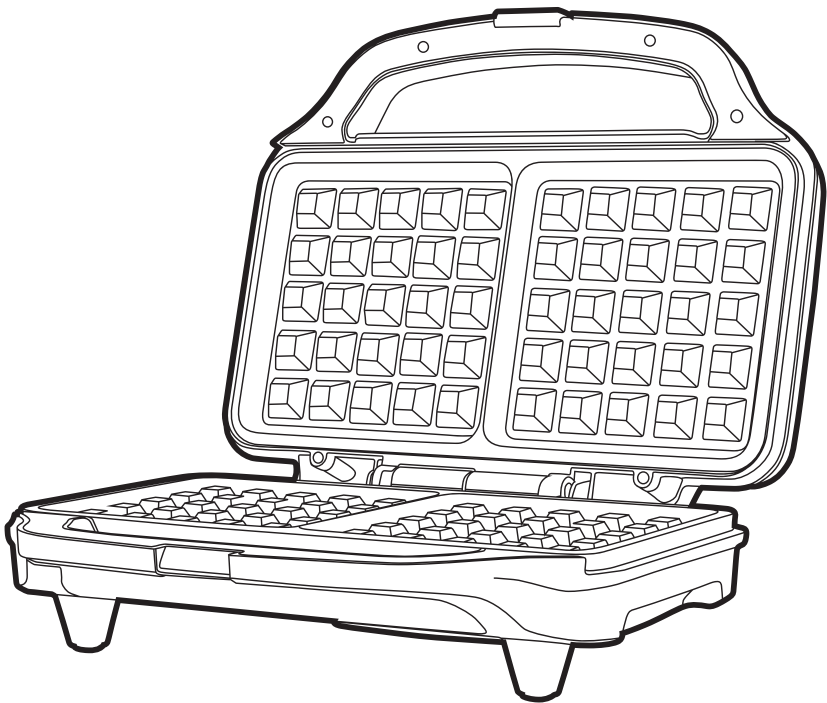
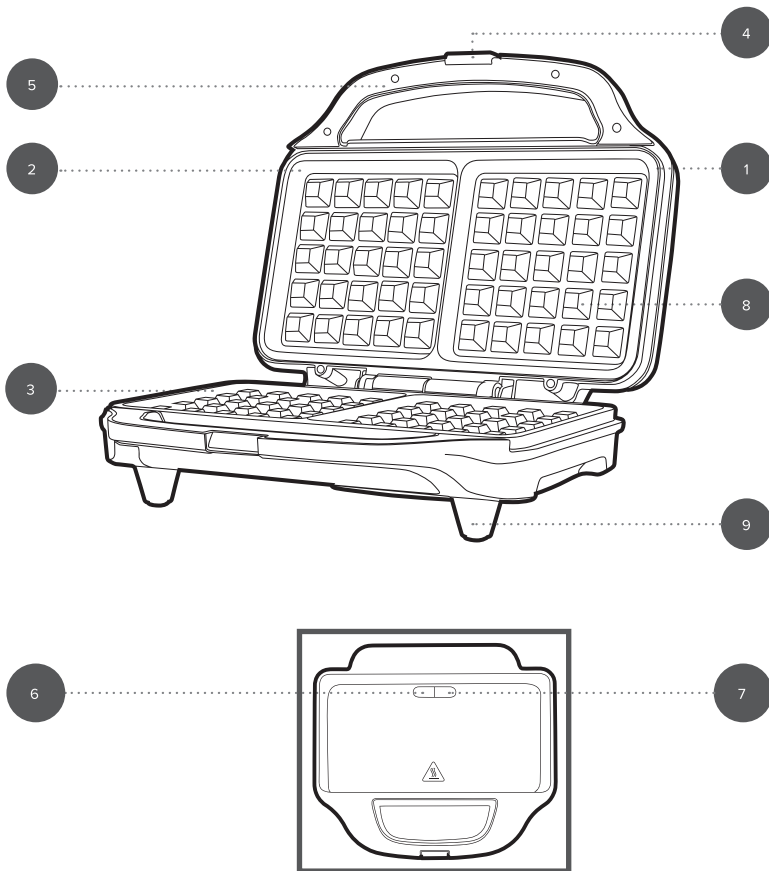


