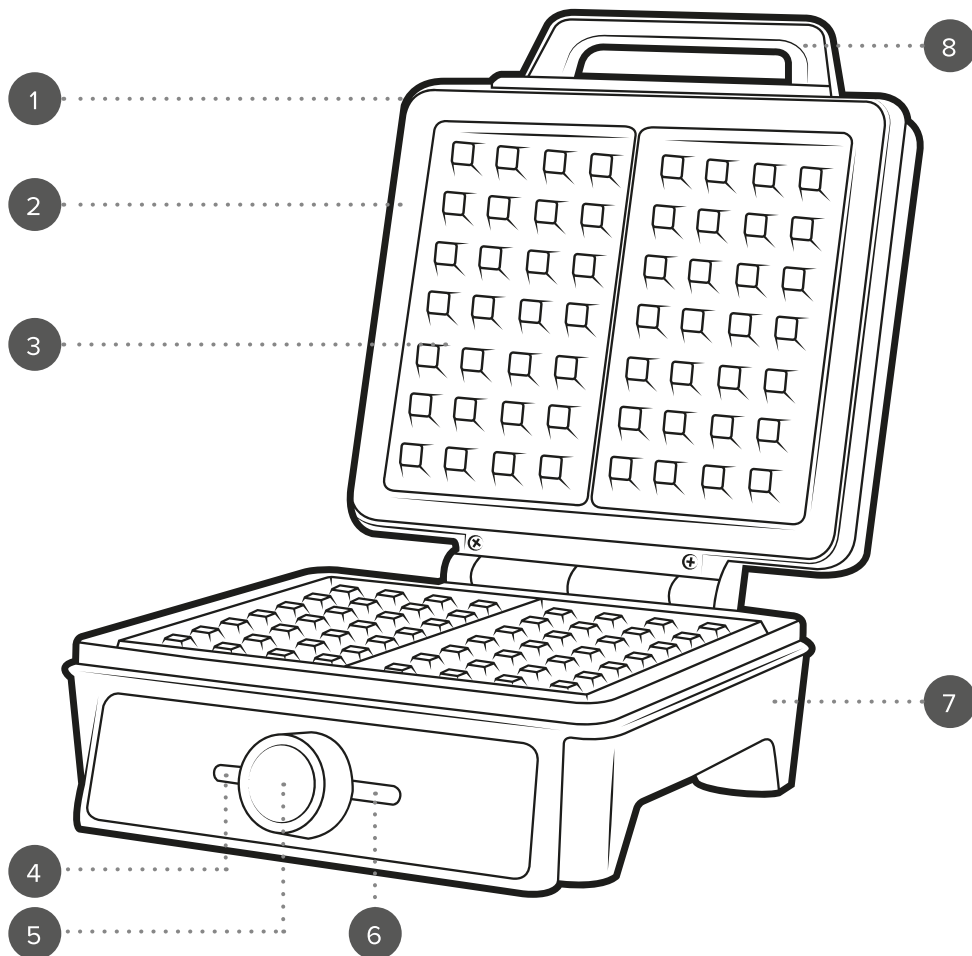


# Korisnički priručnik

## Duboki toster za vafle



1. Glavna jedinica tostera za vafle
2. Gornje kućište
3. Grijaće ploče s premazom protiv lijepljenja
4. Crveni indikator napajanja

5. Regulator temperature
6. Zeleni indikator spremnosti
7. Donje kućište
8. Drška hladna na dodir

Spremite upute za buduće potrebe.

