

# SINGER®

## SMG-1800

Meat Grinder

Mașină de tocăt



Voltage: 220-240V, 50/60Hz, Max power: 1800W

Rated power: 500W

In order to avoid rust we advise you to lubricate the cutter unit and the grinding discs with some vegetable oil.

**GB** INSTRUCTION MANUAL

**RO** MANUAL DE INSTRUCTIUNI

# SINGER®

GB	ENGLISH .....	3
RO	ROMÂNĂ .....	11

## DESCRIPTION



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

trecycling, 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.

## INSTRUCTION FOR USE

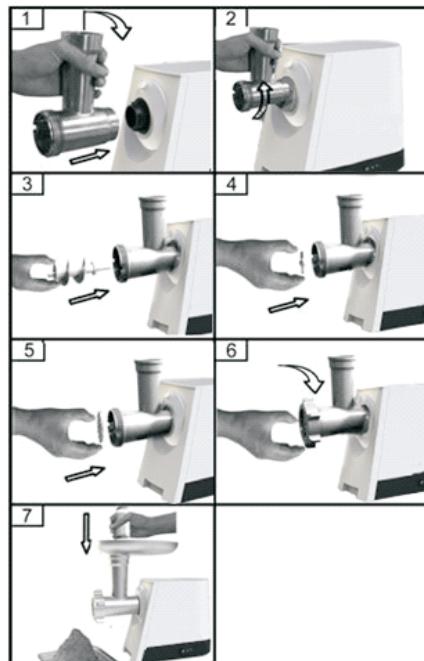
### Assembling

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 tartare, mince the meat with the medium grinding disc twice).

## Making kebbe

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)

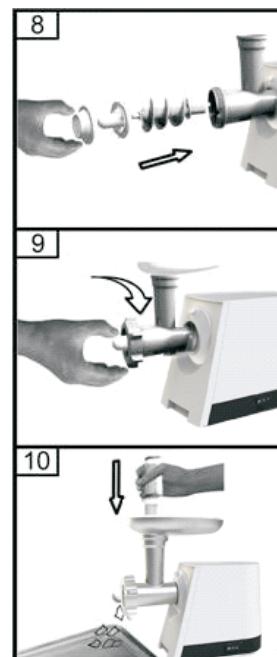
2. Attach the cutter housing to the motor unit.

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 lamb 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.

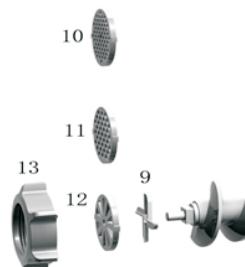


Put the ingredients in the tray. Use the pusher to gently push the meat into the cutter housing.

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.

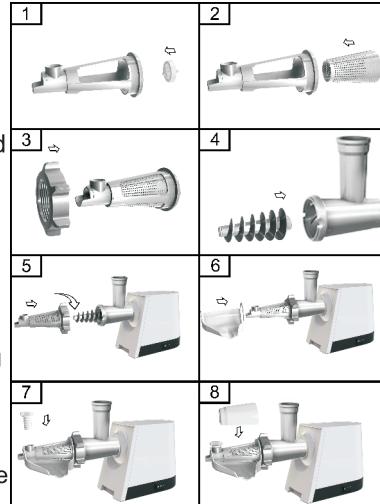
### Making noodle

1. Operation time shall NOT exceed 3 minutes.
2. Use cutting plate 10 or 11 or 12.
3. Fill the tray with flour continually.



## TOMATO JUICER ATTACHMENT

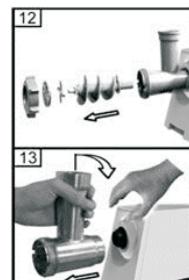
1. Place the plastic screw locking ring into the sleeve.(fig.1)
2. Place the gauze into the sleeve next to the plastic screw locking ring.(fig.2)
3. Put the fixing ring through the sleeve and make it at the end of the sleeve.(fig.3)
4. Place the snake into the head, long end first, and turn to feed the snake slightly until it is set into the motor housing.(fig.4)
5. Insert the shaft of the snake into the central axis of the screw.(fig.5)
6. Put the whole sleeve along with the fixing ring through the screw, then move the fixing ring clockwise so that it being fastened tightly.(fig.6).
7. Put the plastic juice tray through the sleeve and make it on the suitable position.(fig.7)
8. Insert the plastic screw into the hole of the sleeve, then move it clockwise until it is properly fastened. Then place the plastic cover onto the sleeve.(fig.8) Now the appliance is ready for juicing.



