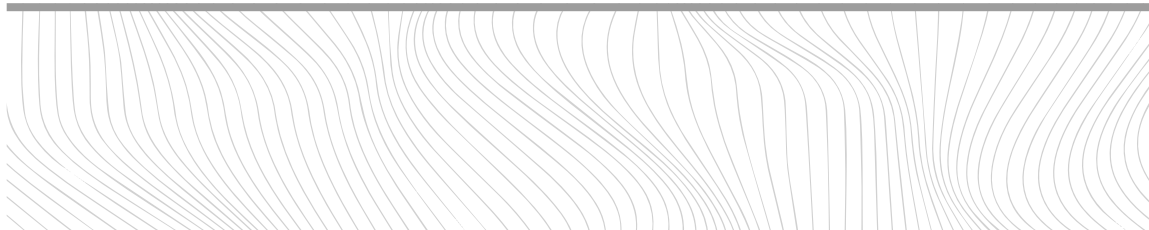
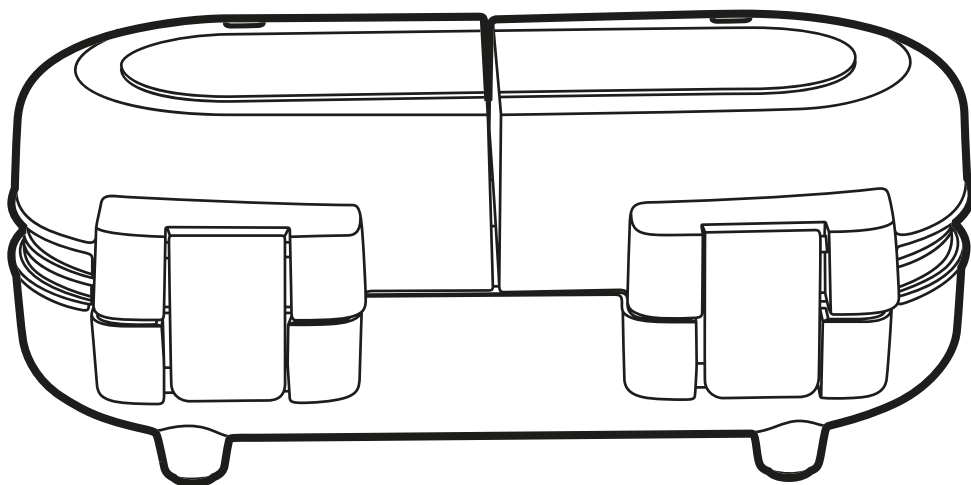


