

MEAT GRINDER
MASINA DE TOCAT CARNE
МЕСОМЕЛАЧКА

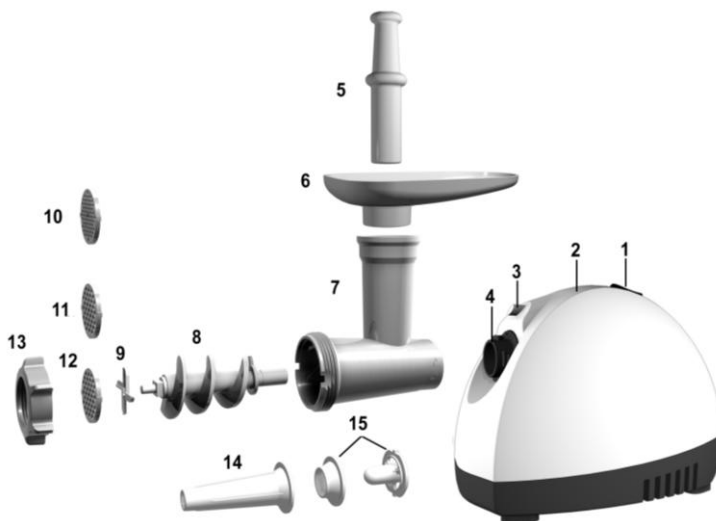
NAUMANN NM300 TRADITION

**INSTRUCTION MANUAL
INSTRUCTIUNI DE UTILIZARE
РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА**



Please read carefully and keep the instruction well
Cititi cu atentie instructiunile si pastrati-le pentru consultare ulterioara
Моля прочетете внимателно и запазете инструкцията

DESCRIPTION



1、 Body	9、 Cutting blade
2、 ON/O/R (ON/OFF/ Reverse)	10、 Cutting plate (fine)
3、 Fasten button	11、 Cutting plate (medium)
4、 Tube inlet	12、 Cutting plate (coarse)
5、 Food pusher	13、 Fixing ring
6、 Hopper plate	14、 Sausage
7、 Head Tube	15、 Kebbe
8、 Snake	

INTRODUCTION

This appliance is equipped with a thermostat system. This system will automatically cut off the power supply to the appliance in case of overheating.

If your appliance suddenly stops running:

1. Pull the mains plug out of the socket.
2. Press the switch button to turn off the appliance.
3. Let the appliance cool down for 60 minutes.
4. Put the mains plug in the socket.
5. Switch the appliance on again.


Please contact your dealer or an authorized service center if the thermostat system is activated too often.

If you plug in, the indicator light will be on.

CAUTION: In order to avoid a hazardous situation, this appliance must never be connected to a time switch.

IMPORTANT

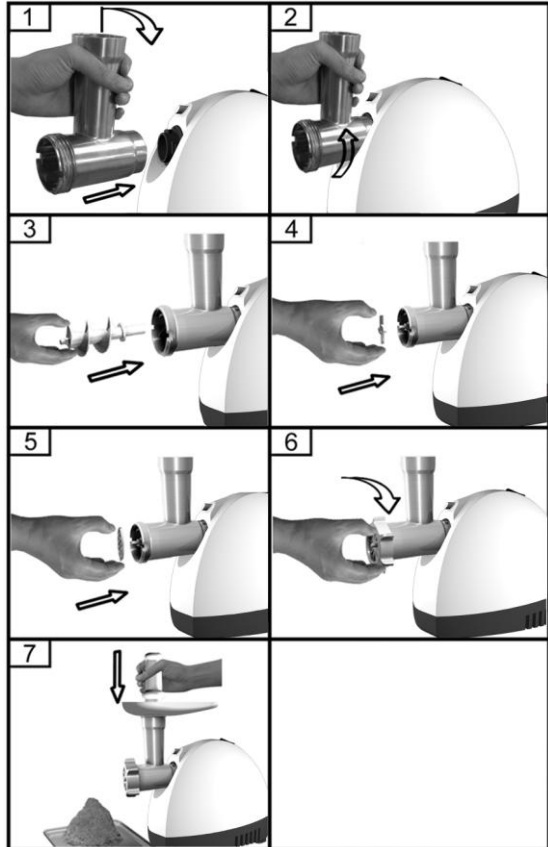
1. Read these instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
2. Keep these instructions for future reference.
3. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
4. Never use any accessories or parts from other manufacture. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
5. Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
6. If the mains cord of this appliance is damaged, it must always be replaced by manufacture or a service center authorized, in order to avoid hazardous situations.
7. Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
8. Unplug the appliance immediately after use.

