



ROYAL
cateri n g

BEDIENUNGSANLEITUNG
POPCORNMASCHINE

USER MANUAL
POPCORN MACHINE

MODE D'EMPLOI
MACHINE À POP-CORN

ISTRUZIONI PER L'USO
POPCORN MACCHINA

INSTRUKCJA
MASZYNA DO POPCORNU

MANUAL DE USO
MÁQUINA PALOMITERA

- RCPS-16E
- RCPR-16E
- RCPW-16E



Deutsch	3
English	7
Français	11
Italiano	15
Polski	19
Español	23

1. EINFÜHRUNG

Diese Popcorn Maschine aus dem Hause Royal Catering vereint alle Vorteile von Popcorn Maschinen anderer Hersteller. Sie ist aus einem Aluminiumguss hergestellt und mit gehärtetem Glas ausgestattet, welches durch eine extra Innenbeschichtung gegen Spritzer oder Flecken versehen ist. Diese Maschine zeichnet sich durch hohe Qualität, gute Verarbeitung und Einhaltung aller Sicherheitsstandards aus. Durch ihren energiesparenden Betrieb ist sie besonders für Restaurants, Snack Bars, Kinos und vieles mehr geeignet.

2. TECHNISCHE DATEN

Modelle	RCPS-16E RCPR-16E RCPW-16E
Power (V)	230
Leistung (kW)	1,6
Frequenz (Hz)	50
Temperatur (°C)	220~270
Ölmenge (ml/once)	50
Zuckermenge (g/once)	50
Kornmenge (g/once)	150
Effizienz	1/2

3. SICHERHEITSHINWEISE

1. Die Popcornmaschine soll stabil und fest abgestellt werden, eine Neigung von 3% ist von Vorteil.
2. Die Maschine darf nur mit einer geeigneten Stromquelle eingesetzt werden.
3. Der Sicherungsschalter bzw. der Stromschalter sollten sich in der Nähe der Maschine befinden. Der Weg soll frei zugänglich sein.
4. Alle Anschlüsse sollten von einem Fachmann gemacht werden.

4. BEDIENUNG

1. Schalten Sie den Schalter [Warming & light] ein, um den Heizbereich und das Licht einzuschalten.
2. Schalten Sie den Schalter [HEAT] am Gerät ein und heizen Sie den Topf für 5~6 Minuten vor. Geben Sie nun 50ml Öl (am besten Kokosfett), 150g Korn und 50g Zucker in den Topf.
3. Achten Sie bitte während der Popcorn Herstellung darauf, dass die Tür geschlossen ist, damit das heiße Popcorn nicht herauskommen kann und Verbrennungen verursacht.
4. Rühren Sie das Popcorn durch Einschalten der Rührfunktion [TURN-Schalter] bis alle Körner aufgeplatzt sind, danach können Sie es aus dem Kessel kippen, dazu betätigen Sie einfach den Hebel am Topf und das Popcorn fällt aus dem Topf.
5. Wiederholen Sie diesen Vorgang so oft Sie wünschen. Es benötigt nur ca. 2 Minuten bis das Korn kontinuierlich poppt.
6. Bitte lassen Sie kein Öl auf die heiße Platte tropfen, sonst besteht Feuergefahr. Warnung: Geben Sie kein Wasser auf die Platte, während des Popp-Vorgangs.
7. Die Maschine ist mit einem Temperaturregler ausgestattet. Wenn die Temperatur die maximal empfohlene Temperatur übersteigt, wird die Maschine automatisch abgeschaltet, um die Sicherheit zu gewährleisten.

5. REINIGUNG UND PFLEGE

1. Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Stecker aus dem Strom, um Unfälle zu vermeiden während die Maschine gereinigt wird.
2. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch mit etwas Korrosionsschutz um die Maschine von außen zu reinigen. Reinigen Sie die Maschine nicht direkt mit Wasser, andernfalls kann die elektrische Funktion beschädigt werden.
3. Wenn das Gerät für eine längere Zeit nicht benutzt wird, ziehen Sie bitte den Stromstecker.
4. Reinigen Sie Innenseite des Gerätes nicht mit harten Metallgegenständen, ansonsten wird die Beschichtung beschädigt.

6. ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

Problem	Ursachen	Mögliche Abhilfen
Licht nicht an	Stromstecker nicht verbunden	1. Befestigen Sie das Kabel 2. Wechseln Sie die Glühbirne
Heizt nicht	1. Lockeres Kabel des Popcorn-Topfes 2. Heizrohr durchgebrannt 3. Elektrische Leitung unterbrochen	1. Ziehen Sie die Schrauben fest 2. Wechseln Sie das Heizrohr 3. Verändern Sie die elektrische Kapazität
Zu hohe oder zu niedrige Temperatur	Thermostat funktioniert nicht	Wechseln Sie das Thermostat

7. ANLAGE ZUR MASCHINE

- Bedienungsanleitung
- Glühbirne

ACHTUNG

Bitte entfernen Sie das Transportklebeband vom Rührarm, der sich im Topf befindet vor der Ingebrauchnahme.



USER MANUAL

POPCORN MACHINE

- RCPS-16E
- RCPR-16E
- RCPW-16E



1. INTRODUCTION

The popcorn machine by Royal Catering combines all advantages of machines from other manufacturers. It is made of aluminum casting and equipped with hardened glass, which is protected against sprinkles and splashes due to an additional internal coating. This machine offers high quality, good processing and compliance with all safety standards. Thanks to its energy-saving operation, this device is very suitable for restaurants, snack bars, cinemas and many more.

2. TECHNICAL DETAILS

Model	RCPS-16E RCPR-16E RCPW-16E
Power (V)	230
Performance (kW)	1.6
Frequency (Hz)	50
Temperature (°C)	220~270
Amount of oil (ml/once)	50
Amount of sugar (g/once)	50
Amount of grain (g/once)	150
Efficiency	1/2

3. SAFETY INSTRUCTIONS

1. The popcorn machine may be placed where it has a strong and rigid position (a 3% slant is an advantage).
2. The device should only be connected with an appropriate power source.
3. The security switch / power switch should be located near the machine. The path must be freely accessible.
4. All electrical connections have to be carried out by authorized personnel only

4. OPERATION

1. In order to switch on the heating range and the light turn on the switch (Warming & light).
2. Turn on the switch (HEAT) and pre-heat the bowl for 5-6 minutes. Put 50 ml oil (coconut oil would be best), 150 g grain and 50 g sugar into the pan.
3. Please note that during the production of popcorn, the door needs to be closed so that the hot popcorn cannot escape and cause burns.
4. By turning on the stir function (TURN-switch) you can stir the popcorn until all grains are popped. Now, tip the popcorn out of the bowl. To do that you have to operate the lever attached to the bowl.
5. You can repeat this procedure as often as you want to. It only takes approximately 2 minutes until the grain steadily pops.
6. Do not let any oil drop on the hot plate as it can result in a fire. **WARNING:** Do not let any water drip on the plate during the popcorn procedure.
7. The device is equipped with a thermostat. If the temperature exceeds the maximum the machine switches off automatically to ensure the required safety.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

1. Switch off the device and disconnect the power plug in order to prevent accidents when cleaning the machine.
2. To clean the device from the outside, use a wet cloth with some corrosion protection. **DO NOT** clean the machine with water as it can damage the electric function of the device.
3. If the device is not used for a prolonged period of time unplug the power plug.
4. **DO NOT** clean the inside of the device with hard metallic objects, as this will damage the coating of the machine.

6. TROUBLESHOOTING

Problem	Causes	Possible remedies
No light	Power plug is not connected	1. Fasten the cable 2. Replace bulb
No heating	1. Loose cable at the popcorn bowl 2. Heating tube has blown 3. Electrical connection is interrupted	1. Tighten the screws 2. Replace the heating pipe 3. Change the electrical capacity
Too high or too low temperature	Thermostat failure	Change the thermostat

7. EQUIPMENT

- Manual
- Bulb

ATTENTION

Before usage please remove the adhesive tape from the mixing arm, which is placed inside of the bowl.

MODE D'EMPLOI**MACHINE À POP-CORN**

- RCPS-16E
- RCPR-16E
- RCPW-16E



1. INTRODUCTION

Cette machine à pop-corn de Catering Royal unit tous les avantages des autres fabricants. Elle est fabriquée d'une coulée d'aluminium et elle est équipée de verre trempé. Grâce à son revêtement spécial, il protège contre des taches et des giclées. La machine se distingue par sa qualité supérieure, son traitement extraordinaire et ses standards de sécurité élevé. Elle est parfaitement appropriée pour des restaurants, des cinémas et des bars.

2. DÉTAILS TECHNIQUES

Modèle	RCPS-16E RCPR-16E RCPW-16E
Power (V)	230
Puissance (kW)	1.6
Fréquence (Hz)	50
Température (°C)	220~270
Quantité de l'huile (ml/once)	50
Quantité du sucre (g/once)	50
Quantité des grains (g/once)	150
Efficacité	1/2

3. INDICATIONS DE SÉCURITÉ:

1. Déposez la machine à pop-corn sur un sol stable, si possible avec une inclinaison de 3%.
2. N'utilisez la machine qu'avec une source de courant appropriée).
3. Le disjoncteur devrait se trouver près de la machine. L'accès devrait être libre.
4. Toutes connexions devraient être faites d'un expert.

4. UTILISATION

1. Activez l'interrupteur du réseau [Warming & HEat] afin d'allumer la lumière et la plaque de calorifère.
2. Activez l'interrupteur de la chaudière [HEAT] et faites le chauffer pour env. 5~6 minutes. Ajoutez 50ml d'huile, 150g de grains et 50g de sucre – cela donnera du pop-corn.
3. Faites attention à que la porte est fermée afin que le pop-corn ne puisse pas sortir (cela pourrait causer des brûlures).
4. Remuez le pop-corn [TURN] jusqu'à ce que tous les grains sont éclaté. Après vous pouvez sortir le pop-corn.
5. Répétez cela autant de fois que vous voulez. Il faut à peut près 2 min. jusqu'à ce que les grains éclatent en continu.
6. Faites attention que l'huile ne coule pas sur la plaque – risque d'incendie.

ATTENTION

Faites également attention que l'eau ne coule pas sur la plaque pendant le processus d'éclatement!

7. La machine est équipée d'un thermostat. Lorsque la température augmente au dessus de la température max., la machine s'éteint automatiquement.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Eteignez la machine et débranchez le connecteur afin d'éviter des accidents pendant que vous nettoyez la machine.
2. Utilisez un torchon mouillé avec un peu de protection anticorrosion pour nettoyer l'extérieur de la machine. Ne nettoyez pas la machine directement avec de l'eau, sinon la fonction électrique pourrait être endommagée.
3. Lorsque vous n'utilisez pas la machine, débranchez-la.
4. Ne nettoyez pas l'intérieur de la machine avec du métal – cela endommage le revêtement.

6. DESCRIPTION DE DÉPANNAGE

Problème	Causes	Remèdes
Lumière n'est pas allumé	Connecteur n'est pas branché	1. Branchez le connecteur 2. Echangez l'ampoule
Ne chauffe pas	1. Câble de la chaudière est desserré 2. Le tube de chauffage est grillé 3. Câble électrique est coupé	1. Serrez les vis 2. Echangez le tube de chauffage 3. Changez la capacité électrique
Température trop haute ou trop basse	Thermostat ne fonctionne pas	Echangez le thermostat

7. ANNEXE

- Mode d'emploi
- Ampoule

ATTENTION

Avant d'utiliser la machine, veuillez éliminer le ruban adhésif fixant le bras rotatif au fond du pot

