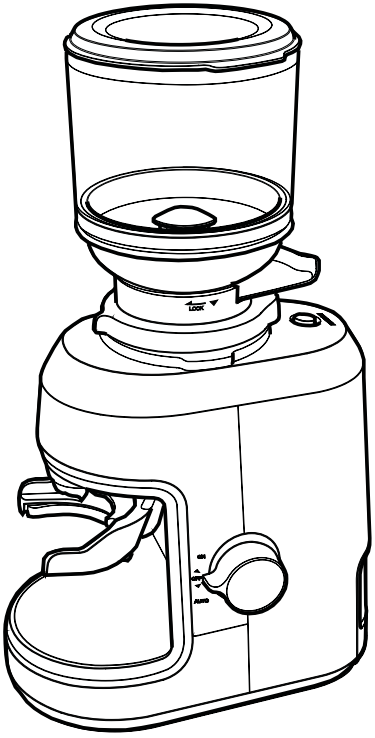
Saeco

Kaffeedosiermahlwerke

M-50



Type: M-50

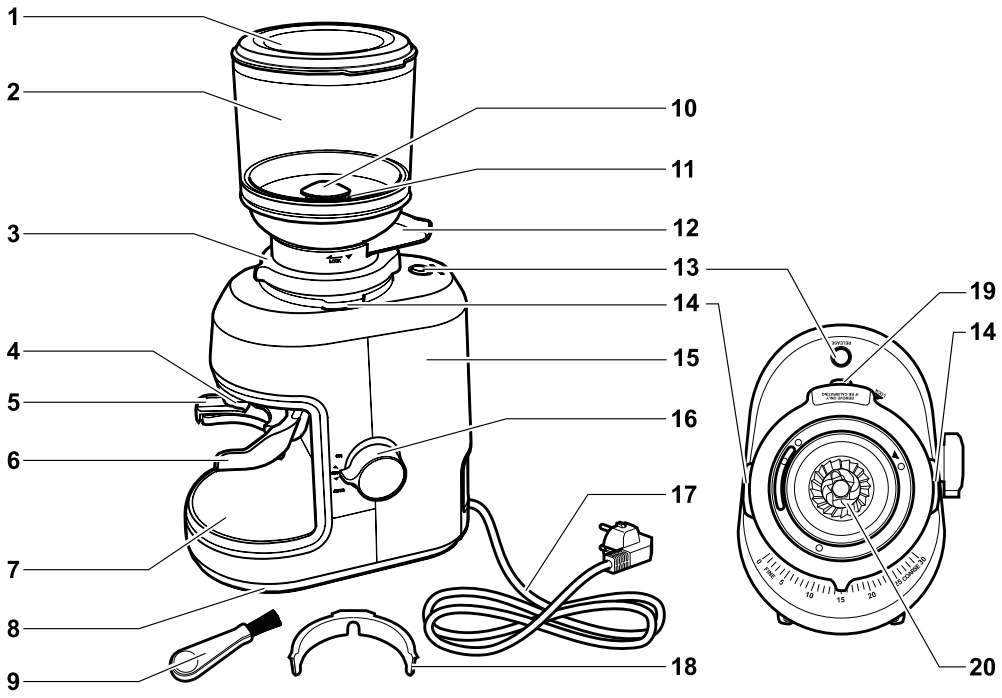
CE

BEDIENUNG UND WARTUNG

ACHTUNG: Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch der Maschine aufmerksam durch.

DE

HAUPTBESTANDTEILE



1	Deckel Kaffeebohnenbehälter
2	Kaffeebohnenbehälter
3	Ring zur Mahlgradeinstellung
4	LED-Lichte
5	Funktion „Easy Grind“
6	Filterhalter-Aufnahme
7	Fach für gemahlenen Kaffee
8	Gummifüße
9	Reinigungspinsel für Mahlwerke
10	Schutz für Kaffeebehälter

11	Konische Mahlwerke
12	Schließarm Kaffeebohnenbehälter
13	„RELEASE“-Taste
14	Nase des Rings zur Mahlgradeinstellung
15	Stahlgehäuse
16	Bedienknopf
17	Netzkabel
18	Adapter für 50 mm Filterhalter
19	Entriegelungshebel für Neukalibrierung
20	

SICHERHEITSHINWEISE

⚠ Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene Fläche.

⚠ Die Anweisungen aufmerksam durchlesen und zusammen mit dem Gerät aufbewahren.

⚠ Das Gerät immer ausschalten, bevor den Stecker abgezogen oder angesteckt wird. Dabei nie am Kabel, sondern am Stecker ziehen.

⚠ Das Gerät ausschalten und den Stecker abziehen, wenn die Maschine nicht in Betrieb ist oder während des Reinigungszyklus.

⛔ Das Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel verwenden, wenn das Kabel zuvor nicht von einem qualifizierten Techniker oder durch Servicepersonal überprüft und getestet wurde.

⚠ Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose mit der gleichen Spannung an, die am Gerät angegeben ist (nur A.C.).

⚠ Eine strenge Aufsicht ist gefragt, wenn sich Kinder oder behinderte Personen während des Betriebs in der Nähe der Maschine aufhalten.

⚠ Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn die Maschine in Betrieb ist.

⛔ Die Maschine während des Betriebs nie unbeaufsichtigt lassen.

⚠ Diese Maschine darf von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren (und darüber) und von Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Kenntnisse bedient werden, wenn diese im sicheren Umgang mit dem Gerät geschult oder dabei überwacht werden, und die mit dem Gebrauch des Geräts zusammenhängenden Gefahren verstehen.

⚠ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

⚠ Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ausgeführt werden, wenn diese nicht überwacht werden.

⚠ Vor Reinigungsarbeiten an der Maschine oder wenn es bei der Ausgabe zu Störungen kommt, ist immer der Stecker aus der Steckdose zu ziehen.

⛔ Ein von den Angaben abweichender Gebrauch der Maschine ist verboten.

⛔ Stellen Sie die Maschine weder auf, noch in die Nähe von Flammen, Gasgeräten, Elektrogeräte oder erhitzte Öfen.

⛔ Die Maschine nicht auf irgendeiner anderen Art von Gerät positionieren.

⛔ Das Stromkabel sollte nicht über die Stellfläche der Maschine hinausragen oder in Kontakt mit einer heißen Fläche kommen.

⛔ Die Maschine nicht mit einem beschädigten Kabel oder wenn die Maschine selbst beschädigt ist verwenden.

⚠ Für mehr Schutz empfehlen wir die Verwendung eines Fehlerst rom-Schutzschalters (RCD) mit Überstrom von maximal 30mA im Stromkreis.

Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

Die Maschine kann nicht über externe Schaltuhren oder separate Fernbedienungen bedient werden.

Diese Maschine kann in häuslichen Umgebungen oder in ähnlichen Anwendungen verwendet werden, wie z.B.: Küchenbereich des Personals eines Geschäftes, Büros und andere Arbeitsumgebungen, von Kunden in Hotels, B&B und Agrotourismus.

Vor dem Gebrauch sicherstellen, dass sich keine Fremdkörper im Kaffeebohnenbehälter befinden.

Das Mahlwerk nur verwenden, wenn sich der Kaffeebohnenbehälter in der richtigen Position befindet.

Die Finger nicht in die Mahlwerke oder in die Nähe desselben einführen, während das Mahlwerk in Betrieb ist.

Das Gerät vor der Reinigung ausschalten und es vom Stromnetz trennen.

Nicht versuchen, den Kaffee, der bereits gemahlen wurde, noch einmal zu mahlen.

Das Gerät ausschalten und es vom Stromnetz trennen, bevor man in Kontakt mit irgendeinem Teil kommt, der sich normalerweise während der Verwendung bewegt.

Glückwünsche

Das Modell Saeco M50 garantiert Qualität, Stil und überlegene Leistung und erfasst damit die Essenz der gewerblichen Küche.
Inspiriert durch die robusten Geräte von Restaurants, Cafés und Bars, wurde das Modell Saeco M50 gebaut, um Ihnen lange Freude zu bereiten.
Dieses Modell vereint eine Reihe von Geräten, die von Experten entworfen wurden, um auch zu Hause ein professionelles Umfeld zu schaffen.

Eine Mischung ohne Kompromisse aus rostfreiem Edelstahl und Metallen, die das Gerät auszeichnet.
Dies garantiert in Kombination mit fortschrittlicher Technologie und funktionellem Design, dass jedes Produkt die Erwartungen übertrifft.

Während der Zubereitung von Kaffee spielt es keine Rolle, welche Methode verwendet wird. Der Geschmack des ausgegebenen Produkts hängt hauptsächlich von der Qualität, der Frische und der Röstung der verwendeten Kaffeebohnen ab. Andere Faktoren, die den Geschmack des Endergebnisses in der Tasse beeinflussen können, können auch die Reinheit des Ausgabewassers, der Zustand des Mahlwerks und die Gestaltung des Mahlmechanismus im Mahlwerk sein.