## HOW TO CLEAN YOUR APPLIANCES

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.



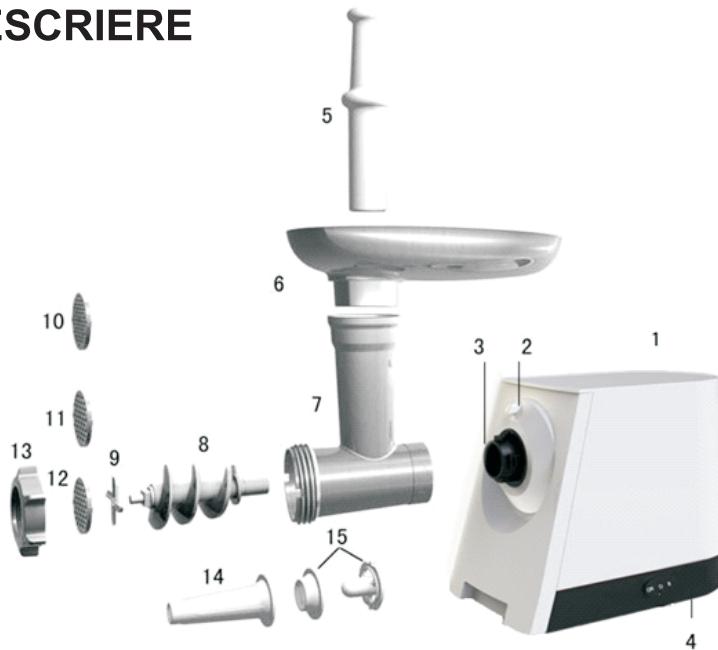


## Disposal of appliances and batteries

**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.

## DESCRIERE



1. Corp	9. Burghiu
2. Buton de blocare	10. Disc de tocare (fin)
3. Soclul tubului	11. Disc de tocare (mediu)
4. Buton de Pornire/Oprire/Revers	12. Disc de tocare (grosier)
5. Dispozitiv de împingere a cărnii	13. Inel de fixare
6. Tavă pentru carne	14. Cârnățar
7. Tubul de tocare	15. Dispozitiv pentru chiftelute, kebbe
8. Cuțit	

## INTRODUCERE

Acest aparat este echipat cu un termostat. Acest termostat va întrerupe automat alimentarea cu energie electrică a aparatului în caz de supraîncălzire a acestuia.

Dacă aparatul se oprește brusc:

1. Scoateți ștecherul din priză.
  2. Apăsați butonul de oprire pentru a opri aparatul.
  3. Lăsați aparatul să se răceasca pentru 60 de minute.
  4. Introduceți ștecherul în priză.
  5. Porniți nou aparatul.
  6. Acest echipament nu trebuie folosit de către copii. Păstrați aparatul și cablul acestuia astfel încât să nu fie accesibil copiilor.
  7. Aparatul poate fi folosit de către persoane cu capacitate psihice, senzoriale și mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe în ceea ce privește folosirea acestuia, doar dacă sunt supravegheate sau instruite în prealabil cu privire la folosirea în siguranță a aparatului și după ce au înțeles pericolele ce rezultă din folosirea acestuia.
  8. Copiii nu trebuie să se joace cu acest aparat.
  9. Opriti aparatul și deconectați-l de la sursa de curent înainte de a schimba accesorii sau la apropierea de piesele care se mișcă atunci când este folosit.
- Vă rugăm contactați distribuitorul sau centrul de service autorizat în cazul în care termostatul cuplează prea des.
- Dacă introduceți aparatul în priză, becul martor se va aprinde.
- AVERTISMENT:** Pentru a evita situațiile periculoase, acest aparat nu trebuie conectat la un întrerupător temporizat.

