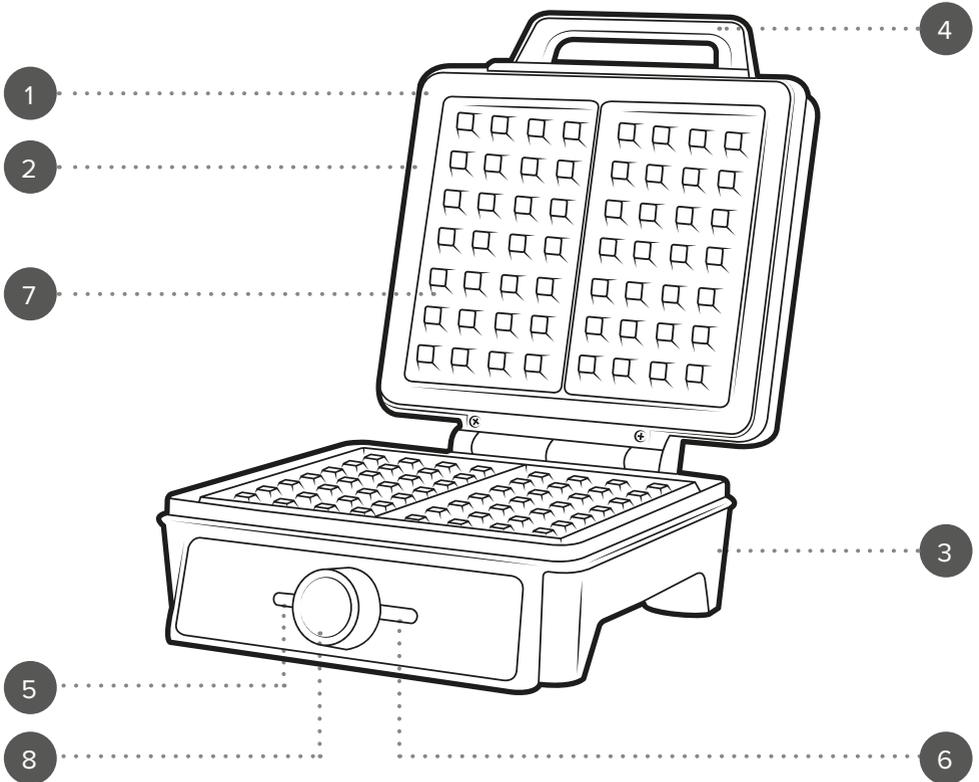


Manuel d'utilisation

Gaufrier à plaques profondes

Description des pièces



- | | |
|---------------------------------|---|
| 1. Unité principale du gaufrier | 5. Voyant d'alimentation rouge |
| 2. Coque supérieure | 6. Voyant « Prêt » vert |
| 3. Coque inférieure | 7. Plaques de cuisson antiadhésives |
| 4. Poignée isolante | 8. Bouton de contrôle de la température |

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lors de l'utilisation de produits électriques, les consignes élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur l'alimentation secteur.
- Les enfants âgés de 8 ans et plus, et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes peuvent utiliser cet appareil uniquement s'ils sont sous surveillance ou s'ils ont reçu des instructions quant à l'utilisation sûre et s'ils comprennent les dangers potentiels.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance, les enfants ne doivent pas effectuer de nettoyage ou de maintenance.
- Cet appareil n'est pas un jouet.
- Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou si l'appareil est tombé ou endommagé, cessez immédiatement d'utiliser le produit pour éviter tout risque de blessure.
- Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible de les endommager.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.
- Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas au-dessus du plan de travail, ne touche pas de surfaces chaudes et ne se torde pas.
- N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur le secteur.
- Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation. Éteignez-le et débranchez-le à la main.
- Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.

