



**ROYAL**  
catering

## **BEDIENUNGSANLEITUNG**

## **USER MANUAL**

## **MANUEL D'UTILISATION**

## **ISTRUZIONI PER L'USO**

## **MANUAL DE INSTRUCCIONES**

## **INSTRUKCJA OBSŁUGI**

### **FETTBACKGERÄT**

- RCBG 18 H
- RCBG 30-1H
- RCBG 30-2 H
- RCBG 18STH
- RCBG 30-1-STH
- RCBG 30-2-STH
- RCBG 30-1H-B
- RCBG 30-2H-B
- RCBG 30-1-B-STH
- RCBG 30-2-B-STH



<b>Deutsch</b>	3
<b>English</b>	5
<b>Français</b>	8
<b>Italiano</b>	11
<b>Español</b>	14
<b>Polski</b>	17

## I. TECHNISCHE DETAILS

Modell	Spannung	Power (kW)	Kapazität (L)	Max. Ölmenge (L)	Netto Gewicht (kg)
RCBG-30-1H* RCBG-30-2H*	400V, 50Hz	9	31	17	17
RCBG 30-1H-B* **2 RCBG 30-2H-B* **2	400V, 50Hz	9	36	24	17
RCBG-18H	230V, 50Hz	3,2	18	12	9,2
RCBG 30-1-STH* RCBG 30-2-STH*	400V, 50Hz	9	31	17	19,8
RCBG 30-1-B-STH**2 RCBG 30-2-B-STH**2	400V, 50Hz	9	36	24	19,8
RCBG-18STH	230V, 50Hz	3,2	18	12	11,4

## 2. BEDIENUNGSHINWEISE

Vor dem Benutzen, überprüfen Sie bitte, ob die Stromquelle in Konformität mit dem Datenschild des Gerätes steht und das es ggf. richtig geerdet ist. Es ist verboten explosive Gegenstände (wie z.B. Gasflaschen) in die Nähe des Gerätes zu stellen. Und bitte platzieren Sie das Gerät in einem Umfeld mit guter Ventilation.

## 3. BEDIENUNGSSCHRITTE

1. Füllen Sie Speiseöl in den Ölbehälter und achten Sie darauf, dass Sie das Öl nur bis zur Höhe der Markierung (Minimum und Maximum) einfüllen.
2. Ist das Fettbackgerät mit der Stromversorgung verbunden, so leuchtet die grüne Leuchte. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur im Uhrzeigersinn ein; zu diesem Zeitpunkt schaltet sich die gelbe Leuchte ein und die thermischen Elemente beginnen zu heizen. Wenn die Öltemperatur die eingestellte Temperatur erreicht hat, schaltet sich der Temperaturregler aus, die gelbe Leuchte geht aus und die thermischen Elemente hören auf zu heizen. Wenn die Öltemperatur etwas absinkt, verbindet die Temperaturregler automatisch die Stromversorgung, die gelbe Leuchte schaltet sich ein und die thermischen Elemente beginnen wieder mit dem Heizen. Diese Prozedur wird ständig wiederholt, um sicherzustellen, dass das zirkulierende Öl die eingestellte Temperatur beibehält.

\*\*2 der Friteusenkopf kann um 90° zurückgekippt werden.

#### 4. WARTUNG & PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät regelmäßig nach der Benutzung mit einem feuchten Tuch. Für die Reinigung können Sie auch neutrale Reiniger verwenden. Es ist verboten das Gerät direkt mit Wasser zu in Kontakt zu bringen.

##### HINWEIS

Leicht entflammbares und explosives Material darf nicht in der Nähe des Gerätes gelagert werden. Das Fettbackgerät sollte außerdem nur in gut belüfteten Räumlichkeiten verwendet werden. Bitte achten Sie darauf, dass keine Kinder in die Nähe des Gerätes kommen während es eingeschaltet ist, es besteht Verbrennungsgefahr. Um Unfälle zu vermeiden, wenn Sie das Gerät für eine längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie bitte den Netzstecker aus dem Strom. Wartung und Reinigung dürfen nur bei ausgeschaltetem Gerät durchgeführt werden. Wenn das Gerät unregelmäßig arbeitet, bitte nicht selbst das Gehäuse aufschrauben. In solchem Fall kontaktieren Sie bitte den Verkäufer!

