

artel

Мясорубка

## ИНСТРУКЦИЯ

RU / EN



Модель: **ART-MG-1183**

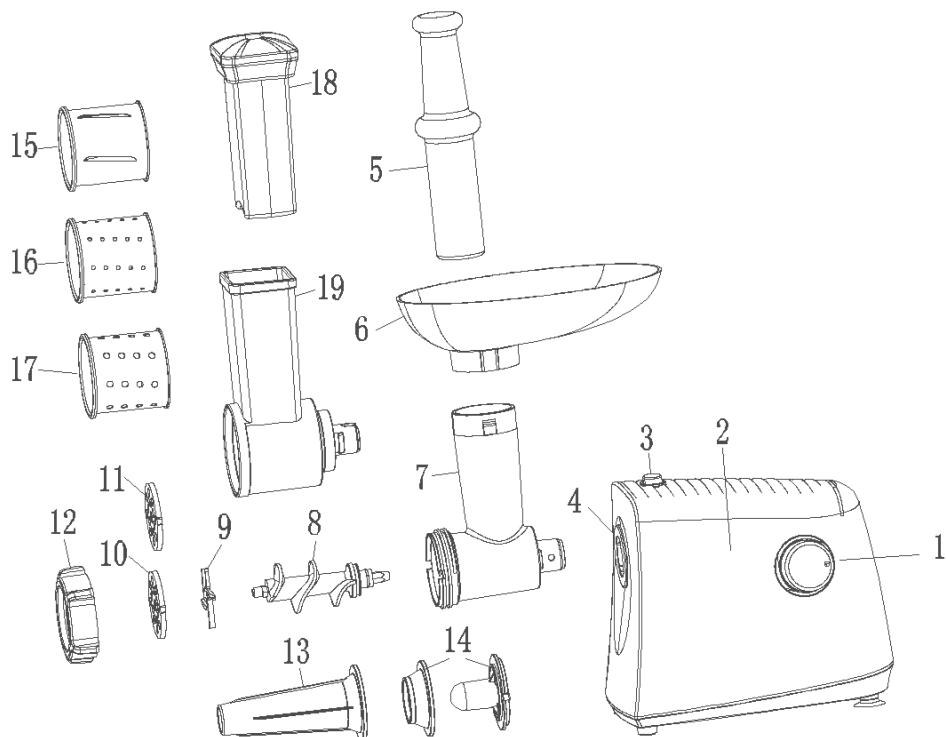
RU

# **РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**Мясорубка**

**ART-MG-1183**

## ОПИСАНИЕ



1 Переключатель ВКЛ/ВЫКЛ	11 Решетка (средняя)
2 Корпус	12 Фиксирующее кольцо
3 Кнопка крепления	13 Конус для колбасы
4 Входное отверстие трубы	14 Изготовление кеббе (колбасок)
5 Пищевой толкатель	15 Барабан для нарезки
6 Лоток	16 Барабанное измельчение (маленькое)
7 Головка мясорубки	17 Барабанное измельчение (большое)
8 Шнек	18 Толкатель
9 Режущее лезвие	19 Загрузочное устройство
10 Решетка (мелкая)	

## **ВВЕДЕНИЕ**

Этот прибор оснащен системой терmostата. Эта система автоматически отключит питание прибора в случае перегрева.

Если устройство внезапно перестает работать:

1. Вытащите вилку сетевого шнура из розетки.
2. Нажмите кнопку переключателя, чтобы выключить прибор.
3. Дайте прибору остыть в течение 60 минут.
4. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
5. Снова включите прибор.
6. Этот прибор нельзя использовать детям. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
7. Приборы могут использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под наблюдением или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и если они понимают связанные с этим опасности.
8. Дети не должны играть с прибором.
9. Выключите прибор и отсоедините его от источника питания перед заменой принадлежностей или приближением к деталям, которые движутся во время использования.

Обратитесь к своему дилеру в авторизованный сервисный центр, если система терmostата активируется слишком часто.

Если вы подключите прибор, индикатор загорится.

**ВНИМАНИЕ:** Во избежание опасной ситуации этот прибор никогда не должен быть подключен к таймеру.

## **ВАЖНО**

1. Внимательно прочтите эту инструкцию по эксплуатации и посмотрите иллюстрации перед использованием прибора.
2. Перед использованием затяните фиксирующее кольцо гаечным ключом, убедитесь, что кольцо не может быть отсоединенено на 4 Нм.
3. Сохраните эти инструкции для использования в будущем.
4. Перед подключением прибора проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на приборе, напряжению в местной сети.
5. Никогда не используйте какие-либо аксессуары или детали другого производителя. Ваша гарантия станет недействительной, если такие аксессуары или детали были использованы.
6. Не используйте прибор, если сетевой шнур, вилка или другие детали повреждены.

