

metos

GLASSMASKIN

161 T

Installations- och Användarmanual

Översättning av tillverkarens originaldokumentation





INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1.	Säkerhet	3
2.	Maskinens struktur	5
2.1.	Teknisk information	5
2.2.	Maskinens delar	6
2.3.	Tillbehör som medföljer enheten	6
2.4.	Display	7
3.	Installation	8
3.1.	Installationsplats	8
3.2.	Transport och uppackning	9
3.3.	Driftsättning	9
4.	Användning	10
4.1.	Vilka produkter ska användas	10
4.2.	Påfyllning	10
4.3.	Tillverkning av glass	11
4.4.	Servering av produkten	12
4.5.	Pastörisering	12
4.6.	Start	12
4.7.	Avslutning	12
5.	Inställningar	13
5.1.	User menu (Användarmeny)	13
5.2.	Inställning av avkastningsnivån	14
6.	Varningar och larm	14
6.1.	Larm	14
7.	Rengöring	17
7.1.	Hur man rengör maskinen	17
7.2.	Rengöring och desinfektion	17
7.3.	Daglig / utvändig rengöring	21
8.	Underhåll	22
8.1.	Regelbundet underhåll	22
9.	Återvinning	22

1. Säkerhet

Din säkerhet är av största vikt; Tänk på följande innan du börjar:

Barn måste övervakas så att de inte leker med maskinen

Personer (inberäknat barn) vars fysiska eller psykiska färdigheter eller kunnande inte är tillräckliga bör inte använda apparaten utan övervakning av en för säkerheten ansvarig person.

Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med enheten. Se till att teknikern aldrig utför aktiviteter utanför sitt kunskapsområde och ansvarsområde. Barn får inte utföra rengörings- och underhållsåtgärder som utförs av användaren utan tillsyn

Nödsituationer.

Varning: för att stoppa maskinen i en nödsituation, tryck på den gröna knappen på framsidan av maskinen och dra ur nätsladden.

Om maskinen låser sig, stäng av den och kontakta service. Vid brand ska området evakueras omedelbart så att specialiserad personal kan ingripa med lämplig skyddsutrustning. Använd alltid godkända brandsläckare, använd aldrig vatten eller olämpliga ämnen.

Undvik risken för dödlig elektrisk stöt och brand:

- Anslutning av den elektriska anslutningen måste göras i enlighet med gällande säkerhetsföreskrifter i användningslandet.
- Uttaget som används för att ansluta maskinen måste:
 - Matcha den typ av stickpropp som är installerad i maskinen
 - Följa de värden som anges på enhetens märkskylt
 - Var ordentligt jordad
 - Vara utrustad med en säkerhetsbrytare
- Nätsladden får inte:
 - Komma i kontakt med nån som helst typ av vätska.
 - Komma i kläm eller komma i kontakt med vassa kanter
 - Användas för att flytta maskinen
 - Användas om den är trasig
 - Vidröras med våta eller fuktiga händer
 - Rullas ihop under drift
 - Tummas på.

- Det är förbjudet att:
 - Installera maskinen i strid med instruktionerna
 - Installera maskinen på platser där vattenstänk kan förekomma
 - Använda maskinen nära brandfarliga och/eller explosiva ämnen
 - Låta barn leka med maskinen och stanna för nära den
 - Använda reservdelar som inte rekommenderas av tillverkaren
 - Att göra tekniska ändringar på maskinen
 - Sänka ner maskinen i vätska
 - Rengöra maskinen med vattenstråle
 - Använda maskinen för andra ändamål än de som nämns i bruksanvisningen
 - Använda maskinen under påverkan av alkohol, droger etc.
 - Installera maskinen ovanpå annan utrustning
 - Använda maskinen i en explosiv, korrosiv miljö eller om luften har en hög koncentration av damm eller olja
 - Använda maskinen i miljöer där det finns risk för brand
 - Använda maskinen för att dosera substanser som inte passar maskinens egenskaper (se avsnitt 2.1 Tekniska data).

Undvik skador när du använder maskinen.

Felaktig användning inkluderar följande:

- All annan än avsedd användning och/eller användning med annan teknik än det som presenteras i denna manual
- Alla åtgärder som utförs på maskinen som strider mot instruktionerna i denna manual
- All användning efter manipulering av komponenter och/eller säkerhetsanordningar
- All form av användning efter reparation, där delar som inte är godkända av tillverkaren har använts
- Installation av maskinen utomhus

All felaktig användning upphäver garantin och befriar tillverkaren från allt ansvar om det leder till personlig skada och/eller egendomsskada.

Rengöring

Förfar följande under rengöringen:

- Använd skyddshandskar av latex. Efter att ha satt på dem, tvätta händerna med en desinfektionslösning
- Använd inte lösningsmedel eller brandfarliga material
- Använd inte slipande eller metallborstar
- Undvik att spilla vätskor i miljön
- Rengör inte delarna i diskmaskinen
- Torka inte delar i ugnen eller mikrovågsugnen
- Sänk inte ner maskinen i vatten
- Rikta inte vattenstrålar direkt mot maskinen
- För rengöring, använd endast ljummet vatten och ett lämpligt (enligt gällande bestämmelser i användningslandet) desinfektionsmedel som inte skadar maskinens delar

2. Maskinens struktur

2.1. Teknisk information

Behållarens kapacitet 5 liter

Cylinderns kapacitet 1,35 liter

Kapacitet per timme 15 kg

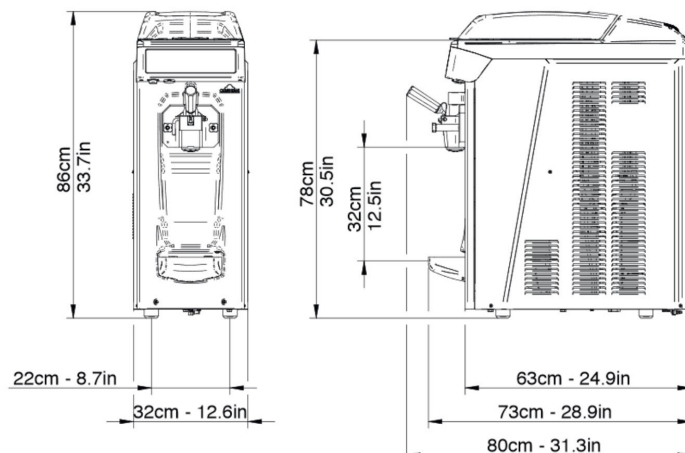
Produkter som kan tillverkas:

- Soft Ice
- Fryst yoghurt
- Mjuk sorbet

Produkter som kan användas:

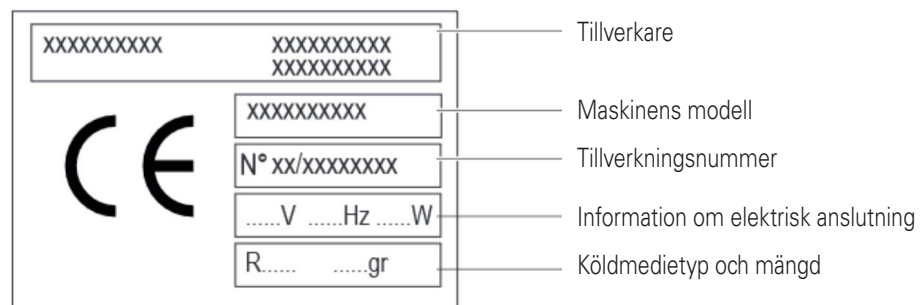
- Bas + flytande koncentrat
- Bas + pulverkongentrat
- Filtrerad fruktbaserad produkt

