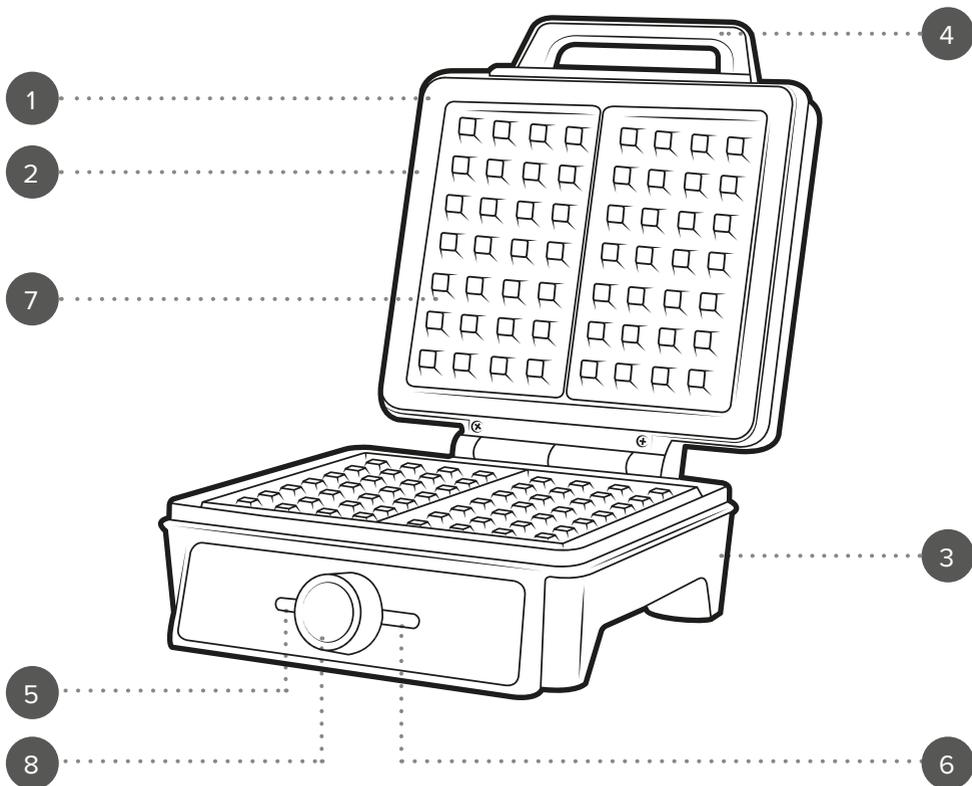


# Manuale di istruzioni

Macchina per waffle con stampi profondi

## Descrizione dei componenti



1. Unità principale della macchina per waffle
2. Alloggiamento superiore
3. Alloggiamento inferiore
4. Maniglia termoisolante

5. Spia di alimentazione rossa
6. Spia verde di apparecchio pronto all'uso
7. Piastre di cottura con rivestimento antiaderente
8. Manopola di regolazione della temperatura

