

SENCOR®

SBU 8800NP

SBU 8850NP



PT ■ Super blender

LEIA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES E GARDE-AS PARA UTILIZAÇÃO FUTURA.

- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas portadoras de deficiência física ou mental ou por pessoas inexperientes desde que sejam devidamente supervisionadas ou tenham sido informadas sobre como utilizar o produto de forma segura e compreendam os potenciais perigos envolvidos.
- As crianças não devem utilizar este aparelho nem brincar com o mesmo. Mantenha este aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- O aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não se destina para uso em locais, tais como:
 - cozinhas do pessoal em lojas, escritórios e outros locais de trabalho;
 - quartos de hotel ou motel e outras áreas residenciais;
 - quintas agrícolas;
 - estabelecimentos com cama e pequeno-almoço.
- Este aparelho foi concebido para a liquidificação de alimentos. Não o utilize para outros fins que não os previstos.



Aviso:

Uma utilização incorreta do aparelho pode resultar em ferimentos.

- Não utilize o aparelho em ambientes industriais ou no exterior.
- Antes de ligar este aparelho a uma tomada elétrica, certifique-se de que a tensão nominal que consta na placa de características do aparelho corresponde a tensão elétrica da tomada.
- Não coloque o aparelho num fogão a gás ou elétrico ou nas proximidades, na extremidade de uma mesa ou em superfícies instáveis. Apenas coloque o aparelho em superfícies uniformes, secas e estáveis.
- Utilize este aparelho apenas com os acessórios originais que são fornecidos com o mesmo.
- Não encha o jarro de liquidificador acima da sua capacidade máxima nominal.
- Antes de colocar o aparelho em funcionamento, verifique se está corretamente montado e se o jarro liquidificador está corretamente fechado. O aparelho está equipado com um mecanismo de segurança que impede que se ligue se o jarro liquidificador não estiver devidamente apoiado na unidade do motor.



Aviso:

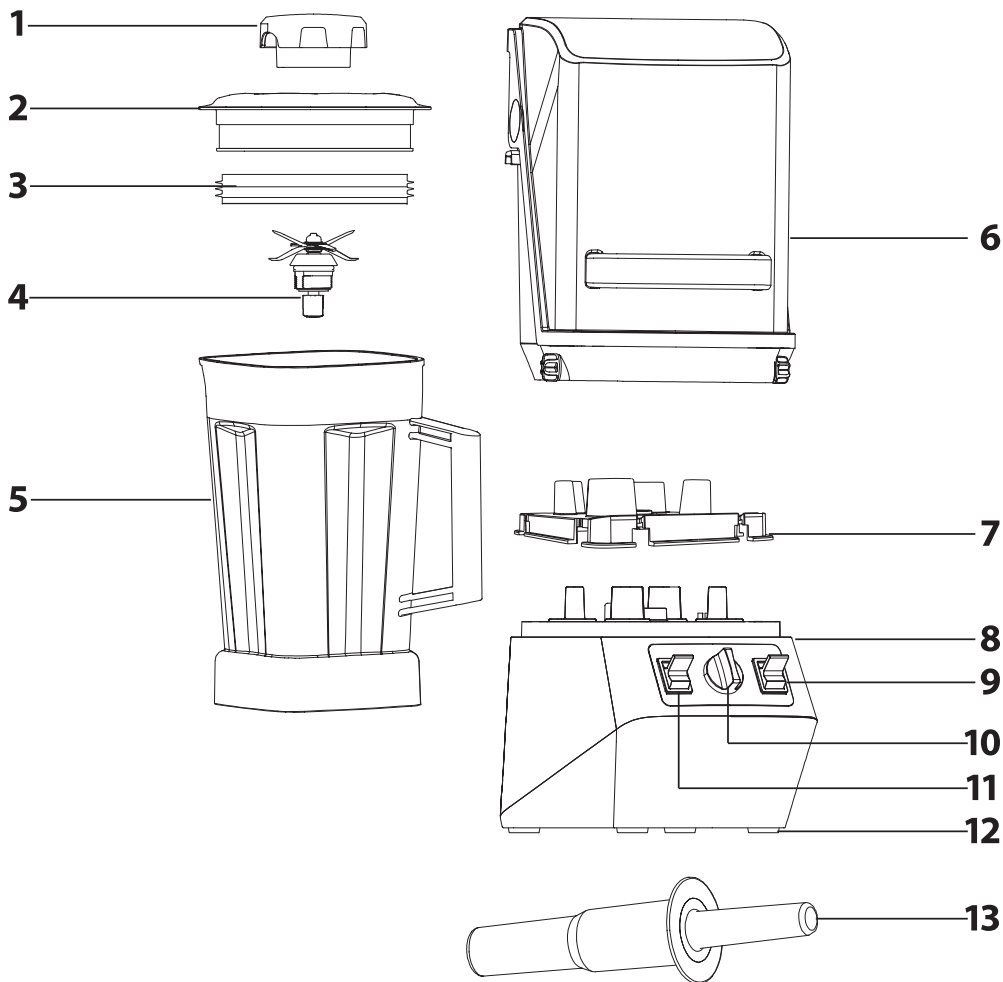
Nunca coloque o liquidificador em funcionamento salvo se a tampa exterior estiver instalada no jarro liquidificador.

