

# **E★N★O★L**

---

# *MATIC*

**GEBRAUCHSANWEISUNG** pag. 2

**DIRECTIONS FOR USE** pag. 6

**MODE D'EMPLOI** pag. 10

**VÁKUUMTÖLTOHÖZ** pag. 14

**INSTRUCCIONES** pag. 17

***G.Wein*** GmbH + Co.

Kellerei- und Brennereibedarf, Kellereieinrichtungen  
D-74357 Bönnigheim ▪ [www.gwein.de](http://www.gwein.de) ▪ [info@gwein.de](mailto:info@gwein.de)  
Tel. +49 (0)7143/8856-0 ▪ Fax +49 (0)7143/25249

## BEDIENUNGSANLEITUNG ENOLMATIC

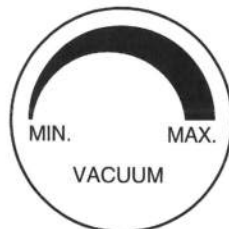
Bevor Sie das Gerät in Betrieb setzen lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, und machen Sie sich mit Hilfe der Abbildungen mit der Funktion vertraut. Kontrollieren Sie ob die am Boden des Gerätes angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.

- Abb. 1 - Befestigen Sie das Gerät mit der mitgelieferten Schraubklemme „C“ am Tisch.
- Abb. 2 - Verbinden Sie den durchsichtigen Schlauch vom Füllventil mit dem Anschluß „B“, und den schwarzen Schlauch vom Mengenventil mit dem Anschluß „A“ auf dem Deckel des Vakuumbehälters.
- Abb. 3 - Stecken Sie die Teile des Absaugrohres zusammen, das Distanzstück „Z“ muß über das Ende des Ansaugrohres hinausragen.
- Abb. 4 - Verbinden Sie den 2 m langen Schlauch mit dem Absaugrohr und dem seitlichen Stutzen am Füllventil.
- Abb. 5 - Elektrostecker in die Steckdose stecken und Gerät am Schalter „F“ einschalten.
- Abb. 6 - Absaugrohr in den Vorratsbehälter stellen.
- Abb. 7 - Flasche unter das Füllventil „G“ stellen.  
Der Füllrohrhalter „H“ sollte möglichst waagrecht stehen.  
Zur Einstellung des Füllrohrhalters beachten Sie bitte Abb. 8 und 9.
- Abb. 8/9 - Zur Höhenverstellung des Füllrohrhalters „H“ muss zuerst der Knopf „X“ gegenüber dem Drehknopf „M“ gedrückt werden.  
Durch drehen am Knopf „M“ gewünschte Höhe des Füllrohrhalters einstellen, danach durch drücken des Drehknopfs „M“ Haltestange „L“ arretieren.
- Abb. 10 - Die Füllhöhe in der Flasche wird durch drehen der Rändelmutter „N“ eingestellt.  
Zur Einstellung der maximalen Füllhöhe Ring „Q“ ganz nach unten ziehen und Rändelmutter „N“ ganz nach unten drehen.
- Abb. 11 - **Wichtig: Wenn während des Betriebes der Motor ausgeschaltet wird, muss vor dem Wiedereinschalten unbedingt der Knopf „S“ auf dem Deckel des Vakuumbehälters hochgezogen werden bis kein Vakuum mehr besteht. Dies muss auch gemacht werden, wenn der Deckel des Vakuumbehälters abgenommen werden soll.**
- Abb. 12 - Zum Auswechseln des Standard-Füllventils gegen ein anderes Abfüllkit wird der Drehknopf „T“ eine halbe Umdrehung gedreht und das Gegenstück „U“ herausgezogen. Danach werden die beiden seitlichen Kunststoffteile des Füllrohrhalters auseinandergebogen und die Feder ausgehakt.

Die Füllgeschwindigkeit kann mit dem Drehknopf an der linken Vorderseite des Gerätes wie abgebildet, reguliert werden, siehe Abb.4 Pos. 4a.

Bei Verwendung des ENOLMATIC Füllers für dickflüssige Medien (Öl, Likör, Tomatenmark etc.) muss der Drehknopf auf max gestellt werden.

Für Weine, Schaumweine, Bier und andere kohlenensäurehaltige Getränke die Geschwindigkeitsregulierung auf min stellen, um die Bildung von zu viel Schaum durch zu hohe Füllgeschwindigkeit zu vermeiden.



Zur Reinigung des Gerätes genügt es die Leitungen mit ca. 2 Liter Wasser durchzuspülen, auch für die Reinigung des Vakuumbehälters genügt Wasser. Es können auch handelsübliche geschmacksneutrale Spül- oder Reinigungsmittel verwendet werden.

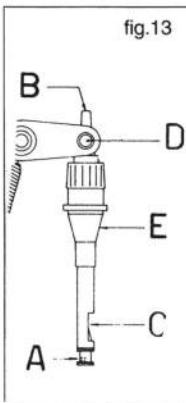
Wir weisen darauf hin, dass auch bei bestimmungsgemäßem Gebrauch längerer Kontakt mit dem Material des Überlaufbehälters bei Lebensmitteln zu Geschmacksveränderungen führen kann, und daher der Inhalt des Überlaufbehälters verworfen werden muss.

### MÖGLICHE STÖRUNGEN

Sollten Störungen oder Probleme auftreten, überprüfen Sie bitte das Gerät anhand der folgenden Tabelle, sollte die Störung sich nicht beheben lassen, wenden Sie sich bitte an den Lieferanten.

STÖRUNG	URSACHE	MAßNAHMEN
Motor läuft nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stromausfall</li> <li>- Stecker nicht angeschlossen</li> <li>- Motor ausgeschaltet</li> <li>- Gerät unter Vakuum</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- überprüfen</li> <li>- überprüfen</li> <li>- überprüfen</li> <li>- Knopf „S“ auf dem Deckel des Vakuumbehälters einige Sekunden hochziehen Siehe Abb.11</li> </ul>
Flüssigkeit fließt nicht in die Flasche	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Deckel des Vakuumbehälters nicht dicht geschlossen</li> <li>- Dichtung zwischen Deckel und Vakuumbehälter fehlt oder beschädigt.</li> <li>- Geschwindigkeitsregulierung auf <b>min</b></li> <li>- Füllventil verstopft Abb.13</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Deckel nach unten drücken sorgfältig schließen</li> <li>- überprüfen, gegebenenfalls ersetzen</li> <li>- auf <b>max</b> stellen</li> <li>- kontrollieren ob das Absaugloch „A“ verstopft ist. In das Ablaufrohr „B“ blasen und gleich zeitig den Konus „E“ nach oben drücken.</li> <li>- kontrollieren ob die Abflussöffnung „C“ verstopft ist. In den Ansaugstutzen „D“ blasen und gleichzeitig Konus „E“ nach oben drücken.</li> <li>- überprüfen, gegebenenfalls Deckel ersetzen</li> <li>- Distanzstück „Z“ so einstellen, dass Mindestabstand zum Behälterboden sichergestellt ist</li> <li>- andere Flasche verwenden</li> <li>- ersetzen</li> <li>- Dichtungen Nr. 202 und 206 überprüfen, gegebenenfalls ersetzen.</li> </ul>

Abb. 13



- fig.13
- Knopf „S“ (Abb. 11) auf Deckel des Vakuumbehälters lose oder fehlt
  - Absaugrohr hat sich am Boden des Vorratsbehälters festgesaugt.
  - Flaschenmündung beschädigt
  - Verschlusskonus des Füllventils gebrochen
  - Füllventil defekt

## **ALLGEMEINE HINWEISE UND SICHERHEITSMASSNAHMEN**

### **ALLGEMEINE HINWEISE**

Die Rechte an dieser Bedienungsanleitung sind Eigentum von G. Wein GmbH + Co., Bönningheim. Reproduktion oder Weitergabe des Inhalts nur nach ausdrücklicher Genehmigung, alle Rechte vorbehalten.

