

04/2012

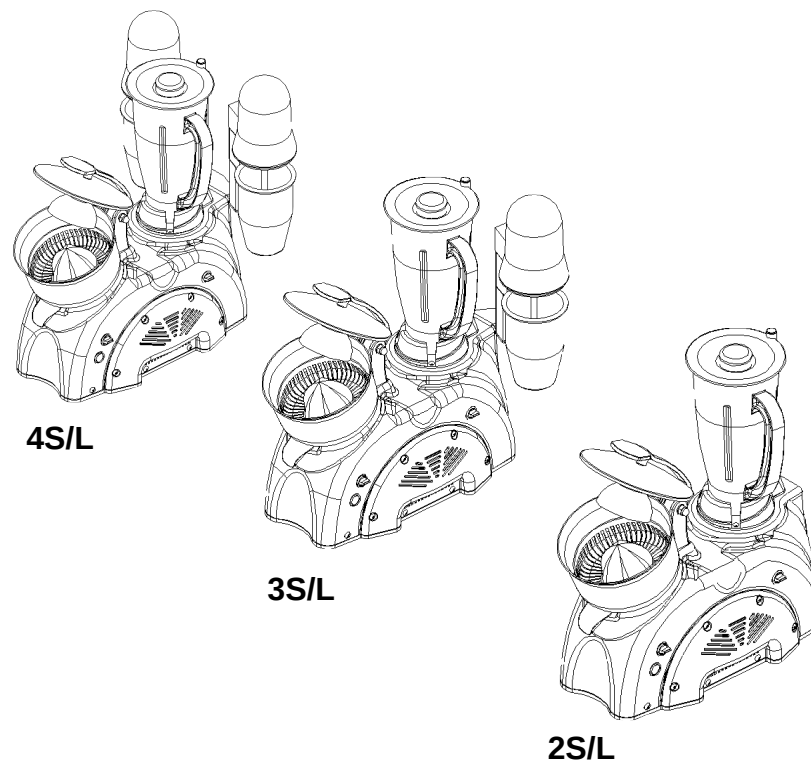
Mod: G14/B

Production code: 65452002HL



Diamond
catering equipment

GEBRAUCHS- UND WARTUNGSHANDBUCH



Ed. 04/2012

BARMASCHINEN

Mod. 2S-2S/L, 3S-3S/L, 4S-4S/L

VORWORT

- *Dieses Handbuch ist erstellt worden, um dem Kunden jegliche Informationen über das Gerät und die damit verbundenen Normen zu geben und ihn mit den Gebrauchs- und Wartungsanleitungen vertraut zu machen, damit das Gerät korrekt benützt werden kann, um so seine Effizienz aufrechtzuerhalten.*
- *Dieses Handbuch wird jenen Personen ausgehändigt, welche mit der Benützung und Wartung des Gerätes beauftragt sind.*

INHALT DER KAPITEL

KAP. 1 - INFORMATIONEN ÜBER DAS GERÄT Seite 4

- 1.1 - ALLGEMEINEVORSICHTSMASSNAHMEN
- 1.2 - SICHERUNGEN
 - 1.2.1 - Mechanische Sicherungen
 - 1.2.2 - Elektrische Sicherungen
- 1.3 - BESCHREIBUNGDES GERÄTES
 - 1.3.1 - Allgemeine Beschreibung
 - 1.3.2 - Konstruktionseigenschaften
 - 1.3.3 - Bestandteile des Gerätes

KAP. 2 - TECHNISCHE DATEN Seite 7

- 2.1 - ABMESSUNGEN, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN ...

KAP. 3 - ANNAHME DES GERÄTES Seite 8

- 3.1 - VERSENDUNG DES GERÄTES
- 3.2 - KONTROLLE DER VERPACKUNG BEI ANNAHME
- 3.3 - BESEITIGUNG DER VERPACKUNG

KAP. 4 - INSTALLATION Seite 9

- 4.1 - STANDORT DES GERÄTES
- 4.2 - EINPHASEN-ELEKTROANSCHLUSS
- 4.3 - SCHALTPLAN
 - 4.3.1 - Schaltplan Einphasen-Elektroanlage
- 4.4 - FUNKTIONSKONTROLLE

KAP. 5 - BENÜTZUNG DES GERÄTES Seite 11

- 5.1 - SCHALTUNG
- 5.2 - FÜLLUNG

KAP. 6 - ORDENTLICHE REINIGUNG Seite 14

- 6.1 - ALLGEMEINES
- 6.2 - AUSZUFÜHRENDE REINIGUNGSPROZEDUR
 - 6.2.1 - Reinigung des Mixers

