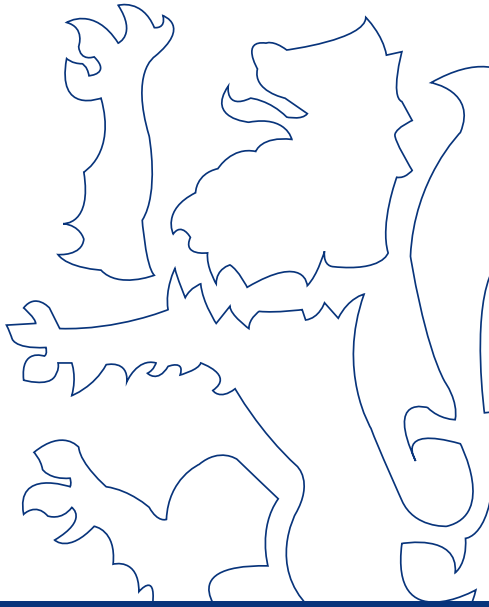
ROYAL
catering

BEDIENUNGSANLEITUNG

User manual | Manuel d´utilisation | Istruzioni per l'uso | Manual de instrucciones | Instrukcja | Návod k použití

HOT DOG MAKER

- **RCHG**-5E
- **RCHG**-7E
- **RCHG**-9E
- **RCHG**-11E
- **RCHG**-5T
- **RCHG**-7T
- **RCHG**-9T
- **RCHG**-11T



ROYAL
catering

Inhalt | Contenu | Content | Contenuto | Contenido | Treść | Obsah

Deutsch 3
English 5
Français 8
Polski 11
Español 14
Italiano 17
Česky 20

1. EINFÜHRUNG

Alle Modelle der RCHG Serie aus Edelstahl wurden nach höchsten Standards und neuestem Design entwickelt. Angenehmes Design, benutzerfreundliche Struktur und einfache Bedienung zeichnen alle Geräte aus dem Haus Royal Catering aus. Es zeichnet sich außerdem durch eine schnelles Aufheizen und seine Antihaft-Beschichtug aus.

2. TECHNISCHE DETAILS

Modell	Spannung (V)	Power (W)	Temperatur Bereich	Anzahl Rollen	Maße (cm)
RCHG-5E RCHG-5T	230	850	0 - 250°C	5	58,50x26x38
RCHG-7E RCHG-7T	230	1160	0 - 250°C	7	58,5x33,50x38
RCHG-9E RCHG-9T	230	1500	0 - 250°C	9	58,50x40,50x41
RCHG-11E RCHG-11T	230	1850	0 - 250°C	11	58,20x48x42,50

3. TRANSPORT & AUFBEWAHRUNG

Während des Transportes sollte das Gerät mit Vorsicht behandelt werden und vor etwaigen Vibrationen oder Erschütterungen geschützt werden. Die Geräte sollen nicht Draußen gelagert werden. Sie sollen in einem gut belüfteten Raum gelagert werden. Bitte das Gerät nicht kopfüber lagern.

4. BEDIENUNGSHINWEISE

- Die Volt-Anzahl von etwaigem Equipment muss mit dem des Hot Dog Gerätes übereinstimmen.
- Die Steckdose und die Sicherung sollten sich in der Nähe des Gerätes befinden.
- Das Gerät sollte nur von Fachpersonal angeschlossen werden.

5. BEDIENUNG

- Vor dem Gebrauch muss etwas Pflanzenöl auf die Rollen aufgetragen werden, sodass sich die Rollen reibungslos bewegen können.
- Schalten Sie den Power Schalter ein.
- Mit den Schaltern am Frontpanel kann die Temperatur der Rolleinheiten geregelt werden, je nach Anzahl und Bräunungsgrad.
- Stellen Sie die eine Temperatur Ihrer Wahl ein, dann leuchtet die Temperaturkontrolllampe auf. Wenn die gewählte Temperatur erreicht ist, schatet sich die Temperaturkontrolllampe aus.