Das Modell Saeco M50 weist konische Mahlwerke aus robustem Stahl auf.
Das Design der konischen Mahlwerke sorgt dafür, dass die Teile des gemahlenen Kaffees gleichmäßig sind.
Dies ist besonders wichtig für den Espresso, wenn der Kaffee gleichmäßig gemahlen wird, wird das aromatische Profil in gleichem Maße extrahiert.
Wird der Kaffee nicht gleichmäßig gemahlen, werden einige Teile davon zu stark gebrüht, während andere zu schwach gebrüht werden, wodurch man einen Kaffee mit kärglichem Geschmack erhält.

Ein weiterer Vorteil des Designs der konischen Mahlwerken aus Stahl ist ihre langsame und drehende Bewegung.
Dies minimiert in Kombination mit einem Riemenmotor die Wärmeübertragung auf die Mahlwerke, was die aromatischen Eigenschaften des Kaffees schont und die Qualität des ausgegebenen Resultates verbessert.

Das Präzisions-Mahlwerk Saeco M50 ist aus Metalldruckguss-Komponenten aufgebaut und verfügt über mehrere Merkmale, die das Mahlen zu Hause sehr einfach gestalten - so wird jedes Tasse Kaffee zum Genuss.

INHALT

HAUPTBESTANDTEILE 2
1 EINFÜHRUNG IN DIE VERWENDUNG DES HANDBUCHS 8
1.1 VORWORT 8
1.2 VERWENDETE SYMBOLE 9
2 INFORMATIONEN ZUM GERÄT 10
2.1 INFORMATIONEN FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER 10
2.2 BESCHREIBUNG UND VORGESEHENE VERWENDUNG 10
2.3 KENNZEICHNUNG DES GERÄTS 11
2.4 TECHNISCHE DATEN 12
3 SICHERHEIT 13
3.1 VORWORT 13
3.2 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE 13
3.3 ANFORDERUNGEN AN DEN BEDIENER 14
3.4 RESTRISIKEN 14
4 VERSETZUNG UND LAGERUNG 15
4.1 ABLADEN UND BEWEGUNG 15
4.2 LAGERUNG 15
5 INBETRIEBNAHME 16
5.1 HINWEISE 16
5.2 AUSPACKEN UND AUFSTELLUNG 17
5.3 INSTALLATION DES KAFFEEBOHNENBEHÄLTERS 18
5.4 ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ 18
6 BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE 19
6.1 BEDIENKNOPF 19
6.2 BESCHREIBUNG DER FUNKTIONEN 19
7 BEFÜLLEN UND INBETRIEBNAHME 20
7.1 FÜLLEN DES KAFFEEBOHNENBEHÄLTERS 20
7.2 EINSCHALTEN/AUSSCHALTEN DER MASCHINE 21
7.3 ERSTE INBETRIEBNAHME - BENUTZUNG NACH LÄNGERER NICHTBENUTZUNG 21
7.4 REINIGUNG DER TEILE, DIE MIT LEBENSMITTELN IN BERÜHRUNG KOMMEN 21
7.5 BETRIEB DES GERÄTS 22
8 BETRIEB UND VERWENDUNG 23
8.1 EINSCHALTEN DES GERÄTES 23
8.2 EINSTELLUNG DES MAHLGRADS 24
8.3 MANUELLES MAHLEN 25
8.4 AUTOMATISCHES MAHLEN „EASY GRIND" 26
9 REINIGUNG UND WARTUNG 27
9.1 ALLGEMEINE HINWEISE FÜR EINEN EINWANDFREIEN BETRIEB 27
9.2 REINIGUNG UND PLANMÄßIGE WARTUNG 28
10 AUFBEWAHRUNG - ENTSORGUNG 34
10.1 NEUAUFSTELLUNG AN EINEM ANDEREN ORT 34
10.2 NICHTBENUTZUNG UND EINLAGERUNG 34
11 HINWEISE FÜR DIE ENTSORGUNG 35

1 EINFÜHRUNG IN DIE VERWENDUNG DES HANDBUCHS

1.1 Vorwort

☞ Die vorliegende Anleitung stellt einen wesentlichen Bestandteil der Maschine dar und muss aufmerksam gelesen werden, um einen korrekten Gebrauch des Einsatzes in Übereinstimmung mit den grundlegenden Sicherheitsanforderungen zu gewährleisten.

☞ Im vorliegenden Handbuch sind alle erforderlichen technischen Informationen für die korrekte Bedienung, Installation, Reinigung und Wartung der Maschine.

☞ Vor der Ausführung von Arbeitsvorgängen aller Art sollten diese Unterlagen stets gelesen werden.

Hersteller: SaGa Coffee S.p.A.
Località Casona, 1066 - 40041 Gaggio Montano
Bologna, Italy

Dieser Artikel wurde von SaGa Coffee S.p.A. hergestellt und unter seiner Verantwortung vertrieben. SaGa Coffee S.p.A. garantiert für dieses Produkt. Saeco ist ein eingetragener Handelsname von Koninklijke Philips N.V., dessen Verwendung mit einer von Koninklijke Philips N.V. erteilten Lizenz zulässig ist.

☞ Die vorliegende Anleitung ist sorgfältig aufzubewahren und sollte die Maschine während deren gesamten Betriebslebens, auch bei eventuellem Besitzerwechsel, begleiten.

☞ Bei Verlust oder Beschädigung des Handbuches kann eine Kopie beim Hersteller oder beim technischen Kundendienst angefordert werden. Hierzu sind die Daten auf dem Typenschild anzugeben, das auf der Rückseite der Maschine angebracht ist.

☞ Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen jeder Art ohne Vorankündigung vorzunehmen.

1.2 Verwendete Symbole

Das oben genannte Handbuch enthält verschiedene Hinweisarten, um die verschiedenen Gefahren- oder Zuständigkeitsstufen zu kennzeichnen.

Als Ergänzung des Symbols werden zusätzlich Informationen aufgeführt, die Vorgehensweisen, Verhaltensregeln und nützliche Angaben für einen reibungslosen Betrieb der Maschine aufzeigen.

Achtung

Dient dem für die Bedienung, das Auffüllen und die Wartung der Maschine befugte Personal als Hinweis auf Gefahrensituationen.

Verbot

Verwendung für die Hervorhebung von Maßnahmen/Vorgängen, die nicht ausgeführt werden dürfen.

Wichtig

Dient dem Hinweis auf Vorgänge, die bei korrekter Durchführung den störungsfreien Betrieb der Maschine gewährleisten.

Empfohlene Schritte

Weist auf alternative Vorgehensweisen hin, die die Programmier- bzw. Wartungsvorgänge beschleunigen.

Bediener

Dient der Angabe des Benutzers der Maschine. Dieser darf keinerlei Reinigungs- oder Wartungsvorgänge ausführen.

Mitarbeiter für die Auffüllung

Dient der Angabe von Verfahren, die nur von Personal, das zum Auffüllen und zur Reinigung der Maschine befugt ist, ausgeführt werden dürfen.

Der Mitarbeiter für die Auffüllung darf keinerlei Arbeitsvorgänge ausführen, die in den Kompetenzbereich des Wartungstechnikers fallen.

Wartungstechniker

Wird verwendet, um Vorgänge zu kennzeichnen, die in der Kompetenz des für die Wartung zuständigen Fachpersonals liegen.

2 INFORMATIONEN ZUM GERÄT

2.1 Informationen für den Wartungstechniker

☞ Das Gerät muss in einem beleuchteten, geschützten und trockenen Raum und auf einer für sein Gewicht geeigneten Arbeitsfläche installiert werden.

Um den störungsfreien Betrieb und seine langfristige Zuverlässigkeit zu gewährleisten, wird die Einhaltung folgender Werte empfohlen:

- Raumtemperaturen: zwischen +2°C und +32°C;
- maximale zulässige Feuchtigkeit: 80% (nicht kondensiert).

Für besondere, in diesem Handbuch nicht vorgesehene Installationstypologien wenden Sie sich bitte an den Händler, den Importeur Ihres Landes oder, für den Fall, dass diese nicht erreichbar sind, direkt an den Hersteller.

Der technische Kundendienst steht für jegliche Erklärungen und Informationen bezüglich des ordnungsgemäßen Betriebs des Geräts und für die Bereitstellung von Ersatzteilen und technischer Unterstützung zur Verfügung.

Der Wartungstechniker ist dazu angehalten, die Sicherheitshinweise in diesem Handbuch zu kennen und sie in technischer Hinsicht uneingeschränkt zu beachten, so dass die Installation, Inbetriebnahme, der Gebrauch und die Wartung unter Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften ausgeführt werden können.

Es ist die alleinige Aufgabe des Wartungstechnikers, einem Bediener (Personal zum Auffüllen) die Schlüssel für den Zugriff zum Geräteinneren zu übergeben, wobei die Verantwortung für jeden Eingriff vom Wartungstechniker getragen wird.

Das vorliegende Handbuch ist einen wesentlichen Bestandteil des Lieferumfangs des Geräts. Bei jeglichen Eingriffen immer vorher Bezug darauf nehmen.

