Bedienungsanleitung

2025-09-22

Salamander digital 4 höhenverstellbar automatisch 400 V
SD 46

www.rmgastro.com

OBSAH

1. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG 3

2. TECHNISCHE DATEN 3

3. ELEKTRISCHE INSTALLATION UND PLATZIERUNG 3

4. SICHERHEITSMASSNAHMEN IM HINBLICK AUF DEN BRANDSCHUTZ 3

5. INSTALLATION 4

6. ANSCHLUSS DES ELEKTRISCHEN KABELS AN DAS NETZ 4

7. ANWEISUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH 6

8. REINIGUNG UND WARTUNG 11

1. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Verordnung des Gesundheitsministeriums 38/2001 Slg. Verordnung 1907/2006/EC - REACH Regulation, 1935/2004/EC – Food contact regulation.

Die Produkte erfüllen die Anforderungen des §26 des Gesetzes Nr. 258/2000 in der jeweils gültigen Fassung. Die Produkte erfüllen die Anforderungen der RoHS-Richtlinie 2015/863/EU, 10/2011, 517/2014, 2015/1094, 2015/1095.

Achtung: Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für direkte oder indirekte Schäden ab, die durch unsachgemäße Installation, falsche Eingriffe oder Modifikationen, unzureichende Wartung, unsachgemäße Verwendung oder durch andere Ursachen entstehen, die in den Verkaufsbedingungen aufgeführt sind. