

# Ръководство за употреба Мултикукър ЕКГ011



## ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

Входно напрежение: 220-240V-50Hz

Мощност: 860W

Капацитет на вътрешния съд: 5 литра

Използваем капацитет на вътрешната тенджерка: 4 литра

Покритие на вътрешния съд: незалепващо

Капак за отдушник за пара: подвижна

11 програмируеми функции

Предварително зададено време: 10 минути - 24 часа

Регулируемо време за готвене

Акcesoари: мерителна чаша, лъжица за ориз, черпак, кошница за пара

Дължина на захранващия кабел: 100cm 3G0.75mm<sup>2</sup>

Корпус от неръждаема стомана

Размер на продукта:  $\phi$ 25,5\*31cm

## ОБЩИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Прочетете внимателно инструкциите за експлоатация, преди да пуснете уреда в експлоатация и запазете инструкциите, включително гаранцията, касовата бележка и ако е възможно, кутията с вътрешната опаковка. Ако давате това устройство на други хора, моля, предайте и инструкциите за експлоатация.

- Уредът е предназначен единствено за лична употреба. Този уред не е за търговска употреба.
- Не го използвайте на открито. Дръжте го далеч от източници на топлина, пряка слънчева светлина, влага (никога не го потапяйте в течност) и от остри ръбове. Не използвайте уреда с мокри ръце. Ако уредът е влажен или мокър, незабавно го изключете от контакта. Когато почиствате или прибирате, изключвайте уреда и винаги изваждайте щепсела от контакта

(дърпайте самия щепсел, а не кабела). Ако уредът не се използва отстранете свързаните аксесоари. Не работете с устройството без надзор. Ако напуснете стаята, винаги трябва да изключвате устройството. Извадете щепсела от контакта. Устройството и захранващият кабел трябва да се проверяват редовно за признаци на повреда. Ако се установи повреда, устройството не трябва да се използва. Не се опитвайте да ремонтирате уреда сами. Винаги се свързвайте с оторизиран техник. За да избегнете излагането на опасност, винаги сменяйте дефектния кабел само от производителя, от нашия сервиз за клиенти или от квалифицирано лице и с кабел от същия тип. Използвайте само оригинални резервни части. Обърнете специално внимание на "Специални инструкции за безопасност".

## **ДЕЦА И НЕМОЩНИ ХОРА**

- За да осигурите безопасността на вашите деца, дръжте всички опаковки (найлонови торбички, кутии, полистирол и др.) далеч от техния обсег.

### **ВНИМАНИЕ!**

Не позволявайте на малки деца да си играят с фолиото, тъй като има опасност от задушаване!

- Това устройство не е предназначено да се използва от лица (включително деца), които имат ограничени физически, сетивни или умствени способности и/или недостатъчни знания и/или опит, освен ако не са наблюдавани от лице, което отговаря за тяхната безопасност, или са получили инструкции как да използвате устройството.

- Децата трябва да бъдат наблюдавани през цялото време, за да се гарантира, че няма да си играят с устройството.

## **СПЕЦИАЛНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ЗА ТОВА УСТРОЙСТВО**

- Уверете се, че нагревателният елемент и външната част на вътрешния съд са чисти и сухи, преди да поставите щепсела в контакта.

- Не използвайте уреда, ако уплътнителният пръстен е повреден.

- Не включвайте уреда и не натискайте бутоните на контролния панел с мокри ръце.

- Никога не свързвайте този уред към външен таймер, за да избегнете опасна ситуация.

- Използвайте само предоставената лъжица за ориз. Избягвайте използването на остри прибори.

- Не излагайте мултикукъра на високи температури, нито го поставяйте върху работещ или все още горещ котлон или готварска печка.

Винаги поставяйте вътрешния съд, преди да поставите щепсела в контакта и да включите устройството.

- Винаги изключвайте мултикукъра от контакта, ако няма да го използвате за по-дълъг период от време.

Винаги оставяйте мултикукъра да изстине, преди да го почистите или преместите.

- Не поставяйте вътрешния съд директно върху открит огън, за да готвите.

- Ако уредът се използва неправилно или за професионални или полупрофесионални цели, или ако не се използва съгласно инструкциите в това ръководство за потребителя, гаранцията става невалидна и производителят отказва да носи отговорност за причинени щети.

- Поставете мултикукъра върху стабилна, хоризонтална и равна повърхност.