Mått

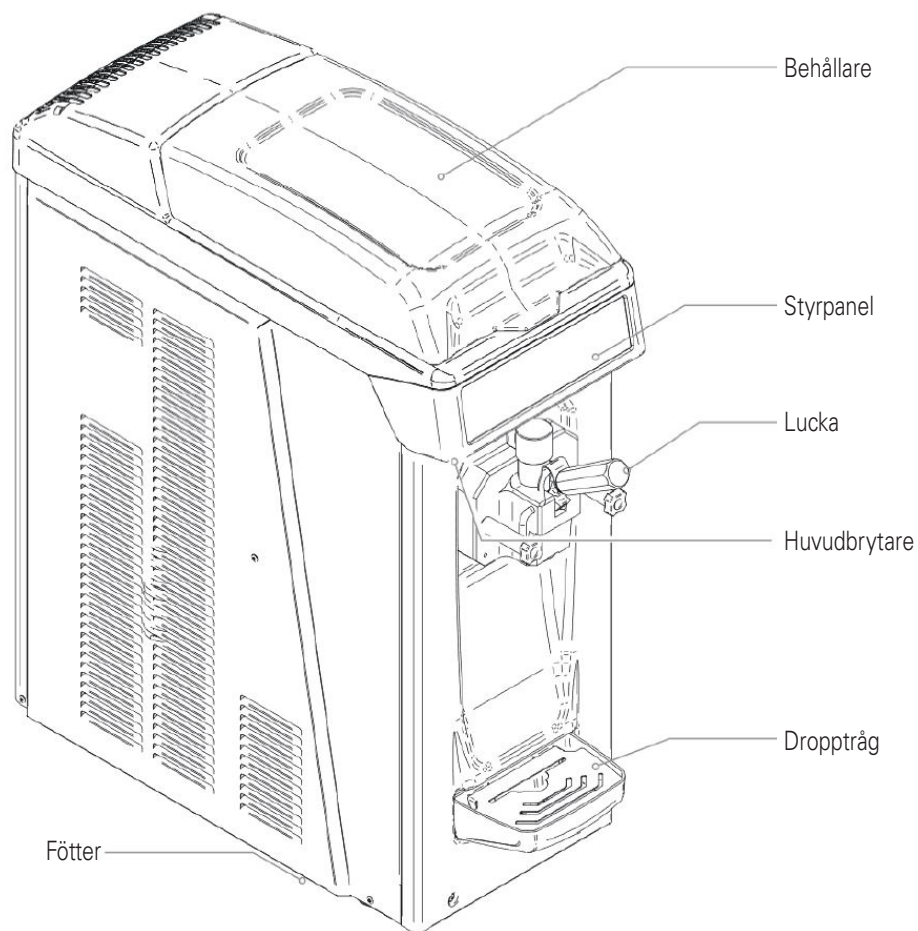


Nettovikt	95 kg
Elektrisk anslutning	Se enhetens märkskylt
Ström	Se enhetens märkskylt
Faser	Se enhetens namnskylt
Ljudtryck	< 70 dB(A)
Klass	T
Drifttemperatur	Min.15°C - Max.43°C

Märkskylt:



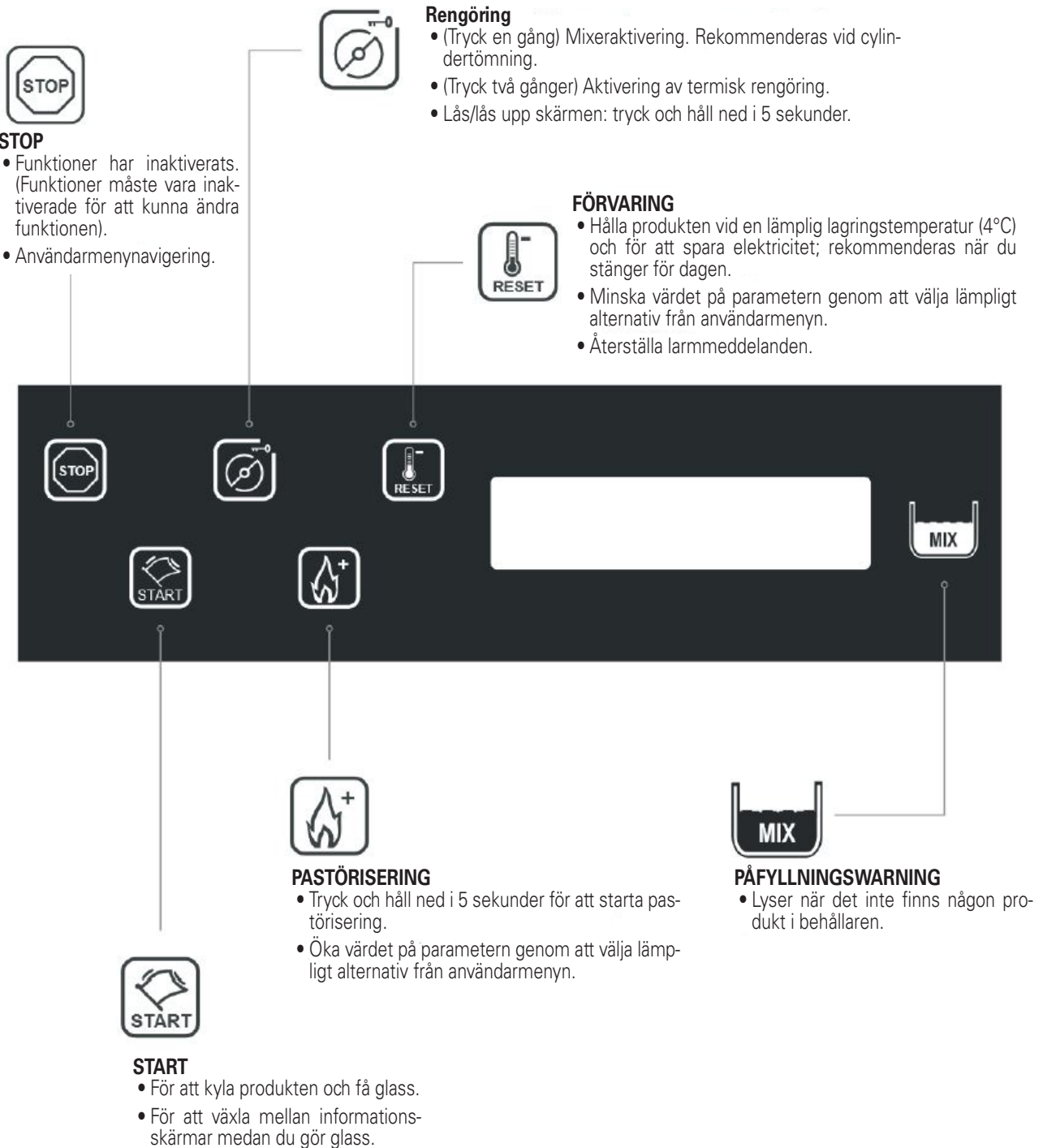
2.2. Maskinens delar



2.3. Tillbehör som medföljer enheten



2.4. Display



3. Installation

3.1. Installationsplats



Alla operationer som beskrivs i detta kapitel får endast utföras av specialiserade tekniker, som måste planera genomförandet av de olika åtgärderna och använda lämpliga medel för att alltid arbeta i enlighet med gällande föreskrifter.