##### ACHTUNG

Es besteht akute Verbrennungsgefahr, wenn sich das Öl unter der Minimum-Markierung im Tank befindet.  
Kinder dürfen auf keinen Fall in die Nähe des Gerätes kommen, wenn dann nur unter Aufsicht.

##### ACHTUNG!!!

Fettbackgeräte mit Starkstromanschluss dürfen nur durch eine Elektrofachkraft angeschlossen werden!

1055 RCBG 30STH Belastung der seitlichen Ablage bei max. Füllmenge max. 8kg

1122 RCBG 18STH Belastung der seitlichen Ablage bei max. Füllmenge max. 5kg



## USER MANUAL

### ELECTRIC FRYERS



## I. TECHNICAL SPECIFICATION

Model	Voltage	Input Power (kW)	Capacity (L)	Oil-fill capacity ( L )	Net Weight ( kg )
RCBG-30-1H* RCBG-30-2H*	400V, 50Hz	9	31	17	17
RCBG 30-1H-B* **2 RCBG 30-2H-B* **2	400V, 50Hz	9	36	24	17
RCBG-18H	230V, 50Hz	3,2	18	12	9,2
RCBG 30-1-STH* RCBG 30-2-STH*	400V, 50Hz	9	31	17	19,8
RCBG 30-1-B-STH**2 RCBG 30-2-B-STH**2	400V, 50Hz	9	36	24	19,8
RCBG-18STH	230V, 50Hz	3,2	18	12	11,4

## 2. OPERATING INSTRUCTION

Before use, please check whether the voltage of power supply is in conformity with that in data plate, and whether user's power switch and fuse are in conformity with the request of machine's power. The body must be earthed properly.

## 3. OPERATION STEPS

1. Fill edible oil into oil tank and oil deepness must be kept on the range of oil tank marked with the max and the min.
2. Connect with fryer's power supply and green power indicator is on. Turn the power of the machine on and adjust temperature control to suitable in clockwise; at this time, orange indicator is on and heating elements begin to heat. When oil temperature reaches setting data, temperature control is power-off, orange indicator is off, and heating elements stop working. When oil temperature is down a little, temperature control connects power supply automatically, orange indicator is on, and heating elements begin heating again. This procedure is circulating repeatedly to ensure oil temperature keep on set temperature range.

\*2 Can turn the fryer head 90 degrees back.

## 4. MAINTENANCE AND CARE

After using, should wipe the machine with wet cloth regularly, can use neutral detergent to clean the machine if needed, but forbid to wash the fuse box with water.

### NOTES

Inflammable and explosive material placed around the machine is strictly prohibited. Around the machine should keep ventilated. While it is working, don't get close to the machine unless you are the operator; avoid kids to touch the tank's cover or the oil valve. In order to avoid accident, if long time not in use, must pull out the plug or cut off the power. All the maintenance has to be done without power. If the machine doesn't work, don't dismount by yourself, you should send it to our company's authorized service department or distributor for repair.

### CAUTION

It's easy to catch fire while the oil below the minimum line in the tank. And it's easy to catch accident while the food is too wet or too greasy. Kids should avoid to operate the machine.

### ATTENTION!!!

Fryers with high voltage current always must be connected to the electric circuit by an electrician!

1055 RCBG 30STH maximal charge on the side rack by maximal filling of the tank:  
8kg max.  
1122 RCBG 18STH maximal charge on the side rack by maximal filling of the tank:  
5kg max.