- Достъпните повърхности може да се нагорещят, когато уредът работи. Докосвайте само контролния панел.

- Пазете се от гореща пара, излизаща от отвора за пара по време на готвене и от мултикукъра, когато отворите капака.

- Не повдигайте и не местете мултикукъра за дръжката, докато работи.

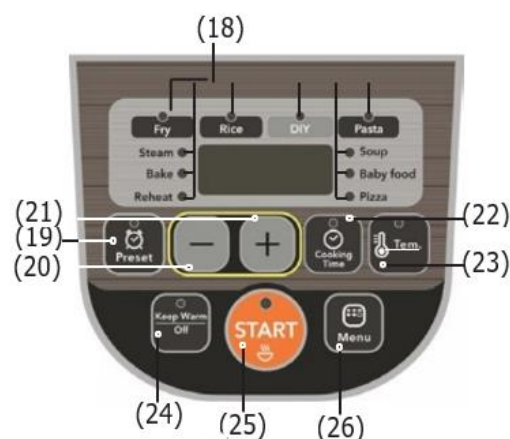
- Внимавайте с вътрешната тенджерка и кошницата за пара, когато боравите след процеса на готвене, тъй като може да са горещи.

- Не излагайте мултикукъра на пряка слънчева светлина.
- Не поставяйте метални предмети или чужди вещества в отвора за пара.
- Не поставяйте магнитни предмети върху капака. Не използвайте уреда в близост до магнитни предмети.
- Не използвайте вътрешната тенджерка, ако е деформирана.
- Не превишавайте максималното ниво на водата, посочено във вътрешния съд, за да предотвратите преливане.
- Не поставяйте лъжицата с ориз в съда, докато готвите, поддържате на топло или претопляте.
- Винаги почиствайте уреда след употреба.
- Не почиствайте основното устройство в съдомиялна машина



## ОПИСАНИЕ НА ЧАСТИТЕ

- (1) Мерителна чаша
- (2) Черпак за супа
- (3) Лопатка за ориз
- (4) Индикации за нивото на водата
- (5) Вътрешен съд
- (6) Подвижен вътрешен капак
- (7) Уплътнителен пръстен
- (8) Нагревателен елемент
- (9) Контролен панел
- (10) LCD дисплей
- (11) Основен модул
- (12) Подвижен захранващ кабел
- (13) Бутон за освобождаване на капака
- (14) Външен капак
- (15) Подвижна чаша за отдушник за пара
- (16) Дръжка



- (17) Кошница за пара  
 (18) 10 функционални индикатора (Пържено/Ориз/Направи си сам/Паста/На пара/Претопляне/ Печене/Супа/Детска храна/Пица)  
 (19) Бутон „Предварителна настройка“  
 (20) Бутон „-“ (време за готвене/намаляване на температурата)  
 (21) Бутон „+“ (време за готвене/увеличаване на температура)  
 (22) Бутон „Време за готвене“.  
 (23) Бутон "Тем" (бутон за температура)  
 (24) Бутон „Поддържане на топлина/изключване“.  
 (25) Бутон "СТАРТ".  
 (26) Бутон "Меню",

## Преглед на функциите

Програми	Време за готвене по подразбиране	Регулируемо време за готвене и стъпка	Автом. поддържа на топлина	Нагласено време и стъпка	Темп. по презумпция	Регулируема температура и стъпка	Специални забележки
Пържено	15 минути	5м – 1.5час	Да	/	170°C	/	Не затваряйте горния капак в режим пържено
Ориз	/	/	Да	10м-24ч/5м	130°C	/	Дисплеят отброява само последните 10 минути
Направи си сам	30 минути	2м-1час/1м 1ч-12ч/5м	70-170°C	10м-24ч/5м	100°C	35-170°C /5°C	Препоръчва се над 140°C да отворите капака
Паста	8 минути	2м-1ч/1м	Да	10м-24ч/5м	100°C	/	Дисплеят отброява след завиране на водата. Уверете се, че обемът на съставките не надвишава 4л.
На пара	25 минути	5м-2ч/5м	Да	10м-24ч/5м	100°C	/	Дисплеят отброява след завиране на водата. Отнема 8м за 3 чаша вода да заврят.
Печене	1 час	15м-4ч/5м	Да	10м-24ч/5м	140°C	/	Намажете вътрешността преди да сложите сместта
Претопляне	20 минути	10м-1ч/5м	Да	10м-24ч/5м	100°C	/	Налейте вода, за да не изсъхне в зависимост от количеството храна
Супа	1 час	5м-8ч/5м	Да	10м-24ч/5м	98°C	/	/
Бebешка храна	30 минути	5м-1.5ч/1м	Да	10м-24ч/5м	96-98°C	/	/

