

Mod: WR-LP30-M

Production code: P05R025015 / RM30P



P42/XVM – M42A



P42/XV – P42TA



**P32/X – RM32A
P42/X – RM42A**

Instrukcja obsługi

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Zgodne z Dyrektywą Niskonapięciową **2014/35/UE**, Dyrektywą **2014/30/UE** (Kompatybilność Elektromagnetyczna), dyrektywą 98/37 EWG (maszynowa), uzupełnione oznaczeniem CE według Dyrektywy 93/68 EWG.
Zgodne z Rozporządzeniem (WE) nr **1935/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia **27 października 2004** w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Typ urządzenia	WAŁKOWNICE
Znak handlowy	DIAMOND
Model	P42/XVM-P32/X-P42/X-P42/XV M42A-RM32A-RM42A-RM42TA
Producent	PIZZA GROUP SRL

Normy zharmonizowane lub specyfikacje techniczne (ustalenia) wdrożone zgodnie z regułami dobrej praktyki w sprawie bezpieczeństwa obowiązującymi w EWG to:

Normy lub inne dokumenty

EN 55014-2:2006; EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008;
EN 60335:2002 + A1:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008 +FprAF:2009;
EN 60335-2-64:2000 + A1:2002;
EN ISO 12100-1:2009; EN ISO 12100-2:2009;
EN 62233:2003

Inne informacje:

W charakterze producenta i/lub przedstawiciela upoważnionego przez firmę w granicach EWG, oświadcza się na własną odpowiedzialność, że urządzenia są zgodne z niezbędnymi wymogami przewidzianymi przez podane powyżej Dyrektywy.

1 GWARANCJA PRAWNA

Okres obowiązywania gwarancji jest zgodny z przepisami unijnymi i rozpoczyna się w dniu podanym na fakturze jako data zakupu.

W okresie obowiązywania gwarancji zostaną bezpłatnie wymienione lub naprawione, z przesyłką na koszt klienta, części, które ze sprawdzonych i jednoznacznych powodów okazują się mieć wady fabryczne, z wyjątkiem komponentów elektrycznych i komponentów podlegających zużyciu.

Gwarancja nie obejmuje kosztów przesyłki oraz kosztów robocizny.

Użytkownik, aby móc skorzystać z gwarancji prawnej, o której mowa w dyrektywie 1999/44/WE, musi skrupulatnie stosować się do zaleceń podanych w niniejszej instrukcji, a w szczególności:

- nie przekraczać nigdy ograniczeń zastosowania wyrobu;
- przeprowadzać stałą i staranną konserwację;
- upoważnić do korzystania z wyrobu osoby o odpowiednich umiejętnościach i uzdolnieniach oraz odpowiednio przeszkolone w tym celu.

Nieprzestrzeganie zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji spowoduje natychmiastowe wygaśnięcie gwarancji.

2 OSTRZEŻENIA BEZPIECZEŃSTWA

2.1 OSTRZEŻENIA KIEROWANE DO INSTALATORA

- ⚠ Sprawdzić czy miejsce przygotowane na przyjęcie urządzenia jest zgodne z przepisami lokalnymi, krajowymi i europejskimi.
- Przestrzegać zaleceń podanych w niniejszej instrukcji.
- Nie wykonywać powietrznych połączeń elektrycznych przy użyciu prowizorycznych lub niezaizolowanych przewodów.
- Sprawdzić czy uziemienie instalacji elektrycznej działa skutecznie.
- Zawsze stosować środki ochrony indywidualnej i inne środki zabezpieczające przewidziane przepisami.

2.2 OSTRZEŻENIA KIEROWANE DO UŻYTKOWNIKA

- ⚠ Warunki otoczenia w miejscu, w którym zostanie zainstalowane urządzenie muszą spełniać następujące wymogi:
- miejsce musi być suche;
- źródła wodne i źródła ciepła muszą być odpowiednio oddalone;
- wentylacja i oświetlenie muszą być odpowiednie i spełniać normy higieny i bezpieczeństwa przewidziane obowiązującymi przepisami;
- podłoże, na którym stoi urządzenie, musi być płaskie i zwarte, aby ułatwić dokładne czyszczenie;
- w pobliżu urządzenia nie mogą się znajdować żadnego rodzaju przeszkody, które mogłyby wpływać na jego wentylację.