## MANUEL D'UTILISATION

### CASSEROLES À DONUTS



#### I. FICHE TECHNIQUE

Modèle	Tension (V; Hz)	Puissance (kW)	Capacité (L)	Quantité d'huile ( L )	Poids net ( kg )
RCBG-30-1H* RCBG-30-2H*	400V, 50Hz	9	31	17	17
RCBG 30-1H-B* **2 RCBG 30-2H-B* **2	400V, 50Hz	9	36	24	17
RCBG-18H	230V, 50Hz	3,2	18	12	9,2
RCBG 30-1-STH* RCBG 30-2-STH*	400V, 50Hz	9	31	17	19,8
RCBG 30-1-B-STH**2 RCBG 30-2-B-STH**2	400V, 50Hz	9	36	24	19,8
RCBG-18STH	230V, 50Hz	3,2	18	12	11,4

#### 2. REMARQUES CONCERNANT L'UTILISATION

Avant l'utilisation, vérifiez que la source de courant est conforme à l'étiquette située au dos du produit, et que l'appareil est bien relié à la terre. Il est interdit de conserver des substances explosives (bouteilles de gaz par ex.) à proximité de l'appareil. Veuillez placer l'appareil dans un endroit bien ventilé.

#### 3. UTILISATION

1. Versez de l'huile de cuisine liquide dans la cuve et veillez à ce que le niveau d'huile soit entre la marque de niveau minimum et la marque de niveau maximum.
2. Une fois l'appareil relié au circuit électrique, la lampe verte s'allume. Allumez l'appareil et réglez la température désirée en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre. La lampe orange s'allume et les éléments thermiques commencent à chauffer. Une fois que la température souhaitée est atteinte, l'appareil arrête de chauffer et la lampe orange s'éteint. Si la température de l'huile baisse, l'appareil recommence automatiquement à chauffer pour maintenir la température à niveau constant. Ainsi, la constance de température est assurée.

\*\*2 Puis tourner la tête de friteuse 90 degrés en arrière.

#### 4. ENTRETIEN ET SOIN

Nettoyez régulièrement l'appareil avec un chiffon humide après utilisation. Vous pouvez utiliser un nettoyant neutre pour l'entretien. Il est défendu de mettre l'appareil directement en contact avec de l'eau.

#### INDICATION

Les matériaux facilement inflammables et explosifs ne doivent pas être se trouver à proximité de l'appareil. La friteuse ne doit être utilisé que dans un endroit bien ventilé. Pour éviter tout risque de brûlure, nous vous prions de faire attention à ce qu'aucun enfant ne s'approche de l'appareil lors que celui-ci est en fonctionnement. Contre les accidents, veuillez aussi débrancher l'appareil de l'alimentation lorsque celui-ci n'est pas utilisé durant une longue période. L'entretien et le nettoyage ne peuvent être effectués que lorsque l'appareil est hors-tension. En cas de dysfonctionnement, ne pas ouvrir l'appareil mais contacter votre vendeur!

#### ATTENTION

Il y a un risque de brûlure important si le niveau d'huile est sous le marquage de niveau minimum dans le bassin. Ne laissez aucun enfant sans surveillance s'approcher de l'appareil.

#### ATTENTION!!!

Les casseroles à donuts à courant fort doivent absolument être branchées au circuit électrique par un électricien!

I 055 RCBG 30STH charge maximale sur le volet latéral à remplissage maximal du bassin: 8kg max.

I 122 RCBG 18STH charge maximale sur le volet latéral à remplissage maximal du bassin: 5kg max.

## ISTRUZIONI PER L'USO

### PENTOLE DA FRITTELLA



## I. DATI TECNICI

Modello	Tensione (V; Hz)	Potenza (kW)	Capacità (L)	Quantità di olio ( L )	Peso netto ( kg )
RCBG-30-1H* RCBG-30-2H*	400V, 50Hz	9	31	17	17
RCBG 30-1H-B* **2 RCBG 30-2H-B* **2	400V, 50Hz	9	36	24	17
RCBG-18H	230V, 50Hz	3,2	18	12	9,2
RCBG 30-1-STH* RCBG 30-2-STH*	400V, 50Hz	9	31	17	19,8
RCBG 30-1-B-STH**2 RCBG 30-2-B-STH**2	400V, 50Hz	9	36	24	19,8
RCBG-18STH	230V, 50Hz	3,2	18	12	11,4

## 2. NOTE SULL'USO

Prima dell'uso, verificare che la sorgente di alimentazione è conforme alla targhetta posta sul retro del prodotto, e che l'unità è ben fondata. E ,vietato tenere sostanze esplosive (ad esempio, bombole di gas) vicino al dispositivo. Si prega di posizionare l'unità in una zona ben ventilata.

