

SENCOR®

SMG 540BK
SMG 640SL



MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA
Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

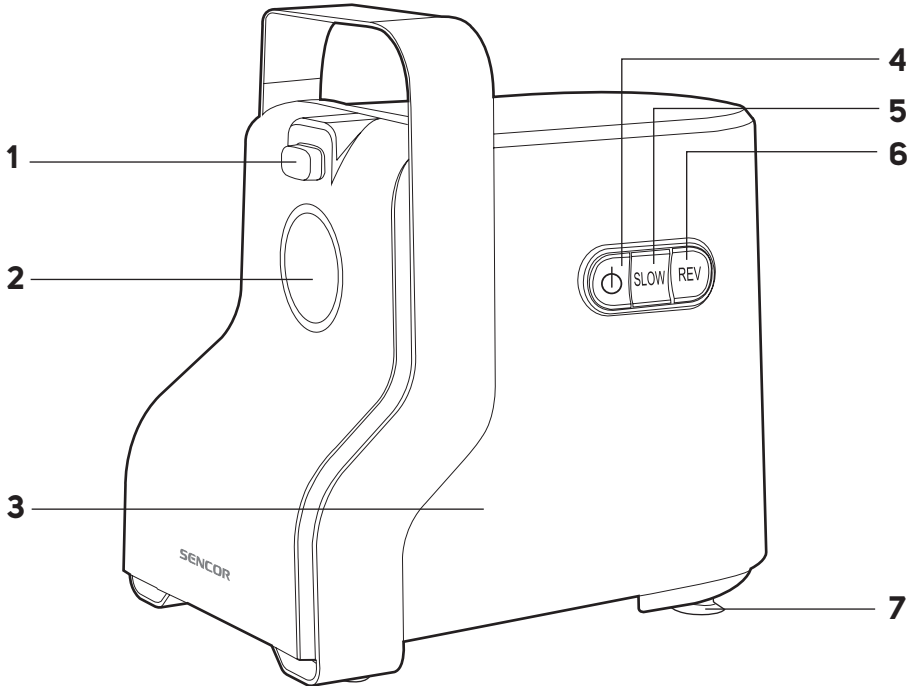


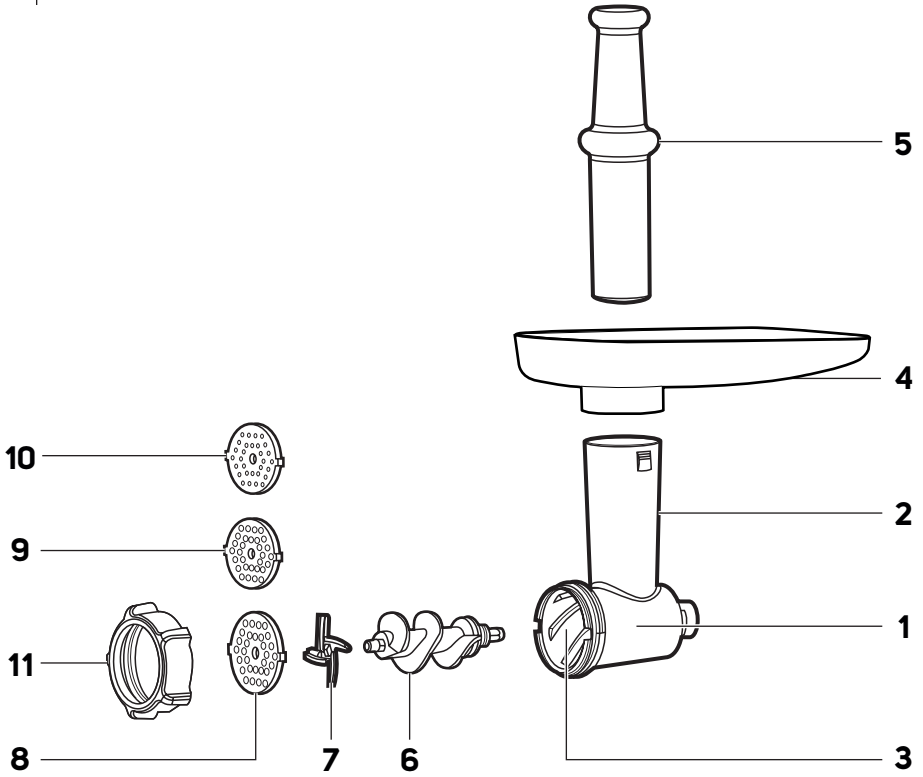
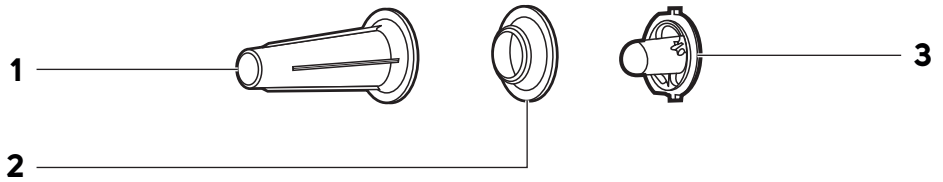
SENCOR®

