

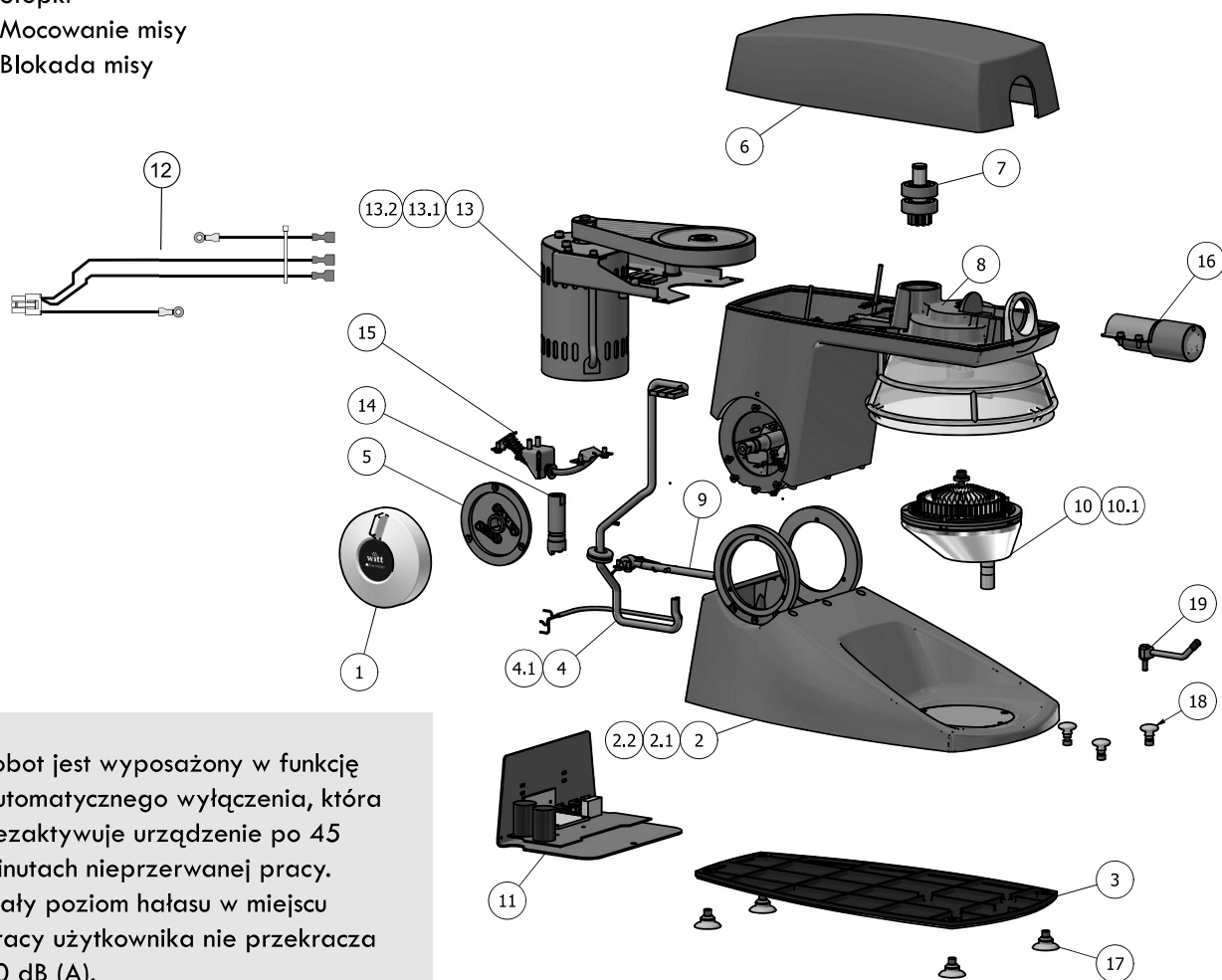


ROBOT PLANETARNY
TEDDY
5 L
INSTRUKCJA OBSŁUGI



Budowa robota planetarnego

- 1 Pokrętło sterujące, lewe i prawe
- 2 Podstawa
- 2.1 Bezpiecznik 2.5 Amp, zwłoczny, 230V
- 2.2 Bezpiecznik 5 Amp, zwłoczny, 100/110V
- 3 Płyta dolna
- 4 Przewód zasilający, 115V
- 4.1 Przewód zasilający, 230V
- 5 Łożysko uchylne, lewe i prawe
- 6 Pokrywa
- 7 Wał pośredni
- 8 Górna część robota
- 9 Sworzeń blokujący
- 10 Głowica planetarna
- 10.1 Pierścień zębaty
- 11 Transformator częstotliwości 115V, 230V
- 12 Przewód
- 13 Przekładnia i silnik
- 13.1 Pasek klinowy i koło pasowe
- 13.2 Pasek klinowy
- 14 Obudowa zwalniająca
- 15 Równoważnik wagi
- 16 Napęd nakładki do mielenia mięsa
(Dostępny tylko w modelu Robot Planetarny Witt Varimixer Teddy Glossy White z dodatkowym napędem)
- 17 Stopki
- 18 Mocowanie misy
- 19 Blokada misy



Robot jest wyposażony w funkcję automatycznego wyłączenia, która dezaktywuje urządzenie po 45 minutach nieprzerwanej pracy. Stały poziom hałasu w miejscu pracy użytkownika nie przekracza 70 dB (A).

Spis treści

Instrukcje bezpieczeństwa	5
Przygotowanie do pracy	6
Podłączenie do źródła zasilania	7
Opis urządzenia	7
Zalecane prędkości pracy	8
Obsługa urządzenia	9
Maksymalna pojemność robocza	10
Przeciążenie	10
Czyszczenie	11
Konserwacja	11
Rozwiązywanie problemów	11
Montaż nakładki do mielenia mięsa	12
Gwarancja i serwis	13
Utylizacja.....	14

Instrukcje bezpieczeństwa

1. Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy uważnie i w całości przeczytać niniejszą instrukcję bezpieczeństwa.
2. Przed zamontowaniem lub demontażem akcesoriów należy wyłączyć urządzenie.
3. Palce należy trzymać z dala od ruchomych części urządzenia oraz zamontowanych akcesoriów.
4. W trakcie pracy urządzenia należy trzymać z dala od niego luźne części garderoby oraz inne elementy, które mogą zostać wciągnięte.
5. Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego oraz komercyjnego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprawidłowego użytkowania lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.
6. Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas jego pracy – szczególnie w obecności dzieci lub osób wymagających opieki.
7. Należy upewnić się, że napięcie zasilania odpowiada wartości znamionowej urządzenia. Podłączenie do niewłaściwego źródła zasilania będzie skutkować utratą gwarancji.
8. Urządzenie musi być podłączone do uziemionego gniazda elektrycznego.
9. W przypadku korzystania z przedłużacza, należy pamiętać, że musi być on uziemiony. Przewód należy ułożyć w taki sposób, aby nie stanowił zagrożenia potknięcia.
