

## MULTICOOKER COOKING MATE ESPERANZA

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui produs.

### SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune intrare: 220 – 240 V AC, 50 Hz

Putere: 860 W

Capacitate bol interior: 5L

Inveliș interior: anti-aderent

Cupă de aerisire pentru aburi: detașabilă

11 funcții programabile

Timp de presetare: 10 minute – 24 ore

Timp de gătit reglabil

Accesorii: cană măsurare, cană orez, lingură supă, recipient pentru gătit la aburi

Lungime cablu de alimentare: 100 cm

Carcasă din oțel inoxidabil

Dimensiuni produs: Ø 25.5 x 31 cm

### INSTRUCȚIUNI GENERALE PRIVIND SIGURANȚA

Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de prima utilizare și păstrați-le pentru consultări ulterioare. Păstrați garanția, bonul fiscal și, dacă este posibil, ambalajul cu tot ce este în interior. Dacă înstrăinați acest aparat altor persoane, vă rugăm să le dați și acest manual de utilizare.

- Aparatul este proiectat exclusiv pentru uz privat și în scopul prevăzut în acest manual. Acest aparat nu este destinat pentru uz comercial.
- Nu utilizați aparatul în exterior. Feriți-l de surse de căldură, lumina directă a soarelui, umiditate (nu îl introduceți niciodată în apă sau alte lichide) și margini ascuțite. Nu manipulați sau utilizați produsul cu mâinile ude.
- Când curățați sau depozitați aparatul, opriți-l și deconectați-l de la priză (trageți de ștecher, nu de cablu), dacă nu este utilizat și scoateți accesoriile atașate.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat. Dacă părăsiți camera în care este utilizat aparatul, ar trebui să îl opriți. Scoateți aparatul din priză.
- Aparatul și cablul acestuia trebuie verificate în mod regulat. Dacă sunt deteriorate, nu mai utilizați aparatul.
- Nu încercați să reparați aparatul singur. Contactați întotdeauna un tehnician autorizat. Pentru a evita expunerea la pericole, înlocuiți întotdeauna cablul defect doar la producător sau la un service autorizat, cu un cablu de același tip.
- Utilizați doar piese de schimb originale.
- Acordați atenție specială capitolului "Instrucțiuni speciale privind siguranța".

### COPII ȘI PERSOANE CU DIZABILITĂȚI

- Pentru a asigura siguranța copiilor, păstrați ambalajele (pungi de plastic, cutii, polistiren, etc.) departe de aceștia.

### AVERTISMENT!

- Nu lăsați copiii mici să se joace cu foliile, există pericol de sufocare!
- Acest produs nu este destinat utilizării de către persoane, inclusiv copii, cu capacități fizice, senzoriale și mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștință. Aceștia pot utiliza produsul doar sub supraveghere sau dacă au fost instruiți de o persoană responsabilă pentru siguranța lor. Copiii trebuie supravegheați continuu și nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul. Acesta nu este o jucărie. A nu se lăsa la îndemâna copiilor!

### INSTRUCȚIUNI SPECIALE PRIVIND SIGURANȚA

- Asigurați-vă că elementul de încălzire și partea exterioară a bolului interior sunt curate și uscate înainte de a conecta aparatul la priză.
- Nu utilizați aparatul dacă inelul de etanșare este deteriorat.