## 3. USO

1. Versare l'olio nel serbatoio e verificare che il livello dell'olio sia tra il marchio di livello minimo ed il marchio di livello superiore.
2. Una volta che l'unità è collegata al circuito elettrico, la luce verde si accende. Accendere il aparato e impostare la temperatura desiderata ruotando la manopola in senso orario. La luce arancione si accende e gli elementi termici cominciano a scaldarsi. Una volta che la temperatura desiderata viene raggiunta, l'apparecchio arresta di riscaldare e la luce arancione si spegne. Se la temperatura dell'olio si abbassa, il dispositivo riscalda automaticamente per mantenere la temperatura ad un livello costante. Così, la costanza della temperatura è assicurata.

## 4. CURA E MANUTENZIONE

Pulire l'unità con un panno umido dopo l'uso. È possibile utilizzare un detergente neutro per la manutenzione. E ,vietato mettere l'unità in contatto diretto con l'acqua.

### INDICAZIONE

Materiali infiammabili ed esplosivi non dovrebbe essere vicine all'unità. La friggitrice deve essere utilizzata in un ambiente ben ventilato. Per evitare ustioni, fate attenzione che nessun bambino si avvicina del dispositivo quando quest'ultimo è in funzione. Contro gli infortuni, scollegare l'alimentazione quando non viene utilizzata la macchina per lungo tempo. La manutenzione e pulizia può solo essere eseguita quando l'unità è scollegata. In caso di malfunzionamento, non aprire l'apparecchio, ma rivolgersi al rivenditore!

### ATTENZIONE

Vi è un rischio significativo di bruciarsi se il livello dell'olio è inferiore al livello minimo marcato nel bacino. Non lasciare il bambino incustodito appoggio della friggitrice.

### ATTENZIONE!!!

Pentoli delle fritella con corrente trifase devono assolutamente essere collegate al circuito elettrico da un elettricista!

1055 RCBG 30STH carico massimo sul ripiano laterale al riempimento massimo della vasca: max. 8kg

1122 RCBG 18STH carico massimo sul ripiano laterale al riempimento massimo della vasca: max. 5kg

\*\*2 Può girare la testa friggitrice 90 gradi indietro.

## MANUAL DE INSTRUCCIONES

### FREIDORA PARA BUÑUELOS



#### I. FICHA TÉCNICA

Modelo	Voltaje (V; Hz)	Potencia (kW)	Capacidad (L)	Cantidad de aceite ( L )	Peso neto ( kg )
RCBG-30-1H* RCBG-30-2H*	400V, 50Hz	9	31	17	17
RCBG 30-1H-B* **2 RCBG 30-2H-B* **2	400V, 50Hz	9	36	24	17
RCBG-18H	230V, 50Hz	3,2	18	12	9,2
RCBG 30-1-STH* RCBG 30-2-STH*	400V, 50Hz	9	31	17	19,8
RCBG 30-1-B-STH**2 RCBG 30-2-B-STH**2	400V, 50Hz	9	36	24	19,8
RCBG-18STH	230V, 50Hz	3,2	18	12	11,4

#### 2. NOTAS SOBRE EL USO

Antes de usar, verifique que la fuente de alimentación corresponde a la etiqueta en la parte posterior del producto, y que la unidad está conectada a tierra. Está prohibido guardar sustancias explosivas (por ejemplo, cilindros de gas) cerca del dispositivo. Por favor coloque la unidad en un área bien ventilado.

#### 3. USO

1. Vierta el aceite en el tanque y asegurese de que el nivel de aceite está entre la marca de nivel mínimo y la marca de nivel superior.
2. Una vez que la unidad está conectada al circuito eléctrico, la lámpara verde se enciende. Enchufar y programar la temperatura deseada girando la perilla a la derecha. La lámpara naranja se enciende y los elementos térmicos empiezan a calentar. Una vez que la temperatura deseada está empunada, la unidad apaga de calentar y la luz naranja se apaga. Si la temperatura del aceite baja, el dispositivo comienza a calentar automáticamente para mantener la temperatura a un nivel constante. Por lo tanto, la constancia de la temperatura está garantizada.

