

metos

Turbo-combiugn
Metos MXP5203 / 5201

Installations- och bruksanvisningar



INNEHÅLLSFÖRTECKNING

| | | |
|-------|--|----|
| 1. | Allmänt..... | 3 |
| 1.1 | Säkerhetsföreskrifter | 3 |
| 2. | Ugnens komponenter | 4 |
| 3. | Installation..... | 5 |
| 4. | Användning | 5 |
| 4.1 | Styrpanel..... | 5 |
| 4.2 | Huvudprogram-meny | 6 |
| 4.3 | Föruppvärmning | 7 |
| 4.4 | Avstängning av ugnen | 7 |
| 5. | Stekning..... | 8 |
| 5.1 | Tips för stekning..... | 8 |
| 5.1.1 | Stegvis stekning | 8 |
| 5.2 | Stekning med sparad program..... | 9 |
| 5.3 | Stekning utan programmering | 10 |
| 6. | Programmering..... | 11 |
| 6.1 | Att lägga till en maträtt i undergruppen | 12 |
| 7. | Att använda ugnen endast som mikrovågsugn..... | 13 |
| 8. | Rengöring..... | 14 |
| 9. | Felsökning | 15 |
| 11. | Ändring av fabriksinställningarna..... | 16 |

1. Allmänt

Metos Turbo-combiugnen kombinerar konvektions, infraröd- och mikrovågsteknik.












10 programmerbara snabbval och 11 mikrovågs-effekter underlättar ugnens användande. Ugnen är utrustad med 360 minnesplatser och programmen kan även laddas upp på ett minneskort.

Ugnens yttre och inre ytor är av rostfritt stål och ugnen är utrustad med ett löstagbart stekgaller och luftfilter som kan rengöras.

Stål- och aluminiumkärl kan användas i ugnen.

| | |
|--------------|--|
| Yttermått | B 638 x H 254 x D 699mm (inkl.ugnsluckans handtag) |
| Ugnskammaren | B 406 x H 254 x D 381 mm, G/N 2/3-200 |
| Effekt | - konvektion 2000W, - infraröd strålning 3000W, - mikrovåg 2200W |
| Elanslutning | 5,8kW 400V, 3N 16A |

1.1 Säkerhetsföreskrifter

-  Alla användare bör bekanta sig med dessa säkerhetsföreskrifter innan användning av ugnen.
-  Ugnen är avsedd för inomhusbruk.
-  Starta inte apparaten med öppen lucka. Att utsättas för mikrovågor kan vara hälsovådligt.
-  Försök inte justera eller förbikoppla dörrens säkerhetsavbrytare.
-  Placera inga föremål i luckans springa och se till att matrester eller annat inte hindrar luckan från att slutas. Granska att ugnens lucka inte är vriden eller på annat sätt skadad och att luckans gångjärn och tätning är hela.
-  Granska tidvis elkabelns kondition. Kabeln får inte böjas mot t ex en bordskant och inga föremål får placeras på kabeln. En skadad kabel bör bytas ut omedelbart.
-  Stäng av ugnen genast om den fungerar avvikande från det normala. Vänta sedan tills fläkten stannat och koppla efter det ugnen ur elnätet
-  Service- och reparationsåtgärder får endast utföras endast av behörig yrkespersonal.
-  En del produkter så som hela hönsägg eller en glasburk med tätt slutande lock kan explodera i ugnen. Värm inte dylika produkter i ugnen.
-  Ugnen är avsedd för uppvärmning, stekning eller torkning av matprodukter. Det är förbjudet att använda ugnen för andra ändamål.
-  Tapp inte till ugnens luftintag.