- Antes de liquidificar fruta ou vegetais, retire os caroços das frutas, por exemplo, damascos, pêssegos, mangas, abacates, etc. e as cascas não comestíveis de, por exemplo, laranjas, tangerinas, ananases, melões, etc. Remova as cascas das nozes e os ossos da carne.
- Tenha especial cuidado ao manusear líquidos e alimentos quentes. O vapor quente ou os salpicos de alimentos quentes e líquidos podem causar queimaduras. Não tente verter líquidos com uma temperatura superior a 80 °C para o jarro liquidificador. Por motivos de maior segurança, recomenda-se deixar os líquidos quentes arrefecer antes de os liquidificar.

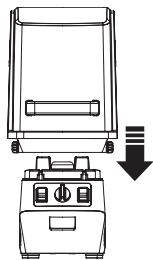
- Liquidifique líquidos quentes apenas a baixa velocidade. Haverá libertação natural de vapor quente pelos orifícios de ventilação na tampa.
- Para evitar a condensação de vapor quente no interior da tampa antirruído, não a utilize ao liquidificar líquidos quentes e alimentos.
- Evite o contacto com superfícies quentes. Utilize a pega para transportar o jarro liquidificador.
- É possível adicionar ingredientes ao jarro liquidificador durante a liquidificação através do orifício na tampa exterior ou ao utilizar o calcador para acelerar o processo de liquidificação. Ao utilizar o calcador, a tampa exterior tem de estar apoiada no jarro liquidificador e o mesmo só pode ser cheio até $\frac{2}{3}$ da sua capacidade máxima. Por motivos de segurança, ao liquidificar ou alimentos quentes, a proteção interior deve permanecer fechada.
- Enquanto liquidificar, não coloque as mãos ou itens, tais como facas de cozinha, garfos ou colheres de pau no jarro liquidificador. Há perigo de lesão ou danos no aparelho.
- O tempo de funcionamento contínuo máximo do aparelho é 3 minutos. Em seguida, o aparelho desliga automaticamente para evitar o sobreaquecimento. Antes de voltar a ligar, deixe o aparelho arrefecer durante, pelo menos, 1 minuto. Após cinco ciclos consecutivos, permita que o aparelho arrefeça durante 30 minutos.
- Ao utilizar o calcador, de modo a não sobrecarregar o motor, não deixe o aparelho continuamente em funcionamento durante um período superior a 30 segundos.
- Ao preparar manteiga de amendoim ou processar alimentos com elevado teor de gordura, não deixe o aparelho em funcionamento durante um período superior a 30 segundos após o momento em que a mistura começa a circular no jarro liquidificador. Caso contrário, o aparelho pode sobreaquecer.
- Não liquidifique alimentos secos (cereais, etc.) durante um período superior a 45 segundos. Caso contrário, pode danificar o liquidificador. A liquidificação frequente de ingredientes secos, tais como, por exemplo, grãos, resulta no desgaste excessivo do conjunto de lâminas e afeta o aspeto do jarro liquidificador.
- O aparelho está equipado com um fusível térmico que protege o motor de danos em caso de sobrecarga. Se o aparelho se desliga como consequência de sobrecarga do motor, desligue-o da tomada elétrica e deixe arrefecer durante, pelo menos, 30 minutos. Em seguida, pode continuar a utilizar o aparelho.
- Não ligue o aparelho enquanto estiver vazio. A utilização incorreta do aparelho pode afetar a sua vida útil de forma negativa.
- Se os ingredientes ficarem presos no conjunto de lâminas A4 ou nas paredes internas do jarro liquidificador A3, desligue-o e retire a ficha da tomada elétrica. Certifique-se de que o conjunto de lâminas parou de rodar. Retire cuidadosamente o jarro liquidificador da unidade do motor. Abra a tampa e, utilizando uma espátula de plástico, limpe o conjunto de lâminas e as paredes do jarro liquidificador. Feche bem a tampa e coloque o jarro liquidificador novamente na unidade do motor. Ligue o cabo de alimentação a uma tomada elétrica e, em seguida, pode continuar a liquidificar.
- Para evitar lesões ao utilizar o conjunto de lâminas, tenha especial cuidado ao esvaziar e limpar o jarro.
- O jarro liquidificador não se destina a ser utilizado para aquecer alimentos num micro-ondas ou para armazenar alimentos.
- Desligue sempre o aparelho da tomada se não estiver a utilizá-lo, se planear deixá-lo sem supervisão e antes da montagem, desmontagem, limpeza e antes de deslocá-lo.
- Verifique se as peças rotativas param totalmente antes de remover o jarro liquidificador da unidade do motor.
- Limpe de acordo com as instruções no capítulo Limpeza e manutenção. Não mergulhe a unidade do motor nem o cabo de alimentação em água nem qualquer outro líquido e não lave estas peças com água corrente.