Ponadto użytkownik musi:

- uważać, aby dzieci nie zbliżały się do pracującego urządzenia;
- przestrzegać zaleceń podanych w niniejszej instrukcji.
- nie zdejmować ani nie przerabiać w żaden sposób elementów zabezpieczających urządzenia;

- pracować będąc skoncentrowanym, obserwując wykonywane czynności; nie korzystać z urządzenia, jeśli jest się roztargnionym;
 - wykonywać wszystkie czynności pewnie i spokojnie;
 - przestrzegać instrukcji i ostrzeżeń podanych na tabliczkach umieszczonych na urządzeniu.
- Tabliczki pełnią funkcję zabezpieczeń przeciwwypadkowych i z tego względu muszą być zawsze doskonale czytelne. Jeśli tabliczki są uszkodzone lub nieczytelne, należy je obowiązkowo wymienić na oryginalne tabliczki wymienne, po które należy się zgłosić do Producenta.
- Po zakończeniu każdego użycia, przed rozpoczęciem czyszczenia lub konserwacji, należy odłączyć zasilanie elektryczne.



UWAGA: podczas pracy maszyny jest absolutnie zabronione zdejmowanie osłon zabezpieczających, ze względu na obecność części w ruchu, które mogłyby spowodować zgniecenie dłoni.

⚠ ZWRÓCIĆ UWAGĘ:

TAKŻE JEŚLI WYPOSAŻONE W OSŁONY MASZYNY PRZEDSTAWIA TAKŻE RESZTKOWEJ RYZYKO ZMIAŁDŻENIA.

NIE MASZ NIGDY WPROWADZIĆ ARTS LUB JAKIEJKOLWIEK CZĘŚCI CIAŁA DO "WEWNĘTRZNE ZABEZPIECZENIE WAŁKÓW.

SZKOLENIA PERSONELU W CELU "WYKORZYSTANIE URZĄDZENIA, W PODNOSZENIU ŚWIADOMOŚCI RYZYKA DO PODZIAŁU DLA ZMINIMALIZOWANIA RYZYKA ZNISZCZENIA I LUDZI.

2.3 OSTRZEŻENIA KIEROWANE DO KONSERWATORA

⚠ Należy stosować się do zaleceń podanych w niniejszej instrukcji.

- Należy zawsze korzystać ze środków ochrony indywidualnej i innych środków zabezpieczających.
- Przed rozpoczęciem wszelkich prac konserwacyjnych, należy upewnić się, że urządzenie, jeśli było używane, ostygło.
- Jeśli choć jedno z zabezpieczeń jest nieprawidłowo skalibrowane lub nie działa, całe urządzenie należy uznać za wyłączone z użytku.
- Odłączyć zasilanie elektryczne przed wykonaniem prac na którejkolwiek z części maszyny.

3 PRZEMIESZCZANIE I TRANSPORT

Urządzenie zostaje dostarczone wraz z wszystkimi częściami w zamkniętym opakowaniu przymocowanym taśmami.

Maszynę należy zdjąć ze środka transportu unosząc ją przy użyciu odpowiednich urządzeń. Do przeniesienia maszyny do miejsca instalacji należy użyć wózka kołowego o odpowiednim udźwigu.

Podczas unoszenia maszyny należy unikać szarpnięć i gwałtownych ruchów.

Należy upewnić się, że udźwig urządzeń podnoszących przekracza wagę unoszonego ładunku.

Na operatorze urządzeń podnoszących spoczywa cała odpowiedzialność za podnoszenie ładunków.

Miedzy maszyną a ścianami pomieszczenia i/lub innymi urządzeniami należy pozostawić wolną przestrzeń równą ok. 20 cm w celu ułatwienia obsługi, czyszczenia i konserwacji.

NIEBEZPIECZEŃSTWO

⚠ Uważać, aby dzieci nie bawiły się materiałem opakowaniowym (np. foliami ochronnymi i styropianem). Niebezpieczeństwo uduszenia!

4 PRZYGOTOWANIE MIEJSCA INSTALACJI

4.1 ŚRODKI OSTROŻNOŚCI DLA ZACHOWANIA BEZPIECZEŃSTWA

⚠ Odpowiedzialność za prace przeprowadzone w miejscu ulokowania urządzenia spoczywa na użytkowniku; obowiązkiem użytkownika jest również sprawdzenie, czy zaproponowane rozwiązania instalacyjne są prawidłowe.

Użytkownik musi stosować się do wszystkich przepisów bezpieczeństwa: lokalnych, krajowych i europejskich.

Urządzenie musi zostać zainstalowane na podłożu o odpowiedniej nośności.