För att undvika eldsvåda i ugnskammaren

- TILLAGA EJ mat för länge. Passa ugnen noga om papper, plast eller andra brännbara föremål placeras inuti ugnen i för att underlätta tillagning.
- TA BORT eventuella metallförslutare från pappers- eller plastpåsar innan dessa placeras i ugnen.
- Om material inuti ugnen skulle fatta eld, håll ugnsluckan STÄNGD, stäng av ugnen och bryt strömtillförseln genom att dra ur sladden.
- ANVÄND EJ ugnen som förvaringsplats



Undvik person- eller egendomsskada genom att följa nedanstående anvisningar

- PLACERA EJ för stora mängder mat eller för stora kärl i ugnen, detta kan orsaka brand eller elstöt.
- ANVÄND EJ föremål av metall vid rengöring av styrpanelen. En trasig styrpanel kan förorsaka elstöt
- ANVÄND ALDRIG papper, plast eller andra brännbara material som ej är avsedda för matlagning. Vid matlagning med papper bör endast papper avsett för matlagning användas och härvid bör tillverkarens anvisningar angående temperatur följas.
- FÖLJ givna anvisningar angående ugnens rengöring
- ANVÄND EJ vanliga ugnstermometrar i ugnen
- FÖRHINDRA ÖVERHETTNING vid uppvärmning av vätskor genom att röra om i vätskan efter halva uppvärmningstiden.
- ANVÄND ALDRIG ugnen för fritering. Fettet kan överhettas och fatta eld.

2. Ugnens komponenter

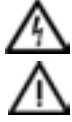


- | | |
|---------------------------------|--|
| 1. Luckans handtag | 5. Vred för programval |
| 2. Apparats tillverkningsnummer | 6. Off-knapp |
| 3. Luftfilter (2 st) | 7. Tangentbord |
| 4. Display | 8. Port för minneskort (extra tillbehör) |

3. Installation

Packa upp förpackningen genast efter leverans och granska att alla delar är med och hela. Meddela leverantören om brister och fel genast. Avlägsna allt förpackningsmaterial ur ugnen.

Vänta några timmar med att ansluta ugnen till nätet om den har förvarats i ett kallt utrymme.



Ugnen bör anslutas till ett jordat uttag.

Placera ugnen på ett stabilt, minst 73 cm djupt och 90 cm högt underlag. Placera ej ugnen i omedelbar närhet av en värmekälla, till exempel en pizzaugn eller friturekoka. Detta kan medföra att ugnen inte fungerar ordentligt och kan förkorta de elektriska komponenternas livslängd.

Blockera inte och täck ej över ugnens luftfilter. Underlätta rengöring genom att lämna ett mellanrum på minst 300 mm ovanför ugnen och 50 mm på sidorna och bakom ugnen.

Vägguttaget bör vara placerat så, att stickproppen är åtkomlig så att ugnen lätt vid behov kan kopplas ur elnätet.

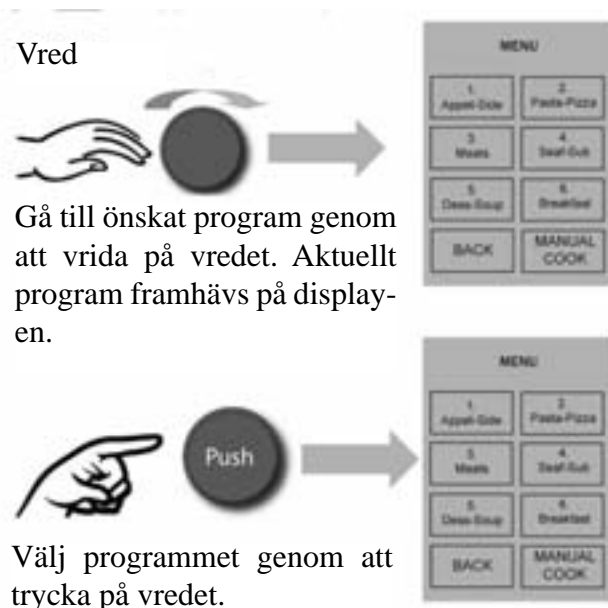
Placera stekgallret på plats då ugnen installerats. Försäkra dig innan det att ugnen inte är het.

OBS! Använd alltid stekgallret. Det är förbjudet att ställa produkter direkt på ugnens botten.

