

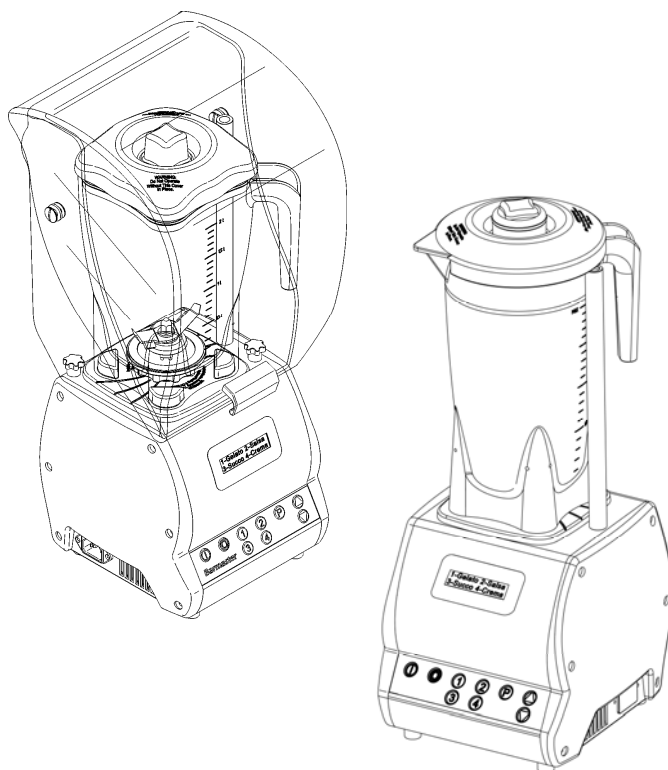


MOD : BARMIX/W-CP

Production code : 65395252HL

08/2023

BEDIENUNGSHANDBUCH FÜR GEBRAUCH UND WARTUNG



Ed. 04/2018

Automatiche Mixer It. 2

VORWORT

- *Das vorliegende Handbuch ist dazu abgefasst worden, um dem **Kunden** alle Informationen über Gerät und die damit zusammenhängenden Sicherheitsnormen zu liefern, sowie die Gebrauchs- und Wartungsanleitungen, die einen guten Gebrauch des Gerätes garantieren und dessen Funktionstüchtigkeit dauerhaft in Takt halten.*
- *Dieses Handbuch muss den Personen, die das Gerät bedienen und die regelmäßige Wartung vornehmen, ausgehändigt werden*

INDEX KAPITEL

KAP. 1 - INFORMATIONEN ZUM GERÄT	Seite 4
1.1 - ALLGEMEINE VORSICHTSMAßNAHMEN	
1.2 - AM GERÄT INSTALLIERTE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN	
1.2.1 - Mechanische Sicherungen	
1.2.2 - Elektrische Sicherungen	
1.3 - MASCHINENBESCHREIBUNG	
1.3.1 - Allgemeine Beschreibung	
1.3.2 - Baueigenschaften	
1.3.3 - Geräuscentwicklung der Maschinen	
1.3.4 - Zusammensetzung des Gerätes	
KAP. 2 - TECHNISCHE DATEN	Seite 7
2.1 - PLATZBEDARF, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN ...	
KAP. 3 - EMPFANG DES GERÄTES	Seite 8
3.1 - SPEDITION DES GRÄTES	
3.2 - KONTROLLE DER VERPACKUNG BEIM EMPFANG	
3.3 - ENTSORGUNG DER VERPACKUNG	
KAP. 4 - INSTALLATION	Seite 9
4.1 - ELEKTRISCHER ANSCHLUSS DES GERÄTES	
4.2 - ELEKTRISCHER ANSCHLUSS EINOHASIG	
4.3 - SCHALTPLAN	
4.3.1 - Schaltplan elektrische Anlage	
4.4 - KONTROLLE DER FUNKTIONSTÜCHTIGKEIT	
KAP. 5 - GEBRAUCH DES GERÄTES	Seite 11
5.1 - BEDIENELEMENTE	
5.2 - PRODUKTLADEN	
5.3 - FUNKTIONSWEISE UND PROGRAMMIERUNG	

- 5.3.1 - Funktionsweise standard
- 5.3.2 - Programmierung
- 5.3.3 - Zuordnung Taste-Rezept
- 5.3.4 - Selbstlernen

KAP. 6 - ORDENTLICHE REINIGUNG

Seite 14

- 6.1 - ALLGEMEINES
- 6.2 - VORGEHENSWEISE BEI DER REINIGUNG DES GERÄTES
 - 6.2.1 - Reinigung des Messerhalters und des Bechers
 - 6.2.2 - Reinigung des Deckels und des Messbechers
 - 6.2.3 - Allgemeine Reinigung