- Ne touchez aucune partie de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation, car vous pourriez vous blesser.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité ou en dessous de matériaux inflammables, tels que des rideaux, des placards muraux ou des étagères.
- N'utilisez pas d'objets pointus ou abrasifs avec cet appareil. Utilisez uniquement des spatules en plastique thermorésistant ou en bois pour éviter d'endommager la surface antiadhésive.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation et avant tout nettoyage ou entretien.
- Assurez-vous toujours que l'appareil a complètement refroidi après l'utilisation avant d'effectuer tout nettoyage ou entretien, ou de le ranger.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation et attendez qu'il ait complètement refroidi avant de le nettoyer, de procéder à son entretien ou de le ranger.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.
- L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé à l'aide d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance distinct de celui fourni avec l'appareil.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.
- La surface extérieure de l'appareil peut chauffer pendant le fonctionnement.



ATTENTION : surface chaude : ne touchez pas la partie chaude ou les composants chauffants de l'appareil. Veillez à ne pas renverser d'eau sur l'élément chauffant.



AVERTISSEMENT : tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.

Entretien et maintenance

ÉTAPE 1 : avant de procéder au nettoyage ou à la maintenance, débranchez le gaufrier de l'alimentation secteur et laissez-le refroidir complètement.

ÉTAPE 2 : essuyez la coque du gaufrier avec un chiffon doux et humide et séchez-la soigneusement.

ÉTAPE 3 : retirez les résidus de cuisson en appliquant une petite quantité d'eau chaude mélangée à un détergent doux sur les plaques de cuisson antiadhésives et essuyez avec du papier absorbant. Utilisez une éponge non abrasive si les résidus sont difficiles à nettoyer.

N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer le gaufrier, car cela pourrait endommager la surface.



REMARQUE : nettoyez le gaufrier après chaque utilisation.

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

ÉTAPE 1 : vérifiez que le gaufrier est éteint et débranché de l'alimentation secteur.

ÉTAPE 2 : essuyez la coque du gaufrier avec un chiffon doux et humide et séchez-la soigneusement.



REMARQUE : lors de la première utilisation du gaufrier, une légère fumée et/ou une odeur peuvent s'en dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment d'espace autour du gaufrier.

Utilisation du gaufrier

Avant chaque utilisation, versez une fine couche d'huile de cuisson sur les plaques de cuisson antiadhésives, en étalant doucement avec une feuille de papier absorbant. Cela permet de prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif et d'empêcher les gaufres de coller.

ÉTAPE 1 : préparez la pâte à gaufres.

ÉTAPE 2 : branchez le gaufrier sur l'alimentation secteur et allumez-le. Utilisez le bouton de réglage de la température pour sélectionner la température souhaitée. Le voyant d'alimentation rouge et le voyant « **Prêt** » vert s'allument pour indiquer que le gaufrier est allumé et qu'il chauffe.

ÉTAPE 3 : préchauffez le gaufrier pendant environ 2 minutes. Le voyant « **Prêt** » vert s'éteint une fois la température requise atteinte.

ÉTAPE 4 : ouvrez le couvercle avec précaution à l'aide de gants de cuisine résistants à la chaleur.

ÉTAPE 5 : versez un peu de pâte au centre de la plaque de cuisson antiadhésive inférieure, puis fermez délicatement le couvercle. Pour éviter tout débordement, versez lentement une petite quantité de pâte au centre de la plaque et attendez qu'elle soit uniformément répartie avant d'en rajouter.

ÉTAPE 6 : faites cuire pendant environ 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la gaufre soit dorée. Vérifiez régulièrement en ouvrant délicatement le couvercle. Si nécessaire, prolongez le temps de cuisson, jusqu'à ce que les gaufres soient dorées à souhait.

ÉTAPE 7 : une fois la cuisson terminée, utilisez des gants de cuisine résistants à la chaleur pour ouvrir le couvercle avec précaution, puis retirez les gaufres à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur.

Si vous souhaitez cuire plusieurs fournées de gaufres, fermez le couvercle après avoir retiré chaque fournée pour maintenir la chaleur.

ÉTAPE 8 : éteignez le gaufrier et débranchez-le de l'alimentation secteur. Laissez le couvercle ouvert et laissez l'appareil refroidir.



