Mini-Me! Waffeleisen





Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie 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 die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sie 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.

Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt sind oder fallen gelassen oder beschädigt wurden, dürfen Reparaturen 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 auch, 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. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.

Entfernen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, indem Sie das Kabel abziehen. 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, oder die Heizkomponenten des Geräts, da dies zu Verletzungen führen kann.

Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Gegenstände mit diesem Gerät. Verwenden Sie nur Pfannenwender aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz, um eine Beschädigung der Antihaftbeschichtung zu vermeiden.

Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder anbringen.

Trennen Sie das Gerät immer nach der Verwendung und vor jeder Reinigung oder Wartung durch den Benutzer vom Stromnetz. Stellen Sie immer sicher, dass das Gerät nach der Verwendung vollständig abgekühlt ist, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten

durchführen oder das Gerät einlagern.

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.



Vorsicht: Heiße Oberfläche – Berühren Sie keine heißen Bereiche und Bauteile des Geräts.

Achten Sie darauf, dass kein Wasser auf das Heizelement gelangt. **Warnung:** Halten Sie das Gerät von entflammbaren Materialien fern.

Pflege und Wartung

Bevor Sie eine Reinigung oder Wartung durchführen, trennen Sie das Waffeleisen vom Stromnetz und überprüfen Sie, ob es vollständig

giles@ posner®

abgekühlt ist.

SCHRITT 1: Wischen Sie das Gehäuse des Waffeleisens mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.

SCHRITT 2: Entfernen Sie eingebrannte Essensreste, indem Sie eine kleine Menge warmes Wasser mit einem milden Reinigungsmittel auf die antihaftbeschichteten Kochplatten auftragen. Wischen Sie sie anschließend mit einem Papiertuch sauber. Verwenden Sie für schwer zu entfernende Essensreste einen nicht scheuernden Topfkratzer. Tauchen Sie das Waffeleisen nicht in Wasser oder andere

Flüssiakeiten ein.

Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungs- 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.



- 1. Waffeleisen
- 2. Oberes Gehäuse
- 3. Unteres Gehäuse
- 4. Cool-Touch-Griff

- 5. Kontrolllampe
- 6. Antihaftbeschichtete Heizplatten
- Rutschfeste Füße

Vor dem ersten Gebrauch

SCHRITT 1: Überprüfen Sie, ob das Waffeleisen ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt 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 diese anschließend gründlich ab und trocknen Sie sie.

Hinweis: Wenn Sie das Waffeleisen zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und wird bald nachlassen. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in der Umgebung des Waffeleisens.

Verwenden des Mini-Waffeleisens

Tragen Sie vor jedem Gebrauch vorsichtig eine dünne Schicht Speiseöl auf die antihaftbeschichteten Heizplatten auf und reiben Sie es mit einem Papiertuch ein. Dadurch wird die Lebensdauer der Antihaftbeschichtung verlängert und das Anhaften der Waffeln verhindert. **SCHRITT 1:** Bereiten Sie den Waffelteig zu.

SCHRITT 2: Schließen Sie das Waffeleisen an die Stromversorgung an und schalten Sie es ein. Die rote Kontrolllampe leuchtet auf und zeigt damit an, dass das Waffeleisen eingeschaltet wurde und aufheizt.

SCHRITT 3: Heizen Sie das Waffeleisen ca. 2 Minuten vor. Die Kontrollleuchte erlischt, sobald die erforderliche Temperatur erreicht wurde.

SCHRITT 4: Öffnen Sie den Deckel vorsichtig mit hitzebeständigen Ofenhandschuhen.

SCHRITT 5: Gießen Sie einen Teil des Teigs in die Mitte der unteren antihaftbeschichteten Heizplatte und schließen Sie dann vorsichtig den Deckel. Um das Verschütten von Teig zu vermeiden, gießen Sie langsam eine kleine Menge davon in die Mitte der Platte, und warten Sie, bis sich die Masse gleichmäßig verteilt, bevor Sie mehr dazugeben.

