



## MANUAL DE INSTRUÇÕES

### METRODISPENSER: A AUTÉNTICA COLUNA DE TIRAGEM DE BEBIDAS

Todos os materiais plásticos utilizados no fabrico da coluna de tiragem de bebidas portátil **Metrodispenser** estão aprovados pelas regulamentações técnico-sanitárias aplicáveis a artigos que estejam em contacto com alimentos ou bebidas (**Directiva 2002/72/CEE**) e pela legislação do **Food and Drugs Administration (FDA)** nos Estados Unidos. (**CFR 21, 177**). O **Metrodispenser** pode ser utilizado para servir **todos os tipos de bebidas** (cerveja, vinho, refrigerantes, sumos, bebidas alcoólicas, cocktails, etc.), carbonatadas ou não carbonatadas, com excepção de bebidas espirituosas com elevado conteúdo de álcool.

#### MODELOS

— Sem sistema de refrigeração ou com sistema de refrigeração através de acumuladores de **rio**. Capacidade: 2 L – 3,5 Pt (UK) – 67,6 Oz (US).

- Metrodispenser M**
  - Sem sistema de refrigeração ou com sistema de refrigeração através de acumuladores de **rio**. Capacidade: 2 L – 3,5 Pt (UK) – 67,6 Oz (US)
- Metrodispenser L**
  - Sem sistema de refrigeração ou com sistema de refrigeração através de **acumuladores de rio**. Capacidade: 3 L – 5,2 Pt (UK) – 101,4 Oz (US).
  - Com sistema de refrigeração através de **tubo refrigerante**. Capacidade: 2 L – 3,5 Pt (UK) – 67,6 Oz (US)
- Metrodispenser XL**
  - Sem sistema de refrigeração ou com sistema de refrigeração através de **acumuladores de rio**. Capacidade: 5 L – 8,7 Pt (UK) – 169,1 Oz (US).
  - Com sistema de refrigeração por **tubo refrigerante**. Capacidade: 3 L – 5,2 Pt (UK) – 101,4 Oz (US).

#### SISTEMAS DE REFRIGERAÇÃO

Existem dois sistemas de refrigeração, disponíveis como acessórios:

##### Acumuladores de rio.

Para arrefecer e manter a temperatura da bebida na coluna, congela previamente os acumuladores de frio e introduza-os, pela parte de cima do tubo, cobrindo assim a sua superfície exterior. No caso de bebidas que o permitam, pode adicionar directamente cubos de gelo.

##### Tubo refrigerante.

Para arrefecer e manter a temperatura da bebida, encha o tubo refrigerante de cubos de gelo. Utilizando um jarro ou algo similar, encha o tubo refrigerante de água até 3/4 aproximadamente, da sua capacidade. Seguidamente introduza-o na coluna, previamente cheio com a bebida escolhida e coloque a tampa-grelha superior. Através desta, acabe de o encher com água. Ao colocar a tampa-grelha na última fase do enchimento, impedirá que os cubos de gelo flutuem e saiam do tubo.

#### ESCALAS DE NÍVEL

Os três modelos de colunas **Metrodispenser**, independentemente do sistema de refrigeração escolhido, dispõem de uma **escala de nível dupla**.

A escala de nível da **esquerda** indica o nível adequado (L-Pt-Oz) para o enchimento da coluna sem sistema de refrigeração ou com sistema de refrigeração através de acumuladores de rio.

A escala de nível da **direita**, indica o volume da bebida (L-Pt-Oz), após ter sido introduzido o tubo refrigerador. Deste modo, qualquer dos três modelos **Metrodispenser**, pode ser utilizado com ou sem sistemas de refrigeração.

#### LLENADO DEL DISPENSADOR

Antes do enchimento, **arrefeça o tubo** enxaguando-o com **água fria**.

Ao encher o tubo **com cerveja** a partir de uma coluna de extração, incline o tubo e encoste ligeiramente o bico da torneira à superfície interior do mesmo, deixando a cerveja deslizar suavemente, evitando assim a formação de espuma em demasia. Se desejar, pode deixar que ao fim se forme um pouco de espuma, para obtenção de um melhor efeito estético.