- Nu conectați aparatul la priză și nici nu apăsați niciun buton de pe panoul de control având mâinile ude.
- Nu conectați niciodată aparatul la un comutator extern cu temporizator, pentru a evita riscul apariției unui pericol.
- Utilizați doar cana pentru orez furnizată. Evitați utilizarea ustensilelor ascuțite.
- Nu expuneți produsul la temperaturi ridicate, și nu îl puneți pe sobă sau aragaz care funcționează sau care sunt încă calde.
- Introduceți întotdeauna bolul interior înainte de a conecta aparatul la priză și de a-l porni.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la priză dacă nu va fi utilizat o perioadă mai lungă de timp.
- Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească înainte de a-l curăța sau depozita.
- Nu puneți bolul interior direct deasupra focului deschis pentru a găti.
- Dacă aparatul este utilizat necorespunzător sau în scop profesional sau semi-profesional sau dacă nu este utilizat conform instrucțiunilor din acest manual, veți pierde garanția, iar producătorul nu își va asuma răspunderea pentru daunele cauzate.
- Puneți aparatul pe o suprafață stabilă, orizontală și plană.
- Suprafețele accesibile pot deveni fierbinți în timp ce aparatul funcționează. Atingeți doar panoul de control.
- Feriți-vă de aburii care ies din aparat în timpul funcționării sau când deschideți capacul.
- Nu ridicați sau mutați aparatul de mâner în timp ce funcționează.
- Aveți grijă când manipulați bolul interior și recipientul pentru gătit la aburi, după procesul de gătit, deoarece acestea pot deveni fierbinți.
- Nu expuneți aparatul la lumina directă a soarelui.
- Nu introduceți obiecte metalice sau substanțe străine în aerisirea pentru aburi.
- Nu puneți obiecte magnetice pe capac. Nu utilizați aparatul în apropierea obiectelor magnetice.
- Nu utilizați bolul interior dacă este deformat.
- Nu depășiți nivelul maxim de apă indicat pe bolul interior pentru a preveni deversarea.
- Nu puneți cana de orez în interior în timp ce gătiți, mențineți cald sau reîncălziți.
- Curățați întotdeauna aparatul după utilizare.

- Nu curățați unitatea principală în mașina de spălat vase.



## DESCRIEREA PRODUSULUI

1. Cupă măsurare
2. Lingură supă
3. Cană orez
4. Indicator nivel apă
5. Bol interior
6. Capac interior detașabil
7. Inel etanșare
8. Element de încălzire
9. Panou de control
10. Ecran LCD
11. Unitate principală
12. Cablu alimentare detașabil
13. Buton eliberare capac
14. Capac exterior
15. Cupă de aerisire pentru aburi
16. Mâner

17. Recipient pentru gătit la aburi
18. Indicator 10 funcții (Prăjire/ Orez/DIY/Paste/ Coacere/ Reîncălzire/Supă/ Mâncare pentru bebeluși/ Pizza)
19. Buton "Preset" - presetare
20. Buton "-" (reducerea timpului de gătit/temperaturii)
21. Buton "+" (creșterea timpului de gătit/temperaturii)
22. Buton "Cooking time" - timp de gătit
23. Buton "Tem" - temperatură
24. Buton "Keep warm / off" – menținere la cald / oprire
25. Buton "START" - start
26. Buton "Menu" -meniu

## UTILIZAREA APARATULUI

### Prezentarea generală a funcțiilor

Program	Timp de gătit implicit	Timp de gătit reglabil & diviziuni	Menținere cald automat	Timp prestabilit & diviziuni	Temperatura de gătit prestabilită	Temperatură de gătit reglabilă & pași	Note speciale
Prăjire	15 min	5m-1,5h/1m	da	/	170°C	/	Nu închideți capacul de sus când gătiți în modul prăjire
Orez	/	/	da	10m-24h/5m	130°C	/	Numărătoarea de pe LCD începe doar în ultimele 10 min ale procesului de gătit
DIY	30 min	2m-1h/1m	între 70-170°C	10m-24h/5m	100°C	35-170°C/ 5°C	Se recomandă să deschideți capacul în timpul gătirii când temperatura este peste 140°C
		1h-12h/5m					
Paste	8 min	2m-1h/1m	da	10m-24h/5m	100°C	/	Numărătoarea de pe LCD începe o dată ce apa fierbe. Asigurați-vă că toate ingredientele, inclusiv apa, nu depășesc 4L.
Aburi	25 min	5m-2h/5m	da	10m-24h/5m	100°C	/	Numărătoarea de pe LCD începe o dată ce apa fierbe. Durează aproximativ 8 minute pentru ca 3 căni de apă să fiarbă.
Coacere	1 oră	15m-4h/5m	da	10m-24h/5m	140°C	/	Ungeți bolul interior înainte de a pune amestecul pentru prăjitură
Reîncălzire	20 min	10m-1h/5m	da	10m-24h/5m	100°C	/	Turnați puțină apă peste mâncare pentru a preveni uscarea prea tare a acesteia. Cantitatea de apă depinde de cantitatea de mâncare.
Supă	1 oră	5m-8h/5m	da	10m-24h/5m	98°C	/	/

