

Elektrinė mėsmalė

Naudojimo instrukcija

LT



SENCOR®

SMG 4382

Prieš pradėdami naudoti šį būtinį prietaisą, atidžiai perskaitykite šį vartotojo vadovą net ir tuo atveju, jeigu anksčiau jau esate susipažinę su panašaus tipo būtiniais prietaisais. Naudokite šį būtinį prietaisą tik taip, kaip aprašyta šiame vartotojo vadove. Laikykite šią naudojimo instrukciją saugioje vietoje, kad ja galima būtų pasinaudoti ateityje.

Mes rekomenduojame bent garantiniu laikotarpiu išsaugoti originalią kartoninę gabenimo dėžę, pakavimo medžiagas, pirkimo čekį ir garantiją. Jeigu gaminį reikėtų gabenti, supakuokite jį, naudodamai tik originalias pakavimo medžiagas.

LT-1

TURINYS

SAUGOS REIKALAVIMAI	2
PRIETAISO DALYS	4
PRIETAISO PARUOŠIMAS DARBUI	5
PRIETAISO SURINKIMAS	5
PRIETAISO NAUDOJIMAS	7
MĖSMALĖ	7
SULČIASPAUDĖ	8
PRIEDAS DEŠRELĒMS KIMŠTI	9
PRIEŽIŪRA IR VALYMAS	10
PRIETAISO LAIKYMAS	10
GEDIMAI IR JŲ ŠALINIMO BŪDAI	10
TECHNINIAI DUOMENYS	11
PATIEKALŲ, KURIŲ GAMINIMUI NAUDOJAMA MĖSMALĖ, RECEPTAI	11
TAISYKLĖS IR INFORMACIJA APIE PANAUDOTOS PAKUOTĖS TVARKYMĄ	12
ELEKTROS IR ELEKTRONINĖS ĮRANGOS SURINKIMAS BEI TVARKYMAS	12

SAUGOS REIKALAVIMAI

- Atidžiai perskaitykite instrukciją ir išlaikykite ją, kad galėtumėte pasinaudoti ateityje.
- Prieš naudodami mėsmalę pirmą kartą, atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją. Prietaisas skirtas mėsai, žuviai, grybams milti, vaisiams ir daržovėms smulkinti, vaisių bei daržovių sultims spausti bei dešrelėms gaminti. Elektrinė mėsmalė pasižymi papildoma funkcija „Reverse“ (atbulinė eiga), leidžiančia mėsmalę sraigtui suktis atbuline eiga. Transportuojant mėsmalę žemesnėje nei +1°C temperatūroje, prieš naudojant prietaisą būtina palaikyti kambario temperatūroje (nuo +1°C iki + 40°C) ne mažiau nei 3 val.
- Neleiskite mėsmale naudotis neprižiūrimiems vaikams ir neįgaliesiems! Taip pat neleiskite mėsmale naudotis asmenims, neturintiems pakankamos patirties ir žinių, jeigu jie palikti be priežiūros ir nera susipažinę su šio elektrinio prietaiso naudojimo instrukcijomis.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
- Pakuotės dalis, pvz. plastikinius maišelius, laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Uždusimo pavojus! Stebékite, kad vaikai nežaistu su maišeliais.
- Elektrinę mėsmalę junkite tik į 220-230V elektros tinklą.
- Šis prietaisas skirtas tik buitiniam naudojimui ir sukonstruotas taip, kad juo galima būty perdrifti įprastą, namų ūkyje naudojamą produkty kiekj. Nenaudokite prietaiso komerciniams tikslams.
- Prietaisas skirtas naudoti namuose.
- Saugokite prietaisą nuo šilumos ir drėgmės poveikio.
- Jokiui būdu nenardinkite prietaiso variklio į vandenį ar kitą skystį ir neplaukite jo po tekančio vandens srove. Varikliui sušlapus, nedelsiant ištraukite maitinimo laidą kištuką iš lizdo.
- Prieš palikdami prietaisą be priežiūros, taip pat prieš surinkdami, išmontuodami arba valydamis prietaisą, ištraukite maitinimo laidą iš tinklo.
- Prieš keisdami reikmenis arba besisukančias dalis, taip pat prieš išrinkdami prietaisą, palaukite, kol besisukančias dalis sustos.

Dėmesio!