#### UTILIZAÇÃO

Uma vez encheda a coluna, coloque o tubo na sua base / suporte e sirva a bebida através da torneira. A torneira **gira à volta da base /suporte**, o que permite que todos os elementos do grupo se possam abastecer facilmente. Independentemente dos sistemas de refrigeração, pode deixar cubos de gelo para dentro da coluna para refrescar algumas bebidas.

#### LIMPEZA DA COLUNA

Após a utilização da coluna, esta deverá ser abundantemente enxaguada com água da torneira fazendo-a girar. Limpe o interior do tubo com água quente, detergente e a nossa **escova**, disponível como acessório e que foi especificamente desenhada com esta finalidade. A **escova** pode ser utilizada quer no tubo exterior, quer no tubo refrigerante.

Limpe os tubos com **água quente, não superior a 60 °C** e utilize detergentes amias (ácides não muito alta – baixos em PH). **Não utilize** produtos de limpeza que contenham **amines, amoníaco, dissolventes e agentes para secagem com alto brilho**. Seguindo as nossas indicações, os tubos podem ser lavados na máquina da louça.

Também poderá adquirir, como sistema opcional de limpeza, a **Mangueira Limpa Fácil**, que tem incorporada um jogo universal de adaptadores para torneiras.

#### MANUTENÇÃO

Todas as peças do **Metrodispenser** são **desmontáveis**, para uma **garantia higiénica e sanitária**. Isto permite conseguir uma limpeza mais profunda.

Para substituição de peças em caso de quebra ou desgaste, qualquer componente pode ser adquirido individualmente. O nosso **Gabinete Internacional de Vendas** fornecerá os contactos do seu **distribuidor autorizado mais próximo**.

<b>Fabricante:</b> Iniciativos y Proyectos Hosteleros, S.L. Pol. Ind. "El Guijar" C/ Pino, 19 Nave – 4 28500 – Arganda del Rey (Madrid), España. Tel: +34 918717288 Fax: +34 918714977 E-mail: info@metrodispenser.com	<b>Gabinete Internacional de Vendas:</b> Matchbox Spain, S.L. Tel: +34 925 867 636 Fax: +34 925 867 201 E-mail: matchbox@matchbox-spain.com
<a href="http://www.metrodispenser.com">www.metrodispenser.com</a>	

### ГЕБРАУЧСАНЛЕИТУГ

### METRODISPENSER: DAS AUTHENTISCHE TRAGBARE AUSSCHANKGERÄT

Alle im tragbaren Ausschankgerät **Metrodispenser** eingesetzten Kunststoffe sind nach der europäischen Gesetzgebung über Kunststoffe in Kontakt mit Lebensmitteln (Richtlinie 2002/72/EG und der Gesetzgebung der Food and Drugs Administration (FDA) der Vereinigten Staaten (CFR 21, 177) lebensmitteltauglich.

Mit dem **Metrodispenser** können Getränke jeder Art (Bier, Wein, Erfrischungsgetränke, Säfte, alkoholische Getränke, Mischgetränke, usw.) mit oder ohne Kohlensäure ausgeschenkt werden.

#### MODELLE

In Funktion Ihrer Kapazität (Liter - L, Pint - Pt (UK) und Ounces - Oz (USA)) gibt es drei **Metrodispenser** Ausschankgeräte.

- Metrodispenser M**
  - Ohne Kühlsystem oder mit Kühlsystem durch **Kältespeicher** (extern). Kapazität: 2 L - 3,5 Pt (UK) - 67,6 Oz (US).
- Metrodispenser L**
  - Ohne Kühlsystem oder mit Kühlsystem durch **Kältespeicher** (extern). Kapazität: 3 L – 5,25 Pt (UK) – 101,4 Oz (US).
  - Mit Kühlsystem durch **Kühlrohr** (intern). Kapazität 2 L – 3,5 Pt (UK) – 67,6 Oz (US).
- Metrodispenser XL**
  - Ohne Kühlsystem oder mit Kühlsystem durch **Kältespeicher** (extern). Kapazität: 5 L – 8,7 Pt (UK) – 169,1 Oz (US).
  - Mit Kühlsystem durch **Kühlrohr** (intern). Kapazität: 3 L – 5,25 Pt (UK) – 101,4 Oz (US).