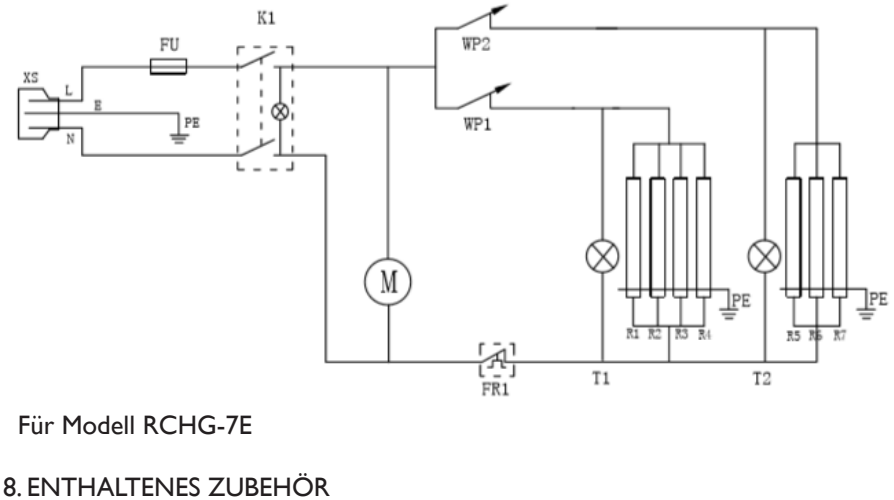
Rev. 01.08.2017

- Wenn sich die Temperatur nach einiger Zeit wieder verringern sollte, leuchtet die Temperaturkontrolllampe wieder auf und die Temperatur wird automatisch wieder angepasst. Durch die moderne Konstruktion und effiziente Bauweise arbeitet das Gerät äußerst ökonomisch und energiesparend.
- Ausschalten: Power Schalter drücken.

6. REINIGUNG & WARTUNG

- Während Reinigung und Wartung muss das Gerät ausgeschaltet sein, um Schäden und Verletzungen zu verhindern.
- Bitte benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keine harten Metallgegenstände, sondern nur rein weiches Tuch oder etwas aus Holz, um etwaigen Schäden auf der Oberfläche vorzubeugen.
- Reinigen Sie das Gerät direkt nach der Benutzung mit einem weichen Tuch, damit die Funktion des Antriebs durch Dreck nicht gestört wird. Bitte reinigen Sie das Gerät nicht direkt mit Wasser, um die elektrische Funktion nicht zu beein-trächtigen.

7. SCHALTPLAN



Für Modell RCHG-7E

8. ENTHALTENES ZUBEHÖR

Bedienungsanleitung

ROYAL catering

USER MANUAL

HOT DOG MAKER

1. INTRODUCTION

All of the RCHG stainless steel series models were designed and manufactured according to the highest standards. All devices by Royal Catering are characterized by a visually appealing design, user-friendly structure and simple operation. Moreover, all tools feature rapid heating and non-stick coating.

2. TECHNICAL DETAILS

Model	Voltage (V)	Power (W)	Temperature range	Number of reels	Dimension (cm)
RCHG-5E RCHG-5T	230	850	0 - 250°C	5	58,50x26x38
RCHG-7E RCHG-7T	230	1160	0 - 250°C	7	58,5x33,50x38
RCHG-9E RCHG-9T	230	1500	0 - 250°C	9	58,50x40,50x41
RCHG-11E RCHG-11T	230	1850	0 - 250°C	11	58,20x48x42,50

3. TRANSPORT AND STORAGE

During transportation all devices must be handled with care and have to be protected against shaking, jerking and strong tremors. The devices should not be stored outside. They should be stored in a well-ventilated room. Please DO NOT store any of the devices upside down.

4. OPERATING INSTRUCTIONS

- Volt value of possible additional equipment must coincide with volt value of the Hot Dog maker.
- Fuse and main plug socket must be near the machine.
- The device may be installed and attached only by authorized personnel.