# Bedienungsanleitung

Waffeleisen



## Beschreibung der Teile



1. Waffleisen
2. Oberes Gehäuse
3. Unteres Gehäuse
4. Griffverriegelung
5. Cool-Touch-Griff

6. Rote Betriebsanzeige
7. Grüne Bereitschaftsanzeige
8. Antihafbeschichtete Einsätze
9. Rutschfeste Füße

Bitte bewahren Sie die Anleitung 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.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Wissen verwendet werden, solange sie unter Aufsicht sind oder eine Anleitung erhalten haben und in der Lage sind, die Gefahrenquellen im vollen Umfang zu verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen Reinigungs- oder Wartungsarbeiten nur durchführen, wenn sie mindestens 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
- Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt sind oder dieses fallen gelassen oder beschädigt wurde, stellen Sie die Benutzung des Produkts umgehend ein, um potenzielle Verletzungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Reparaturen dürfen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen kann der Benutzer Risiken ausgesetzt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät muss sich, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt, außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Hitze oder scharfen Kanten fern, die Schäden verursachen könnten.
- 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.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Arbeitsflächen hängen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen und verdrehen Sie es nicht.
- Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn die Anschlüsse nass sind.
- Wenn das Gerät herunterfällt oder versehentlich in Wasser getaucht wird, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Greifen Sie nicht in das Wasser.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nicht aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen. Schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker von Hand ab.
- Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.

- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Lagern Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird.
- Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung immer vom Stromnetz und vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung oder Wartung sowie vor dem Aufbewahren, dass es vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich für den Benutzer in einer angenehmen Höhe befindet.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es darf nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.



**ACHTUNG:** Heiße Oberfläche: Berühren Sie keine heißen Bereiche und Bauteile des Geräts.



**WARNUNG:** Das Gerät von entflammaren Materialien fernhalten.

## Wichtig beim Umgang

### WAS SIE TUN SOLLTEN:

Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie die Aufsätze austauschen oder anbringen.

### WAS SIE VERMEIDEN SOLLTEN:

Verwenden Sie keine Aufsätze, wenn diese lose, beschädigt oder gebrochen sind.

## Pflege und Wartung

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

**SCHRITT 1:** Wischen Sie das Gehäuse des Waffeleisens mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.

**SCHRITT 2:** Entfernen Sie eingebrannte Essensreste, indem Sie eine kleine Menge warmes Wasser mit einem milden Reinigungsmittel auf die antihafbeschichteten Einsätze auftragen. Wischen Sie sie anschließend mit einem Papiertuch oder einem nicht scheuernden Schwamm sauber.

Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Topfkratzer zur Reinigung des Waffeleisens, da dies zu Schäden an der Oberfläche führen kann.



**HINWEIS:** Das Waffeleisen sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

## Gebrauchsanweisung Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie das Waffeleisen an die Stromversorgung anschließen, reinigen Sie das Waffeleisen gemäß den Anweisungen im Abschnitt „**Pflege und Wartung**“.



**HINWEIS:** Wenn Sie das Waffeleisen zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und lässt nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in der Umgebung des Waffeleisens.

## Verwenden des Waffeleisens

Tragen Sie vor jedem Gebrauch vorsichtig eine dünne Schicht Speiseöl auf die antihafbeschichteten Einsätze auf und reiben Sie es vorsichtig mit einem Papiertuch ein. Dadurch wird die Lebensdauer der Antihafbeschichtung verlängert und das Anhaften der Waffeln verhindert.

**SCHRITT 1:** Bereiten Sie den Waffelteig zu.

**SCHRITT 2:** Schließen Sie das Waffeleisen an die Stromversorgung an und schalten Sie es ein. Die grüne Bereitschaftsanzeige leuchtet auf und zeigt damit an, dass das Waffeleisen eingeschaltet wurde und aufheizt.

**SCHRITT 3:** Heizen Sie das Waffeleisen ca. 3 Minuten vor. Die grüne Bereitschaftsanzeige leuchtet auf, sobald die erforderliche Temperatur erreicht wurde.