**SMG 540BK
SMG 640SL**



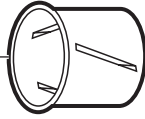
A



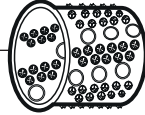
B**C**

D

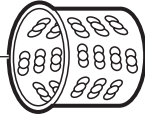
8



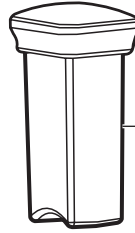
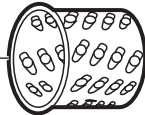
7



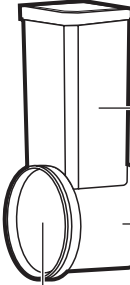
6



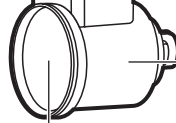
5



4



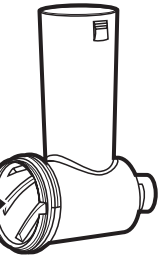
2



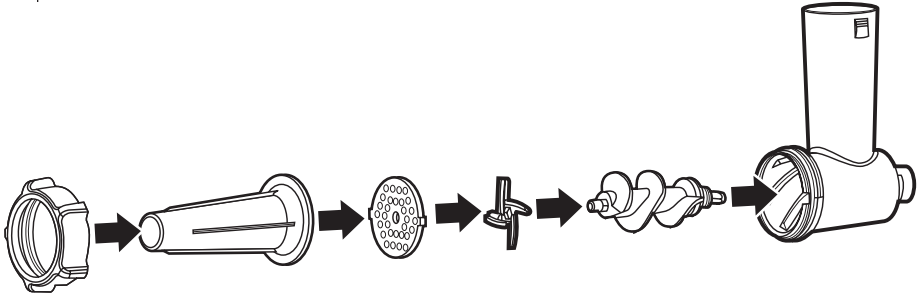
1

3

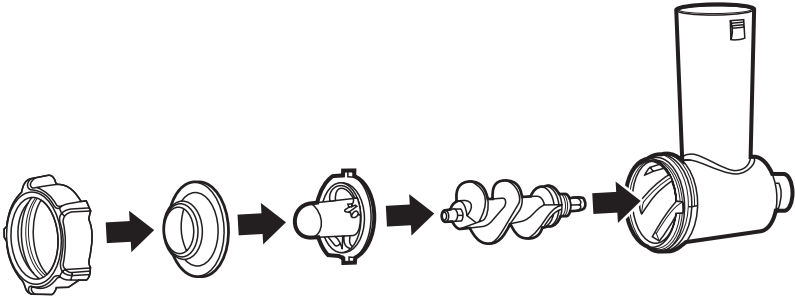
E



F



G



PL Maszynka do mielenia mięsa

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ W CELU SKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

