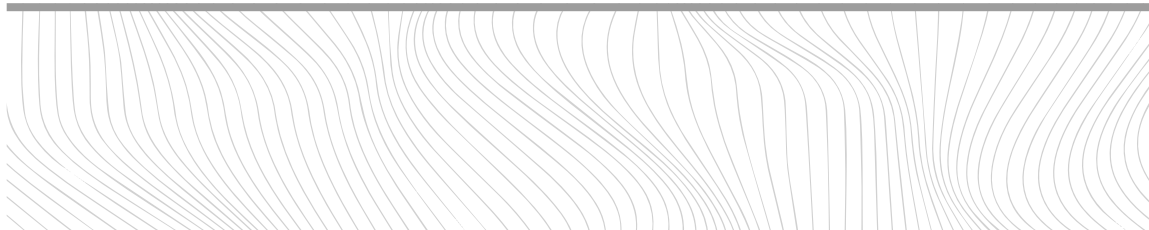
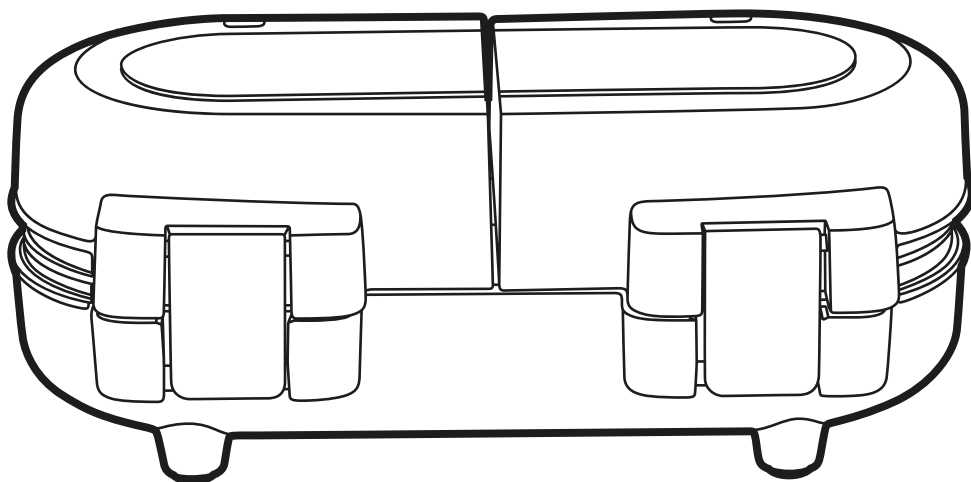
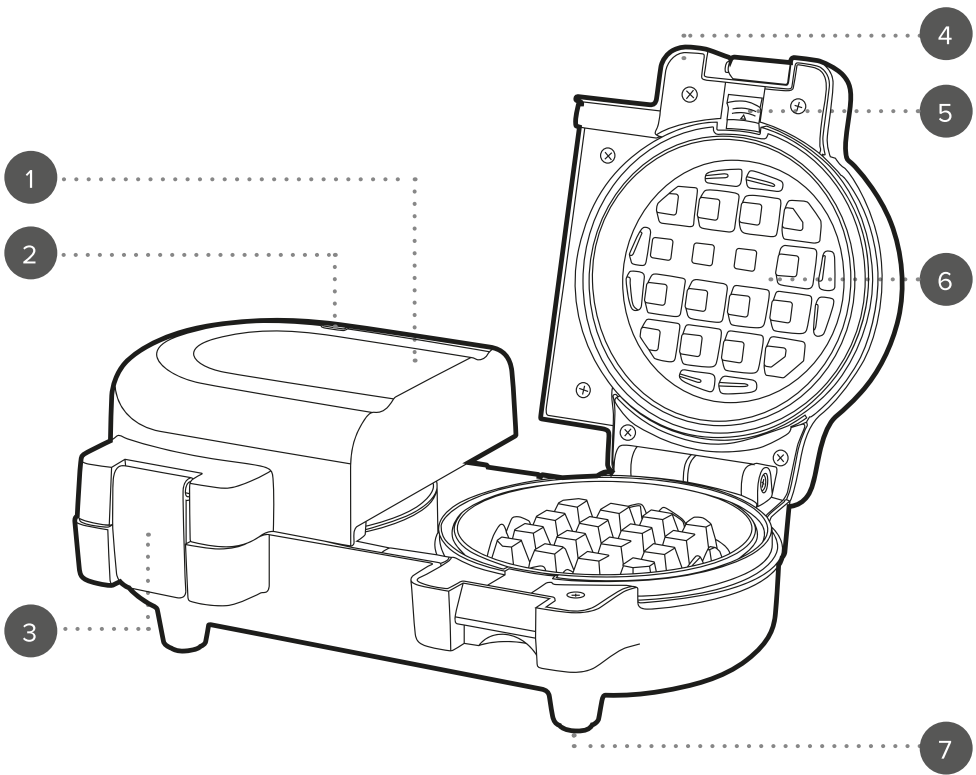