7. Если шнур питания этого устройства поврежден, он всегда должен быть заменен производителем или авторизованным сервисным центром во избежание опасных ситуаций.
8. Тщательно очистите детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами, прежде чем использовать прибор в первый раз.
9. Сразу после использования отключите прибор от сети.
10. Никогда не проталкивайте ингредиенты пальцем или чем-то другим в подающую трубку во время работы прибора. Для этой цели можно использовать только толкатель.
11. Храните прибор в недоступном для детей месте.
12. Никогда не оставляйте прибор работать без присмотра.
13. Выключайте прибор перед отсоединением и установкой любых принадлежностей.
14. Подождите, пока движущиеся части не перестанут работать, прежде чем снимать детали прибора.
15. Никогда не погружайте моторный блок в воду или любую другую жидкость и не ополаскивайте его под краном. Используйте только влажную ткань для очистки моторного блока.
16. Не пытайтесь измельчать кости, орехи или другие твердые предметы.
17. Никогда не лезьте в корпус резака. Всегда используйте толкатель.
18. В мясорубку помещают говядину без жил, костей и жира, нарезанную на кусочки размером примерно 20 мм x 20 мм x 60 мм. Толкатели прижимаются с силой 5Н к мясу. Не используйте прибор более 5 минут подряд. Дайте прибору остыть в течение 10 минут перед повторным использованием
19. Принадлежности должны содержать инструкции по их безопасному использованию.
20. Они должны предупреждать о возможных травмах в результате неправильного использования.  
⚠
21. Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы относительно использования прибора лицом, ответственным за их безопасность.
22. Дети должны находиться под присмотром, чтобы они не играли с прибором.
23. Если прибор заблокируется, нажмите кнопку реверса (REV). Мясо, находящееся в корпусе резака, остается нетронутым, поэтому прибор может восстановить свое обычное состояние.
24. Утилизация приборов и аккумуляторов.
25. После implementation Европейской директивы 2002/96/EC в национальную правовую систему применяется следующее:

26. Электрические и электронные устройства нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Потребители обязаны по закону возвращать электрические и электронные устройства по истечении срока их службы в общественные пункты сбора, созданные для этой цели, или в точки продажи. Подробности этого определяются национальным законодательством соответствующей страны. Этот символ на изделии, в руководстве по эксплуатации или на упаковке указывает на то, что данное изделие подпадает под действие этих правил. Перерабатывая, повторно используя материалы или используя другие способы утилизации старых устройств, вы вносите важный вклад в защиту окружающей среды.

27. Этот прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и если они понимают связанные с этим опасности. Дети не должны производить чистку и техническое обслуживание, если они не старше 8 лет и не находятся под присмотром. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей младше 8 лет месте.

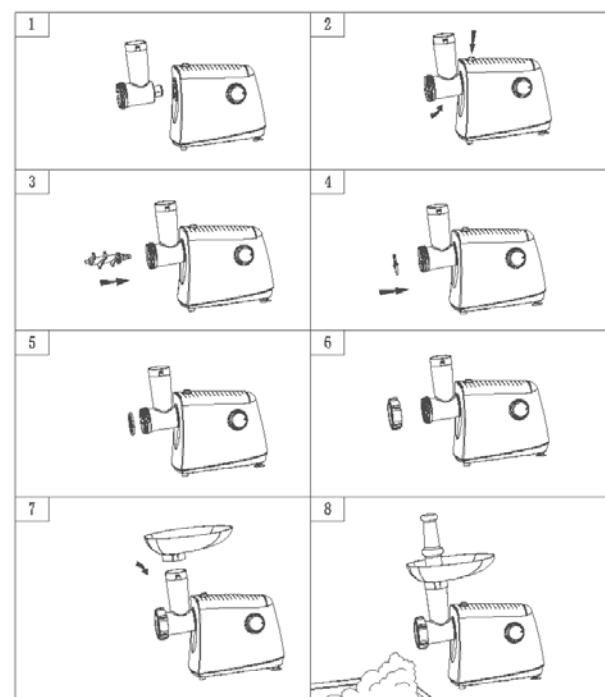
28. Этот прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных целях, таких как:

- Кухонные зоны для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
- Фермерские дома;
- клиентами в отелях, мотелях и других жилых помещениях;
- в гостиницах типа «постель и завтрак».

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

### СБОРКА

- ◆ Нажмите кнопку крепления, удерживайте головку и вставьте ее во входное отверстие (при вставке, пожалуйста, обратите внимание, что головка должна быть наклонена, как указано стрелкой вверху (рис. 1), затем переместите головку против часовой стрелки, чтобы головка была плотно закреплена (рис.2))
- ◆ Вставьте змейку в головку длинным концом вперед и слегка поверните винт, пока он не войдет в корпус двигателя (рис.3).
- ◆ Поместите режущее лезвие на стержень змейки так, чтобы лезвие было обращено вперед, как показано на рисунке (рис. 4). Если оно установлено неправильно, мясо не будет перемалываться.