Instrukcje dotyczące montażu i demontażu urządzenia są zarezerwowane wyłącznie dla wyspecjalizowanych techników.

Zaleca się, aby użytkownicy zwracali się do naszego serwisu technicznego ze zgłoszeniami o interwencje wykwalifikowanych techników.

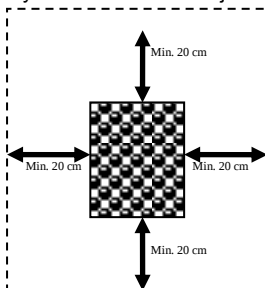
Jeśli prace będą wykonywane przez innych techników, należy upewnić się co do ich rzeczywistych umiejętności.

Instalator, przed rozpoczęciem montażu lub demontażu maszyny, musi zastosować środki zabezpieczające przewidziane przepisami, a w szczególności:

- A) nie pracować w niesprzyjających warunkach;
- B) pracować będąc w doskonałym stanie psychofizycznym i upewnić się, czy środki ochrony indywidualnej są nieuszkodzone i dobrze działają;
- C) korzystać z rękawic przeciwwypadkowych;
- D) korzystać z obuwia przeciwwypadkowego;
- E) korzystać z narzędzi wyposażonych w izolację elektryczną;
- F) upewnić się, że przestrzeń, w której będzie odbywał się montaż lub demontaż jest wolna od przeszkód;

4.2 MIEJSCE INSTALACJI URZĄDZENIA

Na poniższym rysunku przedstawiono minimalne odległości, których należy przestrzegać w celu ułatwienia obsługi, czyszczenia i konserwacji urządzenia oraz zapewnienia odpowiedniej wentylacji.



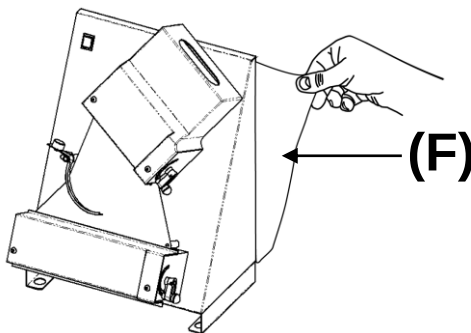
5 INSTALACJA

Instalacja musi zostać przeprowadzona przez wykwalifikowany personel zgodnie z lokalnymi, krajowymi i europejskimi przepisami.

5.1 USTAWIANIE URZĄDZENIA

Upewnić się, że podłoże, na którym zostanie ustawione urządzenie, ma odpowiednią nośność i jest płaskie.

Po wyjęciu urządzenia z opakowania, należy ustawić je w przewidzianym miejscu, zachowując odległości minimalne (zob. punkt 4.2). Usunąć ewentualne elementy zabezpieczające ze styropianu i zjąć folię zabezpieczającą (F), unikając stosowania w tym celu narzędzi, które mogłyby uszkodzić powierzchnię.



5.2 PRZYŁĄCZENIE DO INSTALACJI

5.2.1 Połączenie elektryczne

Wystarczy przyłączyć przewód zasilający do sieci elektrycznej.

Gniazdo elektryczne musi być łatwo dostępne i dostęp do niego nie może wymagać konieczności przemieszczania.

☞ **Połączenie elektryczne (wtyczka) musi być łatwo dostępne również po zainstalowaniu urządzenia.**

Odległość między maszyną a gniazdkiem elektrycznym musi być na tyle mała, aby nie powodowała naciągania przewodu zasilającego. Przewód nie można przebiegać pod nóżkami o kółkami wspornikowymi maszyny.

! **Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez serwis techniczny lub wykwalifikowanego technika, tak aby zapobiec wszelkiemu niebezpieczeństwu.**

5.2.1.1 Uziemienie

NIEBEZPIECZEŃSTWO

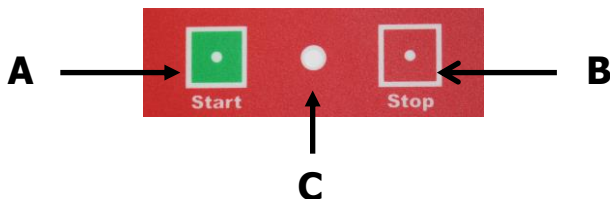
⚠ Instalacja musi być obligatoryjnie wyposażona w uziemienie i wyłącznik różnicowoprądowy zgodnie z obowiązującymi przepisami.