### **BESCHREIBUNG DES GERÄTES**

ENOLMATIC® ist ein Vakuumbfüllgerät zur Abfüllung von Wein, Öl, Likör und Fruchtsaft mit einer Leistung von ca. 200 Flaschen pro Stunde.

### **ANGEWENDETE HARMONISIERTE NORMEN**

Maschinenrichtlinie 89/392 EWG einschließlich Ergänzungen 91/368, 93/44 und 93/68

Niederspannungsrichtlinie 72/23 EWG

Elektromagnetische Verträglichkeit 89/336 EWG

### **ANGEWENDETE NICHT HARMONISIERTE NORMEN**

Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch EN 60335

### **PFLICHTEN DES ANWENDERS**

Der Anwender ist dazu verpflichtet für die Aufstellung in einem Raum zu sorgen der den hygienischen Mindestanforderungen genügt und die entsprechenden nationalen Vorschriften zur Arbeitssicherheit zu beachten.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden die durch Inbetriebnahme des Gerätes in einem nicht geeigneten Raum entstehen.

### **KUNDENDIENST UND ERSATZTEILSERVICE**

Für Kundendienst- oder Ersatzteilbestellungen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an G. Wein GmbH + Co. Meimsheimer Str. 10, D-74357 Bönningheim, Tel. 07143 88560, Fax 07143 25249.

### **TECHNISCHE DATEN**

siehe Typenschild an dem Gerät

### **ANSCHLUSS UND INBETRIEBNAHME**

Das Gerät muss zuerst mit der mitgelieferten Schraubklemme am Tisch befestigt werden, achten Sie darauf dass der Stecker nur bei ausgeschaltetem Gerät eingesteckt wird.

### **VERWENDUNGSZWECK**

Das Gerät ist ausschließlich zum Abfüllen von Wein, Öl, Likör, Fruchtsaft, Saucen und Kosmetika bestimmt, für nicht bestimmungsgmäßen Gebrauch übernimmt der Hersteller keine Haftung.

### **SICHERHEITSHINWEISE**

Durch die Lüftungsschlitze darf keine Flüssigkeit in das Gerät kommen. Reparaturarbeiten dürfen nur bei gezogenem Netzstecker vorgenommen werden. Das Gehäuse darf nicht geöffnet werden, solange das Gerät unter Spannung steht. Unsachgemäß durch nicht autorisiertes Fachpersonal durchgeführte Reparaturen

oder sonstige Veränderungen führen zum Erlöschen der Garantie.

### **EINSCHALTEN / AUSSCHALTEN**

Das Gerät wird durch Betätigung des Schalters an der Vorderseite ein- und ausgeschaltet.

Im Notfall kann das Gerät auch durch Ziehen des Netzsteckers ausgeschaltet werden.

### **REINIGUNG UND WARTUNG**

Das Gerät erfordert keine besonderen Wartungsmassnahmen mit Ausnahme der regelmässigen Reinigung nach jedem Gebrauch. Bei Reinigungsmassnahmen die über das Spülen mit Wasser oder Reinigungsmittel hinausgehen, muss vorher der Netzstecker gezogen werden.

### **ACHTUNG**

**REPARATURARBEITEN AN STROMFÜHRENDEN TEILEN DÜRFEN NICHT DURCHFÜHRT WERDEN SOLANGE DAS GERÄT UNTER SPANNUNG STEHT.**



### **INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN!**

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EG

Das kleine Symbol (durchgestrichene Mülltonne) auf dem Gerät bedeutet, dass es nach seiner Lebenszeit nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden darf sondern an einer Sammelstelle für elektrische oder elektronische Geräte bzw. beim Kauf eines neuen Gerätes beim Händler abgegeben werden muss. Für die entsprechende Entsorgung ist der Verbraucher verantwortlich.

Das getrennte Sammeln bei einer Recyclingstelle und eine umweltverträgliche Entsorgung beugt negative Auswirkungen auf die Umwelt und die eigene Gesundheit vor und begünstigt die Wiederverwertung der Materialien aus denen das Gerät besteht. Für detaillierte Informationen über die vorhandenen Sammelsysteme wenden Sie sich bitte an die lokale Abfallverwertungsstelle.

## OPERATING INSTRUCTIONS

Please study operating instruction and illustrations thoroughly and make yourself familiar with the functions before using ENOLMATIC.  
Check that voltage on bottom of machine body corresponds with voltage of your local power supply.

- Fig. 1 - Use clamp "C" to fasten ENOLMATIC to the table.
- Fig. 2 - Mount transparent hose between filling nozzle and connector "B" and black hose between quantity regulation valve and connector "A" on top of cover "D".
- Fig. 3 - Assemble parts of rigid suction pipe, make sure that distance piece "Z" extends over the end of suction pipe to allow free flow of liquid.
- Fig. 4 - Connect transparent hose to suction pipe and to connector on side of filling nozzle.
- Fig. 5 - Put plug in socket and switch on machine with switch "F".
- Fig. 6 - Place suction pipe in supply container, make sure that distance piece "Z" is mounted correctly to avoid suction of yeast or other solids.
- Fig. 7 - Place bottle under filling nozzle "G".  
Filling nozzle attachment "H" should be in a horizontal position.  
For height adjustment of filling nozzle attachment please refer to Fig. 8 and 9.
- Fig. 8/9- To adjust height of filling nozzle attachment "H", press button "X" opposite knob "M", then turn knob "M" to adjust height. Press knob "M" to fix height adjustment by locking pole "L".
- Fig. 10 - Filling level is adjusted by turning ring nut "N". To achieve maximum level, pull down nut "Q" until position "R" is reached and fix with ring nut "N".
- Fig. 11 - **IMPORTANT: If motor is switched off during operation, it is absolutely necessary to pull the knob "S" on top of cover until vacuum is totally compensated. The same operation has to be effected before removing the cover.**
- Fig. 12 - To replace standard filling nozzle by another filling kit make a half turn with knob "T" and remove counter piece "U". Bend the two plastic side elements of filling nozzle attachment apart, remove the whole assembly and release spring.

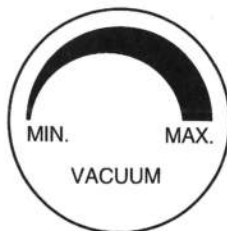
Filling speed can be adjusted by turning the knob on the left side on the front of the machine, see Fig. 4, Pos. 4A.