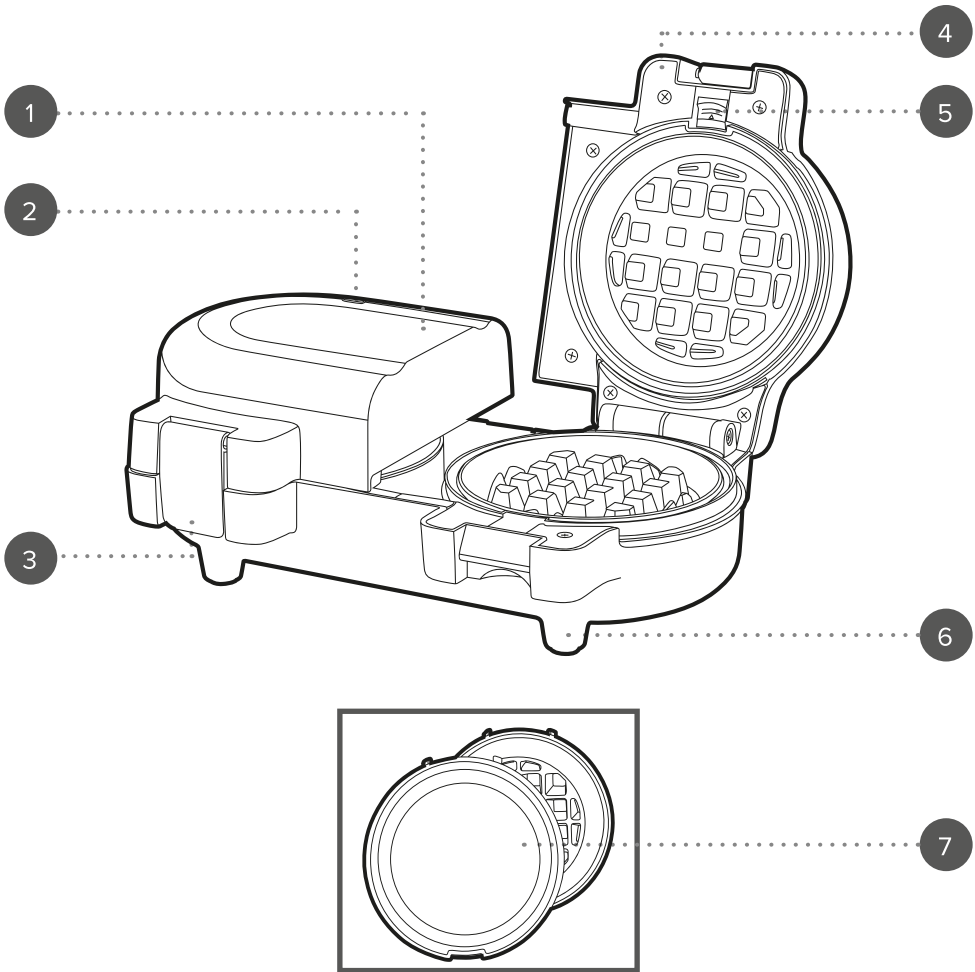
# Instrukcja obsługi

Podwójny miniopekacz do przekąsek

---



## Opis części



1. Jednostka główna opiekacza do przekąsek
2. Lampki kontrolne
3. Blokady
4. Uchwyty
5. Przycisk zwalnający płytki
6. Nóżki antypoślizgowe
7. Wymienne płytki

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 używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.
- Produkt nie jest przeznaczony do zabawy, dlatego dzieci powinny używać go pod nadzorem.
- Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane w trakcie tych czynności.
- 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 wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami.
- 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 przesuwać urządzenia, gdy jest ono używane.
- Nie należy dotykać żadnych części urządzenia, które mogą się nagrzewać podczas pracy, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała.
- Nie należy używać urządzenia w pobliżu łatwopalnych materiałów, takich jak zasłony, szafki ścienne lub półki, ani pod nimi.
- W przypadku tego urządzenia nie należy używać przedmiotów ostrych lub powodujących ścieranie. Należy używać wyłącznie drewnianej lub wykonanej z tworzywa sztucznego łopatki odpornej na wysokie temperatury, aby uniknąć uszkodzenia powłoki zapobiegającej przywieraniu.
- Zawsze należy odłączać urządzenie od zasilania po użyciu, a także przed czyszczeniem lub konserwacją.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, konserwacji lub przechowywania urządzenia należy zawsze upewnić się, że zostało ono całkowicie schłodzone.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, konserwacji lub przechowywania urządzenia należy odłączyć je od gniazdka i upewnić się, że całkowicie ostygło.
- Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej użytkownikowi komfort pracy.
- Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania innego niż ten, który został dostarczony wraz z urządzeniem.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.
- Zewnętrzna powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas pracy.



**UWAGA:** gorąca powierzchnia — nie należy dotykać gorących części ani elementów grzejnych urządzenia. Należy uważać, aby nie połączyć elementu grzejnego wodą.



**OSTRZEŻENIE:** urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.

## Konserwacja

**KROK 1:** Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć opiekacz do przekąsek od źródła zasilania i upewnić się, że urządzenie ostygło.

**KROK 2:** Obudowę opiekacza do przekąsek wytrzyj miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osusz.

**KROK 3:** Umyj akcesoria ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu, a następnie dokładnie je opłucz i osusz.

**KROK 4:** 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.

Nie wolno zanurzać opiekacza do przekąsek w wodzie ani innym płynie.

Do czyszczenia opiekacza do przekąsek i jego akcesoriów nie wolno używać silnych lub ściernych detergentów ani druczianych zmywaków, ponieważ może to

spowodować uszkodzenie powierzchni.



**UWAGA:** Opiekacz do przekąsek należy wyczyścić po każdym użyciu.

## Instrukcja obsługi Przed pierwszym użyciem

**KROK 1:** Wyłącz opiekacz i odłącz go od źródła zasilania.

**KROK 2:** Obudowę opiekacza do przekąsek wytrzyj miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osusz. Umyj płyty w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu, a następnie wypłucz i dokładnie osusz.