- ◆ Поместите нужную режущую пластину рядом с режущим лезвием, вставив выступы в прорезь (рис.5).
- ◆ Поддерживайте или прижимайте центр режущей пластины одним пальцем, затем плотно закрутите крепежное кольцо другой рукой (рис.6). Не затягивайте слишком сильно.
- ◆ Поместите пластину бункера на головку и зафиксируйте ее на месте. (рис.7)
- ◆ Установите устройство на твердую поверхность.
- ◆ Воздушный канал внизу и сбоку корпуса двигателя должен быть свободным и не заблокированным. (рис.8)

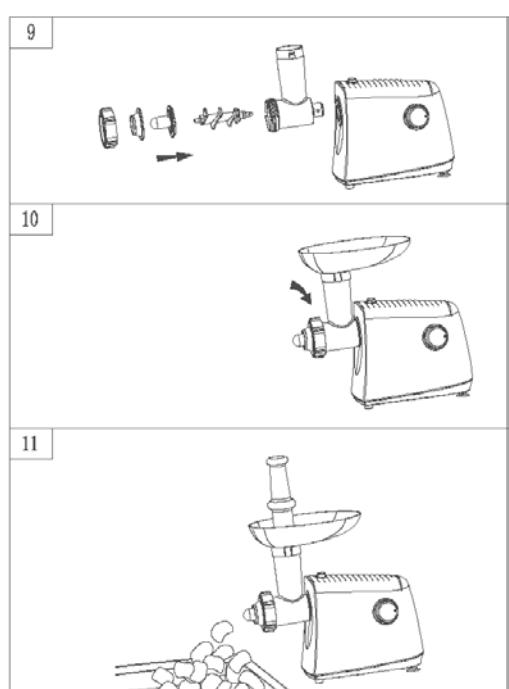
## Мясорубка

1. Убедитесь, что устройство для подачи мяса прочно установлено, кромка режущего ножа направлена наружу, ножевая пластина не ослаблена и не смешена, большая гайка правильно затянута, пищевая пластина установлена на место, а толкатель мяса готова проверить, устойчива ли основная пластина.
2. Поместите тарелку для мяса прямо под мясорубку.
3. Мясо, которое необходимо обработать, можно сначала положить на пищевую тарелку.
4. Теперь прибор готов к измельчению.

Нарежьте мясо на куски длиной около 6 см и шириной 2 см, удалите костную и хрящевую ткань, старайтесь не задействовать сухожильные мышцы (замороженное мясо рекомендуется сначала разморозить) и сначала положите мясную часть на пищевую тарелку. Подключите шнур питания, главный выключатель поместите в положение «ВКЛ», происходит запуск, одновременно подключается вращение мясорубки, вы можете использовать мясо, чтобы медленно протолкнуть мясо в мясную трубку, апертура размера конфигурации отличается от лезвия, можно получить различную толщину рубленого мяса: если вам нужно, переведите главный переключатель в положение «REV» (главный переключатель заднего хода для динамической настройки). После использования верните главный выключатель в положение «ВЫКЛ» и отсоедините шнур питания.

## Приготовление колбасок кеббе

1. Снимите режущий нож и ножевую пластину всего набора держателя для мяса и установите держатель для мясного пирога. (рис.9). Держатель для мясного пирога также имеет клин с прорезью, совмещенный с мясной трубкой, и глубокое отверстие, соединенное с винтом для мяса.
2. Пальцем удерживайте устойчивый держатель для пирожка, чтобы он не сместился, и закрутите большую гайку в трубку для мяса, чтобы прижать держатель для пирожка (рис. 10), он также правильно прижат.

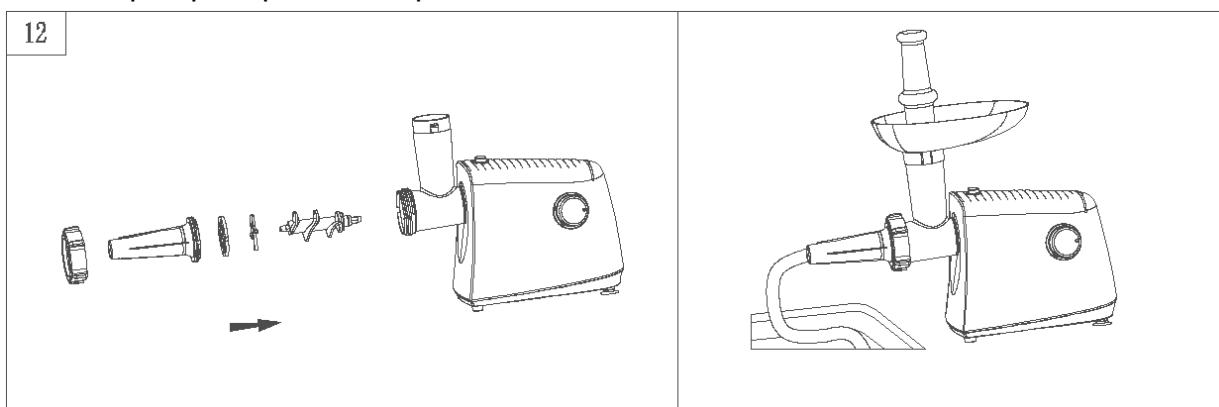


3. Поместите пищевую тарелку в трубку для мяса и плавно положите ее.
4. Используйте палочку для мяса, чтобы протолкнуть корочку в мясную трубочку. (рис.11)