- Certifique-se de que os contactos da ficha eléctrica não entram em contacto com humidade. Não coloque itens pesados sobre o cabo de alimentação. Certifique-se de que o cabo de alimentação não fica pendurado na extremidade de uma mesa e que não está em contacto com uma superfície quente.
- Desligue o aparelho da tomada eléctrica puxando a ficha e nunca o cabo de alimentação. Caso contrário, isto pode danificar o cabo de alimentação ou a tomada.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por um centro de serviços autorizado ou por uma pessoa qualificada, sendo que esta ação irá evitar a criação de uma situação de perigo. É proibido utilizar o aparelho se o cabo de alimentação estiver danificado.
- Não utilize o aparelho quando não estiver a funcionar de forma adequada ou se apresentar quaisquer sinais de danos. De modo a evitar a ocorrência de uma situação de perigo, não seja o próprio a reparar ou a modificar o aparelho, de forma alguma. Contacte um centro de serviço autorizado para realizar todas as reparações ou ajustes. Se manipular o aparelho sem autorização, corre o risco de anular os seus direitos legais associados à garantia de desempenho ou qualidade insatisfatórios.

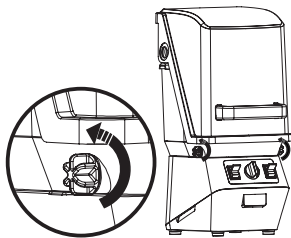
A



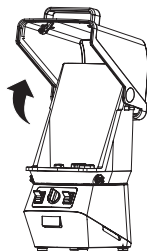
B 1



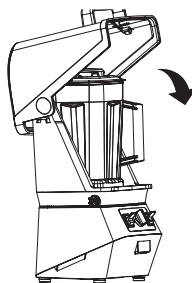
2



C



D



- Antes de utilizar este aparelho, leia o manual do utilizador atentamente, mesmo em casos que já esteja familiarizado com o funcionamento anterior de tipos semelhantes de aparelhos. Apenas utilize o aparelho conforme descrito neste manual do utilizador. Guarde este manual do utilizador num local seguro onde esteja facilmente acessível para utilização futura.
- Recomendamos que guarde a caixa de cartão original, o material de embalagem, o recibo da compra, a declaração de responsabilidades do fornecedor ou cartão da garantia pelo menos durante a vigência da responsabilidade legal por desempenho ou qualidade insatisfatórios. Em caso de transporte, recomendamos que embale o aparelho na caixa original do fabricante.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