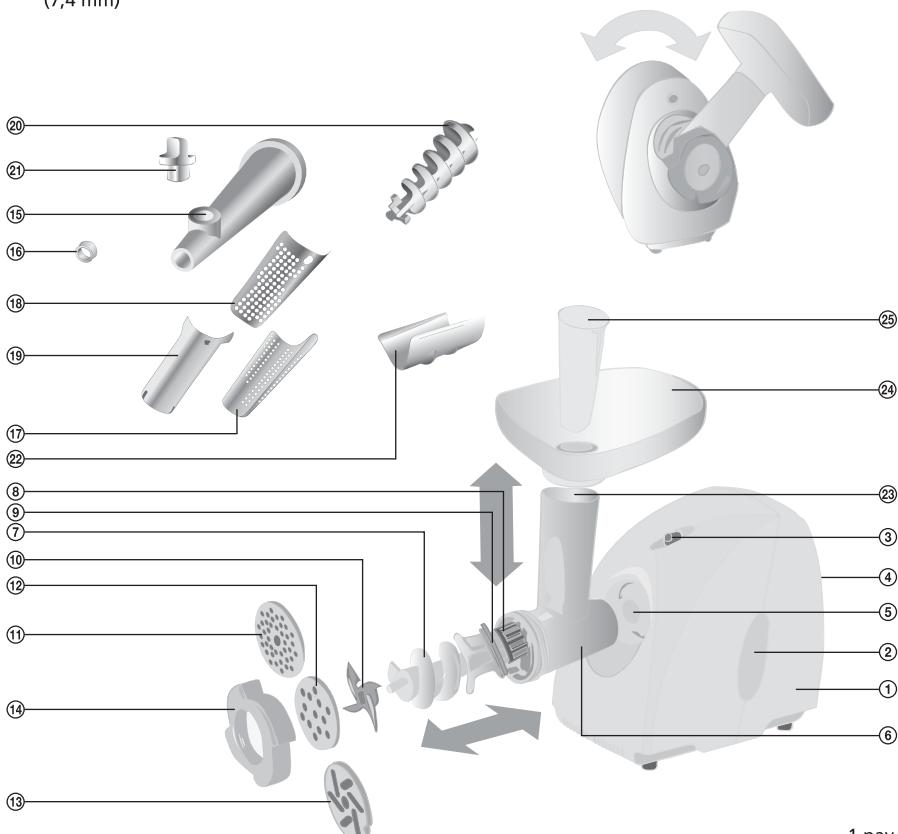
- Kad išvengtumėte pavojingų situacijų, nenaudokite mėsmalės kartu su programiniais prietaisais, laiko rele ar kitomis detaliemis, kurias naudojant prietaisais gali įsijungti automatiškai.
- Naudokite tik originalius priedus. Nenaudokite kitų gamintojų priedų.
- Prieš naudodamai prietaisą pirmą kartą, kruopščiai nuplaukite visas detales, kurios liečiasi su produktais.
- Niekuomet nekiškite rankų į priedo padėklą, nenaudokite šakutės, peilio, šaukšto ar pan.
- Pastumti perdirbamus maisto produktus galima tik į prietaiso komplektą įtrauktu grūstuveliu.
- Nesmulinkinkite kaulų, riešutų ir kitų kietų produktų.
- Nevalykite nuo mėsmalės produkto likučių varikliui veikiant.
- Dirbant elektrine mėsmale būtina kas 15 min. daryti pertraukas.
- Nuvalykite prie peilio ar tinklelio prilipusius maisto produktus, prieš tai išjungę prietaisą iš elektros tinklo.
- Draudžiama prietaisą naudoti tikslais, nenurodytais instrukcijoje!
- Nedékite maitinimo laidą šalia jkaitusių paviršių arba aštrių daiktų. Nedékite ant laidų sunkiu daiktų. Laidą padékite taip, kad ant jo neužmintumėte ir neužkliūtumėte.
- Kad nepažeistumėte maitinimo laidą ar lizdo, laidą ištraukite, paémę ji už kištuko.
- Naudokite tik nepažeistą mėsmalę, maitinimo laidą ir kištuką.
- Pažeidę maitinimo laidą, nedelsdami kreipkitės į techninio aptarnavimo centrą, kad šis jį pakeistų. Kad išvengtumėte pavojingų situacijų, pažeidę maitinimo laidą arba, kištuką, nedelsdami kreipkitės į techninio aptarnavimo centrą arba specialistą, kad šis jį pakeistų.
- Kad išvengtumėte elektros šoko, neméginkite patys taisyti mėsmalės!
- Gamintojas neatsako už žalą, atsiradusią dėl neteisingo prietaiso ir jo priedo naudojimo.