- Zabrania się używania niniejszego urządzenia przez dzieci. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub mentalnymi oraz bez doświadczenia i wiedzy w zakresie użytkowania, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko.
- Dzieci nie mogą bawić się produktem.
- Jeżeli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, jego wymianę należy wykonać w specjalizowanym punkcie serwisowym, w celu uniknięcia pojawienia się niebezpiecznych sytuacji. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.
- Podczas niepoprawnej obsługi grozi ryzyko skaleczenia.
- Bądź ostrożnym podczas manipulacji z nożem do mielenia. Ostrza noża do mielenia są ostre i istnieje niebezpieczeństwo skaleczenia się.

- Części urządzenia i akcesoriów będące w kontakcie z artykułami spożywczymi, czyść zgodnie ze wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji.
- Zawsze odłącz urządzenie od zasilania, jeśli pozostawiasz je bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Przed wymianą akcesoriów albo dostępnych części, które podczas używania się poruszają, wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.

- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym. Urządzenie jest przeznaczone do przerobu zwykłej ilości żywności w gospodarstwie domowym. Zabrania się używania urządzenia do innych celów, niż tych, do których jest przeznaczone.
- Zabrania się używania urządzenia w środowisku przemysłowym lub na zewnątrz.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego upewnij się, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w Twoim gniazdku. Urządzenie podłączaj wyłącznie do prawidłowo uziemionego gniazdka elektrycznego. Nie używaj przedłużaczy.
- Przed użyciem w pełni rozwiń przewód zasilający.
- Przewodu zasilającego nie podłączaj ani nie odłączaj od gniazdka sieciowego mokrymi rękami.
- Dbaj o to, aby wtyczka przewodu zasilającego nie miała kontaktu z wilgocią, wodą ani inną cieczą. Jeżeli mimo wszystko tak się stanie, wtyczkę osusz przed dalszym użyciem.
- Nie odłączaj urządzenia z gniazdka elektrycznego poprzez pociąganie za przewód zasilający. Mogłoby to spowodować uszkodzenie przewodu zasilającego lub gniazdka elektrycznego. Przewód wyciągaj z gniazdka trzymając za wtyczkę.
- Nie kładź ciężkich przedmiotów na przewód zasilający. Dbaj o to, by przewód zasilający nie zwisał przez krawędź stołu albo by nie dotykał gorącej powierzchni lub ostrych przedmiotów.
- Przewód zasilający przechowuj w suchym miejscu.
- Nie owijaj przewodu zasilającego wokół urządzenia.
- Używaj wyłącznie oryginalnych akcesoriów dostarczonych wraz z urządzeniem.
- Przed każdym użyciem sprawdź, czy wybrane wyposażenie nie zostało uszkodzone. Nigdy nie używaj urządzenia z uszkodzonymi akcesoriami.
- Urządzenie stawiaj tylko na równym, suchym i stabilnym podłożu.
- Nie stawiaj urządzenia oraz akcesoriów, na kuchence elektrycznej lub gazowej, w pobliżu krawędzi blatu, jak również na niestabilnym podłożu.
- Urządzenia i jego akcesoriów nie umieszczaj w pobliżu elementów grzewczych, otwartego płomienia oraz innych źródeł ciepła.
- Przed uruchomieniem urządzenia upewnij się, czy jest ono poprawnie zmontowane.
- Nie dotykaj podczas pracy części rotujących, które są aktualnie w ruchu. W przeciwnym wypadku może dojść do urazu.
- Zawsze należy dotrzymywać długości czasu pracy oraz czasu potrzebnego do schłodzenia urządzenia przed następnym użyciem. Poszczególne wartości czasu podano w niniejszym rozdziale.
- Nie używaj urządzenia w trybie ciągłym przez ponad 5 minut. Potem przez 10 minut pozostaw je do ostygnięcia.
- Nie uruchamiaj urządzenia bez obciążenia. Nieprawidłowe używanie urządzenia może wpływać na jego żywotność.
- Nie używaj maszyny do mielenia kości, orzechów lub innych twardych artykułów spożywczych. Przed przystąpieniem do eksploatacji maszyny usuń z mięsa kości, skórę, chrząstki itp.
- Nigdy nie przetwarzaj zamrożonych artykułów spożywczych. Zamrożone artykuły spożywcze należy rozmrozić przed przystąpieniem do przetwarzania.
- Aby uniknąć niedrożności przy wkładaniu artykułów spożywczych do otworu napełniającego maszyny, należy delikatnie naciskać na popychacz.
- Używaj wyłącznie popychacza dostarczonego z maszynką. Nigdy nie używaj palców albo innych przedmiotów do przeciskania surowców przez otwór napełniający maszyny do mielenia mięsa.
- Nie wykonuj żadnej innej konserwacji urządzenia, poza czyszczeniem poszczególnych części urządzenia, które zostało opisane w niniejszej instrukcji.
- Nigdy nie stosuj urządzenia, które jest w jakikolwiek sposób uszkodzone.
- Nie używaj urządzenia, jeżeli spadło na podłogę, jeżeli zostało zanurzone w wodzie, lub nie działa poprawnie, albo jest uszkodzone w jakikolwiek sposób.
- Urządzenie należy zawsze wyłączyć i odłączyć od gniazdka elektrycznego, w następujących przypadkach: jeżeli nie będzie używane, jeżeli zostawiasz je bez nadzoru oraz przede wszystkim przed przykowaniem, zdjęciem albo wymianą wyposażenia, przed czyszczeniem, konserwacją lub przechowywaniem.
- Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nigdy nie zanurzaj jednostki silnikowej ani przewodu zasilającego w wodzie ani w innych cieczach, nie myj tych części pod bieżącą wodą.
- Aby zapobiec powstaniu niebezpiecznych sytuacji, nie naprawiaj ani w żaden sposób nie modyfikuj urządzenia we własnym zakresie. Wszelkie naprawy należy przekazać do wykonania w autoryzowanym punkcie serwisowym. Ingerując w urządzenie narażasz się na ryzyko utraty ustawowego prawa rękojmi za wady lub utratę gwarancji jakości.