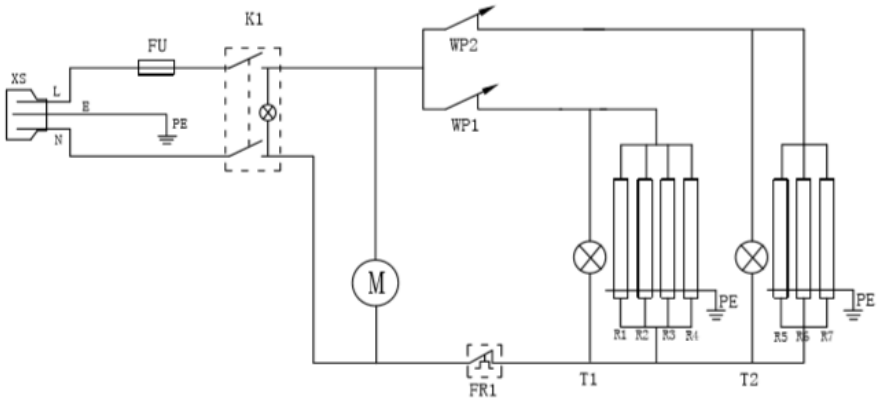
5. OPERATION

- Before first use, apply some vegetable oil to the reels to ensure smooth running.
- Switch the POWER switch on.
- Depending on the amount of sausages and the desired degree of roasting, you can regulate the wheels' temperature by using the front panel buttons.
- The temperature control lamp lights up when you select a temperature. Once this temperature is reached, the lamp switches off automatically.
- If the temperature drops, the temperature control lamp lights again and the temperature will automatically be adjusted.
- Thanks to the modern construction and efficient design the device is highly economical and energy-efficient.
- To switch off: press the POWER button

6. CLEANING AND MAINTENANCE

- Before any maintenance or cleaning work, the device must be switched off in order to prevent any damage and injuries.
- For cleaning, please do not use any hard metallic objects. To prevent any damage to the surface use a soft dry cloth or wooden device.
- Directly after use please clean the device using a soft, dry cloth to ensure that the gear functionality is not affected by dirt. Please DO NOT clean the device directly with water to protect the electrics and prevent damage.

7. CIRCUIT DIAGRAM



For model RCHG-7E

8. INCLUDED ACCESSORIES

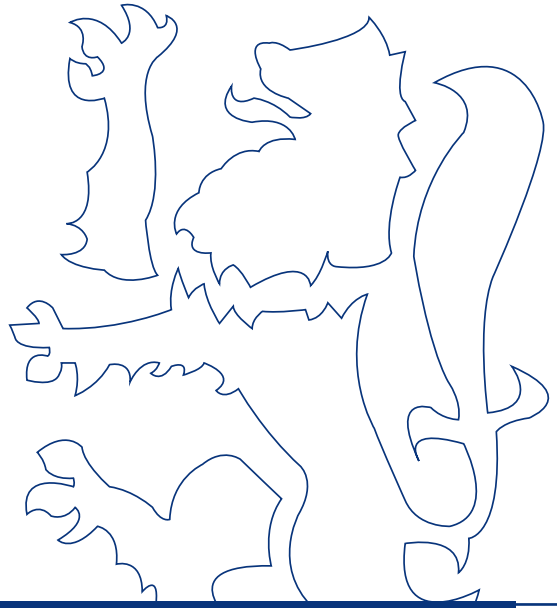
Manual

Rev. 01.08.2017

ROYAL catering

MODE D'EMPLOI

GRILL À HOTDOGS



1. INTRODUCTION

Tous les modèles en acier inox de la série RCHG ont été développés selon des standards techniques élevés et des critères de design actuels. Un aspect agréable, une structure stable et une facilité d´usage permettent à nos articles de se démarquer de la concurrence. Un chauffage rapide ainsi qu´une couche de protection empêchant aux aliments d´attacher pendant la cuisson sont d´autres caractéristiques de nos appareils Royal Catering.

2. DÉTAILS TECHNIQUES

Modèle	Tension (V)	Puissance (W)	Plage de température	Nombre de rouleaux	Dimensions (cm)
RCHG-5E RCHG-5T	230	850	0 - 250°C	5	58,50x26x38
RCHG-7E RCHG-7T	230	1160	0 - 250°C	7	58,5x33,50x38
RCHG-9E RCHG-9T	230	1500	0 - 250°C	9	58,50x40,50x41
RCHG-11E RCHG-11T	230	1850	0 - 250°C	11	58,20x48x42,50

3. TRANSPORT ET STOCKAGE

Pendant le transport, l´appareil doit être manipulé avec précaution et protégé des vibrations et / ou chocs. Les appareils ne doivent pas être stockés à l´extérieur, mais dans un endroit bien aéré. Ne pas stocker tête bêche.

4. CONSEILS D´UTILISATION

- Tout équipement complémentaire doit avoir le même voltage que le grill à hotdogs.
- La prise et le disjoncteur doivent se trouver à proximité de l´appareil.
- L´appareil ne doit être branché et utilise que par un personnel compétent.