- A1** Proteção interior: pode ser utilizada para adicionar ingredientes ao jarro liquidificador com o liquidificador a funcionar.
- A2** Tampa exterior com orifício: após remover a proteção, pode adicionar ingredientes no jarro liquidificador durante a liquidificação ou pode utilizar o calçador para acelerar o processo de liquidificação.
- A3** Anel de vedação
- A4** Conjunto de lâminas em aço inoxidável revestidas a titânio com 6 lâminas
- A5** Jarro liquidificador Tritan com capacidade de 2 litros
- A6** Tampa* serve para amortecer o ruído.
- A7** Bloco
- A8** Unidade do motor
- A9** Botão ON/OFF para ligar e desligar a unidade do motor
- A10** Velocidade (máx. 33 000 rpm) e botão de controlo do programa de liquidificação
DESSERT - SMOOTHIE - ICE CRUSH - STOP - LOWER (baixa velocidade) - MIDDLE (velocidade média) - HIGH (alta velocidade)
- A11** Botão PULSE utilizado para liquidificação rápida.
- A12** Pés antiderrapantes
- A13** Calçador o seu comprimento foi concebido de forma a que após ser introduzido no orifício na tampa exterior, não entra em contacto com o conjunto de lâminas.



*Nota:

A tampa **A6** é fornecida apenas com o modelo SBU 8850NP.



Nota:

O jarro liquidificador **A5** é feito de material "sem BPA". É um material que não contém o tóxico Bisfenol A.

FINALIDADE DO APARELHO E RESPECTIVAS PROPRIEDADES

- Este liquidificador multifunções representa uma solução inovadora no processamento de alimentos. Em poucos minutos irá conseguir preparar inúmeras refeições e bebidas excecionais, tais como batidos refrescantes, batidos, sopas cremosas, molhos, pastas, comida para bebé, assim como triturar carne, frutos secos e cereais ou preparar leite de soja, gelo triturado ou deliciosos gelados cremosos ou sorvetes. Graças ao seu motor de 2000W, este liquidificador processará grandes bocados de frutas e vegetais, incluindo caroços e cascas suaves. Desta forma, irá fornecer ao seu corpo nutrientes valiosos que podem ser encontrados na polpa, caroços e cascas no formato de uma bebida nutritiva facilmente digerível sem ser necessário cortar as frutas e vegetais em pequenos pedaços de forma precisa. O jarro liquidificador é feito de material Tritan. Este é um plástico de alta qualidade que é caracterizado pelo seu longo tempo de vida útil e por não absorver quaisquer odores ou aromas. O conjunto de lâminas em aço inoxidável revestidas a titânio impede uma oxidação rápida de bebidas nutritivas. A tampa especial possibilita a redução de ruído ao liquidificar até 20%. O calçador irá facilitar a liquidificação de alimentos de maiores dimensões e acelerar a liquidificação de alimentos congelados para impedir o respetivo descongelamento. A tampa de duas peças possibilita a adição de ingredientes ao jarro liquidificador ao liquidificar ou preparar refeições quentes no jarro liquidificador graças aos orifícios de libertação do vapor na tampa. Os pés antiderrapantes fornecem estabilidade ao liquidificador durante o respetivo funcionamento.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire o aparelho e os acessórios, incluindo as etiquetas e rótulos promocionais do material de embalagem.
- Lave completamente todos os acessórios amovíveis a entrarem em contacto com os alimentos com água quente e um detergente de cozinha neutro. Em seguida, enxague-os com água limpa e deixe-os secar naturalmente ou seque-os completamente com um pano. Todas as peças removíveis, exceto o jarro de liquidificação **A5** com o conjunto de lâminas **A4**, são adequadas para a lavagem numa máquina de lavar loiça (na prateleira superior).
- Não lave a unidade do motor **A8** sob água corrente nem o mergulhe em água.



Atenção:

Ao limpar o jarro liquidificador **A5**, seja muito cuidadoso para não sofrer ferimentos na extremidade pontiaguda do conjunto de lâminas **A4**.