Elektrinė mėsmalė

SMG 4382

PRIETAISO DALYS

- ① Varomasis mechanizmas
- ② Jungiklis „ON/O/R“ (ijungti/išjungti/atbulinė varičlio eiga)
- ③ Fiksatorius
- ④ Maitinimo laidas
- ⑤ Velenas
- ⑥ Malimo talpa
- ⑦ Sraigtas A
- ⑧ Apsauginis gaubtelis
- ⑨ Sandarinimo žiedas
- ⑩ Peiliukas
- ⑪ Tinklelis su mažesnio skersmens skylutėmis (4,2 mm)
- ⑫ Tinklelis su didesnio skersmens skylutėmis (7,4 mm)
- ⑬ Tinklelis su didesnio skersmens neapvaliomis skylutėmis
- ⑭ Veržlė
- ⑮ Priedas sultims spausti ir dešrelėms kimšti.
- ⑯ Idėklas
- ⑰ Smulkus sietelis
- ⑱ Stambus sietelis
- ⑲ Dangtelis
- ⑳ Sraigtas B
- ㉑ Sunkimo lygio reguliavimo varžtas
- ㉒ Nutekėjimo latakėlis
- ㉓ Korpuso anga
- ㉔ Indas
- ㉕ Grūstuvėlis



1 pav.

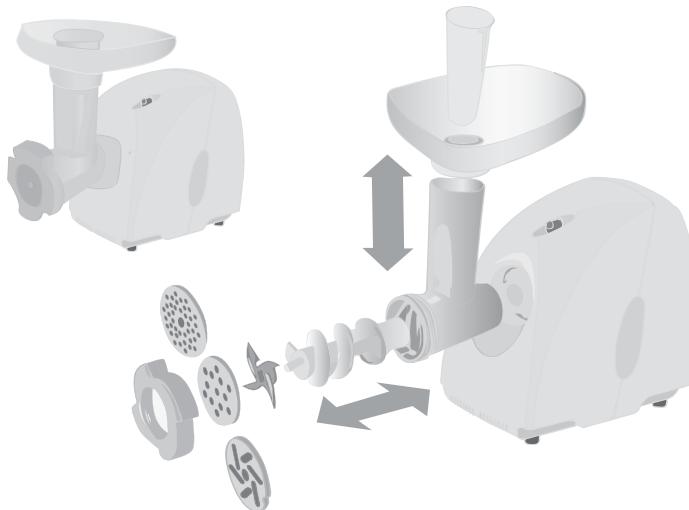
PRIETAISO PARUOŠIMAS DARBUI

Prieš naudodamini prietaisą pirmą kartą, visas mėsmalės dalis, kurios liečiasi su produktais, nuplaukite karštu vandeniu su indų plovimo priemonėmis. Po to visas šias dalis dar kartą nuplaukite švariu vandeniu ir nušluostykite sausus skudurėlius.

Korpuso paviršių nuvalykitė drėgna medžiagine servetėle ir sausai nušluostykite.

PRIETAISO SURINKIMAS

Mėsmalė



Elektrinę mėsmalę sudaro dvi pagrindinės dalys: pavara ir mėsmalė. Pavara suka mėsmalės sraigtą. Galinėje pavaroje yra maitinimo laido ir keičiamų malimo tinklelių laikymo anga.

Kaip pavaizduota 1 pav., ant sraigto A ⑦ uždékite sandarinimo žiedą ⑨ ir apsauginį gaubtelį ⑧. Dėdami žiedą, stebékite, kad paviršius su išsikišimu būtų nukreiptas į gaubtelį. Ant sraigto A ⑦ veleno uždékite peiliuką ⑩ (ašmenys turi būti nukreipti tinklelio pusėn). Pasirinkite ir uždékite vieną iš malimo tinklelių. Surinktą sraigą įstatykite į malimo angą ⑥. Tinklelio griovelis turi sutapti su korpuso kaiščiu. Prie korpuso prisukite veržlę ⑭, vadovaudamiesi šia sąlyga: kuo prastesnės kokybės mėsa, tuo stipriau priveržkite veržlę. Priklausomai nuo varomojo mechanizmo apkrovos, neprisukite veržlės iki galo.