## **SIGURNOSNE UPUTE**

- Prilikom upotrebe električnih aparata uvijek trebate slijediti osnovne mjere sigurnosti.
- Prije nego što aparat priključite na napajanje, provjerite odgovara li napon naznačen na nazivnoj pločici onome u lokalnoj mreži.
- Djeca starija od 8 godina i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti te osobe s nedostatkom iskustva i znanja mogu upotrebljavati ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili ako su dobile upute o sigurnoj upotrebi uređaja te su svjesne mogućih opasnosti.
- Djeca moraju biti pod nadzorom kako se ne bi igrala aparatom.
- Ako nisu starija od 8 godina i pod nadzorom, djeca ne smiju čistiti i održavati aparat.
- Ovaj aparat nije igračka.
- Ako kabel za napajanje, utikač ili bilo koji drugi dio aparata ne radi pravilno, odnosno ako je pao ili je oštećen, odmah prestanite upotrebljavati proizvod kako biste izbjegli potencijalnu ozljedu.
- Ovaj aparat ne sadrži dijelove koje korisnik može sam servisirati, samo kvalificirani električar treba provoditi popravke. Neispravan popravak može korisnika dovesti u opasnost.
- Aparat i kabel za napajanje držite izvan dosega djece.
- Aparat držite izvan dosega djece dok je uključen ili se hladi.
- Aparat i kabel za napajanje držite podalje od izvora topline i oštrih rubova koji bi ih mogli oštetiti.
- Kabel za napajanje držite podalje od svih dijelova aparata koji se tijekom upotrebe zagrijevaju.
- Aparat držite podalje od ostalih aparata koji emitiraju toplinu.
- Kabel za napajanje ne smije visjeti preko radnih površina, dodirivati vruće površine niti se uvijati.
- Električne komponente aparata nemojte uranjati u vodu ni u bilo koju drugu tekućinu.
- Aparatom nemojte rukovati mokrih ruku.
- Aparat nemojte ostavljati bez nadzora ako je priključen na napajanje.
- Aparat iz napajanja nemojte iskopčavati povlačenjem kabela; isključite aparat i rukom izvucite utikač.
- Aparat nemojte povlačiti niti nositi držeći ga za kabel za napajanje.
- Aparat upotrebljavajte isključivo za ono za što je namijenjen.
- Upotrebljavajte samo priloženu dodatnu opremu.
- Aparat nemojte upotrebljavati na otvorenom.
- Aparat nemojte spremati na mjesto izloženo izravnoj sunčevoj svjetlosti ni u uvjetima visoke vlage.
- Aparat nemojte premještati dok se upotrebljava.
- Nemojte dodirivati nijedan dio aparata koji se zagrijava tijekom upotrebe jer to može uzrokovati ozljede.
- Aparat nemojte upotrebljavati u blizini ili ispod zapaljivih materijala, kao što su zastori, zidni ormarići ili police.
- Nemojte upotrebljavati oštre ni abrazivne predmete uz ovaj aparat; upotrebljavajte samo plastične lopatice otporne na toplinu ili drvene lopatice kako se površina s premazom protiv lijepljenja ne bi oštetila.
- Aparat uvijek iskopčajte nakon upotrebe te prije čišćenja ili održavanja.
- Nakon upotrebe uvijek provjerite je li se aparat potpuno ohladio prije no što počnete s čišćenjem, održavanjem ili spremanjem.
- Aparat nakon upotrebe uvijek iskopčajte iz napajanja i prije čišćenja, održavanja ili spremanja

- pričekajte da se potpuno ohladi.
- Aparat uvijek upotrebljavajte na stabilnoj površini otpornoj na toplinu, na visini koja je korisniku ugodna.
  - Ne preporučuje se upotreba produžnog kabela.
  - Aparatom se ne bi smjelo upravljati vanjskim mjeracom vremena ni zasebnim sustavom za daljinsko upravljanje, osim ako on nije isporučen s aparatom.
  - Ovaj je aparat namijenjen isključivo upotrebi u kućanstvu. Ne smije se upotrebljavati u komercijalne svrhe.
  - Vanjska površina aparata može se zagrijati tijekom rada.



**OPREZ:** Vruća površina – nemojte dodirivati dijelove koji se zagrijavaju ni grijače komponente aparata. Grijač nemojte zaliti vodom.



**UPOZORENJE:** Aparat držite podalje od zapaljivih materijala.

## Čišćenje i održavanje

**1. KORAK:** Prije bilo kakvog čišćenja ili održavanja, toster za vafle iskopčajte iz napajanja i pričekajte da se potpuno ohladi.

**2. KORAK:** Kućiste tostera za vafle obrišite vlažnom mekom krpom i temeljito ga osušite.

**3. KORAK:** Kako biste uklonili zapečene ostatke hrane, na grijače ploče s premazom protiv lijepljenja nanesite malu količinu tople vode s blagim deterdžentom, a potom ih obrišite papirnatim ručnikom. Ako se ostatci hrane teško skidaju, upotrijebite neabrazivnu spužvicu.