**SCHRITT 4:** Öffnen Sie den Deckel vorsichtig mit hitzebeständigen Ofenhandschuhen.

**SCHRITT 5:** Gießen Sie je einen Teil des Teigs in jede Vertiefung der unteren antihafbeschichteten Backplatte und schließen Sie dann vorsichtig den Deckel. Um das Verschütten von Teig zu vermeiden, gießen Sie langsam eine kleine Menge davon in die Mitte der Vertiefung und warten Sie, bis sich die Masse gleichmäßig verteilt, bevor Sie mehr dazugeben.

**SCHRITT 6:** Backen Sie die Waffeln ca. 5–10 Minuten, oder bis sie goldbraun sind. Prüfen Sie sie regelmäßig durch vorsichtiges Öffnen des Deckels. Bei Bedarf können die Waffeln etwas länger gebacken werden, bis sie entsprechend gebräunt sind.

**SCHRITT 7:** Öffnen Sie nach dem Backen vorsichtig den Deckel mit den hitzebeständigen Ofenhandschuhen und entfernen Sie die Waffeln mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz.

Wenn Sie mehrere Portionen Waffeln zubereiten, schließen Sie den Deckel nach dem Entnehmen einer Portion, um die Wärme zu bewahren.

**SCHRITT 8:** Schalten Sie das Waffeleisen aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Deckel zum Abkühlen offen.



**HINWEIS:** Füllen Sie nicht zu viel Teig ein, da er sich beim Backen ausdehnt. Es wird empfohlen, jede Vertiefung zu  $\frac{2}{3}$  zu füllen. Heizen Sie die antihafbeschichteten Einsätze immer vor, bevor Sie mit dem Backen beginnen. Während der Verwendung schaltet sich die grüne Bereitschaftsanzeige ein und aus, um anzuzeigen, dass das Waffeleisen die Temperatur hält.



**ACHTUNG:** Seien Sie beim Backen vorsichtig, da das Waffeleisen Dampf abgibt.



**WARNUNG:** Das Waffeleisen und die Einsätze werden während des Gebrauchs sehr heiß. Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.

## Tipps und Tricks

1. Vermeiden Sie ein Verschütten der Masse, indem Sie die Zutaten in die Mitte einer jeden Vertiefung geben.
2. Wenn Sie einen Teig verwenden, gießen Sie langsam eine kleine Menge auf die antihafbeschichteten Einsätze und warten Sie, bis die Masse gleichmäßig verteilt ist, bevor Sie mehr hinzufügen, um ein Überfüllen zu vermeiden.
3. Das Sieben trockener Zutaten wie Mehl sorgt für eine glatte Konsistenz und verhindert Klumpen.
4. Öffnen Sie das Waffeleisen nicht während des Backvorgangs, da Wärme entweichen kann.
5. Der beste Hinweis für fertige Waffeln ist, wenn kein Dampf mehr aus dem Waffeleisen entweicht.
6. Verwenden Sie zum Vorbereiten der antihafbeschichteten Backplatten immer Butter oder Speiseöl. Dadurch wird nicht nur die Antihafbeschichtung geschützt, sondern auch das Entfernen der fertigen Waffeln erleichtert.
7. Die Verwendung von hitzebeständigem Kunststoff- oder Holzbesteck trägt zum Schutz der Antihafbeschichtung bei.
8. Um bei der Verwendung des Waffeleisens Zeit zu sparen, bereiten Sie die Zutaten und den Teig rechtzeitig vor.

## Aufbewahrung

Vergewissern Sie sich, dass das Waffeleisen abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie es an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

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

## Technische Daten

Produktcode: EK2249

Eingangsspannung: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Ausgangsleistung: 900 W

# REZEPTE



## Herzhafte Waffeln Kartoffelpufferwaffeln

### Zutaten

2 große mehlig-e Kartoffeln, geschält und zerkleinert  
100 g Käse, gerieben  
2 EL Schnittlauch, geschnitten  
½ TL Salz  
¼ TL Pfeffer

### Zubereitung

Die antihaftbeschichteten Einsätze leicht einfetten.

Das Waffeleisen vorheizen.

Mit 2 bis 3 Lagen Küchenrolle die überschüssige Flüssigkeit aus der Kartoffelmasse drücken.

In einer großen Schüssel die Kartoffelmasse, Käse, Schnittlauch, Salz und Pfeffer mischen.