REMARQUE : ne versez pas une quantité trop importante de pâte sur la plaque, car la pâte s'étale pendant la cuisson. Il est recommandé de verser une quantité correspondant aux $\frac{2}{3}$ de la taille des plaques de cuisson. Veillez à toujours préchauffer les plaques de cuisson antiadhésives avant de lancer la cuisson. Lors de l'utilisation, le voyant « **Prêt** » vert s'allume et s'éteint pour indiquer que le gaufrier se maintient à la température sélectionnée.



ATTENTION : faites preuve de prudence pendant la cuisson. Le gaufrier peut émettre de la vapeur.



AVERTISSEMENT : le gaufrier et les plaques de cuisson atteignent des températures élevées pendant la cuisson. Veillez à toujours utiliser des gants résistants à la chaleur pour éviter toute blessure.

Conseils et astuces

1. Pour éviter tout débordement, ajoutez les ingrédients au centre de la plaque.
2. Versez lentement une petite quantité de pâte sur les plaques de cuisson antiadhésives et attendez qu'elle s'étale de manière uniforme avant d'en rajouter, afin d'éviter tout débordement.
3. Tamisez les ingrédients secs, tels que la farine, afin d'obtenir une pâte lisse et d'éviter les grumeaux.
4. Évitez d'ouvrir le couvercle du gaufrier pendant la cuisson, afin de conserver la chaleur et de favoriser la formation des bulles.
5. Lorsque la vapeur ne s'échappe plus du gaufrier, cela signifie que les gaufres sont prêtes.
6. Veillez à toujours utiliser du beurre ou de l'huile de cuisson pour préparer les plaques de cuisson à revêtement antiadhésif. Cela permet non seulement de protéger le revêtement antiadhésif, mais facilite également le retrait des gaufres une fois cuites.
7. L'utilisation d'ustensiles en plastique ou en bois résistants à la chaleur permet de protéger le revêtement antiadhésif.
8. Pour gagner du temps lors de l'utilisation du gaufrier, préparez les ingrédients et le mélange bien à l'avance.

Stockage

Vérifiez que le gaufrier est froid, propre et sec avant de le ranger dans un endroit frais et sec.

N'enroulez jamais le cordon de manière trop serrée autour du gaufrier. Enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

Spécifications

Code produit : EK5848

Entrée : 220–240 V ~ 50–60 Hz

Puissance : 1600 W

RECETTES



Gaufres nature

Ingrédients

250 g de farine ordinaire
360 ml de lait entier
2 gros œufs
6 cuillères à soupe de beurre fondu
2 cuillères à soupe de sucre blanc
4 cuillères à café de levure chimique
1 cuillère à café d'extrait de vanille
½ cuillère à café de sel

Préparation

Dans un grand saladier, mélangez la farine, le sucre blanc, la levure chimique et le sel. Dans un autre saladier, battez les œufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Ajoutez le beurre fondu, l'extrait de vanille et le lait entier. Transférez les ingrédients secs dans le saladier des ingrédients liquides et mélangez le tout.

Huilez légèrement les plaques de cuisson antiadhésives. Préchauffez le gaufrier.

Versez la pâte à gaufre au centre de chaque plaque de cuisson antiadhésive, jusqu'à ce qu'elle soit remplie aux ¾ environ. Fermez le couvercle avec précaution et faites cuire pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que les gaufres soient dorées.

Gaufres salées Gaufres de pommes de terre

Ingrédients

100 g de fromage râpé
2 grandes pommes de terre de type Russet pelées et râpées
2 cuillères à soupe de ciboulette ciselée
½ cuillère à café de sel
¼ cuillère à café de poivre

Méthode

Huilez légèrement les plaques de cuisson antiadhésives. Préchauffez le gaufrier.

Enlevez l'excédent de liquide des pommes de terre en les pressant fermement à l'aide de 2 à 3 feuilles d'essuie-tout.

Dans un grand saladier, mélangez les pommes de terre, le fromage, la ciboulette, le sel et le poivre.