Bedienungsanleitung

Doppeltes Waffleisen



Beschreibung der Teile



1. Waffeleisen
2. Kontrollleuchten
3. Verriegelungen
4. Griffe

5. Entriegelungstasten für die Einsätze
6. Austauschbare Einsätze
7. Rutschfeste Füße

Bitte bewahren Sie die Anweisungen 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, wenn sie in dessen sichere Verwendung eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen oder überwacht werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen keine Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- 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.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- 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.
- Berühren Sie keine Bereiche des Geräts, die heiß werden können, da dies zu Verletzungen führen kann.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von oder unter brennbaren Materialien wie Vorhängen, Wandschränken oder Regalen.
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Gegenstände mit diesem Gerät. Verwenden Sie nur Pfannenwender aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz, um eine Beschädigung der Antihafthfläche zu vermeiden.
- Trennen Sie das Gerät immer nach der Verwendung und vor jeder Reinigung oder Wartung durch den Benutzer.
- Stellen Sie immer sicher, dass das Gerät nach der Verwendung vollständig abgekühlt ist, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen oder das Gerät wegräumen.
- Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung immer vom Stromnetz und stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen, warten oder verstauen.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich für den Benutzer in einer angenehmen Höhe befindet.
- 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.



ACHTUNG: 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 entflammabaren Materialien fernhalten.

Pflege und Wartung

SCHRITT 1: Bevor Sie eine Reinigung oder Wartung durchführen, trennen Sie das Waffeleisen vom Stromnetz und überprüfen Sie, ob es vollständig abgekühlt ist.

SCHRITT 2: Wischen Sie das Gehäuse des Waffeleisens mit einem weichen,

feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.

SCHRITT 3: Reinigen Sie die Zubehörteile in warmem Seifenwasser. Spülen Sie sie anschließend gründlich ab und trocknen Sie sie gründlich ab.

SCHRITT 4: Entfernen Sie eingebrannte Essensreste, indem Sie eine kleine Menge warmes Wasser mit einem milden Reinigungsmittel auf die antihaftbeschichteten Einsätze auftragen. Wischen Sie sie anschließend mit einem Papiertuch oder einem nicht scheuernden Schwamm sauber.

Tauchen Sie das Waffeleisen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Topfkratzer, um das Waffeleisen oder das Zubehör zu reinigen, da dies die Oberfläche beschädigen könnte.



HINWEIS: Das Waffeleisen sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Gebrauchsanweisung Vor dem ersten Gebrauch

SCHRITT 1: Schalten Sie das Waffeleisen aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

SCHRITT 2: Wischen Sie das Gehäuse des Waffeleisens mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.

Reinigen Sie die Einsätze in warmem Seifenwasser, spülen Sie sie anschließend ab und trocknen Sie sie gründlich.



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.

Einsetzen oder Wechseln der Einsätze

SCHRITT 1: Öffnen Sie das Waffeleisen, indem Sie den Deckel anheben.

SCHRITT 2: Wählen Sie die erforderlichen Einsätze aus und prüfen Sie, ob beide Einsätze übereinstimmen.

SCHRITT 3: Positionieren Sie den unteren Einsatz im Waffeleisen und richten Sie ihn am Heizelement aus. Drücken Sie vorsichtig, bis er einrastet. Wiederholen Sie den Vorgang für den oberen Einsatz.



HINWEIS: Die antihaftbeschichteten Einsätze passen nur in eine Richtung in das Waffeleisen.