When using ENOLMATIC for thick fluids of high viscosity such as oil, liqueur or tomato sauce the knob has to be turned to "max".

When filling sparkling wine, beer or similar drinks reduce filling speed to "min", to avoid building of too much foam.

For cleaning of nozzle and hoses it is sufficient to rinse them with water by filling several bottles with water, the vacuum container can also be cleaned with water.

It is also possible to use standard neutral detergents for cleaning.



## TROUBLESHOOTING

Should any problems occur during operation, please check machine according to the following list, if the problem can't be resolved please contact your supplier.

PROBLEM	CAUSE	REMEDY
motor doesn't work	<ul style="list-style-type: none"> <li>- no power supply</li> <li>- plug not connected</li> <li>- motor switched off</li> <li>- machine under vacuum</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- check</li> <li>- check</li> <li>- check</li> <li>- pull knob "S" on top of cover for several seconds see Fig 11</li> </ul>
liquid doesn't flow into bottle  Fig. 13  	<ul style="list-style-type: none"> <li>- cover of vacuum container doesn't seal properly</li> <li>- seal between cover and vacuum container damaged or missing</li> <li>- filling speed turned to min</li> <li>- filling nozzle clogged Fig.. 13</li> <li>- knob "S" (Fig. 11) on top of cover damaged or missing</li> <li>- suction pipe attached to bottom of supply container</li> <li>- bottle neck damaged</li> <li>- rubber seal of closing cone broken</li> <li>- filling nozzle damaged</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- push cover down firmly</li> <li>- check replace if necessary</li> <li>- turn to max</li> <li>- check whether air suction hole "A" is clogged. Blow into foam recovery hole "B" while pushing up closing cone "E".</li> <li>- check whether outflow hole "C" is clogged. blow into suction hose connector "D" while pushing up closing cone "E".</li> <li>- check, replace cover if necessary</li> <li>- adjust distance piece "Z" properly to allow free flow of liquid</li> <li>- replace bottle</li> <li>- replace</li> <li>- check seals No. 202 and 206 replace if necessary</li> </ul>

## **GENERAL DESCRIPTION AND SAFETY INSTRUCTIONS**

### **GENERAL INFORMATION**

This operation manual is property of G. Wein GmbH + Co., Bönningheim any reproduction or transfer of information contained therein is subject to prior approval, all rights reserved.

### **GENERAL MACHINE DESCRIPTION**

ENOLMATIC® is a vacuum filling machine for filling of wine, oil, liqueurs and juice with a capacity of appr. 200 bottles per hour.

### **NORMATIVE REFERENCES**

Mandatory normative references

Directive on Safety of Machinery 89/392 EWG including amendments 91/368, 93/44 and 93/68

Directive on Low Voltage 72/23 EWG

Directive on Electromagnetic Compatibility 89/336 EWG

Non-mandatory normative references

Directive on Safety of Electrical Household Appliances EN 60335

### **RESPONSIBILITIES OF USER**

Users are responsible for installation of machine in an adequate room complying with all applicable sanitary regulations and for compliance with specific national safety regulations.

The manufacturer does not accept any responsibility for damage caused by installation in an inappropriate room.

### **SERVICING AND SPARE PARTS**

For maintenance and spare parts service please contact your local retailer or G. Wein GmbH + Co. Meimsheimer Str. 10, D-74357 Bönningheim, Tel. 0049 7143 88560, Fax 0049 7143 25249

### **TECHNICAL DATA**

Please refer to label on bottom of machine

### **CONNECTION AND START-UP**

Fix machine on an appropriate surface before use with the clamp supplied and make sure that the switch is in OFF position before connection to mains supply.

### **USE**

ENOLMATIC® is designed to be used only for filling of wine, oil, sauces, liqueurs, juice and cosmetics. The manufacturer accepts no responsibility for use other than indicated in this manual.

### **SAFETY PRECAUTIONS**

Avoid liquid getting into machine body by ventilation slits.

Machine has to be cut off from power supply before any repairs are carried out.

Do not open machine body unless machine is cut off from power supply.



Repairs must be carried out by skilled and authorised personnel only, the manufacturer does not accept any responsibility for unauthorised repairs or alterations without prior notice.

#### **START / STOP**

ENOLMATIC® is switched on / off by using the main switch on the front of the machine. In case of emergency machine can be stopped by disconnecting the plug.

#### **CLEANING AND MAINTENANCE**

No particular maintenance is required with the exception of regular cleaning and sanitizing after use.

Any cleaning exceeding regular rinsing must be carried out only when machine is disconnected from power supply.


#### **ATTENTION**

**REPAIRS OF LIVE PARTS MUST NOT BE CARRIED OUT UNLESS MACHINE IS DISCONNECTED FROM POWER SUPPLY.**



#### **INFORMATION FOR USERS AT END OF APPLIANCE LIFE-CYCLE**

This product is compliant with the European directive EU 2002/96/EC.

The crossed waste bin symbol  showed on the appliance indicates that the product, by the end of its lifetime, must be thrown out separately from usual domestic garbage, it has to be consigned to a waste differentiation centre equipped for electronic and electric appliances or to the company a similar item is to be bought from.

The user is responsible of the appliance's consignment to an appropriate structure, by the end of its lifetime.

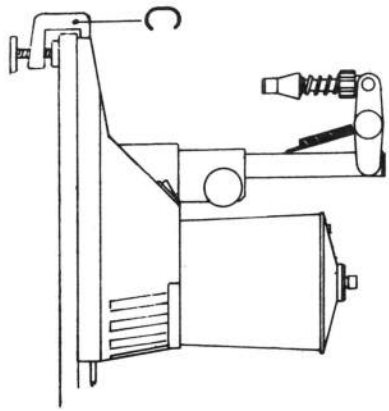
The proper differentiated waste collection for the proceeding of the treatment and the recycling of the appliance, environmentally compliant, contributes to avoiding possible negative effects on the environment and health, and favours the recycle of the compounds of the appliance.

For more detailed information regarding waste collection systems available, please refer to your local recycling centre, or to the appliance retailer.

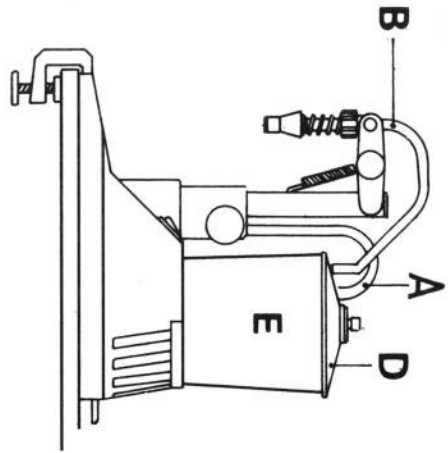
## MANUEL D'OPERATION

Avant de mettre la machine en marche lire avec soin le manuel d'operation et familiarisez-vous avec les fonctions de la machine selon les illustrations ci-jointes.  
Assurez-vous que le voltage indiqué sur la plaquette sur le fond de la machine correspond avec votre tension du secteur.