Déposez une couche d'environ 1,5 cm du mélange à base de pommes de terre dans chacune des plaques de cuisson antiadhésives.

Fermez le couvercle avec précaution et faites cuire pendant environ 15 minutes jusqu'à ce que les gaufres soient croustillantes et dorées.



Conseil : servez avec des œufs pochés et des saucisses.

Gaufres quesadilla

Ingrédients

150 g de fromage râpé
4 tortillas moyennes
1 piment vert de type Poblano, émincé
1 jalapeño épépiné et coupé en dés
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à café de mélange d'épices pour tacos

Méthode

Préchauffez le gaufrier.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle.

Mettez le piment Poblano et le jalapeño et faites-les revenir pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient ramollis.

Placez une tortilla dans chaque plaque de cuisson antiadhésive. Coupez les tortillas pour les ajuster à la taille des plaques si nécessaire.

Ajoutez une petite quantité de fromage râpé, une partie du mélange pimenté et une pincée d'épices pour tacos dans une tortilla. Pour terminer, saupoudrez avec une bonne poignée de fromage râpé avant de recouvrir avec la deuxième tortilla.

Fermez soigneusement le couvercle et laissez cuire pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et la tortilla légèrement dorée.



Conseil : servez avec de la crème fraîche, de la sauce salsa et du guacamole.

Gaufres saucisse-purée

Ingrédients

600 g de purée de pommes de terre
125 g de fromage râpé
65 g de farine ordinaire
2 gros œufs
2 saucisses cuites
60 ml de babeurre
4 cuillères à soupe de beurre doux fondu
3 cuillères à soupe de ciboulette ciselée
½ cuillère à café de sel
½ cuillère à café de poivre
½ cuillère à café de levure chimique
¼ cuillère à café de bicarbonate de soude
¼ cuillère à café d'ail en poudre

Préparation

Dans un grand saladier, mélangez le beurre, le babeurre et les œufs. Ajoutez la purée de pommes de terre et la ciboulette, en mélangeant doucement le tout.

Dans un autre saladier, fouettez la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude, le sel, le poivre et l'ail en poudre.

Transférez les ingrédients secs dans le saladier des ingrédients liquides et mélangez le tout.

Huiliez légèrement les plaques de cuisson antiadhésives.

Préchauffez le gaufrier.

Versez la pâte à gaufre au centre de chaque plaque de cuisson antiadhésive, jusqu'à ce qu'elle soit remplie aux ¾ environ.

Fermez le couvercle avec précaution et faites cuire pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que les gaufres soient dorées.



Conseil : servez avec des saucisses.

Gaufres d'omelettes aux champignons et au fromage

Ingrédients

75 g de champignons finement hachés
22 g de parmesan râpé
1 gros œuf
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
½ cuillère à café d'ail en poudre
¼ cuillère à café de thym séché

Préparation

Huiliez légèrement les plaques de cuisson antiadhésives.

Préchauffez le gaufrier.

Dans un grand saladier, fouettez les ingrédients jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Versez la pâte à gaufre au centre de chaque plaque de cuisson antiadhésive, jusqu'à ce qu'elle soit remplie aux ¾ environ.

Fermez soigneusement le couvercle et laissez cuire pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce que l'œuf soit entièrement cuit.



Conseil : saupoudrez de fromage râpé avant de servir.

Gaufres à la patate douce

Ingrédients

150 g de patate douce, pelée et râpée
2 oignons coupés en petits dés
2 gros œufs

1 avocat bien mûr coupé en morceaux
1 citron vert fraîchement pressé
2 cuillères à soupe de farine de coco (ou de farine ordinaire)
1 pincée de sel et de poivre

Préparation

Dans un grand saladier, mélangez la patate douce, un des œufs, la farine de coco et ½ cuillère à café de sel.

Huiliez légèrement les plaques de cuisson antiadhésives.

Préchauffez le gaufrier.

Versez la moitié de la pâte à gaufre au centre de chaque plaque de cuisson antiadhésive.