9. Never use your finger or an object to push ingredients down the feed tube while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.
10. Keep the appliance out of the reach of children.
11. Never let the appliance run unattended.
12. Switch the appliance off before detaching and install any accessory.
13. Wait until moving parts have stopped running before you remove the parts of the appliance.
14. Never immerse the motor unit in the water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.
15. Do not attempt to grind bones, nuts or other hard items.
16. Never reach into the cutter housing. Always use the pusher.
17. Never operate the appliance continuously for more than 3 minutes at 600W.
18. Accessories shall include instructions for their safe use.
19. It shall warn of potential injury from misuse.
-  20. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
21. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
22. If the appliance is locked, please press Reversal button (REV). The meat locked in cutter housing is unrotten, so the appliance can renew its usual condition.

INSTRUCTION FOR USE

Assembling

1. Press the fasten button, hold the head and insert it into the inlet when inserting please pay attention the head must be slanted as per arrow indicated on the top, see (fig.1), then move the head anticlockwise so that the head being fastened tightly. (fig.2)
2. Place the snake into the head, long end first, and turn to feed the screw slightly until it is set into the motor housing (fig.3).
3. Place the cutting blade onto the snake shaft with the blade facing the front as illustrated (fig.4). If it is not fitted properly, meat will not be grinded.
4. Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slot (fig.5).
5. Support or press the center of the cutting plate with one finger then screw the fixing ring tight with another hand (fig.6). Do not over tighten.
6. Place the hopper plate on the head and fix it into position.
7. Locate the unit on a firm place.
8. The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.



Mincer

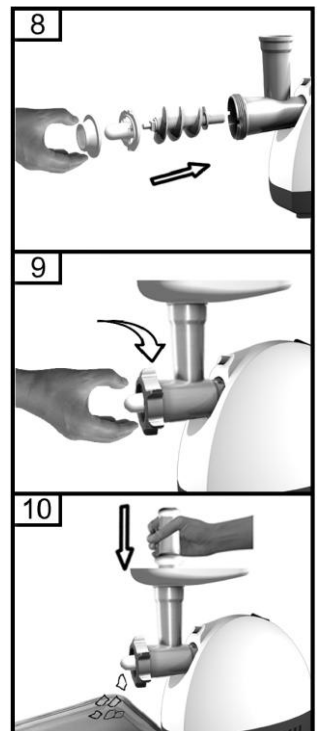
1. Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first.
Place the cutter unit onto the worm shaft. (The cutting edges should be at the front) Place the medium grinding disc or coarse grinding disc (depending on the consistency you prefer) onto the worm shaft. (Make sure the notch of the grinding disc fit onto the projections of the mincer head.) Turn the screw ring in the direction of the arrow on the cutter housing until it is properly fastened.
2. Attach the cutter housing to the motor unit.
3. Place the tray on the upright part of the cutter housing.
4. Now the appliance is ready for mincing.

Cut the meat into 10cm-long, 2cm-thick strips. Remove bones, pieces of gristle and sinews as much as possible. (Never use frozen meat!) Put the meat in the tray. Use the pusher to gently push the meat into the cutter housing. (For steak tartar, mince the meat with the medium grinding disc twice.)

Making kebab

1. Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first.(fig.8)
Place the cone in the cutter housing.
Place the former on the cutter housing and screw the ring on the cutter housing.(fig.9)
2. Attach the cutter housing to the motor unit.
3. Place the tray on the upright part of the cutter housing.
4. Now the appliance is ready for making kebbe.(fig.10)

Feed the prepared kebbe mixture through the kebbe maker. Cut the continuous hollow cylinder into the desired lengths and user as required.
Kebbe is a traditional Middle Eastern dish made primarily of lamp and bulgur wheat which are



minced together to form a paste the mixture is extruded through the kebbe maker and cut into short lengths . The tubes can then be stuffed with a minced meat mixture, the ends pinched together and then deep fried.

Making sausages

1. Mince the meat

Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first.(fig.11)

Place the separator in the cutter housing.

Place the sausage horn on the cutter housing and screw the ring on the cutter housing.

(Make sure the notches of the separator fit onto the projections of the mincer head.)

2. Attach the cutter housing to the motor unit.

3. Place the tray on the upright part of the cutter housing.

4. Now the appliance is ready for making sausages.



Put the ingredients in the tray. Use the pusher to gently push the meat into the cutter housing.