2.2 Beschreibung und vorgesehene Verwendung

Dieses Gerät wurde exklusiv konzipiert, um Kaffeebohnen zu mahlen.
Das Gehäuse der Maschine mit elegantem Design ist für den Einsatz in Büros und Kleinbetrieben ausgelegt.

Jeder andere Gebrauch ist als unsachgemäß zu betrachten und birgt somit Gefahren.

☞ Im Falle eines unsachgemäßen Gebrauchs erlischt jede Form der Garantie und der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Personen- bzw. Sachschäden ab.

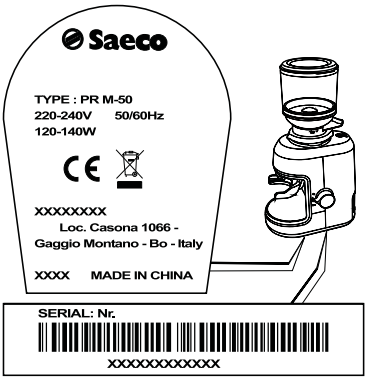
☞ Als unsachgemäßer Gebrauch gilt:

- jeder Einsatz, der vom vorgesehenen abweicht bzw. der Einsatz von Techniken, die von den in diesem Handbuch beschriebenen abweichen;
- Eingriffe aller Art auf der Maschine, die im Widerspruch zu den nachfolgenden Anweisungen stehen;
- jede Veränderung an den Bestandteilen bzw. jede Veränderung an den Sicherheitsvorrichtungen, die nicht zuvor von der Herstellerfirma genehmigt bzw. die von unbefugtem Personal ausgeführt wird;
- die Installation der Maschine im Freien.

In diesen Fällen werden die Reparaturen der Maschine dem Benutzer in Rechnung gestellt.

2.3 Kennzeichnung des Geräts

Das Gerät ist mit dem Namen des Modells und der Seriennummer auf dem Typenschild gekennzeichnet.



Dem Datenschild sind folgende Angaben zu entnehmen:

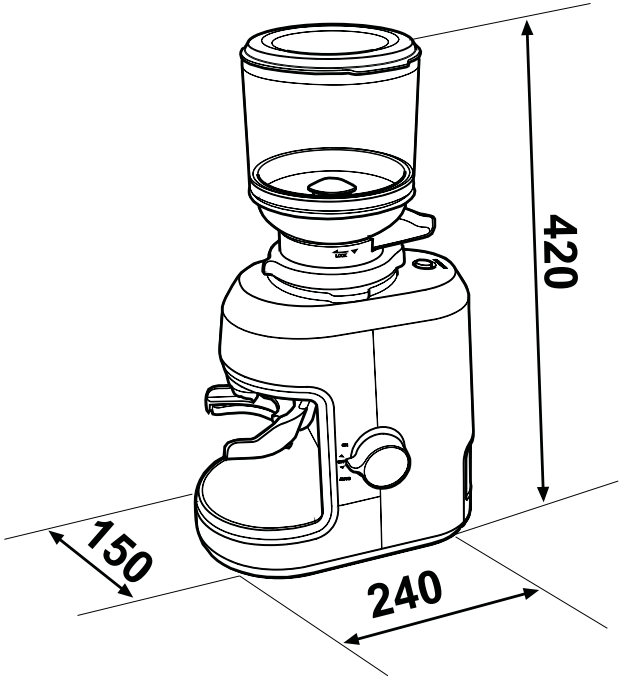
- Name des Herstellers;
- Konformitätskennzeichnungen;
- Modell;
- Seriennummer;
- Herstellungsjahr/-monat;
- Versorgungsspannung (V);
- Versorgungsfrequenz (Hz);
- Stromverbrauch (W);
- Gerätecode

⊖ Es ist strikt verboten, das Datenschild zu beschädigen oder zu verändern.

☞ Bei Anfragen an den technischen Kundendienst muss stets auf dieses Datenschild Bezug genommen werden und dabei sind die darauf eingeprägten spezifischen Daten der Maschine anzugeben.

2.4 Technische Daten

Abmessungen (L x H x B)	150 x 420 x 240 mm
Gewicht	3,2 kg
Material Maschinengehäuse	Edelstahl
Nennleistung	siehe Datenschild
Versorgungsspannung	siehe Datenschild
Länge Netzkabel	ca. 1200 mm
Fassungsvermögen	Kaffeebohnenbehälter 450gr
	Konisch
Anzahl der Einstellungen der Mahlgrade	30
A-bewerteter Schalldruckpegel	unter 70 dB
Betriebsbedingungen	Mindesttemperatur: über 2°C Max. Temperatur: unter 32°C Maximale Feuchtigkeit: unter 80%



Änderungen der Konstruktion und Ausführung sind aufgrund von technologischen Weiterentwicklungen vorbehalten.

3 SICHERHEIT

3.1 Vorwort

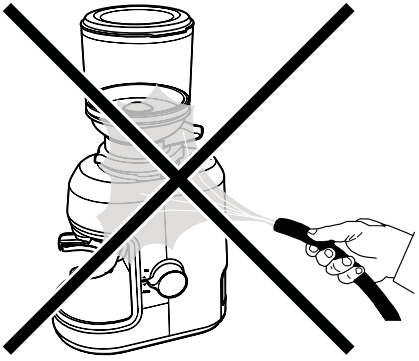
Unter Beachtung der geltenden Vorschriften und Richtlinien hat SaGa Coffee betriebsintern eine technische Dokumentation für das Gerät M-50 erstellt und während der Projektphase die nachstehenden Bestimmungen erfasst:

- EN 55014-1
- EN 55014-2
- EN 60335-1:2012 + A11:2014
- EN 60335-2:2006 + A1:2008 + A11:2012
- EN 62233:2008
- EN 6100-3-2
- EN 6100-3-3

3.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

Folgendes ist untersagt:

- Die Sicherheitsvorrichtungen am Gerät zu verändern oder zu deaktivieren;
- Am Gerät Wartungsarbeiten vorzunehmen, ohne zuvor das Netzkabel abgezogen zu haben;
- Die Installation des Geräts im Freien. Es sollte in trockenen Räumen stehen, in denen die Temperatur keinesfalls unter 2°C absinkt, damit keine Frostgefahr besteht;
- Das Gerät für andere Zwecke als die im Kaufvertrag und in oben genannter Dokumentation beschriebenen zu verwenden;
- Das Gerät unter Einsatz von Vielfachsteckdosen oder Adaptern elektrisch anzuschließen;
- Verwendung eines Wasserstrahls für die Reinigung.



Folgendes ist Pflicht:

- die Konformität der Stromversorgungsleitung zu überprüfen;
- Originalersatzteile zu verwenden;
- die Anleitungen in folgender Dokumentation und in den Anhängen aufmerksam zu lesen;
- bei Installations-, Prüfungs- und Wartungsarbeiten die persönlichen Schutzausrüstungen zu benutzen.

Maßnahmen zur Vermeidung menschlicher Fehler:

- die Bediener auf die Sicherheitsproblematik hinweisen;
- das Gerät immer, ob verpackt oder ausgepackt, unter Einhaltung der Sicherheitsvorschriften handhaben;
- sich mit den Installationsvorgängen, der Betriebsweise und den Grenzen der Maschine bestens vertraut machen;
- die Außerbetriebnahme des Geräts unter Beachtung der Sicherheitsanforderungen und der geltenden Vorschriften hinsichtlich der Unfallverhütungs- und der Umweltschutzvorschriften.

Bei Ausfall oder Fehlfunktion, wenden Sie sich bitte ausschließlich an qualifiziertes Personal des technischen Kundendienstes.

Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Personen- bzw. Sachschäden ab, die auf die Nichtbeachtung der unter diesem Punkt beschriebenen Sicherheitshinweise zurückzuführen sind.

3.3 Anforderungen an den Bediener

Aus Sicherheitsgründen erfolgt eine Einteilung in drei Zuständigkeitsbereiche mit unterschiedlichen Kompetenzen:

Bediener

Dem Benutzer ist der Zugang zum Inneren des Geräts strikt untersagt.

Mitarbeiter für die Auffüllung

Der Wartungstechniker hat die Aufgabe, den Schlüssel für den Zugriff zum Geräteinneren zu verwahren, die Produkte aufzufüllen, die Außenreinigung durchzuführen und das Gerät ein- und auszuschalten.

Das für das Befüllen des Automaten zuständige Personal darf keine der im Handbuch aufgeführten Arbeiten durchführen, die in der Kompetenz des Wartungstechnikers liegen.

Wartungstechniker

Der Wartungstechniker ist der einzige, der zum Eingriff in die Programmierung und zu deren Aktivierung sowie zur Vornahme von Einstellungen und zur Durchführung von Wartungsarbeiten befugt ist.

Der Zugang zu den internen Teilen des Geräts ist nur auf Personen mit entsprechenden Kenntnissen und Erfahrung beschränkt. Dies betrifft insbesondere die Sicherheit und Hygiene.