5. UTILISATION

- Avant l´utilisation, appliquer un peu d´huile végétale sur les rouleaux afin qu´elles puissant tourner sans frottements
- Allumer l´appareil grâce à la touché Power
- Avec les boutons sur la partie frontale, vous pouvez régler la température de chauffe des rouleaux ainsi que le nombre de rouleaux devant chauffer. Réglez la température comme souhaité, la lumière de contrôle de la température doit s´allumer. Une fois la température choisie atteinte, la lumière s´éteint. Si la tem-

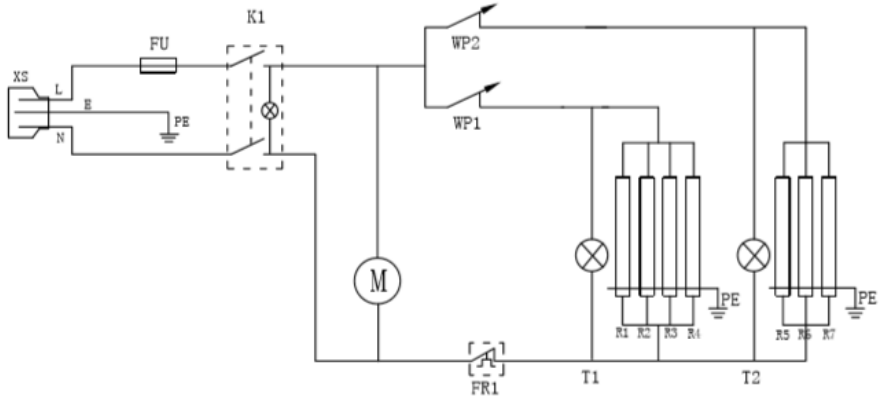
pérature des rouleaux baisse et tombe sous la valeur désirée, l´appareil reprend le processus de chauffe pour maintenir la température au niveau désiré, et la lumière se rallume. L´appareil travaille de façon économique.

- Pour éteindre l´appareil, presser le bouton Power.

6.NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Pendant le nettoyage et l´entretien, l´appareil doit être éteint, afin d´éviter des dommages et blessures.
- Veuillez n´ utiliser pour le nettoyage de l´appareil aucun objet métallique. Un
- chiffon doux ou des ustensiles en bois sont appropriés à un nettoyage évitant un en dommagement des surfaces.
- Nettoyez l´appareil directement après utilisation. Ne le nettoyez pas à grande eau afin de ne pas endommager les circuits électriques.

7. SCHÉMA DE CIRCUITS



Pour modèle RCHG-7E

ROYAL catering

INSTRUKCJA OBSŁUGI

GRILL ROLKOWE

Wszystkie modele z serii RCGH ze stali szlachetnej zostały zaprojektowane zgodnie z najwyższymi standardami i posiadają najnowszy design. Przyjemny wygląd, struktura przyjazna dla użytkownika i prosta obsługa charakteryzują wszystkie urządzenia firmy Royal Catering. Urządzenia wyróżniają się również krótkim czasem podgrzewania i posiadają powłokę zapobiegającą przywieraniu.

1. DANE TECHNICZNE

Typ	Napięcie (V)	Moc (W)	Zakres temperatur	Ilość rolek	Wymiary (cm)
RCHG-5E RCHG-5T	230	850	0 - 250°C	5	58,50x26x38
RCHG-7E RCHG-7T	230	1160	0 - 250°C	7	58,5x33,50x38
RCHG-9E RCHG-9T	230	1500	0 - 250°C	9	58,50x40,50x41
RCHG-11E RCHG-11T	230	1850	0 - 250°C	11	58,20x48x42,50

2. TRANSPORT I SKŁADOWANIE

Podczas transportu należy ostrożnie obchodzić się z urządzeniem i zabezpieczyć je przed wibracjami lub wstrząsami. Urządzeń nie należy
składować na zewnątrz. Powinny być magazynowane w dobrze wentylowanym pomieszczeniu. Nie magazynować urządzenia do góry nogami.

3. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Napięcie ewentualnego osprzętu musi się zgadzać z napięciem maszyny
- do hot-dogów.
- Gniazdko i zabezpieczenie powinny się znajdować w pobliżu urządzenia.
- Urządzenie powinno być podłączane wyłącznie przez fachowy personel.