SCHRITT 6: Backen Sie die Waffeln ca. 6–10 Minuten oder goldbraun; prüfen Sie sie regelmäßig durch vorsichtiges Öffnen des Deckels mit hitzebeständigen Handschuhen. Öffnen Sie das Waffeleisen erst nach 4 Minuten Backzeit, da die Waffeln sonst nicht aufgehen. Bei Bedarf können die Waffeln etwas länger gebacken werden, bis sie entsprechend gebräunt sind.

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

Wenn Sie mehrere Portionen Waffeln zubereiten, schließen Sie den Deckel nach dem Entnehmen einer Portion, um die Wärme zu bewahren.

SCHRITT 8: Schalten Sie das Waffeleisen aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Deckel zum Abkühlen offen.

Hinweis: Die antihaftbeschichtete Heizplatte darf nicht überfüllt werden; der Teig dehnt sich beim Backen aus. Es wird empfohlen, die Heizplatte zu ¾ zu füllen.

Heizen Sie die antihaftbeschichteten Heizplatten immer vor, bevor Sie mit dem Backen beginnen. Während der Verwendung schaltet sich die



rote Betriebs-/Temperaturanzeige ein und aus, um anzuzeigen, dass das Waffeleisen die ausgewählte Temperatur hält.

Vorsicht: Seien Sie beim Backen vorsichtig, da das Waffeleisen Dampf abgibt.

Warnung: Das Waffeleisen und die Heizplatten werden während des Gebrauchs sehr heiß. Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.

Tipps und Tricks

- 1. Wenn Sie einen Teig verwenden, gießen Sie langsam eine kleine Menge auf die antihaftbeschichteten Heizplatten, und warten Sie, bis die Masse gleichmäßig verteilt ist, bevor Sie mehr hinzufügen, um ein Überfüllen zu vermeiden.
- 2. Das Sieben trockener Zutaten wie Mehl sorgt für eine glatte Konsistenz und verhindert Klumpen.
- 3. Öffnen Sie das Waffeleisen nicht während des Backvorgangs, da Wärme entweichen kann und sich sonst keine Blasen bilden können.
- Der beste Hinweis für fertige Waffeln ist, wenn kein Dampf mehr aus dem Waffeleisen entweicht.
- Verwenden Sie zum Vorbereiten der Heizplatten immer Butter oder Speiseöl. Dadurch wird nicht nur die Antihaftbeschichtung geschützt, sondern auch das Entfernen der gebackenen Waffeln erleichtert.
- **6.** Die Verwendung von hitzebeständigem Kunststoff- oder Holzbesteck trägt zum Schutz der Antihaftbeschichtung bei.
- 7. Bei Zeitmangel bereiten Sie die Zutaten im Voraus vor, damit Sie die Waffeln nur noch backen müssen.

Aufbewahrung

Vergewissern Sie sich, dass das Waffeleisen abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie es an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

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

Technische Daten

Produktcode: EK4214GVDEEU7

Eingangsleistung: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Ausgangsleistung: 550 W





Klassische Waffeln

Zutaten

120 g Mehl2 EL geschmolzene Butter2 TL Backpulver1 Ei1 EL Zucker¼ TL Salz

240 ml Milch

Zubereitung

Sieben Sie das Mehl, den Zucker, das Backpulver und das Salz in eine große Schüssel. Vermischen Sie in einer separaten Schüssel das Ei, die Milch und die geschmolzene Butter. Vermengen Sie die flüssigen mit den trockenen Zutaten und vermischen Sie alles solange, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.

Setzen Sie die antihaftbeschichteten Heizplatten ein und heizen Sie das Waffeleisen vor. Fetten Sie die Heizplatten mit Butter oder mit etwas Backspray ein.

Geben Sie die Mischung gleichmäßig in die Formen und füllen Sie sie dabei bis zu je $\frac{3}{3}$ ihrer Kapazität. Schließen Sie anschließend den Deckel.

Backen Sie die Waffeln so lange, bis sie goldbraun und weich sind.

Nehmen Sie die Waffeln vorsichtig aus dem Waffeleisen und legen Sie sie auf ein Kühlgestell. Servieren Sie die Waffeln mit Zutaten Ihrer Wahl.