10. Po zakończeniu pracy oraz przed czyszczeniem urządzenia należy wyłączyć i odłączyć od źródła zasilania.
11. Nie wolno używać urządzenia, jeśli przewód, wtyczka lub samo urządzenie są uszkodzone. W takim przypadku należy skontaktować się z Biurem Obsługi Klienta.
12. Wszelkie czynności serwisowe, inne niż rutynowe czyszczenie i konserwacja, mogą być wykonywane wyłącznie przez autoryzowany serwis.
13. W celu uniknięcia porażenia prądem, nie wolno zanurzać przewodu ani urządzenia w wodzie ani innych płynach.
14. Przewód zasilający należy chronić przed dostępem dzieci oraz kontaktem z gorącymi powierzchniami, źródłami ciepła i ostrymi krawędziami.
15. Przed demontażem lub wymianą części ruchomych, urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od źródła zasilania.
16. Nie wolno dotykać trzepaczki, mieszadła ani haka do ciasta podczas pracy urządzenia.
17. Należy używać tylko jednego akcesorium naraz oraz stosować pokrywę miski.
18. Urządzenie nie powinno być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani przez osoby bez doświadczenia i wiedzy – chyba, że są one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
19. W przypadku podniesienia głowicy silnika lub wystąpienia zwarcia, urządzenie automatycznie się wyłączy. Aby uruchomić je ponownie, należy najpierw ustawić pokrętkę sterującą w pozycji neutralnej, następnie uruchomić robota i ustawić prędkość pracy.
20. Urządzenie wyposażone jest w zabezpieczenie termiczne, które automatycznie odcina zasilanie w przypadku przegrzania.
21. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
22. Nieprawidłowe użytkowanie może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia lub obrażeń ciała.
23. Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego, komercyjnego oraz do podobnych zastosowań, takich jak:
 - Użytku w kuchniach w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy,
 - Przez gości hoteli i moteli,
 - W pensjonatach typu bed & breakfast
24. Urządzenie należy zawsze odłączyć od źródła zasilania, jeśli pozostaje bez nadzoru, a także przed montażem lub demontażem akcesoriów i przed czyszczeniem.
25. Urządzenie nie może być obsługiwane za pomocą zewnętrznego programatora czasowego ani systemu zdalnego sterowania.
26. Należy bezwzględnie unikać kontaktu z ruchomymi częściami podczas pracy urządzenia!
27. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez dzieci. Urządzenie oraz przewód zasilający należy przechowywać poza ich zasięgiem.