## **ISTRUZIONI DI SICUREZZA**

- Durante l'uso di apparecchiature elettriche, è necessario osservare le precauzioni di sicurezza di base.
- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, verificare che il voltaggio indicato sull'apposita targhetta corrisponda a quello della rete locale.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o non in possesso della necessaria esperienza e conoscenza, solo in presenza di un supervisore e solo dopo aver ricevuto istruzioni sul suo impiego sicuro e sui rischi associati.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- A meno che non abbiano un'età superiore a 8 anni e siano supervisionati, i bambini non devono effettuare operazioni di manutenzione e pulizia.
- Questo apparecchio non è un giocattolo.
- Se il cavo di alimentazione, la spina o una qualsiasi parte dell'apparecchio non funziona correttamente o ha subito cadute o danni, interrompere immediatamente l'uso del prodotto, onde evitare possibili lesioni.
- Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente. Rivolgersi esclusivamente a un elettricista qualificato per la riparazione. Le riparazioni improprie potrebbero provocare danni a chi utilizza l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini quando è acceso o in fase di raffreddamento.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore o bordi affilati per evitare danni.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da qualsiasi parte dell'apparecchio che potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.
- Tenere l'apparecchio lontano da altre apparecchiature che producono calore.
- Evitare che il cavo di alimentazione penda su piani di lavoro, tocchi superfici calde o si attorcigli.
- Non immergere i componenti elettrici dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato all'alimentazione elettrica.
- Non interrompere l'alimentazione elettrica dell'apparecchio tirando il cavo; è consigliabile spegnerlo e staccare la spina afferrandola.
- Non tirare o trasportare l'apparecchio tramite il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi differenti dall'uso previsto.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti in dotazione.
- Non utilizzare questo apparecchio all'aperto.
- Non conservare l'apparecchio alla luce diretta del sole o in condizioni di umidità elevata.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Non toccare le parti dell'apparecchio che potrebbero surriscaldarsi durante l'uso, onde evitare possibili lesioni.

- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità o al di sotto di materiali infiammabili, come tende, credenze a muro o ripiani.
- Non utilizzare oggetti appuntiti o abrasivi con questo apparecchio; servirsi soltanto di spatole in plastica termoresistente o in legno per evitare di danneggiare la superficie antiaderente.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente dopo l'uso e prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
- Accertarsi che l'apparecchio si sia raffreddato completamente prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione oppure prima di riporlo.
- Scollegarlo sempre dalla presa di corrente dopo l'uso e verificare che si sia raffreddato completamente prima di eseguire operazioni di pulizia, manutenzione e prima di riporlo.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, a un'altezza confortevole per l'utente.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghe.
- L'apparecchio non deve essere azionato tramite un timer esterno o un telecomando separato, diverso da quello fornito in dotazione.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.
- La superficie esterna dell'apparecchio potrebbe surriscaldarsi durante il funzionamento.



**ATTENZIONE:** superficie calda. Non toccare la parte calda o i componenti dell'apparecchio che generano calore. Non versare acqua sull'elemento riscaldante.



**AVVERTENZA:** tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

## Cura e manutenzione

**PASSAGGIO 1:** prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la macchina per waffle dall'alimentazione elettrica e lasciarla raffreddare completamente.

**PASSAGGIO 2:** pulire la macchina per waffle con un panno morbido e umido e asciugarla accuratamente.

**PASSAGGIO 3:** rimuovere i residui di cibo versando un po' di acqua calda e detergente delicato sulle piastre di cottura con rivestimento antiaderente, quindi pulirle con della carta assorbente. In caso di difficoltà nel rimuovere i residui di cibo, utilizzare una spugna non abrasiva.

Non pulire la macchina per waffle con spugne e detersivi aggressivi o abrasivi, onde evitare di danneggiare la superficie.



**NOTA:** la macchina per waffle deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

## Istruzioni per l'uso

### Prima del primo utilizzo

**PASSAGGIO 1:** accertarsi che la macchina per waffle sia spenta e scollegata dall'alimentazione elettrica.

**PASSAGGIO 2:** pulire la macchina per waffle con un panno morbido e umido e asciugarla accuratamente.



**NOTA:** al primo utilizzo, la macchina per waffle potrebbe emettere del fumo o un lieve odore. Questo fenomeno è normale e scompare in breve tempo. Mantenere una ventilazione adeguata intorno alla macchina per waffle.

## Utilizzo della macchina per waffle

Prima di ogni utilizzo, applicare con attenzione un sottile strato di olio sulle piastre di cottura antiaderenti, distribuendolo uniformemente con della carta assorbente. In questo modo, si contribuisce a prolungare la durata del rivestimento antiaderente e si evita che il waffle si attacchi.