Följande krav måste uppfyllas innan du installerar maskinen:



Nätspänningen måste motsvara den spänning som anges på märkskylten.



Solid, stadig och plan yta.



Temperatur för maskinens driftsmiljö:
1°C till 43°C



Enkel åtkomst till uttaget.

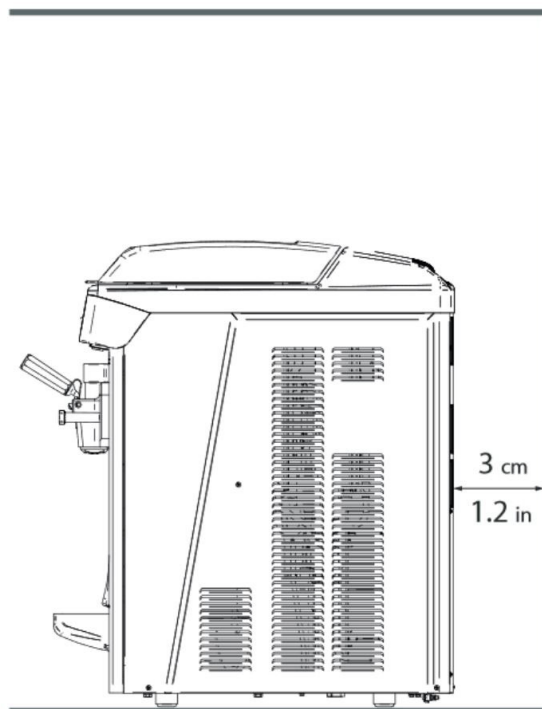
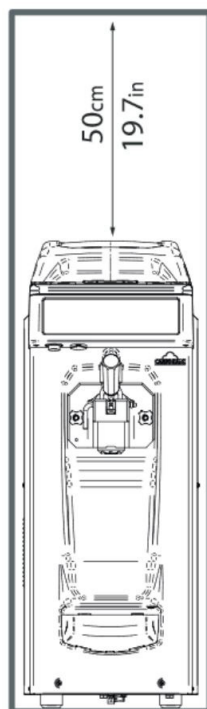


Installation på en plats där professionell personal kan övervaka maskinen






De lagar och tekniska föreskrifter som gäller vid installationstillfället måste följas.

Det är nödvändigt att lämna ett avstånd på minst 3 cm från bakväggen.



3.2. Transport och uppackning

När maskinen väl har tagits emot måste den flyttas till installationsområdet:



- 1  **Innan du flyttar maskinen**
Kontrollera att ingen befinner sig inom den räckvidd som krävs för att flytta och lyfta lasten och under särskilt svåra förhållanden se till att personal kontrollerar de rörelser som utförs.
- 2  **Lyft och transport**
Maskinen måste hanteras i upprätt läge av minst två personer
- 3  **Kontrollera rutten**
Undvik ojämna rutter, var uppmärksam på dimensioner och utskjutande delar
- 4  **Kapa nylonbanden**
Klipp inte andra delar av förpackningen.
- 5  **Lyft av locket**
Undvik att skada förpackningen eftersom den kan vara användbart i framtiden.
- 6  **Placera på plats**
Placera maskinen på avsedd plats och anslut den till elnätet.

GARANTIN täcker inte skador som orsakats på maskinen under transport eller hantering. Skadade delar måste repareras eller bytas ut på kundens egen bekostnad.

-  **Återvinning**
Förpackningsmaterial ska sorteras och hanteras i enlighet med gällande bestämmelser i destinationslandet.
- Eller  **Spara för framtida bruk**
Å andra sidan kan förpackningar sparas eftersom den kan vara användbart vid framtida maskinhantering eller transport.

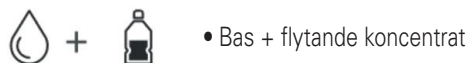
3.3. Driftsättning

Innan den första uppstarten:

- 1  **Rengör och desinficera**
Det rekommenderas att du rengör och desinficerar maskinen noggrant (se kapitel 7 Rengöring).
- 2  **Ställ in parametrarna**
Ställ in nödvändiga parametrar enligt instruktionerna.

4. Användning

4.1. Vilka produkter ska användas



• Bas + flytande koncentrat



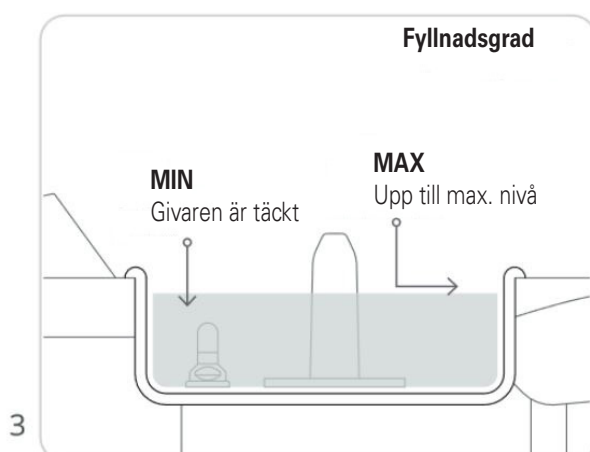
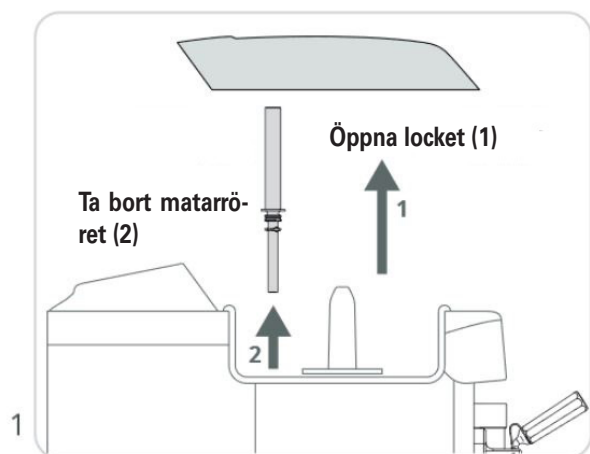
• Bas + pulverkoncentrat



• Filtrerad fruktbaserad produkt

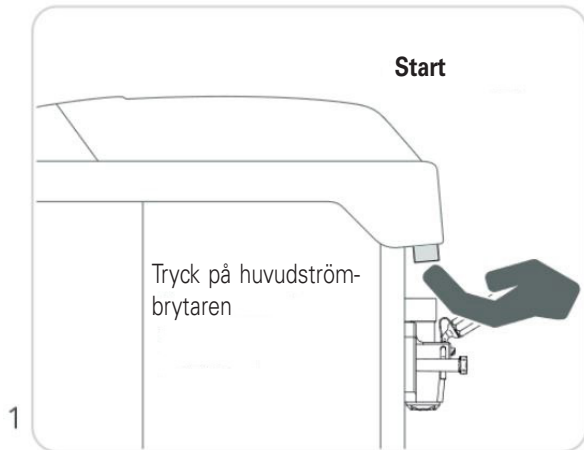
(Förbered produkten enligt tillverkarens instruktioner)


4.2. Påfyllning



Starta maskinen: Tryck på produktionsknappen; på några minuter har glassen rätt konsistens och kan dispensereras.