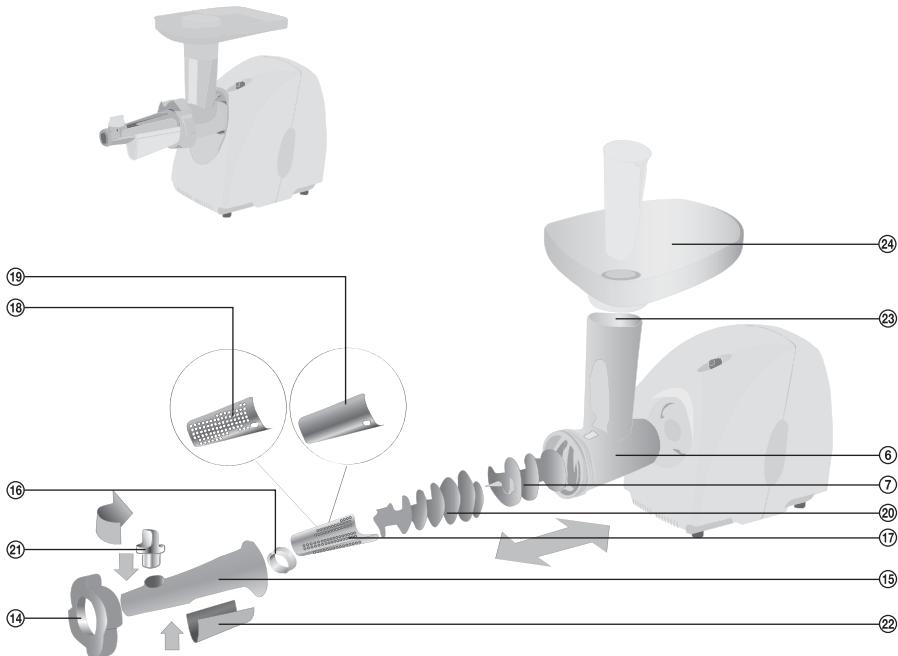
Įstatykite mėsmalę į varomojo mechanizmo velenų taip, kad mėsmalės korpuso ir velenos varomojo mechanizmo angos išėmos sutapčios , ir užfiksukite pasukdami prieš laikrodžio rodyklę įki spragtelėjimo. Šisitikinkite, kad mėsmalė gerai pritvirtinta darbinėje padėtyje. Prie korpuso angos ⑪ pritvirtinkite indą ⑫. Ištraukite maitinimo laidą iš laikymo angos. Išrinkdami mėsmalę, veiksmus atlikite atvirkštine seką.

Pastaba: fiksatorius skirtas mėsmalės tvirtinimui prie varomojo mechanizmo. Norėdami nuimti mėsmalę nuo varomojo mechanizmo, paspauskite fiksatoriaus mygtuką ir mėsmalę pagal laikrodžio rodyklę.

Elektrinė mėsmalė

SMG 4382

Sulčiaspaudė ir priedas dešrelėms kimšti



Kaip pavaizduota 1 pav., ant sraigto A (7) uždékite sandarinimo žiedą (9) ir apsauginį gaubtelį (8). Dėdami žiedą, stebékite, kad paviršius su išsiikišimu būtų nukreiptas į gaubtelį. Surinktą sraigą A (7) įstaikite į malimo angą (6). Ant sraigto A (7) veleno uždékite sraigto B (2) veleną. I sulčiaspaudę ir priedą dešrelėms ruošti (15) jidėkite jidėklą (16) ir smulkų (17) arba stambų (18) sietelį. Priedą (15) uždékite ant sraigto B (2) veleno ir prisukite veržlę (14). Pasukite veržlę pagal laikrodžio rodyklę ir pritvirtinkite priedą (15) prie malimo talpos (6). Paruoštą sulčiaspaudę uždékite ant varomojo mechanizmo veleno (5) taip, kad korpuso ir veleno varomojo mechanizmo angos išėmos sutaptų ir užfiksukite, pasukdami prieš laikrodžio rodyklę iki spragtelėjimo. Šitinkinė, kad sulčiaspaudė gerai pritvirtinta darbineje padėtyje. Prie sulčiaspaudės pritvirtinkite sunkimo lygio reguliavimo varžą (20). Neveržkite varžto per stipriai. Sulčiaspaudės apačioje pritvirtinkite nutekėjimo latakėlį (22). Prie korpuso angos (2) pritvirtinkite indą (24). Išrinkdami sulčiaspaudę, veiksmus atlikite atvirkštine seka.

Priedą dešrelėms kimšti surinkite tokiu pat būdu, kaip ir sulčiaspaudę, tik vietoje sietelio naudokite dangtelį (10) ir netvirtinkite nutekėjimo latakėlio (22).