Mâncare pentru bebeluși	30 min	5m-1,5h/1m	da	10m-24h/5m	96-98°C	/	/
Pizza	30 min	10m-1h/5m	da	10m-24h/5m	140°C	/	Ungeți bolul interior înainte de a pune amestecul pentru pizza.
Menținere cald	12 ore	/	/	/	70°C	/	/

### Înainte de prima utilizare

- Scoateți toate accesoriile din bolul interior. Scoateți materialele de ambalare din bol.
- Curățați complet componentele aparatului (doar bolul interior și accesoriile de plastic) înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată. Notă: Asigurați-vă că toate componentele sunt uscate complet înainte de a începe să utilizați aparatul.

### Pregătire generală

- Apăsăți butonul de eliberare a capacului pentru a deschide capacul.
- Scoateți bolul interior.
- Pregătiți mâncarea și ingredientele în funcție de preferințe.
- Puneți mâncarea și ingredientele în bol.
- Ștergeți bine partea exterioară a bolului, până este uscată complet, apoi puneți bolul înapoi. Verificați dacă bolul interior face contact cu elementul de încălzire.
- Conectați aparatul la priză.

### Coacere/Reîncălzire/Supă/Mâncare pentru bebeluși/Pizza/Prăjire

1. Respectați pașii din capitolul "Pregătire generală".
2. Apăsăți butonul "Menu" până când selectați funcția dorită.
3. Pentru a seta un timp de gătit diferit, consultați capitolul "Ajustarea timpului de gătit".
4. Pentru a seta un timp prestabilit, consultați capitolul "Timp prestabilit pentru gătit programat".
  - Funcția de prestabilire a timpului nu este disponibilă pentru funcția de prăjire.
5. Apăsăți butonul "START" pentru a începe gătitul.
  - Pe LCD începe numărătoarea inversă a timpului de gătit.
  - Indicatorul "Keep warm" (Menținere la cald) luminează.
6. Când procesul de gătit este finalizat, veți auzi beep-uri, iar indicatorul pentru funcția de gătit selectată se va stinge, apoi aparatul se va comuta automat în modul menținere cald. Indicatorul "Keep-warm" (menținere cald) va continua să lumineze. Pe LCD va începe numărătoarea pentru timpul de păstrare la cald, în minute.
7. Apăsăți butonul "Keep warm/off" (menține cald/oprire) pentru a anula modul de menținere cald.
  - Dacă doriți să continuați cu modul de menținere cald, apăsați butonul "Keep warm/off" din nou.

### Orez

1. Măsurați orezul cu cana de măsurare furnizată.
  - Fiecare cană de orez negătit, oferă, în mod normal, 2 boluri de orez gătit. Nu depășiți cantitatea indicată în interiorul bolului interior. 1 cană de orez este aprox. 180 ml.
  - Capacitatea bolului interior este 5,0 l, capacitatea maximă pentru căni de orez este 1,8l.
2. Spălați bine orezul.
3. Puneți orezul pre-spălat în bolul interior.

4. Adăugați apă până la nivelul indicat de pe scala din interiorul bolului, care corespunde cu numărul de căni. Apoi neteziți suprafața orezului.
    - De exemplu, dacă gătiți 4 căni de orez alb, adăugați apă până la nivelul de 4 căni pentru orez indicat pe scala din bolul interior.
    - Nivelul marcat în interiorul bolului este doar o indicație; puteți ajusta nivelul de apă pentru diferite tipuri de orez și în funcție de preferințele dumneavoastră.
  5. Respectați pașii din capitolul "Pregătire generală".
  6. Apăsați butonul "Menu" până când selectați funcția pentru orez.
  7. Pentru a seta un timp prestabilit, consultați capitolul "Timp prestabilit pentru gătire programată".
  8. Apăsați butonul "START" pentru a începe gătitul. Pe LCD va fi afișat: "----".
    - Pe ecran începe numărătoarea inversă a timpului de gătit doar în ultimele 10 minute din procesul de gătit.
    - Indicatorul "Keep warm" luminează.
  9. Când procesul de gătit este finalizat, veți auzi beep-uri, iar indicatorul pentru funcția de gătit a orezului se va stinge, apoi aparatul se va comuta automat în modul menținere cald. Indicatorul "Keep-warm" (menținere cald) va continua să lumineze. Pe LCD va începe numărătoarea pentru timpul de păstrare la cald, în minute.
  10. Apăsați butonul "Keep warm/off" (menține cald/oprire) pentru a anula modul de menținere cald.
    - Dacă doriți să continuați cu modul de menținere cald, apăsați butonul "Keep warm/off" din nou.
  11. Apăsați butonul de eliberare a capacului pentru a deschide capacul.
  12. Amestecați orezul pentru a-l desface.
    - Amestecarea orezului permite evaporarea excesului de aburi. Acest lucru vă oferă un orez pufos.
- Notă: În funcție de condițiile de gătit, partea de jos a orezului se poate rumeni.