Stały poziom hałasu generowany przez urządzenie, odbierany przez użytkownika nie przekracza 70 dB(A).
W celu zachowania bezpieczeństwa podczas użytkowania urządzenia należy:

- Uruchamiać urządzenie wyłącznie wtedy, gdy jego górna część jest opuszczona,
- Podnosić górną część tylko po całkowitym zatrzymaniu pracy urządzenia,
- Pamiętać o tym, że obwód zabezpieczający przed przecięciem chroni przed zbyt wysokim lub zbyt niskim napięciem,
- Pamiętać, że urządzenie dostarczane jest z zamontowaną na stałe osłoną ochronną.

	Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które ukończyły 14 rok życia. Podczas pracy urządzenie musi pozostawać pod stałym nadzorem.
	Urządzenie zostało zaprojektowane do przetwarzania produktów, które w trakcie obróbki nie wywołują reakcji ani nie wydzielają substancji szkodliwych dla użytkownika.
	Włożenie rąk do miski podczas pracy urządzenia może skutkować poważnymi obrażeniami kończyn.

Przygotowanie do pracy

Urządzenie dostarczane jest wraz z następującym wyposażeniem:

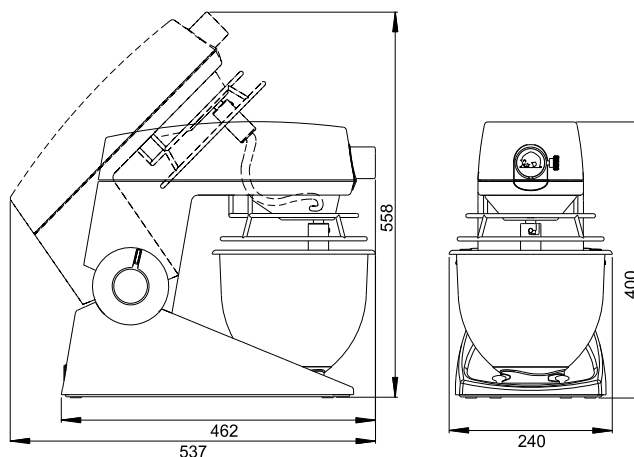
- ✓ Przewód zasilający
- ✓ Misa
- ✓ Pokrywa miski
- ✓ Taca załadownicza
- ✓ Hak
- ✓ Mieszadło
- ✓ Trzepaczka
- ✓ Osłona miski

Przed rozpoczęciem użytkowania należy upewnić się, że wszystkie elementy zostały dołączone do zestawu.

Wymiary i masa:

Robot planetarny Witt Varimixer Teddy (z wyposażeniem):

- Masa netto z wyposażeniem 22 kg
- Wymiary zewnętrzne urządzenia 462 × 240 × 400 mm



Przygotowanie do pracy:

Urządzenie należy ustawić na stabilnym i wypoziomowanym blacie roboczym.

Podłączenie do źródła zasilania



Należy używać wyłącznie dołączonego przewodu zasilającego!

Urządzenie musi być uziemione!

- Urządzenie może być podłączone wyłącznie do jednofazowego źródła zasilania z uziemieniem, przy użyciu dołączonego przewodu.
- Urządzenie należy podłączać do gniazda typu C z dwoma bolcami i uziemieniem.
- Należy upewnić się, że napięcie sieciowe odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej umieszczonej na spodzie urządzenia oraz na opakowaniu.
- Urządzenie musi być zabezpieczone wyłącznikiem różnicowoprądowym oraz bezpiecznikiem o maksymalnym natężeniu 10 A.
- Bezpiecznik został zintegrowany z wtyczką przewodu: 2,5A dla 230V oraz 5A dla 115V.