Put the sausage skin in lukewarm water for 10 minutes. Then slide the wet skin onto the sausage horn. Push the (seasoned) minced meat into the cutter housing. If the skin gets stuck onto the sausage horn, wet it with some water.

HOW TO CLEAN YOUR APPLIANCE

Meat left behind in the cutter housing may be removed from the inside of the appliance by passing a slice of bread through the cutter housing.

1. Before you clean the appliance, switch the appliance off and remove the plug from the socket.(fig.12)
2. Press the release button and turn the whole cutter housing in the direction of the arrow. Remove the pusher and the tray.(fig.13)
3. Unscrew the screw ring and remove all parts of the cutter housing. Do not clean the parts in the dishwasher!
4. Wash all parts that have come into contact with meat in hot soapy water. Clean them immediately after use.
5. Rinse them with clear hot water and dry them immediately.
6. We advise you to lubricate the cutter unit and the grinding discs with some vegetable oil.

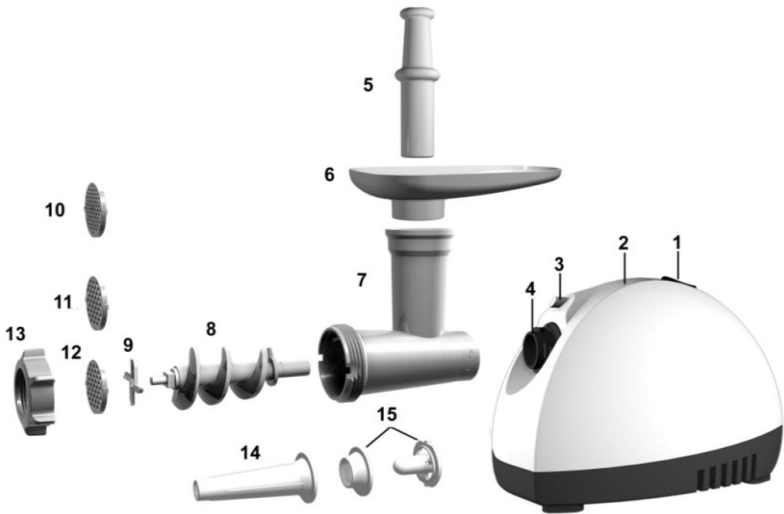
Disposal of old Electrical & Electronic Equipment (Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems).



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative

consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The recycling of materials will help to conserve natural resources. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Corp motor	9. Cutit de taiere
2. Buton ON/O/R (Pornit/Oprit/Inapoi)	10. Sita de taiere (fin)
3. Buton insertie	11. Sita de taiere (mediu)
4. Sistem de prindere	12. Sita de taiere (grosier)
5. Element de impingere	13. Inel de fixare
6. Tava suport	14. Accesoriu carnati
7. Tub de introducere	15. Accesoriu chiftete si kebab
8. Melc	

INTRODUCERE

Aparatul este echipat cu un sistem de siguranta care opreste aparatul in caz de supraincalzire.

Daca aparatul se opreste brusc:

1. Scoateti steckerul din priza.
2. Apasati butonul ON/OFF ca sa stingeti aparatul.
3. Lasati aparatul sa se raceasca timp de 60 minute.
4. Reintroduceti steckerul in priza.
5. Porniti aparatul.

Este bine sa contactati un service autorizat daca sistemul de siguranta se activeaza prea des.

ATENTIE: Acest produs nu a fost creat sa functioneze impreuna cu un temporizator extern sau sistem cu telecomanda.

INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA

Cititi pe indelete acest manual de instructiuni inainte de a folosi produsul, si pastrati-l pentru referinte ulterioare.

1. Acest produs este destinat numai pentru uz casnic, si in spatii inchise.
2. Acest produs nu a fost conceput pentru a fi folosit cu un termostat extern sau sistem cu telecomanda.
3. Acest produs nu a fost creat pentru a fi folosit de persoane (inclusiv copii) cu capacitati fizice si senzoriale reduse, lipsa de experienta sau informatii, numai in cazul in care sunt supravegheati si instruiti in legatura cu folosirea produsului de catre o persoana responsabila pentru siguranta lor.
4. Copii trebuiesc supravegheati pentru a fi siguri ca nu se joaca cu aparatul.
5. Pozitionati aparatul pe o suprafata plata si stabila.
6. Verificati compatibilitatea aparatului, notate pe partea inferioara, cu reseaua de electrificare inainte de a porni aparatul.
7. Deconectati de la reseaua de electrificare cand nu folositi produsul sau inainte de a-l curata.
8. Pentru deconectarea steckerului, nu trageți de fir, ci tinand cu o mana de priza, trageți de stecker.