#### KÜHLSYSTEME

Der Kunde kann zwischen zwei Kühlsystemen als Zubehör auswählen:

##### Kältespeicher (extern)

Zum Abkühlen und kühl halten der Getränke im Ausschankgerät werden die Kältespeicher vorher eingeforen und durch den oberen Teil des Rohres eingeführt, um dessen Außentfläche abzudecken.

##### Kühlrohr (intern)

Zum Abkühlen und kühl halten der Getränke im Ausschankgerät wird das Kühlrohr mit Eiswürfeln gefüllt. Das Kühlrohr wird mit bis zu 3/4 mit Wasser gefüllt. Kühlrohr in das vorher mit Getränken gefüllte Ausschankgerät geben. Erst mit Gitterdeckel verschließen und daraufhin mit Wasser vollständig auffüllen, damit die aufschwimmenden Eiswürfel beim Auffüllen nicht aus dem Kühlrohr fallen.

#### FÜLLSTANDANZEIGE

Unabhängig von Ihrem Kühlsystem sind die drei **Metrodispenser** Ausschankgeräte mit einer **doppelten Füllstandanzei**ge ausgerüstet.

Nach Einbringen des Kühlrohrs gibt die **linke** Füllstandanzei ge den Stand (L-Pt-Oz) für das Füllen des Ausschankgeräts ohne Kühlsystem oder mit Kältespeicher-Kühlsystem an.

Nach Einbringen des Kühlrohrs gibt die **rechte** Füllstandanzei ge den Stand des Getränks (L-Pt-Oz) an. Auf diese Weise kann jedes der drei **Metrodispenser**-Modelle mit oder ohne Kühlsystem eingesetzt werden.

#### FÜLLEN DES AUSSCHANKGERÄTS

Vor dem Abfüllen des Ausschankgeräts Füllrohr zunächst mit kaltem Wasser abkühlen.

Bei Abfüllen mit Bier von einer Zapfsäule, ist das Füllrohr zu neigen und die Innentfläche des Füllrohrs an den Stützen der Zapfsäule anzuhehlen. Auf diese Weise fließt das Bier ohne Schaumbildung nach unten. Auf Wunsch kann am Ende des Füllprozesses etwas Schaum aufgesetzt werden, um einen optischen Effekt zu erzielen.

#### FUNKTIONSEISE DES AUSSCHANKGERÄTS

Nach dem Abfüllen des Ausschankgeräts wird das Füllrohr in den tragbaren Sockel einsetzt. Das Getränk kann nun mit dem Hahn gezapft werden. Der Hahn ist in jede Richtung um den Sockel drehbar, damit sich alle Gäste problemlos selbst bedienen können. Unabhängig von den Kühlsystemen können Eiswürfel auch direkt in dafür geeigneten Getränke gegeben werden.

#### REINIGUNG DES AUSSCHANKGERÄTS

Nach Einsatz des Ausschankgeräts wird dieses ausgiebig mit Wasser ausgespült, wobei man das Spülwasser über den Zapfhahn abfließen lässt. Die Rohrinnenseite wird mit heißem Wasser und handelsüblichem Geschirrspülmittel sowie unserer als Zubehörteil erhältlichen, eigens zu diesem Zweck entwickelten Bürste gereinigt.

Die Röhren mit **warmem Wasser von nicht über 60° C / 140° F** reinigen. Milde Reinigungsmittel verwenden. **Keine** Reinigungsmittel mit **Amin, Ammoniak, Lösungsmitteln oder Hochglanzlack**norm einsetzen. Bei Einhaltung dieser Anweisungen können die Röhren in der Spülmaschine gereinigt werden.

Als zusätzliches Reinigungssystem bieten wir die Schlauchleitung für ein problemloses Reinigen mit dem Universalkit der Anpassungsstutzen an jeden Wasserhahn an.

#### WARTUNG DES AUSSCHANKGERÄTS

Für eine bessere Hygiene sind alle Teile des Ausschankgeräts **Metrodispenser ausbaubar**. Damit wird eine gründliche Reinigung erleichtert. Bei Bruch oder Verschleiß kann jede Komponente als **Ersatzteil** einzeln erworben werden. Unsere **internationale Verkaufsstelle** vermittelt Ihnen gerne die Adresse des **nächstgelegenen autorisierten Vertriebshändlers**.