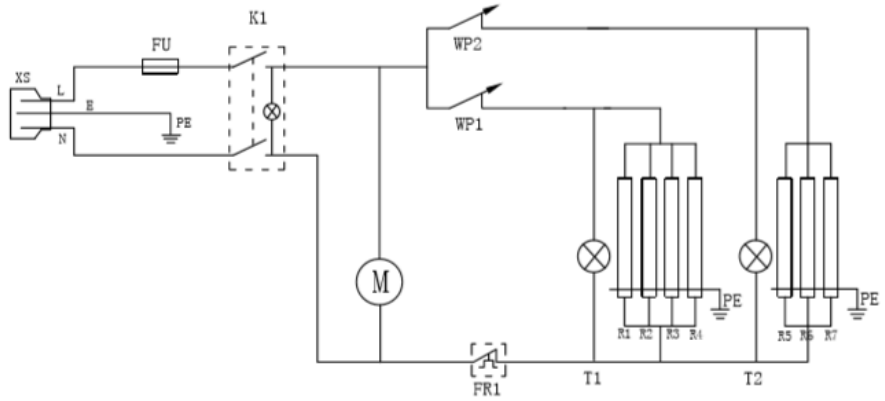
4. OBSŁUGA

- Przed użyciem na rolki należy nanieść niewielką ilość oleju roślinnego, żeby rolki mogły się poruszać bez tarcia.
- Włączyć główny włącznik.
- Przełącznikami na panelu z przodu urządzenia można regulować temperaturę rolek w zależności od ilości i stopnia zarumienienia. Ustawić temperaturę wedle wyboru, zaświeci się kontrolka temperatury. Po osiągnięciu wybranej temperatury kontrolka temperatury wyłączy się. Jeśli temperatura obniży się po pewnym czasie, kontrolka temperatury zaświeci się ponownie a temperatura zostanie ponownie dopasowana automatycznie. Dzięki nowoczesnej konstrukcji i efektywnej konstrukcji urządzenie pracuje nadzwyczaj ekonomicznie i oszczędza energię.
- Wyłączanie: nacisnąć przełącznik Power.

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Podczas czyszczenia i konserwacji urządzenie musi być wyłączone, żeby uniknąć szkód i obrażeń.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać twardych przedmiotów metalowych,
- a jedynie miękkiej szmatki lub szpatułki drewnianej, żeby zapobiec uszkodzeniu powierzchni.
- Wyczyścić urządzenie po zakończeniu pracy miękką szmatką. Urządzenia nie należy
- czyścić bezpośrednio wodą, żeby nie uszkodzić jego funkcji elektrycznych.

6. SCHEMAT POŁĄCZEŃ

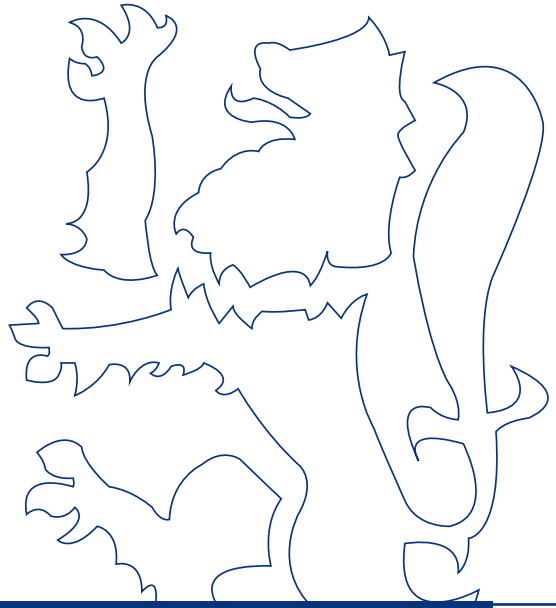


Dla modelu RCHG-7E

ROYAL catering

MANUAL DE UTILIZACIÓN

MAQUINA PALOMITERA



1. INTRODUCCIÓN

Todos los modelos de acero inoxidable de la serie RCHG han sido fabricados siguiendo elevados estándares técnicos y los criterios de diseño más actuales. Un aspecto agradable, una estructura estable y una gran facilidad de uso hacen que nuestros productos destaquen frente a otros similares del mercado. El rápido calentamiento y la capa de protección de nuestras máquinas evitan que los alimentos se peguen durante la cocción, una ventaja más de los aparatos de Royal Catering.

2. DATOS TÉCNICOS

Modelo	Tensión (V)	Potencia (W)	Temperaturas	Número de rodillos	Dimensiones (cm)
RCHG-5E RCHG-5T	230	850	0 - 250°C	5	58,50x26x38
RCHG-7E RCHG-7T	230	1160	0 - 250°C	7	58,5x33,50x38
RCHG-9E RCHG-9T	230	1500	0 - 250°C	9	58,50x40,50x41
RCHG-11E RCHG-11T	230	1850	0 - 250°C	11	58,20x48x42,50

3. TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Durante el transporte el aparato debe ser manipulado con precaución y protegido de las vibraciones y los posibles golpes. Estos aparatos no deben ser almacenados en el exterior, sino en un lugar protegido y bien ventilado. No almacene el aparato bocaabajo.