6 WPROWADZENIE DO UŻYTKU I EKSPLOATACJA URZĄDZENIA

6.1 OPIS ELEMENTÓW STERUJĄCYCH

Nasze wałkownice są wyposażone w centralkę elektroniczną włączania/wyłączania i w pedał sterujący.

Na poniższym rysunku przedstawiono przyciski sterowania centralki.



- A) START – uruchomienie wałków
- B) STOP – zatrzymanie wałków
- C) KONTROLKA wałki obracają się

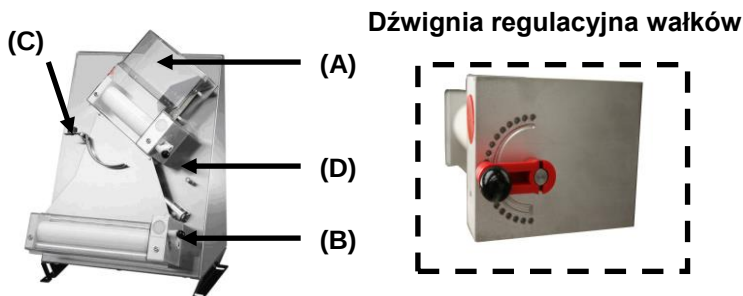
Gdy pedał sterujący znajduje się na ziemi, uruchomienie i zatrzymanie wałków może nastąpić również poprzez naciśnięcie i zwolnienie pedału.



6.2 PRACA

6.2.1 Regulacja grubości

W dowolnej chwili, przy zatrzymanej maszynie, można zmienić parametry grubości ciasta. Czynność tę można przeprowadzić przy użyciu dźwigni regulacyjnych wałków górnych i dolnych.



Aby zaspokoić wszystkie wymagania, maszyna umożliwia uzyskanie różnych grubości ciasta poprzez obrócenie dwóch dźwigni (A i B) w różne położenia (od **Min** do **Max**). Dźwignie blokują się pociągając za czarną gałkę. Grubość zmienia się w zależności od kierunku obrotów dźwigni:

- **grubość minimalna (-)**

obracać w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara

- **grubość maksymalna (+)**

obracać w kierunku przeciwnym do ruchów wskazówek zegara.

Dla uzyskania najlepszych rezultatów zaleca się wyregulowanie każdego wałka w inny sposób, tak jak to przedstawiono w przykładzie:

- dźwignia **wałków górnych (A)** w położenie **IV**;
- dźwignia **wałków dolnych (B)** w położenie **II**.

Uwagi: Przedstawiona regulacja ma charakter wyłącznie orientacyjny, ponieważ konkretne ustawienia należy określić wykonując kilka prób z ciastem i oceniając uzyskany rezultat. Końcowy rezultat i optymalna regulacja maszyny zależą od następujących zmiennych:

- rodzaj ciasta;
- gramatura;
- grubość;
- wielkość;
- kształt wałkowanego ciasta.

⚠ wszystkie regulacje należy przeprowadzać przy zatrzymanej maszynie.

! UWAGA aby uniknąć poszarpania brzegów ciasta, należy wykonać tylko jedno przejście przez wałki.

6.2.2 Regulacja kształtu (z wyłączeniem modeli z wałkami równoległymi)

Aby krążek ciasta został dobrze uformowany, niezbędne jest dostosowanie wrażliwości (drażka **D** + dźwigni wyrównawczej **C**) do zmian wagi ciasta. Ustawienia te umożliwią regulację prędkości schodzenia ciasta.

Po poluzowaniu śrub blokujących, przeciwcieżar **D** może przesuwac się wzdłuż drażka, umożliwiając wybór różnych kalibracji wagi.

Maksymalna wrażliwość:

- przesunąć przeciwcieżar w kierunku dźwigni wyrównawczej (czyli w kierunku środkowej części drążka)
- zalecane dla niskich gramatur.

Minimalna wrażliwość:

- przesunąć przeciwcieżar w kierunku końca drążka (po stronie przeciwnej do dźwigni wyrównawczej);
- zalecane dla wysokich gramatur.

Po zakończeniu regulacji, należy zablokować przeciwcieżar dokręcając śrubę.

Teraz należy przystąpić do ewentualnej regulacji przeciwcieżaru dźwigni wyrównawczej **(C)**

- odkręciwszy śrubę blokującą można zmienić położenie przeciwcieżaru dźwigni wyrównawczej, czego konsekwencją jest zmiana wrażliwości dźwigni wyrównawczej.

