



PL ■ Mikser ręczny z misą obrotową

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ W CELU SKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.**Ostrzeżenia ogólne**

- 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 urządzeniem.
- Dzieci nie mogą wykonywać czyszczenia i konserwacji, przeznaczonych do wykonania przez użytkownika.
- 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.

**Ostrzeżenie:**

Nieprawidłowa eksploatacja urządzenia może być przyczyną zranienia użytkownika.

- Zachowaj ostrożność podczas manipulacji i czyszczenia miotełek.
- Powierzchnie urządzenia będące w kontakcie z artykułami spożywczymi, należy czyścić zgodnie ze wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji.

- Urządzenie zawsze wyłącz i odłącz od gniazdka sieciowego, jeżeli nie będzie używane oraz przed montażem, demontażem, czyszczeniem lub jego przemieszczaniem.
- Przed wymianą akcesoriów albo dostępnych części, które podczas używania się poruszają, wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.

Bezpieczeństwo elektryczne

- 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.
- Przewodu zasilającego urządzenia nie podłączaj ani nie odłączaj od gniazdka sieciowego mokrymi rękami.
- Przestrzegaj, aby wtyczka przewodu zasilającego nie była w kontakcie z wodą ani wilgocią.
- Nie odłączaj urządzenia z gniazdka zasilania poprzez pociąganie za przewód zasilający. Mogłoby to spowodować uszkodzenie przewodu zasilającego lub gniazdka. Przewód zasilający należy odłączyć od gniazdka elektrycznego pociągając za wtyczkę przewodu zasilającego.
- Nie kładź ciężkich przedmiotów na przewód zasilający. Dbaj o to, by przewód sieciowy nie zwisał przez krawędź stołu albo by nie dotykał gorącej powierzchni lub ostrych przedmiotów.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym, zabrania się wykonywania we własnym zakresie napraw, dostosowań oraz modyfikacji urządzenia. Wszelkie naprawy i regulację niniejszego urządzenia należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerując w urządzenie w trakcie obowiązywania okresu gwarancyjnego, narażasz się na niebezpieczeństwo utraty gwarancji.
- Jednostki silnikowej nie spryskuj wodą ani inną cieczą. Nigdy nie myj jej pod bieżącą wodą ani nie zanurzaj jej w wodzie lub innym płynie.
- Urządzenie zawsze wyłącz i odłącz od gniazdka elektrycznego po zakończeniu używania.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pośrednictwem programatora, zewnętrznego wyłącznika czasowego lub zdalnego sterowania.

Poprawny sposób eksploatacji urządzenia

- Urządzenie jest zaprojektowane i przeznaczone do przerobu zwykłej ilości żywności w gospodarstwie domowym.
- Zabrania się eksploatacji urządzenia do celów innych, niż do których jest przeznaczone.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach wewnętrznych. Nigdy nie używaj je na zewnątrz lub w środowisku przemysłowym.
- Urządzenia wolno używać wyłącznie zgodnie z treścią niniejszej instrukcji obsługi.
- Używaj wyłącznie z oryginalnymi akcesoriów, dostarczanymi wraz z urządzeniem.



Ostrzeżenie:

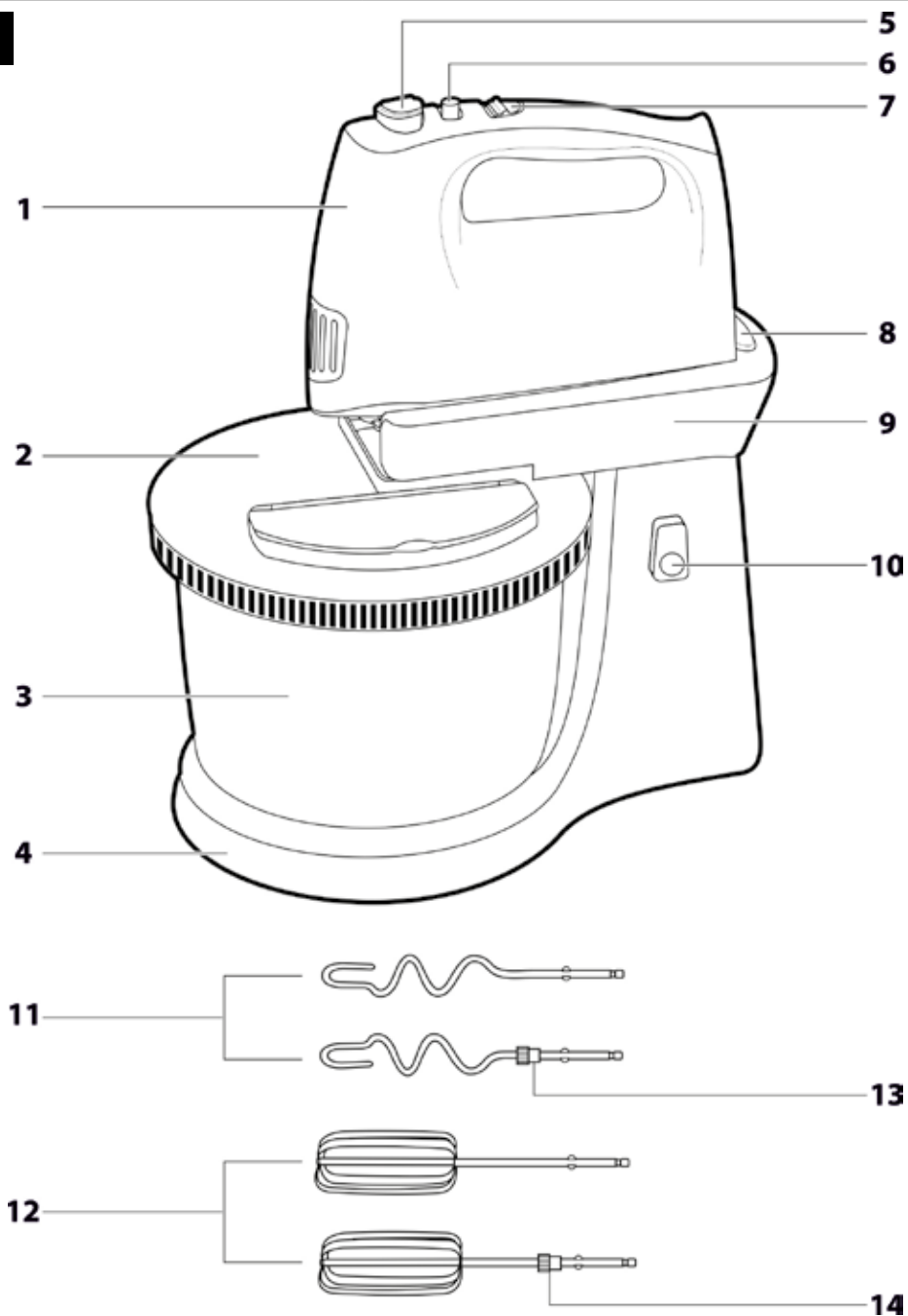
Używanie nieoryginalnych akcesoriów może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