Eine ca. 1,5 cm dicke Schicht der Kartoffelmischung auf jeden der antihaftbeschichteten Einsätze geben.

Den Deckel vorsichtig schließen und für

ca. 15 Minuten knusprig und braun backen.



**TIPP:** Mit pochierten Eiern und Würstchen servieren.

## Quesadilla-Waffeln

### Zutaten

4 mittelgroße Tortillas  
150 g Käse, gerieben  
1 grüne Pablano-Chilischote, dünn geschnitten  
1 Jalapeño-Chilischote, entkernt und gewürfelt  
1 EL Olivenöl  
2 TL Taco-Gewürzmischung

### Zubereitung

Das Waffeleisen vorheizen.

Das Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen.

Geben Sie die Poblano- und Jalapeño-Chilischoten hinzu und braten Sie sie ca. 2 Minuten lang an, bis sie weich sind.

Je eine Tortilla auf jede antihaftbeschichtete Backplatte geben. Bei Bedarf auf die passende Größe zuschneiden.

Eine kleine Menge geriebenen Käse, die Chilimischung und eine Prise der Taco-Gewürzmischung auf die Tortilla geben. Obenauf kommt eine Handvoll geriebener Käse und die zweite Tortilla.

Den Deckel vorsichtig schließen und für

ca. 15 Minuten backen, bis der Käse Blasen wirft und geschmolzen ist und die Tortilla leicht gebräunt ist.



**Tipp:** Mit Sauerrahm, Salsa und Guacamole servieren.

## Waffeln mit Würstchen und Kartoffelbrei

### Zutaten

600 g Kartoffeln, gestampft  
125 g Käse, gerieben  
65 g Mehl  
2 große Eier  
2 gekochte Würstchen  
60 ml Buttermilch  
4 EL ungesalzene Butter, geschmolzen  
3 EL Schnittlauch, gehackt  
½ TL Salz  
½ TL Pfeffer  
½ TL Backpulver  
¼ TL Backnatron  
¼ TL Knoblauchpulver

### Zubereitung

In einer großen Schüssel Butter, Buttermilch und Eier vermischen.

Kartoffelbrei und Schnittlauch hinzugeben und die Masse vorsichtig vermischen.

In einer anderen Schüssel das Mehl, Backpulver, Backnatron, Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver verrühren. Die trockenen Zutaten in die Mischung geben und vermengen.

Die antihafbeschichteten Einsätze leicht einfetten. Das Waffeleisen vorheizen.

Den Waffelteig in die Mitte der antihafbeschichteten Einsätze gießen, bis sie ca. zu drei Vierteln gefüllt sind. Den Deckel vorsichtig schließen und für ca. 5 Minuten goldbraun backen.



**Tipp:** Mit Bratwürsten servieren.

## Käse-Pilz-Womelettes

### Zutaten

75 g Champignons, fein gehackt  
22 g Parmesan, gerieben  
1 großes Ei  
1 EL Olivenöl  
½ TL Knoblauchpulver  
¼ TL getrockneter Thymian

### Zubereitung

Die antihafbeschichteten Einsätze leicht einfetten. Das Waffeleisen vorheizen.

Alle Zutaten gründlich in einer großen Schüssel vermischen.

Den Waffelteig in die Mitte der antihafbeschichteten Einsätze gießen, bis sie ca. zu drei Vierteln gefüllt sind.

Den Deckel vorsichtig schließen und für ca. 5 Minuten backen, bis das Ei vollständig durchgegart ist.



**TIPP:** Zum Servieren mit geriebenem Käse bestreuen.

## Süßkartoffel-Waffeln

### Zutaten

150 g Süßkartoffeln, geschält und geraspelt  
2 Zwiebeln, fein gewürfelt  
2 große Eier  
1 reife Avocado, gehackt  
1 Limette, frisch gepresst  
2 EL Kokosmehl (oder normales Mehl)  
Eine Prise Salz und Pfeffer

### Zubereitung

In einer großen Schüssel die Süßkartoffeln, eines der Eier, das Kokosmehl und ½ TL Salz mischen. Die antihafbeschichteten Backplatten leicht einfetten.

Das Waffeleisen vorheizen.

Die Hälfte des Teigs in die Mitte des antihafbeschichteten Einsatzes geben.