## IMPORTANT

1. Citiți aceste instrucțiuni de utilizare cu atenție și analizați schemele ilustrate, înainte de utilizare.
2. Înainte de utilizare, strângeți bine inelul de fixare, și asigurați-vă că acesta nu poate fi deșurubat cu ușurință.
3. Păstrați aceste instrucțiuni pentru consultări ulterioare.
4. Verificați dacă voltajul indicat pe aparat corespunde cu voltajul furnizorului de energie electrică, înainte de a conecta la priză acest aparat.
5. Nu folosiți niciodată accesorii sau componente de la alt producător. Garanția aparatului nu se va mai aplica în cazul folosirii acestui tip de accesorii sau componente.
6. Nu folosiți aparatul dacă ștecherul, cablul de alimentare sau alte componente sunt deterioorate.

7. În cazul în care cablul de alimentare este deterioarat, trebuie schimbat întotdeauna de producător sau un centru de service autorizat, pentru a evita orice pericol.
8. Spălați cu atenție toate componentele care vor intra în contact cu alimentele înainte de a folosi aparatul pentru prima dată.
9. Scoateți din priză aparatul imediat după folosire.
10. Nu împingeți niciodată cu degetul sau orice alt obiect carne sau ingredientele în tubul de alimentare, în timp ce aparatul funcționează. În aceste scopuri, doar dispozitivul de împingere furnizat cu acest aparat trebuie folosit.
11. Păstrați aparatul în locuri inaccesibile copiilor.
12. Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat.
13. Opriti aparatul înainte de a detașa sau instala orice accesoriu.
14. Așteptați oprirea pieselor aflate în mișcare înainte de a îndepărta componente.
15. Nu scufundați niciodată motorul aparatului în apă sau orice alt lichid, sau să îl udați în partea de jos a acestuia. Folosiți o cârpă umedă pentru a curăța unitatea motorului.
16. Nu încercați să tocați oase, nuci sau orice alt obiect dur.
17. Nu încercați niciodată să introduceți degetele în corpul de tocăre. Folositi numai dispozitivul de împingere.
18. Mașinile de tocat carne sunt alimentate cu carne slabă, fără oase și fără grăsimi, care a fost tăiată în bucăți de aproximativ 20 mm x 20 mm x 60 mm. Dispozitivele de împingere sunt apăsate asupra cărnii cu o forță de 5N. Nu folosiți aparatul mai mult de 5 minute fără oprire. Lăsați aparatul să se răcească 10 minute înainte de a îl folosi din nou.
19. Accesoriile trebuie să fie însoțite de instrucțiuni pentru folosirea în siguranță.
20. Trebuie să existe avertismente de potențiale răniri în cazul folosirii necorespunzătoare.
21. Acest aparat nu este destinat folosirii de către persoane (inclusiv copii) cu capacitate psihice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiență sau cunoștințe, doar dacă în prealabil au fost supravegheate și instruite cu privire la modul de folosire a aparatului, de către o persoană responsabilă de siguranța lor.
22. Copiii trebuie supravegheați pentru a fi siguri că aceștia nu se joacă cu aparatul.
23. Dacă aparatul este blocat, apăsați butonul de rotire în sens invers a motorului (REV). Carnea blocată în corpul de tocăre este netocată, așa că puteți relua lucrul în condiții normale.
24. Eliminarea aparatelor și bateriilor.
25. După implementarea directivei Europene 2002/96/EU în legislația națională, se aplică următoarele:

26. Dispozitivele electrice și electronice nu trebuie aruncate împreună cu gunoiul menajer. Consumatorii sunt obligați de lege ca la sfârșitul duratei de viață a aparatelor electrice și electronice, să le depună la punctele publice de colectare specifice sau la punctele de vânzare. Detaliile referitoare la reciclare sunt definite de legile fiecărei țări. Acest simbol aflat pe produs, pe manualele de instrucții sau pe ambalajele acestora, indică faptul că reciclarea acestuia se face respectând aceste reguli. Prin reciclare, reutilizarea materialelor sau altă formă de folosire a aparatelor vechi, aveți o contribuție importantă la protejarea mediului înconjurător.

27. Acest aparat poate fi folosit de către copii cu vîrstă peste 8 ani, dacă au fost supravegheata și instruită cu privire la folosirea în siguranță a aparatului. Curățarea și întreținerea aparatului nu poate fi făcută de către copii, decât dacă au vîrstă peste 8 ani și sunt supravegheata. Păstrați aparatul și cablul de alimentare al acestuia departe de copii cu vîrstă mai mică de 8 ani.