- W pobliżu urządzenia nie stosuj sprayów.
- Urządzenie zawsze umieszczaj na równej, suchej powierzchni. Urządzenia nie umieszczaj na parapetach okien lub niestabilnych powierzchniach. Nie kładź je również na kuchence elektrycznej lub gazowej ani w ich otoczeniu, nie stawiać w pobliżu otwartego ognia lub urządzenia będącego źródłem ciepła.
- Nie używaj urządzenia, jeśli nie działa poprawnie lub upadło na podłogę, po zanurzeniu w wodzie lub jeżeli uległo uszkodzeniu w jakikolwiek inny sposób. Urządzenie przekaż do autoryzowanego serwisu w celu kontroli lub naprawy.
- Zabrania się dostosowywać (modyfikować) powierzchni urządzenia, np. użyciem tapety samoklejącej, folii itp.
- Przed pierwszym uruchomieniem należy akcesoria (nasadki do mieszania/wyrabiania i misę obrotową) dokładnie umyć ciepłą wodą z zastosowaniem środka do mycia naczyń, następnie oplukać je wodą do picia i dokładnie wytrzeć do sucha delikatną ściereczką.
- Przed uruchomieniem urządzenia upewnij się, że zmontowane zostało poprawnie i ramię stojaka znajduje się w pozycji poziomej. Nigdy nie kombinuj różnego rodzaju nasadek.
- Urządzenia nie używaj, kiedy masz mokre ręce.
- Nie przykrywaj otworów wentylacyjnych urządzenia.
- Nie uruchamiaj urządzenia bez obciążenia. Nieprawidłowe używanie urządzenia może wpływać na jego żywotność.
- Urządzenie uruchamiaj dopiero po jego włożeniu do misy ze surowcami. Dopóki urządzenie pracuje, utrzymuj nasadki zanurzone w pojemniku z surowcami, by nie dochodziło do ich rozpryskiwania.
- Jeżeli surowce przepięciają się do nasadek albo do ścian misy, wyłącz urządzenie i odłącz je od gniazdka elektrycznego. Nasadki oraz ściany misy wyczyść za pomocą szpatułki.
- Wystrzegaj się kontaktu z wirującymi częściami urządzenia. Podczas mieszania nie wkładaj do naczyń z surowcami rąk, widelca ani innych przedmiotów i utrzymuj włosy, ubranie itp. w odpowiedniej odległości od wirujących części urządzenia. Jeżeli widelec albo inny przedmiot wpadnie do pojemnika do mieszania, urządzenie natychmiast wyłącz.
- Podczas mieszania nie uchylaj ramiona stojaka.
- Podczas pracy z gorącymi cieczami i potrawami zachowaj szczególną ostrożność. Gorąca para lub rozpryskiwanie gorących płynów i potraw mogą spowodować oparzenia. Z powodów bezpieczeństwa przed przystąpieniem do mieszania, zaleca się pozostawienie gorących płynów lub żywności do ostygnięcia. Nigdy nie mieszaj gorących surowców lub płynów bezpośrednio w garnku, który umieszczony jest na włączonyj płycie grzewczej.
- Jeżeli przerabiałeś gorące surowce, to zdejmowane nasadki mogą być po użyciu nagrzane.
- Przed przymocowaniem nasadek do urządzenia, ich wzięciem lub wymianą upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od elektrycznego.

Bezpieczeństwo podczas konserwacji

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy odczekać do całkowitego wystygnięcia urządzenia.
- Urządzenie należy czyścić regularnie po każdym użyciu zgodnie z zaleceniami w rozdziale Konserwacja i czyszczenie. Nie wykonuj żadnych czynności konserwacyjnych, poza czyszczeniem opisanym w rozdziale Konserwacja i czyszczenie.
- Nie myj jednostki silnikowej pod bieżącą wodą ani nie zanurzaj jej w wodzie lub innym płynie. Jednostka silnikowa nie jest przeznaczona do mycia w zmywarce naczyń.
- Wyjmowane nasadki są przeznaczone do krótkotrwałego styku z produktami spożywczymi (łącznie z napojami), to jest maks. 4 godziny. Nie pozostawiaj ich zanurzonych, np. w wodzie, przez dłuższy okres czasu, aby nie doszło do uszkodzenia ich powłoki.