MONTAGEM E DESMONTAGEM DO APARELHO

- Antes de iniciar a montagem e desmontagem do aparelho, verifique se a unidade do motor **A8** está desativada e desligada da tomada elétrica e se as peças rotativas pararam completamente.
- Coloque a unidade do motor **A8** numa superfície estável, uniforme e seca, por exemplo, uma bancada de cozinha e, pela parte superior, coloque o bloco **A7** sobre ela.
- Coloque a tampa **A6** sobre a unidade do motor e fixe-a no lugar rodando o parafuso de bloqueio para a esquerda. Consulte as figuras B1 e B2. Incline a parte frontal da tampa **A6** na totalidade. Consulte a figura C.
- Certifique-se de que o anel de vedação **A3** é instalado na tampa exterior **A2**. Monte a tampa exterior **A2** no jarro liquidificador **A5** e empurre-o com firmeza de modo a aderir bem ao rebordo.
- Introduza a proteção interior **A2** na tampa exterior **A1** e rode-a completamente para a direita. Esta ação irá bloquear a proteção.
- Instale o jarro liquidificador montado na unidade do motor **A8**. O liquidificador está equipado com um mecanismo de segurança que impede que se ligue se o jarro liquidificador **A5** não estiver devidamente montado na unidade do motor **A8**.
- Depois de instalar o jarro liquidificador **A5**, incline a parte frontal da tampa **A6** para baixo. Consulte a figura D.
- Para desmontar proceda na sequência inversa.



Nota:

No modelo SBU 8800NP, ignore os passos referentes à instalação da tampa **A6**.

OPERAR O APARELHO

- Certifique-se de que o botão **A9** está colocado na posição OFF, o botão de controlo **A10** na posição STOP e que a unidade do motor **A8** está desligada da tomada elétrica. Coloque os ingredientes que pretende liquidificar no jarro liquidificador **A5** e monte o aparelho de acordo com as instruções fornecidas no capítulo Montagem e desmontagem do aparelho.

**Atenção:**

A capacidade máxima do jarro liquidificador **A5** é de 2 litros. Não o encha além da marca máxima.

Para obter ótimos resultados, o jarro liquidificador **A5** deve estar cheio pelo menos $\frac{1}{4}$ da sua capacidade.

Ao utilizar o calçador **A13**, o jarro liquidificador **A5** deve ser cheio até $\frac{2}{3}$ da sua capacidade nominal.

2. Ligue o cabo de alimentação a uma tomada, coloque o botão **A9** na posição ON e utilize o botão de controlo **A10** para selecionar a velocidade LOWER, MIDDLE e HIGH desejada ou um dos programas de liquidificação predefinidos.

Programa predefinido	Finalidade de utilização
DESSERT (sobremesa)	Para liquidificar sobremesas, sorvetes e gelados
SMOOTHIE (batido)	Para a preparação de batidos de frutas e vegetais
ICE CRUSH (triturar gelo)	Para triturar gelo e preparar gelo picado

Recomendamos triturar os ingredientes inicialmente a baixa velocidade e, em seguida, aumentá-la conforme necessário. Num programa de liquidificação predefinido, a velocidade é controlada automaticamente. Para parar, coloque o botão de controlo **A10** na posição STOP.

**Atenção:**

O tempo de funcionamento contínuo máximo do aparelho é 3 minutos. Em seguida, o aparelho desliga automaticamente para evitar o sobreaquecimento. Antes de voltar a ligar, deixe o aparelho arrefecer durante, pelo menos, 1 minuto. Após cinco ciclos consecutivos, permita que o aparelho arrefeça durante 30 minutos. Ao utilizar o calçador, de modo a não sobrecarregar o motor, não deixe o aparelho continuamente em funcionamento durante um período superior a 30 segundos.

Ao preparar manteiga de amendoim ou alimentos com elevado teor de gordura, não deixe o aparelho em funcionamento durante um período superior a 30 segundos após o momento em que a mistura começa a circular no jarro liquidificador **A5**. Caso contrário, o aparelho pode sobreaquecer.