KAP. 7 - WARTUNG

Seite 15

- 7.1 - ALLGEMEINES
- 7.2 - VERSORGUNGSKABEL
- 7.3 - MESSER

KAP. 8 - ENTSORGUNG

Seite 16

- 8.1 - AUßERBETRIEBNAHME
- 8.2 - RAEE Abfälle von elektrischen und elektronischen Geräten

KAP. 1 - INFORMATIONEN ZUM GERÄT

1.1 - ALLGEMEINE VORSICHTSMAßNAHMEN

- Das Gerät darf nur von Fachpersonal benutzt werden, das die in diesem Handbuch enthaltenen Sicherheitsnormen vollständig kennt.
- Sollte ein Personalwechsel vorgenommen werden, muss bei Zeiten für dessen nötige Ausbildung gesorgt werden
- Bevor man Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Gerät vornimmt, muss das Gerät von der elektrischen Versorgung abgetrennt werden.
- Wenn Reinigungs- oder Wartungseingriffe am Gerät vorgenommen werden (und daher die Schutzvorrichtungen abgenommen werden), schätzen sie die Restrisiken sorgfältig ein.
- Während der Wartung oder Reinigung konzentrieren sie sich auf die Operation und lassen sie sich nicht ablenken.
- Regelmäßig den Zustand der Speisekabel überprüfen, ein abgenutztes oder zumindest nicht unversehrtes Kabel, stellt eine große Gefahr dar.
- Sollte das Gerät eine Funktionsstörung vermuten lassen oder aufweisen, empfehlen wir, es nicht zu benutzen und selbst keine Reparaturen durchzuführen, sondern den Kundendienst aufzusuchen.
- Das Gerät nicht für tiefgefrorene Produkte, Teig, Produkte mit Knochen oder Produkte, die keine Lebensmittel sind, benutzen.
- Niemals versuchen, die Hände oder andere Gegenstände während des Betriebs in den Becher einzuführen.
- In den folgenden Fällen übernimmt der Hersteller keinerlei Verantwortung:
 - ⇒ wenn das Gerät von nicht autorisiertem Personal beschädigt wird;
 - ⇒ wenn Bauteile mit nicht originalen Ersatzteilen ausgewechselt werden;
 - ⇒ wenn die in diesem Handbuch beschriebenen Anleitungen nicht **aufmerksam** eingehalten werden;
 - ⇒ wenn die Geräteoberfläche mit ungeeigneten Produkten behandelt werden.

1.2 - AM GERÄT INSTALLIERTE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

1.2.1 - Mechanische Sicherungen

Was die mechanischen Sicherheit des Gerätes anbelangt entspricht das Gerät der Richtlinie **EWG 2006/42**.

1.2.2 - Elektrische Sicherungen

Was die elektrische Sicherheit des Gerätes anbelangt entspricht das in diesem Handbuch beschriebene Gerät der **EWG Richtlinie 2006/95, 2004/108**.

Das Gerät besitzt einen magnetischen Mikroschutzschalter, der das Gerät sofort stoppt, wenn der Deckel des Bechers abgenommen wird. (s. *ABB. n°1*), außerdem blockiert er den Start, wenn er nicht korrekt aufmontiert ist.

Auch wenn das Gerät gemäß den elektrischen und mechanischen Richtlinien

hergestellt wurde (sowohl in der Betriebsphase als auch in der Reinigungs- und Wartungsphase), bestehen dennoch **RESTRIESIKEN**, die nicht vollständig beseitigt werden können und daher in diesem Handbuch durch die Schrift **VORSICHT** hervorgehoben werden. Sie betreffen die Schnittgefahr, die bei der Handhabung der Messer während der Produktladung und während der Reinigung und Schleifung der Messer besteht.

1.3 - MASCHINENBESCHREIBUNG

1.3.1 - Allgemeine Beschreibung

Der Mixer wurde von unserem Unternehmen für folgende genau definierte Zwecke hergestellt und realisiert: Schneiden, Zerkleinern, Mixen von Nahrungsmitteln (Typ Obst und Gemüse), wobei folgendes garantiert wird:

- Maximal Sicherheit bei Gebrauch, Reinigung und Wartung;
- Maximale Hygiene, die Dank einer minuziösen Auswahl der Materialien, die mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen, gewährleistet wird, und durch die Eliminierung der Kanten an den Geräteteilen, die mit dem Produkt in Berührung kommen, um eine mühelose und komplette Reinigung so wie ein leichtes Zerlegen ermöglichen.
- Maximale Leistung dank der Konfiguration der Messer.
- Solidität und Stabilität aller Bauteile;
- Minimale Geräuschbelastung;
- Optimale Handlichkeit.