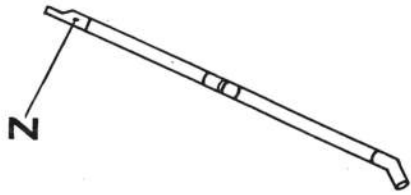
- Fig. 1 - Fixer la machine à la table avec la pince "C" fourni avec la machine.
- Fig. 2 - Reliez le tuyau clair du bec de remplissage avec le manchon "B" et le tuyau noir de la vis de réglage du vitesse avec le manchon "A" sur le couvercle du vase .
- Fig. 3 - Assembler les pieces du tube d'aspiration en vous assurant que le pièce de distance "Z" soit placé dans une position permettant le passage de la liquide.
- Fig. 4 - Raccordez le tuyau transparent longueur 2m au manchon latéral du bec de remplissage.
- Fig. 5 - Branchez la prise de courant et mettez la machine en marche en appuyant sur l'interrupteur "F".
- Fig. 6 - Inserez le tube d'aspiration dans le récipient.
- Fig. 7 - Placez la bouteille au-dessous du bec de remplissage "G". Avec la bouteille en position l'attachement "H" doit être horizontal. Pour positionner correctement l'attachement il faut changer l'hauteur de la tige "L" en suivant les instructions selon fig. 8 et 9
- Fig. 8/9 - Pour remonter ou abaisser la tige "L" poussez le bouton "X" vers l'intérieur et tournez la vis. "M" jusqu'à ce que l'attachement "H" se trouve en position horizontal. Pour bloquer la tige "M" poussez la vis "M" vers l'intérieur.
- Fig. 10 - La réglage du niveau de remplissage est effectué par tourner le vis de serrage "N". Pour obtenir le maximum de remplissage tirez la bague "Q" vers le bas jusqu'à la position "R" et tourner la vis de serrage "N" en position "R".
- Fig. 11 - **IMPORTANT: Si le moteur est arrêté pendant l'opération c'est impératif de soulever le clapet "S" du flotteur pour supprimer le vacuum avant de remettre la machine en marche. La même opération doit être effectué pour enlever le couvercle.**
- Fig. 12 - Pour remplacer le bec standard par un autre kit tournez le bouton "T" demi-tour et retirez le contre-pièce "U". Courbez et séparez les deux leviers en matière plastique de l'attachement "H", détachez le ressort de la tige "L" et enlevez l'ensemble de la tige.



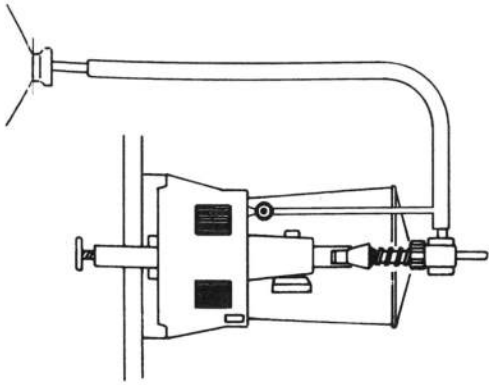
1



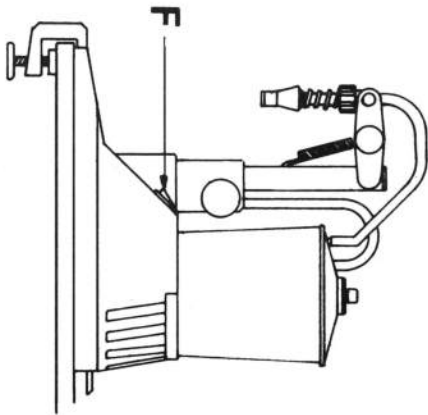
2



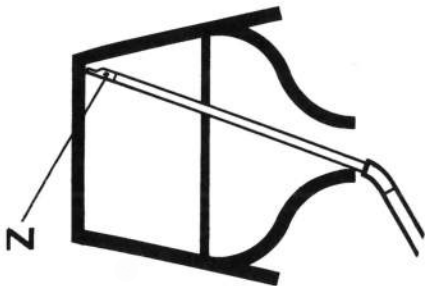
3



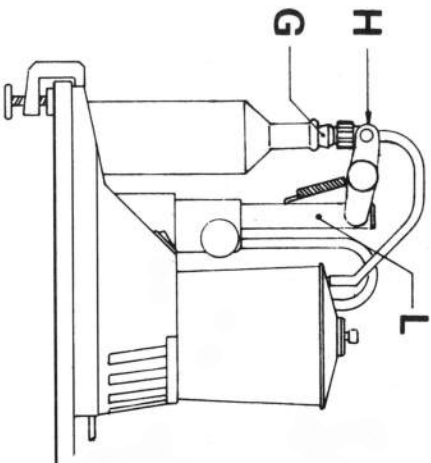
4



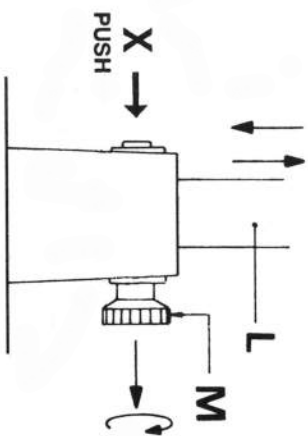
5



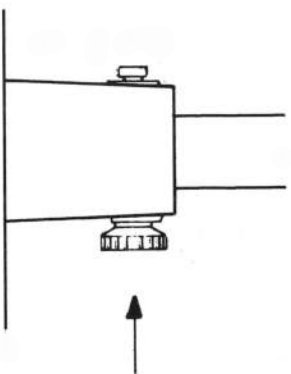
6



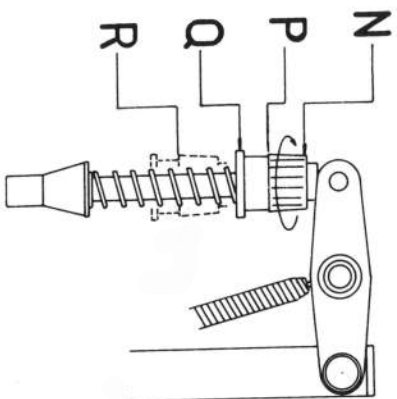
7



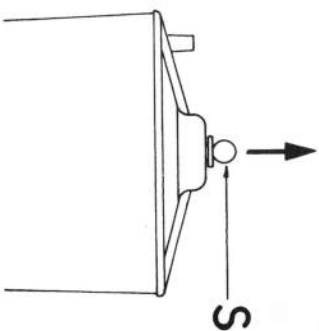
8



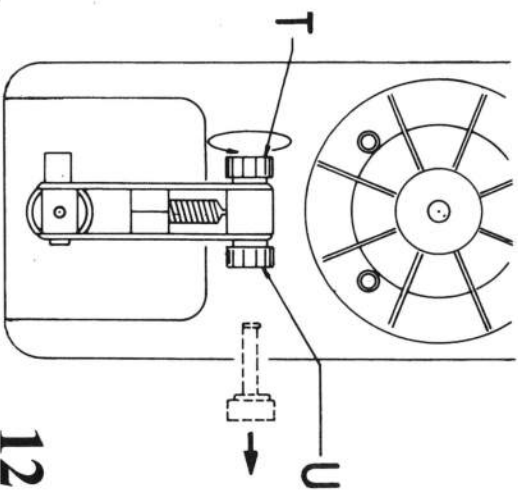
9



10



11



12

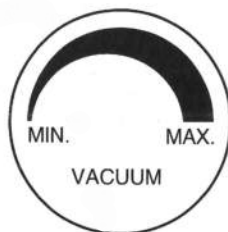
La vitesse de remplissage peut être changé avec le vis de réglage situé à côté gauche de la front de la machine voir fig.4 Pos. 4a

Quand ENOLMATIC est utilisé pour remplir des produits denses et visqueuse comme de l'huile, la moutarde ou des sauces tournez la vis de réglage vers max.

