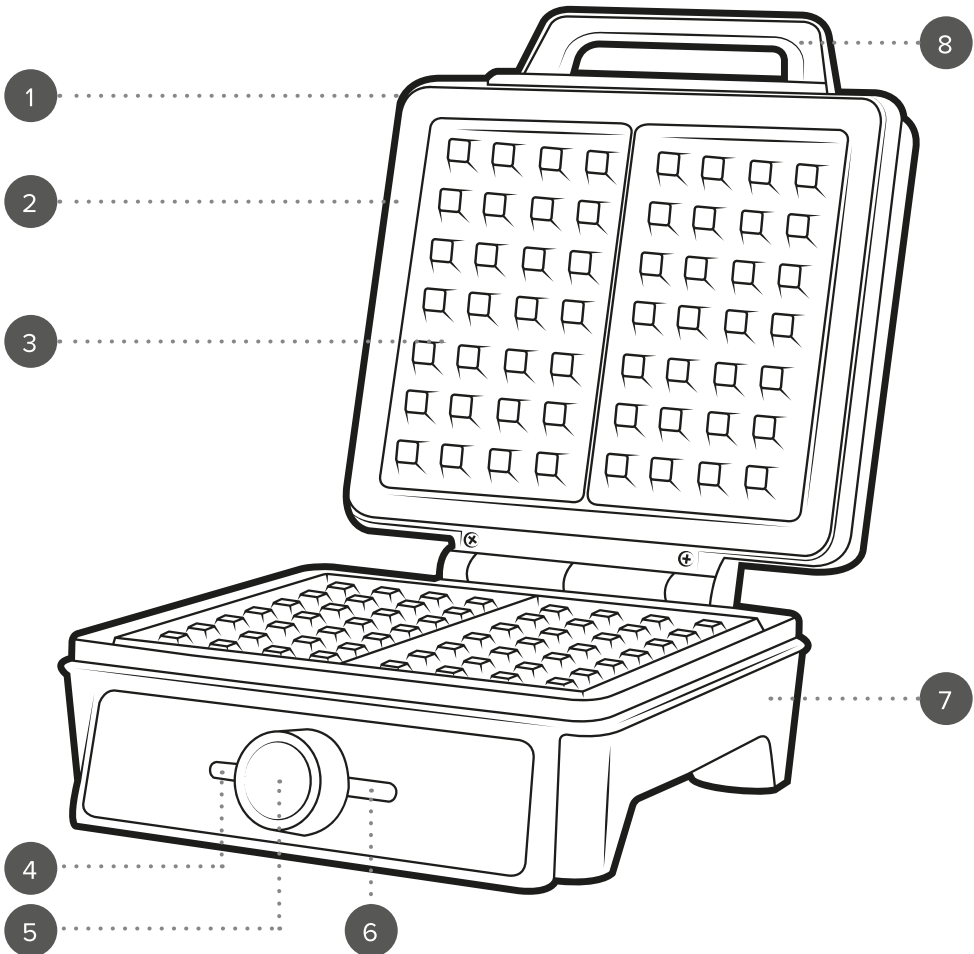


# Manual de utilizare

Aparat de făcut gofre cu orificii adânci



1. Unitate principală aparat de făcut gofre
2. Carcasă superioară
3. Plite de gătit cu înveliș neaderent
4. LED indicator de funcționare roșu
5. Selector de control al temperaturii
6. LED indicator de pregătire verde
7. Carcasă inferioară
8. Mâner rece la atingere

Păstrați instrucțiunile pentru consultare viitoare.

## INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

- Când folosiți aparate electrice, respectați întotdeauna măsurile de precauție de bază.
- Verificați dacă tensiunea indicată pe plăcuța cu caracteristici tehnice corespunde cu cea a rețelei locale înainte de a conecta aparatul la priză.
- Copiii cu vârste de peste 8 ani și persoanele cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe pot folosi acest aparat, doar dacă sunt supravegheați sau au fost instruiți în ceea ce privește utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțeleg pericolele implicate.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Copiii nu trebuie să curețe sau să întrețină produsul, decât dacă au cel puțin 8 ani și sunt supravegheați.
- Acest aparat nu este o jucărie.
- În cazul în care cablul de alimentare, fișa sau orice piesă a aparatului prezintă defecțiuni sau a fost scăpată sau deteriorată, nu mai utilizați produsul cu efect imediat pentru a evita posibilele vătămări corporale.
- Acest aparat nu conține piese care pot fi reparate de către utilizator, doar un electrician calificat poate efectua reparațiile. Reparațiile necorespunzătoare pot prezenta un pericol pentru utilizator.
- A nu se lăsa aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor.
- A nu se lăsa aparatul la îndemâna copiilor când este în funcțiune sau lăsat să se răcească.
- Nu apropiați aparatul și cablul de alimentare de surse de căldură sau muchii ascuțite care pot provoca daune.
- Nu apropiați cablul de alimentare de piesele aparatului care pot deveni fierbinți în timpul utilizării.
- Nu apropiați aparatul de alte aparate care emit căldură.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste blaturi de lucru, să atingă suprafețe fierbinți sau să se răsucescă.
- Nu scufundați componentele electrice ale aparatului în apă sau în orice alt lichid.
- Nu folosiți aparatul cu mâinile ude.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timp ce este conectat la rețea.
- Nu deconectați aparatul de la rețea trăgând de cablu; opriți-l și scoateți fișa cu mâna.
- Nu trageți sau deplasați aparatul de cablul de alimentare.
- Nu utilizați aparatul în alt scop decât cel destinat.
- Nu utilizați alte accesorii decât cele furnizate.
- Nu utilizați aparatul în aer liber.
- Nu depozitați aparatul în lumina directă a soarelui sau în condiții de umiditate ridicată.
- Nu deplasați aparatul în timp ce este în curs de utilizare.
- Nu atingeți nicio parte a aparatului care ar putea deveni fierbinte pe durata utilizării, deoarece acest lucru poate provoca vătămări.
- Nu folosiți aparatul lângă sau sub materiale inflamabile, precum perdele, dulapuri pe perete sau rafturi.
- Nu utilizați obiecte ascuțite sau abrazive pe acest aparat; utilizați doar spatule de plastic sau de lemn rezistente la căldură pentru a evita deteriorarea suprafeței neaderente.
- Deconectați întotdeauna aparatul după utilizare și înainte de curățare sau întreținere.
- Asigurați-vă întotdeauna că aparatul s-a răcit complet înainte să îl curățați, întrețineți sau depozitați.
- Întotdeauna deconectați aparatul de la priză după utilizare și asigurați-vă că s-a răcit complet

- Înainte să îl curățați, întrețineți sau depozitați.
- Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață stabilă și rezistentă la căldură, la o înălțime confortabilă pentru utilizator.
  - Nu se recomandă utilizarea unui prelungitor împreună cu aparatul.
  - Acest aparat nu trebuie operat cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de control la distanță separat, altul decât cel furnizat împreună cu aparatul.
  - Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic. Nu trebuie folosită în scopuri comerciale.
  - Suprafața exterioară a aparatului poate deveni fierbinte în timpul utilizării.



**ATENȚIE:** Suprafață fierbinte – nu atingeți partea fierbinte sau componentele de încălzire ale aparatului. Aveți grijă să nu turnați apă pe elementul de încălzire.



**AVERTISMENT:** Nu apropiați aparatul de materiale inflamabile.

## Îngrijire și întreținere

**PASUL 1:** Înainte de a încerca să efectuați orice operație de curățare sau întreținere, deconectați aparatul de făcut gofre de la rețeaua de alimentare electrică și lăsați-l să se răcească complet.

**PASUL 2:** Ștergeți carcasa aparatului de făcut gofre cu o lavetă moale, umedă și uscați temeinic.

**PASUL 3:** Îndepărtați resturile aplicând o cantitate mică de apă caldă împreună cu un detergent slab pe plitele de gătit cu înveliș neaderent, apoi ștergeți-le cu un prosop de hârtie. Utilizați un burete neabraziv dacă resturile sunt dificil de îndepărtat.