Parametry elektryczne urządzenia:

Napięcie (V)	Częstotliwość (Hz)	Natężenie (A)	Moc (W)
230	50/60	2,4	300
115	50/60	4,8	300

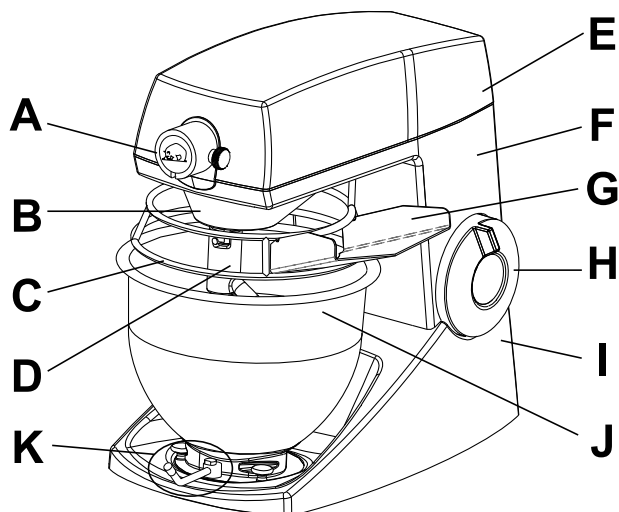
Opis urządzenia

Obsługa urządzenia odbywa się za pomocą pokręteł sterujących znajdujących się z boku po obu stronach obudowy. Pokrętła sterujące są ze sobą mechanicznie sprzężone, co oznacza, że zmiana położenia jednego automatycznie powoduje identyczną zmianę w drugim – można więc używać dowolnego z nich lub obu jednocześnie.

Pokrętła sterujące służą do uruchamiania/zatrzymywania, regulacji prędkości oraz otwierania/zamykania urządzenia.

Napęd akcesoriów (A) umożliwia podłączenie do robota nakładki do mielenia mięsa.

WAŻNE: Ta funkcja jest dostępna tylko w modelu Robot planetarny Witt Varimixer Teddy Glossy White z dodatkowym napędem!

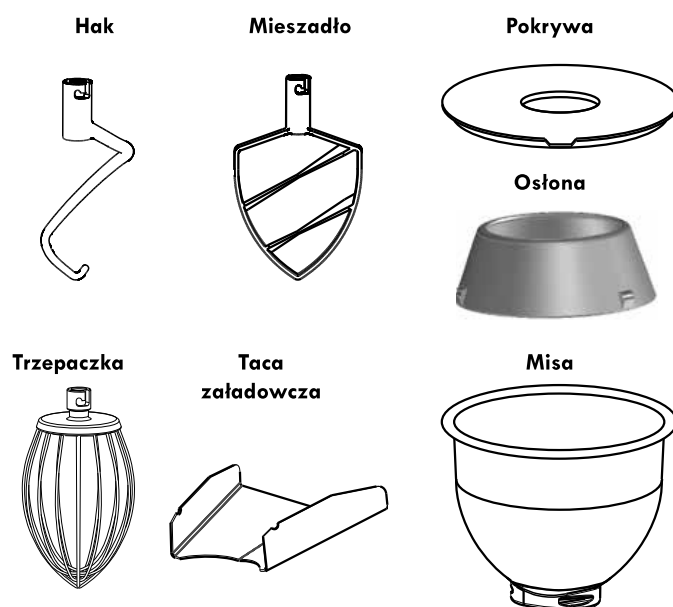


- A Napęd akcesoriów (dostępny wyłącznie w modelu „Robot planetarny Witt Varimixer Teddy Glossy White z dodatkowym napędem”)
- B Gniazdo montażowe akcesoriów
- C Osłona bezpieczeństwa ze stali nierdzewnej
- D Wał bagnetowy
- E Pokrywa
- F Górna część urządzenia
- G Taca załadowcza
- H Pokrętło sterujące (x2)
- I Podstawa
- J Misa o pojemności 5L
- K Ramię blokujące misy

Wypożyczenie:

Urządzenie dostarczane jest z następującym standardowym wyposażeniem:

- Misa ze stali nierdzewnej
- Biała plastikowa pokrywa misy
- Taca załadownicza
- Hak ze stali nierdzewnej do wyrabiania ciasta
- Mieszadło ze stali nierdzewnej do mieszania
- Trzepaczka ze stali nierdzewnej do ubijania
- Osłona misy