Si vous utilisez ENOLMATIC pour des liquides particulièrement pétillants comme la bière et les vins mousseux tournez la vis de réglage vers min pour éviter une production de mousse trop élevé.

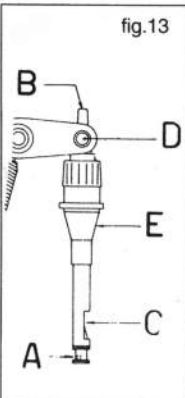
Pour nettoyer ENOLMATIC après l'usage, il suffit de remplir quelques bouteilles avec de l'eau, pour nettoyer les tuyaux, l'utilisation des détergents neutres est aussi possible.

Nous tenons à vous informer que, même si ENOLMATIC est appliqué correctement, en cas du contact prolongé avec le matériel de la vase de récupération la qualité des produits alimentaires peut être affecté et conseillons donc d'écarter le produit dans la vase.



### PERTURBATIONS EVENTUELLES

Si la machine ne fonctionne pas correctement, consultez le tableau ci-après. Si vous ne pouvez pas trouver un remède adressez-vous à votre revendeur.

PERTURBATION	CAUSE	REMÈDE
Le moteur ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Interruption de courant</li> <li>- Prise débranché</li> <li>- Interrupteur en position "0"</li> <li>- Machine sous vacuum</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- contrôlez</li> <li>- contrôlez</li> <li>- contrôlez</li> <li>- Soulevez le clapet "S" du flotteur quelque secondes voir Fig 11</li> </ul>
Liquide ne coule pas dans la bouteille  Fig. 13	Fig. 13  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Couvercle de la vase - n'est pas fermé correctement</li> <li>- Joint entre couvercle et vase manquant ou endommagé</li> <li>- Vis de réglage en position <b>min</b></li> <li>- Bec de remplissage bloqué</li> <li>- Clapet "S" sur le couvercle cassé ou manquant</li> <li>- La tube d'aspiration est attaché au fond du récipient.</li> <li>- Bouteille endommagée</li> <li>- Cône de fermeture endommagé</li> <li>- Bec de remplissage defectueuse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- poussez le couvercle fermement sur la vase</li> <li>- contrôlez remplacer si nécessaire</li> <li>- tourner la vis vers <b>max</b></li> <li>- Vérifiez que le trou d'aspiration air "A" ne soit pas bloqué. Soufflez dans le bec du côté du tuyau de recuperation de mousse "B" en soulevant le cône de fermeture "E" en même temps.</li> <li>- Vérifiez que le trou de sortie liquide "C" ne soit pas bloqué. Soufflez dans le bec du côté du tuyau d'aspiration "D" en soulevant le cône de fermeture "E" en même temps.</li> <li>- contrôlez, remplacer si necessaire</li> <li>- Vérifiez que le pièce de distance "Z" permet le passage de liquide et corrigez la position si necessaire.</li> <li>- remplacer</li> <li>- remplacer</li> <li>- Contrôlez les joints ref 2.06 et 2.02 remplacez si necessaire.</li> </ul>

## **INFORMATIONS GENERALES ET CONSEILS DE SECURITÉ**

### **PREAMBULE**

Ce manuel appartient à G. Wein GmbH + Co - Bönningheim. Sa reproduction ou la cession à des tiers des contenus de ce document sont interdites. Tous les droits sont réservés.

### **DESCRIPTION DE LA MACHINE**

ENOLMATIC® est une remplisseuse à vacuum pour la remplissage du vin, de l'huile, liqueures et jus de fruits avec une capacité d'environ 200 bouteilles par heure.

### **RÉFÉRENCES NORMATIFS OBLIGATOIRES**

Décret 89/392 CE sur la sécurité des machines avec suppléments 91/368, 93/44 et 93/68

Décret 72/23 CE sur la sécurité des appareils de basse tension

Décret 89/336 CE sur la compatibilité electro-magnetique

### **REFERENCES NORMATIFS VOLONTAIRES**

Securité des appareils electriques pour usage ménager EN 60335

### **PREDISPOSITIONS A LA CHARGE DU CLIENT**

L'utilisateur doit installer la machine dans des locaux apropiés sous l'aspect hygienique et munis d'un circuit électrique correspondant aux normes en vigueur.

Le fournisseur n'accepte aucune responsabilité pour dommages causés par installation dans un local inapproprié.

### **SERVICE ET PIECES DE RECHANGE**

Pour service et pièces de rechange contacter votre revendeur ou G. Wein GmbH + Co., Meimsheimer Str. 10, D-74357 Bönningheim, Tel. 0049 7143 88560, Fax 0049 7143 25249

### **CHARACTERISTIQUES TECHNIQUES**

Voir plaquette sur le fond de la machine.

### **BRANCHEMENT ET MISE EN FONCTION**

Fixer la machine à la table avec la pince fourni, brancher le câble après avoir contrôle que l'interrupteur est en pos. "OFF".

### **BUT D'UTILISATION**

La machine est destinée seulement pour la remplissage du vin, de l'huile, liqueures, sauces, jus de fruits et produits denses comme des produits cosmétiques.

Le constructeur n'accepte aucune responsabilité pour toutes utilisations autres que celles decrit ici.

### **AVIS DE SECURITÉ**

Évitez la pénétration de liquide dans l'interieur de la machine par les fentes de ventilation.

La machine doit être débranché pour toutes reparations.

Toutes réparations ou modifications inautorisés causent l'expiration de la garantie et dégagent le constructeur de toute responsabilité.

### **MISE EN FONCTION / ARRÊT**

La machine est mis en fonction et arrêtée par l'interrupteur sur le front.  
En cas d'urgence la machine peut être débranché.

### **NETTOYAGE ET MAINTENANCE**

Avec exception de nettoyage avant et après l'utilisation aucune maintenance est nécessaire.

Si nettoyage autre que la rincage des tuyaux est effectué, la machine doit être débranché.

### **IMPORTANT**

**TOUTE REPARATION DES PARTS SOUS TENSION DOIT ÊTRE FAIT  
SEULEMENT APRÈS DÉBRANCHEMENT DE LA MACHINE.**



### **INFORMATIONS UTILES AUX UTILISATEURS À LA FIN DE VIE DE L'APPAREIL**

Ce produit est conforme à la directive européenne EU 2002/96/EC.