1.3.2 - Baueigenschaften

Das Mixgerät besteht aus einem fliessgepressten,

- eloxierten Aluminiumkörper und seitlichen Verkleidungen aus ABS.
- Der Deckel besteht aus Gummi und die Verschlusskappe aus Plastik.
- Becher aus Tritan.

Die Messer bestehen aus Stahl (AISI 420) und ermöglichen das Schneiden, Zerkleinern und Mixen ohne jeweils das Werkzeug wechseln zu müssen.

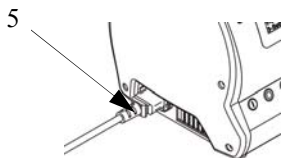
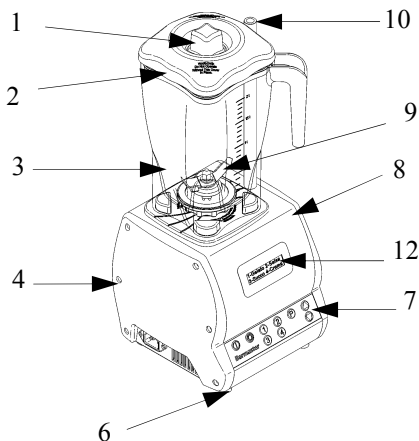
1.3.3 - Geräuschbelastung der Maschine

Die Geräuschbelastung des im vorliegenden Handbuch beschriebenen Gerätes ist 85dB.

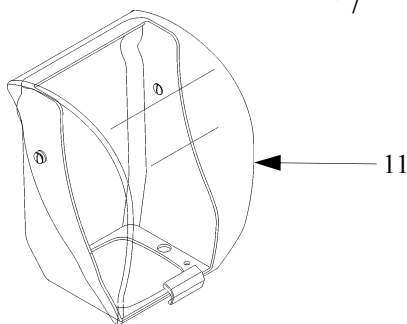
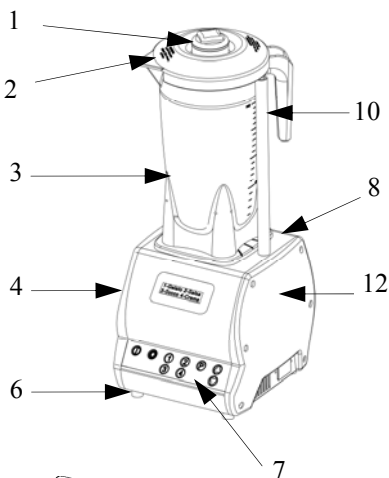
1.3.4 - Zusammensetzung des Gerätes

ABB. Nr.1 - Allemeine Ansicht des Gerätes

Barmixer mit viereckigem Becher



Barmixer mit rundem Becher



LEGENDE:

1 - Messbecher

2 - Deckel

3 - Becher

4 - Seitlicher Deckel

5 - Versorgungskabel

6 - Füße

7 - Druckknopftafel

8 - Motorgehäuse

9 - Messer

10 - Mikroschalterhalterung

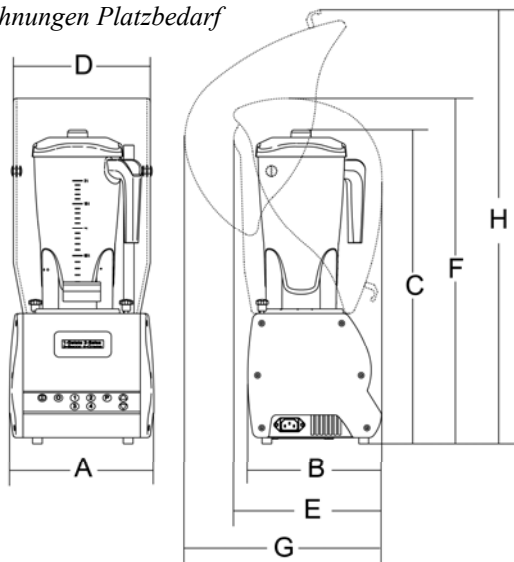
11 - Schutzglocke, falls vorgesehen

12 - Display

KAP. 2 - TECHNISCHE DATEN

2.1 - PLATZBEDARF, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN ...