PL Maszynka do mielenia mięsa

Instrukcja obsługi

- Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu marki SENCOR i jesteśmy przekonani, że będą Państwo zadowoleni z urządzenia.
- Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia, prosimy o zapoznanie się z instrukcją obsługi, również w przypadku, gdy znają Państwo sposób obsługi urządzenia podobnego typu. Urządzenie należy używać zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi. Zachowaj niniejszą instrukcję do zastosowania w przyszłości.
- Minimum przez okres ustawowej rekojmi za wady produktu lub gwarancji na jakość zalecamy przechować oryginalne opakowanie transportowe, materiał opakowaniowy, paragon oraz potwierdzenie o zakresie odpowiedzialności, lub kartę gwarancyjną. Przed wysłką urządzenia, zaleca się zapakować urządzenie w oryginalne opakowanie producenta.

OPIS URZĄDZENIA

- | | |
|--|---|
| A1 Przycisk do zamocowania/zwolnienia maszynki lub końcówki do tarcia | A3 Podstawa silnikowa |
| A2 Otwór do zamocowania/zwolnienia maszynki lub końcówki do tarcia | A4 Przycisk włączenia/wyłączenia |
| | A5 Przycisk SLOW (wolna praca) |
| | A6 Przycisk REV (ruch wsteczny) |
| | A7 Nóżki antypoślizgowe |