3.4 Restrisiken

Die Finger nicht in die Mahlwerke oder in die Nähe desselben einführen, während das Mahlwerk in Betrieb ist.

4 VERSETZUNG UND LAGERUNG

⚠ Für alle in diesem Kapitel beschriebenen Arbeitsgänge sind ausschließlich der Betreiber oder Fachtechniker zuständig, die alle Abläufe und den Einsatz geeigneter Hilfsmittel unter strikter Einhaltung der geltenden Sicherheitsvorschriften organisieren müssen.

4.1 Abladen und Bewegung

Das Abladen vom Transportfahrzeug und die Verlagerung des Geräts ist ausschließlich von kompetentem Personal unter Einsatz von Vorrichtungen durchzuführen, die der zu bewegenden Last angemessen sind.

⚠ Das Gerät muss stets in vertikaler Position gehalten werden.

⛔ Zu vermeiden sind:

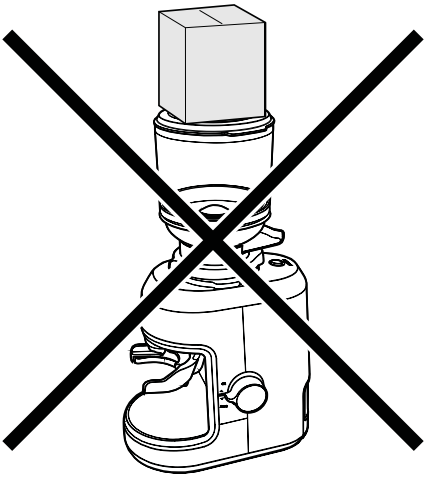
- Ziehen des Geräts auf dem Boden;
- Kippen oder Ablage des Geräts bei Transport und Versetzung;
- Erschütterungen und Stöße am Gerät;
- das Gerät mit Seilen oder Kran anheben;
- das Gerät sollte nicht Witterungseinflüssen ausgesetzt oder an feuchten Orten bzw. in der Nähe einer Wärmequelle gelagert werden.

4.2 Lagerung

Die Maschine ist in Kartons mit Polystyrolschaum verpackt.

Sollte das Gerät nicht gleich installiert werden, ist es in einem geschützten Raum aufzubewahren, der folgende Anforderungen erfüllt:

- das verpackte Gerät sollte in einem geschlossenen und trockenen Raum bei einer Temperatur zwischen 1°C und 40°C eingelagert werden;
- maximale Feuchtigkeit: unter 90% (nicht kondensiert);
- keine anderen Geräte oder Kartons auf dem Gerät stapeln;
- in jedem Fall ist es empfehlenswert, das Gerät vor eventuellen Staubablagerungen oder ähnlichem zu schützen.



⚠ Aufgrund des Gesamtgewichts ist die Stapelung von mehr als drei Maschinen verboten. Die Maschine muss in der Originalverpackung trocken und/oder vor Staub geschützt eingelagert werden.

5 INBETRIEBNAHME

⚠ Für alle in diesem Kapitel beschriebenen Arbeitsgänge sind ausschließlich der Betreiber oder Fachtechniker zuständig, die alle Abläufe und den Einsatz geeigneter Hilfsmittel unter strikter Einhaltung der geltenden Sicherheitsvorschriften organisieren müssen.

5.1 Hinweise

⚠ Das Gerät darf weder im Freien und in Räumen aufgestellt werden, in denen die Temperatur unter 2°C oder über 32°C liegt, noch in Bereichen mit hoher Luftfeuchtigkeit oder hoher Staubkonzentration.

⚠ Darüber hinaus darf er nicht in Räumen aufgestellt werden, in denen Reinigungsvorgänge mit Einsatz eines Wasserstrahls ausgeführt werden, und in Räumen, bei denen Explosions- oder Brandgefahren herrschen.

Bevor das Gerät ausgepackt wird, ist zu prüfen, ob der Aufstellungsort folgende Bedingungen erfüllt:

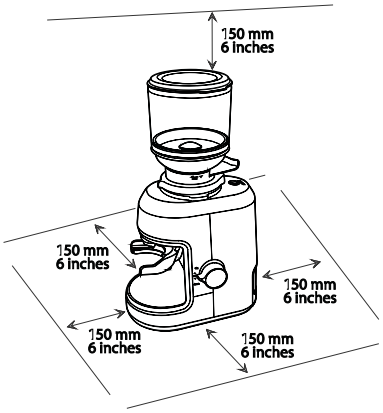
- Die Anschlussstelle des Stromnetzes (Steckdose) muss leicht zugänglich sein und sich in einem Abstand von nicht mehr als 1,2 Metern befinden;
- Die Abstellfläche darf NICHT stärker als um 2° geneigt sein;
- Die Spannung der Steckdose muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen.

⚠ Das Gerät soll auf einer horizontalen Oberfläche installiert werden.

⚠ Für den Zugang zu der Maschine und zur Steckdose, sowie zur Ausführung von Arbeiten ohne jegliche Behinderung und zum sofortigen Verlassen des Bereichs im Notfall muss genügend Freiraum vorgesehen werden.

Für den Zugang zu folgenden Teilen wird der entsprechende Freiraum aufgeführt:

- Am Bedienknopf auf der rechten Seite des Gerätes;
- Am Ring zur Mahlgradeinstellung auf der Vorderseite des Gerätes.



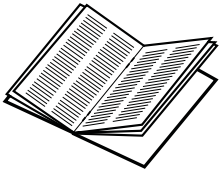
⚠ Magnetfelder oder in der Umgebung aufgestellte Elektrogeräte, die Störaussendungen vorweisen, können Betriebsstörungen der elektronischen Steuerung verursachen. Die Maschine sollte unter diesen Bedingungen nicht betrieben werden.

5.2 Auspacken und Aufstellung

Bei Ankunft des Geräts sollte sichergestellt werden, dass dieses während des Transports keine Schäden genommen hat und die Verpackung nicht geöffnet und eventuell Teile herausgenommen wurden. Sollten irgendwelche Schäden festgestellt werden, so sind diese umgehend gegenüber dem Frachtführer zu beanstanden und entweder dem Importeur oder dem Händler zu melden. Falls letztere sich nicht in Ihrem Land befinden, dann nehmen Sie direkt mit der Herstellerfirma Kontakt auf. Der Lieferumfang der Maschine umfasst einen Zubehörbeutel.

Liste Zubehör im Lieferumfang

Bedienungsanleitung: Bedienungsanleitung der Maschine.



Reinigungspinsel für die Mahlwerke: Die starken Borsten helfen dabei, die Überreste des Mahlvorgangs von den Mahlwerken zu entfernen.

Adapter für 50 mm Filterhalter

5.3 Installation des Kaffeebohnenbehälters

Das Mahlwerk auf einer trockenen und ebenen Fläche positionieren. Den Pfeil auf dem Kaffeebohnenbehälter mit dem Pfeil auf der Oberseite des Rings zur Mahlgradeinstellung ausrichten. Den Kaffeebohnenbehälter Im Uhrzeigersinn drehen, um ihn am Mahlwerk zu befestigen.

☞ Das Mahlwerk funktioniert nur, wenn sich der Kaffeebohnenbehälter in der richtigen Position befindet.

5.4 Anschluss an das Stromnetz

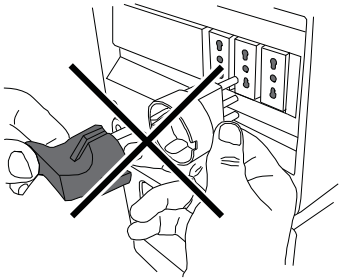
⚠ Das Gerät darf nur von technischem Fachpersonal oder vom Betreiber an die Stromversorgung angeschlossen werden.

Der für die Installation des Geräts verantwortliche Wartungstechniker muss sicherstellen, dass:

- das Stromnetz den einschlägigen Sicherheitsvorschriften entspricht;
- die Netzspannung der auf dem Datenschild angegebenen Spannung entspricht.

⚠ In Zweifelsfällen noch keine Installation vornehmen und die Anlage von qualifiziertem und dazu befugtem Personal akkurat kontrollieren lassen.

⛔ Keine Adapter oder Vielfachsteckdosen verwenden.

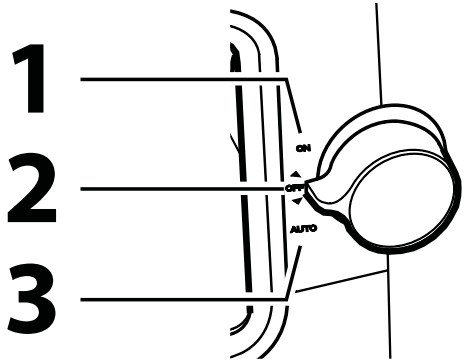


☞ Überprüfen, ob der Stecker des Netzkabels auch nach der Aufstellung noch leicht erreichbar ist.

6 BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

6.1 Bedienknopf

Durch Drehen des Drehknopfs kann manuelles oder automatisches Mahlen gewählt werden.