**PASSAGGIO 1:** preparare la pastella per waffle.

**PASSAGGIO 2:** collegare la macchina per waffle all'alimentazione elettrica e accenderla, utilizzare la manopola di regolazione per selezionare la temperatura desiderata. La spia di alimentazione rossa e la spia verde di dispositivo pronto all'uso si accendono, a indicare che la macchina per waffle è accesa e si sta riscaldando.

**PASSAGGIO 3:** preriscaldare la macchina per waffle per circa 2 minuti. La spia verde di apparecchio pronto all'uso si accende quando viene raggiunta la temperatura impostata.

**PASSAGGIO 4:** aprire delicatamente il coperchio utilizzando dei guanti da forno resistenti al calore.

**PASSAGGIO 5:** versare un po' di pastella al centro di tutti gli stampi sulla piastra di cottura inferiore con rivestimento antiaderente, quindi chiudere delicatamente il coperchio. Per evitare fuoriuscite, versare lentamente una piccola quantità di pastella al centro dello stampo e attendere che si distribuisca uniformemente prima di aggiungerne altra.

**PASSAGGIO 6:** cuocere per circa 5–10 minuti o finché non avrà raggiunto un colore marrone dorato; controllare periodicamente aprendo con attenzione il coperchio. Se necessario, è possibile cuocere i waffle un po' più a lungo fino a raggiungere il livello di doratura desiderato.

**PASSAGGIO 7:** a cottura ultimata, aprire delicatamente il coperchio con guanti da forno resistenti al calore e rimuovere i waffle con una spatola in legno o in plastica termoresistente.

Se si desidera preparare molti waffle, chiudere il coperchio ogni volta che si rimuovono i waffle per mantenere il calore.

**PASSAGGIO 8:** spegnere la macchina per waffle e scollegarla dall'alimentazione elettrica. Lasciarla raffreddare con il coperchio aperto.



**NOTA:** non riempire eccessivamente gli stampi poiché la pastella si espande durante la cottura. Si consiglia di riempire ogni sezione fino a 2/3. Prima della cottura, preriscaldare sempre le piastre antiaderenti. Durante l'utilizzo, la spia verde che indica che il dispositivo è pronto all'uso si accende e si spegne per segnalare che la macchina per waffle sta mantenendo la temperatura.



**ATTENZIONE:** prestare attenzione durante la cottura; la macchina per waffle emetterà vapore.



**AVVERTENZA:** la macchina per waffle e le piastre di cottura diventano molto calde durante l'uso; servirsi sempre di guanti resistenti al calore per prevenire lesioni.

## Suggerimenti e consigli

1. Per evitare fuoriuscite, aggiungere gli ingredienti al centro di ciascuno stampo.
2. Quando si usa la pastella, versare lentamente una piccola quantità nelle piastre di cottura antiaderenti e attendere che si distribuisca uniformemente prima di aggiungerne altra, per non rischiare di riempirle eccessivamente.
3. Setacciare gli ingredienti secchi, come la farina, aiuterà a ottenere una consistenza fluida e senza grumi.
4. Non aprire la macchina per waffle durante la cottura, in quanto l'eventuale fuoriuscita di calore potrebbe impedire la formazione delle bolle.
5. È possibile capire che i waffle sono pronti quando il vapore smette di fuoriuscire dalla macchina.
6. Utilizzare sempre burro oppure olio per preparare al meglio le piastre di cottura con rivestimento antiaderente. Questo metodo non solo contribuisce a proteggere il rivestimento antiaderente, ma facilita anche la rimozione dei waffle caldi.
7. L'uso di utensili in legno o in plastica termoresistente contribuisce a proteggere il rivestimento antiaderente.
8. Per risparmiare tempo durante l'uso della macchina per waffle, preparare gli ingredienti e i composti in anticipo.

## Come riporre il prodotto

Controllare che la macchina per waffle sia fredda, pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e privo di umidità. Avvolgere il cavo attorno alla macchina per waffle senza stringerlo eccessivamente per evitare danni.