\*\*2 Se puede girar la cabeza freidora 90 grados hacia atrás.



#### 4. CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Limpie la unidad con un paño húmedo después de cada uso. Puede utilizar un jabón neutro para el mantenimiento. Es prohibido poner la unidad en contacto directo con el agua.

#### INDICACIÓN

Los materiales inflamables y explosivos no deben estar cerca de la unidad. La freidora debe ser utilizada en un área bien ventilado. Para evitar quemaduras, tenga cuidado de que ningún niño se acerque del dispositivo cuando éste esté en funcionamiento. Para su seguridad, desconecte por favor la freidora del corriente cuando Ud. no la utiliza durante mucho tiempo. Mantenimiento y limpieza deben ser realizados solo cuando la unidad esté desconectada. En caso de avería, no abra el dispositivo, pero pongase por favor en contacto con su vendedor!

#### PRECAUCIÓN

Hay un riesgo significativo de quemarse si el nivel de aceite está por debajo del nivel mínimo marcado en la cuenca. No deje los niños solos cerca del aparato.

#### ATENCIÓN!!!

Freidoras para buñuelos con corriente de alto voltaje deben estar conectadas al circuito eléctrico solamente por un electricista!

1055 RCBG 30STH carga máxima en la balda lateral al llenado máximo de la cesta:

8 kg máx.

1122 RCBG 18STH carga máxima en la balda lateral al llenado máximo de la cesta:

5 kg máx.



## INSTRUKCJA

### SMAŻALNIKI



## I. DANE TECHNICZNE

Model	Napięcie (V; Hz)	Moc (kW)	Pojemność (L)	Maksymalna ilość oleju (L)	Waga netto (kg)
RCBG-30-1H* RCBG-30-2H*	400V, 50Hz	9	31	17	17
RCBG 30-1H-B* **2 RCBG 30-2H-B* **2	400V, 50Hz	9	36	24	17
RCBG-18H	230V, 50Hz	3,2	18	12	9,2
RCBG 30-1-STH* RCBG 30-2-STH*	400V, 50Hz	9	31	17	19,8
RCBG 30-1-B-STH**2 RCBG 30-2-B-STH**2	400V, 50Hz	9	36	24	19,8
RCBG-18STH	230V, 50Hz	3,2	18	12	11,4

## 2. UWAGI DOT. OBSŁUGI

Przed rozpoczęciem użytkowania prosimy sprawdzić, czy źródło prądu jest zgodne z tabliczką znamionową urządzenia oraz, ewentualnie, czy jest prawidłowo uziemione. W pobliżu urządzenia zabrania się ustawiania wybuchowych przedmiotów (jak np. butli z gazem). Ponadto prosimy o ustawienie urządzenia w miejscu posiadającym dobrą wentylację.

## 3. KROKI OBSŁUGI

1. Wlej olej jadalny do pojemnika na olej uważając przy tym, aby nalać olej tylko do zaznaczonej wysokości (minimum i maksimum).
2. Jeżeli urządzenie do smażenia w głębokim tłuszczu jest zasilane energią, to świeci się zielona lampka. Włącz urządzenie i ustaw pożądaną temperaturę przekręcając pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara; w tym momencie zapala się żółta lampka i elementy termiczne zaczynają grzać. W momencie, gdy temperatura oleju osiągnie poziom ustawionej temperatury, to wyłączy się regulator temperatury, zgaśnie żółte światło oraz przestaną grzać elementy termiczne. Jeżeli temperatura oleju nieznacznie spadnie, to regulator temperatury automatycznie podłączy zasilanie energią, zapali się żółta lampka i elementy termiczne ponownie zaczną grzać. Proces ten stale się powtarza, co gwarantuje, że cyrkulujący olej utrzymuje ustawioną temperaturę.