<b>Hersteller:</b> Iniciativos y Proyectos Hosteleros, S.L. Pol. Ind. "El Guijar" C/ Pino, 19 Nave – 4 28500 – Arganda del Rey (Madrid), España. Tel: +34 918717288 Fax: +34 918714977 E-mail: info@metrodispenser.com	<b>Internationale Verkaufsstelle</b> Matchbox Spain, S.L. Tel: +34 925 867 636 Fax: +34 925 867 636 E-mail: matchbox@matchbox-spain.com
<a href="http://www.metrodispenser.com">www.metrodispenser.com</a>	

### MANUALE D’USO

### METRODISPENSER: IL GENUINO DISPENSATORE PORTATILE DI BEVANDE

Tutti i materiali in plastica impiegati nella produzione del dispensatore portatile di bevande **Metrodispenser** risultano a norma secondo la legislazione europea sulle materie plastiche a contatto con gli alimenti (**Direttiva 2002/72/CEE**) e la legislazione della **Food and Drugs Administration (FDA)** degli USA (**CFR 21, 177**). Con **Metrodispenser** si possono servire **bevande di qualsiasi genere** (birra, vino, bibite, succhi di frutta, bevande alcoliche, cocktail, ecc.), gasate o meno.

#### MODELLI

Vi sono tre modelli di dispensatori **Metrodispenser** in funzione della loro capienza (litri - L , pinte - Pt (UK) e once - Oz (US)).

- Metrodispenser M**
  - Munito di sistema di refrigerazione o meno mediante **accumulatori di freddo** (esterni). Capienza: 2 L – 3,5 Pt (UK) – 67,6 Oz (US).
- Metrodispenser L**
  - Munito di sistema di refrigerazione o meno mediante **accumulatori di freddo** (esterni). Capienza: 3 L – 5,2 Pt (UK) – 101,4 Oz (US).
  - Con sistema di refrigerazione mediante **tubo refrigeratore** (interno). Capienza 2 L – 3,5 Pt (UK) – 67,6 Oz (US).
- Metrodispenser XL**
  - Munito di sistema di refrigerazione o meno mediante **accumulatori di freddo** (esterni). Capienza: 5 L – 8,7 Pt (UK) – 169,1 Oz (US).
  - Con sistema di refrigerazione mediante **tubo refrigeratore** (interno). Capienza: 3 L – 5,2 Pt (UK) – 101,4 Oz (US).

#### SISTEMI DI REFRIGERAZIONE

Il cliente potrà scegliere tra due sistemi di refrigerazione accessori:

##### Accumulatori di freddo (esterni).

Per raffreddare e mantenere la temperatura della bevanda nel dispensatore, congelare previamente gli accumulatori di freddo e inserirli nella parte superiore del tubo, ricoprendone la superficie esterna.

##### Tubo refrigeratore (interno).

Per raffreddare e mantenere la temperatura della bevanda nel dispensatore, riempire il tubo refrigeratore con cubetti di ghiaccio. Con una caraffa o contenitore analogo, riempire il tubo refrigeratore d’acqua fino a ca. 3/4 della sua capacità. Quindi, inserirlo nel dispensatore, riempito in precedenza con la bevanda scelta e sistemare il tappo-griiglia superiore. Avvolgendosi di quest’ultimo, ultimare il riempimento con acqua. La sistemazione del tappo-griiglia nell’ultimo fase di riempimento, eviterà che i cubetti di ghiaccio galleggino e fuoriescano dal tubo.

#### SCALE DI LIVELLO

I tre modelli del dispensatore **Metrodispenser**, dispongono di una **doppia scala di livello** a prescindere dal sistema di refrigerazione prescelto.

La scala di livello a **sinistra**, indica il livello (L-Pt-Oz) per il riempimento del dispensatore dotato del sistema di refrigerazione per accumulatori di freddo o meno.