Le symbole  du container barré reporté sur l'appareil indique que ce produit, une fois hors d'usage, doit être traité séparément des déchets domestiques, il doit être remis à un centre de récolte des déchets équipé pour le traitement des appareils électriques et électroniques ou au revendeur au moment de l'achat de nouveaux appareils équivalents.

L'utilisateur est responsable de la remise de l'appareil hors d'usage aux autorités compétentes.

La récolte sélective adéquate à l'envoi de l'appareil pour son recyclage, traitement et élimination écologiquement compatible contribue à éviter d'éventuels effets nuisibles à l'environnement et à la santé publique et favorise le recyclage des matériaux qui compose le produit.

Pour de plus amples informations à ce sujet, se rendre dans les centres de recyclages les plus proches ou au point de vente dans lequel le produit a été acquis.

## KEZELÉSI ÚTMUTATÓ ENOLMATIC VÁKUUMTÖLTŐHÖZ

Mielőtt üzembehelyezné az ENOLMATIC töltőgépet, olvassa el figyelmesen a kezelési utasítást, és nézze át a mellékelt rajzokat. Ellenőrizze a gép alján feltüntetett feszültséget (Volt)

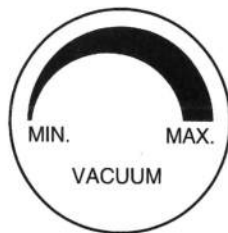
1. kép Erősítse az asztalhoz az ENOLMATIC-ot a mellékelt csavaros szorító (C) segítségével
2. kép Csatlakoztassuk az átlátszó csövet a "B" jelű töltőszárról a "D" jelű tartályfedélre, a fekete csövet az "A" jelű csatlakozóról a tartályfedél "A" csonkjára.
3. kép A kemény műa.cső (szívócső) részeit illesszük össze. A "Z" rész a műa.csőnél nyúljon tovább.
4. kép A 2 m hosszú átlátszó csövet a szívócsővel és az oldalsó cső végével a töltőcsőnél kössük össze.
5. kép A villás dugót tegyük a dugaljzatba, utána kapcsoljuk be a készüléket az "F" kapcsolóval.
6. kép A "2" szívócsövet az áttöltendő folyadék tartályába állítsuk.
7. kép A palackot a "G" töltőcső alá helyezzük. A töltőcső tartószár "H" vízszintesen, vagy egy kicsit magasabban álljon. a "H" helyes beállításához a 8. és 9.ábra magyarázatát kövessük.
- 8-9. kép A "H" tartószár beállításához az "X" gombot nyomjuk be. A szár magasabbra állításához az "M" csavargombot az óramutató járásával megegyező irányba fordítsuk. Amennyiben a "H" tartószár vízszintesen áll, az "M" csavargombot nyomjuk meg, ezáltal az "L" rúd megakad.
10. kép A műa. anyacsavar "N"-nel szabályozzuk a palackban a töltési szintet. A maximális töltési magasság elérhető, ha a "Q" jelzésű gyűrűt lehúzzuk, és a "N" jelzésű műa. anyát egyidejűleg teljesen kitekerjük. A legkisebb töltési magasság elérésénél ugyanez a teendő fordítottirányban.
11. kép Fontos! Ha az ENOLMATIC-ot üzemelés közben kikapcsolják, az újrapcsolás előtt szükséges az "S" jelzésű gombot felemelni, amíg nem szűnik meg a vákuum. Szintén a fentieket kell elvégezni, ha a túlfolyó tartály tetejét szeretnénk eltávolítani.
12. kép Amennyiben a standard bor töltőfejet más kitekerekre szeretnénk cserélni, (pl.olaj, vagy egyéb sűrű folyadékokhoz), fordítsuk el a "T" gombot, és húzzuk ki az "U" rögzítő szarát. A töltőcső tartószár mindkét oldalsó részét húzzuk széjjel. A rugót akasszuk ki. Másik töltőszár behelyezéséhez az eljárást fordított sorrendben kell elvégezni.



A palacktöltés gyorsaságát a csavargomb finomállításával lehet szabályozni (lásd.ábra). Amennyiben az Enolmaticot (olaj, paradicsom, likőr) töltésére használják, a csavargombot maximálisra állítsuk. Bor, habzóbor, sör és más szénsavas italok töltése esetében a csavargombot "min" irányba csavarjuk, amíg a helyes gyorsaságot beállítjuk. Kerüljük el a túl nagy sebesség beállítását, mert habzás léphet fel.

Az Enolmatic használat utáni tisztításánál elegendő 2 palacknyi vízmennyiséggel átöblíteni. Amennyiben az Enolmatic-kal olajat töltenek mosogatószer használata ajánlott.

Jelezzük, hogy az Enolmatic rendeltetészerű használatánál is a túlfolyó tartállyal való folyamatos érintkezés során élelmiszerek esetében izváltozások léphetnek fel, ezért a túlfolyó tartály tartalmát célszerű kiüríteni.



### LEHETSÉGES ÜZEMZAVAROK:

Ha működési zavarok lépnek fel az Enolmatic beállításánál, ellenőrizték a hibát az alábbi táblázat szerint, amennyiben a hibát nem lehet elhárítani, forduljanak a gép forgalmazójához.

### HIBATÁBLÁZAT

HIBA	OKA	TEENDŐK
Motor nem indul	<ul style="list-style-type: none"> <li>áramszünet</li> <li>dugalj nincs bekötve</li> <li>az egész készülék vákuum alatt van</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ellenőrzés</li> <li>ellenőrzés</li> <li>az úszó kiálló részére "S" néhány mp.-re emeljük fel (lásd 11.pont a használati utasításban)</li> </ul>
<p>A folyadék nem áramlik a palackba</p> <p>13. kép</p> <p>fig.13</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>leállított motor</li> <li>a túlfolyó tartály teteje nincs szilárdan lezárva</li> <li>Tömítés a tető és vákuumtartály között hiányzik vagy megsérült</li> <li>ha a gyorsaság-szabályzó túl kicsire van állítva</li> <li>ha a töltőcső eldugult (13. kép)</li> <li>az "S" gomb (11.ábra) a vákuumtartály tetejénél kilazult, vagy hiányzik</li> <li>ha a szivócső a tároló edény aljához tapad</li> <li>ha a palack szája megsérült</li> <li>ha a töltőszár gumikúp megkopott</li> <li>ha a töltőszár nem működik rendszeren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ellenőrzés</li> <li>lenyomni és jól zárni</li> <li>ellenőrizni, hiányt pótolni</li> <li>a csavargombot óramutató járásra szerint "max" fokozatra állítani</li> <li>ellenőrizni, hogy az "A" szivólyuk el van-e dugulva. Ha a töltőcsőbe a habfolyó "B" oldalán befűjünk és egyidejűleg az "E" jelű csavart feltartjuk.</li> <li>ellenőrizni, illetve a tetőt kicserélni</li> <li>a "Z" véget (3.kép) úgy állítsuk be, hogy a szárat a palackok aljától eltávolítjuk</li> <li>a palackot kicserélni</li> <li>kicserélni</li> <li>A 202. és 206.számú tömítéseket ellenőrizni valamint kicserélni</li> </ul>

## ÁLTALÁNOS ADATOK ÉS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

### ÁLTALÁNOS ADATOK

A kezelési utasításban foglaltak jogai a G. Wein GmbH.+Co Bönningheim tulajdonát képezik. A tartalom másolása-sokszorosítása csak kivételes engedély ellenében, minden jog fenntartása mellett lehetséges.