Fermez le couvercle avec précaution et faites cuire pendant environ 15 minutes jusqu'à ce que les gaufres soient dorées.

Pendant que les gaufres cuisent, pochez l'autre œuf et faites une purée avec l'avocat, les oignons et le jus de citron vert.



Conseil : servez avec la purée d'avocat et l'œuf poché sur le dessus.

Gaufres sucrées

Gaufres nature au sirop d'érable et au bacon croustillant

Ingrédients

250 g de farine
360 ml de lait entier
2 gros œufs
6 cuillères à soupe de beurre fondu
2 cuillères à soupe de sucre blanc
4 cuillères à café de levure chimique
1 cuillère à café d'extrait de vanille
½ cuillère à café de sel
Bacon croustillant (cuit), pour le service
Sirop d'érable, pour le service

Préparation

Dans un grand saladier, mélangez la farine, le sucre blanc, la levure chimique et le sel.

Dans un autre saladier, battez les œufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Ajoutez le beurre fondu, l'extrait de vanille et le lait entier.

Transférez les ingrédients secs dans le saladier des ingrédients liquides et mélangez le tout.

Huiliez légèrement les plaques de cuisson antiadhésives.

Préchauffez le gaufrier.

Versez la pâte à gaufre au centre de chaque plaque de cuisson antiadhésive, jusqu'à ce qu'elle soit remplie aux ¾ environ.

Fermez le couvercle avec précaution et faites cuire pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que les gaufres soient dorées.

Ajoutez les tranches de bacon croustillant et le sirop d'érable.



Conseil : vous pouvez remplacer le bacon croustillant et le sirop d'érable par une autre garniture délicieuse.

Gaufres au chocolat

Ingrédients

220 g de farine
50 g de cacao en poudre
45 g de pépites de chocolat
3 gros œufs
420 ml de lait entier
6 cuillères à soupe de beurre fondu
2 cuillères à soupe de sucre blanc
4 cuillères à café de levure chimique
1 cuillère à café d'extrait de vanille
½ cuillère à café de sel

Préparation

Dans un grand saladier, mélangez la farine, le sucre blanc, la levure chimique, le sel, le cacao en poudre et les pépites de chocolat.

Dans un autre saladier, battez les œufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Ajoutez le beurre fondu, l'extrait de vanille et le lait entier. Transférez les ingrédients secs dans le saladier des ingrédients liquides et mélangez le tout.

Huilez légèrement les plaques de cuisson antiadhésives.

Préchauffez le gaufrier.

Versez la pâte à gaufre au centre de chaque plaque de cuisson antiadhésive, jusqu'à ce qu'elle soit remplie aux $\frac{3}{4}$ environ.

Fermez le couvercle avec précaution et faites cuire pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que les gaufres soient dorées.



Conseil : servez avec de la sauce au chocolat et de la glace à la vanille.

Gaufres aux fraises

Ingrédients

375 g de farine

230 g de purée de fraises

480 ml de lait entier

4 blancs d'œuf montés en neige

4 jaunes d'œufs battus

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

3 cuillères à soupe de sucre blanc

2 cuillères à café de levure chimique

1 cuillère à café de sel

Préparation

Dans un grand saladier, mélangez la farine, les blancs d'œufs montés en neige, le sucre blanc, la levure chimique et le sel.

Incorporez les jaunes d'œufs battus.

Ajoutez le lait et le beurre, en mélangeant jusqu'à ce que la pâte à gaufre s'épaississe.

Incorporez la purée de fraises.

Huilez légèrement les plaques de cuisson antiadhésives.

Préchauffez le gaufrier.

Versez la pâte à gaufre au centre de chaque plaque de cuisson antiadhésive, jusqu'à ce qu'elle soit remplie aux $\frac{3}{4}$ environ.

Fermez le couvercle avec précaution et faites cuire pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que les gaufres soient dorées.



Conseil : servez avec des fraises fraîches et de la crème fraîche.