## Specifiche

Codice prodotto: EK5848

Ingresso: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uscita: 1600 W

# RICETTE

## Waffle semplici

### Ingredienti

250 g di farina 00  
360 ml di latte intero  
2 uova grandi  
6 cucchiaini di burro fuso  
2 cucchiaini di zucchero bianco  
4 cucchiaini di lievito in polvere  
1 cucchiaino di estratto di vaniglia  
½ cucchiaino di sale

### Procedimento

In una terrina grande, mescolare farina, zucchero, lievito in polvere e sale. In un'altra terrina, sbattere le uova fino a ottenere un composto soffice. Aggiungere il burro fuso, l'estratto di vaniglia e il latte intero. Trasferire gli ingredienti secchi nella terrina con gli ingredienti umidi e mescolare.

Ungere leggermente le piastre di cottura antiaderenti.

Preriscaldare la macchina per waffle.

Versare la pastella per waffle al centro di ogni piastra antiaderente coprendo circa ¾ della superficie.

Chiudere delicatamente il coperchio e cuocere per circa 5 minuti, finché la pastella non avrà raggiunto un colore dorato.

## Waffle salati Waffle di patate

### Ingredienti

100 g di formaggio grattugiato  
2 patate Russet grandi, sbucciate e grattugiate  
2 cucchiaini di erba cipollina tagliata  
½ cucchiaino di sale  
¼ di cucchiaino di pepe

### Procedimento

Ungere leggermente le piastre di cottura antiaderenti.

Preriscaldare la macchina per waffle.

Utilizzando 2-3 strati di carta assorbente, strizzare le patate in modo da rimuovere il liquido in eccesso.

In una terrina grande, unire le patate, il formaggio, l'erba cipollina, il sale e il pepe.

Aggiungere uno strato del composto ottenuto di circa 1,5 cm di spessore su ogni piastra di cottura antiaderente.

Chiudere delicatamente il coperchio e far cuocere per circa 15 minuti, fino a ottenere una superficie croccante e dorata.



**Suggerimento:** servire con uova in camicia e salsicce ben cotte.

## Waffle di quesadilla

### Ingredienti

150 g di formaggio grattugiato  
4 tortillas medie  
1 peperoncino poblano verde a fette sottili  
1 jalapeño, privato dei semi e tagliato a dadini  
1 cucchiaino di olio d'oliva  
2 cucchiaini di condimento per taco

### Procedimento

Preriscaldare la macchina per waffle.

Scaldare l'olio in una padella.

Aggiungere peperoncino poblano e jalapeño e farli soffriggere per circa 2 minuti, finché non risultano morbidi.

Posizionare una tortilla su ciascuna piastra di cottura antiaderente. Rimuovere la parte in eccesso, se necessario.

Aggiungere una piccola quantità di formaggio grattugiato, il mix di peperoncini e una spolverata di condimento per taco sulla tortilla. Infine, aggiungere una generosa manciata di formaggio grattugiato e coprire con la seconda tortilla.

Chiudere delicatamente il coperchio e cuocere per circa 15 minuti, finché il formaggio non diventa filante e la tortilla non risulta dorata.



**Suggerimento:** servire con panna acida, salsa messicana e guacamole.

## Salsicce e waffle di patate

### Ingredienti

600 g di patate schiacciate  
125 g di formaggio grattugiato  
65 g di farina 00  
2 uova grandi  
2 salsicce cotte  
60 ml di latticello  
4 cucchiaini di burro non salato fuso  
3 cucchiaini di erba cipollina tagliata  
½ cucchiaino di sale  
½ cucchiaino di pepe  
½ cucchiaino di lievito in polvere  
¼ di cucchiaino di bicarbonato  
¼ di cucchiaino di aglio in polvere

### Procedimento

In una terrina grande, unire burro, latticello e uova. Aggiungere le patate schiacciate e l'erba cipollina, quindi amalgamare gli ingredienti delicatamente. In un'altra terrina, mescolare farina, lievito in polvere, bicarbonato, sale, pepe e aglio in polvere. Trasferire gli ingredienti secchi nella terrina con gli ingredienti umidi e mescolare. Ungere leggermente le piastre di cottura antiaderenti. Preriscaldare la macchina per waffle. Versare la pastella per waffle al centro di ogni piastra antiaderente coprendo circa ¾ della superficie. Chiudere delicatamente il coperchio e cuocere per circa 5 minuti, finché la pastella non avrà raggiunto un colore dorato.