OPIS AKCESORIÓW – MASZYNA DO MIELENIA MIĘSA

- | | |
|--------------------------------------|--|
| B1 Maszynka do mielenia mięsa | B7 Nóż do mielenia |
| B2 Otwór do napętniania | B8 Gruba tarcza do mielenia |
| B3 Komora mielenia | B9 Średnia tarcza do mielenia |
| B4 Miska do napętniania | B10 Bardzo delikatna tarcza do mielenia |
| B5 Popychacz | B11 Nakrętka komory mielenia |
| B6 Wąż ślimakowy | |

OPIS AKCESORIÓW – KOŃCÓWKA DO PRODUKCJI WĘDLIN

- | | |
|--|---|
| C1 Końcówka do produkcji wędlin | C3 Końcówka kształtowa (do wyrobu Kebbe) |
| C2 Separator (do produkcji Kebbe) | |

OPIS AKCESORIÓW – KOŃCÓWKA DO TARCIA

- | | |
|------------------------------------|---|
| D1 Końcówka do tarcia | D6 Tarka do tarcia delikatnego |
| D2 Otwór do napętniania | D7 Tarka do twardego sera i orzechów |
| D3 Komora | D8 Końcówka do krojenia |
| D4 Popychacz | w plaster |
| D5 Tarka do tarcia na grubo | |

UŻYCIE

- Maszynka jest przeznaczona do przetwarzania mięsa, drobiu, ryb, warzyw i owoców. Umożliwia mielenie wszystkich gatunków mięsa, bez kości, ścięgien i skóry.
- Końcówkę do tarcia można zastosować do siekania, szatkowania, tarcia i obierania prawie wszystkich gatunków owoców i warzyw. Końcówkę do tarcia można zastosować do przetwarzania owoców, warzyw, serów i innych podobnych artykułów spożywczych.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem wujmij urządzenie i jego akcesoria z opakowania i usuń wszystkie etykiety propagacyjne lub metki. Skontroluj czy urządzenie ani żadna jego część nie jest uszkodzona.
- Wszystkie części, które mogą być w kontakcie z artykułami spożywczymi, należy przed pierwszym użyciem umyć w ciepłej wodzie przy użyciu neutralnego środka do mycia naczyń. Następnie

części te opłucz czystą wodą i zostaw do wyschnięcia lub dokładnie wytrzyj do sucha delikatną ściereczką.



Ostrzeżenie:

Żadna z części urządzenia nie jest przeznaczona do mycia w zmywarce! Podczas czyszczenia noża i z końcówek, należy zachować szczególną ostrożność, by nie skaleczyć się o ostrze.



Ostrzeżenie:

Podstawy silnikowej, jak również przewodu zasilającego nie czyść wodą i nie zanurzaj w wodzie. Unikaj przedostania się wody do urządzenia.

- Podstawę silnikową oraz otwór do przymocowania maszynki albo końcówki do tarcia wytrzyj suchą ściereką.

UMIESZCZENIE

- Podstawę silnikową umieść na równej, suchej, czystej i stabilnej powierzchni w zasięgu gniazdka sieciowego.
- Zabezpiecz wokół podstawy dostateczną wolną przestrzeń do manipulacji.

MONTAŻ

Maszynka do mielenia mięsa (rys. E)

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk do zamocowania/zluzowania maszynki i umieść maszynkę w otworze w podstawie.
2. Uchyl maszynkę w kierunku w prawo (pod kątem ok. 45°) i włoż ją do otworu.
3. Przekręć maszynkę w kierunku wskazówek zegara, w celu jej zabezpieczenia.
4. Zwolnij przycisk do mocowania/zwalniania maszynki.
5. Do komory mielenia włoż wałek ślimakowy. Lekką nim przekręć, by wpadł do otworu w podstawie.
6. Na wałku ślimakowym załóż nóż do mielenia tak, by ostrze skierowane było do przodu.
7. Załóż tarczę do mielenia, by występ w komorze do mielenia wpadł do wycięcia w tarczy do mielenia.
8. W ostatniej kolejności zamontuj nakrętkę maszynki i mocno dokręć.
9. Do otworu do napętniania włoż miskę.