Пица	30 минути	10м-1ч/5м	Да	10м-24ч/5м	140°C	/	Намажете вътрешността преди да сложите пицата
Поддържане на топло	12 часа	/	/	/	70°C	/	/

### Преди първата употреба

- Извадете всички принадлежности от вътрешната тенджера. Отстранете опаковъчния материал от вътрешния съд.
- Почистете добре частите на мултикукъра (само вътрешната тенджера и пластмасовите приставки) преди да го използвате за първи път. Забележка: Уверете се, че всички части са напълно сухи, преди да започнете да използвате мултикукъра.

### Обща подготовка

- Натиснете бутона за освобождаване на капака, за да го отворите.
- Извадете вътрешната тенджера.
- Пригответе храна и съставки според вашите предпочитания. Поставете храна и съставки в тенджера.
- Избършете вътрешната тенджера отвън и я поставете обратно. Проверете дали вътрешният съд е в правилен контакт с нагревателния елемент.
- Включете щепсела в контакта.

### Печене/Претопляне/Супа/Детска храна/Пица/Пържене

- (1) Следвайте стъпките за готвене.
  - (2) Натискайте бутона „Меню“, докато изберете предпочитаната функция.
  - (3) За да зададете различно време за готвене, вижте глава „Регулиране на времето за готвене“.
  - (4) За да зададете предварително избрано време, вижте глава „Предварително зададено време за отложено готвене“.
  - Предварително зададеното време не е налично за функцията пържене.
  - (5) Натиснете бутона "СТАРТ", за да започнете готвенето.
  - LCD отброява времето за готвене.
  - Индикаторът “Поддържане на топлина” светва.
  - (6) Когато готвенето приключи, ще чуете звукови сигнали и индикаторът на избраната функция за готвене ще изгасне, след което мултикукърът автоматично превключва в режим на поддържане на топлината. Индикаторът „Поддържане на топлина“ продължава да свети. И LCD отброява времето за поддържане на топлина в минути.
  - (7) Натиснете бутона „Поддържане на топлина / изключване“, за да отмените режима на поддържане на топлина.
- Ако искате отново да продължите режима на поддържане на топлината, просто натиснете отново бутона „Поддържане на топлина / изключване“.

### Ориз

- (1) Измерете ориза с предоставената мерителна чаша.
- Всяка чаша неварен ориз обикновено дава 2 купички варен ориз. Не превишавайте количествата, посочени от вътрешната страна на вътрешната тенджера. 1 чаша ориз е прибл. 180мл.
- Капацитетът на вътрешната тенджера е 4.0L, максималният капацитет за чаши ориз е 1.8L.
- (2) Измийте добре ориза.
- (3) Поставете предварително измития ориз във вътрешната тенджера.
- (4) Добавете вода до нивото, посочено на скалата във вътрешния съд, което съответства на броя чаши. След това загладете повърхността на ориза.

- Например, ако готвите 4 чаши бял ориз, добавете вода до нивото за 4 чаши за ориз, посочено на скалата във вътрешния съд.
  - Нивото, отбелязано във вътрешния съд, е само индикация; винаги можете да промените нивото на водата за различните видове ориз и вашите собствени предпочитания.
- (5) Следвайте основните стъпки за готвене.
  - (6) Натиснете бутона „Меню“, докато изберете функцията за ориз.
  - (7) За да зададете предварително зададено време, вижте глава „Предварително зададено време за отложено готвене“.
  - (8) Натиснете бутона "СТАРТ", за да започнете готвенето. LCD показва "---"
- Дисплеят отброява времето за готвене само в последните 10 минути от процеса на готвене.
  - Индикаторът "Поддържане на топлина" светва.
- (9) Когато готвенето приключи, ще чуете звукови сигнали и индикаторът на избраната функция за ориз ще изгасне, след което мултикукърът автоматично превключва в режим на поддържане на топлината. Индикаторът „Поддържане на топлина“ продължава да свети. И дисплеят отброява времето за поддържане на топлина в минути.
  - (10) Натиснете бутона „Поддържане на топлина / изключване“, за да отмените режима на поддържане на топлина.
- Ако искате отново да продължите режима на поддържане на топлината, просто натиснете отново бутона „Поддържане на топлина / изключване“,
- (11) Натиснете бутона за освобождаване на капака, за да отворите капака.
  - (12) Разбъркайте ориза, за да се разхлаби.
- Разбъркването на ориза позволява на излишната пара да излезе. Така се получава по-пухкав ориз.
- Забележка: В зависимост от условията на готвене долната част на ориза може леко да покафенее.