4.3. Tillverkning av glass



Under beredningen av glassen är det möjligt att se följande: (genom att trycka  är det möjligt att ändra informationen som visas på skärmen)

0	GELATO READY! T= +20 C W -14	Hemsida	<ul style="list-style-type: none"> Glassens status Behållarens temperatur Dagar kvar till nästa rengöring
1	Hopper ↓+140 C Cylinder ↓+120 C	Temperatur	<ul style="list-style-type: none"> Behållarens temperatur Cylindertemperatur <p>En nedåtriktad pil betyder att cylindern eller tanken kyls ner.</p>
2	Set=100 Hot=051 mA=00000	Konsistens	<ul style="list-style-type: none"> HOT: Värdet på den aktuella konsistensen SET: Ställ in konsistensvärde. mA: Mixermotorns strömförbrukning mA
3	TEV+010 TGV-022 TEC+013 TE-012	Temperaturgivare	<ul style="list-style-type: none"> TEV: behållarens temostat TEC: Sylinderens temostat TGV: Behållarens istemostat TE: Cylinderns förångartermostat
4	TOC+023 TIMC-022 TAMB+022 TOMC-012	Temperaturgivare	<ul style="list-style-type: none"> TOC: Kondensorns utlopps-temostat TAMB: Omgivningstemp. TIMS: MC inloppstermostat TOMS: MC utloppstermostat
5	Day Cones 00375	Glasstrutar / dag	<ul style="list-style-type: none"> Det är möjligt att se antalet strutar / dag från tidpunkten för automatisk produktion U02 (timme) och U03 (minuter) under de kommande 24 timmarna:
6	Total cones 0473161942	Glasstrutar sammanlagt	<ul style="list-style-type: none"> Det går att se hur många strutar som har doserats med maskinen.

4.4. Servering av produkten



4.5. Pastörisering

24h


Pastörisering måste utföras var 24:e timme, annars måste maskinen rengöras. Om pastöriseringen inte slutförs korrekt kommer maskinen inte att tillåta produktion. Efter att pastöriseringen är klar går maskinen automatiskt över till FÖRVARING.

Innan pastörisering



Kontrollera att lågnivålarmet inte är på, annars kan pastörisering inte utföras. Om larmet fortfarande är aktivt, fyll tanken. Vrid det externa reglaget till ett läge där alla matarrörets hål kan stängas

Automatisk pastörisering

Maskinen är konfigurerad att utföra automatisk pastörisering klockan 02:00. I användarmenyn är det möjligt att ändra tiden när maskinen utför automatisk pastörisering eller avbryta det automatiska läget. För manuell pastörisering, tryck  i 5 sekunder.

4.6. Start

När du börjar arbetsdagen, se till att meddelandet "PASTO END" visas. Detta meddelande indikerar att pastöriseringscykeln har slutförts korrekt. Tryck på STOP.

VARNING

Om pastöriseringscykeln inte har slutförts korrekt visar displayen larmet "Pasto failed". **BLANDNINGEN ÄR INTE PASTÖRSERAD PÅ RÄTT SÄTT. Ring service vid behov. När du har återställt larmet väljer du produktionsfunktionen för att fortsätta pastöriseringscykeln.**

4.7. Avslutning

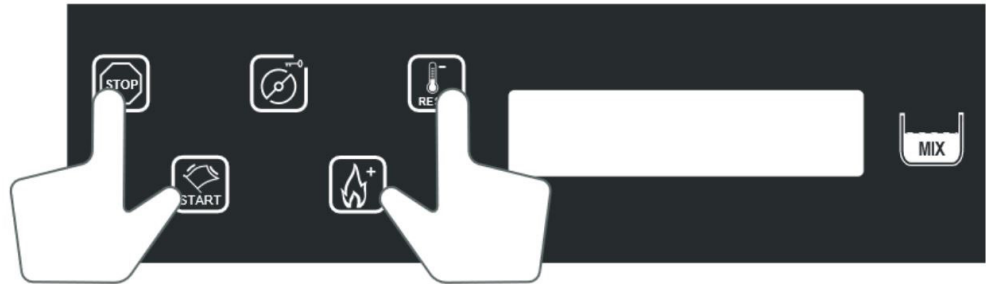
För att desinficera luckan, blötlägg borsten i desinfektionslösningen och borsta glassutloppet flera gånger. Tvätta, skölj och desinficera droppträget, dropplådan och behållarens lock. Torka av maskinens utsida med en ren, desinficerad handduk.

Förbereder maskinen för pastöriseringscykeln över natten. Öppna locket, sätt in matarröret så att produktilloppet är stängt, vrid det externa reglaget till ett läge där alla hål i matarröret kan stängas. Tillsätt mer blandning om det behövs. Behållarens nivåindikator måste vara släckt. Se till att maskinen är i PRODUKTIONS-läge (indikatorn i fråga måste vara PÅ).

5. Inställningar

5.1. User menu (Användarmeny)

ÅTKOMST MENYN: Tryck på **STOP** och **RESET** samtidigt och släpp dem omedelbart.



ANVÄNDARMENYNAVIGERING:



Parameterinställning



Ökar parametervärdet



Minskar parametervärdet

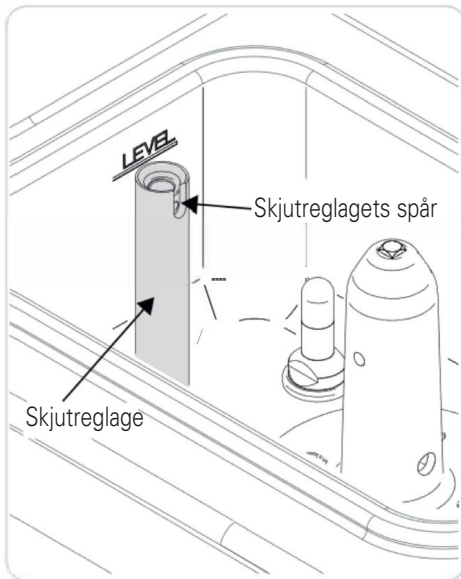


För att lämna menyn, tryck inte på någon knapp under 60 sekunder eller tryck på Stopp-knappen, som också används för att återgå till föregående meny om du navigerar genom undermenyer.