Buttermilchwaffeln mit gebratenem Hähnchen

Zutaten

Buttermilchwaffeln

1120 g Mehl2 EL geschmolzene Butter1 TL Backpulver1 Ei1 EL Zucker½ TL Backnatron240 ml Buttermilch1 TL Vanilleextrakt½ TL Salz

Gebratenes Buttermilchhähnchen

4450 g Hähnchenfilet1 TL Backpulver½ TL Knoblauchpulver100 g Mehl1 TL Salz½ TL schwarzer Pfefferr

500 ml Pflanzenöl ½ TL Paprika-Gewürz

120 ml Buttermilch und 3 EL Buttermilch

Zubereitung

Gebratenes Buttermilchhähnchen

Sieben Sie das Mehl, das Salz, den schwarzen Pfeffer, das Knoblauchpulver, das Paprika-Gewürz und das Backpulver in eine große Schüssel. Fügen Sie dann 3 TL Buttermilch hinzu und vermischen Sie alles gründlich, um die Panade vorzubereiten.

Geben Sie den Rest der Buttermilch in eine separate Schüssel.

Tauchen Sie jedes Hähnchenfilet zunächst in die Buttermilch und anschließend in die Panade. Legen Sie die Hähnchenfilets auf ein mit Folie ausgelegtes Backblech.

Gießen Sie das Pflanzenöl in einen großen Topf und bringen Sie es auf einer hohen Heizstufe zum Sieden.

Verwenden Sie hitzebeständige Zangen, um die Filetstücke einzeln in das Öl zu legen. Backen Sie die Filetstücke, bis sie von allen Seiten goldbraun sind.

Nehmen Sie die Filetstücke vorsichtig aus dem Öl und tupfen Sie sie mit einem Papiertuch ab.

Buttermilchwaffeln

Sieben Sie das Mehl, den Zucker, das Backpulver, das Backnatron und das Salz in eine große Schüssel.

Vermischen Sie das Ei, die Buttermilch, den Vanilleextrakt und die geschmolzene Butter in einer separaten Schüssel.

Vermengen Sie die flüssigen mit den trockenen Zutaten und vermischen Sie alles solange, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.

Setzen Sie die antihaftbeschichteten Heizplatten ein und heizen Sie das Waffeleisen vor. Fetten Sie die Heizplatten mit Butter oder mit etwas Backspray ein.

Geben Sie die Mischung gleichmäßig in die Formen und füllen Sie sie dabei bis zu je 3 3 ihrer Kapazität. Schließen Sie anschließend den Deckel.

Backen Sie die Waffeln so lange, bis sie goldbraun und weich sind.

Nehmen Sie die Waffeln vorsichtig aus dem Waffeleisen und legen Sie sie auf ein Kühlgestell. Mit dem gebratenen Hähnchen anrichten und servieren.

Waffeln mit Schokoladenstückchen

Zutaten

95 g Mehl	1 großes Ei	2 EL geschmolzene Butter
80 g Schokoladenstückchen	120 ml Buttermilch	⅓ TL Backpulver
35 g ungesüßtes Kakaopulver	2 EL Zucker	1/4 TL Backnatron

Zubereitung

Sieben Sie das Mehl, den Zucker, das Kakaopulver, das Backpulver und das Backnatron in eine große Schüssel.

Vermischen Sie in einer separaten Schüssel das Ei, die Buttermilch und die geschmolzene Butter. Vermengen Sie die flüssigen mit den trockenen Zutaten, geben Sie dann die

Schokoladenstückchen hinzu und vermischen Sie alles solange, bis eine gleichmäßige

Schokoladenstückenen ninzu und vermischen Sie alles solange, bis eine gleichmaßige Masse entsteht.

Setzen Sie die antihaftbeschichteten Heizplatten ein und heizen Sie das Waffeleisen vor. Fetten Sie die Heizplatten mit Butter oder mit etwas Backspray ein.

Geben Sie die Mischung gleichmäßig in die Formen und füllen Sie sie dabei bis zu je ${}^2\!\!\!/_3$ ihrer Kapazität. Schließen Sie anschließend den Deckel.