Maksymalna wrażliwość:

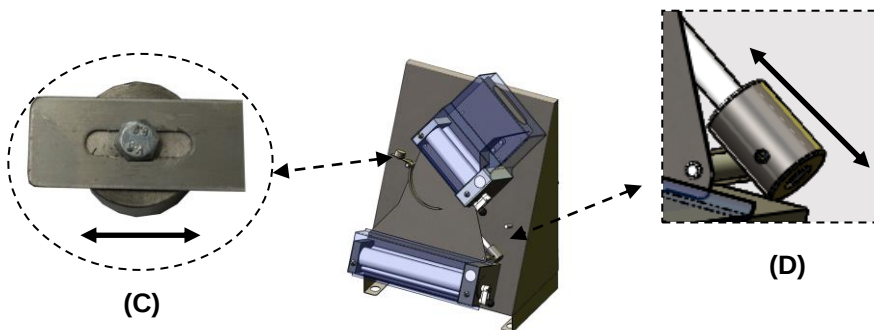
- ustawić przeciwcieżar w kierunku do wewnątrz;
- zalecane dla niskich gramatur.

Średnia wrażliwość:

- ustawić przeciwcieżar po środku;
- zalecane dla średnich gramatur.

Minimalna wrażliwość:

- ustawić przeciwcieżar w kierunku do zewnątrz;
- zalecane dla wysokich gramatur.

Po zakończeniu regulacji, należy zablokować przeciwcieżar dokręcając śrubę.

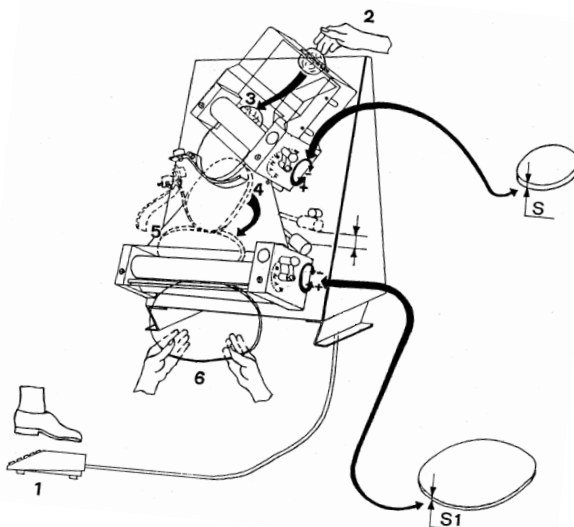
6.2.3 Sekwencja robocza



UWAGA: podczas pracy maszyny jest absolutnie zabronione zdejmowanie osłon zabezpieczających, ze względu na obecność części w ruchu, które mogłyby spowodować zgniecenie dłoni.

Modele z ukośnymi wałkami górnymi

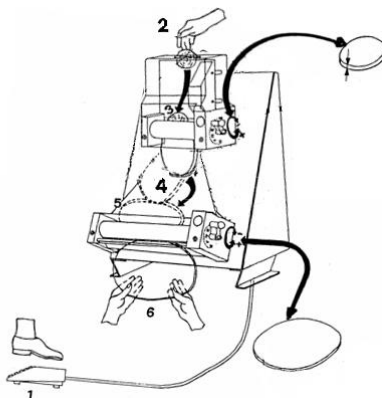
- 1) Uruchomić maszynę w sposób opisany w paragrafie 6.1
- 2) Umieścić kulkę ciasta tak, aby przeszła przez wałki główne (zgnieść na kształt klina brzeg kulki, aby ułatwić jej wejście między wałki)
- 3) Kulka zgnieciona przez wałki górne, przyjmuje kształt krążka o odpowiedniej grubości (S), określonej przez operatora podczas regulacji
- 4) Krążek ciasta wychodząc spomiędzy wałków górnych ześlizguje się na dźwignię wyrównawczą, która przesyła go (obracając go o około 90°) w kierunku wałków dolnych.
- 5) Wałki dolne ponownie rozwałkują krążek ciasta, aż uzyska on żądaną grubość (S1)
- 6) Krążek wychodzi spomiędzy wałków dolnych i zostaje zebrany ręcznie przez operatora.