28. Aceste aparat este destinat folosirii casnice sau alte destinații precum:  
– bucătăriile personalului în zonele comerciale, birouri sau alte spații de lucru;  
– case de la ferme;  
– de clientii hotelurilor, motelurilor sau alte locații de tip rezidențial;  
– unități de cazare de tipul pat și mic dejun.

## INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

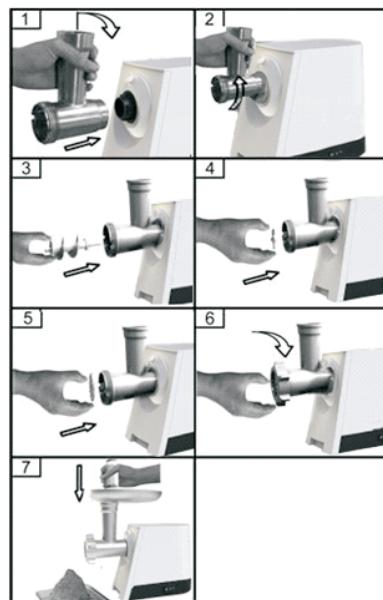
### Asamblarea

1. Apăsați butonul de blocare și mențineți-l apăsat în timp ce introduceți tubul de tocăre în soclul acestuia. Fiți atenți la alinierea tubului cu aparatul aşa cum este prezentat în figura 1. Roți tubul de tocăre în sens invers acelor de ceasornic până când acesta va fi fixat corespunzător (fig.2).

2. Introduceți burghiul în tubul de tocăre cu terminația lungă înainte și roțiți-l până când se fixează în carcasa motorului (fig.3).

3. Punetă cuțitul pe axul burghiului cu partea de tăiere în față aşa cum este arătat (fig.4). Dacă acesta nu este montat corespunzător, carne nu va fi tocată.

4. Punetă discul de tocăre dorit peste cuțitul de tocăre, potrivindu-l pe ghidajul tubului de tocăre (fig.5).



1. Țineți discul de tocăre apăsând pe centrul acestuia cu un deget după care fixați și strângeți inelul de fixare cu cealaltă mână (fig.6). Nu îl strângeți prea tare.
2. Puneți tava pentru carne deasupra tubului de tocăre și fixați-o pe poziție.
3. Puneți aparatul pe un suport stabil.
4. Fantele de ventilație de sub aparat și din lateralele acestuia trebuie menținute neobstructionate și neacoperite.

## Tocarea cărnii

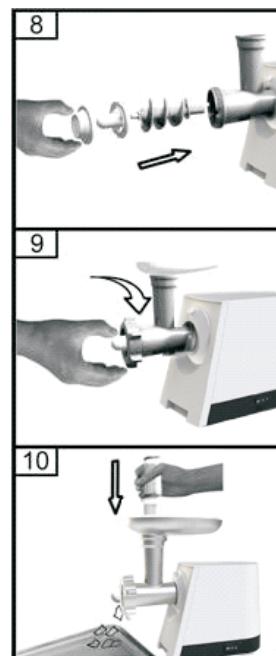
1. Introduceți axul spiralat în tubul de tocăre, cu partea de plastic înainte. Puneți cuțitul pe axul spiralat. (marginile de tăiere trebuie să fie în față) Puneți discul de tocăre mediu sau grosier (în funcție de consistența dorită) pe axul spiralat. (asigurați-vă că discul este potrivit în ghidajul de pe tubul de tocăre). Rotiți discul de fixare în direcția indicată de săgeata de pe tubul de tocăre până este fixat corespunzător.
2. Atașați tubul de tocăre de carcasa motorului.
3. Puneți tava pentru carne în partea superioară a tubului de tocăre.
4. Acum aparatul este pregătit pentru tocarea cărnii.

Tăiați carne în bucăți lungi de 10 cm și groase de 2 cm. Îndepărtați oasele, bucăție de zgârci și grăsimea pe cât posibil. (niciodată nu utilizați carne congelată). Puneți carne în tavă. Folosiți dispozitivul de împingere pentru a introduce carne în tubul de tocăre. (pentru tartar de carne folosiți discul de tocăre mediu de două ori).