Toster za vafle nikad nemojte čistiti grubim ili abrazivnim deterdžentima ili spužvicama jer mogu oštetiti površinu.



**NAPOMENA:** Toster za vafle treba se očistiti nakon svake upotrebe.

## Upute za upotrebu Prije prve upotrebe

**1. KORAK:** Provjerite je li toster za vafle isključen i iskopčan iz napajanja.

**2. KORAK:** Kućiste tostera za vafle obrišite vlažnom mekom krpom i temeljito ga osušite.



**NAPOMENA:** Prilikom prve upotrebe tostera za vafle može doći do emisije manje količine dima ili mirisa. To je normalno i ubrzo će nestati. Omogućite dostatan protok zraka oko tostera za vafle.

## Upotreba tostera za vafle

Prije svake upotrebe pažljivo nanesite tanak sloj ulja za pečenje na grijače ploče s premazom protiv lijepljenja tako da ga utrljate papirnatim ručnikom. To će produžiti vijek trajanja premaza protiv lijepljenja i spriječiti da se vafli zalijepi.

**1. KORAK:** Pripremite smjesu za vafle.

**2. KORAK:** Ukopčajte toster za vafle na napajanje i uključite ga te s pomoću regulatora temperature odaberite željenu temperaturu. Crveni indikator napajanja i zeleni indikator spremnosti početak će svijetliti, naznačujući da je toster za vafle uključen i da se zagrijava.

**3. KORAK:** Ostavite toster za vafle da se zagrijava približno 2 minute. Zeleni indikator spremnosti za rad isključiti će se kad se dosegne potrebna temperatura.

**4. KORAK:** Pažljivo otvorite poklopac uz upotrebu zaštitnih rukavica za pećnicu.

**5. KORAK:** Dio smjese izlijte u središte svakog odjeljka na donjoj grijaćoj ploči s premazom protiv lijepljenja i pažljivo zatvorite poklopac. Kako se smjesa ne bi izlila, manju količinu smjese polako izlijte u središte odjeljka i pričekajte da se ona jednoliko rasporedi, a tek onda dodajte još.

**6. KORAK:** Pecite približno 5–10 minuta ili dok ne postane zlatno-smeđe boje; povremeno provjeravajte tako da pažljivo otvorite poklopac. Ako je potrebno, vafle možete peći malo duže, dok ne dobiju željenu boju.

**7. KORAK:** Kad pečenje završi, zaštitnim rukavicama za pećnicu pažljivo otvorite poklopac i izvadite vafle plastičnom lopaticom otpornom na toplinu ili drvenom lopaticom.

Ako pečete više vafli, zatvorite poklopac kad ih izvadite kako bi se zadržala toplina.

**8. KORAK:** Isključite toster za vafle i iskopčajte ga iz napajanja. Ostavite poklopac otvoren i pustite ga da se ohladi.



**NAPOMENA:** Nemojte previše napuniti utore; tijesto će se proširiti tijekom pečenja. Preporučuje se da svaki utor ispunite do  $\frac{2}{3}$ . Prije pečenja uvijek zagrijte ploče s premazom protiv lijepljenja. Tijekom upotrebe zeleni indikator spremnosti uključivat će se i isključivati kako bi naznačio da toster za vafle održava temperaturu.



**OPREZ:** Budite pažljivi tijekom pečenja; iz tostera za vafle izlazit će para.



**UPOZORENJE:** Toster za vafle i grijaće ploče bit će vrlo vruće tijekom upotrebe; uvijek upotrebljavajte zaštitne rukavice za pećnicu kako ne bi došlo do ozljede.