La scala di livello a **destra**, indica il volume della bevanda (L-Pt-Oz), a inserimento avvenuto nella medesima del tubo refrigeratore. In tal modo, si potrà utilizzare indistintamente uno qualsiasi dei tre modelli **Metrodispenser**, con o senza sistema di refrigerazione.

#### RIEPIIMENTO DEL DISPENSATORE

Prima di riempire il dispensatore con la bevanda prescelta, **raffreddarne** innanzitutto il **tubo** risciacquandolo per alcuni istanti con dell’**acqua fredda**.

Qualora il **riempimento avvenga con della birra** alla spina, inclinare il tubo e appoggiarne leggermente la superficie interna contro l’estremità del rubinetto dell’impianto. In questo modo la birra scivolerà verso il basso senza produrre schiuma. Volendo, si potrà creare un po’ di schiuma nella fase finale del riempimento per migliorarne l’effetto estetico.

#### FUNZIONAMENTO DEL DISPENSATORE

Una volta riempito il dispensatore, inserire il tubo nella base trasportabile e servire la bevanda attraverso l’apposito rubinetto. Occorre tenere presente che il **rubinetto ruota attorno alla base**, di modo che tutti i membri del gruppo possano agevolmente servirsi.

A prescindere dai sistemi di refrigerazione, si possono aggiungere dei cubetti di ghiaccio nel dispensatore per quelle bevande che lo richiedano.

#### PULIZIA DEL DISPENSATORE

Una volta usato il dispensatore, risciacquarlo con acqua abbondante facendolo circolare attraverso il rubinetto. Pulire l’interno del tubo con acqua calda, detersivo e la nostra **spazzola**, disponibile come accessorio, appositamente disegnata a tale scopo. La **spazzola** può essere usata sia nel tubo esterno che in quello del refrigeratore.

Pulire i tubi con **acqua calda a temperatura non superiore ai 60 °C / 140° F**, e usare detersivi bianchi. **Non far uso** di prodotti contenenti **ammine, ammoniaca, solventi e agenti d’essiccazione od alta lucentezza**. I tubi possono essere lavati nella lavastoviglie seguendo le indicazioni di cui sopra.

Qualc sistema opzionale di pulizia, si potrà acquistare, come accessorio, la **Manichetta a Pulizia Facile**, dotata di un set universale di adattatori per rubinetti d’acqua.

#### MANUTENZIONE DEL DISPENSATORE

Tutti i componenti del dispensatore **Metrodispenser** sono **smontabili** onde assicurare una maggior **garanzia igienica e sanitaria**. Tale particolarità permette una pulizia più efficace. In caso di rottura o deterioramento, i componenti potranno essere acquistati singolarmente come **ricambio**. Il nostro **Ufficio Internazionale Vendite** vi fornirà gli estremi del nostro **rivenditore autorizzato più vicino**.

<b>Produttore:</b> Iniciativos y Proyectos Hosteleros, S.L. Pol. Ind. "El Guijar" C/ Pino, 19 Nave – 4 28500 – Arganda del Rey (Madrid), España. Tel: +34 918717288 Fax: +34 918714977 E-mail: info@metrodispenser.com	<b>Ufficio Internazionale Vendite:</b> Matchbox Spain, S.L. Tel: +34 925 867 636 Fax: +34 925 867 201 E-mail: matchbox@matchbox-spain.com
<a href="http://www.metrodispenser.com">www.metrodispenser.com</a>	

### KULLANMA TALIMATI

### METRODI`SPENSER: OTANTI`K TASINABI`Lİ`R İ`ÇEÇEK OTOMATI

Gasınabilir içecek otomati **Metrodispenser’in** yapımında kullanılan bütün plastik malzemeler, gıda maddeleriyle temas halindeki plastik malzemelerle ilgili Avrupa Birli’i (**2002/72/ CEE Yönetmeligi** ) ve Amerika Birleşik Devletleri Gıda ve İlaç İdaresi (**Food and Drug Administration (FDA)**) mevzuatına uygundur.

**Metrodispenser otomati** karbonatlı olsun olmasın **her tür içecek maddesinin** ( birra, şarap, meyrubat, meyve suyu, alkollü içkiler, kokteyller,vs.) servisinde kullanılabilir.