Verwenden des Waffeleisens

SCHRITT 1: Tragen Sie vor jedem Gebrauch vorsichtig eine dünne Schicht Speiseöl auf die Einsätze auf und reiben Sie es mit einem Papiertuch ein. Dadurch wird die Lebensdauer der Antihaftbeschichtung verlängert und das Anhaften der Lebensmittel verhindert.

SCHRITT 2: Bereiten Sie die zu backenden Zutaten vor.

SCHRITT 3: Setzen Sie die erforderlichen Einsätze gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Einsetzen und Wechseln der Einsätze“ ein.

SCHRITT 4: Schließen Sie das Waffeleisen an die Stromversorgung an, schalten Sie es ein und

heizen Sie es ca. 2 Minuten vor. Die Kontrollleuchte leuchtet auf und zeigt damit an, dass das Waffeleisen vorgeheizt wird. Die Kontrollleuchte erlischt, sobald die erforderliche Temperatur erreicht wurde und das Waffeleisen einsatzbereit ist.

SCHRITT 5: Öffnen Sie den Deckel vorsichtig mit hitzebeständigen Handschuhen.

Geben Sie die vorbereiteten Zutaten in die Mitte des unteren Einsatzes und schließen Sie den Deckel vorsichtig.

SCHRITT 6: Lassen Sie den Inhalt für die erforderliche Zeit backen; prüfen Sie ihn regelmäßig durch vorsichtiges Öffnen des Deckels.

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

SCHRITT 8: Schalten Sie das Waffeleisen aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

SCHRITT 9: Lassen Sie den Deckel zum Abkühlen offen.



HINWEIS: Heizen Sie die Einsätze immer vor, bevor Sie mit dem Backen beginnen. Lassen Sie das Waffeleisen immer ausreichend abkühlen, bevor Sie die anderen Einsätze verwenden. Während des Gebrauchs schaltet sich die Kontrollleuchte ein und aus, um anzuzeigen, dass das Waffeleisen die Temperatur hält. Die Einsätze dürfen nicht überfüllt werden, da sich die Zutaten beim Backen ausdehnen können. Wenn Sie mehrere Portionen zubereiten, schließen Sie den Deckel nach dem Entnehmen einer Portion, um die Wärme zu bewahren. Das Waffeleisen bleibt während des Gebrauchs auf beiden Seiten heiß.



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.

Entfernen der Einsätze

SCHRITT 1: Lassen Sie das Waffeleisen vollständig abkühlen, bevor Sie die Einsätze entfernen.

SCHRITT 2: Drücken Sie die Entriegelungstasten an der Vorderseite des Waffeleisens. Die Einsätze werden leicht angehoben, sodass sie leichter abgenommen werden können.

SCHRITT 3: Entnehmen Sie jeden Einsatz, indem Sie ihn mit zwei Händen festhalten. Schieben und heben Sie ihn dann aus dem Waffeleisen heraus.



ACHTUNG: Lassen Sie die Einsätze stets vollständig abkühlen, bevor Sie sie aus dem Waffeleisen entfernen. Andernfalls kann es zu Verletzungen kommen.

Verwendung der austauschbaren Einsätze

SCHRITT 1: Sobald das Waffeleisen vorgeheizt ist, gießen Sie den vorbereiteten Teig in die Mitte jeder Vertiefung des unteren Einsatzes und schließen Sie dann den Deckel.

SCHRITT 2: Backen Sie den Teig ca. 8 Minuten oder bis die Waffeln goldbraun und weich sind. Überprüfen Sie den Backvorgang regelmäßig, indem Sie den Deckel vorsichtig öffnen.

SCHRITT 3: Sobald der Backvorgang beendet ist, schalten Sie das Waffeleisen aus und trennen Sie es von der Stromversorgung. Lassen Sie den Deckel zum Abkühlen offen.

SCHRITT 4: Entfernen Sie die Waffeln vorsichtig, indem Sie die Ränder langsam mit einem

hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder aus Holz vom Einsatz lösen.

SCHRITT 5: Nach dem Abkühlen kann der Einsatz entfernt, in warmem Seifenwasser gewaschen und gründlich getrocknet werden.



HINWEIS: Füllen Sie nicht zu viel Teig ein, da er sich beim Backen ausdehnt. Füllen Sie jede Vertiefung bis ca. $\frac{2}{3}$ ihrer Kapazität.