ABB. Nr. 2 - Zeichnungen Platzbedarf



TAB. Nr. 1 - DIMENSIONEN UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Modell	u.m.	Barmixer mit rundem Becher	Barmixer mit viereckigem Becher
AxBxC	mm	232x204x508	232x204x486
DxExF	mm	238x230x536	238x230x536
G / H	mm	315 / 665	315 / 665
Fassungsvermögen Becher	l.	2	2
Messerumdrehungen	U/I'	8.000÷16.000	8.000÷16.000
Motor	W	750	750
Versorgung		230V 50/60Hz F + N	230V 50/60Hz F + N
Nettogewicht	kg	5 + 1 (Schutzglocke)	5 + 1 (Schutzglocke)
Geräusch	dB	85 ohne Schutzglocke 83 mit Schutzglocke	85 ohne Schutzglocke 83 mit Schutzglocke

ACHTUNG: Die elektrischen Eigenschaften des Gerätes sind auf dem Typenschild hinten am Gerät angegeben; vor dem Anschluss siehe Anweisungen Abschnitt 4.2 Elektrischer Anschluss.

KAP. 3 - EMPFANG DES GERÄTES

3.1 - SPEDITION DES GERÄTES (siehe ABB. Nr.3)

Der Mixer verlässt unsere Lager korrekt verpackt. Die Verpackung besteht aus

- a) externe Schachtel aus robustem Karton eventuell mit Puffern;
- b) Gerät
- c) vorliegendes Handbuch;
- d) Konformitätserklärung CE;
- e) Schutzglocke + Verpack, falls vorgesehen.

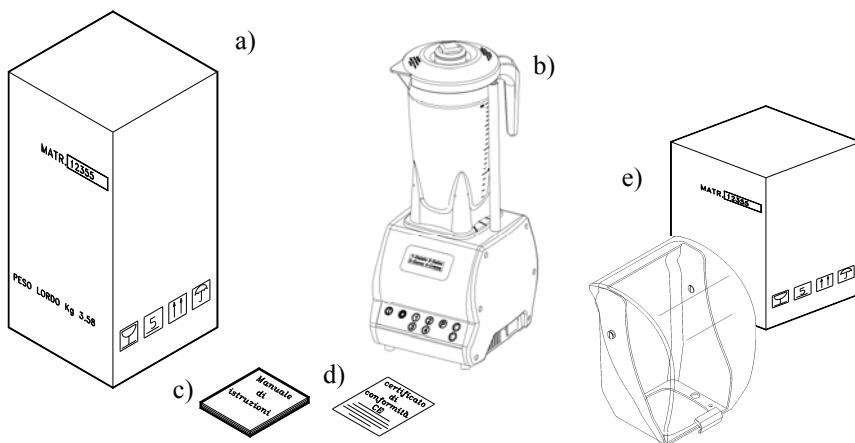


ABB. Nr.3 - Verpackungsbeschreibung

3.2 - KONTROLLE DER VERPACKUNG BEIM EMPFANG

Wenn das Frachtstück beim Empfang keine äußeren Schäden aufweist, öffnet man es und kontrolliert die Vollständigkeit des Verpackungsinhaltes (siehe ABB. Nr. 3). Sollten dagegen beim Empfang Beschädigungen festzustellen sein, die auf Stöße oder Fall zurückzuführen sind, muss dies dem Kurier mitgeteilt werden und innerhalb von 3 Tagen ab Zustellungsdatum, das aus den Dokumenten hervorgeht, muss ein ausführlicher Bericht über die eventuellen Schäden am Gerät abgefasst werden. **Die Verpackung nicht auf den Kopf stellen!!** Beim Transport sicherstellen, dass es fest an allen vier 4 Seiten ergriffen wird (wobei man es parallel zum Boden hält).

3.3 - ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Die Bestandteile der Verpackung (Karton, Kunststoffband) können zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sollte das Gerät in Ländern installiert werden, in denen besondere Normen gelten, richtet man sich bei der Entsorgung nach den Normen des Nutzerlandes.

KAP. 4 - INSTALLATION

4.1 - AUFSTELLUNG DES GERÄTES

Die Aufstellungsebene des Gerätes muss den in *Tab. 1* angegebenen Anforderungen bezüglich des Platzbedarfs gerecht werden (je nach Modell): d.h. sie muss ausreichend groß sein, gut nivelliert, trocken, glatt, robust und stabil.

Außerdem muss die Maschine in einem Raum mit max. Luftfeuchtigkeit von 75%, nicht salzhaltig, und einer Temperatur zwischen +5°C e +35°C aufgestellt werden; d.h. in Räumen, die keine Funktionsstörungen am Gerät verursachen.

4.2 - ELEKTRISCHER ANSCHLUSS EINPHASIG

Das Gerät besitzt ein Versorgungskabel mit Querschnitt 3x1,5 mm²; Länge 1.5 m und einen "SCHUKO"-Stecker.