3. O botão de impulso **A11** é utilizado para a liquidificação rápida. Para iniciar o modo de impulso, prima o botão **A11** e mantenha-o premido por momentos. Assim que soltar o botão **A11**, o aparelho para automaticamente e o botão **A11** botão à posição predefinida.
4. Se os ingredientes não circularem no interior do jarro liquidificador **A5** durante a liquidificação, retire a proteção interior **A1** e utilize o calçador **A13** para pressionar os ingredientes na direção do conjunto de lâminas **A4**. O calçador **A13** foi concebido de forma a que após ser introduzido no orifício na tampa exterior **A2**, este não entra em contacto com o conjunto de lâminas **A4**. Nunca coloque o calçador **A13** no jarro liquidificador **A5**, salvo se estiver fechado com a tampa exterior **A2**. Durante a liquidificação, é possível adicionar ingredientes ao jarro liquidificador **A5** através do orifício na tampa **A2**. No entanto, isto não se aplica durante a liquidificação de líquidos quentes, em que a proteção interior **A1** deve permanecer na posição bloqueada.
5. Se o ingredientes ficarem presos ao conjunto de lâminas **A4** ou às paredes do jarro liquidificador **A5**, desative o aparelho ao colocar o botão de controlo **A10** na posição STOP e o botão deslocalável **A9** na posição OFF. Desligue a unidade do motor **A8** da tomada e certifique-se de que o conjunto de lâminas **A4** parou de rodar. Retire cuidadosamente o jarro liquidificador **A5** da unidade do motor **A8**. Abra a tampa montada, inclinando-a, e utilizando uma espátula de plástico, limpe o conjunto de lâminas **A4** e as paredes do jarro liquidificador **A5**. Volte a colocar a tampa e coloque o jarro liquidificador **A5** novamente na unidade do motor **A8**. Ligue o cabo de alimentação a uma tomada elétrica e prossiga com a liquidificação.
6. Quando terminar a sua utilização, coloque o botão de controlo **A10** na posição STOP e o botão deslocalável **A9** na posição OFF. Desligue o cabo de alimentação da tomada e certifique-se de que o conjunto de lâminas **A4** parou de rodar. Retire o jarro liquidificador **A5** da unidade do motor **A8**. Utilize uma espátula de plástico para remover os alimentos do jarro de mistura **A5**.
7. Desmonte e limpe o aparelho de acordo com as instruções no capítulo Limpeza e manutenção.

RECOMENDAÇÕES E DICAS PARA LIQUIDIFICAÇÃO

- Bocados de fruta e vegetais maiores, ingredientes congelados, puré e manteiga de amendoim devem ser liquidificados primeiro a baixa velocidade, a média velocidade por momentos e, por último, à velocidade mais elevada. Graças à poderosa unidade do motor, que pode alcançar velocidades muito elevadas, normalmente 30 a 60 segundos é um tempo suficiente para os ingredientes serem totalmente processados. Atinge uma consistência suave em pouco tempo e os ingredientes congelados não têm tempo para descongelar.
- Durante a liquidificação da alta velocidade e quando os ingredientes não circulam no jarro liquidificador, utilize o calçador **A13** ou experimente reduzir a velocidade. Assim que os ingredientes começarem a circular no jarro liquidificador, ajuste a velocidade conforme necessário.
- Liquidifique líquidos e alimentos quentes apenas a baixa velocidade.
- Não liquidifique alimentos secos (cereais, etc.) durante um período superior a 45 segundos.
- Os cubos de gelo devem ser liquidificados imediatamente após serem removidos do congelador. Quando o gelo começa a derreter, os cubos de gelo ficam colados e não será possível liquidificá-los.

GUIA RÁPIDO PARA O PROCESSAMENTO DE INGREDIENTES

Ingredientes/refeições	Definição do botão de controlo	Duração de liquidificação recomendada
Sobremesas de fruta, sorvetes e gelados	Modo DESSERT	60 s
Batidos	Modo SMOOTHIE	60 s
Cubos de gelo	Botão ICE CRUSH	15 s
Frutas e vegetais	Alta velocidade	35 s
Molhos e sopas	Velocidade média	40 s
Pastas	Velocidade média	15 s
Triturar nozes, trigo, etc.	Velocidade média	15–45 s
Picar carne	Velocidade média	50 s
Ingredientes congelados	Alta velocidade	30–60 s
Preparar leite de soja	Média a alta velocidade	90 s

**Nota:**

Os tempos de processamento de alimentos mencionados acima são apenas uma referência. O tempo real de liquidificação depende do tamanho dos ingredientes, a sua quantidade e a consistência final pretendida.

LIMEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar, certifique-se de que o aparelho está desligado, retirado da tomada elétrica e que as peças rotativas estão paradas.
- Desmonte o aparelho nas peças individuais. Lave completamente os acessórios amovíveis utilizando água quente e detergente de cozinha neutro. De seguida, enxague com água limpa e seque cuidadosamente com um pano. Todas as peças removíveis, exceto o jarro de liquidificação **A5** com o conjunto de lâminas **A4**, são adequadas para a lavagem numa máquina de lavar loiça (na prateleira superior).

**Atenção:**

Ao limpar o jarro liquidificador **A5**, seja muito cuidadoso para não sofrer ferimentos na extremidade pontiaguda do conjunto de lâminas **A4**.

- Quando terminar a utilização, também é possível limpar o jarro liquidificador **A5** enchendo-o com um litro de água limpa e algumas gotas de detergente e colocando-o em funcionamento durante 20 segundos. De seguida, desligue o aparelho, retire-o da tomada elétrica e desmonte-o depois das peças rotativas pararem. Enxague bem o jarro liquidificador **A5** com água limpa e seque com um pano.
- Para limpar a superfície exterior da unidade do motor **A8**, utilize um pano humedecido numa solução de detergente fraco. Após aplicar o detergente de cozinha, limpe a superfície com um pano ligeiramente humedecido em água limpa e, em seguida, seque-a.
- Não deve submergir nunca a unidade do motor **A8** ou o cabo de alimentação em água ou em qualquer outro líquido.
- Não utilize solventes, diluentes ou produtos de limpeza abrasivos para fins de limpeza. Caso contrário poderá danificar a superfície do aparelho.

ARMazenamento

- Se não estiver a utilizar o aparelho, guarde-o num local seco fora do alcance das crianças. Recomendamos armazenar o jarro liquidificador **A5** ligeiramente aberto para permitir a circulação de ar e para prevenir a formação de odores indesejados no interior.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Intervalo de tensão nominal	220–240 V
Frequência nominal.....	50–60 Hz
Potência nominal de entrada.....	2 000 W
Classe de proteção contra choque elétrico	II
Nível de ruído (SBU 8800NP/SBU 8850NP)	84/78 dB(A)

O nível de emissão de ruído declarado do aparelho (SBU 8800NP/SBU 8850NP) é de 84/78 dB(A), o que representa um nível A de potência acústica em relação a uma potência acústica de referência de 1 pW.

Explicação de terminologia técnica

Classe de segurança para proteção contra choque elétrico:

Classe II – É oferecida proteção contra choque elétrico por isolamento duplo ou reforçado.

Reserva-se o direito a alterar o texto e os parâmetros técnicos.

INSTRUÇÕES E INFORMAÇÕES RELATIVAS À ELIMINAÇÃO DE MATERIAIS DE EMBALAGEM USADOS

Elimine materiais de embalagem usados levando-os até ao centro de resíduos designado do seu município.

ELIMINAÇÃO DE EQUIPAMENTO ELÉTRICO E ELETRÔNICO USADO



Este símbolo que surge nos produtos ou documentos originais significa que os produtos elétricos ou eletrônicos usados não devem ser eliminados juntamente com os resíduos urbanos comuns. Para efetuar a devida eliminação, renovação e reciclagem, entregue estes aparelhos aos pontos de recolha designados. Em alternativa, em alguns estados da União Europeia ou outros países europeus, pode devolver os aparelhos ao revendedor local quando comprar um aparelho novo equivalente.

A eliminação correta deste produto ajuda a poupar recursos naturais valiosos e evita os potenciais efeitos negativos ao ambiente e à saúde humana que podem ser causados por uma eliminação inadequada dos resíduos. Solicite mais informações às autoridades ou instalações de recolha locais.

De acordo com os regulamentos nacionais, poderão ser aplicadas sanções em caso de eliminação incorreta deste tipo de produto.

Para entidades empresariais dos estados da União Europeia

Se pretender eliminar aparelhos elétricos ou eletrônicos, solicite as informações necessárias ao seu revendedor ou fornecedor.

Eliminação de resíduos em outros países fora da União Europeia.

Este símbolo é válido na União Europeia. Se pretender eliminar este produto, solicite as informações necessárias sobre o método de eliminação correto à autarquia local ou ao seu revendedor.



Este produto cumpre todos os requisitos básicos das diretivas da UE relacionadas com o mesmo.