A



Mikser ręczny z misą obrotową

Instrukcja obsługi

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed użyciem tego urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używasz produktu podobnego rodzaju. Używaj urządzenia zgodnie z treścią niniejszej instrukcji obsługi. Niniejsza instrukcja obsługi zachowaj do zastosowania w przyszłości. Jeśli będziesz przekazywać urządzenie innej osobie, zapewnij, aby była załączona z urządzeniem niniejsza instrukcja obsługi.
- Minimum przez okres ustawowej rękojmi za wady produktu lub gwarancji na jakość zalecamy przechować oryginalne opakowanie transportowe, materiał opakowaniowy, paragon oraz potwierdzenie o zakresie odpowiedzialności, lub kartę gwarancyjną. W razie konieczności przewozu urządzenia, zaleca się zapakować urządzenie w oryginalny karton producenta.
- Rozpakuj uważnie urządzenie, zwracając przy tym uwagę, abyś nie wyrzucił żadnej części materiału opakowaniowego, zanim nie znajdziesz wszystkich części wyrobu.

OPIS URZĄDZENIA I AKCESORIÓW

- | | |
|--|---|
| A1 Jednostka silnikowa | A10 Przycisk do uchylenia ramiona stojaka |
| A2 Pokrywa misy z otworem do napełniania | A11 Komplet końcówek do wyrabiania Nadają się do wyrabiania ciasta |
| A3 Misa nierdzewna | A12 Komplet końcówek do ubijania Nadają się do ubijania śmietany, kremów, przygotowania puree ziemniaczanego, past, białka i żółtka jaj itp. |
| A4 Stojak z podstawą dla misy | A13 Pierścieni do odróżnienia końcówek do wyrabiania |
| A5 Przycisk do zluźniania nasadek | A14 Pierścieni do odróżnienia końcówek do ubijania |
| A6 Przełącznik wyłączenia i ustawienia prędkości | |
| A7 Przycisk impulsowy TURBO dla maksymalnej prędkości | |
| A8 Przycisk do zluźniania jednostki silnikowej | |
| A9 Ramie uchylnie stojaka | |

ZASTOSOWANIE MIKSERA RĘCZNEGO

- Mikser ręczny nadaje się do ubijania śmietany oraz obróbki żywności w ilościach ogólnie stosowanych w gospodarstwach domowych.
- Do przetwarzania żywności służą dwa rodzaje miatek ze stali chromowanej, które można z łatwością wymienić i umyć

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem umyj wszystkie części, które będą w kontakcie z żywnością (nasadki do mieszania i wyrabiania, misę i pokrywę) dokładnie umyj ciepłą wodą z użyciem neutralnego środka do mycia naczyń. Następnie oplukaj w czystej wodzie i zostaw do wyschnięcia lub dokładnie wytrzyj do sucha delikatną ściereczką. Zdejmowane części nadają się do mycia w zmywarce naczyń.
- Lekką zwiłzoną ściereczką wytrzyj części zewnętrzne stojaka **A4** i ramiona uchylnego **A9**.



Ostrzeżenie:

Stojaka **A4** i jednostki silnikowej **A1** oraz jej przewodu zasilającego nie płucz pod wodą ani nie zanurzaj w wodzie. Stojak ani jednostka silnikowa nie są przeznaczone do mycia w zmywarce.

ZASTOSOWNIE

WYBÓR NASADEK

Nasadki do mieszania

- Są używane do ubijania ciasta tartego, puree ziemniaczanego, do przygotowania bitej śmietany, białka z jajek i kremów. Nasadek do mieszania nie używaj do mieszania ciasta drożdżowego.

Nasadki do wyrabiania

- Są używane do wyrabiania ciasta drożdżowego, piaskowego, do mieszania miana mielonego, past albo ciasta ptyśowego.

WYBÓR PRĘDKOŚCI

Stoień 1: Nadaje się jako prędkość początkowa do mieszania większej ilości żywności albo suchej żywności.

Stoień 2: Odpowiedni do przygotowania płynnych dodatków i do mieszania sosów do sałatek.

Stoień 3: Odpowiedni do mieszania dodatków do ciast, herbatników i chleba.

Stoień 4: Odpowiedni do ubijania masy i cukru do ciastek, deserów itp.

Stoień 5: Odpowiedni ubijania jajek, polew, kremów itp.

Przycisk TURBO: Odpowiednik stopnia prędkości 5 i służy do krótkiego zwiększenia prędkości do obrotów maksymalnych.