\*\*2 głowicę frytownicy można odchylić o 90 °

## 4. KONSERWACJA I UTRZYMANIE W CZYSTOŚCI

Urządzenie czyścić regularnie po użyciu za pomocą wilgotnej szmatki. Można użyć do tego celu łagodnego środka czyszczącego. Zabrania się doprowadzania do bezpośredniego kontaktu urządzenia z wodą.

## WSKAZÓWKI

W pobliżu urządzenia nie wolno składować materiałów łatwopalnych i wybuchowych. Smażalnika używać jedynie w pomieszczeniach dobrze wentylowanych. Nie dopuszczać dzieci w pobliże włączonego urządzenia – istnieje ryzyko poparzeń. Jeśli urządzenie przez dłuższy czas nie jest używane, dla bezpieczeństwa odłączyć je od prądu. Prace konserwacyjne i czyszczenie przeprowadzać jedynie na urządzeniu odłączonym od prądu. Przy stwierdzeniu nieregularnej pracy urządzenia, nie należy samodzielnie otwierać jego obudowy. W takim przypadku należy nawiązać kontakt ze sprzedawcą!

## UWAGA

Istnieje wysokie ryzyko poparzenia, w przypadku gdy poziom oleju w zbiorniku spadnie poniżej oznaczonego minimum.

Dzieci mogą przebywać w pobliżu urządzenia, jedynie pod opieką dorosłych.

## UWAGA!!!

Smażalniki trójfazowe muszą być podłączane tylko przez uprawnione do tego osoby.

I 055 RCBG 30STH dopuszczalne obciążenie bocznego pojemnika przy maksymalnej wielkości napełnienia wynosi maksymalnie 8 kg

I 122 RCBG 18STH dopuszczalne obciążenie bocznego pojemnika przy maksymalnej wielkości napełnienia wynosi maksymalnie 5 kg

RCBG 30



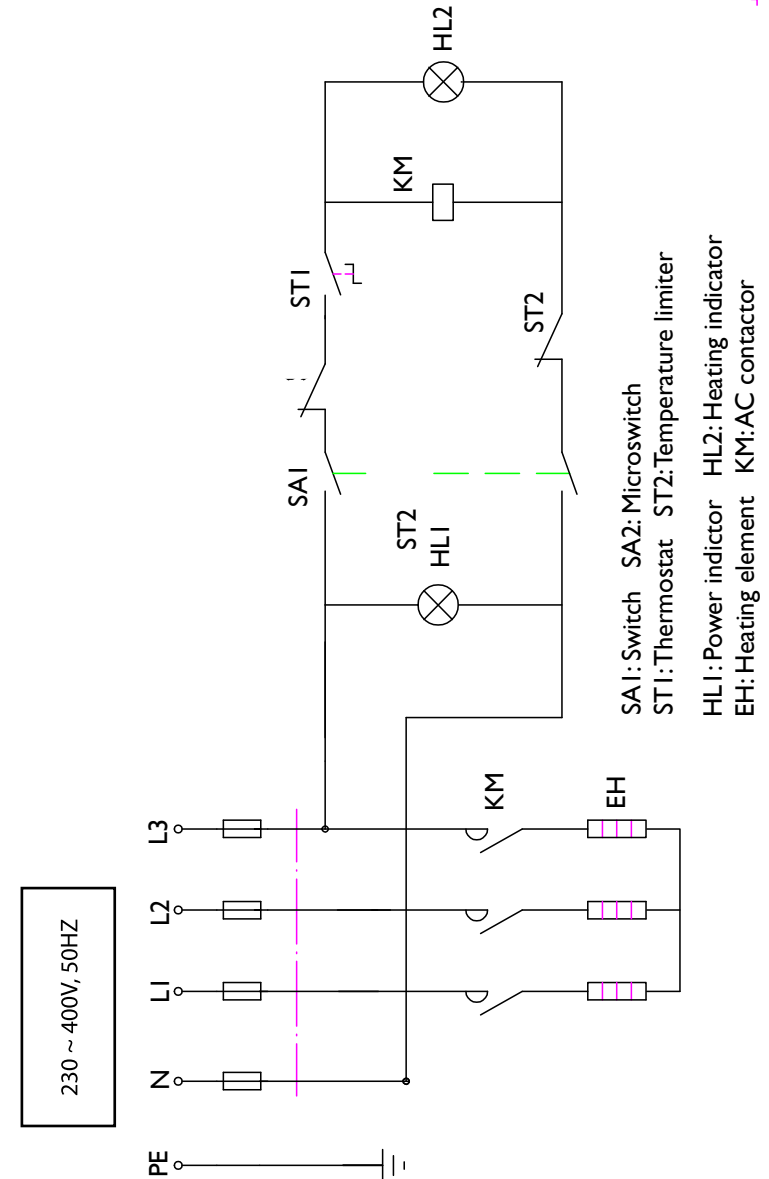
Bei Modell, for model, pour modèle, per il modello, dla model