Nu utilizați niciodată detergenți duri sau abrazivi sau bureți de sârmă pentru a curăța aparatul de făcut gofre, deoarece puteți deteriora suprafața.



**NOTĂ:** Aparatul de făcut gofre trebuie curățat după fiecare utilizare.

## Instrucțiuni de utilizare Înainte de prima utilizare

**PASUL 1:** Verificați dacă aparatul de făcut gofre este oprit și deconectat de la rețeaua de alimentare electrică.

**PASUL 2:** Ștergeți carcasa aparatului de făcut gofre cu o lavetă moale, umedă și uscați temeinic.



**NOTĂ:** Atunci când utilizați aparatul de făcut gofre pentru prima dată este posibil să fie emanat un miros ușor sau fum. Acest lucru este normal și se va reduce în scurt timp. Asigurați suficientă ventilație în jurul aparatului de făcut gofre.

## Utilizarea aparatului de făcut gofre

Înainte de fiecare utilizare, aplicați cu atenție un strat subțire de ulei de gătit pe plitele de gătit cu înveliș neaderent, întinzând cu atenție cu ajutorul unui prosop de hârtie. Acest lucru va contribui la prelungirea duratei de viață a învelișului neaderent și va împiedica lipirea gofrei.

**PASUL 1:** Preparați aluatul de gofre.

**PASUL 2:** Conectați aparatul de făcut gofre la rețeaua de alimentare electrică și porniți-l, utilizați selectorul de temperatură pentru a selecta temperatura dorită. LED-ul indicator de funcționare roșu și LED-ul indicator de pregătire verde se vor aprinde, indicând că aparatul de făcut gofre a fost pornit și se încălzește.

**PASUL 3:** Preîncălziți aparatul de făcut gofre timp de aprox. 2 minute. LED-ul indicator de pregătire verde se va stinge după ce este atinsă temperatura necesară.

**PASUL 4:** Deschideți cu atenție capacul folosind mănuși de cuptor rezistente la căldură.

**PASUL 5:** Turnați o parte din aluat în centrul fiecărui orificiu al plitei de gătit inferioare cu înveliș neaderent și apoi închideți capacul cu atenție. Pentru a evita scurgerea aluatului, turnați încet o cantitate mică în centrul orificiului și așteptați să se distribuie uniform înainte de a mai adăuga.

**PASUL 6:** Coaceți timp de aprox. 5–10 minute sau până când gofrele devin aurii-cafenii; verificați periodic deschizând cu atenție capacul. Dacă este necesar, gofrele pot fi coapte puțin mai mult, până când ajung la culoarea dorită.

**PASUL 7:** După ce ați terminat de copt, utilizați mănuși de cuptor rezistente la căldură pentru a deschide cu atenție capacul și scoateți gofrele cu o spatulă din plastic sau lemn rezistent la căldură.

Atunci când faceți mai multe tranșe de gofre, închideți capacul după ce scoateți fiecare tranșă, pentru a menține căldura.

**PASUL 8:** Opriți și deconectați aparatul de făcut gofre de la rețeaua de alimentare electrică. Lăsați capacul deschis și permiteți să se răcească.



**NOTĂ:** Nu umpleți excesiv orificiile; aluatul va crește în timpul coacerii. Se recomandă umplerea fiecărui orificiu la  $\frac{2}{3}$ . Preîncălziți întotdeauna plitele de gătit cu înveliș neaderent înainte de a începe să coaceți. În timpul utilizării, LED-ul indicator de pregătire verde se va aprinde și stinge în cicluri pentru a indica faptul că aparatul de făcut gofre menține temperatura.



**ATENȚIE:** Procedați cu atenție în timp ce coaceți; aparatul de făcut gofre emană aburi.



**AVERTISMENT:** Aparatul de făcut gofre și plitele de gătit devin foarte fierbinți în timpul utilizării; utilizați întotdeauna mănuși rezistente la căldură pentru a evita vătămarea.