WARNUNG: Gehen Sie bei der Verwendung des Waffeleisens vorsichtig vor, um Kontakt mit austretender Hitze und Dampf zu vermeiden.

Tipps und Tricks

1. Achten Sie darauf, den Teig nicht zu stark zu mischen, da dies die Textur der Waffeln beeinflussen kann.
2. Das Sieben trockener Zutaten wie Mehl sorgt für eine glatte Konsistenz und verhindert Klumpen.
3. Warten Sie, bis sich der Teig gleichmäßig verteilt hat, um ein Überlaufen zu vermeiden.
4. Öffnen Sie das Waffeleisen nicht während der ersten Minuten des Backvorgangs, da Wärme entweichen kann.
5. Die Verwendung von hitzebeständigem Kunststoff- oder Holzbesteck trägt zum Schutz der Antihafbeschichtung bei.
6. Um bei der Verwendung des Waffeleisens Zeit zu sparen, bereiten Sie die Zutaten und den Teig rechtzeitig vor.

Aufbewahrung

Stellen Sie vor der Aufbewahrung an einem kühlen, trockenen Ort sicher, dass das Waffeleisen abgekühlt, sauber und trocken ist.

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

Fehlerbehebung

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Der Teig backt nicht gleichmäßig.	Die Vertiefungen sind unterfüllt oder überfüllt.	Füllen Sie ca. $\frac{2}{3}$ der Vertiefungen mit Teig. Wenden Sie den Snack, um sicherzustellen, dass beide Seiten gleichmäßig gebacken werden.
Die Einsätze lassen sich nicht in das Waffeleisen setzen.	Die Einsätze wurden nicht richtig ausgerichtet.	Stellen Sie sicher, dass die Einsätze korrekt ausgerichtet und in dieser Position eingerastet sind. Stellen Sie sicher, dass die Einsätze ausreichend abgekühlt sind, da sich bestimmte Materialien durch Wärme ausdehnen können.

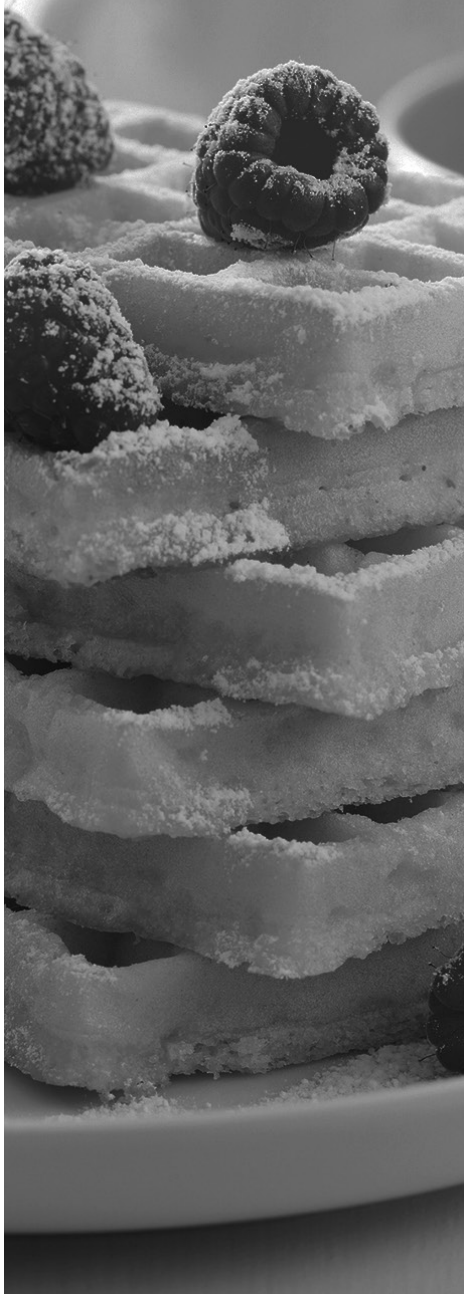
Technische Daten

Produktcode: EK5922/PT5922

Eingangsspannung: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Ausgangsleistung: 1100 W

REZEPTE



Klassische Waffeln

Zutaten

120 g Mehl
1 Ei
235 ml Milch
2 EL geschmolzene Butter
1 EL Zucker
2 TL Backpulver
Prise Salz

Zubereitung

Mehl und Backpulver in eine große Schüssel sieben und dann Zucker und Salz einrühren.