Man schließt die Maschine an 230 Volt 50 Hz an, wobei man einen magnetothermischen Differentialschalter 10A, $\Delta I = 0.03A$ dazwischenschaltet. Jetzt sicherstellen, dass die Erdungsanlage perfekt funktioniert

Außerdem muss überprüft werden, dass die Daten auf dem Typenschild-Seriennummer (*ABB. Nr. 4*) mit den Daten in den Lieferungs- und Begleitdokumenten übereinstimmen.

Mod.	_____		
Matr.	_____	_____	Watt.
_____	H.p.	_____	A. _____ Hz.
○	_____	~ Volts.	_____ Kg. ○
Anno	_____		

ABB. Nr.4 - Typenschild - Seriennummer

4.3 - SCHALTPLAN

4.3.1 - Schaltplan elektrische Anlage

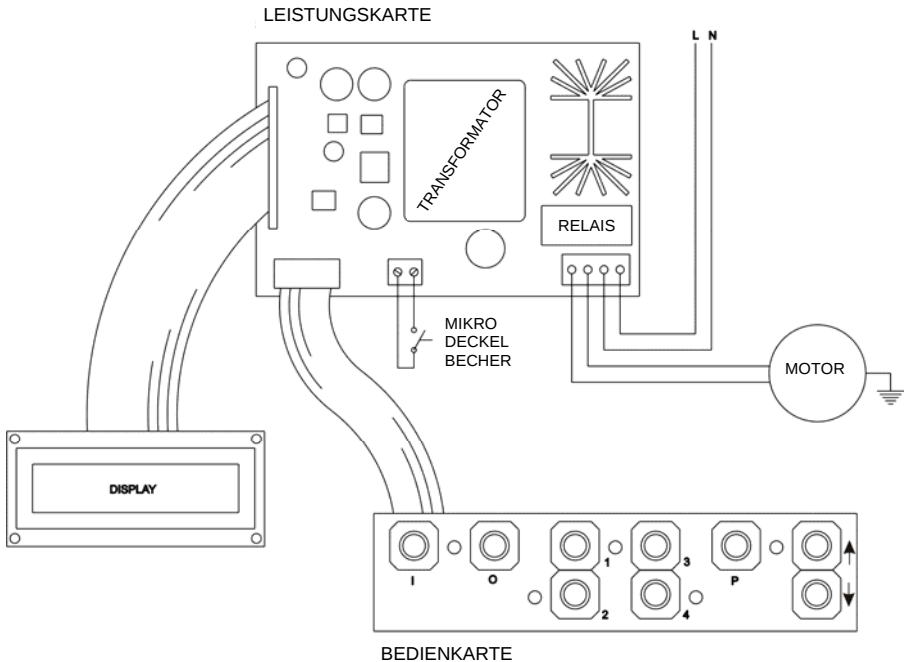


ABB. Nr. 5 - Schaltplan

4.4 - Kontrolle der Funktionstüchtigkeit

Bevor man die Endprüfung des Mixers durchführt, muss sichergestellt werden, dass sich der Becher in der richtigen Position befindet, d.h. die Mikroschalterhalterung muss sich im Aktionsbereich (siehe ABB. Nr. 8) befinden, daraufhin überprüft man die Funktionstüchtigkeit auf folgende Weise:

- 1 Den Mixer ausschließlich über die Start-Taste „T“ und die Stopp-Taste „O“ aktivieren;
- 2 Die Betriebs-Taste „P“ impulshaft aktivieren;
- 3 Die Drehung der Messer stets bei eingefügtem Becher überprüfen und die Geschwindigkeit durch Drehen des Reglerdrehknopfes oder, bei der automatischen Version, durch Betätigen der Tasten up “▲” e/o down “▼” verändern;
- 4 Sicherstellen, dass bei Entfernen des Bechers das Gerät stoppt.

ACHTUNG: Automatik-Version: auf dem Display erscheint die Schrift “Deckel Schließen”, wenn der Deckel bzw. der Becher nicht korrekt positioniert sind.

KAP. 5 - GEBRAUCH DES GERÄTES

5.1 - BEDIENELEMENTE

Die Bedienelemente sind am Motorgehäuse angeordnet, siehe nachstehende Abbildung.