Parametrar som kan ställas in:

Date	Datuminställning
Time	Tidsinställning
Time Format	Inställning av tidsformat (12/24h)
Alarms	Visar aktiva larm
Events	Visar händelser
Information	Maskinversion
Language	Språk
Autosetup User	Automatisk inställning av användarparametrar (endast U20 - Nivåalarm och U21 Behållarens extra blandare).
Scale Temperature	Temperaturenhet (°C/°F)
Read Pasto	Visar pastöriseringsinformation.
Automatic Prod. Hour	Automatisk produktionstidsinställning.
Automatic Storage Hour	Automatisk inställning av förvaringstid.
Automatic Pasteur Hour	Automatisk pastöriseringstidsinställning
User Params	Användarparameterinställning (endast HoT, U20 och U21).

5.2. Inställning av avkastningsnivån (Mängden luft i glassen)



Det finns olika avkastningsnivåer:

- Avkastning

(mindre luft i glassen)

För att minska avkastningsnivån, vrid skjutreglaget så att skåran i skjutreglaget är i linje med hålet med största diameter.

+ Avkastning

(mer luft i glassen)

Öka avkastningsnivån, vrid skjutreglaget så att skåran i skjutreglaget är i linje med hålet med minsta diameter.

6. Varningar och larm

6.1. Larm



Display

Visar larmmeddelanden som indikerar eventuella fel som kan ha uppstått i maskinen.

Maskinen kan användas för produktion vid larm med låg svårighetsgrad; vid allvarligt larm tillåter inte maskinen produktion.




Meddelandet blinkar på skärmen tills problemet är löst.



När larmet återställs visar displayen kontinuerligt meddelandet (blinkar inte).



Du kan uppdatera displayen när larmet återställs genom att trycka på knappen .

Larm

Larm	
Al. Ice Cylinder	Cylinderns islarm Detta larm registreras endast i händelseloggen, men visas inte på skärmen.
Alarm TAMB Probe	Temperaturgivare "TAMB" avstängd eller kortsloten Kontakta service.
Alarm TE Probe	Temperaturgivare "TE" avstängd eller kortsloten Kontakta service.
Alarm TEC Probe	Temperaturgivare "TEC" avstängd eller kortsloten Kontakta service.
Alarm TEV Probe	Temperaturgivare "TEV" avstängd eller kortsloten Kontakta service.
Alarm TGV Probe	Temperaturgivare "TGV" avstängd eller kortsloten Kontakta service.
Alarm TIMC Probe	Temperaturgivare "TIMC" avstängd eller kortsloten Kontakta service.
Alarm TOC Probe	Temperaturgivare "TOC" avstängd eller kortsloten Kontakta service.
Alarm TOMC Probe	Temperaturgivare "TOMC" avstängd eller kortsloten Kontakta service.
Cyl. Temp. High	Högtemperaturlarm för cylinder Larmet utlöses under produktion, förvaring och pastörisering om TEC når 85°. Kontakta service.
Hop. Temp. High	Högtemperaturlarm för behållaren Larmet utlöses under produktion, lagring och pastörisering om TEV når 85°. Kontakta service.
Hot Cold Not Done	Hot Cold Cycle-programmet avslutat Om maskinen är i stoppläge under den tid som ställts in för det automatiska Hot Cold-programmet utlöses detta larm för att påminna dig om att programmet måste startas.
IOE Modbus Alarm	Kontakta service.
Last Pasteur. 25h	Det har gått mer än 25 timmar sedan starten av den senast utförda pastöriseringen, så pastörisering måste utföras.
Mix Out!	Displayen visar Mix Out! när blandningen är under miniminivån. När blandningen är under miniminivån och det dispenserar strutar i lika stora eller större mängder än inställt vädre i "Last Cones step", visas Mix Out! och maskinen går in i förvaringsläge.
No More Cones!	Inga fler strutar När miniminivån har uppnåtts (mix level on) kan maskinen endast dispensera det antal strutar som ställts in med "Last Cones step". Därefter går maskinen automatiskt över till förvaring och visar meddelandet "No more Cones" (sparas även i händelseloggen). Larmet återställs genom att trycka på förvaringsknappen.
DD Bridge Overtemp	Direct Drive Bridge Övertemperatur Maskinen stannar. Kontakta service.
DD Brownout	Direct Drive Bridge överbelastning Maskinen stannar. Kontakta service.
DD Comm. Error	Kommunikationsfel för direkt drivning Maskinen stannar. Kontakta service.
DD Loss of Phase	Fel i direkt drivning, fas saknas Maskinen stannar. Kontakta service.

DD Motor Stall	Direktdrivningens motor stoppat Maskinen stannar. Kontakta service.
DD Other Fault	Övrigt fel i direktdrivningen Maskinen stannar. Kontakta service.
DD Overcurrent	Direktdrivningens strömförbrukning för hög Maskinen stannar. Kontakta service.
DD Overheat	Direktdrivningen överhettad Maskinen stannar. Kontakta service.
Manual Stop	När stoppknappen trycks in sparas händelsen för att meddela användaren om åtgärden.
MC Absorption	Maskinen stannar. Kontakta service. Obs, gäller endast enfasmaskiner
Params Local Update	När parametrarna för programmeringstabellen uppdateras i maskinen, registreras en händelse som informerar användaren om åtgärden.
Params Remote Up-date	När parametrarna för programmeringstabellen uppdateras via Teorema, registreras en händelse som informerar teknikern om åtgärden.
Pasteur. Failed	Om det tar mer än 90 minuter för maskinen att nå uppvärmningstemperaturen eller mer än 2 timmar för att nå lagringstemperaturen under kylning, övergår maskinen till förvaringsläget. Kontakta service.
Pasteur. Not Done	Om maskinen är i stoppläge under den inställda tiden för automatisk pastörisering utlöses detta larm för att påminna dig om behovet av pastörisering.
Pasto needed!	Utför pastörisering
Power OFF	Ett strömvabrott registreras endast i händelseloggen.
Power ON	När strömmen slås på igen visas denna händelse och registreras i händelseloggen.
Pressure Switch	Detta larm stoppar kompressorn. Kontakta service.
Safety Thermostat	Vänta några minuter tills termostaten återställs, sedan kan enheten användas. Kontakta service om larmet förblir aktivt.
Spigot Open	Oavsett vilken funktion den är i går enheten in i stoppläge. När luckan är stängd visas inte längre meddelandet "Spigot Open".
TE Limit	Kontakta service.
TGV Limit	Kontakta service.
Timeout PRO	Kontakta service.
Wash today!	"TEV +19° C W -n" visas i produktionsläget, vilket betyder att det fortfarande är "n" dagar kvar tills maskinen måste rengöras. När den planerade rengöringsdagen infaller spärras produktionen och maskinen accepterar inte denna funktion. På skärmen står det Wash today! Tvångsrengöring kan bli nödvändig om maskinen lämnas i stoppläge i 24 timmar med blandning över miniminivån.
Wg Mod bus Alarm	Kontakta service.
Why in STOP?	Om maskinen lämnas i stoppläge med blandningen över miniminivån, kommer meddelandet "Why in STOP?" att blinka efter 30 sekunder visas och ett intermitterent pip hörs. Denna varning uppmanar användaren att sätta maskinen i antingen produktions-, pastöriserings- eller förvaringsläge. Ovanstående meddelande raderas genom att gå till Produktion, låg blandningsnivå eller genom att trycka på knappen Reset (Stor.)