Производитель пирогов - это простой инструмент для мясного пирога, сначала производится изменение порошкового сырья, поместите порошок в форму соответствующего размера (лучше подходит для подачи мясного фарша), порошок с толкающей мясной палочкой к мясной трубке может быть вдавлен в цилиндрическую оболочку, оболочка в соответствии с личными предпочтениями разделена на цилиндрические сегменты разной длины, А затем положите хорошую мясную начинку в форму хорошей оболочки, замесите с обоих концов, вы можете получить пирог разного размера.

## Изготовление колбасных изделий

1. Мясо пропустить через мясорубку  
Вставьте шнековый вал в корпус фрезы, пластиковым концом вперед. (рис.12)  
Поместите сепаратор в корпус резака.  
Поместите рожок для колбасы на корпус резака и навинтите кольцо на корпус резака. (Убедитесь, что насечки сепаратора прилегают к выступам головки мясорубки.)
2. Прикрепите корпус фрезы к моторному блоку.
3. Установите лоток на вертикальную часть корпуса резака.
4. Теперь прибор готов к приготовлению колбас.



## ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ

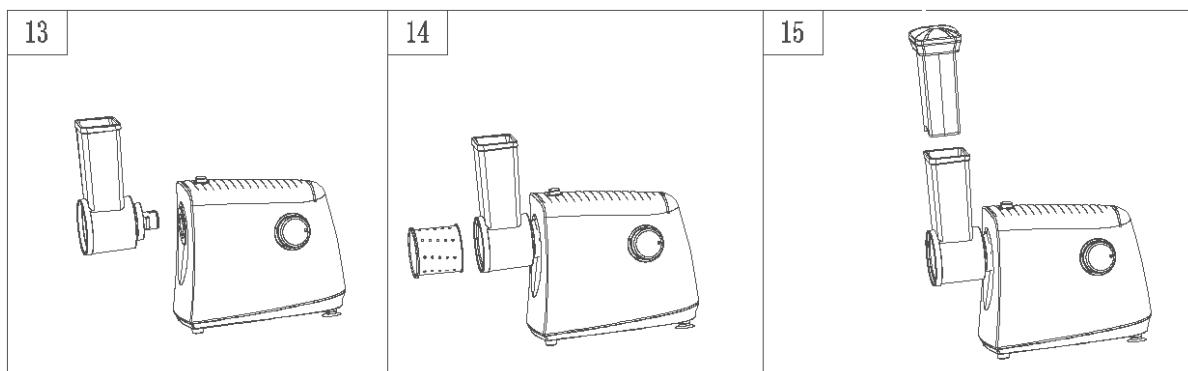
- 1 Разберите трубку для мясного фарша всего комплекта устройства для мясного фарша, сначала установите режущую трубку на главный двигатель. (рис.13) Затем выберите нужный вам режущий эффект и установите барабаны в режущую трубу соответственно (рис.14)
- 2 Поместите барабан измельчителя в корпус пластикового резака, затем переместите измельчитель по часовой стрелке, чтобы он был правильно закреплен. (рис.14)

3 Поместите толкатель на вертикальную часть корпуса пластикового резака и используйте толкатель, чтобы осторожно протолкнуть овощ в корпус пластикового резака. (рис.15)

4 Все готово, чтобы начать нарезку овощей, запустите главную передачу главного двигателя, посмотрите, как вращается чаша для резки, поместите материалы входной части над трубкой чаши для резки, используйте толкатель чаши для резки, чтобы нажать вниз, вы можете получить различные типы режущего эффекта.

Этот измельчитель может производить эффект нарезки, резки и пюре соответственно. Перед работой нарежьте фрукты и овощи ножом до размера и формы, подходящих для горлышка контейнера для нарезки овощей.