Den Deckel vorsichtig schließen und für ca. 15 Minuten backen, bis er vollständig durchgegart ist.

Währenddessen die Eier pochieren, die Avocado zerdrücken und mit den Zwiebeln und dem Limettensaft vermischen.



**TIPP:** Mit der Avocadocreme und pochierten Eiern garnieren und servieren.

## Süße Waffeln

Normale Waffeln mit knusprigem Speck und Ahornsirup

### Zutaten

250 g Mehl  
360 ml Vollmilch  
2 große Eier  
6 EL Butter, geschmolzen  
2 EL weißer Zucker  
4 TL Backpulver  
1 TL Vanilleextrakt  
½ TL Salz

Knusprig angebratener Speck zum Servieren  
Ahornsirup



## Zubereitung

In einer großen Schüssel das Mehl, den weißen Zucker, das Backpulver und das Salz vermischen. Die Eier in einer zweiten Schüssel schaumig schlagen. Die geschmolzene Butter, Vanilleextrakt und die Milch hinzugeben.

Die trockenen Zutaten in die Mischung geben und vermengen.

Die antihafbeschichteten Backplatten leicht einfetten. Das Waffeleisen vorheizen.

Den Waffelteig in die Mitte der antihafbeschichteten Einsätze gießen, bis sie ca. zu drei Vierteln gefüllt sind. Den Deckel vorsichtig schließen und für ca. 5 Minuten goldbraun backen.

Mit dem knusprigen Speck belegen und mit Ahornsirup beträufeln.



**TIPP:** Statt Speck und Ahornsirup sind auch andere köstliche Toppings möglich.

## Schokoladenwaffeln

### Zutaten

220 g Mehl

50 g Kakaopulver

45 g Schokoladenstückchen

3 große Eier

420 ml Vollmilch

6 EL Butter, geschmolzen

2 EL weißer Zucker

4 TL Backpulver

1 TL Vanilleextrakt

½ TL Salz

### Zubereitung

In einer großen Schüssel das Mehl, den weißen Zucker, Backpulver, Salz, Kakaopulver und Schokoladenchips vermischen.

Die Eier in einer zweiten Rührschüssel schaumig schlagen. Die geschmolzene Butter, Vanilleextrakt und die Milch hinzugeben.

Die trockenen Zutaten in die Mischung geben und vermengen.

Die antihafbeschichteten Backplatten leicht einfetten. Das Waffeleisen vorheizen.

Den Waffelteig in die Mitte der antihafbeschichteten Einsätze gießen, bis sie ca. zu drei Vierteln gefüllt sind. Den Deckel vorsichtig schließen und für ca. 5 Minuten goldbraun backen.



**TIPP:** Mit Schokoladensauce und Vanilleeis servieren.



## Erdbeerwaffeln

### Zutaten

375 g Mehl  
230 g Erdbeeren, püriert  
480 ml Vollmilch  
4 Eiweiß, geschlagen  
4 Eigelb, geschlagen  
4 EL Olivenöl  
3 EL weißer Zucker  
2 TL Backpulver  
1 TL Salz

### Zubereitung

In einer großen Schüssel das Mehl, das geschlagene Eiweiß, den weißen Zucker, das Backpulver und das Salz vermischen. Das geschlagene Eigelb einrühren. Milch und Butter hinzugeben und verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Mit den pürierten Erdbeeren vermischen. Die antihafbeschichteten Einsätze leicht einfetten. Das Waffeleisen vorheizen. Den Waffelteig in die Mitte der antihafbeschichteten Einsätze gießen, bis sie ca. zu drei Vierteln gefüllt sind. Den Deckel vorsichtig schließen und für ca. 5 Minuten goldbraun backen.