1	Funktion „On“
2	Funktion „Off“
3	Funktion „Auto“

6.2 Beschreibung der Funktionen

Funktion „On“
Durch Auswahl dieser Funktion startet das manuelle Mahlen.

Funktion „Off“
Durch Auswahl dieser Funktion wird das manuelle Mahlen unterbrochen.

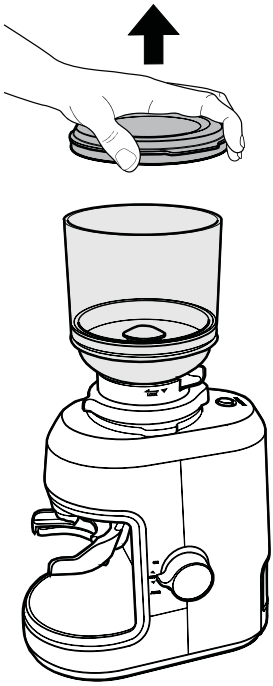
Funktion „Auto“ oder „Easy Grind“
Durch Auswahl dieser Funktion startet das automatische Mahlen „Easy Grind“. Mit dieser Funktion wird den Kaffee direkt im Filterhalter gemahlen.

7 BEFÜLLEN UND INBETRIEBNAHME

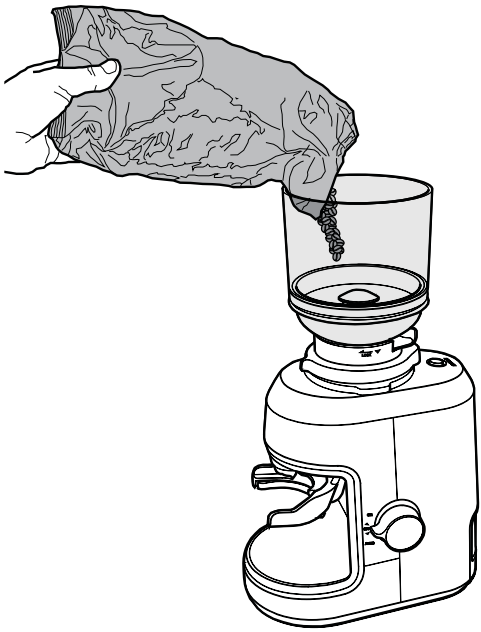
7.1 Füllen des Kaffeebohnenbehälters

⚠ Vor der ersten Benutzung muss der Kaffeebohnenbehälter sorgfältig gereinigt werden. Der Behälter darf ausschließlich mit Kaffeebohnen gefüllt werden.

Den Deckel des Kaffeebohnenbehälters abnehmen.



Den Behälter mit Kaffeebohnen auffüllen.



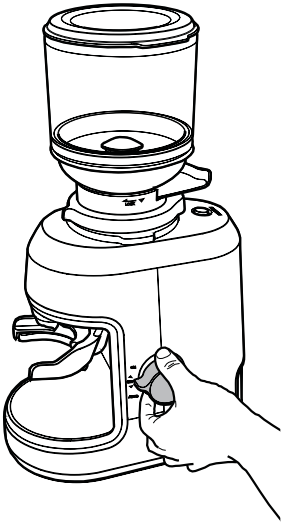
☞ Um immer genügend Gewicht auf den Mahlwerken zu erhalten, empfiehlt es sich, den Behälter immer mindestens zur Hälfte zu füllen. Dies sorgt für einen stets konstanten Mahlgrad.

Den Deckel auf den Kaffeebohnenbehälter setzen und den Verschlussarm öffnen.

⚠ Mit diesem Mahlwerk dürfen nur Kaffeebohnen gemahlen werden.

7.2 Einschalten/Ausschalten der Maschine

Das Ein- und Ausschalten des Gerätes erfolgt über den Bedienknopf auf der rechten Seite.



7.3 Erste Inbetriebnahme - Benutzung nach längerer Nichtbenutzung

Bei der ersten Inbetriebnahme der Maschine sind folgende Schritte durchzuführen:

- Den Kaffeebohnenbehälter und den Deckel gründlich mit Wasser abspülen.
- Den Kaffeebohnenbehälter und den Deckel gut abtrocknen.
- Nachfüllen (gemäß den Hinweisen in den obigen Punkten).
- Den Stecker des Geräts an das Stromnetz anschließen (s. Punkt „Anschluss an das Stromnetz").

Sie müssen ausgeführt werden:

- Bei der ersten Inbetriebnahme;
- Nach einem längeren Zeitraum der Nichtbenutzung der Maschine (länger als 2 Wochen).

7.3.1 Nach längerer Nichtbenutzung

Den Verschlussarm des Kaffeebohnenbehälters schließen, den Kaffeebohnenbehälter entfernen, ihn leeren, waschen, spülen und abtrocknen.

Die Mahlwerke mit dem zugelieferten Pinsel reinigen.

Den Kaffeebohnenbehälter wieder montieren, ihn mit Kaffeebohnen füllen (siehe Abschnitt „Füllen des Kaffeebohnenbehälters") und den Verschlussarm des Kaffeebohnenbehälters öffnen.

7.4 Reinigung der Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen

Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, reinigen.

- Die Hände gründlich waschen.
- Eine desinfizierende, antibakterielle Lösung auf Chlorbasis (in Apotheken erhältlich) in der auf der Packung angegebenen Konzentration vorbereiten.
- Den Kaffeebohnenbehälter vom Gerät abnehmen.
- Den Deckel vom Kaffeebohnenbehälter abnehmen. Nachfolgend alle Teile in die vorbereitete Desinfektionslösung eintauchen.

7.5 Betrieb des Geräts

☞ Vor der Benutzung der Maschine ist dieses Handbuch aufmerksam zu lesen und die Funktionen der Maschine sollten dem Bediener vertraut sein.

☞ Nach einer längeren Nichtbenutzung des Geräts sollte vor der erneuten Inbetriebnahme der vorhergehende Abschnitt "Erste Inbetriebnahme - Benutzung nach längerer Nichtbenutzung" nochmals gelesen werden.

Die Vorgänge für die Auswahl der Getränke werden im Kapitel "Betrieb und Verwendung" aufgeführt.

8 BETRIEB UND VERWENDUNG

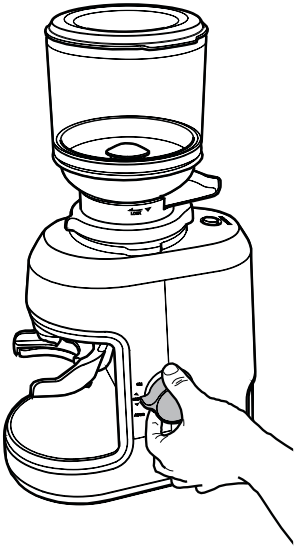
☞ Dieses Gerät darf von Kindern über 8 Jahren oder von Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Kenntnisse bedient werden, wenn diese im sicheren Umgang mit dem Gerät geschult oder dabei überwacht werden, und die mit dem Gebrauch des Geräts zusammenhängenden Gefahren verstehen.

☞ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ausgeführt werden, wenn diese nicht überwacht werden.

8.1 Einschalten des Gerätes

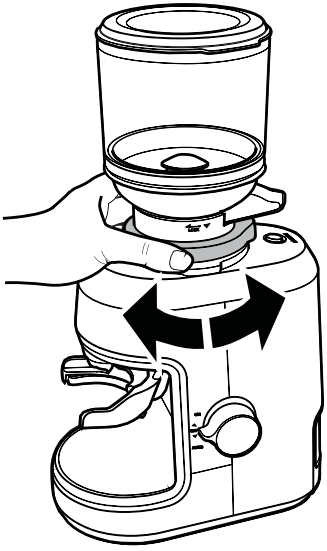
⚠ Der Anschluss an das Stromnetz darf ausschließlich vom Betreiber vorgenommen werden!

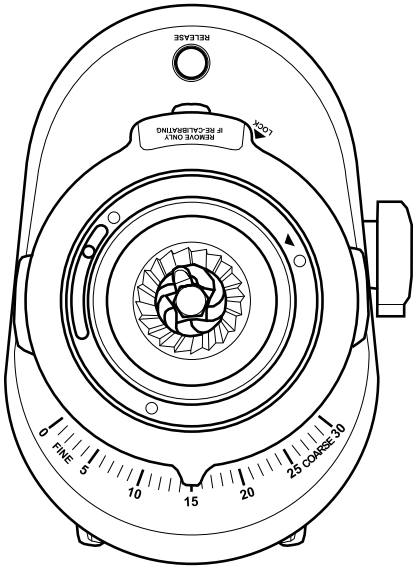
Vor dem Einschalten der Maschine überprüfen, ob der Stecker korrekt in die Steckdose eingesteckt wurde. Um das Gerät einzuschalten, den Bedienknopf auf der rechten Seite entweder auf die „On“-Position (manuelles Mahlen) oder auf die „Auto“-Position (automatisches Mahlen „Easy Grind“) drehen.