### **Направи си сам**

- Можете да използвате режима Направи си сам, за да готвите храна с повече контрол върху времето и температурата на готвене,
  - Препоръчително е да отворите капака по време на готвене, когато температурата е над 140°C.
- (1) Следвайте стъпките за готвене.
  - (2) Натиснете бутона „Меню“, докато бъде избрана функцията Направи си сам. Времето за готвене по подразбиране ще се покаже на екрана. За да зададете различно време за готвене, вижте глава „Регулиране на времето за готвене“.
  - (3) За да зададете предварително зададено време, вижте глава, Предварително зададено време за отложено готвене.
  - (4) Натиснете бутона "СТАРТ", за да започнете готвенето.
- Дисплеят отброява времето за готвене. Ако температурата на готвене е зададена в рамките на 35-65°C, индикаторът за поддържане на топлина е изключен. Ако температурата на готвене е зададена в рамките на 70-170°C, индикаторът за поддържане на топлината свети.
- (5) Когато готвенето приключи, ще чуете звукови сигнали и индикаторът на избраната функция за готвене ще изгасне. Мултикукърът ще превключи на режим на поддържане топлината или режим готовност, според зададената температура на готвене.

### **Паста**

- (1) Поставете малко вода във вътрешния съд.
- (2) Следвайте стъпките за готвене.
- (3) Натиснете бутона „Меню“, докато изберете функцията за паста. За да зададете различно време за готвене, вижте глава „Регулиране на времето за готвене“,

(4) За да зададете предварително зададено време, вижте глава „Предварително зададено време за отложено готвене“.

(5) Натиснете бутона "СТАРТ", за да започнете готвенето

Дисплеят ще отброи времето за готвене, след като водата заври, в същото време мултикукърът ще издаде звуков сигнал.

- Индикаторът за поддържане на топлината светва

6) Когато водата заври, отворете капака и внимателно поставете храната във вътрешния съд.

- Внимавайте с горещата пара, когато отваряте капака. След това затворете отново капака.
- Уверете се, че всички съставки, включително водата, не надвишават 4 литра.

(7) Когато готвенето приключи, ще чуете звукови сигнали и индикаторът на избраната функция за готвене ще изгасне, след което мултикукърът автоматично превключва в режим на поддържане на топлината. Индикаторът „Поддържане на топлина“ продължава да свети. И дисплеят отброява времето за поддържане на топлина в минути,

(8) Натиснете бутона „Поддържане на топлина / изключване“, за да отмените режима на поддържане на топлина.

- Ако искате отново да продължите режима на поддържане на топлината, просто натиснете отново бутона „Поддържане на топлина / изключване“.

**Забележка:** Можете също да сготвите макарони, с водата и соса за паста заедно. Тогава трябва да сте много сигурни в правилното съотношение вода и паста. Когато водата и макароните започнат да кипят, времето за готвене по подразбиране започва обратно отброяване. По време на готвене можете да отворите капака и да разбъркате макароните малко, за да предотвратите слепването им. Можете да опитате с приложената рецепта за паста.

- Ако искате отново да продължите режима на поддържане на топлината, просто натиснете отново бутона „Поддържане на топлина / изключване“.

## **На пара**

(1) Измерете 3 чаши вода с мерителната чаша и ги изсипете във вътрешния съд. Не потапяйте кошницата за пара във вода.

- Отнема около 8 минути, за да заври 3 чаши вода.

- Количеството вода зависи от количеството храна, която ще се приготвя на пара.

(2) Поставете кошницата за пара във вътрешния съд.

(3) Поставете храната за готвене в кошницата за готвене на пара.

**Забележка:** За да осигурите равномерно задушаване, разпределете храната равномерно и не я натрупвайте.

(4) Следвайте общите подготвителни стъпки.

(5) Натиснете бутона „Меню“, докато изберете функцията пара. За да зададете различно време за готвене, вижте глава „Регулиране на времето за готвене“.