#### MODELLER

İşlev ve kapasitesine (Litre-Lt, pint- Pt (UK) ve onz- Oz (USA)) göre farklılaşan üç deg’işik **Metrodispenser** modelimiz bulunmaktadır.

- Metrodispenser M**
  - Sog’utma sistemsiz veya harici **sog’utma bilezig’i** ile sog’utma sistemli. Kapasite: 2 Lt- 3.5 Pt (UK) – 67.6 Oz (USA).
- Metrodispenser L**
  - Sog’utma sistemsiz veya harici **sog’utma bilezig’i** ile sog’utma sistemli. Kapasite: 3 Lt - 5.2 Pt (UK) – 101.4 Oz (USA).
  - Dahil **sog’utucu tüp** ile sog’utma sistemli. Kapasite: 2 Lt – 3.5 Pt (UK) – 67.6 Oz (USA).
- Metrodispenser XL**
  - Sog’utma sistemsiz veya harici **sog’utma bilezig’i** ile sog’utma sistemli. Kapasite: 5 Lt – 8.7 Pt (UK) – 169.1 Oz (USA).
  - Dahil **sog’utucu tüp** ile sog’utma sistemli. Kapasite: 3 Lt – 5.2 Pt (UK) – 101.4 Oz (USA).

#### SOĞ’UTMA Sİ`STEMLERİ`

Müşterilerimizin aksesuar olarak seçebileceğ’i iki tür sog’utma sistemimiz mevcuttur.

##### Sog’utma bilezig’i (harici)

Otomat hazinesindeki içeceğ’i sog’utmak ya da sog’uklug’unu muhafaza etmek için sog’utma bilezig’ini önceden dondurunuz ve hazinenin dış, yüzeyini sarıca biçimde taktir.

##### Sog’utucu tüp (dahil)

Otomat hazinesindeki içeceğ’i sog’utmak ya da sog’uklug’unu muhafaza etmek için sog’utucu tüpü buz kipleritle doldurun. Buzları koyduktan sonra sürahi ya da benzeri bir kapla sog’utucu tüpü 3/4 oranında suyla doldurun. Sog’utucu tüpü daha önce seçilen içecekde doldurduğ’unuz hazinenin içine yerles, tirin ve üstteki mazgalı kapayı kapatın. Mazgalı kapaktaki aralkardan suyu tamamlayın, böylelikle buz küplerinin yüzeye çıkıp, tüpün çikmasını engellemis, olursunuz.

#### SEVİ`YE GÖSTERGESİ`

Seçilen sog’utma sistemine bakılmaksızın her üç model **Metrodispenser** otomatında da **çift seviye göstergesi** bulunmaktadır.

**Soldaki** seviye göstergesi, sog’utma sistemsiz ya da sog’utma bilezig’i ile sog’utulan haznedeki içeceğ’in Litre -Pt ve Oz cinsinden miktarını belirler.

**Sag’daki** seviye göstergesi, hazneye sog’utucu tüp yerles,tirildikten sonra haznedeki içeceğ’in Litre -Pt ve Oz cinsinden miktarını belirler. Böylece her üç model Metrodispenser sog’utma sistemli ya da sog’utma sistemi olmayan rahatlıkla kullanılabilir.

#### HAZENENİ`N DOLDURULMASI

Otomati seçeceğ’iniz içecekde doldurmadan önce **tüp hazneyi** sog’uk suyla çalkalayarak iyice sog’utun.

Façi birta musluk’undan **birayla doldurmak** istediğ’inizde, tüp hazneyi hafifçe eg’ik tutarak üst iç kısmına musluk’un açma dayayın. Böylelikle biranın köpüklenmeden dolmasını sag’larsınız. İsteg’e bagli olarak doldurma işleminin sonunda estetik bir görünütu sag’lamak için bir miktar köpük oluş,turabilirsiniz.

#### OTOMATIN İ`S, LEVİ`S, İ`

Otomati doldurduktan sonra tüp hazneyi portatif kadeyeye yerles,tirin ve muslug’un kullananar içeceğ’inizi servis yapın. **Muslug’un kaide etrafında dönme işlevi, seviyesinde** masodaki tüm bileyri rahatça servis yapabilecektir. Sog’utma sistemli olup olmadıg’ına bakılmaksızın tüm modellerde istendiğ’inde ana tüp hazne içersine buz parçaları ilave edebilirsiniz.