## Savjeti i preporuke

1. Izbjegnite prolijevanje dodavanjem sastojaka u sredinu svakog utora.
2. Ako upotrebljavate smjesu, polako izlijte malu količinu na grijaće ploče s premazom protiv lijepljenja i pričekajte da se ravnomjerno rasporedi prije nego što dodate još kako biste izbjegli rizik od prelijevanja.
3. Ako suhe sastojke, primjerice brašno, prosijete, dobit ćete glatku smjesu bez grudica.
4. Izbjegavajte otvarati toster za vafle tijekom pečenja jer će tako toplina izaći iz tostera i spriječiti nastanak mjehurića.
5. Vafli su gotovi kad para prestane izlaziti iz tostera za vafle.
6. Grijaće ploče s premazom protiv lijepljenja uvijek prije pečenja premažite maslacem ili uljem za pečenje. To neće samo zaštititi premaz protiv lijepljenja, već će i olakšati vađenje pečenih vafli.
7. Upotrebljavate plastični pribor otporan na toplinu ili drveni pribor kako biste zaštitili premaz protiv lijepljenja.
8. Kako biste uštedjeli vrijeme prilikom upotrebe tostera za vafle, unaprijed pripremite sastojke i smjese.

## Spremanje

Provjerite je li se toster za vafle ohladio prije no što ga spremite na hladno i suho mjesto.

Kabel nikada nemojte čvrsto namatati oko tostera za vafle; labavo ga omotajte kako ne bi došlo do oštećenja.

## Tehnički podaci

Šifra proizvoda: EK5848/PT5848

Ulaz: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Izlaz: 1600 W

# RECEPTI



## Obični vafli

### Sastojci

- 250 g običnog brašna
- 360 ml punomasnog mlijeka
- 2 velika jaja
- 6 jušnih žlica rastopljenog maslaca
- 2 jušne žlice šećera
- 4 čajne žlice praška za pecivo
- 1 čajna žlica ekstrakta vanilije
- ½ čajne žlice soli

### Priprema

U velikoj zdjeli pomiješajte obično brašno, šećer, prašak za pecivo i sol.

U zasebnoj zdjeli tucite jaja dok ne postanu pjenasta. Dodajte rastopljeni maslac, ekstrakt vanilije i punomasno mlijeko.

Suhe sastojke prebacite u zdjelu s mokrim sastojcima i sjedinite.

Blago nauljite grijaće ploče s premazom protiv lijepljenja.

Ostavite toster za vafle da se zagrije.

Smjesu za vafle ulijte u sredinu svake grijaće ploče s premazom protiv lijepljenja, do približno ¾ napunjenosti.

Pažljivo zatvorite poklopac i pecite približno 5 minuta ili dok vafli ne budu zlatno-smeđe boje.

## Slani vafli

### Vafli s usitnjenim krumpirom

### Sastojci

- 100 g ribanog sira
- 2 velika crvena krumpira, oguljena i narezana
- 2 jušne žlice narezanog vlasca
- ½ čajne žlice soli
- ¼ čajne žlice papra

### Priprema

Blago nauljite grijaće ploče s premazom protiv lijepljenja.

Ostavite toster za vafle da se zagrije.

Upotrijebite 2–3 sloja papirnatih ručnika kako biste dobro iscijedili svu suvišnu tekućinu iz krumpira.

U velikoj zdjeli pomiješajte krumpir, sir, vlasac, sol i papar.

Dodajte približno 1,5 cm deo sloj smjese s krumpirom na svaku grijaću ploču s premazom protiv lijepljenja.

Pažljivo zatvorite poklopac i pecite približno 15 minuta ili dok vafli ne budu hrskavi i smeđe boje.



**SAVJET:** Poslužite s poširanim jajima i kuhanim kobasicama.

## Quesadilla vafli

### Sastojci

- 150 g ribanog sira
- 4 srednje tortilje
- 1 zelena poblano paprika, tanko narezana
- 1 jalapeño papričica, nasjeckana i sa sjemenkama
- 1 žlica maslinovog ulja
- 2 čajne žlice začinske mješavine za taco

### Priprema

Ostavite toster za vafle da se zagrije.

Zagrijte maslinovo ulje u tavi.

Dodajte poblano papriku i jalapeño papričicu i pržite oko 2 minute dok ne omekšaju.

Stavite po jednu tortilju na grijaće ploče s premazom protiv lijepljenja. Ako treba, obrežite ih kako bi odgovarale veličinom.