(6) За да зададете предварително зададено време, вижте глава „Предварително зададено време за отложено готвене“

(7) Натиснете бутона "СТАРТ", за да започнете готвенето.

- Дисплеят ще отброи времето за готвене, след като водата заври, в същото време мултикукърът ще издаде звуков сигнал.

- Индикаторът за поддържане на топлината светва.

(8) Когато готвенето приключи, ще чуете звукови сигнали и индикаторът на избраната функция за готвене ще изгасне, след което мултикукърът автоматично превключва в режим на поддържане на топлината. Индикаторът „Поддържане на топлина“ продължава да свети. И дисплеят отброява времето за поддържане на топлина в минути.

(9) Натиснете бутона „Поддържане на топлина / изключване“, за да отмените режима на поддържане на топлина.

• Ако искате отново да продължите режима на поддържане на топлината, просто натиснете отново бутона „Поддържане на топлина / изключване“.

### **Поддържане на топъл режим**

• Режимът за поддържане на топлина ви позволява да запазите храната си топла за по-дълъг период от време.

• Максималното време за поддържане на топлина е 12 часа при 70°C

• Уредът ще превключи автоматично в режим на поддържане на топло в края на готвенето.

Забележка: Автоматичното поддържане на топлина не е налично за функцията „Направи си сам“, когато температурата е зададена в рамките на 35-65°C.

• Натиснете бутона " Поддържане на топлина/изключено" в режим на готовност, за да стартирате режим на поддържане на топлина.

• В режим на поддържане на топлина LCD отброява времето за поддържане на топлина в минути.

Забележка: Във всеки режим можете да натиснете бутона „Поддържане на топлина/изключване“, за да влезете в режим на готовност.

### **Регулиране на времето за готвене**

• Можете да регулирате времето за готвене за всички режими на готвене, с изключение на функцията за ориз. Вижте таблицата „Преглед на функциите“ за регулиране на времето на всяка функция.

• След като сте избрали желаната функция за готвене, времето за готвене по подразбиране ще се покаже на екрана. За да активирате настройката на времето за готвене, натиснете бутона „Време за готвене“, индикаторът за настройка на времето за готвене мига. След това можете да натиснете бутона "-", за да намалите или бутона "+", за да увеличите времето за готвене.

### **Предварително зададено време за отложено готвене**

• Можете предварително да зададете отложеното време за готвене за всички режими на готвене, с изключение на функцията за пържене.

• Изберете желаната функция, натиснете бутона "Preset", за да активирате предварително зададена функция. Индикаторът за предварително зададена функция мига. Екранът показва минималното предварително зададено време 10 минути.

Натиснете бутон "-", за да намалите или бутон "+", за да увеличите предварително зададеното време.

Натиснете бутона „СТАРТ“, за да започнете и предварително зададеното време се отброява.

Процесът на готвене ще започне, когато предварително зададеното време изтече.

Индикаторът за предварително зададена функция се изключва.

### **ПОЧИСТВАНЕ**

• Изключете мултикукъра от контакта, преди да го почистите.

• Изчакайте, докато мултикукърът се охлади достатъчно, преди да го почистите.

• За да защитите незалепващото покритие на вътрешния съд, не мийте съдове в нея.

• Не слагайте оцет в тенджерата.

• Извадете кошницата за пара и вътрешния съд от основния модул на уреда.

• Отделете чашата за отдушник за пара от външния капак, като я издърпате нагоре.

- За да отворите отвора за пара, завъртете горния капак наляво,

-- За да прикрепите отново чашата за вентилация на пара, завъртете горния капак надясно, докато куките щракнат на правилните места.



-- За да поставите капачката за вентилация на пара обратно във вентилационния отвор на външния капак, поставете я в отвора и я натиснете надолу.

- Почистете вътрешната тенджерка, кошницата за пара, лъжицата за ориз и капачката за вентилация на парата с гъба или кърпа в гореща вода с малко препарат за миене на съдове.
- Не използвайте абразивни почистващи препарати, гъби или метални прибори за почистване на вътрешната тенджерка, тъй като те увреждат незалепващото покритие.
- Използвайте само влажна кърпа, за да избършете вътрешната и външната част на главния модул на мултикукъра. Никога не потапяйте основния модул на мултикукъра във вода и не го изплаквайте под течаща вода.