Das Ei, die Milch und die geschmolzene Butter in einer separaten Schüssel vermischen und die Mischung in die Mitte der trockenen Zutaten gießen. Gut vermischen, damit ein glatter, dicker Teig entsteht.

Antihafbeschichtete Einsätze leicht einfetten und Waffeleisen vorheizen.

Den Teig vorsichtig in das Waffeleisen gießen; jede Vertiefung zu $\frac{2}{3}$ füllen. Das Waffeleisen schließen und die Waffeln goldbraun backen.

Die Waffel vorsichtig mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz entnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Wiederholen Sie den Vorgang solange, bis der Teig aufgebraucht ist.



HINWEIS: Geben Sie vor dem Backen Lebensmittelfarbe in den Teig, um für eine nette Abwechslung zu sorgen.

Schokoladenwaffeln

Zutaten

190 g Mehl
100 g Zucker
75 g Puderzucker
2 Eier
250 ml Milch
4 EL geschmolzene Butter
3 TL Backpulver
3 EL ungesüßtes Kakaopulver
 $\frac{1}{2}$ TL Vanilleextrakt
Prise Salz

Zubereitung

Mehl und Backpulver in eine große Schüssel geben und dann Zucker, Salz und Kakaopulver unterrühren.

Die Eier, die Milch, die geschmolzene Butter, den Vanilleextrakt und den Puderzucker in einer separaten Schüssel vermischen und die Mischung in die Mitte der trockenen Zutaten gießen. Gut vermischen, damit ein glatter, dicker Teig entsteht.

Antihafbeschichtete Einsätze leicht einfetten und

Waffeleisen vorheizen.

Den Teig vorsichtig in das Waffeleisen gießen; jede Vertiefung zu $\frac{2}{3}$ füllen. Das Waffeleisen schließen und die Waffeln goldbraun backen.

Die Waffel vorsichtig mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz entnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Wiederholen Sie den Vorgang solange, bis der Teig aufgebraucht ist.

In Schokolade getauchte Waffeln

Zutaten

4 klassische Waffeln

100 g geschmolzene Schokolade (Fügen Sie zu geschmolzener weißer Schokolade Lebensmittelfarbe hinzu, um für eine nette Abwechslung zu sorgen.)

Zubereitung

Tauchen Sie die Waffeln in die geschmolzene Schokolade.

Lassen Sie sie im Kühlschrank abkühlen oder genießen Sie sie warm.

Red Velvet Waffeln

Zutaten

120 g Mehl

25 g Kakaopulver

1 Ei

235 ml Milch

2 EL geschmolzene Butter

1 EL Zucker

2 TL Backpulver

1 TL Vanilleextrakt

4 Tropfen rote Lebensmittelfarbe

Prise Salz

Zubereitung

Mehl und Backpulver in eine große Schüssel sieben und dann Zucker, Kakaopulver und Salz unterrühren. Das Ei, die Milch, den Vanilleextrakt, die Lebensmittelfarbe und die geschmolzene Butter in einer separaten Schüssel vermischen und die Mischung in die Mitte der trockenen Zutaten gießen. Gut vermischen, damit ein glatter, dicker Teig entsteht. Antihafbeschichtete Einsätze leicht einfetten und Waffeleisen vorheizen.

Den Teig vorsichtig in das Waffeleisen gießen; jede Vertiefung zu $\frac{2}{3}$ füllen. Das Waffeleisen schließen und die Waffeln goldbraun backen.

Die Waffel vorsichtig mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz entnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Wiederholen Sie den Vorgang solange, bis der Teig aufgebraucht ist.

Waffeln mit Obst

Zutaten

4 klassische Waffeln (geben Sie vor dem Backen Lebensmittelfarbe in den Teig, um für eine nette Abwechslung zu sorgen)

Auswahl an geschnittenem Obst (z. B. Erdbeeren, Pfirsiche, Kiwis)

Zubereitung

Geben Sie die Früchte auf die Waffeln, um Waffeln mit Obst zuzubereiten.