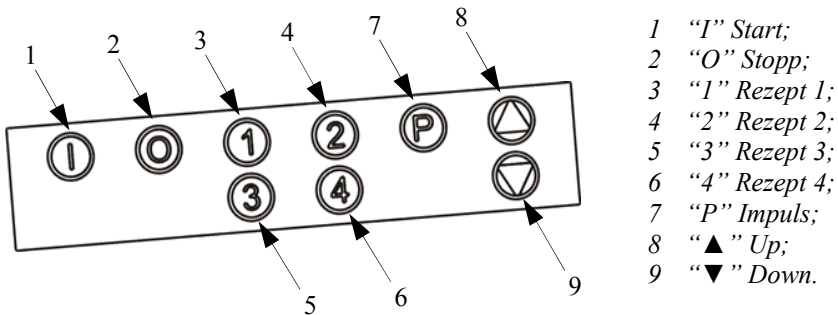


ABB. Nr.6 - Position Bedienelemente Automatik-Mixer

5.2 - PRODUKTLADEN

Das zu behandelnde Erzeugnis darf nur bei gestopptem Gerät in den Becher geladen werden, wobei man auf die Messerklingen acht geben muss.

HINWEIS: Keine Erzeugnis einführen, die Knochen, Samen oder Ähnliches enthalten; eventuelle Zugaben während des Betriebs dürfen nur über den Messbecher erfolgen (rif.2 FIG n°1). Vorgehensweise:

- 1 den Deckel des Bechers entfernen;
- 2 (**ACHTUNG**) bei der Produkteingabe muss man auf die Messer achten; manuelle Zerkleinerung besonders großer Produkte vor der Eingabe.
- 3 sicherstellen, dass der Becher korrekt eingefügt ist und dabei darauf die Position der Mikroschalterhalterung achten: um das Gerät starten zu können, muss dieser den Aktionsradius des Magnets einhalten; siehe *ABB. Nr. 7*.
- 4 den Deckel und eventuell den Messbecher erneut aufbringen.
- 5 Eine korrekte Position einnehmen, um Unfälle zu vermeiden (siehe *ABB. Nr.8*): das Motorgehäuse muss senkrecht zur Arbeitsebene stehen, die Hände dürfen die Gerätebauteile nicht eindrücken oder die Gerätebewegungen behindern.
Lehnen sie sich niemals auf das Gerät und vermeiden sie Positionen, die sie in direkten Kontakt mit dem Gerät bringen.
- 6 Starten sie das Gerät über die Taste "I" und falls nötig erhöhen sie die Geschwindigkeit durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers. Will man Erzeugnisse schneiden oder teilweise zerkleinern, startet man die Maschine, indem man mit Unterbrechungen die Taste "P" betätigt, (manuelle Impulstaste) für kurze Bearbeitungen.
- 7 Über die Öffnung am Deckel (*ABB.1 Bez.2*) können während der Bearbeitung eventuell Produkte hinzugegeben werden.
- 8 Am Ende stellt man den Geschwindigkeitsregler auf "O", Drücken der Taste down "▼" und stoppt das Gerät über die Drücken Stopp-Taste "O".
- 9 den Becher vorsichtig entfernen.

Mixgerät mit viereckigem Becher

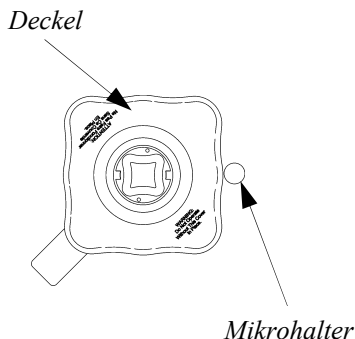
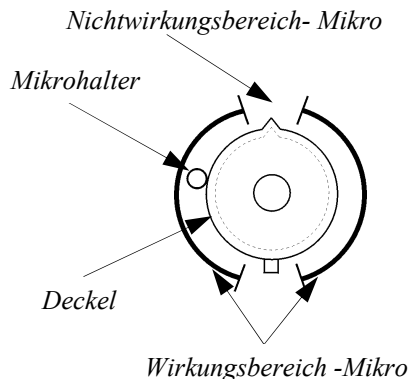


ABB. Nr.7 - Platzieren Becher

Mixgerät mit rundem Becher



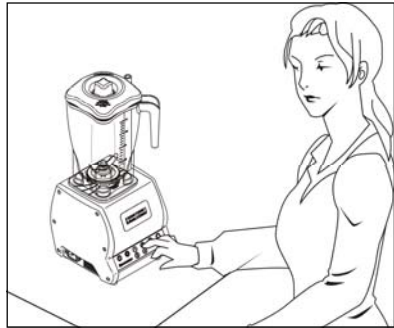


ABB. Nr.8 - Korrekte Position

5.3 - FUNKTIONSWEISE UND PROGRAMMIERUNG

5.3.1 - Funktionsweise standard

Ist der Mixer eingeschaltet und Becher und Deckel korrekt positioniert, erscheint auf dem Display die Zuordnung Taste-Rezept. Um den Mixer in Modalität Manuell zu benutzen betätigt man die Start-Taste "I". Der Mixer startet mit der zuletzt eingestellten Geschwindigkeit (50% Default) und über die Tasten up "▲" o down "▼" kann die Geschwindigkeit variiert werden.