**UWAGA:** Przy pierwszym użyciu opiekacza do przekąsek może pojawić się nieprzyjemny zapach lub trochę dymu. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Należy zapewnić odpowiednią wentylację wokół opiekacza.

## Montaż lub wymiana płyt

**KROK 1:** Otwórz opiekacz do przekąsek, podnosząc pokrywę.

**KROK 2:** Wybierz potrzebne płyty, sprawdzając, czy pasują one do siebie.

**KROK 3:** Umieść dolną płytę wewnątrz opiekacza do przekąsek i wyrównaj ją z elementem grzejnym. Delikatnie dociśnij ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Powtórz te czynności w przypadku płyty górnej.



**UWAGA:** Płyty pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu mogą być przymocowane do opiekacza do przekąsek tylko w jeden sposób.

## Używanie opiekacza do przekąsek

**KROK 1:** Przed każdym użyciem na płyty należy nanieść cienką warstwę oleju spożywczego, delikatnie wcierając go ręcznikiem papierowym. Taki zabieg pomoże przedłużyć żywotność powłoki i zapobiegnie przywieraniu żywności.

**KROK 2:** Przygotuj potrzebne składniki.

**KROK 3:** Zamontuj wymagane płyty, postępując zgodnie z instrukcjami zawartymi w części „**Montaż i wymiana płyt**”.

**KROK 4:** Podłącz opiekacz do przekąsek do źródła zasilania, włącz go i zaczekaj około 2 minut, aż się nagrzej. Wskaźnik zasilania zaświeci się, aby zasygnalizować, że opiekacz do przekąsek się nagrzewa. Wskaźnik gotowości wyłączy się po osiągnięciu wymaganej temperatury, by zasygnalizować gotowość opiekacza do przekąsek do pracy.

**KROK 5:** Ostrożnie otwórz pokrywę za pomocą rękawic odpornych na wysoką temperaturę.

Położ przygotowane składniki na dolną płytę, a następnie ostrożnie zamknij pokrywę.

**KROK 6:** Piecz przekąski przez wymagany czas lub do uzyskania złocistobrazowego koloru; co jakiś czas sprawdzaj poziom przypieczenia, ostrożnie otwierając pokrywę.

**KROK 7:** Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otwórz pokrywę, używając rękawic kuchennych, i wyjmij wypieki, korzystając z drewnianej lub wykonanej z tworzywa sztucznego łypatki.

**KROK 8:** Wyłącz opiekacz i odłącz go od źródła zasilania.

**KROK 9:** Pozostaw otwartą pokrywę i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.



**UWAGA:** Przed rozpoczęciem pieczenia należy zawsze rozgrzać płyty. Przed zamontowaniem innych płyt należy przeznaczyć odpowiednio dużo czasu na to, aby opiekacz do przekąsek ostygł. W trakcie pracy opiekacza do przekąsek wskaźnik będzie włączać się i gasnąć, aby zasignalizować, że urządzenie utrzymuje temperaturę. Nie należy przepelniać płyt, ponieważ składniki mogą zwiększyć swoją objętość podczas pieczenia. Piekąc wiele porcji, pamiętaj, aby po wyjęciu każdej z nich zamykać pokrywę – to pozwoli utrzymać temperaturę. Opiekacz będzie gorący po obu stronach przez cały czas użytkowania.



**UWAGA:** Podczas pracy należy zachować ostrożność, ponieważ z wnętrza opiekacza będzie wydobywać się para.



**OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy opiekacz do przekąsek i płyty nagzewają się do wysokich temperatur. Aby uniknąć poparzeń, należy zawsze korzystać z rękawic odpornych na wysoką temperaturę.

## Wymowanie płyt

**KROK 1:** Przed wyjęciem płyt poczekaj, aż opiekacz do przekąsek całkowicie ostygnie.

**KROK 2:** Naciśnij przycisk zwalniający płyty z przodu opiekacza do przekąsek; płytki lekko się wysuną, co ułatwi ich wyjęcie.

**KROK 3:** Wymij każdą płytę, chwytając ją mocno dwiema rękami, a następnie wysuwając z opiekacza do przekąsek.



**UWAGA:** Przed wyjęciem płyt z opiekacza do przekąsek należy poczekać, aż całkowicie ostygną. W przeciwnym razie może dojść do obrażeń ciała.