4. CONSEJOS DE USO

- Todo equipamiento complementario que se utilice con la parrilla de hotdogs debe tener el mismo voltaje.
- La toma de corriente y el disyuntor deben estar colocados lo más próximos posible al aparato.
- La máquina no debe ser enchufada ni utilizada por personal no preparado para ello.

5. UTILIZACIÓN

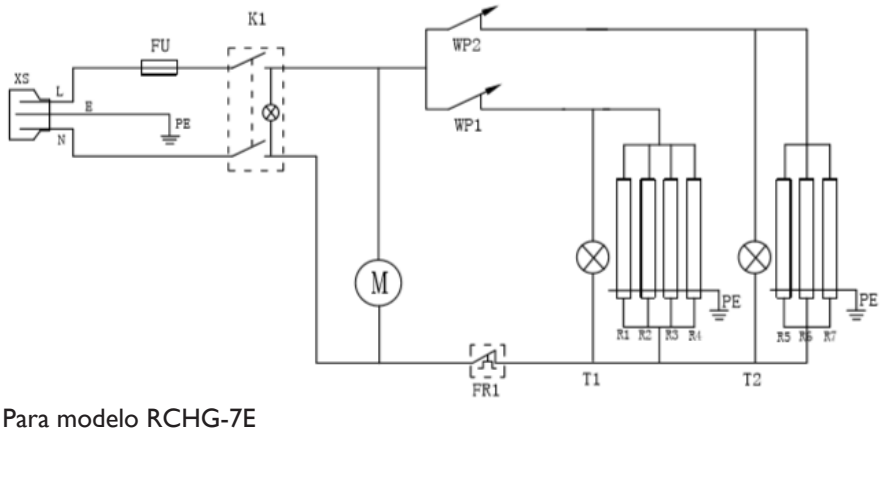
- Antes del uso, debe aplicarse un poco de aceite vegetal sobre los rodillas para que puedan girar sin fricciones.
- Enchufe el aparato con el botón de Power.

- Con los botones de la parte frontal se puede regular la temperatura de calentamiento de los rodillos así como el número de rodillos que pueden calentarse. Ajuste la temperatura deseada, el piloto de control se encenderá. Una vez alcanzada la temperatura elegida, la luz se apaga. Si la temperatura de los rodillos disminuye por debajo del valor regulado, el aparato retoma el proceso de calentamiento para mantenir la temperatura al nivel deseado. El aparato funciona de forma económica, ahorrando tanta energía como es posible.
- Para apagar el aparato, pulse el botón Power.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Durante la limpieza y el mantenimiento, el aparato debe estar apagado para evitar daños y heridas.
- No utilice ningún objeto metálico para la limpieza del aparato. Se aconseja utilizar un paño suave o utensilios de madera para una limpieza que no deteriore la superficie.
- Limpie el aparato directamente después del uso. No utilice una gran cantidad de agua, pues podría dañar los circuitos eléctricos.

7. DIAGRAMA DE CIRCUITO



Para modelo RCHG-7E

ROYAL catering

ISTRUZIONI D‘USO

SCALDA HOT DOG

1. INTRODUZIONE

Tutti i modelli della serie RCHG in acciaio inox sono stati progettati secondo gli standard piu‘ elevati e il design piu‘ moderno. Tutti i dispositivi di Royal Catering si contraddistinguono per il loro design nuovo e una struttura facile da usare. Inoltre lo strumento e‘ dotato di un sistema di riscaldamento molto veloce e di un rivestimento antiaderente.

2. DETTAGLI TECNICI

Modelo	Tensione (V)	Alimentazi-one (W)	Temperatura Campo	Quantitá Rulli	Dimensione (cm)
RCHG-5E RCHG-5T	230	850	0 - 250°C	5	58,50x26x38
RCHG-7E RCHG-7T	230	1160	0 - 250°C	7	58,5x33,50x38
RCHG-9E RCHG-9T	230	1500	0 - 250°C	9	58,50x40,50x41
RCHG-11E RCHG-11T	230	1850	0 - 250°C	11	58,20x48x42,50

3. TRASPORTO & CONSERVAZIONE

Prestare molta attenzione a non sottoporre l`apparecchio a vibrazioni eccessive o a non farlo cadere durante il trasporto. I dispositivi non devono essere depositati e conservati in ambienti aperti. I dispositivi di Royal Catering devono essere sempre conservati in locali sufficientemente ventilati. Non posizionare l`apparecchio sotto sopra.