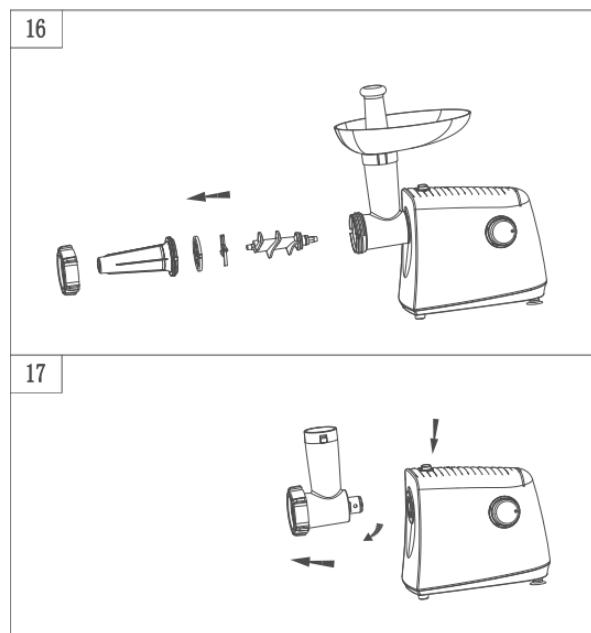
Примечание: в процессе подачи, если материал ниже входного ствола для резки, необходимо использовать толкатель, чтобы избежать наклона основного двигателя, и, пожалуйста, держите хост при нажатии на подачу во время операции.



## КАК ЧИСТИТЬ БЫТОВУЮ ТЕХНИКУ

1. После использования подождите, пока оборудование полностью не прекратит работу, прежде чем снимать аксессуары. Сначала снимите большую гайку, затем снимите ножевую пластину (при необходимости используйте отвертку, чтобы поддеть режущую пластину), а затем вытащите нож для мяса и большой винт (нож для мяса острый, пожалуйста, избегайте прямого контакта с лезвием). (рис.16)

2. Вытащив пищевую тарелку, одной рукой нажмите на кнопку самоблокировки, а другой рукой поверните трубку для мяса по часовой стрелке в направлении, указанном на рисунке, а затем легко вытащите под соответствующим углом наклона (рис.17)



3. Пожалуйста, выньте вилку из розетки перед очисткой, главный двигатель нельзя замачивать в воде, также нельзя мыть под краном, подходит только использование влажной ткани для чистки, чистую можно отложить для использования.
4. После того, как все аксессуары мясорубки вступят в контакт с пищевыми продуктами, промойте остатки пищи с помощью крана, а затем замочите аксессуары в теплой мыльной воде или очистите моющим средством в чистой воде, которым можно эффективно удалить пищевое масло с аксессуаров, и, наконец, промойте под краном.
5. После мытья лучше всего протирать поверхность аксессуаров сухой тканью, чтобы аксессуары оставались чистыми и сухими, а металлическая поверхность аксессуаров не окислялась и не выцветала.
6. Промойте их чистой горячей водой и сразу же высушите.
7. Чтобы обеспечить остроту ножа и доски, что в большей степени способствует длительному хранению, мы предлагаем вам протереть нож и смочить или нанести соответствующее количество арахисового масла или другого пищевого растительного масла.



#### Утилизация приборов и аккумуляторов.

После имплементации Европейской директивы 2002/96/ЕС в национальную правовую систему применяется следующее:

Электрические и электронные устройства нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Потребители обязаны по закону возвращать электрические и электронные устройства по истечении срока их службы в общественные пункты сбора, созданные для этой цели, или в точки продажи. Подробности этого определяются национальным законодательством соответствующей страны. Этот символ на изделии, в руководстве по эксплуатации или на упаковке указывает на то, что данное изделие подпадает под действие этих правил. Перерабатывая, повторно используя материалы или используя другие способы утилизации старых устройств, вы вносите важный вклад в защиту окружающей среды.