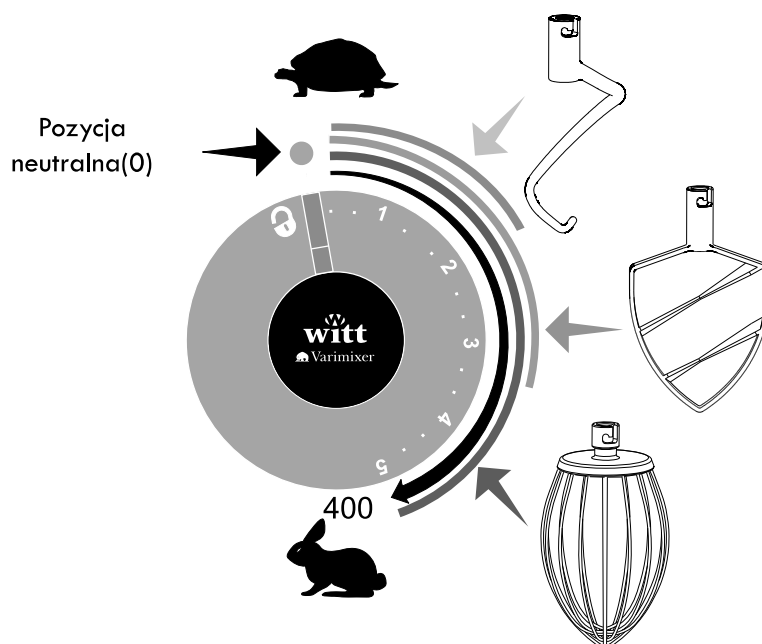


Zalecane prędkości pracy

Pozycja 1-2: Niska prędkość > Wyrabianie ciasta

Pozycja 1-3: Średnia prędkość > Mieszanie

Pozycja 1-5: Wysoka prędkość > Ubijanie



Obsługa urządzenia



UWAGA: Misa musi być zamocowana i zablokowana przed uruchomieniem urządzenia!

Podczas pracy urządzenie musi być stale nadzorowane.

A. Należy ustawić pokrętkę sterującą w pozycji z symbolem kłódki (Rysunek 3A)



A: Symbol blokady

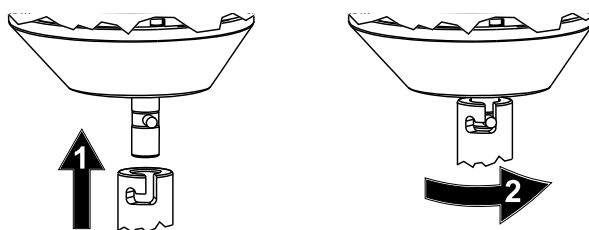
B: Pozycja neutralna

C: Prędkość

Rysunek 3 – Trzy pozycje pokrętki sterującego

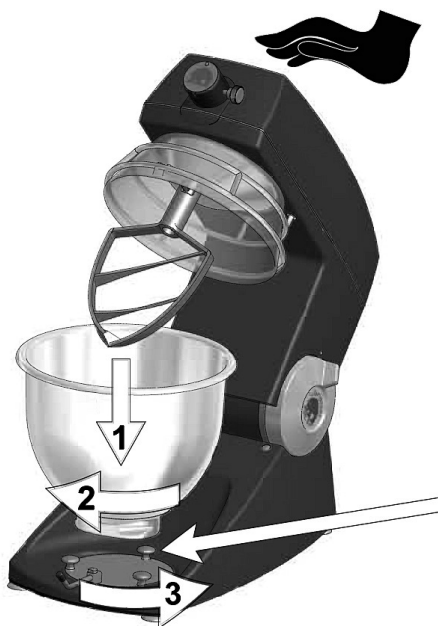
B. Należy odchylić ruchomą część urządzenia do tyłu.

C. Następnie należy zamocować wybrane akcesorium na wale bagietowym i obrócić je zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby je zablokować (Rysunek 4)



Rysunek 4 - Instalowanie akcesoriów na wale bagietowym

D. Należy umieścić misę pomiędzy trzema bolcami mocującymi w podstawie urządzenia i obrócić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż do zablokowania misy. Ramię blokujące należy przekręcić przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby zabezpieczyć misę (Rysunek 5).