Betätigt man eine der Rezept-Tasten (1,2,3,4) geht man in Modalität Automatik: der gewählte Zyklus startet sofort. Auf dem Display erscheint die Restzeit und die aktuelle Geschwindigkeit eines jeden Step des Rezepts. Nach Ablauf des Zyklus stoppt das Gerät.

Die Impuls-Taste "P" ist immer aktiv und versetzt das Gerät in 100%igen Betrieb in jeder beliebigen Situation.

5.3.2 - Programmierung

Im Programmierungsmenü kann die gewünschte Sprache , die Dauer der maximalen Geschwindigkeit des Motors bei Betätigung, die minimale und maximale Geschwindigkeit bei manuellem Betrieb gewählt werden und die Zuordnung der gewünschten Rezepte an die Tasten 1, 2, 3, 4 vorgenommen werden.

Um in das Programmierungsmenü einzutreten, hält man bei ausgeschaltetem Gerät die Stopp-Taste "O" 5 Sekunden lang gedrückt. Über dieselbe Taste kann man aus dem Menü austreten, die Start-Taste "I" dient dazu, die einzelnen Menüpunkte zu wählen; über die Tasten up "▲" bzw. down "▼" kann der Wert verändert werden.

5.3.3 - Zuordnung Taste-Rezept

Über dieses Menü kann man die Rezepte den Tasten 1, 2, 3, 4 zuordnen. Bei abgeschaltetem Gerät drückt man 5 Sekunden lang die Taste up "▲" : es erscheint sofort der Name des ersten Rezepts. Um alle Rezepte zu visualisieren drückt man up "▲" oder down "▼" und nach Wahl des gewünschten Rezepts, drückt man eine der Rezepttasten (1,2,3,4), um das Rezept einer Taste zuzuordnen. Man drückt die Stopp-Taste "O", um aus dem Menü auszutreten.

Überprüfen sie die Richtigkeit der Zuordnung auf dem Display, ansonsten wiederholen sie die gesamte Operation.

5.3.4 - Selbstlernen

Das Selbstlernen dient dazu, ein individuell gestaltetes Rezept direkt über die Tastatur des

Mixers zu schaffen. Dieses Rezept kann über das Zuordnungsmenü Taste-Rezept abgerufen werden und einer Rezepttaste zugeordnet werden.

Drückt man die Start-Taste “I” 5 Sekunden lang bei ausgeschaltetem Gerät, tritt man in Modalität Selbstlernen und das Gerät startet sofort.

Auf dem Display erscheint die aktuelle Geschwindigkeit und Dauer des ersten Step. Die Geschwindigkeit kann über die Tasten “▲” bzw. down “▼” verändert werden und, falls erwünscht,

Kann die Dauer durch Drücken einer beliebigen Taste (außer der Start-Taste “I” und der Stopp-Taste “O”) genullt werden.

Bestätigen sie den visualisierten Step mit gewünschter Geschwindigkeit und Dauer durch Betätigen der Start-Taste “I” und sie gehen sofort auf den nächsten Step über. Führen sie dieselbe Operation für alle nachfolgenden Steps aus bis zu einem Maximum von 9.

Nach Definierung der gewünschten Steps, drückt man zur Speicherung des Rezepts die Stopp-Taste “O”. Jetzt wählt man über die Tasten up “▲” bzw. down “▼” den Menüpunkt von “Ric 1”, “Ric 2”, ..., “Ric 9”, um das soeben realisierte Rezept zu speichern und bestätigt mit der Stopp-Taste “O”.

Die auf diese Weise realisierten und gespeicherten Rezepte können wie in Abschnitt 5.3.2 “Zuordnung Taste-Rezept” abgerufen werden.

KAP. 6 - ORDENTLICHE REINIGUNG

6.1 - ALLGEMEINES

- Die Reinigung des Gerätes muss mindestens ein Mal am Tag oder, falls erforderlich, öfters durchgeführt werden.
- Alle Geräteteile, die direkt oder indirekt mit den zu behandelnden Nahrungsmitteln in Berührung kommen, müssen minuziös gereinigt werden.
- Das Gerät darf nicht mit Hochdruckreinigern oder Wasserstrahl gesäubert werden, sondern mit Wasser und neutralem Reinigungsmittel: es dürfen dazu keine Werkzeuge, Bürsten oder andere Gegenstände verwendet werden, die die Geräteoberflächen beschädigen könnten.