7. Rengöring

7.1. Hur man rengör maskinen

När ska maskinen rengöras?

24h

Rengöring och desinfektion är obligatoriska.



Det rekommenderas att rengöra maskinens utsida varje dag efter dagens sista glass.


7.2. Rengöring och desinfektion

Rengöringsprocessen består av 5 steg:

1. Tömning
2. Demontering
3. Rengöring
4. Montering
5. Sköljcykel


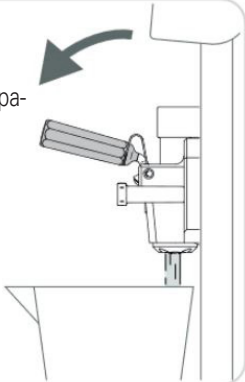
RENGÖRINGSPROCESSEN: (Innan rengöringsprocessen påbörjas måste maskinen sättas i **STOP**-läge)

1.1 Tina upp produkten




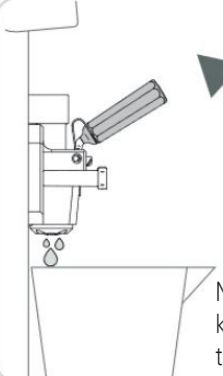
Tryck två gånger för att starta värmrengöring och vänta tills den är klar. Därefter växlar enheten till STOP-läge.

1.2 Töm cylindern

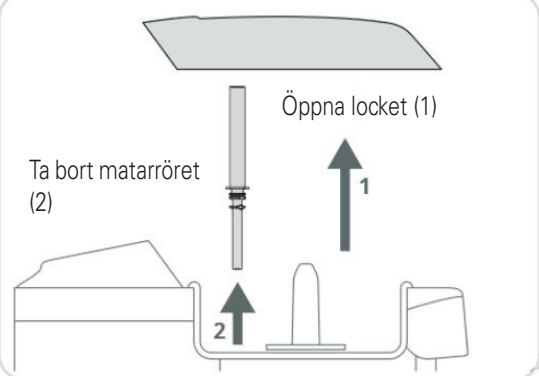
Tryck en gång, öppna spaken och töm cylindern.

1.3 Stoppa maskinen

När ingen produkt längre kommer ut, höj spaken och tryck på STOP

1.4



Öppna locket (1)

Ta bort matarröret (2)

Skölj
 Fyll tanken med 5 liter ljummet vatten.
 Tryck på Clean-knappen en gång och vänta 1 minut.

1.5

Töm cylindern

Upprepa sköljningen tills vattnet som kommer ut ur luckan är fritt från produktrester och tryck på STOPP.

1.6

Ta bort luckan

2.1

Ta isär luckan

2.1

Ta bort omröraren

2.1

Ta isär omröraren

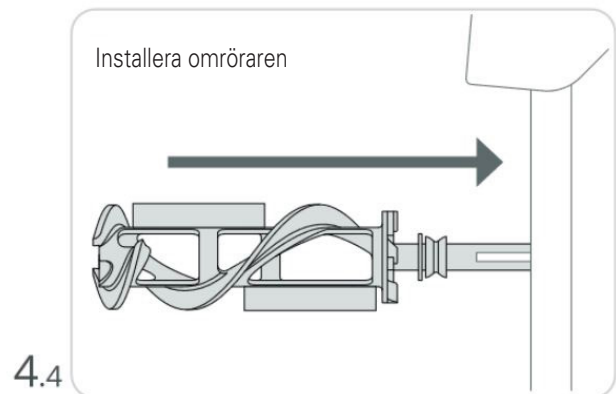
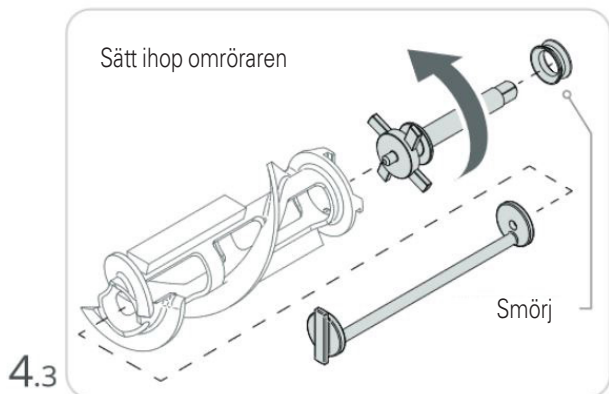
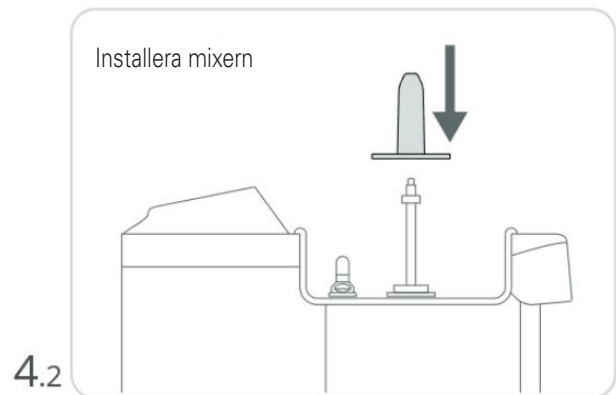
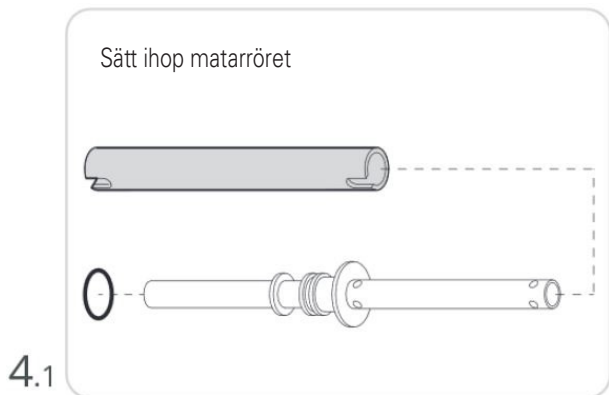
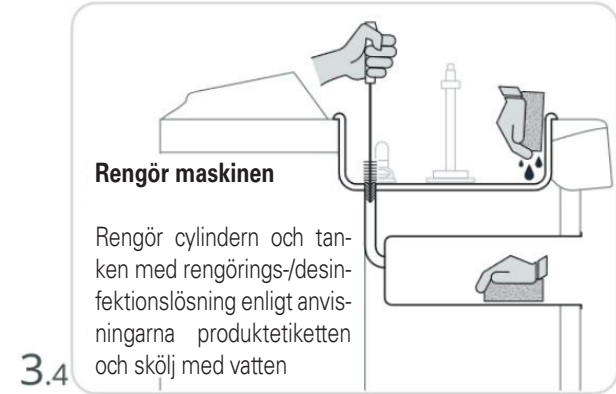
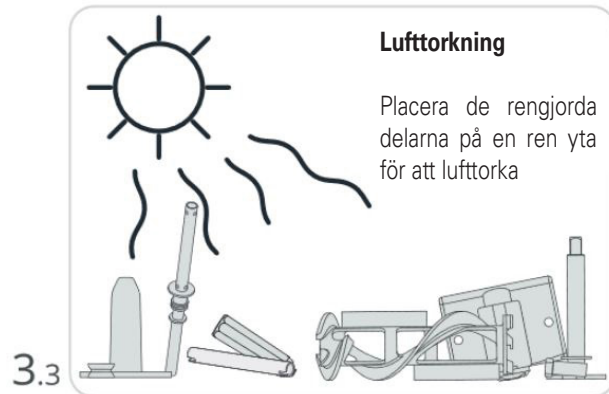
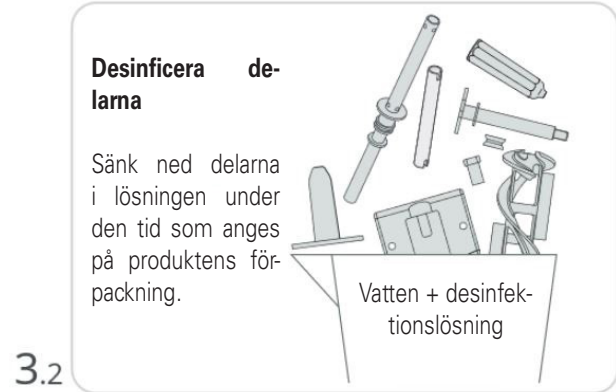
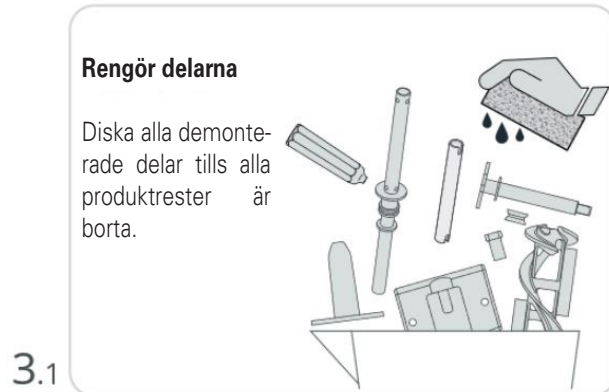
2.1