6.2.2 - Reinigung der Zitronenpresse

6.2.3 - Reinigung des Frappè-Gerätes

KAP. 7 - WARTUNG Seite 15

- 7.1 - ALLGEMEINES
- 7.2 - SPEISEKABEL
- 7.3 - MESSER

KAP. 8 - VERSCHROTTUNG Seite 16

- 8.1 - AUSSERBETRIEBNAHME
- 8.2 - Elektro - Und Elektronikgerategesetz

KAP. 1 - INFORMATIONEN ÜBER DAS GERÄT

1.1 - ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHEN

- Das Gerät darf nur von ausgebildetem Personal benützt werden, dem die in diesem Handbuch enthaltenen Sicherheitsnormen bekannt sind.
- Bei Personalwechsel, muss das neue Personal rechtzeitig ausgebildet werden.
- Bevor man mit den Reinigungs- Wartungsarbeiten beginnt, muss der Netz-stecker gezogen werden.
- Bei Durchführung von Reinigung und Wartung (wenn die Schutzvorrichtun-gen nicht mehr angebracht sind), sollten die restlichen Risiken nicht unterschätzt werden.
- Während der Reinigung oder Wartung, sich auf die durchzuführenden Operatio-nen konzentrieren.
- Regelmäßig das Speisekabel kontrollieren; ein abgenütztes, nicht vollständiges Kabel stellt eine Gefahrenquelle elektrischer Natur dar.
- Sollte man ein schlechtes Funktionieren des Gerätes vermuten, oder sollte das Gerät wirklich Unregelmäßigkeiten aufweisen, es nicht benutzen und nicht selbst versuchen es zu reparieren, sondern eine Kundendienststelle anrufen.
- Das Gerät nicht für Tiefkühlprodukte, Teig, Produkten mit Knochen gebrau-chen und jedenfalls nur für Nahrungsmittel.
- Niemals die Hände oder andere Gegenstände bei eingeschaltetem Gerät in das Glas einführen.
- Die Maschine nur dann verstellen wenn der Schaler auf "0" steht (off)und das Netzkabel gezogen worden ist.
- In folgenden Fällen übernimmt der Hersteller keine Verantwortung:
 - ⇒ wenn Eingriffe von nicht autorisiertem Personal erfolgen;
 - ⇒ wenn nicht Originalersatzteile eingebaut werden;
 - ⇒ wenn die in diesem Handbuch enthaltenen Anleitungen nicht genauestens befolgt werden;
 - ⇒ wenn die Geräte-Oberflächen mit nicht geeigneten Mitteln gereinigt werden.

1.2 - SICHERUNGEN

1.2.1 - Mechanische Sicherungen

Das Gerät ist mit folgenden Mechanischen Sicherungen ausgestattet (siehe Abb. 1):

- Sicherheitsmikro auf Mixerglas (Multiplo 2S);
- Sicherheitsmikro auf Frappè-Becher (Multiplo 3S - 4S), erlaubt die Einschalt-ung nur wenn das Glas richtig fest sitzt.
- Sicherheitsmikro auf Zitronenpresse-Motorzapfen, der Motor funktioniert nur wenn man die Zitrusfrucht auf den Zapfen niederdrückt.

1.2.2 - Elektrische Sicherungen

Betreffend der elektrischen Sicherungen, entspricht das hier beschriebene Gerät den Richtlinien CEE 2006/95, 2004/108 und den Normen CEE EN 60335-1, EN 55014.

Obwohl die elektrischen und mechanischen Sicherungen normengemäß vorhanden sind (während des Betriebs, bei Reinigung und Wartung), bestehen noch einige Restrisiken die nicht vollständig beseitigt werden können und auf die in diesem Handbuch mit **"ACHTUNG"** hingewiesen wird. Sie beziehen sich auf die Schnittgefahr bei Füllung und Reini-gung wegen der vorhandenen Messer.

1.3 - BESCHREIBUNG DES GERÄTES

1.3.1 - Allgemeine Beschreibung

Das Multiplo-Gerät ist von unserer Firma entworfen und hergestellt worden um als Mixgerät: Schneiden, Zerkleinern und Mixen von Nahrungsmitteln (Obst und Gemüse) als Zitronenpresse: Zum Auspressen von Zitrusfrüchten; oder als Frappè-Gerät: Vermischung von Milch und Milchprodukten , gebraucht zu werden. Das Multiplo-Gerät gewährleistet außerdem:

- äußerste Sicherheit im Gebrauch, bei Reinigung und Wartung;
- äußerste Hygiene durch sorgfältigste Auswahl der Materialien , die mit den Nahrungs-mitteln in Berührung kommen und durch Abrundung der Ecken, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, um so die Reinigung und Abmontage zu erleichtern.
- maximale Arbeitsleistung durch das exklusive Viermesser-System (Mixer).
- Möglichkeit im wechselnden Arbeitsrhythmus zu arbeiten, 10 min. ein, 10 min aus;
- maximale Arbeitsleistung durch das exklusive System mit drei Schneebesen (Frappè-Gerät)
- Stärke und Beständigkeit aller Bestandteile;
- leisen Betrieb;
- einfache Handhabung.