Modele z wałkami równoległymi (formowanie krążków)

- 1) Uruchomić maszynę w sposób opisany w paragrafie 6.1;
- 2) Umieścić kulkę ciasta tak, aby przeszła przez wałki główne (zgnieść na kształt klina brzeg kulki, aby ułatwić jej wejście między wałki)

- 3) Gdy przejście ciasta między wałkami ma się zakończyć, należy dłonią przytrzymać wychodzące stopniowo ciasto; **z chwilą wyjścia ciasta, wałki zostają zatrzymane.** Kulka zgnieciona przez wałki górne, przyjmuje kształt krążka o odpowiedniej grubości (S), określonej przez operatora podczas regulacji
- 4) Obrócić ręcznie ciasto o około **90°**, przygotowując je do przejścia przez wałki dolne, spośród których wyjdzie ciasto o żądanej grubości (S1)
- 5) Krążek wychodzi spośród wałków dolnych i zostaje zebrany ręcznie przez operatora.



Modele z wałkami równoległymi (formowanie prostokątów)

Umieścić pod maszyną czystą brytfannę o wymiarach odpowiadających szerokości nóżek wspornikowych.

- 1) Uruchomić maszynę w sposób opisany w paragrafie 6.1;
- 2) Umieścić kulkę ciasta tak, aby przeszła przez wałki główne (zgnieść na kształt klina brzeg kulki, aby ułatwić jej wejście między wałki)
- 3) W czasie tego rozwałkowania grubość ciasta jest wstępnie redukowana.
- 4) Po wyjściu ciasta spośród wałków głównych, niezbędne jest, w przypadku średnich i wysokich gramatur, stopniowe ręczne rozszerzanie ciasta, przygotowujące je do przejścia przez wałki dolne, po wyjściu z których ciasto zostanie umieszczone w brytfannie.

Uwagi: W modelach jednowałkowych (M35), grubość ciasta zostanie zmniejszona tylko jeden raz, ze względu na obecność tylko jednego wałka.

6.3 WYŁĄCZANIE

W celu wyłączenia urządzenia należy zwolnić pedał (w modelach, które są wyposażone w ten element) lub nacisnąć przycisk STOP (w modelach nieposiadających pedału).

7 KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

7.1 ŚRODKI OSTROŻNOŚCI DLA ZACHOWANIA BEZPIECZEŃSTWA

! Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac konserwacyjnych, należy przedsięwziąć następujące środki ostrożności:

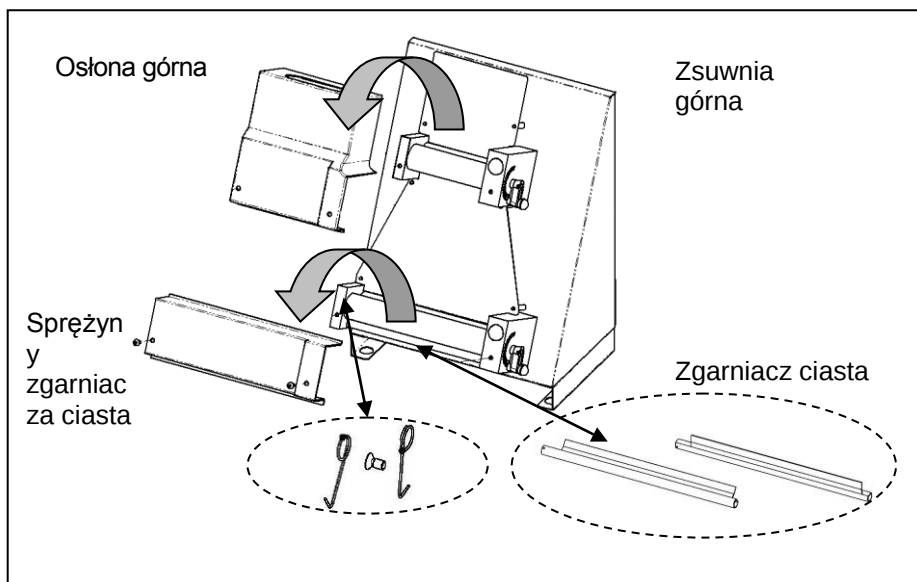
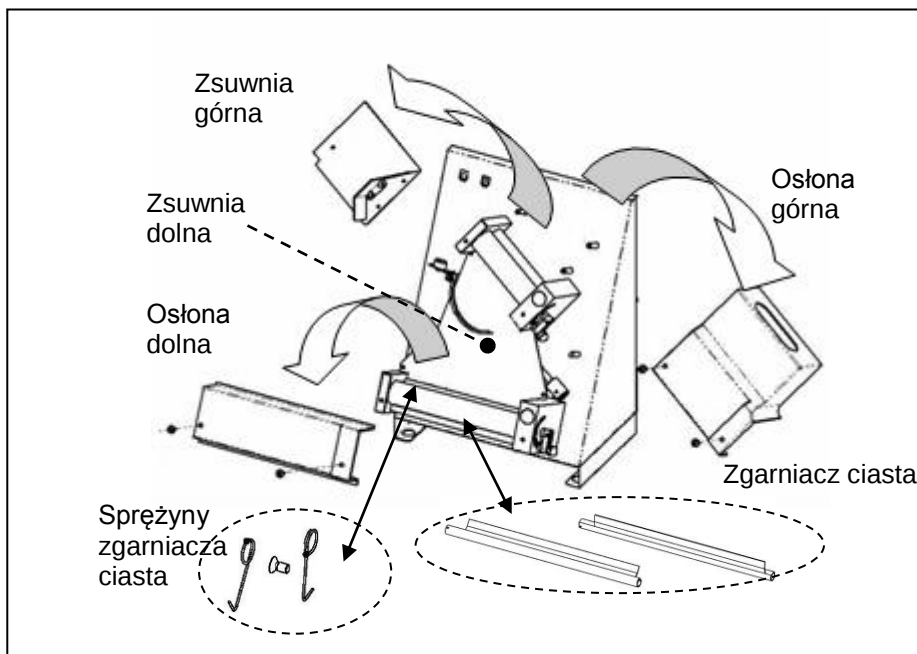
- upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i zupełnie zimne;
- upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania elektrycznego;
- upewnić się, że zasilanie nie może zostać przywrócone przypadkowo. Odłączyć wtyczkę od gniazdka zasilania elektrycznego;
- korzystać ze środków ochrony indywidualnych przewidzianych w dyrektywie 89/391/EWG;
- pracować zawsze przy użyciu narzędzi odpowiednich do wykonywania prac konserwacyjnych;
- po zakończeniu konserwacji lub prac naprawczych, przed ponownym uruchomieniem pieca, należy ponownie zainstalować wszystkie osłony i przywrócić wszystkie zabezpieczenia;