8.2 Einstellung des Mahlgrads

Den Mahlgrad durch Drehen des Einstellrings bis auf den gewünschten Mahlgrad wählen.





Auf die Übersichtstabelle der Mahlgradeinstellungen Bezug nehmen, die hier im Folgenden aufgeführt ist und die Innen dabei hilft, den gewünschten Mahlgrad auszuwählen.

Tabelle zur Mahlgradeinstellung

EINSTELLUNG	AUSGABEART
0-7	Türkisch
7-15	Espresso
7-15	Mokka
10-20	Ausgabe mit Siphon
15-30	Aero Press, Drip Filter, V-60 Dripper
25-30	Plunger, Clever Coffee Dripper

Das Intervall von 30 Einstellungen des Mahlgrades ermöglicht eine präzise Einstellung. Das Mahlwerk ermöglicht die Kontrolle über die Korngröße, um die Qualität des erzeugten Resultats zu unterscheiden.

An einige Dinge muss erinnert werden, wenn das Mahlwerk verwendet wird:

- Je feiner die Korngröße ist, desto länger die Dauer der Mahlvorgang.
- Nach einer langen Verwendungszeit der feinsten Einstellung ist es ratsam, den Ring zur Mahlgradeinstellung zu entfernen, um alle Kaffeerückstände zu beseitigen, damit Verstopfungen vermieden werden. Für weitere ausführlichere Informationen ist auf das Kapitel „Reinigung und Wartung" Bezug zu nehmen.

Tipps:

1. Den richtigen Mahlgrad für die Ausgabemethode wählen, die gewählt wurde. Es stehen 30 Einstellungen zur Verfügung, um eine genaue Einstellung zu gewährleisten. Niedrigere Einstellungen bieten feinere Mahlgrade, während höhere Einstellungen gröbere Mahlgrade ergeben. Es ist wichtig, die verschiedenen Einstellungen auszuprobieren, um die ideale Ausgabe zu erreichen, die Ihnen am besten zusagt.

2. Ein für ein bestimmtes Ausgabeverfahren zu fein gemahlener Kaffee wird zu stark gebrüht und der Kaffee schmeckt bitter. Andererseits wird ein zu grober Kaffee zu schwach gebrüht und hat einen schwachen und kärglichen Geschmack.

3. Kaum ist der Kaffee gemahlen, verliert er schnell an Duft und Aroma. Um beste Ergebnisse zu erzielen ist es empfehlenswert, die Bohnen kurz vor Ausgabe zu mahlen.

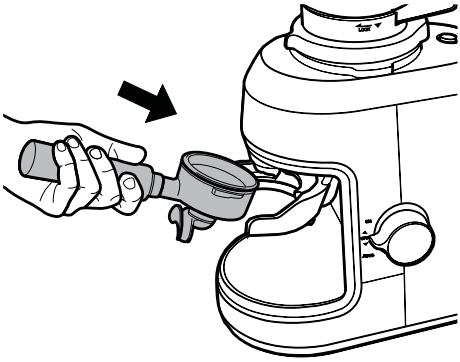
4 Es ist von Vorteil, jede Woche frische Kaffeebohnen zu kaufen.

5. Zur Erhaltung der Frische die Kaffeebohnen in einem luftdichten verschlossenen Behälter an einem kühlen, trockenen Ort und vor Licht geschützt aufbewahren. Es ist nicht empfehlenswert, die Kaffeebohnen zu lange im Mahlwerkbehälter aufzubewahren.

6. Den Behälter und die Mahlwerke regelmäßig reinigen, um mit dem Mahlwerk beste Resultate zu erzielen.

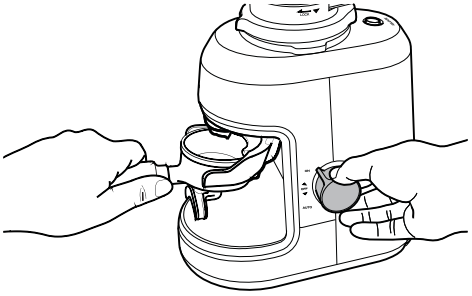
8.3 Manuelles Mahlen

Den Filterhalter in die Aufnahme einsetzen und ihn nach vorne unter das Profil der Aufnahme neigen.

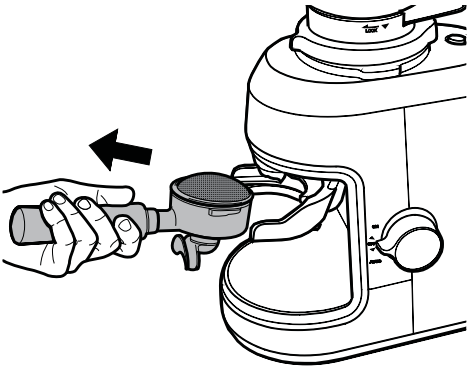


☞ Die Aufnahme für den Filterhalter ist nur für Filter mit 58 mm passend. Den Adapter einsetzen, der im Raum unter dem Fach für den gemahlenen Kaffee untergebracht ist, um einen Filterhalter mit 50 mm zu verwenden.

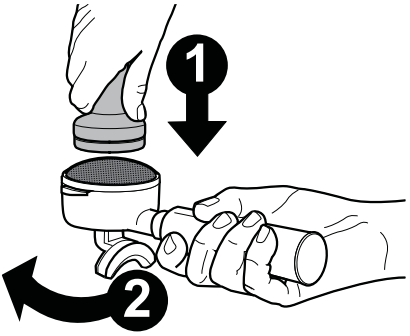
Um den Kaffee ohne Unterbrechung zu mahlen, den Bedienknopf in die Position „On“ drehen.



Wenn die gewünschte Pulvermenge gemahlen wurde, den Drehknopf wieder in die Position „Off“ bringen. Den Filterhalter aus der Aufnahme entfernen.



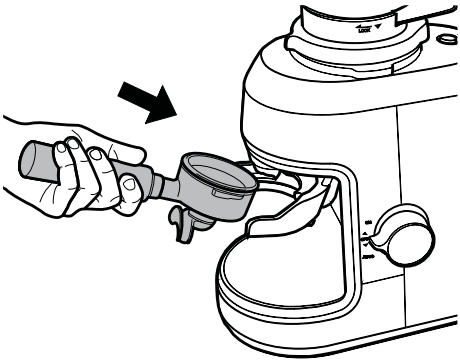
Den Kaffee im Filterhalter verteilen, indem man ihn leicht auf den Tresen klopft. Weiter mahlen, bis die gewünschte Portion erreicht ist und dann mit dem Kaffeepresser drücken, um zu beenden.



8.4 Automatisches Mahlen „Easy grind“

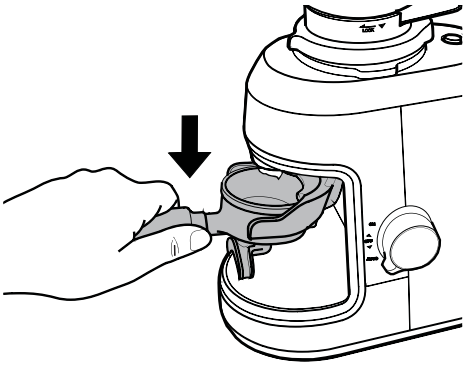
Den Bedienknopf in die Position „Auto“ drehen.

Den Filterhalter in die Aufnahme einsetzen und ihn nach vorne unter das Profil der Aufnahme neigen.

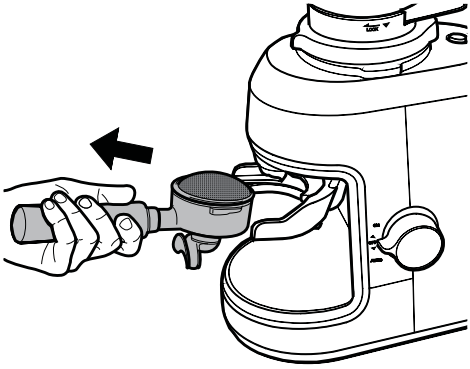


Die Aufnahme für den Filterhalter ist nur für Filter mit 58 mm passend. Den Adapter einsetzen, der im Raum unter dem Fach für den gemahlenen Kaffee untergebracht ist, um einen Filterhalter mit 50 mm zu verwenden.

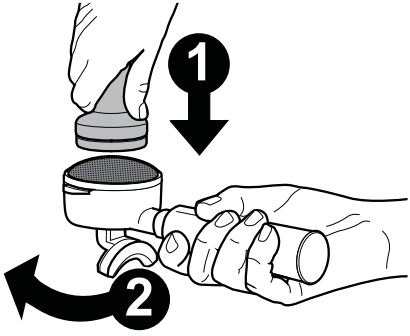
Vorsichtig nach unten drücken, um in den Filter zu mahlen.



Den Filterhalter aus der Aufnahme entfernen, wenn der Filter voll ist.