Maszynka do produkcji wędlin (rys. F).

1. Złóż maszynkę zgodnie z krokami 1–7 według instrukcji w części „Maszynka do mielenia mięsa”.
2. Na tarczy do mielenia załóż końcówkę do produkcji wędlin.
3. W ostatniej kolejności zamontuj nakrętkę maszynki i silnie dokręć.
4. Do otworu do napętniania włoż miskę.

Maszynka do produkcji kebbe (rys. G).

1. Złóż do maszynkę zgodnie z krokami 1–5 według instrukcji w części „Maszynka do mielenia mięsa”.
2. Na wałku ślimakowym załóż końcówkę kształtową i następnie separator.
3. W ostatniej kolejności zamontuj nakrętkę maszynki i silnie dokręć.
4. Do otworu do napętniania włoż miskę.

Maszynka z końcówką do tarcia

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk do zamocowania/zluzowania i umieść końcówkę do tarcia w otworze w podstawie.
2. Uchyl maszynkę w kierunku w prawo (pod kątem ok. 45°) i włoż ją do otworu.

- Przekręć końcówką w kierunku wskazówek zegara, w celu jej zabezpieczenia.
- Zwolnij przycisk do mocowania/zwalniania.
- W zależności od grubości tarcia, wybrać tarkę i włożyć do komory tarcie końcówki. Aby ustalić pozycję tarki w komorze, należy ją przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Do otworu do napełniania końcówki włóż popychacz.



Ostrzeżenie:

Podczas manipulacji z nożem albo z tarkami bądź nadzwyczaj ostrożnym, byś nie skaleczył się o ich ostrza.

OBŚLUGA

- Sprawdź, czy maszynka została poprawnie zmontowana.
- Surowce, które chcesz przerabiać, umieść w misce do napełniania.



Ostrzeżenie:

Nigdy nie próbuj rozmielić zmrożonych surowców, mięsa z kośćmi, chrząstkami, ścięgniętych kawałków mięsa, pestek, orzeszków w skorupce itp. Przed mieleniem trzeba zmrożone surowce najpierw zostawić do rozmarznięcia.

- Pod maszynką postaw odpowiednią miskę lub talerz, do którego będzie spadać zmielony surowiec.
- Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego.
- Włącz maszynkę przyciskiem włączenia/wyłączenia i maszynka ruszy.
- Do otworu do napełniania wkładaj postępowo kawałki surowca i za pomocą popychacza wsuń do komory mielenia. Aby zachować drożność maszynki, nie przepelniaj otworu do napełniania. Delikatnie naciskaj na popychacz.



Ostrzeżenie:

Do wsuwania surowców nie używaj palców ani innych przedmiotów. Zawsze używaj dostarczonego popychacza.

- Jeżeli dojdzie do zablokowania drożności maszynki, należy w pierwszej kolejności wyłączyć maszynkę za pomocą przycisku włączenia/wyłączenia i spróbować przywrócić drożność za pomocą ruchu wstecznego. Jeżeli ruch wsteczny nie przywróci drożności maszynki, odłącz ją od gniazdka elektrycznego, zdejmij maszynkę z podstawy i wyczyść ją. Jeżeli będzie to konieczne, maszynkę należy całkowicie rozłożyć, wyczyścić i ponownie złożyć. Przyjmując ponownie do napędu i kontynuuj pracę.



Ostrzeżenie:

Maksymalny czas ciągłej pracy urządzenia wynosi 5 minut. Następnie pozostaw na 10 minut do ostygnięcia.

- Po skończeniu używania, wyłącz napęd za pomocą przycisku i odłącz przewód zasilający od gniazdka elektrycznego. Upewnij się, czy ruchome części przestały rotować, zdejmij maszynkę z podstawy i rozłóż na poszczególne części. Wszystkie zastosowane części następnie wyczyść zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.