## Korzystanie z wymiennych płytek

**KROK 1:** Gdy opiekacz do przekąsek się nagrzej, wlej przygotowane ciasto na środek każdego zagłębienia na dolnej płycie, a następnie zamknij pokrywę.

**KROK 2:** Piecz przez ok. 8 minut lub do momentu, gdy przekąski będą złocistobrązowe i miękkie w dotyku. Co jakiś czas sprawdzaj poziom przypieczenia, ostrożnie otwierając pokrywę.

**KROK 3:** Po zakończeniu pieczenia wyłącz opiekacz do przekąsek i odłącz go od zasilania. Pozostaw otwartą pokrywę i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

**KROK 4:** Ostrożnie zdejmij przekąski, delikatnie odrywając ich krawędzie od płyty za pomocą żaroodpornej plastikowej lub drewnianej łopatkki.

**KROK 5:** Płyty można wyjąć po ich ostygnięciu, a następnie umyć w ciepłej wodzie z detergentem i dokładnie wysuszyć.



**OSTRZEŻENIE:** Podczas korzystania z opiekacza do przekąsek należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z wydobywającymi się temperaturą i parą.

## Wskazówki i porady

1. Należy uważać, aby nie mieszać zbyt mocno ciasta, ponieważ może to wpłynąć na konsystencję wypieków.
2. Przesiewanie suchych składników (np. mąki) zapobiegnie powstawaniu grudek w cieście i pomoże w uzyskaniu gładkiej konsystencji.
3. Należy zaczekać, aż ciasto będzie równomiernie rozprowadzone, co pozwoli uniknąć przepełnienia.
4. W trakcie pieczenia należy unikać otwierania opiekacza do przekąsek, ponieważ spowoduje to obniżenie temperatury.
5. Korzystanie z drewnianych lub wykonanych z tworzywa sztucznego przyborów kuchennych odpornych na wysokie temperatury zapewni dodatkową ochronę powłoki.
6. Aby zaoszczędzić czas podczas korzystania z opiekacza do przekąsek, należy z wyprzedzeniem przygotować składniki i mieszanki.

## Przechowywanie

Przed schowaniem opiekacza do przekąsek w chłodnym, suchym miejscu należy sprawdzić, czy urządzenie jest chłodne, czyste i suche.

Nie wolno owijać ściśle przewodu wokół opiekacza do przekąsek. Należy owinąć go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

## Rozwiązywanie problemów

| Objaw  | Możliwa przyczyna                           | Rozwiązanie   |
|--|---|---|
| Ciasto nie będzie przypiekać się równomiernie. | Zagłębienia były niepełne lub przepełnione. | Napełnij zagłębienia ciastem do około $\frac{2}{3}$ maksymalnej pojemności.<br>Odwróć mieszalinę, aby równomiernie opiec ją z obu stron.  |
| Płyty nie pasują do opiekacza do przekąsek.    | Płyty nie zostały prawidłowo dopasowane.    | Upewnij się, że płyty są wyrównane i zablokowane we właściwym położeniu.<br>Sprawdź, czy płyty są wystarczająco chłodne, ponieważ ciepło może spowodować rozciągnięcie się niektórych materiałów. |

## Dane techniczne

Kod produktu: PT5923

Wejście: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Wyjście: 1100 W

# PRZEPISY



## Klasyczne gofry

### Składniki

120 g mąki pszennej  
1 jajko  
235 ml mleka  
2 łyżki roztopionego masła  
1 łyżka cukru  
2 łyżeczki proszku do pieczenia  
Szczypta soli

### Przygotowanie

Przesiej mąkę i proszek do pieczenia do dużej miski, a następnie włącz cukier i sól.

W oddzielnej misce wymieszaj jajko, mleko i roztopione masło, a następnie wlej je na środek suchych składników. Dokładnie wymieszaj, aby uzyskać gładkie, gęste ciasto.

Lekko posmaruj płyty olejem i rozgrzej opiekacz. Ostrożnie wlej ciasto do opiekacza; napełnij każdy otwór mniej więcej do  $\frac{2}{3}$  wysokości. Zamknij opiekacz i piecz do uzyskania złocistobrazowego koloru.