## Sugestii și recomandări

1. Evitați vărsarea adăugând ingredientele în centrul fiecărui orificiu.
2. Dacă folosiți aluat, turnați încet o cantitate mică pe plitele de gătit cu înveliș neaderent și așteptați să se distribuie uniform înainte de a adăuga mai mult, pentru a evita riscul de umplere excesivă.
3. Cernerea ingredientelor uscate, cum ar fi făina, va asigura o consistență uniformă, fără ghemotoace.
4. Evitați să deschideți aparatul de făcut gofre în timpul coacerii, deoarece acest lucru va conduce la pierderea de căldură și va împiedica formarea de bule.
5. Cel mai bun indicator al momentului în care gofrele sunt gata este atunci când nu mai iese abur din aparatul de făcut gofre.
6. Utilizați întotdeauna unt sau ulei de gătit pentru a pregăti plitele de gătit cu înveliș neaderent. Acest lucru nu numai că va contribui la protejarea învelișului neaderent, ci va ușura scoaterea gofrelor coapte.
7. Folosirea de ustensile din plastic sau lemn rezistent la căldură protejează învelișul neaderent.
8. Pentru a economisi timp la utilizarea aparatului de făcut gofre, preparați ingredientele și amestecurile înainte.

## Depozitare

Verificați ca aparatul de făcut gofre să fie răcit, curat și uscat înainte de a-l depozita într-un loc răcoros și uscat. Nu înfășurați niciodată cablul strâns în jurul aparatului de făcut gofre; înfășurați-l lejer pentru a evita deteriorarea.

## Specificații

Cod produs: EK5848/PT5848

Intrare: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Leșire: 1600 W

# REȚETE



## Gofre simple

### Ingrediente

250 g făină simplă  
360 ml lapte integral  
2 ouă mari  
6 linguri de unt topit  
2 linguri de zahăr alb  
4 lingurițe de praf de copt  
1 linguriță de extract de vanilie  
½ linguriță de sare

### Mod de preparare

Într-un vas mare, amestecați făina simplă, zahărul alb, praful de copt și sarea.

Într-un vas separat, bateți ouăle până devin pufoase. Adăugați untul topit, extractul de vanilie și laptele integral.

Transferați ingredientele uscate în vasul de amestecare al ingredientelor umede și combinați-le.

Ungeți cu un strat subțire plitele de gătit cu înveliș neaderent.

Preîncălziți aparatul de făcut gofre.

Turnați aluatul de gofre în centrul fiecărei plite de gătit cu înveliș neaderent, până sunt umplute aprox. ¾.

Închideți cu atenție capacul și coaceți timp de aprox. 5 minute, până când gofra devine aurie-cafenie.

## Gofre savuroase

### Gofre rumenite cu model hașurat

### Ingrediente

100 g de cașcaval ras  
2 cartofi Russet mari, decojiți și mărunțiți  
2 linguri de arpagic tăiat  
½ linguriță de sare  
¼ linguriță de piper

### Mod de preparare

Ungeți cu un strat subțire plitele de gătit cu înveliș neaderent.

Preîncălziți aparatul de făcut gofre.

Cu ajutorul a 2–3 straturi de prosop de hârtie, absorbiți lichidul în exces din cartofi.

Într-un vas mare, amestecați cartofii, brânza, arpagicul, sarea și piperul.

Adăugați un strat de aprox. 1,5 cm din amestecul cu cartofi în fiecare plită cu înveliș neaderent.

Închideți cu atenție capacul și coaceți timp de aprox. 15 minute, până când gofra devine crocantă și cafenie.



**SFAT:** Serviți cu ouă poșate și cârnați prăjiți.

## Gofre quesadilla

### Ingrediente

150 g cașcaval ras  
4 foi de tortilla medii  
1 ardei poblano verde, tăiat în felii subțiri  
1 ardei jalapeño, cu semințe și tăiat cubulețe  
1 lingură de ulei de măsline  
2 lingurițe de amestec de condimentare taco

### Mod de preparare

Preîncălziți aparatul de făcut gofre.

Încălziți uleiul de măsline într-o tigaie.

Adăugați ardeii poblano și ardeii jalapeño și prăjiți timp de aprox. 2 minute, până se înmoaie.

Așezați o foaie de tortilla în fiecare plită de gătit cu înveliș neaderent. Tăiați la dimensiunea necesară, dacă e cazul.