#### OTOMATIN TEMİ`ZLENMESİ`

Otomati kullananaktir sonra bal suyla çalkalayın ve musluk çevresinin iyi temizlenmesine özen gösterin. Tüp haznenin iç kısmını sıcak su ve deterjanla temizleyin. Bunun için **özel olarak tasarladığ’ımız fırçayı** aynı bir aksesuar olarak satın alıp kullanabilirsiniz. Söz konusu fırçayı aynı tüp haznenin hem de sog’utucu tüpün temizliğ’inde kullanabilirsiniz.

Tüpleri temizlemek için kullandığ’ınız suyun sıcaklıg’ını **60° C / 140° F** üzerinde olmamasına ve yumus ak deterjanlar kullanmaya özen gösterin. **Aminasız, amonyak ve yüksek parlaklık veren kurutucu elemanter ve çözücüler** ihiva eden temizlik ürünlerini kullanmayın. Bu uyulan dikkate olarak tüpleri bulas,ık makinesinde yıkayabilirsiniz. Bir dig’er seçenec de farkli musluklar için üniversal adaptör sefiyle birlikte aksesuar olarak sun-duğ’umuz **Kolay Temizleme Hortumunu** satın alabilirsiniz.

#### OTOMATIN BAKIMI

Metrodispenser otomatını oluşt,uran tüm parçalar daha hijyenik ve sag’lıklı bir kullanın güven-liğ’i için **sökülüp-takılabilir** olarak üretilmiş,tir. Bu özelliik daha etkin bir temizliğ’e imkan sag’lamak-tadır.

Kirilma ve aşınma durumunda, tüm parçaların **yedeklerini** ayrı olarak satın alabilirsiniz. **Uluslararası Saha, Ofisimizden size en yakın yetkilı satıcı bilgilerini elde edebilirsiniz.**

##### Üretici Fabrika:

Iniciativos y Proyectos Hosteleros, S.L.  
Pol. Ind. "El Guijar" C/ Pino, 19 Nave – 4  
28500 – Arganda del Rey (Madrid), España.  
Tel: + 34 918717288 Fax: +34 918714977  
E-mail: info@metrodispenser.com

##### Uluslararası Saha, Ofisi:

Matchbox Spain, S.L.  
Tel: +34 925 867 636  
Fax: +34 925 867 636  
E-mail: matchbox@matchbox-spain.com

[www.metrodispenser.com](http://www.metrodispenser.com)

### J

#### 使用説明書

#### メトロディスペンサー：

#### 本格的ポータブル・ドリンクディスプレインサー

ポータブル・ドリンクディスプレインサーである、**メトロディスプレインサー**に使用されているプラスチック素材は、すべてヨーロッパの食品用素材に関する安全基準（**法令 2002/72/CEE**）及びアメリカ合衆国の**食品－薬料管理庁（FDA）**の基準（**CFR 21, 177**）を満たしています。
**メトロディスプレインサー**には炭酸入りあるいは炭酸なしを問わず、ビール、ワイン、清涼飲料水、ジュース、アルコール性飲料、カクテルなど**あらゆる種類の飲み物**を入れることができます。

#### モデル

**メトロディスプレインサー**には、容量（リットル-L、パイント-Pt：英国、オンス-Oz：米国）別に、3モデルが用意されています。

##### メトロディスプレインサー M

冷却システム無しと、**冷却用アキュムレーター**（外部型）による冷却システム付きがあります
容量：2L - 3.5 Pt（英国） - 67.6 Oz（米国）

##### メトロディスプレインサー L

冷却システム無しと、**冷却用アキュムレーター**（外部型）による冷却システム付きがあります
容量：3L - 5.2 Pt（英国） - 101.4 Oz（米国）

##### 冷却チューブ（内部型）による冷却システム付き

容量：2L - 3.5 Pt（英国） - 67.6 Oz（米国）

##### メトロディスプレインサー XL

冷却システム無しと、**冷却用アキュム**