Na tortilju dodajte malu količinu ribanog sira, mješavinu papričica i pospite začinskom mješavinom za taco. Na kraju stavite šaku ribanog sira na vrh i prekrijte drugom tortiljom.

Pažljivo zatvorite poklopac i pecite približno 15 minuta, dok se sir ne otopi i počne stvarati mjehuriće, a tortilja ne postane blago zapečena.



**SAVJET:** Poslužite s kiselim vrhnjem, salsom i umakom guacamole.

## Vafli s kobasicama, umakom od luka i pire krumpirom

### Sastojci

600 g pire krumpira  
125 g ribanog sira  
65 g običnog brašna  
2 velika jaja  
2 kuhane kobasice  
60 ml mlačenice  
4 jušne žlice neslanog rastopljenog maslaca  
3 jušne žlice nasjeckanog vlasca  
½ čajne žlice soli  
½ čajne žlice papra  
½ čajne žlice praška za pecivo  
¼ čajne žlice sode bikarbone  
¼ čajne žlice češnjaka u prahu

### Priprema

U velikoj zdjeli pomiješajte maslac, mlačenicu i jaja. Dodajte pire krumpir i vlasac, nježno miješajući da se sjedine. U zasebnoj zdjeli pomiješajte obično brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, sol, papar i češnjak u prahu. Suhe sastojke prebacite u zdjelu s mokrim sastojcima i sjedinite.

Blago nauljite grijače ploče s premazom protiv lijepljenja. Ostavite toster za vafle da se zagrije.

Smjesu za vafle ulijte u sredinu svake grijače ploče s premazom protiv lijepljenja, do približno ¾ napunjenosti. Pažljivo zatvorite poklopac i pecite približno 5 minuta ili dok vafli ne budu zlatno-smeđe boje.



**SAVJET:** Poslužite s kuhanim kobasicama.

## Omleti od vafila sa sirom i gljivama

### Sastojci

75 g sitno sjeckanih gljiva  
22 g ribanog parmezana  
1 veliko jaje  
1 žlica maslinovog ulja  
½ čajne žlice češnjaka u prahu  
¼ čajne žlice sušenog timijana

### Priprema

Blago nauljite grijače ploče s premazom protiv lijepljenja. Ostavite toster za vafle da se zagrije.

U velikoj zdjeli miješajte sve sastojke dok se potpuno ne sjedine.

Smjesu za vafle ulijte u sredinu svake grijače ploče s premazom protiv lijepljenja, do približno ¾ napunjenosti. Pažljivo zatvorite poklopac i pecite približno 5 minuta, dok se jaje potpuno ne ispeče.



**SAVJET:** Pospite ribanim sirom i poslužite.

## Vafli od batata

### Sastojci

150 g batata, oguljenog i naribanog  
2 sitno nasjeckana luka  
2 velika jaja  
1 nasjeckani zreli avokado  
1 limeta, svježe iscijedena  
2 jušne žlice kokosova brašna (ili običnog brašna)

Prstohvat soli i papra

### Priprema

U velikoj zdjeli pomiješajte batat, jedno jaje, kokosovo brašno i ½ čajne žlice soli.

Blago nauljite grijače ploče s premazom protiv lijepljenja.

Ostavite toster za vafle da se zagrije.

Pola smjese za vafle žlicom prenesite na sredinu svake grijače ploče s premazom protiv lijepljenja.

Pažljivo zatvorite poklopac i pecite približno 15 minuta, dok se potpuno ne ispeče.

Dok se vafli peku, poširajte drugo jaje te zajedno izgnječite avokado, luk i sok od limete.



**SAVJET:** Poslužite s pireom od avokada i poširanim jajetom na vrhu.

## Slatki vafli

### Obični vafli s hrskavom slaninom i javorovim sirupom

#### Sastojci

250 g običnog brašna  
360 ml punomasnog mlijeka  
2 velika jaja  
6 jušnih žlica rastopljenog maslaca  
2 jušne žlice šećera  
4 čajne žlice praška za pecivo  
1 čajna žlica ekstrakta vanilije  
½ čajne žlice soli

Hrskava slanina (pečena), za posluživanje

Javorov sirup, za posluživanje

#### Priprema

U velikoj zdjeli pomiješajte obično brašno, šećer, prašak za pecivo i sol.