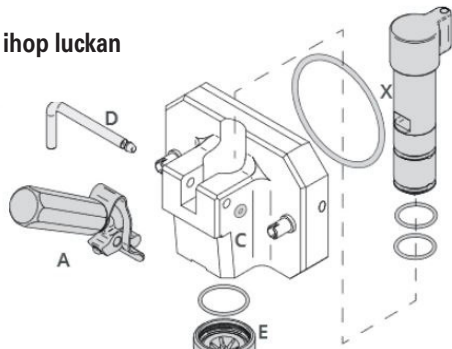
Ta bort mixern

2.1

Ta isär matarröret

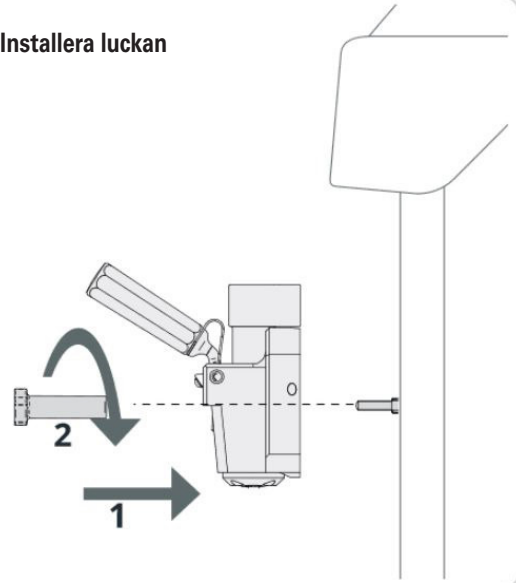
2.1



Sätt ihop luckan

- Smörj och installera kolvens O-ringar (X)
- Placera kolven (X) i sätet.
- Placera spaken (A) på luckans stomme och tryck in tappen (D) i hålet.
- Placera O-ring (C) på stiftet (D).
- Smörj och installera O-ring på baksidan av luckans stomme.
- Placera luckmunstycket (E).

4.5

Installera luckan

4.6

Maskindesinfektion

Fyll tanken med rengörings-/desinfektionslösning till maximal nivå. Tryck på knappen Clean en gång och vänta 1 minut.

Ställ tillbaka maskinen i STOPP-läge. Vänta den tid som anges på etiketten på den använda produkten och skölj.



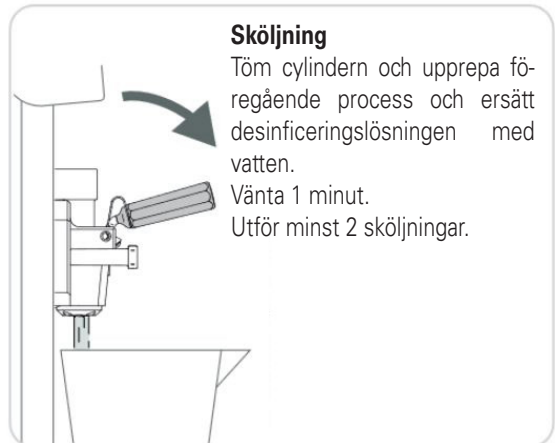
5.1

Sköljning

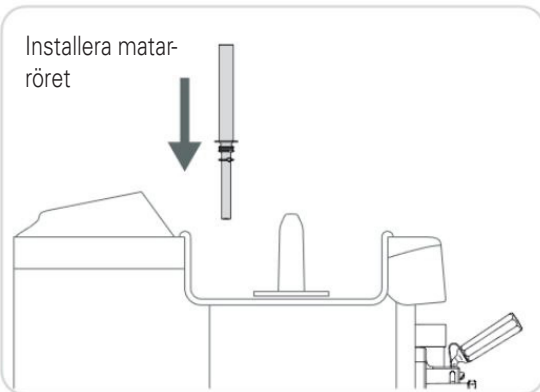
Töm cylindern och upprepa föregående process och ersätt desinficeringslösningen med vatten.

Vänta 1 minut.

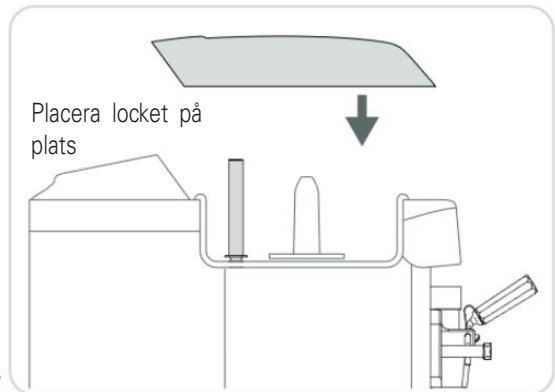
Utför minst 2 sköljningar.