9. Curatati bine componentele aparatului care intra in contact cu alimentele inainte de prima folosire.
10. Nu folositi niciodata degetele pentru a introduce ingrediente in tubul de introducere. Folositi numai elementul de impingere.
11. Opriti aparatul inainte de a detasa vreo parte componenta sau inainte de a instala un accesoriu.
12. Asteptati pana partile in miscare s-au oprit pentru a le scoate.
13. Nu incercati sa macinati oase, nuci sau alte elemente dure.
14. Nu introduceti mana in tubul de alimentare. Folositi in totdeauna elementul de impingere.
15. Nu folositi aparatul continuu mai mult de 3 minute.
16. Daca aparatul se blocheaza, apasati butonul Inapoi (R). Carnea a blocat tubul de alimentare va incepe sa se miste pentru a debloca.
17. Folositi numai accesorii si piese recomandate de Naumann, alte accesorii e posibil sa cauzeze defecte.
18. Nu lasati cablul de alimentare sa atarne pe marginea mesei de lucru sau sa atinga suprafete fierbinti.
19. Aparatul este complet stins numai cand este deconectat de la reseaua de electrificare.
20. Nu imersati niciodata aparatul sau priza acestuia in apa sau alte lichide.
21. Daca cablul de alimentare sau orice alta componenta este deteriorata, trebuie sa nu folositi produsul si sa contactati imediat un service autorizat.
22. Nerespectarea totala sau partiala a instructiunilor de siguranta din prezentul manual de utilizare, exonereaza in mod automat firma Singer de orice fel de responsabilitate in caz de defectarea aparatului sau ranirea de animale sau oameni.
23. In caz de manipulare, reparare sau modificare a aparatului, facute de persoane neautorizate sau in caz de folosire necorespunzatoare, garantia este anulata automat.

INSTRUCTIUNI DE FOLOSIRE

Asamblarea

1. Apasati butonul de prindere si introduceti tubul de alimentare. Aveti grija ca acesta trebuie sa fie inclinat cand este introdus (fig.1). Apoi rotiti tubul in sensul invers acelor de ceasornic pentru a-l strange (fig.2).

2. Introduceti melcul in tub, cu tija lunga inainte, rasuciti putin pana cand se aseaza in angrenajul motorului (fig.3).

3. Introduceti cutitul de taiere pe melc, cu lamele spre dumneavoastra. Daca nu este pozitionat corect, masina nu va taia carnea (fig.4).

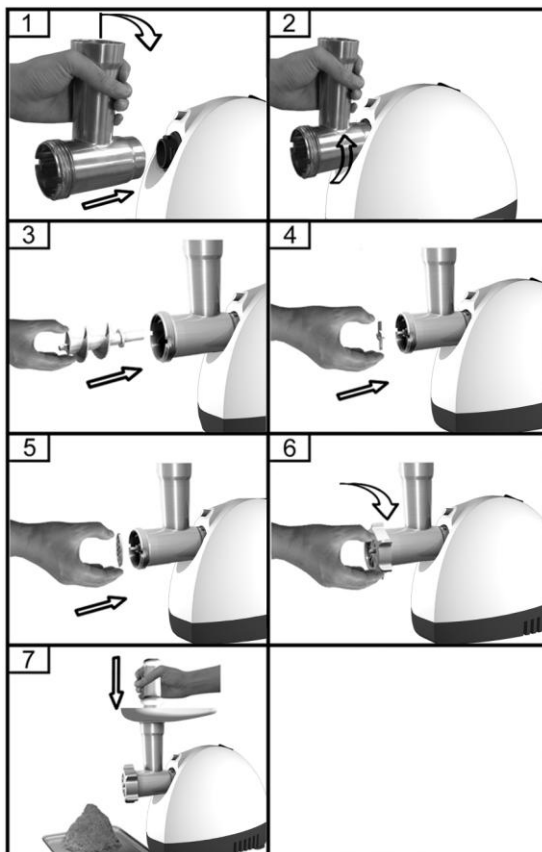
4. Plasati sita de taiere dorita imediat langa lama de taiere, fixand-o bine (fig.5).

5. Sustineti sita de taiere si prindeti inelul de fixare (fig.6). Nu strangeti mult prea tare.

6. Plasati tava suport pe tubul de alimentare si puneti-o in pozitie.

7. Pozitionati aparatul intr-un loc plat si stabil.

8. Trebuie lasat loc pentru aerisire, laturile produsului si pe partea inferioara.



Pentru a toca carne

1. Urmati instructiunile de mai sus pentru asamblare, fixati sita medie sau grosiera, in functie de necesitati. Aveti grija ca sita sa fie fixata bine, avand mare grija la sistemul de siguranta. Rotiti inelul de fixare pana cand se strange complet.