4. CONSIGLI DI UTILIZZO

- Il numero di Volt degli eventuali attrezzi utilizzati in concomitanza deve essere conforme con il voltaggio dello scalda hot dog.
- La presa di corrente e la sicurezza devono trovarsi vicino allo strumento.
- L‘apparecchio deve essere allacciato solo da personale specializzato.

5. FUNZIONAMENTO

- Prima dell`uso e‘ bene cospargere dell`olio vegetale sui rulli in modo che questi ultimi girino senza difficolta‘.
- Accendere l`apparecchio.
- Accendendo il pannello frontale, la temperatura dei rulli puo` essere regolata anche a seconda dell` intensita‘ di cottura.
- Quando scegliete la temperatura desiderata, la luce di controllo temperatura si accende. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, la luce di controllo della temperatura si spegne automaticamente.

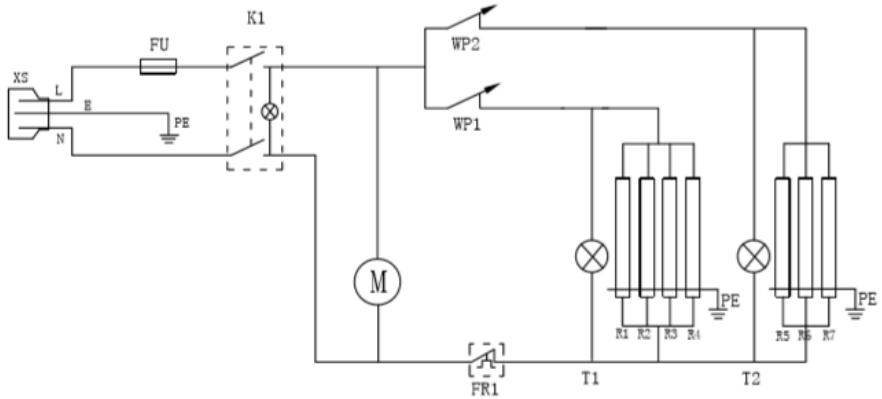
Nel caso in cui dopo un certo periodo di tempo la temperatura dovesse nuovamente abbassarsi, la luce di controllo si illumina di nuovo e la temperatura si adatta automaticamente. Grazie alla sua costruzione moderna ed efficiente, l`apparecchio e‘ economico e risparmia energia.

- SPEGNIMENTO: Premere nuovamente l`interruttore di accensione.

6. PULIZIA & MANUTENZIONE

- Durante le operazioni di pulizia e la manutenzione, l‘apparecchio deve essere spento, per impedire l`insorgere di danni e lesioni.
- Per pulire l`apparecchio non utilizzare strumenti di metallo ma solo un panno morbido oppure strumenti in legno, al fine di evitare danni alla superficie dello strumento.
- Si prega di pulire lo strumento direttamente dopo ogni utilizzo con un panno morbido, in modo tale che le sue funzioni non vengano compromesse a causa della sporcizia accumulata.
- Si prega di non pulire l`apparecchio direttamente con l`acqua per non intaccare le funzioni elettriche dello strumento.

7. SCHEMA DELL`IMPIANTO ELETTRICO



Per il modello RCHG-7E

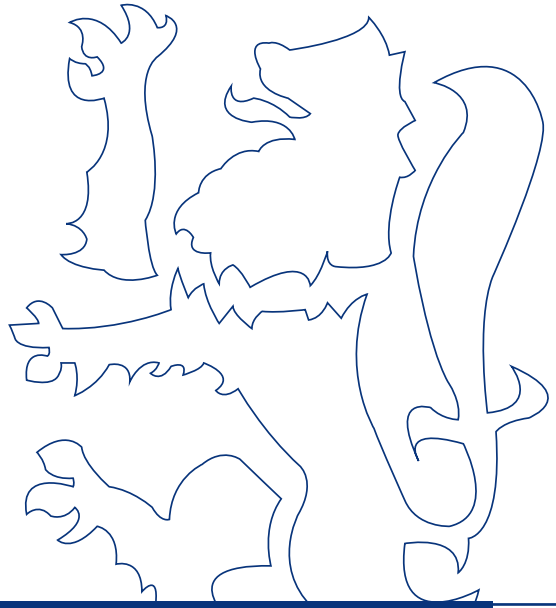
8. ISTRUZIONI DI FUNZIONAMENTO

degli accessori presenti nel contenuto di spedizione

ROYAL catering

NÁVOD K POUŽITÍ

VÁLEČKOVÝ GRIL



1. ÚVOD

Všechny modely řady RCGH z ušlechtilé oceli byly navrženy podle nejvyšších standardů a mají moderní design. Veškerá zařízení Royal Catering se vyznačují příjemným vzhledem, uživatelsky přívětivou konstrukcí a snadným ovládáním. Zařízení mají krátký čas zahřívání a nepřilnavý povrch.