U zasebnoj zdjeli tučite jaja dok ne postanu pjenasta. Dodajte rastopljeni maslac, ekstrakt vanilije i punomasno mlijeko.

Suhe sastojke prebacite u zdjelu s mokrim sastojcima i sjedinite.

Blago nauljite grijače ploče s premazom protiv lijepljenja.

Ostavite toster za vafle da se zagrije.

Smjesu za vafle ulijte u sredinu svake grijače ploče s premazom protiv lijepljenja, do približno ¾ napunjenosti.

Pažljivo zatvorite poklopac i pecite približno 5 minuta ili dok vafli ne budu zlatno-smeđe boje.

Na vrh stavite tanke trake hrskave slanine i prelijte javorovim sirupom.



**SAVJET:** Hrskavu slaninu i javorov sirup možete zamijeniti nekim drugim ukusnim dodatkom.

## Čokoladni vafli

### Sastojci

220 g običnog brašna  
50 g kakao u prahu  
45 g komadića čokolade  
3 velika jaja  
420 ml punomasnog mlijeka  
6 jušnih žlica rastopljenog maslaca  
2 jušne žlice šećera  
4 čajne žlice praška za pecivo  
1 čajna žlica ekstrakta vanilije  
½ čajne žlice soli

### Priprema

U velikoj zdjeli pomiješajte obično brašno, šećer, prašak za pecivo, sol, kakao u prahu i komadiće čokolade.

U zasebnoj zdjeli tucite jaja dok ne postanu pjenasta. Dodajte rastopljeni maslac, ekstrakt vanilije i punomasno mlijeko. Suhe sastojke prebacite u zdjelu s mokrim sastojcima i sjedinite.

Blago nauljite grijaće ploče s premazom protiv lijepljenja. Ostavite toster za vafle da se zagrije.

Smjesu za vafle ulijte u sredinu svake grijaće ploče s premazom protiv lijepljenja, do približno  $\frac{3}{4}$  napunjenosti.

Pažljivo zatvorite poklopac i pecite približno 5 minuta ili dok vafli ne budu zlatno-smeđe boje.



**SAVJET:** Poslužite s čokoladnim umakom i sladoledom od vanilije.

## Vafli od jagoda

### Sastojci

375 g običnog brašna  
230 g pirea od jagoda  
480 ml punomasnog mlijeka  
4 istučena bjelanjka  
4 istučena žumanjka  
4 žlica maslinovog ulja  
3 jušne žlice šećera  
2 čajne žlice praška za pecivo  
1 čajna žlica soli

### Priprema

U velikoj zdjeli pomiješajte obično brašno, istučene bjelanjke, šećer, prašak za pecivo i sol.

Umiješajte tučene žumanjke.

Dodajte mlijeko i maslac, miješajući dok smjesa za vafle ne postane grudasta.

Umiješajte pire od jagoda.

Blago nauljite grijaće ploče s premazom protiv lijepljenja.

Ostavite toster za vafle da se zagrije.

Smjesu za vafle ulijte u sredinu svake grijaće ploče s premazom protiv lijepljenja, do približno  $\frac{3}{4}$  napunjenosti.

Pažljivo zatvorite poklopac i pecite približno 5 minuta ili dok vafli ne budu zlatno-smeđe boje.



**SAVJET:** Poslužite sa svježim jagodama i punomasnim vrhnjem.

## Vafli od tijesta za kekse

### Sastojci

225 g brašna s kvascem  
200 g komadića čokolade  
125 g maslaca, omekšanog  
125 g kristalnog šećera  
100 g svjetlosmedeg šećera  
1 veliko jaje  
2 jušne žlice vode  
1 jušna žlica grčkog jogurta  
1 čajna žlica ekstrakta vanilije  
 $\frac{1}{2}$  čajne žlice soli

### Priprema

U velikoj zdjeli izmiješajte maslac, kristalni šećer i svjetlosmedi šećer tako da dobijete kremastu smjesu.

Umiješajte jaje, ekstrakt vanilije, vodu i grčki jogurt kako biste napravili tijesto za kekse.