ISTRUZIONI PER L'USO**POPCORN MACCHINA**

- RCPS-16E
- RCPR-16E
- RCPW-16E



1. INTRODUZIONE

La macchina per i popcorn de Catering Royal unisce tutti i vantaggi delle macchine di altri produttori. E ,prodotto in una fusione di alluminio e dotate di finestre in vetro temperato con strato protettivo da schizzi e macchie. Questa macchina dispone di alta qualità, lavorazione eccellente ed è in conformità con gli standard di sicurezza. Con il suo funzionamento economico, è particolarmente adatta per ristoranti, snack, bar, cinema ...

2. DETTAGLI TECNICI

Modello	RCPS-16E RCPR-16E RCPW-16E
tensione (V)	230
potenza (kW)	1.6
frequenza (Hz)	50
temperatura (°C)	220~270
Quantità di olio (ml/oncia)	50
Quantità di zucchero (g/oncia)	50
Quantità di mais (g/oncia)	150
Efficienza	1/2

3. CONSIGLI DI SICUREZZA

1. La macchina per i popcorn deve essere postata in una stalla stabile e fissa. un pendente di 3% è vantaggioso
2. La macchina deve essere usata con una adeguata potenza elettrica.
3. LL'interruttore o interruttore corrispondente alla presa utilizzata deve essere vicino alla macchina, e il passo che conduce ad esso libero.
4. Tutti i collegamenti devono essere controllati da un personale qualificato.

4. UTILIZZARE

1. Premere il pulsante di alimentazione per accendere l'illuminazione e il riscaldamento.
2. Accendere la pentola e preriscaldare essa per 5-6 minuti. Aggiungere 50 ml di olio, 150 g e di mais e 50 g di zucchero nella pentola per produrre il popcorn.
3. Assicurarsi che la porta è chiusa durante la produzione di pop-corn per evitare proiezioni di popcorn caldi.
4. Lasciate mescolare i popcorn fino a quando tutti i chicchi sono consumati. Una volta che la produzione è completa, è possibile svuotare la pentola.
5. Ripetere questa operazione quante volte volete.
6. Non lasciate sgocciolare l'olio sulla piastra riscaldante sul fondo della macchina per evitare incendi. Non versare acqua sul piatto durante la cottura!
7. La macchina è dotata di un regolatore di temperatura. Quando la temperatura massima consigliata è superata, la macchina si raggiunge automaticamente per la sicurezza degli utenti.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Spegner la macchina e staccare la spina dell'alimentatore per evitare incidenti durante la pulizia.
2. Usare un panno umido con un po ,di anti-corrosione per gli parte esterni dell'unità. Non pulire con acqua per evitare di danneggiare i circuiti elettrici.
3. Quando non in uso per lungo tempo, si prega di staccare la spina.
4. Non pulire l'interno della macchina con utensili in metallo in modo da non danneggiare i rivestimenti.

6. PROBLEMI TECNICI

Problema	Causa	Possibili Soluzioni
nessuna luce	senza alimentazione	1. Controllare i contatti 2. Cambiare la lampadina
Non riscalda	1. Rottura del cavo della pentola 2. Riscaldamento è danneggiato 3. Assenza di alimentazione	1. Serrare le viti 2. Cambiare il riscaldatore 3. Cambiare la sorgente di alimentazione
temperatura troppo alta o troppo bassa	il termostato non funziona	Cambiare il termostato

7. FORNITO CON LA MACCHINA

- Istruzioni per l'uso
- Lampadina

ATTENZIONE

Prima di usare la macchina, rimuovere il nastro adesivo che fissa el braccio rotante sul fondo della pentola.