### A GÉP LEÍRÁSA

Az ENOLMATIC vákuumtöltőgép bor-olaj-likőr és gyümölcsle töltésére, teljesítménye kb.200 palack/óra.

### ALKALMAZOTT HARMÓNIZÁLT SZABVÁNYOK

Gépekre vonatkozó irányelvek 89/392 EWG bezárólag 91/368, 93/44 és 96/68

kis feszültségre vonatkozó irányelvek 72/23 EWG  
elektromágneses kompatibilitás 89/336 EWG

### ALKALMAZOTT NEM HARMÓNIZÁLT SZABVÁNYOK

A háztartási használatba kerülő villamos készülékek szabályzata EN 60335

### A FELHASZNÁLÓK KÖTELEZETTSÉGEI

A felhasználó köteles a gép elhelyezése során gondoskodni a minimális higiéniai körülmények biztosításáról és a megfelelő nemzetközi munkavédelmi előírások figyelembevételéről.

A gyártó nem felel azokért a károkért, melyek a készülék nem megfelelő környezetben történő üzemeltetésekor léphetnek fel.

### VEVŐSZOLGÁLAT

A vevőszolgálatot és az alkatrészmegrendeléseket az Interker - Wein Kft. 3300 Eger, Vécsey völgy u.93. látja el.



### INFORMÁCIÓK AZ ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK ÁRTALMATLANÍTÁSÁRÓL

A termék megfelel a 2002/96/EG irányelvnek.

A berendezésen lévő kis szimbólum (áthúzott szemetesekuka) azt jelenti, hogy a termék élettartamának végén nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kezelni, hanem egy elektromos és elektronikus berendezések számára kialakított gyűjtőhelyre kell elvinni, illetve új gép vásárlása esetén a kereskedőnek kell leadni. A megfelelő ártalmatlanításért a fogyasztó felelős.

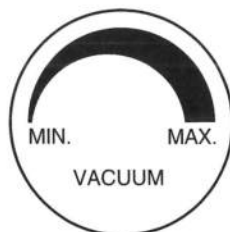
A szelektív gyűjtés és a környezettudatos ártalmatlanítás csökkenti a környezetre és a saját egészségre gyakorolt negatív hatást és elősegíti a gép alkotórészeinek az újrahasznosítását. A rendelkezésre álló hulladékgyűjtési- és hasznosítási rendszerrel kapcsolatos részletes információkért forduljon a helyi hulladékhasznosítási szervhez.

## INSTRUCCIONES

Antes de utilizar el ENOLMATIC leer atentamente las instrucciones consultando el cuadro que se adjunta. Comprobar que el voltaje indicado en la plaquita de la máquina colocada en el fondo de la misma sea igual que su toma de corriente.

- Fig. 1 - Fijar el ENOLMATIC a una mesa con la abrazadera "C" suministrada.
- Fig. 2 - Conectar el tubo transparente "B" con el empalme "B" colocado encima del recipiente "D", el tubo negro con el empalme "A" que se encuentra sobre la tapa del recipiente.
- Fig. 3 - Conectar entre ellos los elementos del tubo de aspiración rígido averiguando que la extremidad "Z" (regulador de trasiego) esté colocada de modo que el líquido pueda pasar bien.
- Fig. 4 - Conectar el tubo transparente de 2 mt. en el equipamiento base con el tubo de aspiración y la punta de ENOLMATIC.
- Fig. 5 - Insertar el enchufe y encender el ENOLMATIC pulsando el interruptor "F".
- Fig. 6 - Introducir el tubo de aspiración en la garrafa (o cualquier otro recipiente) colocando la extremidad "Z" para evitar que se tomen fondos o incrustaciones.
- Fig. 7 - Colocar la botella bajo la punta "G" y apoyarla en la base especial de ENOLMATIC; cuando la botella está colocada el balancín "H" debe ser horizontal o poco más alto respecto al plano horizontal del mismo balancín. Para colocar el balancín de forma correcta hay que agir en el nivel de la varilla siguiendo las instrucciones conformes a las figuras 8 y 9.
- Fig.8 y 9 - Para levantar o bajar la varilla "L" según el tipo de botellas a utilizar, basta apretar el botón "X" hacia dentro. Girar el puño "M" en sentido horario para levantar la varilla y en sentido directo para bajarla hasta el nivel requerido, es decir hasta el punto en que el balancín "H" llegue a la posición horizontal.  
Apretar el puño "M" hacia dentro para bloquear la varilla.
- Fig. 10 - Para ajustar el nivel de llenado del líquido en la botella se debe agir en la abrazadera "N" de la punta. La distancia mínima del líquido desde el borde de la botella (máximo llenado) se consigue tirando hacia abajo la contraabrazadera "Q" y haciendo girar la abrazadera "N" hasta lograr su posición "R".  
La distancia máxima del líquido desde el borde de la botella (llenado mínimo) se consigue dejando la abrazadera en "P". Se logran medidas medianas del nivel colocando la abrazadera en etapas intermedias incluidas entre "P" y "R".  
**Importante:** para lograr un nivel exacto y constante en las botellas se necesita que las mismas, tras su llenado con ENOLMATIC y tras haberles quitado la espuma probable, se quiten de la punta **muy velozmente**.
- Fig. 11 - **ATENCIÓN: si durante la utilización del ENOLMATIC se parara el motor, antes de volverlo a poner en marcha es absolutamente necesario levantar el mango "S" hasta la anulación del vacío. Esta misma operación debe ser realizada para quitar la tapa del recipiente.**
- Fig. 12 - Para reemplazar la punta para vino en el equipamiento base con la punta de la serie para aceite o para salsa, girar de media vuelta el puño "T" y extraer el perno "U". Ampliar ambos mecanismos de palancas de plástica del balancín y desenganchar todo de la varilla. Desenganchar el resorte.  
Para introducir otra punta efectuar las operaciones sobredicha el revés.

Es posible ajustar la velocidad de llenado de botellas actuando en el puño dibujado. Cuando ENOLMATIC se utiliza con flúidos espesos (aceite, salsa de tomate, etc.) girar el puño hacia el punto máximo. En cambio, en caso de vinos muy gaseados, cerveza, etc... para evitar que una velocidad excesiva produzca mucha espuma durante el llenado, girar el puño hacia el punto mínimo y luego fijar la velocidad mejor.



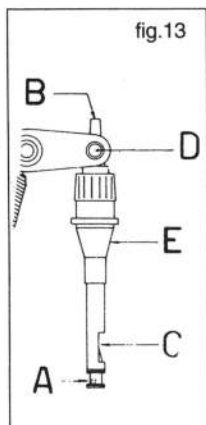
Para limpiar ENOLMATIC tras su utilización, llenar un par de botellas con agua para lavar los tubos. El vaso puede lavarse con agua o en caso de que se hubiese usado la máquina para embotellar aceite, con detergente para vajillas.