- RCBG 30STH Belastung der Ablage bei max. Füllmenge = **max. 8kg**
- RCBG 30STH Load of the tray at max. oil capacity = **max. 8kg**
- RCBG 30STH Charge de la bac à max. quantité d'huile = **max. 8kg**
- RCBG 30STH Caricare il vassoio con max. capacità di olio = **max. 8kg**
- RCBG 30STH Belastung der Ablage bei max. Füllmenge = **max. 8kg**

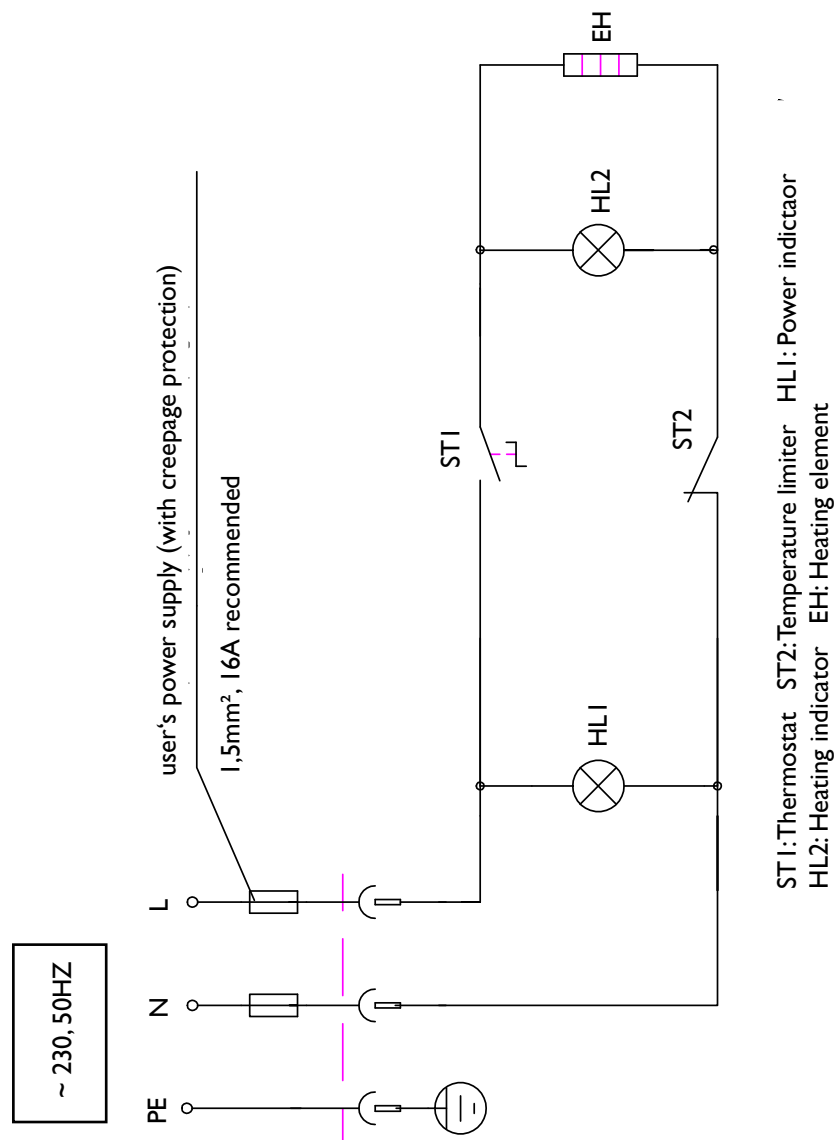


Bei Modell, for model, pour modèle, per il modello, dla model

- RCBG 18STH Belastung der Ablage bei max. Füllmenge **max. 5kg**
- RCBG 18STH Load of the tray at max. oil capacity = **max. 5kg**
- RCBG 18STH Charge de la bac à max. quantité d'huile = **max. 5kg**
- RCBG 18STH Caricare il vassoio con max. capacità di olio = **max. 5kg**
- RCBG 18STH Belastung der Ablage bei max. Füllmenge = **max. 5kg**



- RCBG I8

**DE**

Hiermit bestätigen wir, dass die hier in dieser Anleitung aufgeführten Geräte CE-konform sind.

**EN**

We hereby certify that the appliances listed in this manual are CE compliant.

**FR**

Par la présente, nous confirmons que les appareils présentés dans ce mode d'emploi sont conformes aux normes Ce.

**PL**

Niniejszym potwierdzamy, że urządzenia opisane w tej instrukcji są zgodne z deklaracją CE.

**IT**

Con la presente documentazione si certifica che i dispositivi descritti all'interno del manuale sono conformi alle vigenti norme CE.

**ES**

Por la presente confirmamos que los dispositivos detallados en este manual son conformes con las normativas de la CE.

---

## Umwelt – und Entsorgungshinweise

---

### Hersteller an Verbraucher

Sehr geehrte Damen und Herren,

gebrauchte Elektro – und Elektronikgeräte dürfen gemäß europäischer Vorgaben **[1]** nicht zum unsortierten Siedlungsabfall gegeben werden, sondern müssen getrennt erfasst werden. Das Symbol der Abfalltonne auf Rädern weist auf die Notwendigkeit der getrennten Sammlung hin. Helfen auch Sie mit beim Umweltschutz. Sorgen Sie dafür, dieses Gerät, wenn Sie es nicht mehr weiter nutzen wollen, in die hierfür vorgesehenen Systeme der Getrenntsammlung zu geben.