Adăugați o cantitate mică din brânza rasă, amestecul de ardei și un strop din amestecul de condimentare taco pe foaia de tortilla. Finisați cu o mână plină de brânză rasă pe deasupra, apoi așezați peste a doua foaie de tortilla.

Închideți cu atenție capacul și coaceți timp de aprox. 15 minute, până când cașcavalul face bule și s-a topit și foaia de tortilla s-a rumenit ușor.



**SFAT:** Serviți cu smântână, salsa și guacamole.

## Gofre cu cârnați și piure de cartofi

### Ingrediente

600 g cartofi piure  
125 g cașcaval ras  
65 g făină simplă  
2 ouă mari  
2 cârnați prăjiți  
60 ml lapte bătut  
4 linguri de unt nesărat, topit  
3 linguri de arpagic tăiat  
½ linguriță de sare  
½ linguriță de piper  
½ linguriță de praf de copt  
¼ linguriță de bicarbonat de sodiu  
¼ linguriță de pudră de usturoi

### Mod de preparare

Într-un vas mare, amestecați untul, laptele bătut și ouăle. Adăugați cartofii piure și arpagicul, amestecând ușor până se combină. Într-un vas separat, amestecați făina simplă, praful de copt, bicarbonatul de sodiu, sarea, piperul și praful de usturoi. Transferați ingredientele uscate în vasul de amestecare al ingredientelor umede și combinați-le. Ungeți cu un strat subțire plitele de gătit cu înveliș neaderent. Preîncălziți aparatul de făcut gofre. Turnați aluatul de gofre în centrul fiecărei plite de gătit cu înveliș neaderent, până sunt umplute aprox. ¾. Închideți cu atenție capacul și coaceți timp de aprox. 5 minute, până când gofra devine aurie-cafenie.



**SFAT:** Serviți cu cârnați prăjiți.

## Omeletă din gofre cu brânză și ciuperci

### Ingrediente

75 g ciuperci, tocate fin  
22 g brânză parmezan rasă  
1 ou mare  
1 lingură de ulei de măsline  
½ linguriță de pudră de usturoi  
¼ linguriță de cimbru uscat

### Mod de preparare

Ungeți cu un strat subțire plitele de gătit cu înveliș neaderent. Preîncălziți aparatul de făcut gofre. Într-un vas mare, amestecați toate ingredientele până se combină complet. Turnați aluatul de gofre în centrul fiecărei plite de gătit cu înveliș neaderent, până sunt umplute aprox. ¾. Închideți cu atenție capacul și coaceți timp de aprox. 5 minute, până când oul este făcut complet.



**SFAT:** Presărați brânză rasă deasupra la servire.

## Gofre cu cartofi dulci

### Ingrediente

150 g cartofi dulci, decojiți și rași  
2 cepe, tăiate în cubulețe  
2 ouă mari  
1 avocado copt, tocat  
1 lime, proaspăt stors  
2 linguri de făină de cocos (sau făină simplă)  
Un vârf de sare și piper

### Mod de preparare

Într-un vas mare, amestecați cartoful dulce, unul dintre ouă, făina de cocos și ½ de linguriță de sare. Ungeți cu un strat subțire plitele de gătit cu înveliș neaderent. Preîncălziți aparatul de făcut gofre. Turnați jumătate din aluatul de gofre în centrul fiecărei orificiu al plitelor de gătit cu înveliș neaderent. Închideți cu atenție capacul și coaceți timp de aprox. 15 minute, până când gofrele sunt complet coapte. În timp ce gofrele se coc, poșăți celălalt ou și amestecați avocado, cepele și sucul de lime.