ISTRUKCJA OBSŁUGI**MASZYNA DO POPCORN**

- RCPS-16E
- RCPR-16E
- RCPW-16E



I. WPROWADZENIE

Maszyna do popcornu firmy Royal Catering jednoczy wszystkie zalety maszyn do popcornu innych producentów. Boki obudowy są wykonane z odlewu aluminiowego i wyposażone w hartowane szkło, które dzięki dodatkowej powłoce wewnętrznej jest odporne na pryskanie i plamy. Maszyna wyróżnia się wysoką jakością obróbki i spełnia wszystkie standardy bezpieczeństwa. Dzięki pracy w trybie oszczędzania energii nadaje się szczególnie dla restauracji, barów szybkiej obsługi, kin i wielu innych.

2. DANE TECHNICZNE

Model	RCPS-16E RCPR-16E RCPW-16E
Napięcie (V)	230
Moc (kW)	1.6
Częstotliwość (Hz)	50
Temperatura (°C)	220~270
Ilość oleju (ml/once)	50
Ilość cukru (g/once)	50
Ilość ziaren (g/once)	150
Wydajność	1/2

3. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

1. Maszyna do popcornu powinna zostać ustawiona stabilnie, zaleca nachylenie 3%.
2. Maszyna może pracować tylko przy odpowiednim źródle prądu.
3. Wyłącznik bezpieczeństwa lub prądowy powinien się znajdować w pobliżu maszyny. Droga dostępu powinna być wolna od przeszkód.
4. Wszystkie przyłącza powinny wykonać fachowiec.

4. OBSŁUGA

1. Włączyć włącznik sieciowy, żeby załączyć grzałki i światło
2. Włączyć przełącznik na kotle i podgrzewać go przez ok. 5-6 minut. Dodać 50 ml oleju, 150 g ziaren i 50 g cukru do kotła. Powstaje popcorn
3. Podczas produkcji popcornu uważać, żeby drzwi były zamknięte, żeby nie wydostawał się gorący popcorn, który może powodować poparzenia.
4. Zamieszać popcorn do momentu pęknięcia wszystkich ziaren, następnie można go wyjąć z kotła.
5. Powtarzać proces tak często, jak to potrzebne. Potrzeba ok. 2 minut, żeby ziarna zaczęły pękać bez przerwy..
6. Nie dopuścić do kapania oleju na gorącą płytę, w przeciwnym razie istnieje zagrożenie pożarem.
Ostrzeżenie: płyty nie należy polewać wodą podczas produkcji popcornu.
7. Maszyna jest wyposażona w regulator temperatury. Jeśli temperatura przekroczy maksymalny zalecany poziom, maszyna wyłączy się automatycznie, żeby zagwarantować bezpieczeństwo.

5. CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

1. Wyłączyć maszynę i wyjąć wtyczkę z gniazdka, żeby uniknąć wypadków podczas jej czyszczenia.
2. Do czyszczenia maszyny z zewnątrz stosować wilgotną ściereczkę nasączoną niewielką ilością środka przeciw korozji. Nie czyścić maszyny bezpośrednio wodą. W przeciwnym przypadku można uszkodzić obwód elektryczny.
3. Jeśli urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas, wyjąć wtyczkę z gniazdka.
4. Nie czyścić wnętrza urządzenia twardymi przedmiotami metalowymi, ponieważ może to uszkodzić powłokę.

6. INSTRUKCJA USUWANIA USTEREK

Problem	Przyczyny	Możliwe środki zaradcze
Światło nie włącza się	Wtyczka nie jest podłączona	1. Zamocować kabel 2. Wymienić żarówkę
Nie ma grzania	1. Luźny kabel podgrzewanego kotła 2. Grzałka przepalona 3. Przewód elektryczny przerwany	1. Dokręcić śruby 2. Wymienić grzałkę 3. Zmienić napięcie elektryczne
Za wysoka lub za niska temperatura	Termostat nie działa	Wymienić termostat

7. ZAŁĄCZNIKI DO MASZYNY

- Instrukcja obsługi
- Żarówka

UWAGA

Przed pierwszym uyciem nale y z miesza a znajduj tego si w garnku usun tam zaberzpieczaj c.