In Deutschland sind Sie gesetzlich **[2]** verpflichtet, ein Altgerät einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die öffentlich – rechtlichen Entsorgungsträger (Kommunen) haben hierzu Sammelstellen eingerichtet, an denen Altgeräte aus privaten Haushalten ihres Gebietes für Sie kostenfrei entgegengenommen werden. Möglicherweise holen die rechtlichen Entsorgungsträger die Altgeräte auch bei den privaten Haushalten ab.

Bitte informieren Sie sich über Ihren lokalen Abfallkalender oder bei Ihrer Stadt – oder Gemeindeverwaltung über die in Ihrem Gebiet zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten.

**[1]** RICHTLINIE 2002/96/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES  
ÜBER ELEKTRO – UND ELEKTRONIK – ALTGERÄTE

**[2]** Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die umweltverträgliche Entsorgung  
von Elektro – und Elektronikgeräten (Elektro – und Elektronikgerätegesetz – ElektroG).

### Utylizacja produktu

Produkty elektryczne i elektroniczne po zakończeniu okresu eksploatacji wymagają segregacji i oddania ich do wyznaczonego punktu odbioru. Nie wolno wyrzucać produktów elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego. Zgodnie z dyrektywą WEEE 2012/19/UE obowiązującą w Unii Europejskiej, urządzenia elektryczne i elektroniczne wymagają segregacji i utylizacji w wyznaczonych miejscach. Dbając o prawidłową utylizację, przyczyniasz się do ochrony zasobów naturalnych i zmniejszasz negatywny wpływ oddziaływania na środowisko, człowieka i otoczenie. Zgodnie z krajowym prawodawstwem, nieprawidłowe usuwanie odpadów elektrycznych i elektronicznych może być karane!

For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

---

## CONTACT

expondo Polska sp. z o.o. sp. k.

ul. Dekoracyjna 3  
65-155 Zielona Góra | Poland, EU

e-mail: info@expondo.de