Rysunek 5 – Misa jest umieszczana na urządzeniu i przekręcana do właściwej pozycji za pomocą bolców mocujących – ramię blokujące przekręca się przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.

E. Należy nappełnić misę wybranymi składnikami.

F. Należy zamknąć ruchomą część urządzenia – prawidłowe zamknięcie zostanie potwierdzone kliknięciem.

G. Następnie należy uruchomić urządzenie, przekręcając pokrętkę sterującą od pozycji z symbolem kłódki i dalej za „1”.

Aby uniknąć rozpryskiwania lub unoszenia się mąki, zaleca się stopniowe zwiększanie prędkości do poziomu docelowego (Rysunek 3C – patrz również Rysunek 2 – zalecane prędkości pracy).

H. Należy zatrzymać urządzenie przekręcając pokrętkę sterującą z powrotem do pozycji neutralnej (Rysunek 3B).

I. Ruchomą część urządzenia można odchylić do tyłu tylko wtedy, gdy pokrętkę sterującą ustawione jest w pozycji z symbolem kłódki (Rysunek 3A).

Maksymalna pojemność robocza

Wydajność robocza urządzenia zależy od:

- Zastosowanego akcesorium
- Rodzaju i ilości przetwarzanego produktu
- Optymalnej prędkości zapewniającej odpowiedni rezultat



Użycie zbyt dużych ilości składników zawsze negatywnie wpływa na jakość pracy i żywotność urządzenia.

Przeciążenie może spowodować nagłe zatrzymanie pracy robota.

Produkt	Składnik	Maksymalna ilość (orientacyjnie)
Ciasto na chleb 60 % 	Ciasto (kg)	2,5
Kruche ciasto 	Ciasto (kg)	2
Śmietana 	Śmietana (l)	1,5
Białka jaj 	Liczba jaj	20
Ciasto ucierane 	Liczba jaj	12
Mięso mielone 	kg	3

Przeciążenie

Jeśli urządzenie porusza się podczas pracy (np. podczas wyrabiania ciasta), nie jest to oznaka wady ani przeciążenia.

W przypadku przeciążenia elektroniczny wariator obniży moc silnika i zatrzyma urządzenie.



Jeżeli urządzenie zatrzyma się w wyniku przeciążenia, należy przekręcić pokrętkę z powrotem do pozycji neutralnej – po wykonaniu tej czynności urządzenie może zostać ponownie uruchomione.

Jeśli urządzenie zatrzyma się po dłuższym czasie pracy i nie można go od razu uruchomić ponownie, oznacza to, że czujniki termiczne odcięły chwilowo zasilanie. W takiej sytuacji należy poczekać na ostygnięcie urządzenia, zanim zostanie ponownie uruchomione. Dzięki temu urządzenie nie ulegnie zniszczeniu.

Urządzenie jest wyposażone w dwa bezpieczniki termiczne, które automatycznie włączają się ponownie po wychłodzeniu urządzenia.

Czyszczenie

Odporność urządzenia na przenikanie wody, płynów i ciał stałych odpowiada klasie szczelności IP42.

Po zakończeniu pracy urządzenia należy:

- Wyciągnąć misę i zdjąć akcesorium.
- Umyć misę i akcesoria w ciepłej wodzie z dodatkiem środka czyszczącego, odtłuszczonego lub dezynfekującego. Następnie dokładnie spłukać czystą wodą i osuszyć.



Nie wolno polewać urządzenia wodą!
Hak, mieszadło, trzepaczka oraz misa mogą być myte w zmywarce do naczyń.

- Osuszyć obudowę przekładni planetarnej, wał bagnetowy oraz osłonę – przy użyciu wilgotnej gąbki i środka czyszczącego lub dezynfekującego. Następnie przetrzeć wszystkie elementy czystą ściereczką i dokładnie osuszyć.
- Upewnić się, że wszystkie części zostały dokładnie wyczyszczone.
- Nigdy nie używać narzędzi ściernych, które mogą porysować powierzchnię urządzenia lub akcesoriów.
- Należy stosować środki i akcesoria czyszczące odpowiednie do powierzchni powlekanych i tworzyw sztucznych (np. poliwęglanu).

Konserwacja

Urządzenie nie wymaga konserwacji. Silnik oraz łożyska części mechanicznych są fabrycznie nasmarowane i przystosowane do pracy przez cały okres eksploatacji urządzenia.