## **РЕЦЕПТИ**

### **Паста (за 3-4 души)**

съставки:

- 250 г паста (пене или макарони)
- 200 мл сос за паста
- 700 мл вода

Поставете пастата и соса за паста във вътрешния съд и добавете студена вода. Натиснете бутона "Меню" и изберете функцията "Паста". Задайте времето за готвене на 20 минути. След това натиснете бутона „СТАРТ“, за да готвите. Когато процесът на готвене на пастата приключи, поръсете малко черен пипер или сирене отгоре и сервирайте пастата топла.

### **Бананова овесена торта (за 3-4 души)**

съставки:

- 120 г универсално брашно
- 120 г овесени ядки
- 90 г кафява захар
- 2 1/4 ч. л. бакпулвер
- 38 г мляко на прах
- 2,5 големи банана
- 2 големи яйца (120-130гр.)
- 1 яйчен белтък (35-40гр.)
- 1,5 ч. л. масло (омекотено)
- 1 ч. л. масло от ванилия
- 1,5 ч. л. мед

• Смесете брашното, овесените ядки, кафявата захар, бакпулвера и млякото на прах в купа за смесване. Намачкайте бананите на паста.

• В друга купа смесете яйцата, белтъка, банановата паста, размекнатото масло, ваниловото масло и меда. След това разбъркайте със съставките, смесени в горната стъпка.

Разбъркайте добре и се уверете, че сместа не съдържа бучки.

Съвети:

- За да увеличите банановия вкус на тортата, използвайте зрял банан и го намачкайте.
- За да направите тортата по-влажна, добавете още половин банан.
- Изсипете кексовата смес във вътрешния съд.
- Изберете функция "Печене" и натиснете бутона "СТАРТ", за да готвите.

### **Пица с четири сирена**

съставки:

- Тесто с мая-120гр/160гр сос бешамел-30гр
- Твърдо козе сирене 20гр
- Моцарела-20гр

Синьо сирене-20гр  
Сирене Маасдам-20гр  
Масло-15гр

Нарежете сиренето на кубчета 0,5 см. Разточете тестото на кора с дебелина 0,5 см и заобиколете ширината на вътрешната тенджера.

Намажете вътрешната тенджера с масло, поставете тестото вътре и отгоре намажете със соса и плънката. Затворете капака и отстранете чашата за отдушник за пара. Изберете функция „Пица“. Задайте времето за 30 минути. Гответе докато програмата приключи.

### ГАРАНЦИОННИ УСЛОВИЯ

Пазете документа за покупка за целия гаранционен срок, тъй като е необходим за всички гаранционни претенции. По време на гаранционния срок дефектните артикули ще бъдат кредитирани, поправени или сменени за сметка на производителя. Работата, извършена по гаранцията не започва нов гаранционен срок, единствено удължава текущия с времето, необходимо за поправка или замяна. Производителят си запазва правото да анулира всички гаранционни претенции за повреди или дефекти поради неправилна употреба, злоупотреба или външно въздействие (падане, удар, проникване вода, прах, замърсяване или счупване).

Износващи се части (напр. Акумулаторни батерии) са изключени от гаранцията. При получаване на рекламационни стоки, “Медиа Трейд“ ЕООД си запазва правото да избира между подмяна, ремонт или издаване на кредитно известие. Сумата на кредитното винаги ще се изчислява въз основа на покупната стойност на дефектните продукти.

Дефектни продукти се подават за рекламация при продавача или се изпращат в **пълна комплектровка с копие** от платежния документ на адрес:  
Гр. София, бул. Иван Гешов 2Е, Бизнес Център Сердика, сграда 3, офис 212.  
Телефон за връзка: 02/920 30 75



Съгласно Директива 2002/96/ЕС, изхвърлянето на отпадъци от електрическо и електронно оборудване заедно с битовите отпадъци е забранено. Техните компоненти трябва да се рециклират или изхвърлят отделно. В противен случай те могат да причинят отделянето на опасни и вредни вещества, които представляват заплаха за околната среда. Законът изисква всеки потребител да върне ненужното или отпадъчно електрическо и електронно оборудване на производителите, търговските агенти или съоръженията за третиране на отпадъци.

Подробните условия се уреждат от националното законодателство. Горният символ, поставен върху продукта, в ръководството за потребителя или върху опаковката, се отнася за това изискване. Благодарение на правилното разделяне и спазването на разпоредбите, свързани с изхвърлянето на отпадъци, всеки потребител допринася за опазване на околната среда.