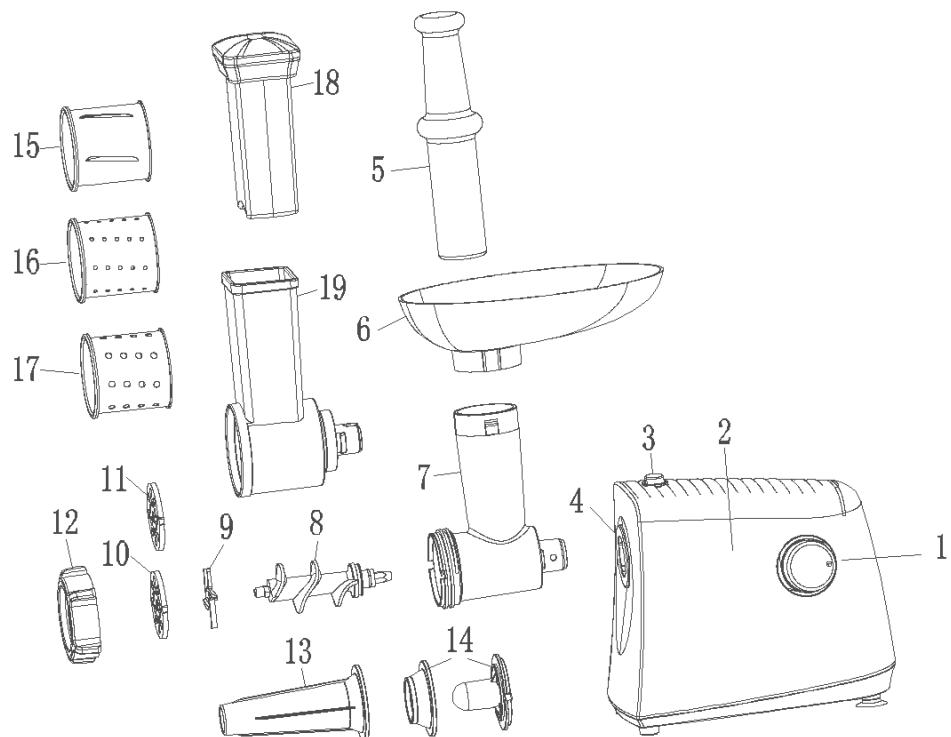
EN

# **USER MANUAL**

**Meat grinder**

**ART-MG-1183**

## DESCRIPTION



1 ON/OFF switch	11 Cutting plate (medium)
2 Body	12 Fixing ring
3 Fasten button	13 Sausage
4 Tube inlet	14 Kebbe
5 Food pusher	15 Drum slicing
6 Food tray	16 Drum shredding (small)
7 Head Tube	17 Drum shredding (big)
8 Snake	18 Pusher
9 Cutting blade	19 Feeder
10 Cutting plate (fine)	

## 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.
6. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
7. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
8. Children shall not play with the appliance.
9. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

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.

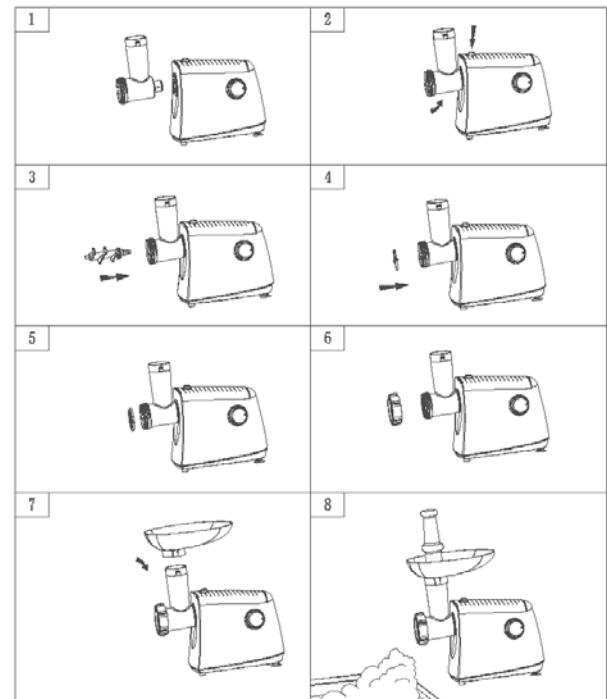
## IMPORTANT

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

10. Never use your finger or an objection to push ingredients down the feed tube while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.
  11. Keep the appliance out of the reach of children.
  12. Never let the appliance run unattended.
  13. Switch the appliance off before detaching and install any accessory.
  14. Wait until moving parts have stopped running before you remove the parts of the appliance.
  15. 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.
  16. Do not attempt to grind bones, nuts or other hard items.
  17. Never reach into the cutter housing. Always use the pusher.
  18. Mincers are fed with sinewless, boneless and fatless beef that has been cut into pieces approximately 20 mm x 20 mm x 60 mm. Pushers are pressed with a force of 5N against the meat. Do not use the appliance for more than 5 minutes consecutively. Leave the appliance to cool for 10 minutes before using again.
  19. Accessories shall include instructions for their safe use.
  20. It shall warn of potential injury from misuse.
- ⚠ 21. 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.
22. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
  23. If the appliance is locked, please press Reversal button(REV). The meat locked in cutter housing is untroubled, so the appliance can renew its usual condition.
  24. Disposal of appliances and batteries.
  25. After the implementation of the European Directive 2002/96/EU in the national legal system, the following applies:
  26. Electrical and electronic devices may not be disposed of with domestic waste. Consumers are obliged by law to return electrical and electronic devices at the end of their service lives to the public collecting points set up for this purpose or point of sale. Details to this are defined by the national law of the respective country. This symbol on the product, the instruction manual or the package indicates that a product is subject to these regulations. By recycling, reusing the materials or other forms of utilising old devices, you are making an important contribution to protecting our environment.
  27. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
  28. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
    - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
    - farm houses;
    - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
    - bed and breakfast type environments.