MONTAŻ



Ostrzeżenie:

Przed montażem miksera musi być jednostka silnikowa **A1** odłączona od gniazdka sieciowego, a przełącznik **A6** ustawiony w pozycji 0 (wyłączone). Jeżeli będziesz zakładał nasadkę, a jednostka silnikowa podłączona będzie do sieci, może dojść do nieumyślnego włączenia jednostki i następnie do poważnych skażeń.

- Wybierz typ nasadki nadającej się dla danego typu pracy, następnie włóż do otworów w dolnej części jednostki silnikowej. **UWAGA** – części mocujące nasadek nie są identyczne i można zamocować je tylko do określonego otworu w dolnej części jednostki silnikowej. Nasadka z pierścieniem do odróżniania (**A13** dla nasadki do wyrabiania, **A14** dla nasadki do ubijania) można przymocować tylko w prawym otworze w dolnej części jednostki silnikowej (przy widoku na jednostkę z przodu), nasadkę bez pierścienia można włożyć tylko do lewego otworu.
- Wybrane nasadki docisnij, do momentu kliknięcia w bezpiecznej pozycji. Lekko naciśnij na obydwie nasadki, w celu upewnienia się, że są poprawnie przymocowane.

Ostrzeżenie:

Nie kombinuj nasadki do mieszania i nasadki do wyrabiania. Jednocześnie używaj nasadek tego samego typu.



- Naciśnięciem przycisku **A10** zluźnij blokadę ramiona **A9** i uchył ramie.
- Do stojaka włóż misę napełnioną żywnością, którą chcesz przerobić.
- Naciśnij przycisk **A10** i ramię spuść do pozycji poziomej.
- Jednostkę silnikową **A1** z zamocowanymi nasadkami załóż na ramię uchylnie i lekko ją docisnij do niego, dopóki nie zabrzmi słyszalne kliknięcie. Jednostka silnikowa jest poprawnie przymocowana do ramiona, o ile nie można jej samodzielnie podnieść.



Notatka:

Jednostki silnikowej można użyć samodzielnie bez stojaka. W takim razie zmontuj urządzenie zgodnie z powyżej podanymi wskazówkami i kontynuuj wg rozdziału WŁĄCZENIE I OBSŁUGA. Podczas używania trzeba jednostkę silnikową trzymać w ręce.

WŁĄCZENIE I OBSŁUGA

- Przewód zasilający podłącz do gniazdka elektrycznego.
- Przełącznikiem **A6** ustaw wymaganą prędkość w zakresie 1–5.
- Zaleca się rozpocząć pracę od niższego stopnia prędkości, następnie postępowo zwiększać. Ustawienie stopnia prędkości można zmieniać podczas pracy miksera. Ciasta lub sosy o rzadszej konsystencji, zalecamy mikсовать przy mniejszych obrotach, zapobiegniemy rozpryskiwaniu się mieszanej zawartości.



Ostrzeżenie:

Podczas miksovania, nie wkładaj do naczynia żadnych przedmiotów, np. łyżki, noże kuchenne, widelce itp, ponieważ pojawia się ryzyko zranienia osób lub uszkodzenia miksera.

- Podczas pracy misa umieszczona w stojaku sama się obraca. W ten sposób dojdzie do równomiernego wymieszania składników.
- Jeżeli chcesz krótkotwale zwiększyć prędkość do maksymalnych obrotów, wciśnij przycisk impulsowy TURBO **A7**. Przycisk TURBO nie trzymaj wciśnięty dłużej niż przez 30 sekund, ponieważ grozi przegrzanie miksera.

Luzowanie przyczepionych surowców

- Jeżeli nawet przez równomierne wymieszanie dzięki obracającej się misie dojdzie do przyczepienia surowców (np. ciasta) na powierzchni bocznej misy, wyłącz mikser przesunięciem wyłącznika **A6** do pozycji 0 (wyłączone).
- Uchył ramię przez naciśnięcie przycisku **A10**.
- Przy pomocy zwykłej szpachli usuń przyczepione surowce z misy i przesuń je do jej środka.
- Naciśnij przycisk **A10** i ramię spuść z powrotem do pozycji roboczej. Kontynuuj pracę.