Backen Sie die Waffeln so lange, bis sie goldbraun und weich sind.

Nehmen Sie die Waffeln vorsichtig aus dem Waffeleisen und legen Sie sie auf ein Kühlgestell. Servieren Sie die Waffeln mit Zutaten Ihrer Wahl.



Kartoffelpuffer

Zutaten

2 mittelgroße Kartoffeln, 1 Ei ½ TL Salz geschält und gerieben 2 EL Mehl ¼ TL zermahlener 1 Zwiebel, fein gewürfelt ½ TL Zwiebelpulver schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Vermischen Sie alle Zutaten in einer großen Schüssel.

Formen Sie kleine Portionen aus der Masse und drücken Sie sie platt.

Setzen Sie die antihaftbeschichteten Heizplatten ein und heizen Sie das Waffeleisen vor. Fetten Sie die Heizplatten mit Butter oder mit etwas Backspray ein.

Legen Sie die Kartoffelpuffer vorsichtig mit einem hitzebeständigen Pfannenwender in das Waffeleisen und schließen Sie den Deckel. Geben Sie die Kartoffelpuffer einzeln auf das Waffeleisen und warten Sie, bis sie goldbraun sind.

Nehmen Sie die Kartoffelpuffer vorsichtig aus dem Waffeleisen, und legen Sie sie auf ein Kühlgestell. Servieren Sie die Waffeln mit Zutaten Ihrer Wahl.

Zimtschneckenwaffeln

Zutaten

Zimtwaffeln

120 g Mehl2 EL geschmolzene Butter1 ½ TL Zimt1 Ei1 EL Zucker½ TL Vanilleextrakt240 ml Milch2 TL Backpulver¼ TL Salz

Glasur

65 g Puderzucker 2 EL geschmolzene Butter ¼ TL Vanilleextrakt 2–3 EL Milch 2 EL Frischkäse

Zubereitung

Glasur

In einer mittelgroßen Schüssel Butter und Frischkäse gut vermengen. Puderzucker, Vanilleextrakt und Milch hinzugeben.

Zimtwaffeln

Sieben Sie das Mehl, den Zucker, das Backpulver und das Salz in eine große Schüssel. Vermischen Sie in einer separaten Schüssel das Ei, die Milch und die geschmolzene Butter. Vermengen Sie die flüssigen mit den trockenen Zutaten und vermischen Sie alles solange, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.

Geben Sie den Zimt und das Vanilleextrakt hinzu.

Setzen Sie die antihaftbeschichteten Heizplatten ein und heizen Sie das Waffeleisen vor. Fetten Sie die Heizplatten mit Butter oder mit etwas Backspray ein.

Geben Sie die Mischung gleichmäßig in die Formen und füllen Sie sie dabei bis zu je 2 3 ihrer Kapazität. Schließen Sie anschließend den Deckel.



Backen Sie die Waffeln so lange, bis sie goldbraun und weich sind.

Nehmen Sie die Waffeln vorsichtig aus dem Waffeleisen und legen Sie sie auf ein Kühlgestell. Vor dem Servieren mit der Glasur bestreichen.

Marshmallow-Waffel-Sundae

Zutaten

Eine Handvoll Marshmallows zum Anrichten Schlagsahne zum Anrichten

Waffeln

120 g Mehl2 EL geschmolzene Butter2 TL Backpulver1 Ei1 EL Zucker½ TL Salz

240 ml Milch

Fudge-Soße

340 g Zucker 240 ml Schlagsahne oder 120 g 2 TL Vanilleextrakt 115 g Butter Schlagsahne und 120 g Milch ¼ TL Salz

100 g ungesüßtes Kakaopulver

Zubereitung

Fudge-Soße

Geben Sie Zucker, Kakaopulver und Sahne in eine Kasserolle und vermischen Sie alles solange, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.

Bringen Sie alles unter gelegentlichem Rühren auf mittlerer Stufe zum Kochen.

Geben Sie die Butter hinzu und lassen Sie alles für ca. 5 Minuten weiter kochen oder bis die Sauce gebunden ist.