## ASSEMBLING

- ◆ 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, (fig.1), then move the head anticlockwise so that the head being fastened tightly .(fig.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).
- ◆ 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.
- ◆ Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slot (fig.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.
- ◆ Place the hopper plate on the head and fix it into position.(fig.7)
- ◆ Locate the unit on a firm place.
- ◆ The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.(fig.8)



## Mincer

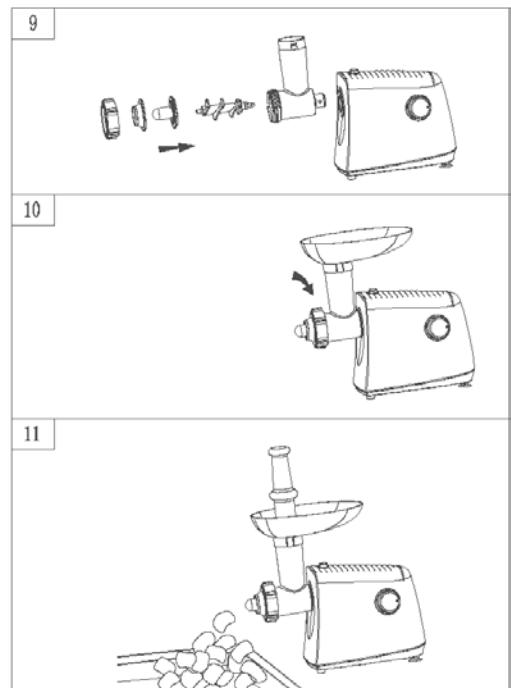
1. Make sure that the meat tube device is firmly installed steadily, the cutting knife edge is outward, the knife plate is not loose and shifted, the big nut has been properly tightened, the food plate is installed in place, and the push meat stick is ready to check whether the main plate is stable.
2. Place the meat plate directly under the meat device
3. The meat that needs to be processed can be placed on the food plate first
4. Now the appliance is ready for mincing.

Cut the meat into sections about 6cm long and 2cm wide, remove bone and cartilage tissue, try not to use tendon muscles (frozen meat is recommended to thaw first), and put the meat section on the food plate first. Plug in the power cord, the host main switch to "ON" position, host start, twisted the meat device start rotation at the same time, you can use the meat to push the meat slowly into the meat tube, configuration size aperture different blade can get different thickness of broken meat: if you need to reverse the main switch to the "REV" position (main switch reverse gear for dynamic setting). After use, press the main switch back to the OFF " position and unplug the power cord.

## Making kebbe

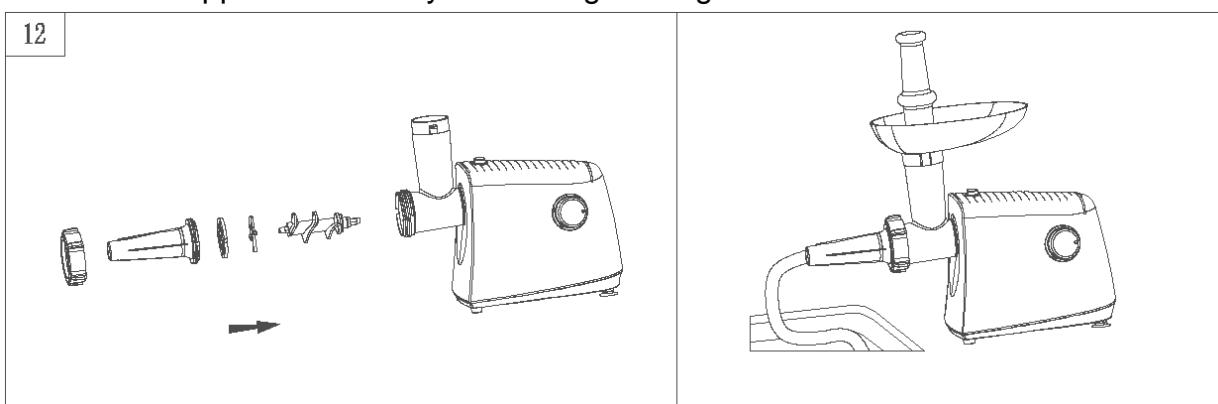
1. Remove the cutting knife and knife plate of the whole set of meat holder, and install the meat pie holder. (fig.9). The meat pie holder also has the slot wedge matched with the meat tube and the deep hole connected with the meat screw.
2. Use a finger to hold the stable patty holder not to let it shift, and spin the big nut into the meat tube to press the patty holder.(fig.10), it is also properly pressed.
3. Put the food plate to the meat tube and put it smoothly
4. Use the meat stick to push the crust into the meat tube.(fig.11)

Cake maker is a simple tool for meat pie, first powder raw material modulation, rub into the appropriate shape size of the powder (suitable for the ground meat tube feed better), the powder with push meat stick to ground meat tube can be pressed into cylindrical skin, the skin according to personal preferences divided into different lengths of cylindrical segments, and then put the modulation of good meat filling in the forming of good skin, knead on both ends, you can get different size of the pie.



## Making sausages

1. Mince the meat  
Insert the worm shaft into the cutter housing , the plastic end first.(fig.12)  
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.