RUCH WSTECZNY

- W razie pojawienia się nietypowego działania maszynki (np. podwyższony poziom hałasu lub wibracje, niedrożność komory mielenia), wyłącz maszynkę za pomocą przycisku włączenia/wyłączenia.
- Następnie nacisnąć przycisk **REV** (ruch wsteczny). Wał ślimakowy zacznie obracać się w odwrotnym kierunku i nastąpi opróżnienie komory mielenia.

- Jeżeli postępowanie to nie spowoduje opróżnienia komory mielenia, odłącz napęd od gniazdka elektrycznego, maszynkę całkowicie rozłóż, wyczyść i ponownie złóż. Przyjmując ponownie do napędu i kontynuuj pracę.

WOLNA PRACA

- Naciśnij przycisk **SLOW** do uruchomienia wolnej pracy. Ślimak będzie się poruszał powoli przy niższych prędkościach w porównaniu ze zwykłą pracą.
- Wolna praca nadaje się np. przy przygotowaniu wędlin lub kebbe.

RADY I WSKAZÓWKI

Mielenie

- Przed przystąpieniem do mielenia usuń z mięsa wszystkie kości, chrząstki i ścięgna. Mięso pokrój w kostki o wymiarze około 20 x 20 x 40 mm. Zostaw mięso do rozmarznięcia przed jego kolejnym przetwarzaniem.
- Owoce i warzywa pokrój na kawałki, które bez przeszkód przejdą przez otwór do napełniania maszynki. Owoce lub warzywa według potrzeb pozabaw skórki i usuń pestki, jądra itp.

Produkcja wędlin

- Przygotuj mieszanekę mięs oraz ostonkę do farszu. Ostonkę przed napełnianiem włóż na 10 minut do lekko ciepłej wody. Mokłą ostonkę nasuń na końcówkę. Na końcu ostonki pozostaw parę centymetrów pustych i następnie zawiąż ją lub zašep.

Tarcie

- Surowce pokrój na kawałki, które bez przeszkód przejdą przez otwór do napełniania maszynki. Owoce lub warzywa według potrzeb pozabaw skórki i usuń pestki, jądra itp.

DEMONTAŻ

- Upewnij się, że maszynka jest wyłączona, a wtyczka przewodu zasilającego jest odłączona od gniazdka elektrycznego.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk do mocowania/luzowania.
- Przekręć maszynkę/końcówkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do kąta 45°, po czym, wysuń jej z otworu w podstawie.
- Zwolnij przycisk do mocowania/zwalniania.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Maszynkę należy wyczyścić po każdym użyciu.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka sieciowego i zostaw urządzenie do ostygnięcia.
- Do czyszczenia jakichkolwiek części urządzenia nie używaj ściernych środków czyszczących, rozcieńczalników itp., które mogłyby uszkodzić powierzchnię urządzenia. Żadnej części urządzenia nie można myć w zmywarce do mycia naczyń.



Ostrzeżenie:

Aby zapobiec niebezpieczeństwu porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki sieciowej w wodzie albo innej cieczy.

Maszynka/końcówka do tarcia

- Maszynkę lub tarkę należy rozłożyć na poszczególne części. Wszystkie zdemontowane części pozabaw resztek surowców, umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń i optucz pod czystą bieżącą wodą. Następnie zostaw je do wyschnięcia lub dokładnie wytrzyj do sucha delikatną ściereczką.

- W komorze mielenia mogą pozostać resztki niezmielonego mięsa, które czyści się z trudnością. Aby łatwiej wyczyścić komorę z resztek mięsa, zaleca się zmieścić kromkę chleba lub rogal. Aby uniknąć zabrudzenia powierzchni roboczej, zaleca się rozłożyć końcówkę do mielenia w zlewomywaku lub w większej misie. Jeżeli korzystaleś z urządzenia przez dłuższy czas, możliwe jest, że korpus napędu będzie gorący. Przed czyszczeniem zostaw ją do ostygnięcia.