Nehmen Sie den Topf vom Herd und geben Sie den Vanilleextrakt und das Salz hinzu.

Vor dem Servieren ca. 5 Minuten abkühlen lassen.

Waffeln

Sieben Sie das Mehl, den Zucker, das Backpulver und das Salz in eine große Schüssel. Vermischen Sie in einer separaten Schüssel das Ei, die Milch und die geschmolzene Butter. Vermengen Sie die flüssigen mit den trockenen Zutaten und vermischen Sie alles solange, bis eine aleichmäßige Masse entsteht.

Setzen Sie die antihaftbeschichteten Heizplatten ein und heizen Sie das Waffeleisen vor. Fetten Sie die Heizplatten mit Butter oder mit etwas Backspray ein.

Geben Sie die Mischung gleichmäßig in die Formen und füllen Sie sie dabei bis zu je $\frac{2}{3}$ ihrer Kapazität. Schließen Sie anschließend den Deckel.

Backen Sie die Waffeln so lange, bis sie goldbraun und weich sind.

Nehmen Sie die Waffeln vorsichtig aus dem Waffeleisen und legen Sie sie auf ein Kühlgestell. Geben Sie etwas Schokoladen-Fudge-Soße über die Waffeln und servieren Sie das Ganze mit Marshmallows und Schlagsahne.

UP Global Sourcing UK Ltd., Victoria Street, Manchester OL9 0DD. Vereinigtes Königreich

Wenn Sie dieses Produkt nicht in einem akzeptablen Zustand erhalten, wenden Sie sich bitte unter **www.gilesandposner.com** an unsere Kundendienstabteilung.

Bitte halten Sie Ihren Lieferschein bereit, da die Angaben darauf erforderlich sind.

Wenn Sie dieses Produkt zurücksenden möchten, schicken Sie es bitte zusammen mit dem Beleg an den Händler, bei dem es gekauft wurde (vorbehaltlich dessen Geschäftsbedingungen).

Garantie

Für alle neu erworbenen Produkte gilt eine Herstellergarantie; die Garantiedauer hängt vom Produkt ab. Wenn ein angemessener Kaufnachweis erbracht werden kann, gewährt Giles and Posner über den Einzelhändler standardmäßig eine 12-monatige Garantie ab Kaufdatum. Dies gilt nur, wenn die Produkte gemäß den Anweisungen für vorgesehene Haushaltszwecke gebraucht wurden. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Demontage des Produkts erlischt jegliche Garantie.

Im Rahmen der Garantie verpflichten wir uns, defekte Teile kostenlos zu reparieren oder zu ersetzen. Falls wir keinen exakten Ersatz anbieten können, wird ein ähnliches Produkt angeboten oder die Kosten werden erstattet. Schäden durch täglichen Verschleiß sind nicht durch diese Garantie abgedeckt, und auch Verbrauchsmaterialien wie Stecker, Sicherungen usw. sind nicht enthalten.

Bitte beachten Sie, dass die oben genannten Geschäftsbedingungen von Zeit zu Zeit aktualisiert werden können. Wir empfehlen Ihnen daher, diese bei jedem Besuch der Website zu überprüfen.

Ihre gesetzlichen Rechte werden von keiner Bestimmung in dieser Garantie oder den Anweisungen in Bezug auf dieses Produkt ausgeschlossen, eingeschränkt oder anderweitig beeinträchtigt.

Das durchgestrichene Mülltonnensymbol auf diesem Bauteil zeigt an, dass dieses Gerät umweltgerecht entsorgt werden muss, wenn es nicht mehr verwendet wird oder abgenutzt ist. Wenden Sie sich an Ihre lokale Behörde, um zu erfahren, wo Sie das Produkt umweltgerecht entsorgen können.



Hergestellt von: UP Global Sourcing UK Ltd., Victoria Street, Manchester OL9 ODD. Vereinigtes Königreich Hergestellt in China.

Bitte bewahren Sie alle Anleitungen zum späteren Nachschlagen auf. Hergestellt in China.