**Suggerimento:** servire con salsicce ben cotte.

## Omelette waffle con funghi e formaggio

### Ingredienti

75 g di funghi tagliati sottili  
22 g di Parmigiano grattugiato  
1 uovo grande  
1 cucchiaino di olio d'oliva  
½ cucchiaino di aglio in polvere  
¼ di cucchiaino di timo secco

### Procedimento

Ungere leggermente le piastre di cottura antiaderenti. Preriscaldare la macchina per waffle. In una terrina grande, mescolare tutti gli ingredienti fino ad amalgamarli perfettamente. Versare la pastella per waffle al centro di ogni piastra antiaderente coprendo circa ¾ della superficie. Chiudere delicatamente il coperchio e cuocere per circa 5 minuti, finché l'uovo non risulta ben cotto.



**Suggerimento:** aggiungere una spolverata di formaggio grattugiato prima di servire.

## Waffle di patate dolci

### Ingredienti

150 g di patate dolci, sbucciate e grattugiate  
2 cipolle tagliate finemente  
2 uova grandi  
1 avocado maturo tagliato a pezzi

1 lime appena spremuto  
2 cucchiaini di farina di cocco (o farina 00)  
Un pizzico di sale e pepe

### Procedimento

In una terrina grande, versare le patate, un uovo, la farina di cocco e ½ cucchiaino di sale. Ungere leggermente le piastre di cottura antiaderenti. Preriscaldare la macchina per waffle. Con un cucchiaino, versare metà della pastella per waffle al centro di entrambe le piastre di cottura antiaderenti. Chiudere delicatamente il coperchio e cuocere per circa 15 minuti finché la pastella non sarà ben cotta. Durante la cottura dei waffle, cuocere l'altro uovo in camicia e, a parte, creare una purea con l'avocado, le cipolle e il succo di lime.



**Suggerimento:** servire con la purea di avocado e guarnire con l'uovo in camicia.

## Waffle dolci

### Waffle semplici con bacon croccante e sciroppo d'acero

### Ingredienti

250 g di farina 00  
360 ml di latte intero  
2 uova grandi  
6 cucchiaini di burro fuso  
2 cucchiaini di zucchero bianco  
4 cucchiaini di lievito in polvere  
1 cucchiaino di estratto di vaniglia  
½ cucchiaino di sale  
Bacon croccante (cotto) per guarnire  
Sciroppo d'acero per guarnire

### Procedimento

In una terrina grande, mescolare farina, zucchero, lievito in polvere e sale. In un'altra terrina, sbattere le uova fino a ottenere un composto soffice. Aggiungere il burro fuso, l'estratto di vaniglia e il latte intero. Trasferire gli ingredienti secchi nella terrina con gli ingredienti umidi e mescolare. Ungere leggermente le piastre di cottura antiaderenti. Preriscaldare la macchina per waffle. Versare la pastella per waffle al centro di ogni piastra antiaderente coprendo circa ¾ della superficie. Chiudere delicatamente il coperchio e cuocere per circa 5 minuti, finché la pastella non avrà raggiunto un colore dorato. Guarnire con le fettine di bacon croccante e con lo sciroppo d'acero.



**Suggerimento:** invertire il bacon croccante e lo sciroppo d'acero per creare un'altra guarnizione deliziosa.

## Waffle al cioccolato

### Ingredienti

220 g di farina 00  
50 g di cacao in polvere  
45 g di scaglie di cioccolato  
3 uova grandi  
420 ml di latte intero  
6 cucchiaini di burro fuso  
2 cucchiaini di zucchero bianco  
4 cucchiaini di lievito in polvere  
1 cucchiaino di estratto di vaniglia  
½ cucchiaino di sale

### Procedimento

In una terrina grande, unire farina, zucchero, lievito in polvere, sale, cacao in polvere e scaglie di cioccolato.