4. Användning

4.1 Styrpanel

Displayen visar de sparade programmen. Programval kan göras genom att vidröra önskat program på displayen eller enligt följande:



Programmenyn har tre nivåer

1. MENU måltider: kött, pasta, morgonmål osv
2. MENU måltidens undergrupper: kyckling, grönsaker osv.
3. Portioner: ugnspotatis, husets kycklinvningar osv.

Nivå 1



Nivå 2



Nivå 3



Märk, att ugnen kan programmeras att använda endast två nivåer (2 och 3) eller en nivå (3).

4.2 Huvudprogram-meny

Efter utförd föruppvärmning visas huvudmenyn på displayen. MXP ugnarna är utrustade med flere fabriksinställda program som underlättar tillagning. Nedan exempel på förprogrammerade program:



Appet-Side (Förrätter/Tilltugg)

- Kyckling (kyckling-omeletrulle, vingar mm.)
- Pommes frites
- Grönsaker (morot, grönsaksblandning mm.)

Pasta-Pizza

- 5-6" Pizza
- 12" Pizza
- Pasta (pasta Alfredo, ravioli mm.)
- Diverse (calzone, pizza roll mm.)

Meats (Kött)

- Griskött (ribbs mm.)
- Korv/Pastejjer (hamburgare mm.)
- Kycklingbröst (Cordon bleu mm.)
- Diverse (lammstek mm.)

Seaf.-Sub (Skaldjur/Fisk/Subs)

- Räkor (panerade mm.)
- Diverse (räkbröd, fiskpinnar mm.)
- Sub (italian subs. mm.)

Dess-Soups (Dessert/Soppor)

- Choklad (brownie mm.)
- Muffins/Bakelser (kanelbulle mm.)
- Soppor (fransk löksomm mm.)
- Diverse (creme brulee mm.)

Breakfast (Morgonmål/Bröd)

- Kött (Bacon, korv mm.)
- Smörgås (engl. muffin mm.)
- Bröd (texas toast mm.)

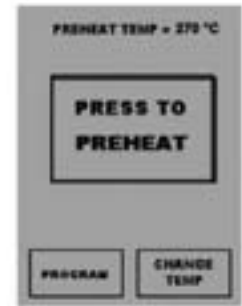


Användaren kan själv spara måltidsgrupper, undergrupper och prtioner på önskat språk.

4.3 Föruppvärmning

Anslut ugnen till elnätet. Utför föruppvärmning av ugnen. Föruppvärmningstemperaturens inställningsområde är 94...270°C.

Den inställda föruppvärmningstemperaturen visas i displayens övre kant. Starta föruppvärmningen genom att vrida vredet medsols tills displayen framhäver "PRESS TO PREHEAT".



Tryck på vredet för att starta föruppvärmningen.



Displayen visar "OVEN PREHEATING" som byts ut mot huvudmenyn då inställd temperatur nåtts.



Visar föruppvärmningens framskridande



4.4 Avstängning av ugnen

Efter arbetsdagen stängs ugnen av genom att trycka på OFF-knappen. Ugnens fläkt fortsätter att gå tills ugnen har svalnat.

Bryt strömtillförseln till ugnen först då fläkten stannat. Att avbryta fläktens funktion för tidigt kan skada fläktens motor.



5. Stekning

5.1 Tips för stekning

Kärl av metall, dock högst 25 mm höga, kan användas i MXP ugnen. Ta hänsyn till olika metallers värmeledningsegenskaper. T ex aluminium värms snabbare än stål.

Det finns olika extra tillbehör till ugnen som t ex ”non-stick” stekplåtar, brödspade och pizzasten som underlättar tillredning och ger maten bättre utseende.

Muffinformar i metall lämpar sig väl för användning i ugnen. Bakverket lossnar lättare ur formen om den smörjts med spray-olja.

Skydda stekformar med stekpapper.



Formar av silikon lämpar sig INTE för användning i denna kombi-ugn.