PRIETAISO NAUDΟJIMAS

Kad įjungtumėte varomajį mechanizmą, nustatykite jungiklį į padėtį „ON“ (įjungta). Kad išjungtumėte, nustatykite jungiklį į padėtį „0“ (išjungta). Kad įjungtumėte atvirkštinės eigos režimą „Reverse“, trum-pai spustelėkite jungiklį (ne ilgiau nei 5 sek.) ties simboliu „R“.

Jeigu , įjungę mėsmalę, norite nustatyti varomojo mechanizmo atvirkštinės eigos režimą „Reverse“ ir atvirkščiai, prieš tai nustatykite jungiklį į padėtį „0“ (išjungta) ir palaukite, kol varomojo mechanizmo judančios dalys visiškai sustos.

MĖSMALĖ

Įsitikinkite, kad mėsmalė yra tinkamai surinkta. Po mėsmale padékite dubenėlį. Ijunkite maitinimo laido kištuką į tinklo lizdą. Jungiklį nustatykite į padėtį „ON“ (įjungta). Tolygiai dékite mėsos gabalielius į malimo angą, jeigu reikia, paspauskite grūstuvėliu.

Dėmesio: perdirbamiems maisto produktams pastumti naudokite tik grūstuvėlij , kuris yra elektrinės mėsmalės komplekte.

Sumalta mėsa kris į apačioje esantį dubenėlį. Kad pašalintumėte po malimo korpuso viduje likusią mėsą, galite jideti šviežios duonos minkštima arba plutelel ir dar kartą permalti. Kad išjungtumėte varomajį mechanizmą, nustatykite jungiklį į padėtį „0“ (išjungta).

Kad mėsmalė ilgai ir patikimai jums tarnautų, būtina laikytis šių rekomendacijų:

- surinkdami prietaisą, vadovaukités naudojimo instrukcijomis;
- mėsa atšildykite, prieš maldami, išimkite kaulus, sausgysles. Mėsa susmulkinkite tokiais gabaliukais ar juostelėmis, kad jie lengvai perlsty per mėsmalės korpuso kaklelj. Rekomenduojame smulkinti mėsa tokio dydžio gabaliukais: 20x20x40 mm. **Saugokite, kad į mėsmalę nepatektų kaulų, kremzilių ar kitų kietų daiktų. Niekuomet nemalkite šaldytos mėsos;**
- nepridékite į malimo angą per daug perdirbamų produkty. Mėsa dékite po gabaliuką, jeigu reikia, pasinaudokite grūstuvėliu. Per daug nespauskite.

Sumažėjus perdirbimo intensyvumui, pvz. jeigu ant mėsmalės peiliuko patenka sausgysliu, būtina:

- nustatyti jungiklį į padėtį „0“ (išjungta) ir išjungti varomajį mechanizmą. Palaukti, kol sukamosios mechanizmo dalys visiškai sustos (ne mažiau nei 5 sek.);
- spustelėti (mažiau nei 5 sek.) jungiklį ties simboliu „R“ ir nustatyti varomojo mechanizmo atbulinės eigos režimą. Sraigtas pradės suktis priešinga kryptimi;
- atleisti jungiklį;
- palaukti, kol sukamosios mechanizmo dalys visiškai sustos (ne mažiau nei 5 sek.);
- testi darbą, nustačius jungiklį į padėtį „ON“ (įjungta).

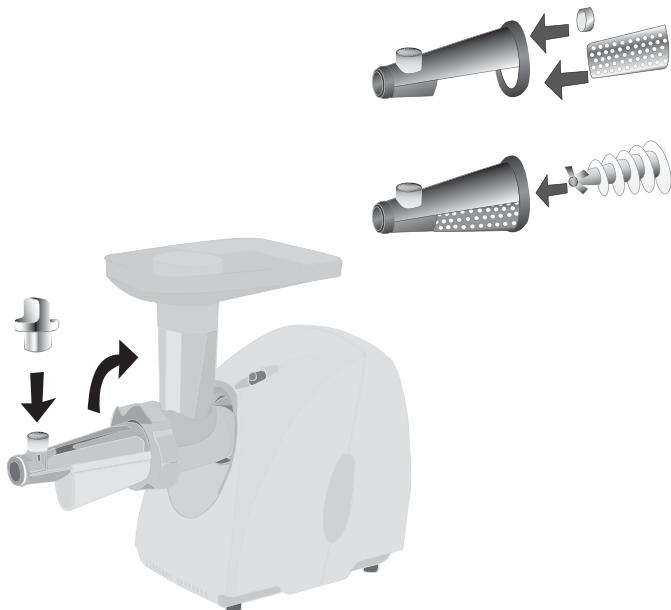
Dėmesio! Kad varomasis mechanizmas dirbtų be perkrovos, keisdami sukimosi kryptį, išjunkite varomajį mechanizmą, palaukite, kol judančios dalys visiškai sustos, po to vėl ijjunkite varomajį mechanizmą.