#### Posibles anomalías en el funcionamiento de ENOLMATIC

Si se presentan anomalías en el funcionamiento de ENOLMATIC consultar la siguiente enumeración. Si ninguna de dichas soluciones diera resultado positivo, dirigirse a nuestro concesionario.

### CUADRO DE LAS ANOMALIAS

ANOMALIAS	CAUSE	SOLUCIONES
El motor no se pone en marcha	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Falta de corriente</li> <li>- Enchufe no inserido</li> <li>- Todo el dispositivo está en vacío</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Controlar</li> <li>- Controlar</li> <li>- Actuar sobre la parte que sobresale del flotador levantándola durante unos segundos (véase N. 11 de las instrucciones)</li> </ul>
El líquido no llega a la botella	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Motor apagado</li> <li>- La tapa del recipiente no está bien cerrada</li> <li>- El regulador de velocidad está demasiado abierto hacia el punto mínimo</li> <li>- La punta está tapada (fig. 13)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Controlar</li> <li>- Cerrarlo bien empujando hacia abajo</li> <li>- Girar el puño en sentido horario hacia el punto máximo</li> <li>- Averiguar que el orificio de aspiración del aire "A" no esté bloqueado con algo. Probar a soplar en la punta por el lado del tubo de recuperación de espuma "B" teniendo levantado el cono de cierre "E". Además averiguar que el agujero de salida del líquido "C" esté libre, soplando del lado del tubo de toma "D" siempre teniendo levantado el cono de cierre "E".</li> <li>- Ajustar la extremidad "Z" (fig. 3) de modo que el tubo de aspiración quede separado del fondo.</li> <li>- Cambiarla</li> <li>- Cambiarla</li> <li>- Averiguar que las empaquetaduras 2.02 y 2.06 (tabla de despiece) estén buenas. Lubrificar con aceite de vaselina el vástago de la punta 4.03 (tabla de despiece).</li> </ul>



## **NORMAS Y ADVERTENCIAS GENERALES**

### **PREÁMBULO**

El presente manual pertenece a la firma G. Wein GmbH+Co - Bönningheim. Su reproducción está prohibida así como la cesión a terceros del contenido de este documento. Todos los derechos son reservados.

### **DESCRIPCIÓN DE LA MAQUINA**

Enol Matic® es una máquina llenadora de recipientes por depresión con características profesionales y una producción horaria de aproximadamente 200 botellas/hora.

### **REFERENCIAS DE NORMATIVAS**

#### **Normativa obligatoria**

- Decreto Legislativo 12/11/1996, n.615. Realización de la Directiva Comunitaria n.89/336/CEE en materia de Compatibilidad Electromagnética (EMC).
- Ley 18/10/1977, n.791 - Realización de la Directiva Comunitaria Baja Tensión (DB) (73/23/CEE) relativa a las garantías de seguridad que debe tener el material eléctrico.
- Decreto Legislativo 25/11/1966, n.626. Realización de la directiva 93/68/CEE en materia de marcado CE del material eléctrico destinado a ser utilizado dentro de ciertos límites de tensión.

#### **Normativa voluntaria**

- EN 60336-1 (1989) - Seguridad de instrumentos eléctricos de uso doméstico y similar - Normas generales (IEC 335-1/1976) Directiva Europea Compatibilidad Electromagnética n. 89/336/EMC

### **PREDISPOSICIONES A CARGO DEL CLIENTE**

El usuario debe colocar las máquinas llenadoras de recipientes en locales adecuados al aspecto higiénico y provistos de instalación eléctrica según las normativas vigentes.

### **INSTRUCCIONES PARA PEDIDO DE INTERVENCIONES Y REPUESTOS**

Para cualquiera operación de mantenimiento eléctrico, dirijase a G. Wein GmbH + Co., Meimsheimer Str. 10, D-74357 Bönningheim, Tel. 0049 7143 88560, Fax 0049 7143 25249 o su concesionario vendedor.

### **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Hacer referencia a la placa aplicada en el aparato.

### **CONEXIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO**

Tras haber colocado la máquina en una superficie adecuada al borme en el equipamiento base y después de verificar que el interruptor general esté en OFF, se puede enchufar el cable de alimentación.

### **USO PREVISTO**

La máquina sirve para llenar recipientes con vino, aceite, salsa de tomate, licores, zumos de fruta y también productos densos como los cosméticos. No use prevén usos diferentes de los previstos por el fabricante.

## **INSTRUCCIONES PARA EL USO**

### ***Puesta en funcionamiento***

La puesta en funcionamiento se consigue a través de una acción voluntaria en el dispositivo de mando que sirve de interruptor general.

### ***Parada de la máquina y de urgencia***

La parada de la máquina se consigue llevando el dispositivo de mando a la posición 0 (OFF).

La parada de urgencia se logra a través de la desconexión de la red desenchufando el enchufe.

## **LIMPIADO Y MANTENIMIENTO**

La máquina no precisa intervenciones de mantenimiento excepto las operaciones de limpiado y saneamiento antes y después de su uso: para llevar a cabo el limpiado, después del enjuague, debe aislar la máquina desenchufándola de la toma de corriente.

Para la manipulación de productos diferentes le sugerimos el uso de KIT previstos por G. Wein GmbH+Co - Bönningheim (Oil Kit, Jar Kit, Tomato Kit, etc.)

Eventuales operaciones en la parte eléctrica dentro de la envoltura, deben ser realizadas por personal autorizado y experto.

Atención: tensión peligrosa durante el trabajo de mantenimiento del aparato eléctrico, si la máquina está bajo tensión.

## **DIAGNOSTICO**

En caso de malfuncionamiento y/o avería/daños coloque en OFF el interruptor general y desenchufe inmediatamente la máquina de la toma de alimentación.


### **ATENCIÓN**

**PARA CUALQUIERA INTERVENCIÓN EN LA MÁQUINA,  
ANTES DEBE DISPERSAR LA PRESIÓN RESIDUAL  
Y DEBE AISLAR LA MÁQUINA DE LAS FUENTES DE ENERGÍA.**



## **INFORMACIONES PARA LOS USUARIOS PARA EL FINAL DE VIDA ÚTIL DEL APARATO**

Este producto es conforme con la Directiva EU 2002/96/EC.

El símbolo  del cubo de basura tachado impreso sobre el aparato indica que el aparato, una vez finalizado su ciclo de vida, al ser sujeto a tratamiento separado, deberá entregarse en un centro de recogida diferenciada específico para aparatos eléctricos y electrónicos o deberá ser devuelto al revendedor cuando se compra un nuevo aparato similar.

El usuario es responsable de la entrega del aparato, al final de su ciclo de vida, a las entidades de recogida correspondientes.

Una adecuada recogida diferenciada para proceder luego al reciclaje de los componentes utilizables y al tratamiento y eliminación de los componentes no reciclables, siguiendo procedimientos compatibles con el ambiente, contribuye a evitar posibles efectos negativos al medio ambiente y a la salud, favoreciendo al mismo tiempo el reciclaje de los materiales con que el producto ha sido fabricado.

Para mayor información acerca de los sistemas de recogida diferenciada a disposición, diríjase al servicio local de eliminación de residuos o a la tienda donde ha comprado el producto.