5.1.1 Stegvis stekning

Stegvis stekning innebär att ugnen programmeras till att kombinera olika funktioner varvid användaren inte behöver byta funktion i stekningens olika skeden. Stegvis stekning bevarar djupfrysta- och ömtåliga produkters kvalitet. Genom att t ex använda konvektion och strålning får maten en vacker färg och blir spröd utan att överstekas

Nedan ett exempel: Djupfrost omelettrulle vars tillagningstid är en och en halv minut (1:30)

| | Steg 1 | Steg 2 |
|------------|--------|--------|
| Temperatur | 270° | 270° |
| Tid | 1:00 | 0:30 |
| Mikrovågor | 100% | 90% |
| Konvektion | 80% | 60% |
| Strålning | 100% | 100% |

Livsmedlens temperatur bör beaktas vid inställning av stektid och -temperatur. Den vanligaste stektemperaturen är 270°. Sänk temperaturen om produktens stektid är längre än vanligt.

I konvektionsfunktionen kan 10 olika fläkthastigheter ställas in -10% (långsammaste)...100% (snabbaste). Om man inte vill bryna maten väljs hastighet 0%. Höj hastigheten enligt hur brynt eller spröd produkten önskas. Sänk på fläktens hastighet om maten tenderar att bli för torr. Även en minskning av mikro-effekten förhindrar uttorkning.

Den infraröda strålningen kan ställas in på 10 olika nivåer. -10% (minsta)...100% (högsta). Om denna funktion inte behövs ställs effekten in på 0%. Sänk effekten om produktens stektid är längre än valigt.

Om ugnen skall användas som en vanlig stekugn, ställ då den infraröda strålningen, mikrovågseffekten samt fläktens hastighet till 0%.

Använd en pizzasten om speciellt rostat resultat önskas. Förvärm stenen i ugnen i 30 minuter och använd den som stekunderlag. Öka på fläktens hastighet. Öka på strålningseffekten för att få botten mer stekt.

Öka på mikrovågseffekten ifall maten inte blir tillräckligt varm.

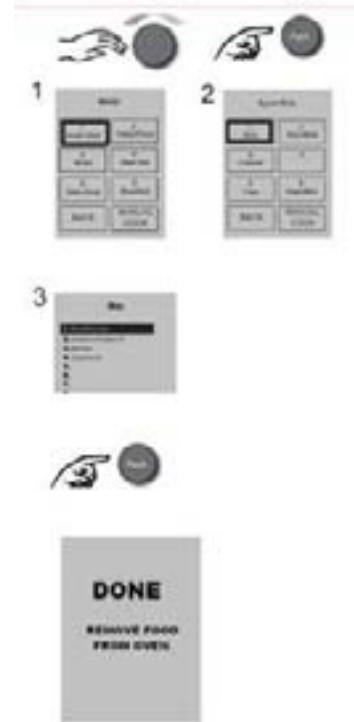
Låt maten svalna i 1-2 minuter innan den serveras.



OBS! Ugnen är mycket het efter utförd stekning. Använd alltid grythanske eller grytapp då stekformar tas ur en het ugn.

5.2 Stekning med sparad program

1. Välj önskad måltidsmeny i huvudmenyn efter att föruppvärmning av ugnen utförts.
2. Välj måltidens undergrupp och tryck på vredet
3. Välj önskad portion på displayen
4. Öppna ugnens lucka och ställ maten i ugnen.
5. Starta stekfunktionen genom att trycka på vredet.
6. Då stekningen är klar hörs en summer-signal och på displayen visas texten: "DONE REMOVE FOOD FROM OVEN".
Ta maten ur ugnen.



5.3 Stekning utan programmering

För att ställa in stektid och effekt själv och testa nya maträtter, välj MANUAL COOKING.