2. Atasati sistemul de tocare la corpul aparatului.

3. Pozitionati tava suport pe partea superioara a sistemului de taiere. Acum aparatul este gata pentru tocat. Taiati carnea in fasii de 10 cm lungime si 2 cm grosime. Indepartati oasele, cartilajele si tendoanele. Nu folositi niciodata carne inghetata.

Puneti carnea pe tava suport. Folositi elementul de impingere pentru a introduce carnea in sistemul de taiere.

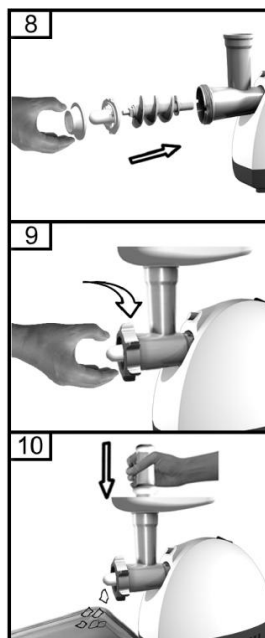
Prepararea de chiftele si kebab

1. Folositi instructiunile de asamblare de mai sus si pozitionati accesoriul pentru chiftele si kebab (fig.8) si apoi insurubati inelul de fixare (fig.9).
2. Pozitionati tava suport.
3. Acum puteti incepe sa faceti chiftele sau kebab (fig.10).

Introduceti amestecul pentru kebab sau chiftele in masina de tocat. Portionati dupa necesitati. Kebabul este un fel de mancare specific pentru Orientul Mijlociu, care este facut in principal din carne de oaie si arpacas, amestecate sub forma de pasta, apoi extrudate prin accesoriul special si taiate la dimensiuni mici, se da forma si apoi se prajesc.

Prepararea carnatilor

1. Folositi intructiunile de mai sus pentru a asambla masina de tocat, si incepeti sa tocati carnea. Pozitionati accesoriul dorit de facut carnati si insurubati inelul de fixare. Asigurati-va ca fantele accesoriului se potrivesc cu protuberantele sitei de taiere.
2. Atasati ansamblul de taiere de corpul masinii de tocat.
3. Pozitionati tava suport.
4. Acum aparatul este gata de folosire.



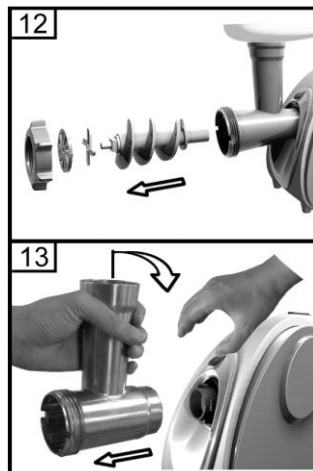
Puneti ingredientele pe tava si folositi elementul de impingere pentru a le

introduce in masina de tocat. Introduceti membrana pentru carnati in apa calduta timp de 10 minute, apoi treceti membrana umeda pe accesoriul pentru carnati. Impingeti carnea tocata in sistemul de taiere. Daca membrana se blocheaza pe accesoriul de carnati, folositi apa calda.

CURATAREA MASINII DE TOCAT

Resturile de carne pot fi inlaturate prin introducerea in sistemul de taiere a unei bucati de paine.

1. Inainte de a curata masina de tocat, opriti masina si scoateti-o din priza.
2. Apasati pe butonul de eliberare si rotiti intreg sistemul de taiere in directia aratata de sageata. Scoateti elementul de impingere si tava suport (fig.13).
3. Scoateti accesoriile din sistemul de taiere (fig.12). Nu curatati componentele in masina de spalat vase!
4. Spalati toate componentele care au intrat in contact cu carnea in apa cu detergent, imediat dupa folosire.
5. Clatiti-le cu apa calda si uscati-le imediat.
6. Va recomandam sa lubrifiati sistemul de taiere cat si discurile de taiere cu putin ulei vegetal din cand in cand.