Ostrożnie wyjmij gofry za pomocą żaroodpornej plastikowej lub drewnianej łopatki i pozostaw do ostygnięcia na drucianej podstawie.

Powtórz czynności z wykorzystaniem pozostałego ciasta.



**UWAGA:** Aby urozmaicić gofry, przed pieczeniem dodaj do ciasta barwnik spożywczy.

## Gofry owocowe

### Składniki

4 klasyczne gofry (aby urozmaicić potrawę, przed pieczeniem dodaj do ciasta barwnik spożywczy)

Pokrojone owoce

(np. truskawki, brzoskwinie, kiwi)

### Przygotowanie

Umieść owoce na gofrach, aby powstały gofry pełne owoców.



## Gofry w formie kanapki lodowej

### Składniki

8 klasycznych gofrów (aby urozmaicić potrawę, przed pieczeniem dodaj do ciasta barwnik spożywczy)  
4 gałki lodów  
garść posypek

### Przygotowanie

Umieść lody między dwoma goframi, aby powstała lodowa kanapka.

## Wegańskie gofry

### Składniki

100 g mąki pszennej  
100 g mąki pełnoziarnistej  
250 ml mleka migdałowego  
4 łyżki miękkiego masła wegańskiego  
3 łyżki drobnego cukru trzcinowego  
2 łyżeczki proszku do pieczenia  
1 łyżeczka pasty waniliowej  
Szczypta soli

### Przygotowanie

Przesiej obie mąki i proszek do pieczenia do dużej miski, a następnie włącz cukier i sól. W oddzielnej misce wymieszaj mleko migdałowe, wegańskie masło i pastę waniliową, a następnie wlej taką mieszankę na środek suchych składników. Dokładnie wymieszaj, aby uzyskać gładkie, gęste ciasto. Lekko posmaruj płyty olejem i rozgrzej opiekacz. Ostrożnie wlej ciasto do opiekacza; napełni każdy otwór mniej więcej do  $\frac{2}{3}$  wysokości. Zamknij opiekacz i piecz do uzyskania złocistobrązowego koloru. Ostrożnie wyjmij gofry za pomocą żaroodpornej plastikowej lub drewnianej łopatki i pozostaw do ostygnięcia na drucianej podstawce. Powtórz czynności z wykorzystaniem pozostałego ciasta.

### Propozycje wegańskich dodatków

Roztopiona wegańska czekolada i truskawki  
Roztopiona wegańska czekolada i wegańskie pianki  
Masło migdałowe i wegańskie wiórki czekoladowe  
Cynamon w proszku  
Cukier puder i jagody  
Masło orzechowe i dżem  
Bezmleczny jogurt i jagody

Banan i wegańskie wiórki czekoladowe  
Bezmleczne lody i jagody

## Naleśniki

### Składniki

120 g mąki pszennej  
1 jajko  
240 ml mleka  
2 łyżki roztopionego masła lub oleju roślinnego  
1 łyżka cukru  
2 łyżeczki proszku do pieczenia  
 $\frac{1}{4}$  łyżeczki soli

### Proponowane polewy

Roztopiona czekolada  
Owoce jagodowe  
Posypka  
Limonka i cukier  
Bitą śmietana  
Lody  
Syrup klonowy

### Przygotowanie

Przesiej mąkę, cukier, proszek do pieczenia i sól do dużej miski. W oddzielnej misce wymieszaj jajko, mleko i roztopione masło, a następnie wlej je na środek suchych składników. Dokładnie wymieszaj, aby uzyskać gładkie, gęste ciasto. Lekko posmaruj płyty olejem i rozgrzej opiekacz. Ostrożnie wlej ciasto do opiekacza; napełni każdy otwór mniej więcej do  $\frac{2}{3}$  wysokości. Zamknij opiekacz i piecz do uzyskania złocistobrązowego koloru. Ostrożnie wyjmij naleśniki za pomocą żaroodpornej plastikowej lub drewnianej łopatki i pozostaw do ostygnięcia na drucianej podstawce. Powtórz czynności z wykorzystaniem pozostałego ciasta. Podawaj z dowolnymi dodatkami.

## Naleśniki w czekoladzie

### Składniki

4 naleśniki  
100 g roztopionej czekolady

### Przygotowanie

Zanurz naleśniki w roztopionej czekoladzie. Pozostaw w lodówce, aby czekolada zastygła, lub zjedz na ciepło.