1. Efter föruppvärmning välj, MANUAL COOKING



2. Ställ in stektid



3. Ställ in konvektionstemperatur



4. Ställ in mikrovågseffekt



5. Ställ in konvektionsfläktens hastighet



6. Ställ in önskad temperatur



7. Upprepa punkterna 2-6 för varje steg om stegvis stekning med flere än ett steg önskas.

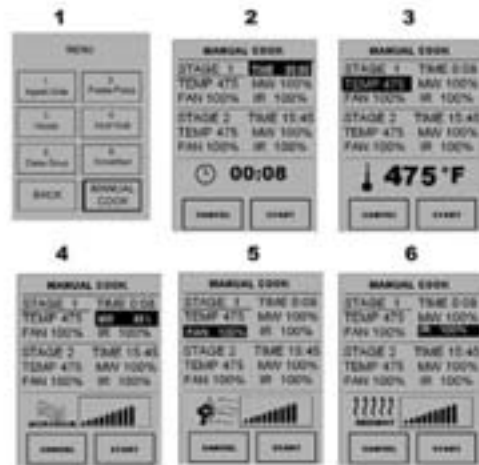
8. Starta stekningen genom att trycka på START



9. Efter utförd stekning ger ugnen en summer-signal och på displayen visas texten: DONE, REMOVE FOOD FROM OVEN

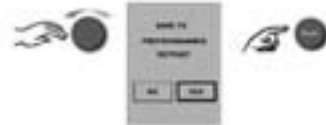
OBS! För att avbryta stekningen, öppna luckan.

För att fortsätta stekningen, stäng luckan och tryck på START



Att spara ett manuellt program

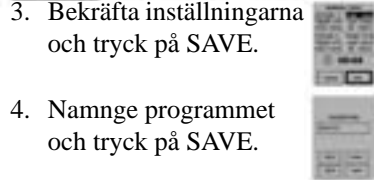
1. Välj "YES" på displayen som visas efter utförd stekning.



2. Välj bland menyens kategorier var programmet skall sparas. Tryck på EDIT.



3. Bekräfta inställningarna och tryck på SAVE.



4. Namnge programmet och tryck på SAVE.

Se "Programmering" för anvisningar om hur programmet namnges

6. Programmering

Programmeringen inleds från display MENU (1)

1. För att nå "PROGRAM MENY" tryck på "BACK"



2. Välj PROGRAM från "READY" (2)



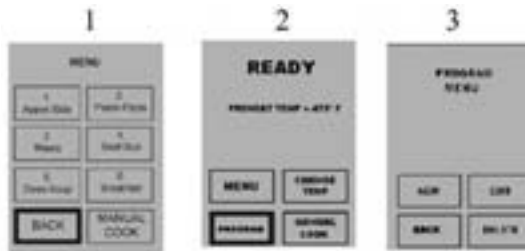
PROGRAM MENY:

NEW - Tillägg ny position

BACK - Gå tillbaka till föregående display

EDIT - Uppdatera befintlig position

DELETE - Radera position



Uppdatering av huvudmeny eller måltidsmeny

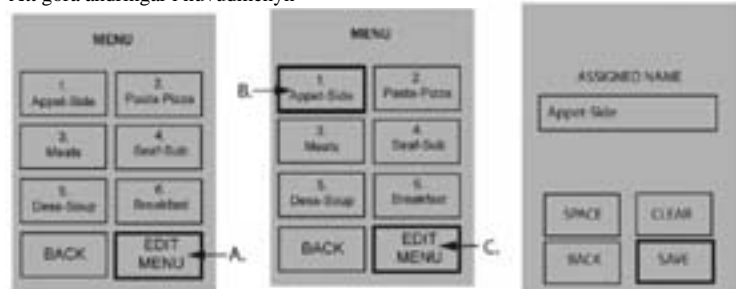
1. Välj från "PROGRAM MENU" antingen "NEW" för att tillägga ny position eller EDIT för att uppdatera befintlig position.