**SFAT:** Serviți cu avocado piure și un ou poșat deasupra.

## Gofre dulci Gofre simple cu bacon crocant și sirop de arțar

### Ingrediente

250 g făină simplă  
360 ml lapte integral  
2 ouă mari  
6 linguri de unt topit  
2 linguri de zahăr alb  
4 lingurițe de praf de copt  
1 linguriță de extract de vanilie  
½ linguriță de sare  
Bacon crocant (prăjit), pentru servire  
Sirop de arțar, pentru servire

### Mod de preparare

Într-un vas mare, amestecați făina simplă, zahărul alb, praful de copt și sarea. Într-un vas separat, bateți ouăle până devin pufoase. Adăugați untul topit, extractul de vanilie și laptele integral. Transferați ingredientele uscate în vasul de amestecare al ingredientelor umede și combinați-le. Ungeți cu un strat subțire plitele de gătit cu înveliș neaderent. Preîncălziți aparatul de făcut gofre. Turnați aluatul de gofre în centrul fiecărei plite de gătit cu înveliș neaderent, până sunt umplute aprox. ¾. Închideți cu atenție capacul și coaceți timp de aprox. 5 minute, până când gofra devine aurie-cafenie. Decorați cu feliile de bacon crocant și stropiți cu sirop de arțar.



**SFAT:** Puteți schimba baconul crocant și siropul de arțar cu alt topping delicios.

## Gofre cu ciocolată

### Ingrediente

220 g făină simplă  
50 g pudră de cacao  
45 g de fulgi de ciocolată  
3 ouă mari  
420 ml lapte integral  
6 linguri de unt topit  
2 linguri de zahăr alb  
4 lingurițe de praf de copt  
1 linguriță de extract de vanilie  
½ linguriță de sare

### Mod de preparare

Într-un vas mare, amestecați făina simplă, zahărul alb, praful de copt, sarea, praful de cacao și fulgii de ciocolată. Într-un vas de amestecare separat, bateți ouăle până devin pufoase. Adăugați untul topit, extractul de vanilie și laptele integral. Transferați ingredientele uscate în vasul de amestecare al ingredientelor umede și combinați-le. Ungeți cu un strat subțire plitele de gătit cu înveliș neaderent. Preîncălziți aparatul de făcut gofre.

Turnați aluatul de gofre în centrul fiecărei plite de gătit cu înveliș neaderent, până sunt umplute aprox.  $\frac{3}{4}$ . Închideți cu atenție capacul și coaceți timp de aprox. 5 minute, până când gofra devine aurie-cafenie.



**SFAT:** Serviți cu sos de ciocolată și înghețată de vanilie.

## Gofre cu căpșune

### Ingrediente

375 g făină simplă  
230 g căpșune piure  
480 ml lapte integral  
4 albușuri de ou bătute  
4 gălbenușuri de ou bătute  
4 linguri de ulei de măsline  
3 linguri de zahăr alb  
2 lingurițe de praf de copt  
1 linguriță de sare

### Mod de preparare

Într-un vas mare, amestecați făina simplă, albușurile de ou bătute, zahărul alb, praful de copt și sarea. Încorporați în amestec gălbenușurile de ou bătute. Adăugați laptele și untul, amestecând până când aluatul de gofre are cocloașe. Încorporați în amestec piureul de căpșune. Ungeți cu un strat subțire plitele de gătit cu înveliș neaderent. Preîncălziți aparatul de făcut gofre. Turnați aluatul de gofre în centrul fiecărei plite de gătit cu înveliș neaderent, până sunt umplute aprox.  $\frac{3}{4}$ . Închideți cu atenție capacul și coaceți timp de aprox. 5 minute, până când gofra devine aurie-cafenie.



**SFAT:** Serviți cu căpșune proaspete și frișcă lichidă.

## Gofre cu aluat de prăjituri

### Ingrediente

225 g făină cu praf de copt  
200 g de fulgi de ciocolată  
125 g unt, încălzit  
125 g zahăr pudră  
100 g zahăr brun moale  
1 ou mare  
2 linguri de apă  
1 lingură de iaurt grecesc  
1 linguriță de extract de vanilie  
 $\frac{1}{2}$  linguriță de sare

### Mod de preparare

Într-un vas mare, amestecați untul, zahărul pudră și zahărul brun moale până amestecul devine cremos. Încorporați în amestec oul, extractul de vanilie, apa și iaurtul grecesc pentru a prepara aluatul de prăjituri. Încorporați în acest amestec făina cu praf de copt, sarea și fulgii de ciocolată. Întindeți aluatul de prăjituri într-o formă alungită, groasă și tăiați-l. Ungeți cu un strat subțire plitele de gătit cu înveliș neaderent. Preîncălziți aparatul de făcut gofre. Așezați aluatul de prăjituri pe plitele de gătit cu înveliș neaderent. Închideți cu atenție capacul și coaceți timp de aprox. 5 minutes, până când gofra devine aurie-cafenie și bine făcută.