W celu zachowania bezpieczeństwa:

Należy regularnie sprawdzać prawidłowe działanie funkcji bezpieczeństwa:

- Silnik powinien zatrzymać się, gdy pokrętko sterujące znajduje się w pozycji neutralnej (Rysunek 3B).



Jeśli funkcja bezpieczeństwa nie działa prawidłowo, nie wolno używać urządzenia. Należy skontaktować się z Biurem Obsługi Klienta.

Rozwiązywanie problemów

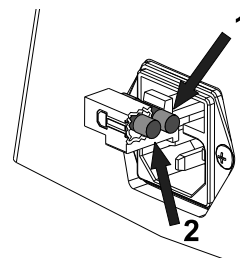


Jeśli nie można rozwiązać problemu samodzielnie, należy skontaktować się z Biurem Obsługi Klienta.

Urządzenie nie uruchamia się:

Należy sprawdzić czy:

- Ruchoma część urządzenia jest całkowicie opuszczona.
- Wtyczka jest prawidłowo podłączona do źródła zasilania, a prąd jest włączony.
- Wtyczka jest podłączona do właściwego źródła zasilania.
- Bezpiecznik wbudowany we wtyczkę przewodu zasilającego (Rysunek 6 (1)) nie jest przepalony. Jeśli bezpiecznik jest uszkodzony, można go wymienić na zapasowy (Rysunek 6 (2)), który również znajduje się we wtyczce.



Rysunek 6 – Bezpieczniki znajdujące się we wtyczce przewodu zasilającego

Urządzenie zatrzymuje się podczas pracy:

- Przyczyną może być przeciążenie spowodowane zbyt wysoką prędkością lub nadmiernym napełnieniem misy – należy sprawdzić sekcję „Przeciążenie” w niniejszej instrukcji obsługi.



W przypadku zaniku zasilania należy przekręcić pokrętkę sterującą z powrotem do pozycji neutralnej – po czym możliwe będzie ponowne uruchomienie urządzenia.

Akcesorium zaklinowało się w wale bagnetowym:

Zazwyczaj przyczyną jest niewystarczające wyczyszczenie lub uszkodzone otwory w akcesorium.

- Należy poruszać akcesorium w przód i w tył, aż uda się je wyjąć.
- W razie potrzeby należy skontaktować się z Biurem Obsługi Klienta.

Nietypowe dźwięki:

Jeżeli urządzenie zaczyna wydawać nietypowe, metaliczne dźwięki, najprawdopodobniej oznacza to, że:

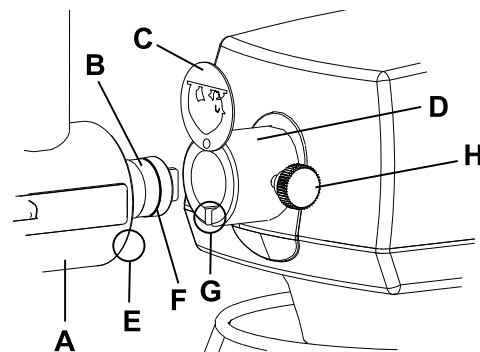
- Akcesorium jest wygięte i uderza o misę.
- Misa jest uszkodzona lub nie została prawidłowo zamocowana.

Montaż nakładki do mielenia mięsa

Urządzenie może być wyposażone w napęd akcesoriów do którego można podłączać nakładkę do mielenia mięsa.



Przed zamontowaniem lub demontażem akcesoriów urządzenie musi być zawsze wyłączone.



Montaż nakładki do mielenia mięsa (Rysunek 7):

- Należy przygotować nakładkę do mielenia mięsa.
- Należy zatrzymać pracę urządzenia.
- Należy obrócić osłonę (C), aby odsłonić otwór montażowy.
- Podczas montażu akcesoriów z przodu (A), oś (B) należy wsunąć do napędu akcesoriów (D).
- Należy obrócić nakładkę do mielenia mięsa tak, aby sworzeń (E) znalazł się przy szczelinie (G) – gwarantuje to prawidłowe zamocowanie.
- Nakładkę do mielenia mięsa należy wsunąć maksymalnie głęboko do napędu (D) (sworzeń (E) powinien całkowicie wejść w szczelinę (G), aby oś została poprawnie zablokowana).
- Nakładkę do mielenia mięsa montuje się, obracając pokrętkę gwieżdźdźistą (H) zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Rysunek 7 - Montaż nakładki do mielenia mięsa

Demontaż nakładki do mielenia mięsa (Rysunek 7):

- Należy zatrzymać pracę urządzenia.
- Należy obrócić pokrętkę gwieżdźdźistą (H) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż śruba blokująca wyjdzie z otworu (F).
- Należy odłączyć nakładkę do mielenia mięsa od napędu i wyczyścić ją.