## Zdrowe naleśniki

### Składniki

4 jajka  
2 dojrzałe banany  
125 ml mleka (lub mleka roślinnego)  
60 g mąki gryczanej  
25 g liści młodego szpinaku  
1 łyżeczka proszku do pieczenia

### Przygotowanie

Ten przepis wymaga użycia blendera. Umieść jajka, banany, mleko i szpinak w blenderze i zmiksuj na gładką masę. Przesiej mąkę gryczaną i proszek do pieczenia do blendera i wymieszaj do uzyskania gładkiego ciasta.

Lekko posmaruj płyty olejem i rozgrzej opiekacz. Ostrożnie wlej ciasto do opiekacza; napełni każdy otwór mniej więcej do  $\frac{2}{3}$  wysokości. Zamknij opiekacz i piecz do uzyskania złocistobrązowego koloru.

Ostrożnie wyjmij naleśniki za pomocą żaroodpornej plastikowej lub drewnianej łydki i pozostaw do ostygnięcia na drucianej podstawie. Powtórz czynności z wykorzystaniem pozostałego ciasta.

### Propozycje zdrowych dodatków

Niesłodzony jogurt naturalny  
Czysty syrop klonowy lub miód  
Owoce jagodowe  
Mieszanka nasion

## Tęczowe ciasteczka

### Składniki

1 duże jajko  
200 g mąki pszennej  
135 g cukru kryształ  
135 g posypki  
100 g brązowego cukru  
65 g niesolonego masła  
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego  
1 łyżeczka soli  
 $\frac{1}{2}$  łyżeczki proszku do pieczenia  
 $\frac{1}{4}$  łyżeczki sody oczyszczonej

### Przygotowanie

W dużej misce utrzyj masło i cukier na krem. W osobnej misce ubij jajko z ekstraktem z wanilii. Do masła powoli dodaj jajko, cukier i ekstrakt waniliowy, a następnie ubij do uzyskania puszystej i jasnej masy. Przesiej mąkę, sól, proszek do pieczenia i

sodę oczyszczoną do oddzielnej miski i dodaj posypkę. Dobrze wymieszaj.

Dodaj suche składniki do mokrych. Połącz, aż powstanie gęste ciasto.

Włóż ciasto do lodówki i pozostaw do schłodzenia na co najmniej 4 godziny.

Lekko posmaruj płyty olejem i rozgrzej opiekacz. Weź kulkę ciasta wielkości piłeczki do ping ponga i lekko spłaszcz. Umieść ciasto w rozgrzanym opiekaczu do przekąsek. Zamknij pokrywkę i piecz przez około 5–10 minut.

Ostrożnie wyjmij ciasteczka za pomocą żaroodpornej plastikowej lub drewnianej łydki i pozostaw do ostygnięcia na drucianej podstawie. Powtórz czynności z wykorzystaniem pozostałego ciasta.

## Ciastko czekoladowe

### Składniki

2 jajka  
200 g drobnego cukru  
130 g mąki pszennej  
40 g kakao w proszku  
60 ml oleju roślinnego  
1 łyżeczka soli  
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego  
1 łyżeczka proszku do pieczenia

### Przygotowanie

Przesiej kakao i cukier puder do dużej miski. Dodaj olej roślinny i połącz.

W osobnej misce ubij jajko z ekstraktem z wanilii. Dodaj suche składniki do mokrych. Połącz, aż powstanie gęste ciasto.

Przesiej mąkę, proszek do pieczenia i sól do oddzielnej miski. Dobrze wymieszaj i dodaj suche składniki do mokrych. Połącz, aż powstanie ciasto.

Włóż ciasto do lodówki i pozostaw do schłodzenia na co najmniej 4 godziny.

Weź kulkę ciasta wielkości piłeczki do ping ponga i lekko spłaszcz. Umieść ciasto w rozgrzanym opiekaczu do przekąsek. Zamknij pokrywkę i piecz przez około 5–10 minut.

Ostrożnie wyjmij ciasteczka za pomocą żaroodpornej plastikowej lub drewnianej łydki i pozostaw do ostygnięcia na drucianej podstawie.

Powtórz czynności z wykorzystaniem pozostałego ciasta.





#### 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.**

CD230124/MD000000/V1