Glasierte Waffeln

Zutaten

4 klassische Waffeln

Zutaten für die Vanillebuttercreme

150 g Puderzucker

75 g Butter, geschmolzen

2 TL Milch

1 TL Vanilleextrakt

Zubereitung der Vanillebuttercreme

Butter und Puderzucker schaumig rühren.

Die Milch und den Vanilleextrakt langsam zur Mischung hinzugeben und solange miteinander verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Zwischen zwei Waffeln verstreichen, um ein Waffelsandwich zu erhalten.

Zutaten für die Schokoladenglasur

100 g geschmolzene Schokolade (Fügen Sie zu geschmolzener weißer Schokolade Lebensmittelfarbe hinzu, um für eine nette Abwechslung zu sorgen.)

75 g Puderzucker

40 g ungesalzene Butter, in Stücken

2 EL Wasser

Zubereitung der Schokoladenglasur

Butter und Puderzucker schaumig rühren.

Die geschmolzene Schokolade und Wasser langsam zur Mischung hinzugeben und solange miteinander verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Zwischen zwei Waffeln verstreichen, um ein Waffelsandwich zu erhalten.

Eiscreme-Waffelsandwiches

Zutaten

8 klassische Waffeln (Geben Sie vor dem Backen Lebensmittelfarbe in den Teig, um für eine nette Abwechslung zu sorgen.)

4 Kugeln Eis

Eine Handvoll Streusel

Zubereitung

Geben Sie das Eis zwischen zwei Waffeln, um ein Eiscreme-Waffelsandwich zu erhalten.

Vegane Waffeln

Zutaten

100 g Mehl

100 g Vollkornmehl

250 ml Mandelmilch

4 EL weiche vegane Butter

3 EL goldbrauner Streuzucker

2 TL Backpulver

1 TL Vanillepaste

Prise Salz

Zubereitung

Mehl, Vollkornmehl und Backpulver in eine große Schüssel geben und dann Zucker und Salz unterrühren.

Die Mandelmilch, die vegane Butter und die Vanillepaste in einer separaten Schüssel vermischen und die Mischung in die Mitte der trockenen Zutaten gießen. Gut vermischen, damit ein glatter, dicker Teig entsteht.

Antihafbeschichtete Einsätze leicht einfetten und Waffeleisen vorheizen.

Den Teig vorsichtig in das Waffeleisen gießen; jede Vertiefung zu $\frac{2}{3}$ füllen. Das Waffeleisen schließen und die Waffeln goldbraun backen.

Die Waffel vorsichtig mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz entnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Wiederholen Sie den Vorgang solange, bis der Teig aufgebraucht ist.

Ideen für veganen Belag

- Geschmolzene vegane Schokolade und Erdbeeren
- Geschmolzene vegane Schokolade und vegane Marshmallows
- Mandelbutter und vegane Schokoladenstückchen
- Zimt
- Puderzucker und Beeren
- Erdnussbutter und Marmelade
- Milchfreier Joghurt und Beeren
- Banane und vegane Schokoladenstückchen
- Veganes Eis und Beeren

S'mores-Waffel-Sundae

Zutaten

4 klassische Waffeln

Marshmallows

Schlagsahne

Zutaten für die Fudge-Soße

340 g Zucker

115 g Butter

100 g ungesüßtes Kakaopulver

240 ml Schlagsahne oder 120 ml Schlagsahne und 120 ml Milch

2 TL Vanilleextrakt

$\frac{1}{4}$ TL Salz

Zubereitung der Fudge-Soße

Zucker, Kakaopulver und Milch oder eine Mischung aus Milch und Schlagsahne in einem Topf bei geringer Hitze vollständig miteinander vermischen.

Die Hitze erhöhen und die Mischung zum Kochen bringen.

Die Butter einrühren und ca. weitere

5 Minuten kochen, bis sich die Mischung verdickt hat. Nehmen Sie den Topf vom Herd und geben Sie den Vanilleextrakt und das Salz hinzu.

Lassen Sie das Ganze ca. 5 Minuten abkühlen.

CE

Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikaltgeräten



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 Elektronikaltgeräten 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 Elektronikaltgeräten 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 Elektronikaltgerätes sämtliche Daten auf dem Gerät gelöscht werden.** Weitere Informationen zur sachgemäßen Entsorgung von Altbatterien sowie Elektro- und Elektronikaltgeräten 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.

CD211223/MD040424/V2