1.3.2 - Konstruktionseigenschaften

Der Gerätekörper ist aus thermogeformten Polystyrol, die Flanken in ABS

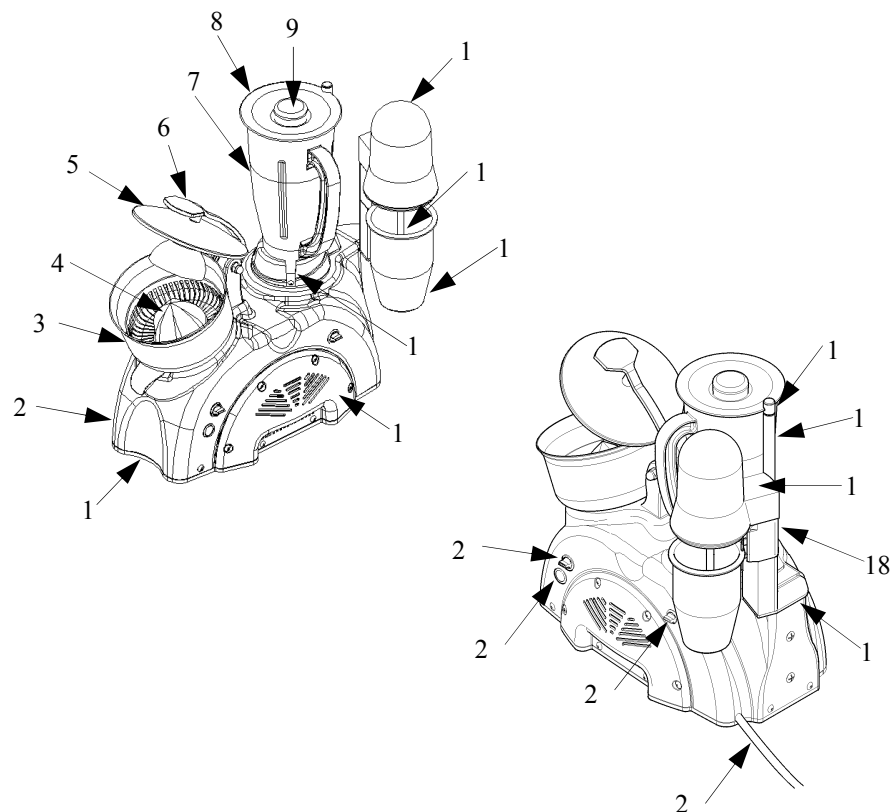
Mixer: Glocke und Stöpsel aus durchsichtigem Lexan.

Zitronenpresse: Saftbehälter aus rostfreiem Stahl, Zapfen aus ABS für Nahrungsmit-tel. Innere Tragstruktur aus Stahl.

Frappè-Gerät: aus verchromten ABS und eloxierter Aluminium-Legierung.

1.3.3 - Bestandteile des Gerätes

ABB Nr.1 - Gesamtansicht



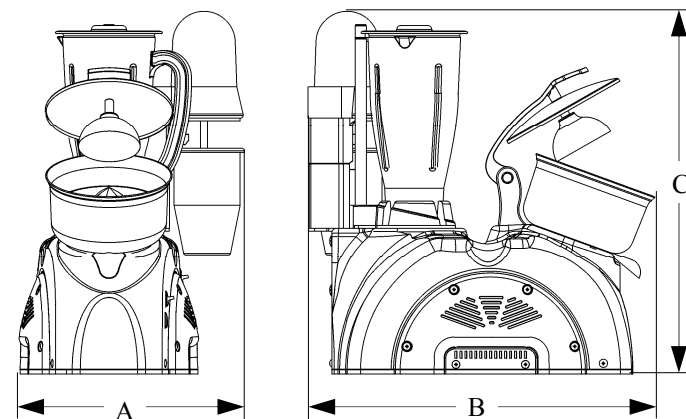
LEGENDE:

- | | |
|------------------------------|-----------------------------|
| 1. Untere Verkleidung | 12. Becher |
| 2. Grundgestell | 13. Glashalter |
| 3. Saftbehälter | 14. seitliche Verkleidung |
| 4. Zapfen | 15. Mikro auf Deckel |
| 5. Deckel der Zitronenpresse | 16. Mikro-Halter |
| 6. Hebel | 17. Frappè-Schalter |
| 7. Glas | 18. Stiel |
| 8. Deckel | 19. Frappè-Halter |
| 9. Stöpsel | 20. Speisekabel |
| 10. opf | 21. Mixer-Schalter |
| 11. Welle mit Schneebesen | 22. Kontrolleuchte |
| | 23. Zitronenpresse-Schalter |

KAP. 2 - TECHNISCHE DATEN

2.1 - ABMESSUNGEN, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN ...