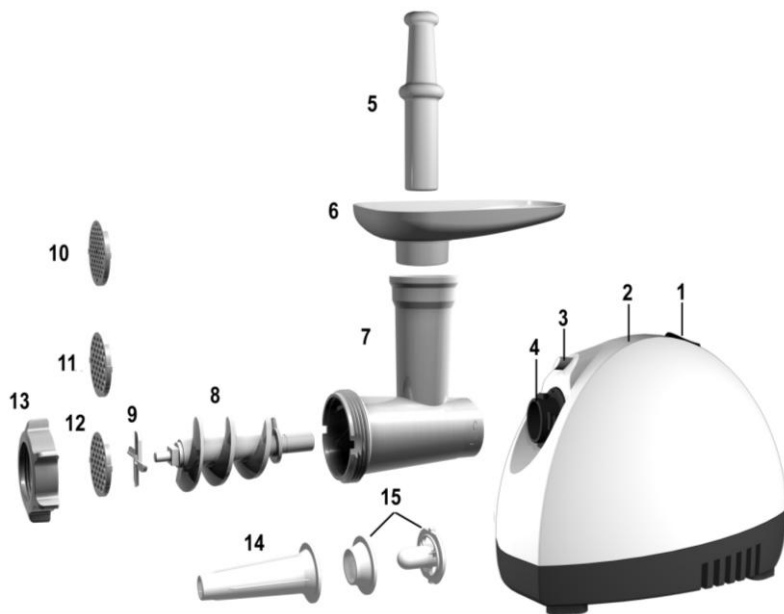
Tratarea aparatelor electrice si electronice scoase din uz(dispozitii aplicabile in tarile Uniunii Europene si alte tari europene care dispun de sisteme de colectare selectiva)



Acest simbol aplicat pe produs sau pe ambalajul acestuia, arata ca produsul nu trebuie tratat ca deșeu menajer. El trebuie predat unui punct de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că acest produs a fost scos din circuit de o manieră corectă, veți ajuta la prevenirea potențialelor consecințe negative pentru mediul ambiant și

sanatatea omului. Reciclarea materialelor va ajuta la conservarea resurselor naturale. Pentru orice informație suplimentară în legătură cu reciclarea acestui produs, puteți contacta primăria, punctele de colectare deșeurilor, sau magazinul de la care ați cumpărat produsul.

ОПИСАНИЕ



1. тяло	9. Нож
2. ON/O/R (Вкл / Изкл / Обратен ход)	10. Режеш диск (фин)
3. Закрепващ бутон	11. Режеш диск (среден)
4. Отвор за тръбата	12. Режеш диск (едър)
5. Избутвач	13. Фиксиращ пръстен
6. Тавичка за продукти	14. Приставка за колбаси
7. Главна тръба	15. Приставка за Kebab / кебапчета
8. Спираловиден винт	

ВЪВЕДЕНИЕ

Този уред е снабден с термозащитна система. В случай на прегряване, тази система автоматично ще изключи ел. захранването към уреда.

1. Ако уредът спре да работи внезапно:
2. Извадете щепсела от контакта.
3. Натиснете бутонът за изключване на уреда.
4. Оставете уредът да се охлади за 60 мин.
5. Включете щепсела в контакта
6. Включете уреда отново.

Ако термозащитната система се активира твърде често, моля да се свържете с оторизиран сервизен център.

Ако включите, индикаторът ще светне.

ВНИМАНИЕ: За да избегнете рискова ситуация, този уред никога не трябва да бъде свързан с таймер.

ВАЖНО

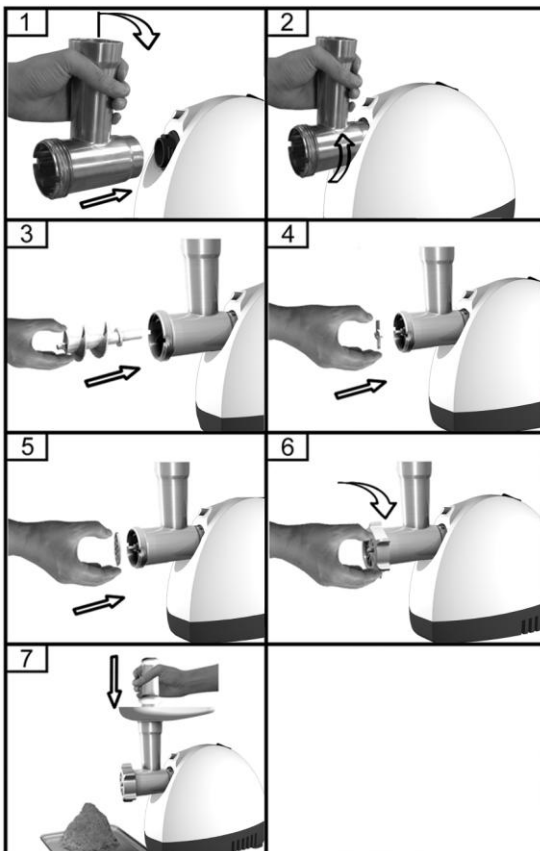
1. Преди първа употреба прочетете инструкциите за работа и илюстрациите внимателно.
2. Пазете тези инструкции за справка в бъдеще.
3. Преди включване, проверете дали напрежението, обозначено върху уреда отговаря на това на локалната електрическа мрежа.
4. Никога не използвайте каквито и да било принадлежности или части от друг производител. Ако използвате такива принадлежности или части Вашата гаранция ще бъде невалидна.
5. Не използвайте уреда ако е с наранен кабел , щепсел или други части.
6. Ако кабелът на уреда е повреден , за да избегнете рискова ситуация, той трябва да бъде подменен от производителя или оторизиран сервизен център
7. Преди първа употреба, почистете старателно частите, които ще бъдат в контакт с храната.
8. Незабавно изключете уреда след употреба.
9. Никога не използвайте пръстите си или предмети за избутване на продуктите надолу към тръбата когато уредът работи. За тази цел се използва единствено избутвача.