Czas pracy miksera ręcznego

- Stoień 1 i 2 używaj wyłącznie do mieszania wstępnego na początku przygotowywania ciasta. Pozostaw mikser włączony przez maksymalnie 3 minuty, a następnie przełącz na wyższy poziom w zależności od przygotowywanego nadzienia.
- Podczas ubijania, pracuj z mikserem maksymalnie przez 10 minut.
- Podczas wyrabiania gęstego i ciężkiego ciasta nie pracuj z mikserem dłużej niż przez 5 minut.
- W przypadku nastania przecięcia (długi czas pracy, gęste ciasto, duża ilość nadzienia), mikser zostanie wyłączony wbudowanym zabezpieczeniem termicznym. W takim przypadku ustaw przełącznik prędkości na zero, odłącz przewód zasilający i pozostaw mikser do ostygnięcia przez około 15 minut.

SZYBKI PRZEWODNIK MIESZANIEM

Nasadki do mieszania

Składniki	Ilość	Czas pracy	Wybór prędkości
Białka	maks. 5 białek	4 minuty	5 stopień
Puree ziemniaczane	maks. 750 g	4 minuty	4 stopień
Kremy	ok. 750 ml	4 minuty	5 stopień
Majonez	maks. 3 żółtki	3 minuty	5 stopień
Bitą śmietaną	maks. 500 g	5 minut	5 stopień
Ciasto tortowe	ok. 750 g	4 minuty	3 stopień

Nasadki do wyrabiania

Składniki	Ilość	Czas pracy	Wybór prędkości
Ciasto drożdżowe	maks. 500 g mąki	5 minut	3 stopień



Notatka:

Powyżej podane czasy przerabiania potraw są tylko orientacyjne. Aby nie dochodziło do rozbrzygnięcia ingrediencji poza misę, wybierz jako prędkość początkową stopień 1 albo 2. Potem ustaw wyższą prędkość według potrzeb. Do łatwiejszego mieszania ciasta zalecamy zastosować miękką margarynę lub masło.

WYŁĄCZENIE I WYJĘCIE NASADEK

- Po zakończeniu używania ustaw regulator **A6** w pozycji 0 (wyłączone), a przewód zasilający odłącz od gniazdka.
- Naciśnij przycisk **A10** i uchyl ramię **A9**.
- Naciśnięciem przycisku **AB** zluźnijesz blokadę jednostki silnikowej i wyjmij jednostkę.
- Do zluźnienia nasadek naciśnij przycisk **A5**. Nasadki można zwoolnić, wyłącznik jezeli wyłącznik znajduje się w pozycji 0.
- Jezeli wyłącznik znajduje się w pozycji 1-5 są nasadki blokowane do wyjmowania.
- Mikser i jego części następnie wyczyść zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.

OCHRONA PRZED PRZEGRZANIEM

Mikser jest wyposażony w bezpiecznik termiczny przeciwko przegrzaniu. Jeżeli używasz go dłużej niż 5 minut lub wyrabiasz bardzo gęste ciasto, w skutek czego nastąpi przegrzanie jednostki silnikowej, mikser wyłączy się samoczynnie. W takim przypadku wyciągnij wtyczkę z gniazdka elektrycznego i pozostaw urządzenie do schłodzenia. Następnie można urządzenie ponownie włączyć.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



Ostrzeżenie:

Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia lub konserwacji, należy mikser odłączyć od elektrycznej sieci i zczekać do całkowitego ostygnięcia.

Jednostki silnikowej oraz jej przewodu zasilającego, stojaka, miotełek do ubijania i wyrabiania, ani pokrywy nie można myć w zmywarce naczyń. Tylko misa stalowa nadaje się do mycia w zmywarce naczyń.