ABB. Nr.2 - Abmessungen



TAB. Nr.1 - ABMESSUNGEN UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

	Spannung	Betriebsspannung	Kreislauf	AxBxC	Nettogewicht
	watt		r.p.m.	mm	kg
2S	450/150	50/60Hz	18.000-320	252x445x495	7
2S/L	450/150	50/60Hz	18.000-320	252x445x495	8
3S	450/150/100	230V 50/60Hz	18.000-320-14.000	317x490x510	9
3S/L	450/150/100	230V 50/60Hz	18.000-320-14.000	317x490x510	
4S	450/150/100/100	230V 50/60Hz	18.000-320-14.000x2	382x490x510	
4S/L	450/150/100/100	230V 50/60Hz	18.000-320-14.000x2	382x490x510	

ACHTUNG: Die elektrischen Daten der Maschine sind auf dem Schildchen hinter der Maschine angegeben; vor Anschluss Punkt 4.2 Elektroanschluss berücksichtigen.

KAP. 3 - ANNAHME DES GERÄTES

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

Das Gerät wird in unserem Werk sorgfältig verpackt und dann verschickt; die Verpackung besteht aus:

- a) äußerer fester Kartonschachtel, eventuell ausgefacht;
- b) dem Gerät;
- c) dem vorliegenden Handbuch;
- d) Konformitätserklärung CE.

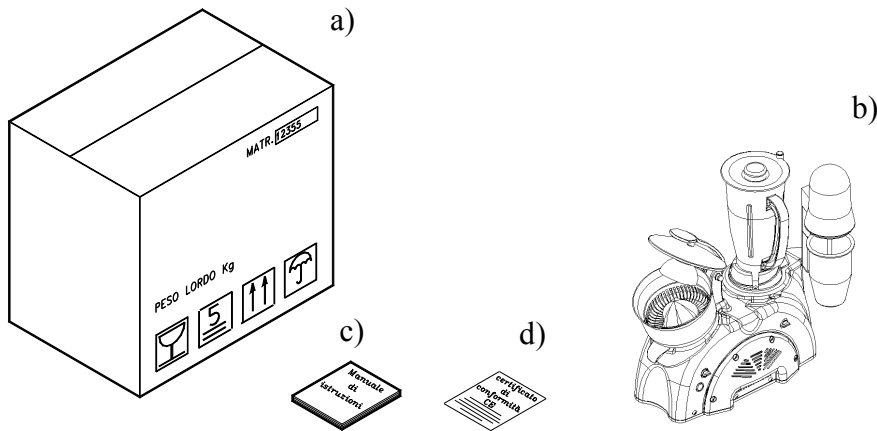


ABB. Nr.3 - Verpackungsbeschreibung

3.2 - KONTROLLE DER VERPACKUNG BEI ANNAHME

Bei Erhalt der Maschine die Verpackung überprüfen. Sollte die Verpackung Schäden aufweisen, den Lieferschein mit dem Vermerk: "Akzeptiere mit Vorbehalt" unterschreiben und den Grund angeben. Die Verpackung öffnen und sollten wirklich Teile beschädigt sein, beim Speditionär innerhalb von 3 Tagen ab Lieferscheindatum Anzeige erstatten. **Die Verpackung nicht auf den Kopf stellen!!** Das Gerät beim Fortbewegen gut festhalten (parallel zum Boden halten).

3.3 - VERPACKUNGSBESEITIGUNG

Verpackungsmaterial wie Karton, Nylon und Holz gehören zum Gemeinmüll und können problemlos beseitigt werden. Die im jeweiligen Installationsland geltenden Normen über die Abfallbeseitigung berücksichtigen.

KAP. 4 - INSTALLATION

4.1 - STANDORT DES GERÄTES

Bei Aufstellung des Gerätes, die auf Tab.1 (je nach Modell) aufgezeigte Platzbeanspruchung berücksichtigen. Die Standfläche muss gerade sein, genügend groß, trocken, glatt, stark und standsicher sein. Die Luftfeuchtigkeit darf im Aufstellraum max. 75 % betragen, die Luft darf nicht Salz enthalten, die Raumtemperatur muss zwischen +5°C und +35°C liegen; je-denfalls muss das Gerät in Räumen, welche ein einwandfreies Funktionieren gewährleisten können, aufgestellt werden.