In un'altra terrina, sbattere le uova fino a ottenere un composto soffice. Aggiungere il burro fuso, l'estratto di vaniglia e il latte intero. Trasferire gli ingredienti secchi nella terrina con gli ingredienti umidi e mescolare. Ungere leggermente le piastre di cottura antiaderenti. Preriscaldare la macchina per waffle. Versare la pastella per waffle al centro di ogni piastra antiaderente coprendo circa  $\frac{3}{4}$  della superficie. Chiudere delicatamente il coperchio e cuocere per circa 5 minuti, finché la pastella non avrà raggiunto un colore dorato.



**Suggerimento:** servire con sciroppo al cioccolato e gelato alla vaniglia.

## Waffle alla fragola

### Ingredienti

375 g di farina 00  
230 g di purea di fragole  
480 ml di latte intero  
4 albumi sbattuti  
4 tuorli sbattuti  
4 cucchiaini di olio d'oliva  
3 cucchiaini di zucchero bianco  
2 cucchiaini di lievito in polvere  
1 cucchiaino di sale

### Procedimento

In una terrina grande, versare la farina, i tuorli, lo zucchero, il lievito e il sale. Aggiungere i tuorli sbattuti. Aggiungere latte e burro, quindi mescolare fino a ottenere un composto grumoso. Aggiungere la purea di fragole. Ungere leggermente le piastre di cottura antiaderenti. Preriscaldare la macchina per waffle. Versare la pastella per waffle al centro di ogni piastra antiaderente coprendo circa  $\frac{3}{4}$  della superficie. Chiudere delicatamente il coperchio e cuocere per circa 5 minuti, finché la pastella non avrà raggiunto un colore dorato.



**Suggerimento:** servire con fragole fresche e panna.

## Waffle con impasto per biscotti

### Ingredienti

225 g di farina autolievitante  
200 g di scaglie di cioccolato  
125 g di burro ammorbidito  
125 g di zucchero semolato  
100 g di zucchero di canna chiaro  
1 uovo grande  
2 cucchiaini di acqua  
1 cucchiaino di yogurt greco  
1 cucchiaino di estratto di vaniglia  
 $\frac{1}{2}$  cucchiaino di sale

### Procedimento

In una terrina grande, sbattere burro, zucchero semolato e zucchero di canna chiaro. Aggiungere l'uovo, l'estratto di vaniglia, l'acqua e lo yogurt greco per realizzare l'impasto per biscotti. Aggiungere la farina autolievitante, il sale e le scaglie di cioccolato. Con l'impasto, formare un rotolo spesso e tagliarlo a fette. Ungere leggermente le piastre di cottura antiaderenti. Preriscaldare la macchina per waffle. Collocare l'impasto sulle piastre di cottura antiaderenti. Chiudere delicatamente il coperchio e cuocere per circa 5 minuti, finché l'impasto non risulterà dorato e ben cotto.



**Suggerimento:** servire caldi con del gelato.

## Waffle al burro di arachidi

### Ingredienti

125 g di farina 00  
125 g di burro di arachidi croccante  
55 g di zucchero di canna scuro  
2 uova grandi  
250 ml di latte intero  
2 cucchiaini di olio di arachidi o vegetale  
1 cucchiaino di lievito in polvere

### Procedimento

In una terrina grande, versare la farina e il lievito in polvere. In un'altra terrina, unire le uova, il burro di arachidi, lo zucchero di canna, l'olio e il latte, quindi trasferire il tutto nella terrina con il composto di farina e mescolare. Ungere leggermente le piastre di cottura antiaderenti. Preriscaldare la macchina per waffle. Versare la pastella per waffle al centro di ogni piastra antiaderente coprendo circa  $\frac{3}{4}$  della superficie. Chiudere delicatamente il coperchio e cuocere per circa 5 minuti, finché la pastella non avrà raggiunto un colore dorato.