## Realizarea chifteluțelor kebbe

1. Introduceți axul spiralat în tubul de tocăre cu partea de plastic (fig.8)
- Puneți conul în tubul de tocăre.
- Puneți forma pe con în tubul de tocăre (fig.9)
2. Atașați tubul de tocăre de unitatea motorului.
3. Puneți tava de carne în partea superioară tubului de tocăre.
4. Acum aparatul este gata pentru realizarea chifteluțelor kebbe (fig.10)

Introduceți compozitia pentru chifteluțe kebbe în tubul de tocăre. Tăiați cilindrul de carne tocată la dimensiunea dorită.



Chifteluțele Kebbe sunt un preparat tradițional din Oriental Mijlociu și au fost preparate initial din carne de miel și faină de bulgur care erau tocate și amestecate formând o pastă care era trecută printr-un dispozitiv de chifteluțe kebbe și tăiate în bucăți scurte. Bucătelele rezultate puteau fi condimentate și pe urmă prăjite.

## Prepararea cârneaților

Tocăți carnea

1. Introduceți axul spiralat în tubul de tocare, cu partea de plastic înainte (fig.11)

Puneți separatorul în tubul de tocare.

Puneți pâlnia pentru cârneați în tubul de tocare și montați inelul de fixare pe tubul de tocare.

(Asigurați-vă că separatorul se fixează pe ghidajul tubului de tocare)

2. Atașați tubul de tocare de unitatea motorului.

3. Puneți tava pentru carne în partea superioară a tubului de tocare.

4. Acum aparatul este gata pentru pregătirea cârneaților.

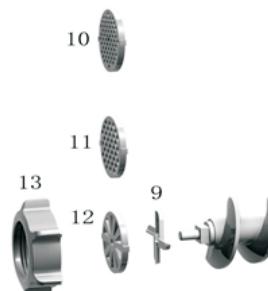


Puneți ingredientele în tava pentru carne. Utilizați dispozitivul de împingere pentru a introduce încet ingredientele în tubul de tocare.

Puneți membrana pentru cârneați în apă călduță pentru 10 minute. Apoi puneți membrana udă pe pâlnia pentru cârneați. Împingeți carne condimentată în tubul de tocare. Dacă membrana se blochează pe pâlnia pentru cârneați umeziți-o cu puțină apă.

## Realizare tăițeilor

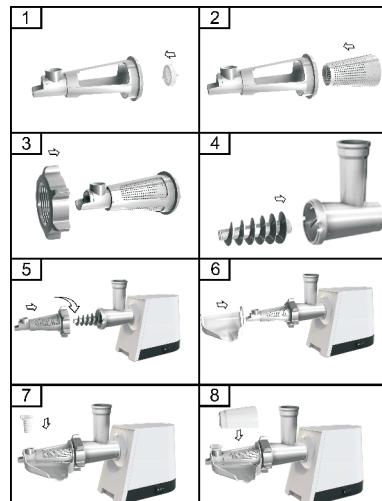
1. Durata de pregătire nu trebuie să depășească 3 minute
2. Folosiți discul de tăiere 10 sau 11 sau 12
3. Introduceți faină în tavă în mod continuu



## ACCESORIU PENTRU SUC DE ROȘII

### INSTRUCȚIUNI DE ASAMBLARE ȘI UTILIZARE

1. Poziționați sistemul de închidere din plastic în manșon (fig. 1)
  2. Puneți sita în manșon, lângă sistemul de închidere (fig. 2). Aveți întotdeauna grija ca partea deschisă a sitei să fie poziționată în sus.
  3. Poziționați inelul de fixare peste accesoriul pentru suc (fig. 3).
  4. Poziționați melcul în tubul de alimentare cu partea subțire înainte și roțiți puțin până se fixează în angrenajul motorului (fig. 4).
  5. Introduceți șarpele în axul central al melcului (fig. 5).
  6. Puneți manșonul împreună cu inelul de fixare peste șarpe și strângeți inelul în sensul acelor de ceasornic până când
  7. Puneți tava de scurgere din plastic pe manșon și potriviți-o în poziția corectă.
  8. Introduceți șurubul de plastic în orificiul din manșon și roțiți-l în sensul acelor de ceasornic până când se strânge. Puneți apoi protecția de plastic peste manșon (fig. 8)
- Mașina dvs de tocata este acum gata de utilizare.