**TIPP:** Mit frischen Erdbeeren und Schlagsahne servieren.

## Keksteig-Waffeln

### Zutaten

225 g Mehl gemischt mit Backpulver  
200 g Schokoladenstückchen  
125 g Butter, geschmolzen  
125 g Puderzucker  
100 g hellbrauner Rohrzucker  
1 großes Ei  
2 EL Wasser  
1 EL griechischer Joghurt  
1 TL Vanilleextrakt  
½ TL Salz

### Zubereitung

In einer großen Schüssel Butter, Puderzucker und hellbraunen Rohrzucker verrühren. Nach und nach das Ei, Vanilleextrakt, Wasser und den griechischen Joghurt dazugeben und einrühren. Mit dem Mehl mit Backtriebmittel, Salz und Schokoladenstückchen vermischen. Den Keksteig zu einer dicken, langen Rolle formen und in Scheiben schneiden. Die antihafbeschichteten Einsätze leicht einfetten. Das Waffeleisen vorheizen.

Die Keksteigscheiben auf die antihafbeschichteten Einsätze geben.

Den Deckel vorsichtig schließen und für ca. 5 Minuten backen, bis sie goldbraun und durchgegart sind.



**TIPP:** Warm mit Eiscreme servieren.

## Erdnussbutter-Waffeln

### Zutaten

125 g Mehl  
125 g Erdnussbutter mit Stückchen  
55 g brauner Zucker  
2 große Eier  
250 ml Vollmilch  
2 EL Erdnuss- oder Pflanzenöl  
1 EL Backpulver

### Zubereitung

In einer großen Rührschüssel das Mehl und das Backpulver vermengen. Eier, Erdnussbutter, braunen Zucker, Öl und Milch in einer zweiten Rührschüssel verrühren. In die Mehlmischung geben und vermengen. Die antihafbeschichteten Einsätze leicht einfetten. Das Waffeleisen vorheizen. Den Waffelteig in die Mitte der antihafbeschichteten Einsätze gießen, bis sie ca. zu drei Vierteln gefüllt sind. Den Deckel vorsichtig schließen und in ca. 5 Minuten goldbraun backen.



**TIPP:** Warm mit Ahornsirup servieren.

## Waffeln mit Zitrone und Mohnsamen

### Zutaten

200 g Butter, geschmolzen  
125 g Mehl  
1 großes Ei  
1 Zitrone, Abrieb und entsaftet  
180 ml Buttermilch  
2 EL Mohnsamen  
2 EL Zucker  
1 TL Backpulver  
¼ TL Backnatron  
¼ TL Salz

### Zubereitung

In einer großen Schüssel das Mehl, die Mohnsamen, den Zucker, das Backpulver, das Backnatron und das Salz vermischen. In einer zweiten Rührschüssel Buttermilch, Butter, Eier, Zitronenschale und Zitronensaft verrühren.

Die trockenen Zutaten in die Mischung geben und vermengen.

Die antihafbeschichteten Einsätze leicht einfetten. Das Waffeleisen vorheizen.

Den Waffelteig in die Mitte der antihafbeschichteten Einsätze gießen, bis sie ca. zu drei Vierteln gefüllt sind.

Den Deckel vorsichtig schließen und für ca. 5 Minuten goldbraun backen.



**TIPP:** Mit Ahornsirup und Puderzucker bestreut servieren.

CE

#### Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikgeräten



Dieses Symbol auf dem Produkt, den Batterien oder der Verpackung bedeutet, dass dieses Produkt und alle darin enthaltenen Batterien nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Die Entsorgung hat über eine geeignete Sammelstelle für das Recycling von Altbatterien und Elektro- und Elektronikgeräten zu erfolgen. Die separate Sammlung und das Recycling tragen dazu bei, natürliche Ressourcen zu schonen und potenzielle negative Folgen für die Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden, da in Batterien sowie Elektro- und Elektronikgeräten Substanzen enthalten sind, die durch eine unsachgemäße Entsorgung die Umwelt gefährden. Einige Einzelhändler bieten Rücknahmen an. So können Benutzer am Lebensende angelangte Geräte zurückgeben und diese werden ordnungsgemäß entsorgt. **Der Benutzer ist dafür verantwortlich, dass vor der Entsorgung des Elektro- und Elektronikgerätes sämtliche Daten auf dem Gerät gelöscht werden.** Weitere Informationen zur sachgemäßen Entsorgung von Altbatterien sowie Elektro- und Elektronikgeräten erhalten Sie bei der örtlichen Stadtverwaltung, den städtischen Entsorgungsbetrieben oder beim Händler.

Hergestellt von:

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

**HERGESTELLT IN CHINA.**

CD110216/MD0020824/V5