5.2

Installera matar-röret

5.3

Placera locket på plats

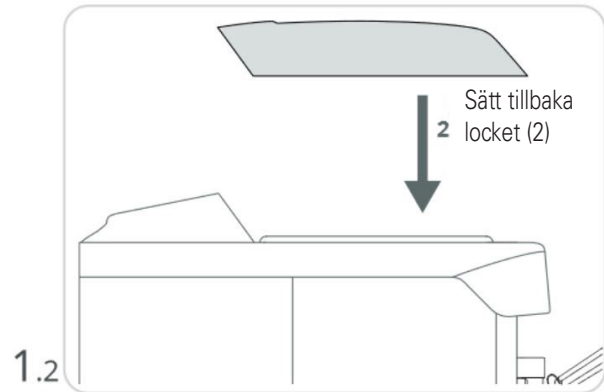
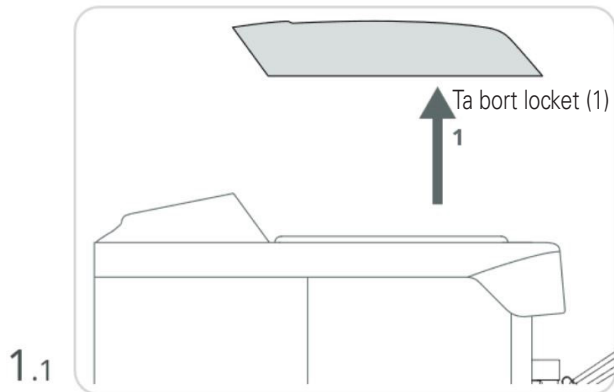
5.4

7.3. Daglig / utvändig rengöring

RENGÖRINGSPROCESSEN: Innan rengöringsprocessen påbörjas måste maskinen sättas i **STOP**-läge. Se till att dina händer är rena och använd engångshandskar.

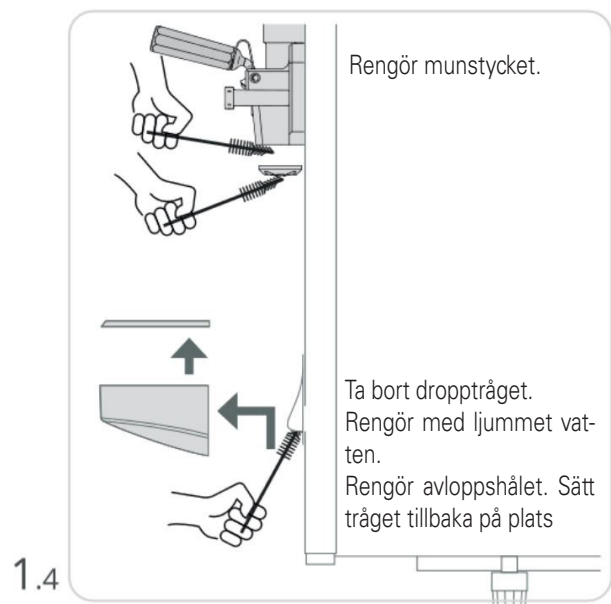
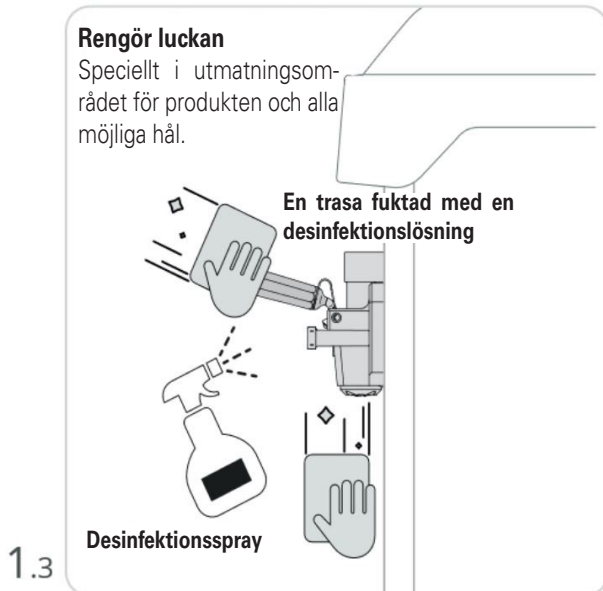
Ta bort behållarens locke, tvätta, skölj i ett kärl, rengör utsidan av behållaren med en ren trasa.

Sätt tillbaka behållarens locke efter rengöring.

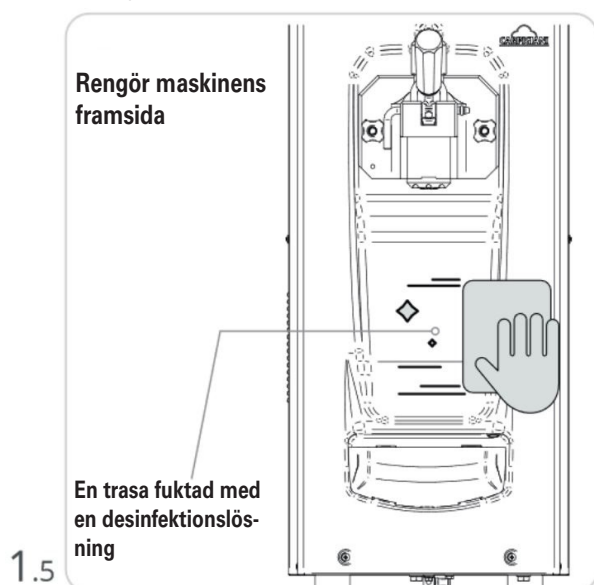


Spraya rengörings-/desinfektionslösningen på luckans utmatningsområde och ovanpå luckan, speciellt kolvens område.

Fyll ett kärl med rengörings-/desinfektionslösning. Doppa den medföljande borsten i rengörings-/desinfektionslösningen och rengör luckans doserare och området runt dörrkolven flera gånger.



Rengör området runt luckan och maskinens framsida med en ren och desinficerad trasa, se till att avlägsna eventuell fukt, produkt eller rengörings-/desinfektionslösning



8. Underhåll

8.1. Regelbundet underhåll

En auktoriserad serviceperson måste inspektera maskinen regelbundet (minst en gång om året). Denna periodiska inspektion gör det möjligt att upprätthålla en hög säkerhetsnivå för alla installerade komponenter och själva maskinen. Alla slitna delar måste bytas ut mot en ny originalreservdel.

Använd inte maskinen om någon av dess delar är defekta eller slitna. Användaren får inte utföra periodiskt underhåll.

9. Återvinning

Elektriska och elektroniska enheter måste kasseras i enlighet med EU-direktiv 2012/19/EU. Sådana enheter FÅR INTE kasseras tillsammans med vanligt kommunalt avfall, utan måste samlas in separat för att optimera återvinning av tillverkningsmaterial.



Produkten är märkt med en överstruken soptunna för att påminna dig om att separat insamling av avfall är obligatoriskt. Att korrekt följa reglerna för kassering av alla använda produkter hjälper också till att skydda miljön.



Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, FI-04220 Kerava, Finland

tel. +358 204 3913

www.metos.com