J mėsmalę atsitiktinai patekus kaulams ar kietiams daiktams, taip pat netinkamai ją naudojant (esant per didelei apkrovai), gali suirti apsauginis gaubtelis, taip gali nustoti suktis sraigtas, o varomasis mechanizmas gali veikti tuščia eiga. Pažeidus apsauginį gaubtelį, ji būtina pakeisti nauju. Atsarginiai apsauginiai gaubteliai yra pateikiami atsarginių dalij komplekste kartu su prietaisu. Juos taip pat galima išsigyti prekybos vietoje arba techninio aptarnavimo centre.

Prieš pakeisdami apsauginį gaubtelį, prietaisą išjunkite ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš tinklo.

Nuimkite mėsmalę nuo varomojo mechanizmo. Atsarginj gaubtelj keiskite tik nuémę visas likusias pažeisto gaubtelio dalis nuo sraigto veleno ir varomojo mechanizmo kaiščio. **Nepašalintos sulūžusio gaubtulio dalys gali sugadinti naują atsarginj gaubtelj.** Apsauginio gaubtelio keitimas neįtrauktas į garantinio remonto sąlygas.

SULČIASPAUDĖ



Sulčiaspaudė skirta minkštų vaisių (uogų arba citrusinių vaisių) bei daržovių (pvz., pomidorų) sultims spausti. **Pastaba:** prieš pradédami spausti sultis, nulupkite citrusinių vaisių žievelę.

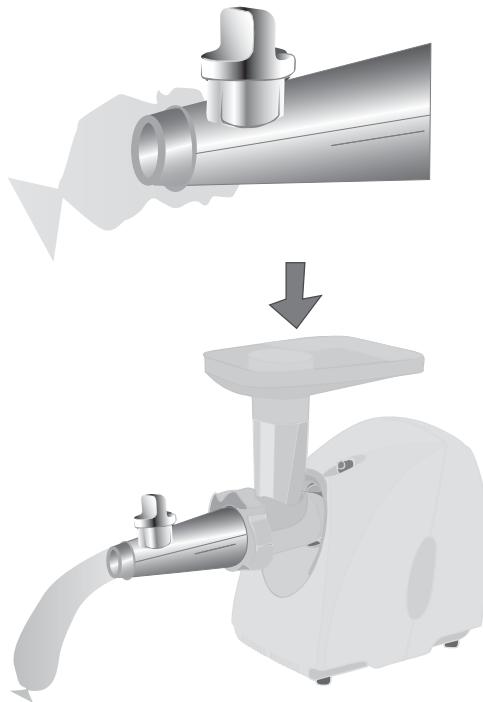
Įsitikinkite, kad sulčiaspaudė tinkamai surinkta. Po nutekėjimo snapeliu padékite indą sulčių surinkimo indą, o po gale esančia anga padékite dubenelj išspaudos (minkštimui). Ijunkite maitinimo laido kištuką į lizdą. Jungiklį nustatykite į padėtį „ON“ (išjungta). Minkštas uogas nedideliais kiekiais sudékitė į sulčiaspaudės angą ir lengvai pastumkite grūstuvėliu. Kad išjungtumėte varomajį mechanizmą, nustatykite jungiklį į padėtį „0“ (išjungta).

Sumažėjus perdirbimo intensyvumui, taip pat jeigu neišmetamos išspaudos per angą, būtina:

- nustatyti jungiklį į padėtį „0“ (išjungta) ir išjungti varomajį mechanizmą ir ištraukti maitinimo lizdą iš tinklo;
- išsukti sraigtą, kad iškristų išspaudos;
- nuimti ir išvalyti sulčiaspaudę.

Išspaustų sulčių kiekis priklauso nuo perdirbamų produktų kokybės.

PRIEDAS DEŠRELĖMS KIMŠTI



Paruoškite maltą mėsą. Apvalkalą dešrelėms kimšti dešimt minucių pamirkykite šiltame vandenye. Drėgną apvalkalą užmaukite ant priedo. Apvalkalo gale užriškite mazgą ir pritvirtinkite smeigtuku. Maltą mėsą sudėkite į indą kimšimui.