Vor der Durchführung von Reinigungsoperationen muss man:

- a) Den Versorgungsstecker vom Stromnetz abtrennen, um das Gerät vollständig vom Rest der Anlage zu isolieren.

6.2 - VORGEHENSWEISE BEI DER REINIGUNG DES GERÄTES

6.2.1 - Reinigung des Messerhalters und des Bechers (siehe Abb. Nr. 9-10)

Zur Reinigung des Messerhalters muss man:

- a) Vorsichtig den Becher vom Motorgehäuse abschrauben;
- b) Den Ring (1) unter dem Messerhalter (2) vom Becher abschrauben: widmen sie dabei den Messern (3) größte **VORSICHT**.

Nachdem alle Bauteile abmontiert wurden, werden sie mit lauwarmem Wasser und neutralem Reinigungsmittel gesäubert.

Der Becher und der Messerhalter müssen jedes Mal mit warmem Wasser und neutralem Reinigungsmittel gereinigt werden, wenn sie länger als zwei Stunden nicht benutzt werden oder zumindest ein Mal am Tag.

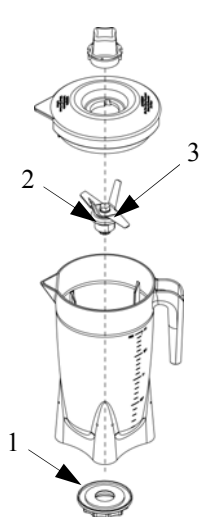


Abb. Nr.9 - Entfernung des Messerhalters



ABB. Nr.10 - Gerät zur Reinigung zerlegt

6.2.2 - Reinigung des Deckels und des Messbechers

Den Messbecher aus dem Deckel ziehen und sie mit lauwarmem Wasser und neutralem Reinigungsmittel säubern.

6.2.3 - Allgemeine Reinigung

HINWEIS: Den Versorgungsstecker abtrennen

Die Reinigung des Motorgehäuses kann mit neutralem Reinigungsmittel und einem feuchten Tuch, das häufig in lauwarmem Wasser ausgewaschen wird, gereinigt werden. Am Ende alle Teile gut abtrocknen.

KAP. 7 - WARTUNG

7.1 - ALLGEMEINES'

Vor der Durchführung von Wartungseingriffen muss man:

Den Versorgungsstecker vom Stromnetz abtrennen, um das Gerät vollständig vom Rest der Anlage zu isolieren

7.2 - VERSORGUNGSKABEL

Regelmäßig den Zustand des Versorgungskabels auf Verschleiß hin untersuchen und es im Bedarfsfall vom „KUNDENDIENST“ auswechseln lassen.

7.3 - MESSER

Wenn die Messer abgewetzt sind, verständigen sie „KUNDENDIENST“.

KAP. 8 - ENTSORGUNG

8.1 - AUßERBETRIEBNAHME

Sollte man beschließen, das Gerät nicht mehr benutzen zu wollen, stellen sie sicher, dass es von anderen Personen nicht benutzt werden kann: **die elektrischen Anschlüsse abtrennen und abschneiden.**



8.2 - RAEE Abfälle von elektrischen und elektronischen Geräten

Im Sinne von Artikel .13 der gesetzvertretenden Rechtsverordnung vom 25 Juli 2005, Nr. .151 "Durchführung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG, über die Verringerung der Verwendung von gefährlichen Stoffen in elektrischen und elektronischen Geräten sowie über Abfallentsorgung".

Das Symbol "durchgestrichene Mülltonne" auf dem Gerät oder auf der Verpackung bedeutet, dass Produkt am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom normalen Hausmüll entsorgt werden muss.

Die getrennte Müllsammlung des hier behandelten Gerätes am Ende seiner Lebensdauer wird vom Hersteller durchgeführt. Will der Benutzer daher das Gerät entsorgen, wendet er sich an den Hersteller und befolgt die Anleitungen, die dieser vorgesehen hat, um die getrennte Müllsammlung der Geräte am Ende ihrer Lebensdauer durchzuführen.

Die korrekte getrennte Müllsammlung ist die Voraussetzung für das nachfolgende Recycling, die Behandlung und die umweltgerechte Entsorgung des Gerätes, um eventuelle schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und fördert die Wiederverwendung bzw. das Recycling der Materialien. Aus denen das Gerät gefertigt wurde. .

Die unzulässige Entsorgung des Produktes hat die Verhängung einer Strafe gemäß der geltenden Normen zur Folge.

**KUNDENDIENSTZENTRUM
AUTORISIERTER FACHHÄNDLER**