Gaufres-biscuits

Ingrédients

225 g de farine avec levure incorporée

200 g de pépites de chocolat

125 g de beurre ramolli

125 g de sucre en poudre

100 g de sucre roux

1 gros œuf

2 cuillères à soupe d'eau

1 cuillère à soupe de yaourt grec

1 cuillère à café d'extrait de vanille

$\frac{1}{2}$ cuillère à café de sel

Préparation

Dans un grand saladier, mélangez le beurre, le sucre en poudre et le sucre roux. Incorporez l'œuf, l'extrait de vanille, l'eau et le yaourt grec pour la pâte à biscuits.

Ajoutez la farine avec levure incorporée, le sel et les pépites de chocolat. Roulez la pâte à biscuit pour former une sorte de saucisse épaisse et longue, puis coupez-la en tranches.

Huilez légèrement les plaques de cuisson antiadhésives.

Préchauffez le gaufrier.

Placez la pâte à biscuit sur les plaques de cuisson antiadhésives.

Fermez le couvercle avec précaution et faites cuire pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que les gaufres soient dorées et bien cuites.



Conseil : servez chaud avec de la glace.

Gaufres au beurre de cacahuètes

Ingrédients

125 g de farine

125 g de beurre de cacahuète crunchy

55 g de sucre roux

2 gros œufs

250 ml de lait entier

2 cuillères à soupe d'huile d'arachide ou d'une autre huile végétale

1 cuillère à soupe de levure chimique

Préparation

Dans un grand saladier, mélangez la farine et la levure chimique.

Dans un autre saladier, mélangez les œufs, le beurre de cacahuètes, le sucre roux, l'huile et le lait. Versez dans le premier bol et mélangez le tout.

Huilez légèrement les plaques de cuisson antiadhésives.

Préchauffez le gaufrier.

Versez la pâte à gaufre au centre de chaque plaque de cuisson antiadhésive, jusqu'à ce qu'elle soit remplie aux $\frac{3}{4}$ environ.

Fermez le couvercle avec précaution et faites cuire pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que les gaufres soient dorées.



Conseil : servez chaud avec du sirop d'érable.

Gaufres aux graines de pavot et au citron

Ingrédients

200 g de beurre fondu

125 g de farine

1 gros œuf

1 zeste de citron râpé

Jus d'un citron

180 ml de babeurre

2 cuillères à soupe de graines de pavot

2 cuillères à soupe de sucre

1 cuillère à café de levure chimique

$\frac{1}{4}$ cuillère à café de bicarbonate de soude

$\frac{1}{4}$ cuillère à café de sel

Préparation

Dans un grand saladier, mélangez la farine, les graines de pavot, le sucre, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel.

Dans un autre saladier, fouettez le babeurre, le beurre, les œufs, le zeste de citron et le jus de citron.

Transférez les ingrédients secs dans le saladier des ingrédients liquides et mélangez le tout.

Huilez légèrement les plaques de cuisson antiadhésives.

Préchauffez le gaufrier.

Versez la pâte à gaufre au centre de chaque plaque de cuisson antiadhésive, jusqu'à ce qu'elle soit remplie aux $\frac{3}{4}$ environ.

Fermez le couvercle avec précaution et faites cuire pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que les gaufres soient dorées.



Conseil : servez avec du sirop d'érable et saupoudrez de sucre glace.

Rendez-vous sur salter.com/pages/instruction-manuals.htm et recherchez la référence **EK5848** pour accéder au mode d'emploi de votre produit et trouver d'autres recettes.



Mise au rebut des piles/batteries usagées et des équipements électriques et électroniques



Ce produit est étiqueté avec ce symbole de poubelle barrée conformément à la directive européenne 2012/19/EC pour indiquer qu'il ne doit pas être éliminé avec vos autres déchets ménagers. En raison de la présence de substances, de mélanges ou de composants dangereux, les appareils électriques et électroniques qui ne sont pas soumis à un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine. Veuillez consulter votre bureau municipal local ou votre service d'élimination des déchets pour plus de détails sur le retour et le recyclage de ce produit.

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

FABRIQUÉ EN CHINE.