10. Дръжте уреда далеч от деца.
11. Не оставяйте уреда да работи без надзор.
12. Изключете уреда преди отделяне или монтиране на която и да е приставка.
13. Преди да отстраните частите на уреда, изчакайте докато движещите се части спрат да работят.
14. Никога не потапяйте мотора във вода или друга течност, нито го мийте под течаща вода. Използвайте само влажна кърпа за почистване на мотора.
15. мелете кости, ядки или други твърди неща.
16. Никога не опитвайте да бъркате в отвора при режещите части. Използвайте винаги избутвача.
17. Никога не използвайте уреда непрекъснато за повече от 3 мин. на 600W.
18. Допълнителните приставки трябва да бъдат придружени с инструкция за безопасното им използване.
19. Тя трябва да предупреждава за възможно нараняване при неправилна употреба.
20. Този уред не е предназначен да се използва от хора / включително деца/ с намалена физическа, сетивна или умствена способност, или от хора без опит и познания, освен ако са наблюдавани и запознати с инструкциите от човек, отговорен за тяхната безопасност.
21. Децата трябва да се контролират, за да се гарантира, че те не си играят с уреда.
22. Ако по време на работа уредът затегне, натиснете бутона за обратен ход /REV/. Заклещеното месо ще се освободи, така че уредът ще може да работи в нормалния си режим.

ИНСТРУКЦИЯ ЗА ПОЛЗВАНЕ

Сглобяване

1. Натиснете закрепващия бутон, поставете тръбата във входния отвор. Когато я поставяте се уверете, че тръбата има наклон както сочи стрелката отгоре /фиг.1/. След това завъртете тръбата обратно на часовниковата стрелка докато се затегне добре /фиг.2/.
2. Поставете спираловидния винт в тръбата с дългата част към режещия корпус, завъртете леко докато застане в отвора към мотора /фиг.3/.
3. Поставете ножа в оста на спираловидния винт с острието към външната част, така както е показано /фиг.4/. Ако не е поставен правилно, машината няма да мели.
4. Поставете желания режещ диск до ножа точно в издатините на отвора./фиг.5/.
5. Прикрепете и натиснете центъра на режещия диск с пръст, след което с другата ръка завийте фиксиращия пръстен здраво./фиг.6/ Не затягайте прекалено.
6. Поставете тавичката върху тръбата и я фиксирайте на мястото и.
7. Разположете уреда на твърдо място.
8. Страничните отвори, както и тези под и над мотора, трябва да са свободни и непокрити.



Месомелачка

Вкарайте спираловидни винт в режещия корпус с пластмасовата част първо. Поставете режещата част на спираловидния винт. /Режещите краища да са напред/. Поставете средният или големият режещ диск /в зависимост от желаната от вас плътност/ в спираловидния винт. Завъртете пръстена по посока на стрелката върху корпуса, докато притегне достатъчно.

1. Прикрепете режещия корпус към мотора
2. Поставете тавичката върху корпуса.
3. Сега уредът е готов за мелене.