Maitinimo laido kištuką įjunkite į maitinimo tinklo lizdą. Jungiklį nustatykite į padėtį „ON“ (įjungta). Grūstuvėliu lengvai spauskite mėsą į korpuso angą.

Sukdami sraigtą ②, reguliuokite malto mėsos kiekį.

Pastaba: jeigu apvalkalas prilimpa prie priedo, ji suvilgykite vandeniui.

Kad išjungtumėte elektrinės mėsmalės varomajį mechanizmą, nustatykite jungiklį į padėtį „0“ (išjungta).

Užsikimšus angai ties išėjimu, būtina:

- išjungti varomajį mechanizmą ir ištraukti maitinimo laidą iš lizdo;
- išvalyti sraigtą ir ištuštinti angą;
- nuimti ir išvalyti priedą.

PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

Baigę darbą, išjunkite prietaisą ir išjunkite maitinimo laidą iš tinklo. Kad nuimtumėte mėsmalę nuo varomojo mechanizmo, paspauskite fiksatoriaus mygtuką ir pasukite mėsmalę pagal laikrodžio rodyklę. Nuvalykite produkty liekanas nuo visų sudedamujų mėsmalės dalių, nuplaukite jas karštu vandeniu su indu plovikliu ir jas išdžiovinkite. Nevalykite mėsmalės chemiškai agresyviomis ir paviršiu bražančiomis valymo priemonėmis! Nuplautus ir išdžiovintus peiliukus ir tinklelius sutepkite taukais. Varomojo mechanizmo korpusą nuvalykite drėgna medžiagine servetėle ir išdžiovinkite. Maitinimo laidą jidékite į jam skirtą angą.

Neplaukite piedų ir jų sudedamujų dalių indaplovėse.

Draudžiama džiovinti plastikines prietaiso dalis virš šilumos šaltinių (pvz., krosnelės, el. virykliės ir kt.).

PRIETAISO LAIKYMAS

Elektrinę mėsmalę laikykite sausoje ir švarioje vietoje.

GEDIMAI IR JŲ ŠALINIMO BŪDAI

Gedimai	Galimos priežastys	Šalinimo būdai
Variklis veikia, bet nesisuka sraigtas.	Sulūžęs gaubtelis.	Pašalinkite nuo sraigto ir varomojo mechanizmo kaiščio sulūžusio gaubtelio dalių, uždékite naują gaubtelį iš atsarginių dalių komplekto.
	Sugedęs reduktorius	Šį gedimą galima pašalinti techninio aptarnavimo centre.
Nekokybiškas malimas.	Atšipę peiliuko ašmenys	Pagalaskite peiliuko ašmenis.
	Nepriveržta mėsmalės veržlė.	Priveržkite veržlę.
Sumažėjęs varomojo mechanizmo veleno sukimosi greitis.	Sugedęs variklis.	Šį gedimą galima pašalinti techninio aptarnavimo centre.
Neveikia varomasis mechanizmas.	Prietaisas nejjungtas į maitinimo tinklą.	Ijunkite prietaisą į maitinimo tinklą. Jeigu prietaisas ir toliau neveikia, patirkinkite maitinimo tinklo lizdą, prijungdami prie jo kitą prietaisą.
	Pažeistas jungiklis, maitinimo laidas, sugedęs variklis.	Šį gedimą galima pašalinti techninio aptarnavimo centre.

TECHNINIAI DUOMENYS

Maitinimo jtampa	230 V
Dažnis	50 Hz
Nominali suvartojama galia.....	230 W
Maksimali suvartojama galia.....	1500 W
Apsaugos klasė	II
Našumas, ne mažiau	0,85 kg/min (51 kg/val.)
Maksimalus našumas:	
- Tinklelis su mažesnio skersmens skylutėmis.....	1,0 kg/min (60 kg/val.)
- Tinklelis su didesnio skersmens skylutėmis	1,65 kg/min (99 kg/val.)
Pakartotinis-trumpalaikis darbo režimas:	
- nepertraukiamas darbas	maks. 15 min.
- darbinė pauzė.....	min. 15 min. (po dvių darbo ciklų min. 45 min)
Svoris	4,7 kg.
Darbinė temperatūra	1 - 35°C
Laikymo temperatūra	1 - 40°C
Triukšmo lygis	82 dB (A)

Deklaruojamas šio prietaiso triukšmo emisijos lygis yra 82 dB (A). Tai atitinka garso galios A lygi ir yra siejama su 1 pW atskaitine garso galia.