## DIY

- Puteți utiliza modul DIY pentru a găti mâncarea cu mai mult control asupra timpului de gătit și a temperaturii.
  - Se recomandă să deschideți capacul în timpul gătirii, când temperatura este peste 140°C.
1. Respectați pașii din capitolul "Pregătire generală".
  2. Apăsați butonul "Menu" până când selectați funcția DIY. Timpul de gătit prestabilit va fi afișat pe ecran. Pentru a seta un timp de gătit diferit, consultați capitolul "Ajustarea timpului de gătit".
  3. Pentru a seta un timp prestabilit, consultați capitolul "Timp prestabilit pentru gătit programată".
  4. Apăsați butonul "START" pentru a începe gătitul.
    - Pe ecran va începe numărătoarea inversă pentru timpul de gătit.
    - Dacă temperatura de gătit este setată între 35-36°C, indicatorul "Keep warm" este oprit, dacă temperatura de gătit este setată între 70-170°C, indicatorul este aprins.
  5. Când procesul de gătit este finalizat, veți auzi beep-uri, iar indicatorul pentru funcția de gătit selectată se va stinge. Aparatul se va comuta în modul menținere cald sau modul de așteptare, în funcție de temperatura de gătit selectată.

## Paste

1. Puneți apă în bolul interior.
2. Respectați pașii din capitolul "Pregătire generală".
3. Apăsați butonul "Menu" până când selectați funcția Paste. Pentru a seta un timp de gătit diferit, consultați capitolul "Ajustarea timpului de gătit".

4. Pentru a seta un timp prestabilit, consultați capitolul "Timp prestabilit pentru gătire programată".
5. Apăsați butonul "START" pentru a începe gătitul.
  - Pe ecran va începe numărătoarea inversă pentru timpul de gătit după ce apa va începe să fiarbă, iar în același timp aparatul va emite un sunet.
  - Indicatorul "Keep warm" luminează.
6. Când apa fierbe, deschideți capacul și puneți alimentele în bol cu grijă.
  - Aveți grijă la aburii fierbinți când deschideți capacul. După aceea, închideți înapoi capacul.
  - Asigurați-vă că toate ingredientele, inclusiv apa nu depășesc 4 l.
7. Când procesul de gătit este finalizat, veți auzi beep-uri, iar indicatorul pentru funcția de gătit selectată se va stinge, apoi aparatul se va comuta automat în modul menținere cald. Indicatorul "Keep-warm" (menținere cald) va continua să lumineze. Pe LCD va începe numărătoarea pentru timpul de păstrare la cald, în minute.
8. Apăsați butonul "Keep warm/off" (**menține cald/oprire**) pentru a anula modul de menținere cald.
  - Dacă doriți să continuați cu modul de menținere cald, apăsați butonul "Keep warm/off" din nou.

Notă: De asemenea, puteți găti pastele și apa cu sosul de paste împreună. Apoi, trebuie să fiți foarte siguri de raportul corect dintre apă și paste. Când apa și pastele încep să fiarbă, începe numărătoarea inversă pentru timpul de preparare implicit. În timpul gătitului, puteți deschide capacul și puteți amesteca puțin pastele pentru a preveni lipirea acestora. Puteți încerca rețeta de paste atașată.

## Aburi

1. Măsurați 3 căni de apă cu cana de măsurare și introduceți-o în bolul interior. Nu introduceți recipientul pentru gătit al aburi în apă.
  - Durează aproximativ 8 minute ca cele 3 căni de apă să fiarbă.
  - Cantitatea de apă depinde în funcție de cantitatea de mâncare pe care o veți găti la aburi.
2. Puneți recipientul pentru gătit la aburi în bolul interior.
3. Puneți mâncarea pe care o veți găti la aburi în recipientul pentru gătit la aburi.