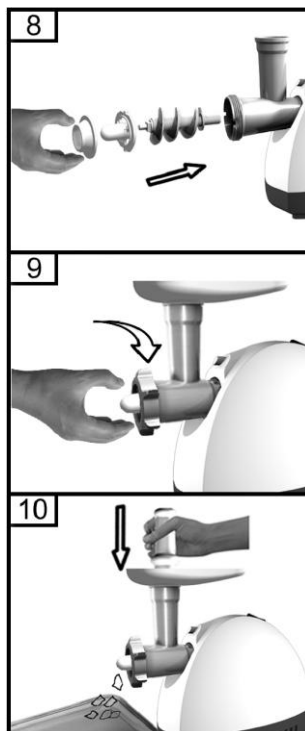
Нарежете месото на ивици с дължина 10см. и дебелина 2см. Отстранете костите, парчета от хрущяли и жили до колкото е възможно. /Никога не използвайте замръзнало месо/. Поставете месото в тавичката. Използвайте избутвачът и леко избутвайте месото в отвора към режещата система. /За стек тартар смелете месото със среден режещ диск два пъти./

Приготвяне на кебапчета

1. Вмъкнете спираловидни винт в режещия корпус с пластмасовата част първо./фиг.8/
Поставете конуса в отвора на корпуса.
Поставете формичката върху конуса и притегнете с пръстена. /фиг.9/
2. Прикрепете режещия корпус към мотора
3. Поставете тавичката върху корпуса.
4. Сега уредът е готов да прави кебапчета.
/фиг.10/

Напълнете сместа за кебапчета в машината с помощта на избутвача. Нарежете получената кухи цилиндрична форма на желаната от вас дължина.

Kebbe е традиционно ястие от Близкия изток, Приготвя се от агнешко месо и булгур, които се мелят заедно до образуването на паста. Сместа



се избутва посредством приставката и се нарязват на къси парчета. Така получените кухи парчета могат да се напълнят с кайма, да се притиснат в краищата и да се изпържат в гореща мазнина.

Приготвяне на колбаси

1. Смелете месото
2. Вкарайте спираловидния винт в режещия корпус с пластмасовия край първо./фиг.11/. Поставете разделителя в корпуса. Поставете рогчето за наденички и го притегнете към режещия корпус.
3. /Уверете се, че вдлъбнатината на разделителя е точно на мястото предвидено върху главата на месомелачката/
4. Прикрепете режещия корпус към мотора.
5. Поставете тавичката върху корпуса.
6. Сега уредът е готов за правене на наденички.



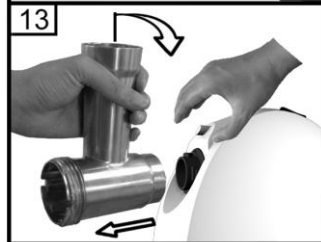
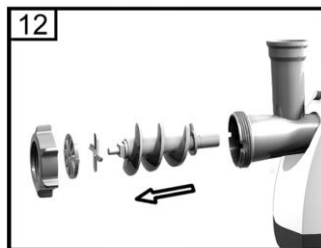
Сложете съставките в тавичката. Използвайте избутвачът и леко избутвайте месото в отвора към режещата система.

Оставете обвивката за наденичките за 10 мин. в хладка вода. След това плъзнете влажната обвивка около рогчето за наденички. Избутаите /подпровено/ смляното месо през отвора към режещата система. Ако обвивката заседне в рогчето я намокнете с малко вода.

КАК ДА ПОЧИСТВАТЕ УРЕДА

Месото останало зад режещия корпус може да бъде отстранено от вътрешността на уреда посредством преминаването на филия хляб през системата за рязане.

1. Преди да го почистите изключете уреда, и извадете щепсела от контакта./фиг.12/
2. Натиснете освобождаващият бутон и завъртете целия режещ корпус по посока на стрелката. Свалете избутвача и тавичката./фиг.13/
3. Развийте притискащия пръстен и извадете всички части на режещия. Не мийте частите в миялна машина!
4. Измийте всички части, които са били в контакт с месото в гореща сапунена вода. Почиствайте ги веднага след ползване.
5. Изплакнете ги с чиста топла вода и ги подсушете веднага.
6. Съветваме ви да омаслявате режещия блок и режещите дискове с малко растително масло.



Във връзка с изхвърлянето на стари електрически и електронни уреди (приложимо в Европейския съюз и други европейски страни с разделно събиране на отпадъци)



Този знак, намиращ се върху уреда или опаковката му, означава ,че този продукт не трябва да бъде изхвърлен заедно с обикновените битови отпадъци, а трябва да бъде предаден в предназначените за тази цел пунктове за рециклиране. Правилното рециклиране помага за опазването на околната среда. За повече информация във връзка с рециклирането на продукта се обърнете към съответните служби във Вашето Кметство или Община.