7.2 KONSERWACJA ZWYCZAJNA WYKONYWANA PRZEZ UŻYTKOWNIKA

Jak wszystkie urządzenia, również nasze maszyny wymagają prostego, ale częstego i dokładnego czyszczenia, aby móc zagwarantować wydajność i dobrą pracę.

! Zaleca się, aby pod żadnym względem nie używać niespożywczych, ściernych lub korozyjnych środków chemicznych. Unikać bezwzględnie użycia strumieni wody, różnych narzędzi, szorstkich lub ściernych, takich jak waty stalowej, gąbek stalowych lub innych, które mogą niszczyć powierzchnie maszyny, a w szczególności ograniczyć jej bezpieczeństwo użycia pod względem higieny.

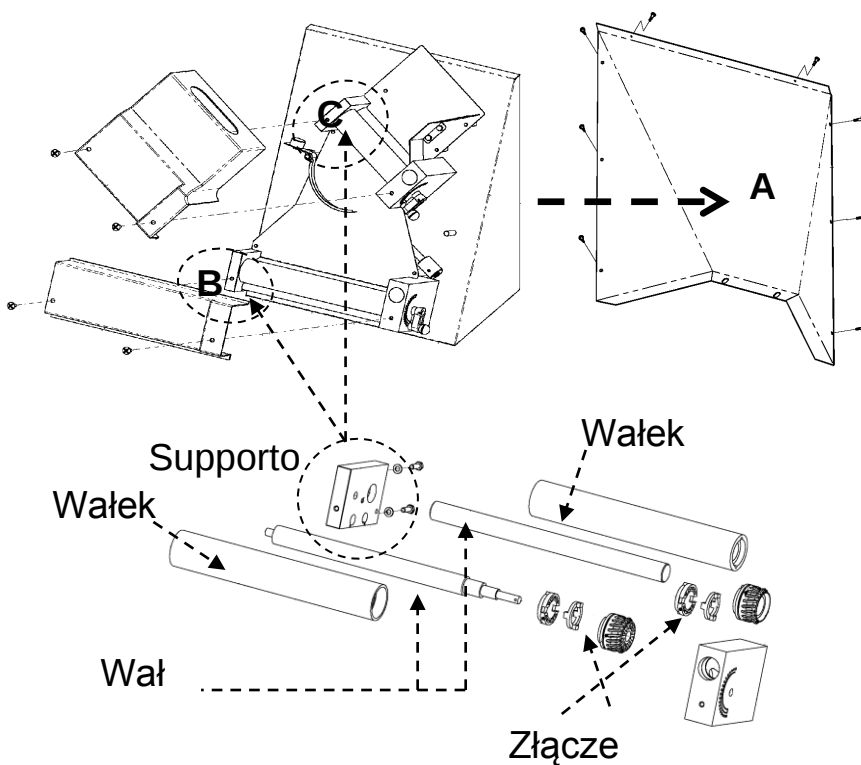
- Przy użyciu odpowiedniego pędzla, usunąć wstępnie resztki mąki i ciasta.
- Wyjąć ze swoich gniazd osłony, dźwignię wyrównawczą, zsuwnie;
- Odczepić sprężyny elementów zgarniających ciasto;
- Wyciągnąć elementy zgarniające ciasto;
- Obrócić dźwignie regulacyjne w położenie maksymalnego otwarcia wałków.
- wyczyścić dokładnie maszynę i wszystkie jej części, również te rozmontowane, przy użyciu gąbki lub ściereczki zwilżonej wodą i neutralnym detergentem przeznaczonym do użytku ze sprzętem spożywczym;
- spłukać tak, aby zapewnić całkowite usunięcie detergentu;
- wysuszyć papierowym ręcznikiem do użytku w kontakcie z żywnością, następnie przetrzeć, najpierw wszystkie powierzchnie wchodzące w kontakt z ciastem, a następnie całą maszynę, miękką i czystą ściereczką nasączoną środkiem dezynfekującym do maszyn spożywczych.