Notă: Pentru un rezultat bun, răspândiți mâncarea uniform și nu o îngrămădiți.

4. Respectați pașii din capitolul "Pregătire generală".
5. Apăsați butonul "Menu" până când selectați funcția Aburi. Pentru a seta un timp de gătit diferit, consultați capitolul "Ajustarea timpului de gătit".
6. Pentru a seta un timp prestabilit, consultați capitolul "Timp prestabilit pentru gătit programat".
7. Apăsați butonul "START" pentru a începe gătitul.
  - Pe ecran va începe numărătoarea inversă pentru timpul de gătit după ce apa va începe să fiarbă, iar în același timp aparatul va emite un sunet.
  - Indicatorul "Keep warm" luminează.
8. Când procesul de gătit este finalizat, veți auzi beep-uri, iar indicatorul pentru funcția de gătit selectată se va stinge, apoi aparatul se va comuta automat în modul menținere cald. Indicatorul "Keep-warm" (menținere cald) va continua să lumineze. Pe LCD va începe numărătoarea pentru timpul de păstrare la cald, în minute.
9. Apăsați butonul "Keep warm/off" (**menține cald/oprire**) pentru a anula modul de menținere cald.
  - Dacă doriți să continuați cu modul de menținere cald, apăsați butonul "Keep warm/off" din nou.

## Modul Menținere la cald (Keep warm)

- Acest mod vă permite să mențineți mâncarea caldă o perioadă mai lungă de timp.
- Timpul maxim este de 12 ore la 70°C.

- Aparatul se va comuta automat la modul Menținere cald după finalizarea procesului de gătire.
- Notă: Acest mod nu este disponibil pentru funcția DIY dacă temperatura este setată între 35-65°C.
- Apăsăți butonul "Keep warm" în modul de așteptare pentru a activa acest mod.
  - În acest mod, pe ecran va începe numărătoarea pentru timpul de păstrare la cald, în minute.
- Notă: În orice mod, puteți apăsa butonul "Keep warm / off" pentru a intra în modul de așteptare.

### Ajustarea timpului de gătire

- Puteți ajusta timpul de gătire pentru toate modurile de gătire, exceptând modul pentru gătitul orezului. Consultați tabelul "Prezentarea generală a funcțiilor" pentru reglementarea timpului pentru fiecare funcție.
- După ce ați selectat funcția de gătire dorită, timpul de gătire implicit va fi afișat pe ecran. Pentru a activa ajustarea timpului de gătire, apăsați butonul "Cooking time", indicatorul pentru setarea timpului de gătire va pâlpâi. Apăsăți butonul "-" pentru a reduce timpul de gătire sau butonul "+" pentru a crește timpul de gătire.

### Timp prestabilit pentru gătitul programat

- Puteți seta timpul prestabilit pentru gătitul programat pentru toate modurile de gătire, exceptând modul de prăjire.
- Selectați funcția dorită, apăsați butonul "Preset" pentru a activa funcția. Indicatorul pentru funcția de presetare pâlpâie. Pe ecran este afișat timpul minim de presetare, 10 minute.
- Apăsăți butonul "-" pentru a reduce și butonul "+" pentru a crește timpul.
- Apăsăți butonul "START", iar numărătoarea inversă va începe.
- Procesul de gătit va începe după ce timpul prestabilit a trecut. Indicatorul pentru funcția de presetare se va stinge.