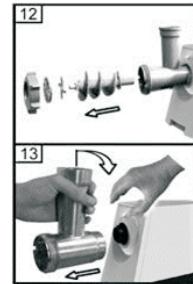
**Sfat practic:** șurubul de plastic (fig. 8) regleză cantitatea de pulpă din sucul obținut. Astfel, cu cât șurubul este mai strâns, cu atât sucul obținut conține mai multă pulpă. Totodată, reziduul obținut (coajă de fruct și semințe) este mai uscat. Recomandăm ca la început șurubul să fie strâns la maxim, urmând ca pe parcurs acesta să fie din când în când desfăcut câte puțin și apoi strâns la loc, pentru a permite eliminarea reziduurilor, evitând astfel înfundarea sitei.

## CUM SĂ CURĂȚAȚI APARATUL

Carnea rămasă în tubul de tocare poate fi îndepărtată prin introducerea prin acest tub a unei bucăți de pâine.

1. Înainte de curățarea aparatului, opriți-l și scoateți ștecherul acestuia din priză.(fig.12)
2. Apăsați butonul de blocare și răsuciți tubul de tocare în sensul indicat de săgeată. Îndepărtați tava și dispozitivul de împingere.(fig.13)
3. Deșurubați inelul de fixare și îndepărtați toate componente din tubul de tocare. Nu spălați componente în mașina de spălat vase!
4. Spălați toate componente care au intrat în contact cu carne, în apă călduță cu detergent. Curățați-le imediat după utilizare.
5. Clătiți-le cu apă caldă curată și uscați-le imediat după clătire.

Vă sfătuim să lubrificați tubul de tocare, cuțitul și discurile de tocare cu puțin ulei vegetal.



## Dispoziția privind Echipamentele Electrice și Electronice vechi (Aplicabilă în Uniunea Europeană și în alte state Europene cu sisteme de colectare separate.)



Acest simbol de pe produs sau ambalaj indică faptul că acest produs nu trebuie considerat deșeu menajer. Acest produs va fi predat punctului de colectare aferent reciclării echipamentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că acest produs este eliminat corect, ajutați la prevenirea potențialelor consecințe negative asupra mediului înconjurător și asupra sănătății umane, care ar putea exista din cauza manipулării necorespunzătoare a acestui deșeu de produs. Reciclarea materialelor va ajuta la păstrarea resurselor naturale. Pentru mai multe informații despre reciclarea acestui produs, contactați departamentul local, serviciul de eliminare a deșeurilor menajere sau magazinul de la care ați achiziționat acest produs.





# SINGER®

ΑΦΟΙ ΒΑΣ. ΒΕΛΛΑΝΗ Α.Ε.Β.Ε.  
ΚΗΦΙΣΟΥ 6, 122 42 ΑΙΓΑΛΕΩ, ΑΘΗΝΑ  
Τ: 210 5386400, 210 5138141

VELANIS APPLIANCES A.E.  
ΣΕΡΒΙΣ & ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ  
ΔΥΡΡΑΧΙΟΥ 62, 104 43 ΣΕΠΟΛΙΑ  
Τ: 210 5135874, 210 5139517

“СИНГЕР АПЛАЙАНСЕС БЪЛГАРИЯ” ООД  
ЕИК 203032592  
ГР. СОФИЯ 1407, БУЛ. „ЧЕРНИ ВРЪХ” 80-82, ЕТ. 3, АП. 14  
ТЕЛ. 02 962 04 44 ФАКС 02 868 34 93

**SFR Home Equipment**  
Calea Dorobanti nr.220-222  
Bucuresti, sector 1, 010586  
ROMANIA  
Tel: +40 21 230 01 13 /+40 21 230 01 05  
Fax:+40 21 233 96 90  
office@singerfr.ro

**SINGER France SAS**  
27/31 rue d'Arras  
92022 Nanterre  
FRANCE  
T : + 33(0) 1 41 91 65 36  
[www.singerfrance.com](http://www.singerfrance.com)

[www.singer.gr](http://www.singer.gr)  
[www.singer.bg](http://www.singer.bg)  
[www.singerfr.ro](http://www.singerfr.ro)  
[www.singerfrance.com](http://www.singerfrance.com)