4.2 - EINPHASENANSCHLUSS

Das Gerät wird mit 1,5 m langem Speisekabel, Schnitt 3x0,75 mm² und Schuko-Stecker geliefert. Kabel an das 230 Volt - 50 Hz- Einphasennetz schließen, dabei geeigneten magnetothermischen Differentialschalter (10A, $\Delta I = 0.03A$) dazwischenlegen. Die Erdung muss korrekt funktionieren. Die Daten auf dem Typenschild (ABB.Nr.4) müssen mit den entsprechenden Daten auf den Liefer- Begleitpapieren übereinstimmen.

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

ABB. Nr.4 - Typenschild

4.3 - SCHALTPLAN

4.3.1 - Einphasenschaltplan

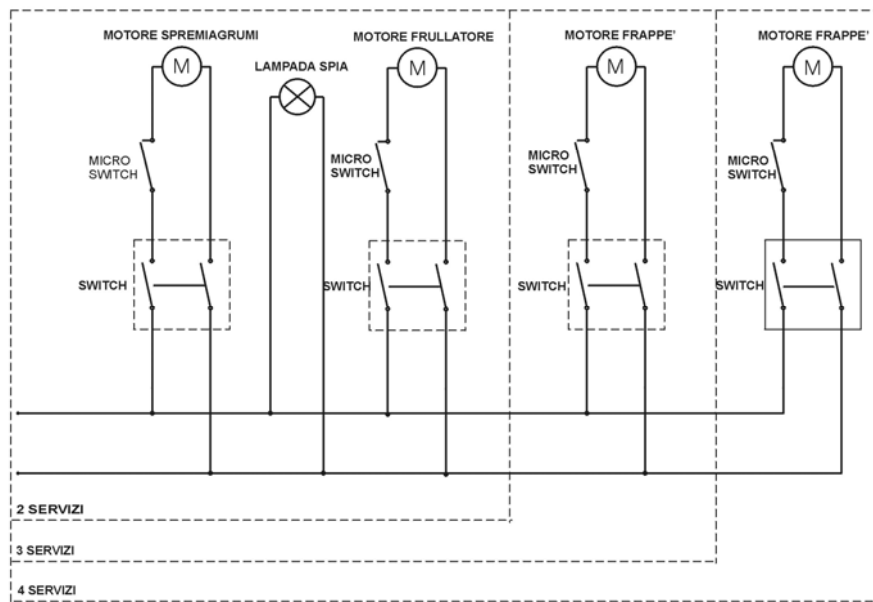


ABB. Nr.5 - Schaltplan Mn

4.4 - FUNKTIONSKONTROLLE

Mixer: Vor der Prüfung kontrollieren, dass der Deckel richtig verschlossen ist und zwar muss der Mikro-Halter mit dem Magnet in einer Linie stehen (siehe ABB. 6) danach wie folgt vorgehen:

- 1 Den Schalter auf "I" stellen;
- 2 Messerdrehung kontrollieren - das Glas muss dabei aufgesetzt sein - indem man mit dem Regler die Geschwindigkeit abwechselnd erhöht und herabsetzt.
- 3 Sich vergewissern, dass beim Abnehmen des Deckels das Gerät ausschaltet.
- 4 Zum Schluss den Schalter wieder auf "0" stellen.

Zitronenpresse: Zur Funktionskontrolle wie folgt vorgehen:

- 1 Den Schalter auf "I" stellen.
- 2 Überprüfen, dass das Gerät nur funktioniert, wenn der Zapfen gedrückt wird;
- 3 Zum Schluss den Schalter wieder auf "0" stellen.

Frappè-Gerät: Vor der Prüfung sich vergewissern, dass der Becher richtig festsetzt, dann wie folgt vorgehen:

- 1 Das Gerät ein-und ausschalten (I und O siehe ABB. Nr. 7)
- 2 Mit aufgesetztem Glas die Drehrichtung der Schneebesens kontrollieren, indem man bwechselnd von "I" auf "O" schaltet.
- 3 Kontrollieren, dass das Gerät bei Abnahme des Glases ausschaltet.