Nie spryskuj stojaka, jednostki silnikowej oraz jej przewodu zasilającego wodą lub innymi cieczami ani nie zanurzaj jej w wodzie ani innej cieczy.

- Użyte zdemontowane części następnie dokładnie umyj w ciepłej wodzie z neutralnym środkiem czyszczącym. Następnie oplukaj w czystej wodzie i dokładnie wytrzyj delikatną ściereczką. Nasadki można myć w zmywarce naczyń.



Ostrzeżenie:

Miotelki są przeznaczane do krótkotrwałego styku z żywnością (łącznie z napojami), maks. 4 godziny. Nie pozostawiaj ich zanurzonych, np. w wodzie, przez dłuższy okres czasu, aby nie doszło do uszkodzenia ich powłoki.

- Do czyszczenia powierzchni zewnętrznej jednostki silnikowej i stojaka użyj szmatki nawilżonej w słabym roztworze środka czyszczącego. Po zastosowaniu roztworu środka czyszczącego wytrzyj powierzchnię szmatką delikatnie zwilżoną w czystej wodzie, następnie wytrzyj ją do sucha.



Ostrzeżenie:

Do czyszczenia obudowy jednostki silnikowej nie używaj nigdy substancji chemicznych stosowanych do naczyń, druciaka metalowego lub substancji z właściwościami ściernymi, ponieważ mogą poważnie uszkodzić powierzchnię jej obudowy.

PRZECHOWYWANIE

- Mikser należy przechowywać całkowicie ostygnięty, wyłączony i odłączony od zasilania, w czystym i suchym stanie.
- Jednostkę silnikową zamocuj na ramię stojaka i uchyl do pozycji poziomej. Mikser i nasadki postaw w czystym, suchym miejscu poza dostępem dzieci.



Ostrzeżenie:

Przechowywanego miksera nie narażaj na ekstremalne temperatury, bezpośrednie działanie promieni słonecznych, nadmierną wilgotność ani nie umieszczaj go w nadmierze zapylonym środowisku. Nie stawiaj i nie kładź żadnych przedmiotów na przechowywany mikser.

DANE TECHNICZNE

Znamionowy zakres napięcia 220–240 V AC
Częstotliwość znamionowa 50 / 60 Hz
Znamionowy pobór mocy 500 W
Długość przewodu zasilającego 1,2 m
Pojemność miski do mieszania 2,5 l
Klasa II – Ochrona przed porażeniem prądem elektrycznym II
Poziom emisji hałasu 85 dB(A)

Deklarowany poziom hałasu emitowanego przez urządzenie wynosi 85 dB (A), co oznacza poziom A mocy akustycznej w stosunku do referencyjnej mocy akustycznej 1 pW.

Wyjaśnienie pojęć technicznych

Stopień ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym:

Klasa II – Ochrona przed porażeniem prądem elektrycznym zabezpieczona podwójna lub wzmacniona izolacja.

Zastrzegamy sobie prawo do zmian tekstu i parametrów technicznych.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ŻUŻYTYM OPAKOWANIEM

Żużyty materiał opakowaniowy oddź w miejscu wyznaczonym przez władze lokalne do zbiórki odpadów.

UTYLIZACJA ŻUŻYTYCH 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. Do poprawnej utylizacji, renowacji i recyklingu przekaż produkty do specjalistycznych punktów zbiórki odpadów. W niektórych krajach Unii Europejskiej lub w innych krajach europejskich możesz zwrócić swoje produkty lokalnemu sprzedawcy w przypadku zakupu podobnego nowego produktu.

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 szczegółowych informacji, skontaktuj się z lokalnym urzędem lub najbliższym miejscem zbiórki odpadów.

W przypadku niedotrzymania postępowania utylizacji tego rodzaju odpadów, zgodnie 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 swego sprzedawcy lub dostawcy.

Utylizacja w krajach poza Unię Europejską

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



Niniejszy produkt spełnia wszelkie właściwe podstawowe wymagania dyrektywy UE.