### CURĂȚARE

- Deconectați aparatul de la priză înainte de a-l curăța.
- Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a-l curăța.
- Pentru a proteja suprafața anti-aderentă al bolului interior, nu folosiți bolul interior pentru spălarea vaselor.
- Nu puneți oțet în bol.
- Scoateți recipientul pentru gătit la aburi și bolul interior din unitatea principală a aparatului.
- Detașați cupa de aerisire pentru aburi de pe capacul exterior trăgând-o în sus.
  - Pentru a deschide cupa de aerisire pentru aburi, rotiți capacul superior în stânga.
  - Pentru a reatașa cupa, rotiți capacul superior în dreapta până când cârligele fac click în locul potrivit.
  - Pentru a pune cupa înapoi în orificiul pentru aerisire a capacului exterior, introduceți-o în orificiu și împingeți-o ferm.
- Curățați bolul interior, recipientul pentru gătit la aburi, cana pentru orez și cupa de aerisire pentru aburi cu un burete sau un material textil cu apă caldă cu detergent de vase.
- Nu utilizați agenți de curățare abrazivi, bureți de sârmă sau ustensile metalice pentru a curăța bolul interior deoarece acestea pot deteriora suprafața anti-aderentă a acestuia.
- Utilizați doar un material textil umed pentru a curăța interiorul și exteriorul unității principale.
- Nu introduceți niciodată unitatea principală a aparatului în apă și nici nu o clătiți sub jetul de apă.

### REȚETE

#### Paste (pentru 3-4 persoane)

Ingrediente:

- 250 g paste (penne sau macaroane)
- 200 ml sos pentru paste
- 700 ml apă

Puneți pastele și sosul pentru paste în bolul interior și adăugați apă rece. Apăsăți butonul "Menu" și selectați funcția "Pasta". Setăți timpul de gătire la 20 de minute. Apoi apăsați butonul "START" pentru a începe gătitul. După ce procesul de gătit al pastelor este finalizat, presărați puțin piper sau cașcaval deasupra și serviți pastele.

#### **Tort de ovăz cu banane** (pentru 3-4 persoane)

Ingrediente:

- 120 g făină
- 120 g ovăz
- 90 g zahăr brun
- 2 1/4 lingurițe praf de copt
- 38 g lapte praf
- 2,5 banane mari
- 2 ouă mari (120-130 g)
- 1 albuș de ou (35-40 g)
- 1.5 lingurițe unt (topit)
- 1 linguriță ulei de vanilie
- 1.5 lingurițe miere

1. Amestecați făina, ovăzul, zahărul brun, praful de copt și laptele praf într-un bol. Zdrobiți bananele până obțineți o pastă.
2. În alt bol, amestecați ouăle, albușurile, pasta de banane, untul topit, uleiul de vanilie și mierea. Apoi amestecați-le împreună cu ingredientele amestecate în pasul anterior.
3. Amestecați-le bine și asigurați-vă că amestecul nu are cocloașe.

Sfaturi:

- Pentru o aromă mai puternică de banane, folosiți o banană foarte coaptă și zdrobiți-o.
  - Pentru a face prăjitura mai umedă, adăugați încă o jumătate de banană.
4. Puneți amestecul în bolul interior.
  5. Selectați funcția "Bake" apoi apăsați butonul "START" pentru a începe gătitul.

#### **Pizza cu patru feluri de brânză**

Ingrediente:

- 120g/160g aluat de drojdie
- 30 g sos bechamel
- 20 g brânză de capră tare
- 20 g mozzarella
- 20 g brânză cu mușcăciuni
- 20 g brânză Maasdam
- 15 g unt

1. Tăiați brânza în cuburi de aproximativ 0,5 cm.
2. Rulați aluatul la o grosime de 0,5 cm și de lățimea vasului interior.
3. Ungeți bolul interior cu unt, puneți aluatul înăuntru și acoperiți cu sos și cu ingrediente.
4. Închideți capacul și îndepărtați cupa de aerisire pentru aburi.
5. Selectați funcția "Pizza". Setăți timpul pe 30 de minute. Lăsați la gătit până la terminarea programului.

SPECIFICAȚIILE ACESTUI PRODUS SE POT SCHIMBA FĂRĂ O NOTIFICARE PREALABILĂ

Importat în România de SC LECHPOL ELECTRONIC SRL.



#### **RECICLAREA CORECTĂ A ACESTUI PRODUS**

Simbolul alăturat indică faptul că deșeurile de echipamente electrice și electronice nu se reciclează împreună cu deșeurile menajere. Pentru a preveni un posibil pericol față de mediul înconjurător sau față de sănătatea dumneavoastră din cauza reciclării necontrolate a deșeurilor, vă rugăm să separați acest produs de alte tipuri de deșeuri și să-l reciclați în mod responsabil. Reciclarea controlată a aparatelor de uz casnic joacă un rol vital în refolosirea, recuperarea și reciclarea echipamentelor electrice și electronice.