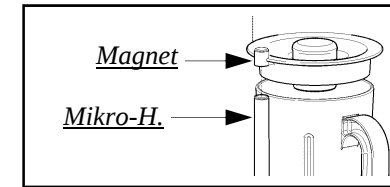


ABB. Nr.6 - korrekte Deckelposition

KAP. 5 - BENÜTZUNG DES GERÄTES

5.1 - SCHALTUNG

Die Schalter sind wie nachstehend abgebildet auf dem Gerätekörper angeordnet.

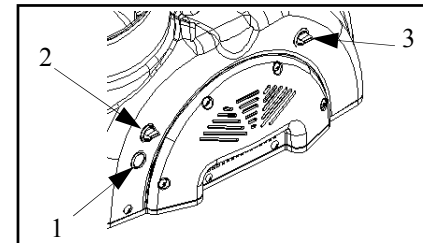


ABB. Nr.7 - Schaltung-Zitronenpresse u. Mixer

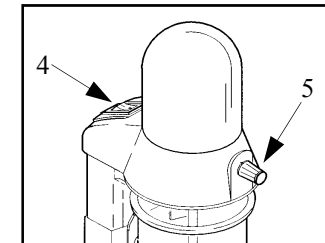


ABB. Nr.8 - Schaltung-Frappè-Gerät

1. Kontrolleuchte
2. Schalter ON-OFF Zitronenpresse
3. Schalter ON-OFF Mixer
4. Schalter ON-OFF Frappè
5. Geschwindigkeitsregler Frappè-Gerät

5.2 - FÜLLUNG

MIXER: die zu mixenden Produkte müssen klein geschnitten und dürfen nur bei ausgeschaltetem Gerät gefüllt werden, dabei auf die Messer achten.

N.B.: Knochen, Samenkörner oder Ähnliches darf nicht in den Becher; eventuelle Zugaben während der Verarbeitungen dürfen nur durch die Öffnung des Stöpsels erfolgen.

Wie folgt vorgehen:

- 1 den Deckel vom Glas nehmen;
- 2 (**ACHTUNG**) beim Füllen die Messer nicht berühren; größere Stücke mit den Händen zerkleinern;

- 3 sich vergewissern, dass das Glas fest sitzt, dabei Position des Mikro-Halters beachten, der zum Einschalten des Gerätes den Aktionsbereich des Magnets (ABB. Nr6) berücksichtigen muss;
- 4 Eine korrekte Position einnehmen, um Unfälle zu vermeiden (siehe ABB. Nr.9): der Körper muss zur Arbeitsfläche hin senkrecht stehen; **Jedenfalls sich nicht an der Maschine anlehnen, um nicht direkt mit dem Gerät in Berührung zu kommen, nur den Griff des Mixers ergreifen.**
- 5 Das Gerät durch Drücken des Druckknopfs "I" einschalten, bei Bedarf, mit dem Geschwindigkeitsregler die Geschwindigkeit erhöhen; sollte das Glas zu stark vibrieren, es beim Griff ergreifen und stabilisieren;
- 6 eventuelle Zugaben während der Verarbeitung werden durch die Deckel-öffnung hinzugefügt;
- 7 nach der Verarbeitung das Gerät ausschalten, indem man den Ausschalt- Druckknopf "0" drückt;
- 8 vorsichtig das Glas abnehmen;
- 9 den Mixer nicht andauernd benutzen, d.h.: 10 Min. ein, 10 Min. aus.
10. **Beim Verstellen des Gerätes muss der Schalter auf "0" (off) sein und der Netzstecker gezogen werden.**

ZITRONENPRESSE:

Zum Füllen:

- 1 den Schalter auf "I" stellen;
- 2 Eine korrekte Position einnehmen, um Unfälle zu vermeiden (siehe ABB. Nr.9): der Körper muss zur Arbeitsfläche hin senkrecht stehen; die Geräteteile vorsichtig handhaben, das Gerät sollte frei funktionieren können. Jedenfalls sich nicht an der Maschine anlehnen, um nicht direkt mit beweglichen Teilen in Berührung zu kommen, ;
- 3 beim NORMALEN Modell: die bereits halbierte Zitrusfrucht auf den Zapfen setzen und leicht andrücken, damit das Gerät einschaltet. Bei Bedarf den Geschwindigkeitsregler im Uhrzeigersinn drehen, um die Geschwindigkeit zu erhöhen (nur auf den Modellen VV). Merke: das Gerät bleibt nur eingeschaltet wenn man auf den Zapfen drückt;
- 4 beim Modell mit HEBEL: die bereits halbierte Zitrusfrucht auf den Zapfen setzen, mit Hilfe des Hebels die Frucht ganz auspressen. Bei Bedarf den Geschwindigkeitsregler im Uhrzeigersinn drehen, um die Geschwindigkeit zu erhöhen (nur auf den Modellen VV).
- 5 die Zitronenpresse abwechselnd benutzen, d.h.: 10 Min. ein, 10 Min. aus. Merke: das Gerät bleibt nur eingeschaltet wenn man auf den Zapfen drückt;
- 6 am Ende der Verarbeitung den Schalter auf "0" stellen.