MANUAL DE USO**MÁQUINA PALOMITERA**

- RCPS-16E
- RCPR-16E
- RCPW-16E



1. INTRODUCCION

La máquina palomitera de Royal Catering une todas las ventajas que le ofrecen otros fabricantes del mercado. Está fabricada con un baño de aluminio y equipada con vidrio templado. Gracias a su especial revestimiento, protege contra manchas y salpicaduras. Esta máquina se distingue por su calidad superior, su extraordinario tratamiento y elevados estándares de seguridad. Es especialmente adecuada para cines, bares, ferias y otros lugares similares.

2. DATOS TÉCNICOS

Modelo	RCPS-16E RCPR-16E RCPW-16E
Tensión (V)	230
Potencia (kw)	1.6
Frecuencia (Hz)	50
Temperatura (°C)	220~270
Cantidad de aceite (ml/onza)	50
Cantidad de azúcar (gr/onza)	50
Cantidad de granos (gr/onza)	150
Eficacia	1/2

3. CONSEJOS DE SEGURIDAD

1. Coloque la palomitera sobre una superficie estable, si es posible con una inclinación del 3%.
2. Utilice la máquina únicamente con una fuente de corriente apropiada.
3. El disyuntor debe encontrarse lo más cerca posible de la máquina. El acceso debe estar libre.
4. Todas las conexiones deben ser realizadas por un experto.

4. UTILIZACIÓN

1. Active el interruptor de red [Warming & HEat] para encender la luz interior y la placa calorífera.
2. Active el interruptor de la caldera [HEAT] y déjelo calentar durante unos 5~6 minutos. Añada 50ml de aceite, 150g de granos y 50g de azúcar para hacer las palomitas.
3. Tenga especial cuidado con que la puerta esté cerrada para que las palomitas no salgan (podría causar quemaduras).
4. Remueva las palomitas [TURN] hasta que todos los granos se hayan abierto. Puede sacar las palomitas justo después.
5. Repita este gesto tantas veces como desee. Serán necesarios aproximadamente 2 minutos hasta que todos los granos se hayan abierto.
6. Tenga cuidado de que el aceite no se verse sobre la placa, esto conlleva un riesgo de incendios.

ATENCIÓN

Tenga especial cuidado de que el agua no caiga sobre la placa durante el proceso de cocción.

7. La máquina está equipada de un termostato. Cuando la temperatura aumenta por encima de la temperatura máxima, la máquina se apaga automáticamente.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Apague la máquina y desenchúfela de la corriente para evitar accidentes durante la limpieza.
2. Utilice un paño mojado con un poco de anticorrosivo para limpiar el exterior de la máquina. No limpie directamente la palomitera con agua, la estructura eléctrica podría resultar dañada.
3. Desenchufe la máquina mientras no esté utilizándola.
4. No limpie el interior de la máquina con metal, pues esto podría deteriorar el revestimiento.

6. DESCRIPCIÓN DE REPARACIONES

Problema	Causas	Soluciones
La luz no se enciende	El conector no está enchufado	1.Enchufe el conector 2.Cambie la bombilla
La máquina no calienta	1.El cable de la caldera está aflojado 2.El tubo de calentamiento está quemado 3.El cable eléctrico está cortado	1.Apriete los tornillos 2.Cambie el tubo de calentamiento 3.Cambie la capacidad eléctrica
La temperatura es demasiado alta o demasiado baja	El termostato no funciona	Cambie el termostato

7. ANEXO

- Manual de uso
- Bombilla

ATENCIÓN

Antes de usar la máquina, elimine la cinta adhesiva que fija el brazo rotativo al fondo de la olla.

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).

CONTACT

emaks spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością sp.k.

Ul. Dekoracyjna 3
65-155 Zielona Góra

Nr. kom.: +48 506 06 05 74
E-mail: info@emaks.pl

expon^{do}
www.expondo.de