Umiješajte brašno s kvascem, sol i komadiće čokolade.

Tijesto za kekse zarolajte u oblik debele dugačke kobasice i narežite.

Blago nauljite grijaće ploče s premazom protiv lijepljenja.

Ostavite toster za vafle da se zagrije.

Tijesto za kekse stavite na grijaće ploče s premazom protiv lijepljenja.



**SAVJET:** Poslužite toplo sa sladoledom.

## Vafli s maslacem od kikirikija

### Sastojci

125 g običnog brašna  
125 g hrskavog maslaca od kikirikija  
55 g smeđeg šećera  
2 velika jaja  
250 ml punomasnog mlijeka  
2 jušne žlice ulja od kikirikija ili biljnog ulja  
1 čajne žlice praška za pecivo

### Priprema

U velikoj zdjeli pomiješajte obično brašno i prašak za pecivo. U zasebnoj zdjeli pomiješajte jaja, maslac od kikirikija, smeđi šećer, ulje i mlijeko. Prebacite u smjesu s brašnom i umiješajte da se sjedini.

Blago nauljite grijaće ploče s premazom protiv lijepljenja.

Ostavite toster za vafle da se zagrije.

Smjesu za vafle ulijte u sredinu svake grijaće ploče s premazom protiv lijepljenja, do približno  $\frac{3}{4}$  napunjenosti.

Pažljivo zatvorite poklopac i pecite približno 5 minuta ili dok vafli ne budu zlatno-smeđe boje.



**SAVJET:** Poslužite toplo s javorovim sirupom.

## Vafli s limunom i makom

### Sastojci

200 g rastopljenog maslaca  
125 g običnog brašna  
1 veliko jaje  
Naribana korica 1 limuna  
Sok 1 limuna  
180 ml mlaćenice  
2 jušne žlice maka  
2 jušna žlica šećera  
1 čajne žlice praška za pecivo  
 $\frac{1}{4}$  čajne žlice sode bikarbone  
 $\frac{1}{4}$  čajne žlice soli

### Priprema

U velikoj zdjeli pomiješajte obično brašno, mak, šećer, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i sol.

U zasebnoj zdjeli pomiješajte mlaćenicu, maslac, jaja, koricu limuna i sok od limuna.

Suhe sastojke prebacite u zdjelu s mokrim sastojcima i sjedinite.

Blago nauljite grijaće ploče s premazom protiv lijepljenja.

Ostavite toster za vafle da se zagrije.

Smjesu za vafle ulijte u sredinu svake grijaće ploče s premazom protiv lijepljenja, do približno  $\frac{3}{4}$  napunjenosti.

Pažljivo zatvorite poklopac i pecite približno 5 minuta ili dok vafli ne budu zlatno-smeđe boje.



**SAVJET:** Poslužite s javorovim sirupom i pospite šećerom u prahu.

CE

**Odlaganje otpadnih baterija te električne i elektroničke opreme**



Ovaj simbol na proizvodu, njegovim baterijama ili pakiranju znači da se proizvod i baterije koje sadrži ne smiju odlagati s otpadom iz kućanstva. Umjesto toga, korisnikova je odgovornost predati ih na odgovarajućoj lokaciji za prikupljanje baterija te električne i elektroničke opreme radi recikliranja. To zasebno prikupljanje i recikliranje pomoći će u očuvanju prirodnih resursa i sprječavanju potencijalnih negativnih posljedica za ljudsko zdravlje i okoliš zbog moguće prisutnosti opasnih tvari u baterijama te električnoj i elektroničkoj opremi, što može biti uzrokovano neprimjerenim odlaganjem. Neke maloprodajne trgovine pružaju usluge povrata koje korisniku omogućuju povrat iskorištene opreme kako bi se ona odložila na odgovarajući način. **Korisnikova je odgovornost prije odlaganja izbrisati sve podatke iz električne i elektroničke opreme.** Dodatne informacije o tome gdje možete predati baterije te električnu i elektroničku opremu zatražite od lokalnog gradskog/općinskog ureda, nadležne komunalne službe ili trgovca.

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

**PROIZVEDENO U KINI.**

CD090823/MD250124/V3