FRAPPE'-GERÄT:

N.B.: Die Füllung darf nur bei ausgeschaltetem Gerät erfolgen (Position "0").

- 1 Ist der Becher mit allen Zutaten gefüllt worden, kann er aufgesetzt werden
- 2 Sich vergewissern, dass der Becher richtig fest sitzt.
- 3 Den Schalter auf "I" stellen und somit das Gerät einschalten.
- 4 Beim Frappè-Gerät SIRIO VV die Geschwindigkeit mit dem Geschwindigkeitsregler regeln, (stufenweise bis zur Höchststufe erhöhen).
- 5 Das Frappè-Gerät nicht leer in Betrieb nehmen.
- 6 Am Ende der Verarbeitung die Geschwindigkeit herabsetzen, den Schalter wieder auf "0" stellen und den Becher vorsichtig abnehmen.
- 7 Das Frappè-Gerät abwechselnd benutzen, 10 Minuten ein und 10 Min. aus.

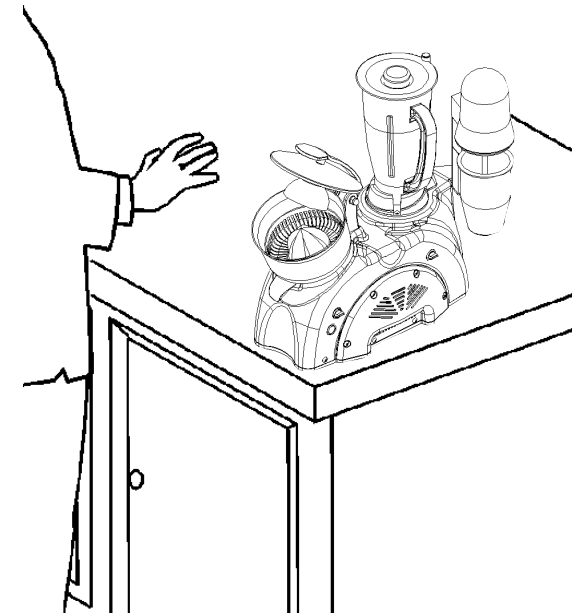


ABB. Nr9 - richtige Stehposition

KAP. 6 - ORDENTLICHE REINIGUNG

6.1 - ALLGEMEINES

- Die Reinigung muss mindestens einmal und falls notwendig auch mehrmals am Tag durchgeführt werden.
- Alle Teile, die mit dem zu bearbeitenden Produkt direkt oder indirekt in Berührung kommen, müssen sorgfältig gereinigt werden.
- Das Gerät darf nicht mit Druckstrahl gereinigt werden, sondern mit normal em Wasser und neutralem Reinigungsmittel. Zur Reinigung dürfen keine Werkzeuge oder Bürsten, die die Oberfläche beschädigen könnten, benutzt werden.

“ACHTUNG”

Vor jeglichen Reinigungsarbeiten am Gerät

- a) den Schalter auf “0” stellen;
- b) den Netzstecker ziehen.

6.2 - AUSZUFÜHRENDE REINIGUNGSPROZEDUR

MERKE: Die Multiplo-Komponenten dürfen nicht in den Geschirrspüler.

6.2.1 - MIXER:

- Reinigung des Glases (siehe ABB. Nr.10)

Das Glas mit heißem Wasser (60°C) und mildem Reinigungsmittel füllen und das Gerät für 1 Minute einschalten. Danach noch zweimal mit Wasser spülen, aber kein Reinigungsmittel mehr hinzufügen.

- Generalreinigung (siehe ABB. Nr.10)

Merke: den Netzstecker ziehen

Den Stöpsel vom Deckel wegnehmen und beide mit warmen Wasser und neutralem Reinigungsmittel waschen.

Den Gerätekörper mit einem in einer milden Reinigungslösung getauchten, ausgewrungenen Tuch reinigen.

Zum Schluss alle Teile sorgfältig trocknen

6.2.2 - ZITRONENPRESSE:

- Reinigung des Zapfens und des Saftbehälters

Zur Reinigung des Zapfens und des Saftbehälters muss man:

- a) vorsichtig den Zapfen vom Gerät entfernen;
- b) den Saftbehälter abnehmen;

Die abmontierten Teile können nun mit warmen Wasser und neutralem Reinigungsmittel gereinigt werden

- Generalreinigung

Merke: den Netzstecker ziehen

Den Gerätekörper mit einem in einer milden Reinigungslösung getauchten, ausgewrungenen Tuch reinigen. Zum Schluss alle Teile sorgfältig trocknen.