**SFAT:** Serviți preparatul cald cu înghețată.

## Gofre cu unt de arahide

### Ingrediente

125 g făină simplă  
125 g unt de arahide crocant  
55 g zahăr brun  
2 ouă mari  
250 ml lapte integral  
2 linguri de ulei de arahide sau vegetal  
1 linguriță de praf de copt

### Mod de preparare

Într-un vas mare, amestecați făina simplă și praful de copt. Într-un vas de amestecare separat, combinați ouăle, untul de arahide, zahărul brun, uleiul și laptele. Transferați în amestecul de făină și amestecați până se combină. Ungeți cu un strat subțire plitele de gătit cu înveliș neaderent. Preîncălziți aparatul de făcut gofre. Turnați aluatul de gofre în centrul fiecărei plite de gătit cu înveliș neaderent, până sunt umplute aprox.  $\frac{3}{4}$ . Închideți cu atenție capacul și coaceți timp de aprox. 5 minute, până când gofra devine aurie-cafenie.



**SFAT:** Serviți preparatul cald cu sirop de arțar.

## Gofre cu lămâie și semințe de mac

### Ingrediente

200 g unt topit  
125 g făină simplă  
1 ou mare  
Coaja de la 1 lămâie, rasă  
Sucul de la 1 lămâie  
180 ml lapte bătut  
2 linguri de semințe de mac  
2 linguri de zahăr  
1 linguriță de praf de copt  
 $\frac{1}{4}$  linguriță de bicarbonat de sodiu  
 $\frac{1}{4}$  linguriță de sare

### Mod de preparare

Într-un vas mare, amestecați făina simplă, semințele de mac, zahărul, praful de copt, bicarbonatul de sodiu și sarea. Într-un vas de amestecare separat, amestecați laptele bătut, untul, ouăle, coaja de lămâie și sucul de lămâie. Transferați ingredientele uscate în vasul de amestecare al ingredientelor umede și combinați-le. Ungeți cu un strat subțire plitele de gătit cu înveliș neaderent. Preîncălziți aparatul de făcut gofre. Turnați aluatul de gofre în centrul fiecărei plite de gătit cu înveliș neaderent, până sunt umplute aprox.  $\frac{3}{4}$ . Închideți cu atenție capacul și coaceți timp de aprox. 5 minute, până când gofra devine aurie-cafenie.



**SFAT:** Serviți cu sirop de arțar și pudră de zahăr pudră.

# CE

## Eliminarea bateriilor uzate și a deșeurilor de echipamente electrice și electronice



Acest simbol de pe produs, de pe bateriile acestuia sau de pe ambalajul său înseamnă că acest produs și orice baterii pe care le conține nu trebuie aruncate împreună cu gunoiul menajer. În schimb, este responsabilitatea utilizatorului să predea acest produs și orice baterii unui punct de colectare corespunzător pentru reciclarea bateriilor și a echipamentelor electrice și electronice. Această colectare separată și reciclare va contribui la conservarea resurselor naturale și la prevenirea consecințelor potențial negative asupra sănătății umane și a mediului din cauza prezentei posibile a substanțelor periculoase în baterii și echipamente electrice și electronice, care ar putea fi cauzate de eliminarea necorespunzătoare. Unii comercianți oferă servicii de returnare, care permit utilizatorului să returneze echipamentele uzate pentru eliminarea corespunzătoare a acestora. **Este responsabilitatea utilizatorului să șteargă orice date de pe echipamentele electrice și electronice înainte de eliminare.** Pentru mai multe informații despre cum să predați bateriile uzate și deșeurile electrice și electronice, contactați biroul local al orașului/municipalității, serviciul de eliminare a deșeurilor menajere sau comerciantul cu amănuntul.

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

**FABRICAT ÎN CHINA.**

CD090823/MD250124/V3