**Suggerimento:** servire caldi con sciroppo d'acero.

## Waffle ai semi di papavero e limone

### Ingredienti

200 g di burro fuso  
125 g di farina 00  
1 uovo grande  
Buccia di 1 limone grattugiata  
Succo di 1 limone  
180 ml di latticello  
2 cucchiaini di semi di papavero  
2 cucchiaini di zucchero  
1 cucchiaino di lievito in polvere  
 $\frac{1}{4}$  di cucchiaino di bicarbonato  
 $\frac{1}{4}$  di cucchiaino di sale

### Procedimento

In una terrina grande, versare la farina, i semi di papavero, lo zucchero, il lievito in polvere, il bicarbonato e il sale. In un'altra terrina, mescolare latticello, burro, uovo, buccia e succo di limone. Trasferire gli ingredienti secchi nella terrina con gli ingredienti umidi e mescolare. Ungere leggermente le piastre di cottura antiaderenti. Preriscaldare la macchina per waffle. Versare la pastella per waffle al centro di ogni piastra antiaderente coprendo circa  $\frac{3}{4}$  della superficie. Chiudere delicatamente il coperchio e cuocere per circa 5 minuti, finché la pastella non avrà raggiunto un colore dorato.



**Suggerimento:** servire con sciroppo d'acero e una spolverata di zucchero a velo.

Consultare [salter.com/pages/instruction-manuals.html](http://salter.com/pages/instruction-manuals.html) e cercare **EK5848** per accedere al manuale di istruzioni del prodotto e ad altre ricette.

# CE

## **Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche**



Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. I dispositivi elettronici ed elettrici non inclusi in un processo di riciclo sono potenzialmente pericolosi per l'ambiente e la salute umana a causa della presenza di sostanze pericolose. Si prega di smaltire l'apparecchiatura in modo responsabile presso centri idonei di raccolta differenziata o di consegnarla al rivenditore seguendo una delle seguenti modalità:

- nel caso di apparecchiature di piccolissime dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25 cm), consegna gratuita senza obbligo di acquisto nei negozi con superficie di vendita di apparecchiature elettriche ed elettroniche superiore ai 400 mq (modalità "uno contro zero"). Per i negozi con superficie inferiore tale modalità è facoltativa.
- nel caso di apparecchiature di dimensioni esterne superiori a 25 cm, consegna gratuita al rivenditore all'atto dell'acquisto di un prodotto equivalente (modalità "uno contro uno").

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

**PRODOTTO IN CINA.**

CD090823/MD250124/V3



Manchester  
OL9 0DD  
United Kingdom  
[www.upplc.com](http://www.upplc.com)

**ULTIMATE PRODUCTS**  
**HOME OF BRANDS**

Artworker:	Hannah Alrey
Date:	06/12/2024
Project Name:	EEK245155 IT EK5848
Type of Artwork:	Instruction Manual
Size:	A5 Booklet
Software Used:	Indesign CC
Typefaces:	Proxima Nova

- |  |   |
|--|---|
|  | <input type="checkbox"/> Cyan             |
|  | <input type="checkbox"/> Magenta          |
|  | <input type="checkbox"/> Yellow           |
|  | <input checked="" type="checkbox"/> Black |
|  | <input type="checkbox"/> PMS              |

Artwork Version **2**

**Artwork Scale 1:1**

©2024 Ultimate Products UK Ltd. All designs, images and artwork are the copyright of Ultimate Products UK Ltd. No copying, alterations or amendments to the artwork, design can be undertaken without prior written permission of Ultimate Products UK Ltd. Any costs incurred as a result of unauthorised amendments will be recovered from the supplier responsible.

**DO NOT PRINT THIS PAGE**  
**ARTWORK REFERENCE ONLY**