PATIEKALŲ, KURIŲ GAMINIMUI NAUDOJAMA MĖSMALĖ, RECEPTAI

Kapotas bifštekas

Į 400 gr. maltos mėsos, 75 gr. maltu jautienos arba kiaulienos lašinių įpilkite 50 gr. vandens, druskos, pipirų ir gerai išmaišykite. Iš paruoštos mėsos formuokite kotletus ir kepkite keptuvėje.

Mėsos paštetas

400 gr. Vŕtos mėsos (kiaulienos, avienos, veršienos), 100 gr. kepenų, 50 gr. lašinių, 50 gr. ropinio svogūno, pipirų. Kepernis supjaustykite gabaliukais, pakepinkite su svogūnu ir dalimi lašinių, du kartus sumalkite mėmale. Atskirai du kartus sumalkite vŕtą mėsą, sumaišykite ją su kepenimis ir likusiais lašiniais, supjaustytais smulkiaisiais kubeliais. Į sumaltą mėsą pridėkite prieskonį.

Kepernų paštetas

400 gr. kepernų (jautienos, kiaulienos, avienos), 150 gr. sviesto, 100 gr. lašinių, 100 gr. ropinio svogūno, 50 gr. morkų, 1 kiaušinis, 50 gr. pieno arba sultinio, žalumynų papuošimui. Kepernis supjaustykite nedideliais gabaliukais ir pakepinkite kartu su tarkuotomis daržovėmis ir lašiniais. Po to du kartus sumalkite mėmale. Į paštetą įdékite sviesto, gerai sumaišykite ir papuoškite smulkintu kiaušiniu ir žalumynais.

Mėsos kukuliai

400 gr. mėsos sriubai (veršienos, kiaulienos), 2 kiaušiniai, pusé batono, druskos, pipirų, petražolių, svogūno, pieno.

Batoną pamirkykite piene, nusunkite ir sumalkite mėsmale kartu su mėsa. Į sumaltą mėsą pridėkite pipirų, petražolių, svogūno, kiaušinių ir gerai išmaišykite. Kuklius virkite arba kepkite augaliniai aliejuje.

NURODYMAI, KAIP IŠMESI PANAUDOTAS PAKAVIMO MEDŽIAGAS MEDŽIAGOS

Išmeskite pakavimo medžiagas į tam skirtą atliekų išmetimo vietą.

ELEKTRONINIŲ IR ELEKTRINIŲ BUITINIŲ PRIETAISŲ IŠMETIMO INSTRUKCIJA



Šis ant gaminijų pažymėtas arba originaliuose dokumentuose esantis ženklas reiškia, kad panaudotų elektrinių arba elektroninių įrenginių negalima išmesti kartu su standartinėmis buitinėmis atliekomis. Siekiant šiuos gaminius išmesti, perdirbtį ar pakeisti susidėvėjusius įrenginius naujais, juos reikia atiduoti į nustatytus atliekų surinkimo punktus. Arba, alternatyviai, kai kuriose Europos Sąjungos valstybėse narese arba kitose Europos šalyse įsigydami atitinkamą naują gaminį, senus gaminius galite grąžinti vienos pardavėjams. Tinkamai išmesdami šį gaminį, padėsite tausoti brangius gamtinius išteklius ir išvengti potencialiai neigiamo poveikio aplinkai, kuris gali būti padarytas netinkamai išmetus atliekas. Išsamesnės informacijos pasiteiraukite savo savivaldybėje arba artimiausiaiame atliekų surinkimo punkte. Atsižvelgiant į nacionalinius teisės aktus, už netinkamą šio tipo atliekų išmetimą gali būti taikomos nuobaudos.

Europos Sąjungos valstybių narių verslo subjektams

Jeigu norite išmesti elektrinius arba elektroninius prietaisus, reikiamos informacijos teiraukitės pas savo pardavėją arba tiekėją.

Atliekų išmetimas kitose, ne Europos Sąjungos šalyse

Šis ženklas galioja Europos Sąjungoje. Jeigu norite išmesti šį gaminį, teiraukitės reikiamos informacijos apie tinkamą atliekų išmetimo būdą vienos savivaldybėje arba pas savo pardavėją.



Šis gaminys atitinka visus atitinkamus pagrindinius ES reglamentų reikalavimus.

Tekstas, dizainas ir techninė specifikacija gali būti keičiami be išankstinio įspėjimo ir mes pasilikame teisę daryti šiuos pakeitimus.