Att göra ändringar i huvudmenyn

2. Välj EDIT MENU från MENU eller MENU ITEM GROUP på displayen. Den valda funktionen markeras på displayen.

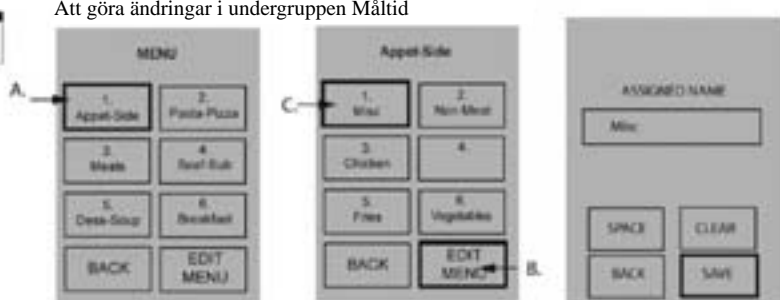
3. Välj med hjälp av vredet det program som skall ändras och tryck sedan på vredet för att bekräfta ditt val.

4. Namnge programmet med hjälp av tangenterna på displayen. Tangenterna fungerar såsom tangenterna på en mobiltelefon.



Att göra ändringar i undergruppen Måltid

| Tangent | Tecken |
|---------|---------------------------|
| 1 | *, -, #, 1 |
| 2 | a, b, c, A, B, C, 2 |
| 3 | d, e, f, D, E, F, 3 |
| 4 | g, h, i, G, H, I, 4 |
| 5 | j, k, l, J, K, L, 5 |
| 6 | m, n, o, M, N, O, 6 |
| 7 | p, q, r, s, P, Q, R, S, 7 |
| 8 | t, u, v, T, U, V, 8 |
| 9 | w, x, y, z, W, X, Y, Z, 9 |
| 0 | &, %, 5, 0 |



5. Välj SAVE och tryck på vredet då namnet är klart

6. Tryck på BACK för att återgå till READY -läget

6.1 Att lägga till en maträtt i undergruppen

Att tillägga en maträtt

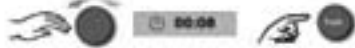
1. Välj NEW PROGRAM MENU
2. Välj den kategori som skall ändras från MAIN MENU och FOOD CATEGORY menyerna
3. I menyn ITEM MENU, välj med hjälp av vredet det som skall ändras och tryck på vredet. Vidrör nu CREATE eller tryck på vredet för att bekräfta (CONFIRM OVERWRITE) Stekmenyn visas nu på displayen



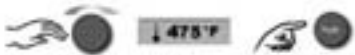
Att skapa en ny grupp



4. Ställ in stektiden med vredet



5. Ställ in önskad temperatur



6. Ställ in mikrovågseffekt



7. Ställ in fläktens hastighet



8. Ställ in önskad strålvärme (IR) -effekt



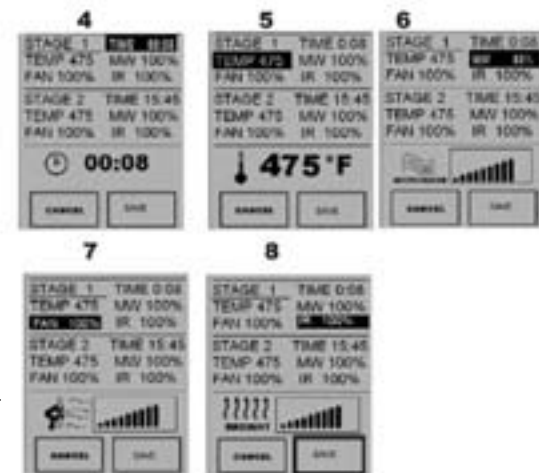
9. Spara genom att trycka på save på displayen



Upprepa vid behov punkterna 4...8 för steketapper 2, 3 och 4

10. Namnge programmet med hjälp av tangentera på styrpanelen. Vidrör SAVE.

Program-meny



| Tangent | Tecken |
|---------|---------------------------|
| 1 | 1, 2, 3, 4, 1 |
| 2 | a, b, c, A, B, C, 2 |
| 3 | d, e, f, D, E, F, 3 |
| 4 | g, h, i, G, H, I, 4 |
| 5 | j, k, l, J, K, L, 5 |
| 6 | m, n, o, M, N, O, 6 |
| 7 | p, q, r, s, P, Q, R, S, 7 |
| 8 | t, u, v, T, U, V, 8 |
| 9 | w, x, y, z, W, X, Y, Z, 9 |
| 0 | &, %, \$, 0 |

7. Att använda ugnen endast som mikrovågsugn

Denna funktion kan användas endast om ugnens temperatur är under 94°C

För att MICROWAVE ONLY skall visas måste denna funktion vara aktiverad.