2. TECHNICKÁ SPECIFIKACE

Model	Napětí (V)	Příkon (W)	Teplotní rozsah	Množství válečků	Rozměry (cm)
RCHG-5E RCHG-5T	230	850	0 - 250°C	5	58,50x26x38
RCHG-7E RCHG-7T	230	1160	0 - 250°C	7	58,5x33,50x38
RCHG-9E RCHG-9T	230	1500	0 - 250°C	9	58,50x40,50x41
RCHG-11E RCHG-11T	230	1850	0 - 250°C	11	58,20x48x42,50

3. TRANSPORT A SKLADOVÁNÍ

Během přepravy je třeba opatrně manipulovat se zařízením a chránit jej před vibracemi a otřesy. Neskladujte zařízení venku. Zařízení by měla být skladována v dobře větrané místnosti. Neumísťujte zařízení vzhůru nohama.

4.POZNÁMKY K POUŽITÍ

- Napětí dalších možných přístrojů musí být v souladu s napětím válečkového grilu.
- Zásuvka a ochrany by měly být v blízkosti zařízení.
- Zařízení smí připojit pouze kvalifikovaný personál.

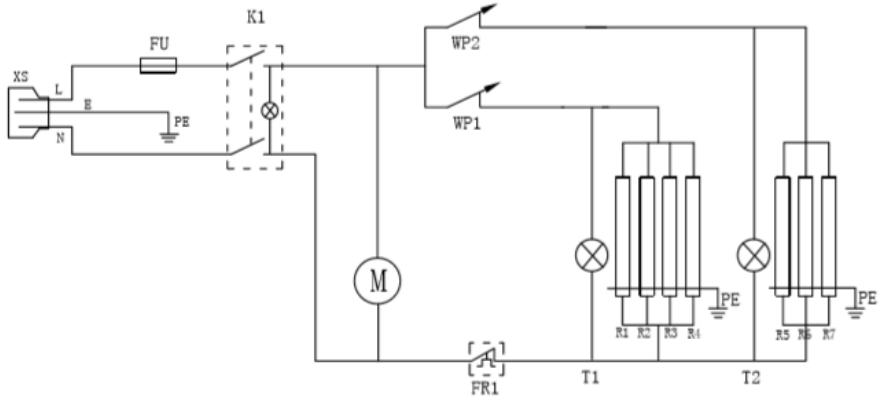
5. POUŽITÍ

- Před použitím naneste na válečky malé množství rostlinného oleje, aby se válečky pohybovaly bez tření.
- Zapněte hlavní spínač.
- Pomocí spínačů na předním panelu zařízení můžete nastavit teplotu válečků v závislosti na množství a stupně zhnědnutí. Nastavte požadovanou teplotu, rozsvítí se kontrolní dioda teploty. Po dosáhnutí vybrané teploty kontrolní dioda zhasne. Pokud po určité době teplota klesne, kontrolní dioda se znovu rozsvítí, a teplota se nastaví automaticky. Díky moderní a účinné konstrukci pracuje zařízení velmi úsporně a šetří energii.
- Vypínání: stiskněte spínač Power.

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Při čištění a údržbě musí být zařízení vypnuté, aby nedošlo k poškození či zranění.
- K čištění nepoužívejte tvrdé kovové předměty, čistěte zařízení měkkým hadříkem nebo dřevěnou špachtlí, aby nedošlo k poškození povrchu.
- Po dokončení použití vyčistěte zařízení měkkým hadříkem. Nečistěte zařízení přímo vodou, aby nedošlo k poruchám elektrických součástí.

7. SCHEMATICKÉ ZNÁZORNĚNÍ



RCHG-7E

NOTES/NOTIZEN

ROYAL
catering

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. Nowy Kisielin-Innowacyjna 7
66-002 Zielona Góra | Poland, EU

e-mail: info@expondo.de