6.2.3 - FRAPPE'-GERÄT:

- Generalreinigung

Den Becher öfters spülen und nur dann in den Geschirrspüler geben, wenn er mehr als zwei Stunden nicht benutzt wird (jedenfalls einmal am Tag).

Welle und Schneebesen müssen gereinigt werden, wenn sie mehr als zwei Stunden nicht gebraucht werden (jedenfalls einmal am Tag).

Den Becher mit heißem Wasser (60°C) und mildem Reinigungsmittel füllen und das Gerät für 1 Minute einschalten. Danach noch zweimal mit Wasser, ohne zusätzlichem Reinigungsmittel, spülen.

Den Gerätekörper mit einem in einer milden Reinigungslösung getauchten, ausgewrungenen Tuch reinigen. Zum Schluss alle Teile sorgfältig trocknen.

ACHTUNG: alle gewaschenen Teile gut trocknen und wie auf Abb. 11 dargestellt wiedermontieren

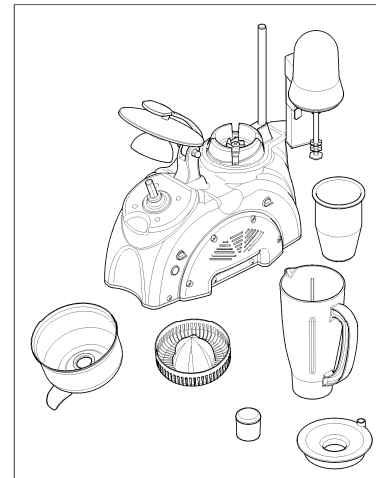


ABB. Nr.10 - zur Reinigung abmontiertes Gerät

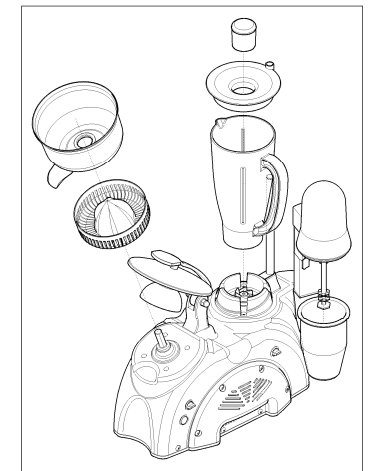


ABB. Nr.11 - Montage/Abmontage der Komponenten f. Reinigung

KAP. 7 - WARTUNG

7.1 - ALLGEMEINES

Bevor man mit den Wartungsarbeiten beginnt:

Stecker ziehen, um das Gerät von der restlichen Anlage zu isolieren

7.2 - SPEISEKABEL

Regelmäßig das Speisekabel überprüfen und eventuell für die Ersetzung eine KUNDENDIENSTSTELLE anrufen.

7.3 - MESSER

Solten die Messer nicht mehr schneiden, eine "KUNDENDIENSTSTELLE" anrufen

KAP. 8 - VERSCHROTTUNG

8.1 - AUSSERBETRIEBNAHME

Sollte die Maschine außer Betrieb gesetzt werden, sich vergewissern, dass sie von niemanden weiterhin benutzt werden kann: **die elektrischen Verbindungen ausstecken und zerschneiden.**

8.2 - Elektro - Und Elektronikgerategesetz



Im Sinne des Art.13 LD 25. Juli 2005, Nr.151: „Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG, zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und Abfallentsorgung“.

Das Symbol mit der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern, mit dem Gerät oder Verpackung versehen sind, bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt gesammelt werden muss.

Dieses Gerät muss, nach Ablauf seines Lebenszyklus, getrennt gesammelt werden, der Hersteller muss sich dazu entsprechend organisieren. Der Benutzer, der beabsichtigt dieses Gerät nicht mehr zu gebrauchen, wird sich also beim Hersteller erkundigen, wie er sein Altgerät entsorgen muss.

Eine ordnungsgemäße Trennsammlung und die darauf folgende umweltfreundliche Wiederverwertung, Behandlung und Beseitigung des Altgerätes, tragen dazu bei unsere Umwelt und unsere Gesundheit zu schützen und fördern die Wiederverwendung und/oder Wiederaufbereitung der Abfallmaterialien des Gerätes.

Eine nicht ordnungsgemäße Entsorgung des Produktes, seitens des Besitzers, unterliegt einer Verwaltungsstrafe, wie in den geltenden Gesetzesbestimmungen festgelegt.