Den Kaffee im Filterhalter verteilen, indem man ihn leicht auf den Tresen klopft. Weiter mahlen, bis die gewünschte Portion erreicht ist und dann mit dem Kaffeepresser drücken, um zu beenden.



9 REINIGUNG UND WARTUNG

⚠ Bevor Reinigungs- und/oder Wartungsarbeiten jeder Art ausgeführt werden, muss das Netzkabel von der Steckdose abgenommen werden.

⚠ Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden oder Funktionsstörungen, die auf eine nicht ordnungsgemäße oder mangelhafte Wartung zurückzuführen sind.

9.1 Allgemeine Hinweise für einen einwandfreien Betrieb

⚠ Falls nicht anders angegeben, dürfen die nicht abnehmbaren Bestandteile und das Gerät selbst ausschließlich mit kaltem oder lauwarmem Wasser und feuchten Tüchern und nicht scheuernden Schwämmen gereinigt werden.

⛔ Keinen Wasserstrahl direkt auf die Komponenten und/oder auf das Gerät richten.

⛔ Den Motor des Mahlwerks nicht in Wasser tauchen.

⛔ Keine Teile des Rings in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

☞ Flecken und Kratzer auf der Oberfläche der Mahlwerke gehören zum Verwendungsprozess. Diese Zeichen haben keinen Einfluss auf die Leistung des Mahlwerks oder auf den Kaffeegeschmack.

Regelmäßige Reinigung und Wartung verlängern die Lebensdauer der Maschine und gewährleisten die Einhaltung der normalen Hygienevorschriften.

Für einen einwandfreien Betrieb des Geräts empfehlen wir die Einhaltung der Bestimmungen und Zeitangaben des “WARTUNGSPLANS”.

9.2 Reinigung und planmäßige Wartung

☞ Alle zu reinigenden Bestandteile sind leicht und ohne die Hilfe von Werkzeug zugänglich.

⚠ Alle Bestandteile dürfen nur mit lauwarmem Wasser und ohne Verwendung von Reinigungs- oder Lösungsmitteln, die ihre Form oder Funktionstüchtigkeit verändern könnten, gereinigt werden.

⛔ Die abnehmbaren Bestandteile dürfen nicht im Geschirrspüler gewaschen werden.

⛔ Die elektrischen Teile nicht mit feuchten Tüchern bzw. fettlösenden Reinigungsmitteln säubern. Pulverreste mit einem trockenen Druckluftstrahl oder mit einem antistatischen Tuch entfernen.

9.2.1 Wartungsplan

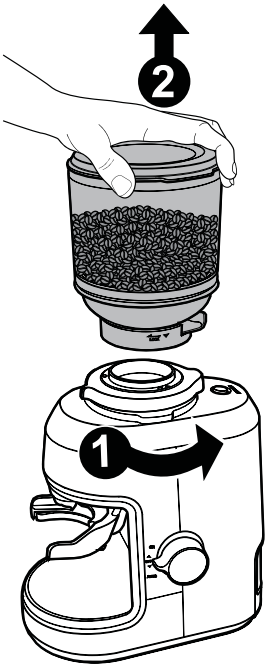
Auszuführende Vorgänge	A	B
Kaffeebohnenbehälter	ja	-
Motorsockel und Maschinenäußeres	ja	-
	ja	-
Neukalibrierung des Mahlgrades	-	ja

A Jeden Monat
B Wenn nötig

☞ Das Gerät und seine Bestandteile müssen nach einer längeren Nichtbenutzung gereinigt und gewaschen werden.

9.2.2 Reinigung des Kaffeebohnenbehälters

Den Verschlussarm schließen und den Kaffeebohnenbehälter durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn vom Sockel abnehmen.



Die nicht verwendeten Kaffeebohnen in einem luftdichten verschlossenen Behälter aufbewahren, um ihre Frische zu bewahren.

Den Kaffeebohnenbehälter waschen und den Deckel mit heißem Wasser und Seife. Anschließend abspülen und abtrocknen.

9.2.3 Motorsockel und Geräteäußeres

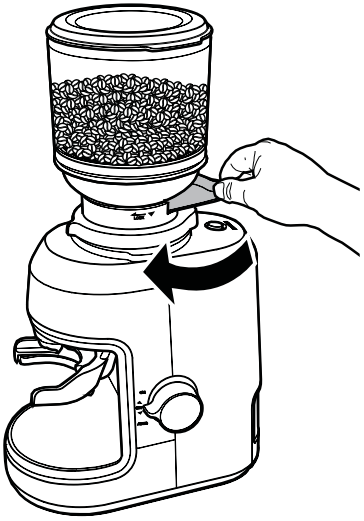
Die Außenseite des Motorsockels und die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch reinigen und trocknen.

Keine Scheuerschwämme aus Metall verwenden, um die Außenflächen nicht zu zerkratzen.

9.2.4 Reinigung der Mahlwerke

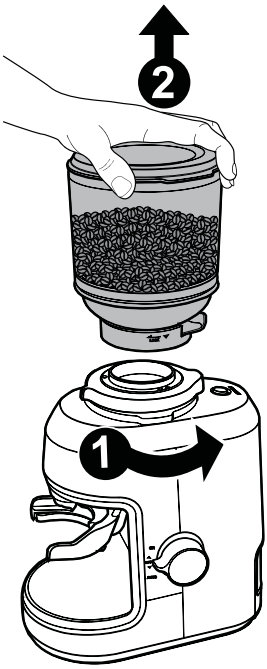
Wenn das Mahlwerk häufig verwendet wird (täglich), müssen die Mahlwerke jeden Monat gereinigt werden, um die beste Leistung das Mahlwerks zu gewährleisten. Eine regelmäßige Reinigung hilft den Mahlwerken, einen stets konstanten Mahlgrad zu erreichen, der für die Espressozubereitung besonders wichtig ist.

Den Schließarm des Kaffeebohnenbehälters schließen.

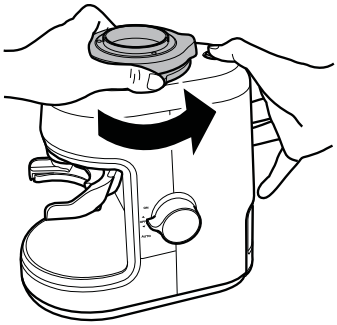


Den in den Mahlwerken verbliebenen Kaffee mahlen und dazu den Bedienknopf in die Position „On“ drehen, bis kein gemahlener Kaffee mehr aus dem Mahlwerk austritt. Nun den Bedienknopf auf die Position „Off“ drehen. Das Mahlwerk von der Steckdose trennen.

Den Kaffeebohnenbehälter durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn vom Sockel abnehmen.

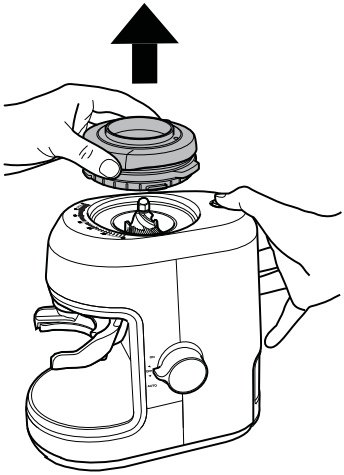


Den Ring zur Mahlgradeinstellung entfernen. Die Taste „RELEASE“ auf dem oberen Teil des Sockels des Mahlwerks drücken und gedrückt halten. Mit der anderen Hand die Nase des Rings nehmen und gegen den Uhrzeigersinn drehen.



☞ Die Verwendung der Nase des Einstellrings ermöglicht die Entfernung des Rings selbst, ohne dabei die Mahlgrad-Einstellungen zu verändern.

Den Einstellring vom Sockel des Mahlwerks abnehmen.



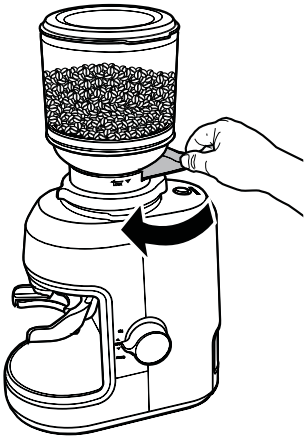
Das obere Mahlwerk, das sich im Einstellring befindet und das untere Mahlwerk unter Verwendung des mitgelieferten Pinsels reinigen (befindet sich im Fach für den gemahlenen Kaffee des Mahlwerks).

Wenn beide Mahlwerke gereinigt sind, den Einstellring wieder auf dem Sockel des Mahlwerks positionieren und den Pfeil auf der Seite des Rings mit dem Pfeil der Aufschrift „ALIGN“ auf dem Sockel des Mahlwerks ausrichten. Im Uhrzeigersinn drehen, bis der Pfeil auf dem Einstellring mit dem Pfeil der Aufschrift „LOCK“ ausgerichtet ist. Nun die Taste „RELEASE“ loslassen.