I fabriksinställningen är funktionen INTE aktiverad.

Då MICROWAVE ONLY aktiverats visas funktionen för uppvärmningsmenyn (PREHEAT MENU).

Användning av en förprogrammerad mikrovågsfunktion:

1. Välj MICROWAVE ONLY



2. Välj önskat program i menyn

3. Placera maten i ugnen

4. En summersignal ges då funktionen genomförts



Att tillägga ett program i MICROWAVE ONLY menyn

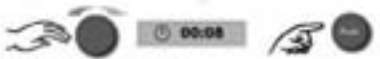
1. Välj PROGRAM från PREHEAT MENU



2. Välj NEW



3. Ställ in önskad stektid



4. Ställ in önskad mikrovågseffekt



5. Upprepa punkterna 3-4 för varje steg om stekning med flere än ett steg önskas

6. Tryck på SAVE



7. Namnge programmet och tryck på SAVE



8. Rengöring



Det är FÖRBJUDET att använda slipande, frätande eller blekande rengöringsmedel.



Låt ugnen svalna och bryt ALLTID strömtillförseln till ugnen innan rengöringsåtgärder utförs.



Det är FÖRBJUDET att använda trycktvätt eller rinnande vatten i samband med rengöring av ugnen.

1. Stäng av ugnen med OFF-knappen. Låt ugnen svalna 60-90 minuter. Ugnens fläkt fortsätter att gå tills ugnen har svalnat. Då fläkten har stannat kan strömtillförseln till ugnen brytas genom att stickproppen tas ur uttaget.
2. Avlägsna stekgallret och rengör det med varmt vatten och rengöringsmedel. Låt gallret svalna.
3. Använd en plastspatel för att avlägsna matrester som eventuellt torkat fast inne i ugnen. Torka efter det av ugnens inre med en fuktig duk.
4. Ugnen kan rengöras med ett neutralt rengöringsmedel. Följ tillverkarens anvisningar.
5. Rengörin av ugnskammarens botten underlättas av att värme-elementet är utrustat med gångjärn och kan lyftas upp.
6. Ugnen är programmerad att visa en uppmaning om att rengöra luftfiltren med 7 dagars mellanrum. Avlägsna filtren som befinner sig på ugnens bäge sidor och rengör dem i varmt vatten med rengöringsmedel. Skölj därefter filtren och torka dem. Skjut till sist filtren tillbaka på plats.
7. Placera stekgallret tillbaka i ugnen.
8. Rengör ugnens yttre sidor med en duk och varmt vatten med rengöringsmedel. Skölj med en duk och rent vatten. Vrid ur duken ordentligt och torka till sist av ugnen.



Ugnen bör rengöras dagligen.



Förvara inte mat i ugnen.



Använd kärl som klarar av höga temperaturer och mikrovågor.



Placera INTE maträtter täckta med plastfilm i ugnen för stekning/uppvärmning.

9. Felsökning



Reparations- och serviceåtgärder på ugnen får ENDAST utföras av bemyndigad servicepersonal



Granska följande innan service tillkallas

| Fel | Möjlig orsak |
|---|--|
| Ugnen fungerar inte | Försäkra att ugnen är ansluten till elnätet Försäkra att ugnen är ansluten till ett JORDAT uttag Granska säkringen |
| Ugnen går tidvis | Granska luftfiltren och luftcirkulationsöppningarna |
| Ugnen reagerar inte då knappar trycks | Försäkra att ugnen har föruppvärmts. Öppna luckan och stäng den igen och prova på nytt. |
| Ugnens fläkt startar utan att föruppvärning eller stekning pågår | Normal funktion |
| Ugnens display upplyst trots att ugnen stängts av med OFF-knappen | Normal funktion |
| Clean Filter (rengör filter) visas på displayen | Normal uppmaning, visas i 24 timmar |

11. Ändring av fabriksinställningarna

Ugnen har flere inställningar som kan programmeras för att passa för kundens behov.