Gwarancja i serwis

Okres gwarancji wynosi 24 miesiące i rozpoczyna się od udokumentowanej daty zakupu. Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne, a także koszty części i robocizny. W przypadku zgłoszenia serwisowego należy podać nazwę produktu oraz numer seryjny. Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej.

Gwarant:

DLF Trade Sp. z o.o.
ul. Pucka 5
81-036 Gdynia
tel: +48 58 781 43 63
e-mail: kontakt@wittpolska.pl

Autoryzowany serwis:

DLF Trade Sp. z o.o.
ul. Pucka 5
81-036 Gdynia
tel: +48 58 781 43 63
e-mail: kontakt@wittpolska.pl

Gwarancja nie obejmuje:

- Uszkodzeń i wad, które nie wynikają z usterek produkcyjnych ani materiałowych
- Uszkodzeń spowodowanych brakiem odpowiedniej konserwacji urządzenia – w tym niezapewnieniem jego czystości
- Uszkodzeń spowodowane przez ogień i/lub wodę lub wilgoć
- Uszkodzeń powstałych podczas transportu, jeśli produkt nie był odpowiednio zapakowany
- Uszkodzeń spowodowanych użyciem nieoryginalnych części zamiennych
- Uszkodzeń wynikających z nieprzestrzegania instrukcji dotyczących użytkowania urządzenia
- Uszkodzeń spowodowanych nieprawidłowym zmontowaniem lub ustawieniem urządzenia
- Uszkodzeń spowodowanych instalacją lub naprawą przez osoby nieposiadające odpowiednich kwalifikacji
- Naturalnego zużycia akumulatora lub innych części urządzenia

Uszkodzenia podczas transportu

Jeśli produkt zostanie uszkodzony podczas transportu i zostanie to stwierdzone dopiero, gdy sprzedawca dostarczy produkt klientowi, będzie to wyłącznie kwestia do rozstrzygnięcia między klientem, a sprzedawcą. W przypadku, gdy klient sam przetransportował produkt, dostawca nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia powstałe podczas transportu. Wszelkie uszkodzenia powstałe podczas transportu muszą zostać zgłoszone niezwłocznie i nie później niż 24 godziny po dostarczeniu produktu. W przeciwnym razie reklamacja klienta zostanie odrzucona.

Nieuzasadnione zgłoszenie serwisowe

Jeśli produkt zostanie przesłany do serwisu, a okaże się, że usterkę można było usunąć samodzielnie, postępując zgodnie z instrukcją obsługi, klient zostanie obciążony opłatą serwisową.

Zakupy w celach komercyjnych

Zakupy w celach komercyjnych to wszelkie zakupy urządzeń, które nie są przeznaczone do użytku w prywatnych gospodarstwach domowych, które mają być wykorzystywane w celach komercyjnych (w restauracjach, kawiarniach, stołówkach itp.), lub są przeznaczone do wynajmu lub innego wykorzystania przez wielu użytkowników.

W przypadku zakupów w celach komercyjnych udzielamy 24 miesięcznej gwarancji.

Deklaracja zgodności CE:

Witt Denmark A/S niniejszym potwierdza, że niniejszy produkt spełnia wszystkie trwałe i istotne wymagania zgodnie z dyrektywą 1935/2004, 2023/2006, 1907/2006 oraz 2011/65

Producent/ Osoba odpowiedzialna:

Witt Denmark A/S, Gødstrup Søvej 9, DK-7400 Dania.

tel. +45 7025 2323

e-mail: info@witt.dk

Producent/dystrybutor nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia produktów lub osób w przypadku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa. Gwarancja nie obejmuje przypadków, w których instrukcje nie były przestrzegane.

Utylizacja

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po zakończeniu eksploatacji nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik sprzętu jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Punkty zbierania są prowadzone m.in. przez sprzedawców hurtowych i detalicznych tego sprzętu oraz przez gminne jednostki organizacyjne prowadzące działalność w zakresie odbierania odpadów. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.