7.3 SMAROWANIE WAŁÓW I WAŁKÓW

W odstępach jednorocznych należy przeprowadzać smarowanie wałów i wałków:

- zdjąć osłony, zsuwnie, sprężyny i elementy zgarniające ciasto;
- zdjąć najpierw część tylną **A** (odkręcić śruby mocujące)
- następnie zdjąć wsporniki **B** i **C**;
- wyjąć wałki i złącza;
- wyczyścić dokładnie wszystkie części przy użyciu gąbki, letniej wody i detergentu przeznaczonego do użytku ze sprzętem spożywczym;
- spłukać i wysuszyć ręcznikiem papierowym;
- nasmarować zarówno wały, jak i otwory wałków odpowiednią ilością oleju parafinowego;
- zamontować i zamocować wszystkie części w odwrotnej kolejności niż podczas demontażu.



8 INFORMACJE NA TEMAT DEMONTAŻU I USUWANIA

Do demontażu i usunięcia maszyny jest zobowiązany właściciel i na nim spoczywa wyłączna odpowiedzialność za ich przeprowadzenie, które musi przebiegać zgodnie z obowiązującymi w danym kraju przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa oraz ochrony środowiska.

Demontaż i usunięcie maszyny może zostać przeprowadzone również przez podmioty trzecie, pod warunkiem, że są to firmy autoryzowane do zbiórki i usuwania odpadów.

☛ **WSKAZÓWKA:** należy zawsze stosować się do przepisów obowiązujących w kraju, w którym użytkuje się maszynę dotyczących usuwania materiałów i ewentualnie zgłoszenia o ich usunięciu.

! **UWAGA:** Wszystkie operacje demontażu muszą być przeprowadzane przy maszynie wyłączonej i odłączonej od prądu.

- wyjąć całą aparaturę elektryczną;
- odłączyć akumulatory znajdujące się w kartach elektronicznych;
- zezłomować korpus maszyny w autoryzowanych firmach;

! **UWAGA:** Porzucenie maszyny w dostępnym miejscu stanowi poważne niebezpieczeństwo dla ludzi i zwierząt. Odpowiedzialność za ewentualne obrażenia osób lub zwierząt spada zawsze na właściciela maszyny.

INFORMACJE KIEROWANE DO UŻYTKOWNIKÓW



"Urządzenie podlega dyrektywie europejskiej 2002/96/WE, która stanowi, że wyrób ten nie może być usuwany razem ze zwykłymi odpadami domowymi. W celu uniknięcia szkód wyrządzanych środowisku naturalnemu oraz zdrowiu ludzi, należy oddzielić ten wyrób od innych odpadów i poddać go recyklingowi w sposób bezpieczny dla środowiska.

Informacje na temat punktów zbiórki można uzyskać w biurze gminy lub u sprzedawcy, u którego zakupiono wyrób."

Symbol przekreślonego pojemnika na śmieci umieszczony na urządzeniu lub na jego opakowaniu oznacza, że wyrób ten po skończeniu okresu używalności winien być oddany do selektywnej zbiórki odpadów.