Ostrzeżenie:

Zadna z części urządzenia nie jest przeznaczona do mycia w zmywarce!
Podczas czyszczenia noża i z końcówek, należy zachować szczególną ostrożność, by nie skaleczyć się o ostrze.

Podstawa silnikowa

- Podstawę silnikową oraz otwór do przymocowania maszyny albo końcówki do tarcia wytrzyj suchą ściereką.

Przechowywanie

- Jeśli nie będziesz używać urządzenia przez dłuższy czas, odłącz wtyczkę z gniazdka, pozostaw urządzenie do wystygnięcia i wyczyść je zgodnie z zaleceniami z rozdziału „Czyszczenie i konserwacja”.
- Przed przechowaniem urządzenia, upewnij się, że urządzenie oraz akcesoria są czyste i suche.
- Przechowuj urządzenie w suchym, czystym i dobrze wentylowanym miejscu, gdzie nie będzie ono narażone na ekstremalne temperatury i będzie poza zasięgiem dzieci lub zwierząt.

DANE TECHNICZNE

Znamionowy zakres napięcia.....	220–240 V –
Częstotliwość znamionowa.....	50–60 Hz
Znamionowy pobór mocy.....	700 W
Maksymalny pobór mocy.....	2100 W
Pojemność	100 kg/h (SMG 5400BK)
.....	130 kg/h (SMG 6400SL)
Hałas	92 dB(A) (SMG 5400BK)
.....	93 dB (A) (SMG 6400SL)

Deklarowany poziom hałasu emitowanego przez urządzenie wynosi (SMG 5400BK); 93 dB (A) (SMG 6400SL), co oznacza poziom A mocy akustycznej w stosunku do referencyjnej mocy akustycznej 1 pW.

Stopień ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym:



Klasa II – Ochrona przed porażeniem prądem elektrycznym zabezpiecza podwójna lub wzmocniona izolacja.

Zmiany tekstu oraz specyfikacji technicznych zastrzeżone.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyty materiał opakowaniowy odłóż w miejscu zbiórki odpadów, wyznaczonym przez władze lokalne.

UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNY I ELEKTRONICZNYCH



Niniejszy symbol na produktach lub towarzyszących dokumentach oznacza, iż zużytych produktów elektrycznych lub elektronicznych nie wolno wyrzucać do zwykłego odpadu komunalnego. Aby zachować poprawny sposób utylizacji, odnowy i recyklingu produktów tego rodzaju, należy je przekazać do wyznaczonych punktów zbiórki. W niektórych krajach Unii Europejskiej lub innych krajach w Europie można przekazać zużyte urządzenie sprzedawcy detalicznemu przy zakupie innego nowego podobnego urządzenia. Poprawną utylizacją produktu pomagasz zachować cenne źródła naturalne i przyczyniasz się do zapobiegania potencjalnym negatywnym wpływom na środowisko naturalne i zdrowie człowieka, które mogłyby być następstwem

niewłaściwej utylizacji odpadów. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z lokalnymi władzami lub punktem selektywnej zbiórki odpadów. W przypadku niedotrzymania właściwego postępowania utylizacji tego rodzaju odpadów, zgodnie z krajowymi przepisami, mogą zostać nałożone kary.

Dla podmiotów gospodarczych na terenie Unii Europejskiej

Przed przystąpieniem do utylizacji urządzeń elektrycznych lub elektronicznych, uzyskaj potrzebne informacje od sprzedawcy lub dostawcy.

Utylizacja w krajach poza Unię Europejską

Symbol ten obowiązuje w Unii Europejskiej. Przed przystąpieniem do utylizacji produktu, załadaj w lokalnych urzędach lub od sprzedawcy potrzebnych informacji o poprawnym sposobie utylizacji.



Niniejszy produkt spełnia wszelkie właściwe podstawowe wymagania dyrektyw EU, które dotyczą produktu.