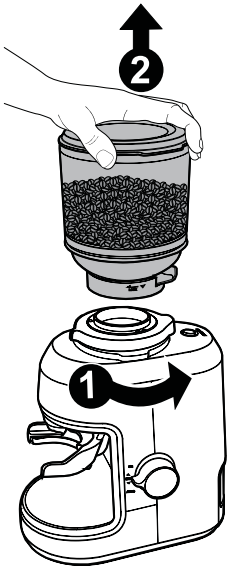
9.2.5 Neukalibrierung des Mahlgrades

⚠ Die Neukalibrierung ändert alle bisherigen Einstellungen.

Den Schließarm des Kaffeebohnenbehälters schließen.



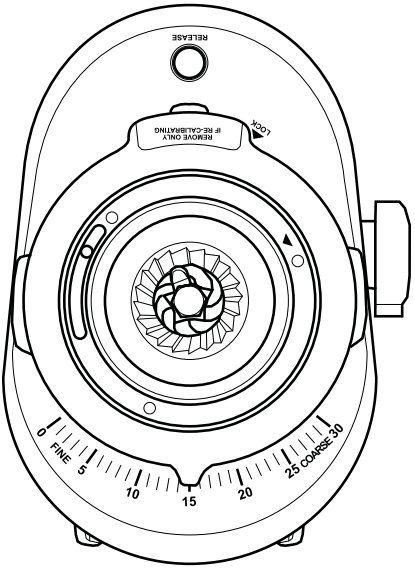
Den in den Mahlwerken verbliebenen Kaffee mahlen und dazu den Bedienknopf in die Position „On“ drehen, bis kein gemahlener Kaffee mehr aus dem Mahlwerk austritt. Nun den Bedienknopf auf die Position „Off“ drehen. Das Mahlwerk von der Steckdose trennen.
Den Kaffeebohnenbehälter durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn vom Sockel abnehmen.



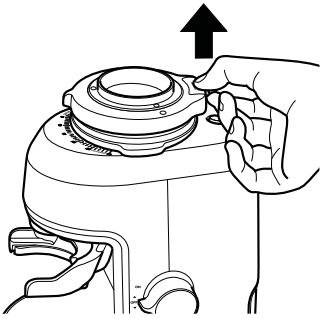
Nun mit den Schritten zur Neukalibrierung des Mahlgrades fortfahren. Die Neukalibrierung des Mahlwerks kann durchgeführt werden, um einen gröberen oder feineren Mahlgrad zu erreichen. Hier im Folgenden werden die beiden Verfahren gezeigt.

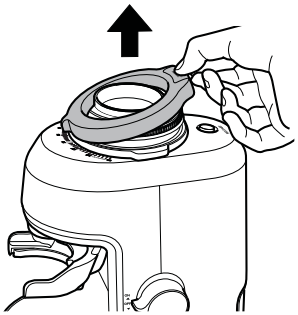
9.2.5.1 Neukalibrierung für einen gröberen Mahlgrad

Die Position der aktuellen Einstellung notieren. Den Ring zur Mahlgradeinstellung bis zur Position 15 drehen.



Den Entriegelungshebel für Neukalibrierung anheben und den Einstellring entfernen.



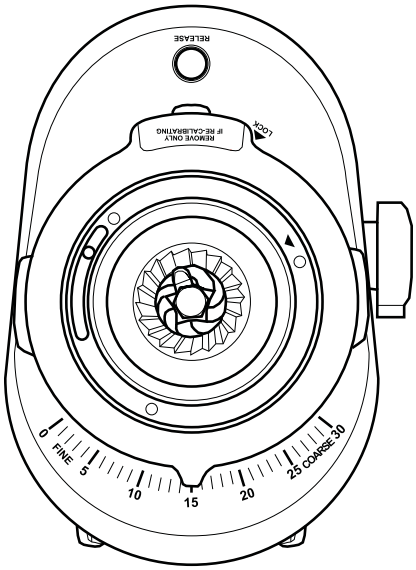


Den Ring auf der Position 10 positionieren, um einen gröberen Mahlgrad zu erhalten. Den Einstellring durch Druck nach unten auf den vorderen und dann auf den hinteren Teil wieder einsetzen. Darauf achten, zwei Klicks zu hören.

Die Einstellung des Mahlgrades wieder in die Anfangsposition bringen. Jetzt ist den Mahlgrad gröber.

Den Kaffeebohnenbehälter wieder auf dem Sockel des Mahlwerks einsetzen. Den Verriegelungsarm öffnen.

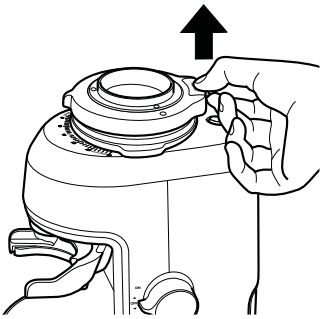
Den Ring zur Mahlgradeinstellung bis zur Position 15 drehen.

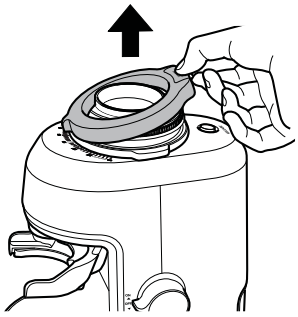


9.2.5.2 Neukalibrierung für einen feineren Mahlgrad

☞ Die Werkseinstellungen des Mahlwerks sind eingestellt, um einen feineren Mahlgrad zu erhalten. Wenn der Mahlgrad auf der Position 0 nicht dem gewünschten Ergebnis entspricht, den Mahlgrad neu kalibrieren, um einen feineren Mahlgrad zu erreichen.

Den Entriegelungshebel für Neukalibrierung anheben und den Einstellring entfernen.





Den Ring wieder auf der Position 17 positionieren, um einen feineren Mahlgrad zu erreichen. Den Einstellring durch Druck nach unten auf den vorderen und dann auf den hinteren Teil wieder einsetzen. Darauf achten, zwei Klicks zu hören.

Die Einstellung des Mahlgrades positionieren, um den gewünschten Mahlgrad zu erreichen.

Den Kaffeebohnenbehälter wieder auf dem Sockel des Mahlwerks einsetzen. Den Verriegelungsarm öffnen.

⚠ Eine zu feine Neukalibrierung kann zu einer Reibung der beiden Mahlwerke führen und somit Lärm verursachen.

⚠ Wenn dies der Fall ist, das Mahlwerk ausschalten und es auf einem gröberen Mahlgrad positionieren (Einstellung in der Nähe von 30) oder es für einen gröberen Mahlgrad kalibrieren.

10 AUFBEWAHRUNG - ENTSORGUNG

10.1 Neuaufstellung an einem anderen Ort

Zur Aufstellung des Geräts an einer anderen Stelle wie folgt vorgehen:

- das Gerät von allen Versorgungsnetzen trennen;
- die allgemeine Reinigung des Geräts vornehmen, wie im Kapitel "Reinigung und Wartung" beschrieben;
- alle Bestandteile wieder montieren und die Türen schließen;
- das Gerät gemäß den Hinweises unter dem Punkt "Auspacken und Aufstellung" am Aufstellungsort anheben und aufstellen.

10.2 Nichtbenutzung und Einlagerung

Soll das Gerät eingelagert oder für einen längeren Zeitraum außer Betrieb genommen werden, so müssen die unter dem Punkt "Neuaufstellung an einem anderen Ort" beschrieben Vorgänge ausgeführt werden:

- das Gerät in eine Plane hüllen, um es vor Staub und Feuchtigkeit zu schützen;
- das Gerät an einem geeigneten Ort abstellen (die Temperatur darf nicht unter 1°C liegen). Keine Kartons oder Ausrüstungen auf dem Automaten ablegen.

11 HINWEISE FÜR DIE ENTSORGUNG

BENUTZERINFORMATION
gemäß Art. 13 der italienischen Gesetzesverordnung Nr. 151 vom 25. Juli 2005 “Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG, hinsichtlich der Verringerung des Einsatzes von Gefahrenstoffen in elektrischen und elektronischen Geräten sowie zur Abfallentsorgung”.

Das Symbol mit dem durchgestrichenen Mülleimer auf dem Gerät oder auf seiner Verpackung gibt an, dass das Produkt zum Ende seines Betriebslebens getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss.

Die Wertstofftrennung dieses Geräts am Ende seines Betriebslebens wird vom Hersteller organisiert und verwaltet. Der Benutzer, der das Gerät der Entsorgung zuführen möchte, muss sich daher den Hersteller wenden, und den Vorgaben folgen, die dieser für die Wertstofftrennung von Altgeräten umsetzt.

Die geeignete Entsorgung über die Wertstofftrennung und die Zuführung des außer Betrieb genommenen Geräts in das Recycling, die Aufbereitung und die umweltgerechte Entsorgung tragen zur Vermeidung von möglichen negativen Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit bei und ermöglichen die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht.

Die ungesetzliche Entsorgung des Produkts durch den Besitzer zieht die Verhängung von Verwaltungsstrafen gemäß der geltenden Gesetzgebung nach sich.

Cod. 15005077 - Ed. 01