Ändringarna görs enligt följande:

1. Stäng av ugnen genom att trycka på OFF 
2. Håll knappen  tryckt i 3 sekunder.
3. Välj önskat alternativ genom att vrida på vredet. Tryck på vredet då önskat alternativ markeras på displayen varvid följande alternativ markeras.
4. Tryck på SAVE då önskade ändringar gjorts.

| Alternativ # | Inställning | Alternativ (fabriksinställningar i fet stil) |
|--------------|--|---|
| 1 | Programmering (användning av keyboarden) Digit Entry | Enkel-tryck / Single digit entry Dubbel-tryck / Double digit entry |
| 2 | Meny-inställningar Menu Setting | 1 nivå / 1 level 2 nivåer / 2 levels 3 nivåer / 3 levels |
| 3 | Stekning utan program Manual Cooking | Tillåtet / Allowed Ej tillåtet / Not allowed |
| 4 | Programändringar Program Lock | Ändringar tillåtna / Changes to programs allowed Tillåtet endast med lösenord / Password needed |
| 5 | Öppning av luckan Door Open | Öppning nollställer timern / Opening door resets timer Öppning gör en paus i stektiden / Opening door pauses cook cycle |
| 6 | Summer vid tryck på tangent Keybeep | Avstängd / Off Tillkopplad / On |
| 7 | Summers ljudnivå vid tryck på tangent Keybeep Volume | Tyst / Low Vanlig / Medium Hög / High |
| 8 | Summer vid slutförd stekning End of Cycle Beep | Fortgående tills luckan öppnas / Continuous until door opened Tre ljudsingaler / Three beeps once |
| 9 | Keyboard window | Bortkopplad / Off 30 sekunder / 30 Seconds 60 sekunder / 60 Seconds 120 sekunder / 120 Seconds |

| Al-ternativ # | Inställning | Alternativ (fabriksinställningar i fet stil) |
|---------------|---|--|
| 10 | Föruppvärmningsvarning Preheat Warnings | Ej i bruk / Off Varnar om ugnen inte nått inställd temperatur / Warning if oven not at temperature |
| 11 | Temperaturenhet Temperature Scale | F C |
| 12 | Rengör filter Clean Filter | Ej i bruk / Off Med 7 dagars mellanrum / Displays Every 7 days Med 30 dagars mellanrum / Displays Every 30 days Med 90 dagars mellanrum / Displays Every 90 days |
| 13 | Auto Menu | READY-meny efter utförd föruppvärmning / From Preheat, go to Ready MENU -meny efter utförd föruppvärmning / From Preheat, go to Menu |
| 14 | Magnetron Control | No individual tube programming Individual tube programming |
| 15 | Användning som endast mikrovågsugn Microwave Only Mode | Ej i användning / No microwave only mode I användning / Allow microwave only mode |
| 16 | Sparande av oprogrammerat stekprogram Manual Program Save | Ej möjligt att spara / Do not save after manual cook Möjligt att spara / Save after manual cook |
| 17 | Automatisk avstängning av ugnen Automatic shut off | Efter 2 timmar / 2 hours Efter 4 timmar / 4 hours Efter 8 timmar / 8 hours Ej i bruk / Disabled |
| 18 | Överföring av data Data Transfer | Starta överföring från minneskort till ugnen / Begin Transfer: Card to oven Strata överföring från ugnen till minneskort / Begin Transfer: Oven to Card |



Den överkorsade soptunnan på hjul betyder att inom EU måste produkten vid slutet av dess livslängd föras till en separat sopuppsamling. Detta gäller inte bara denna enhet utan även alla tillbehör som är märkta med denna symbol. Kasta inte dessa produkter med det vanliga hushållsavfallet.