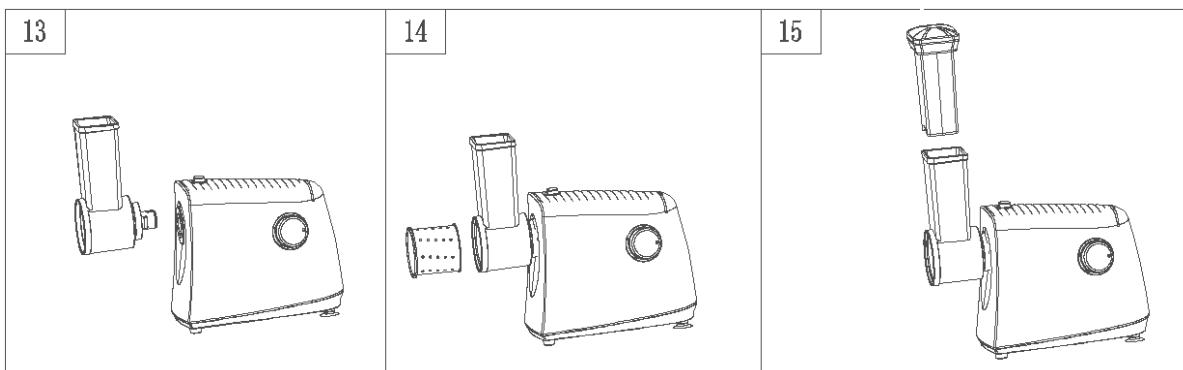


## SHREDDER

- 1 Disassemble the ground meat tube of the whole set of ground meat device, first install the cutting tube on the main engine. (fig.13) Then select the cutting effect you need, and install the drums into the cutting tube respectively (fig.14)
- 2 Place the shredder drum into the plastic cutter housing, then move the shredder clockwise so that it being properly fastened.(fig.14)
- 3 Place the pusher on the upright part of the plastic cutter housing, and use the pusher to gently push the vegetable into the plastic cutter housing.(fig.15)
- 4 Everything is ready to start cutting vegetables, start the main gear of the main engine, see the cutting dish cup rotating, put the materials from the mouth above the cutting dish tube, use the cutting dish push rod to push down, you can get various types of cutting effect.

This shredder can make the effect of slicing, cutting and mashed potatoes respectively. Before operation, please cut the fruits and vegetables with a knife to the size and shape suitable for the mouth of the vegetable cutting feeding container.

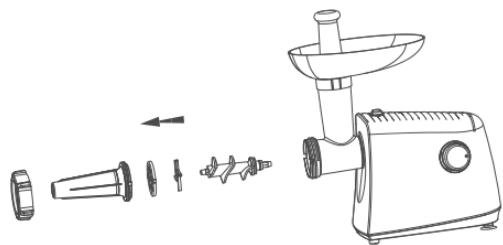
Note: in the feeding process, if the material is lower than the cutting inlet barrel, the pusher must be used to avoid the main engine tilt, and please hold the host when pressing the feeding during the operation.



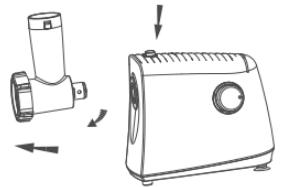
## HOW TO CLEAN YOUR APPLIANCES

1. After use, please wait until the equipment completely stops operation before removing the accessories. First remove the big nut, then remove the knife plate (if necessary, use a screwdriver to pry the cutting plate), and then pull out the meat cutter and the large screw (the meat cutter is sharp, please avoid direct contact with the blade position). (fig.16)
2. After pulling out the food plate, one hand presses the self-locking button and the other hand rotates the meat tube clockwise in the direction of the picture, and then easily pull out the appropriate tilt Angle (fig.17)
3. Please pull off the plug before cleaning, the main engine can not be soaked in water, also can not be washed with the faucet, only suitable for using a wet cloth to wipe clean, clean can be put aside for use.
4. After all the accessories of the meat grinder contact with food, rinse the food residue with the faucet, and then soak it in warm soapy water or clean it with detergent in clear water, which can effectively remove the food oil on the accessories, and finally rinse at the faucet.
5. After washing, it is best to wipe the surface of the accessories with dry cloth to keep the accessories clean and dry, and ensure that the metal surface of the accessories will not oxidation and fade.
6. Rinse them with clear hot water and dry them immediately.
7. In order to ensure the sharpness of the knife and the board, which is more conducive to long-term storage, we suggest that you wipe clean the knife and soak or apply an appropriate amount of peanut oil or other edible vegetable oil..

16



17



### Disposal of appliances and batteries

After the implementation of the European Directive 2002/96/EU in the national legal system, the following applies:

Electrical and electronic devices may not be disposed of with domestic waste. Consumers are obliged by law to return electrical and electronic devices at the end of their service lives to the public collecting points set up for this purpose or point of sale. Details to this are defined by the national law of the respective country. This symbol on the product, the instruction manual or the package indicates that a product is subject to these regulations. By recycling, reusing the materials or other forms of utilising old devices, you are making an important contribution to protecting our environment.

**artel**

Designed by  
Artel Engineering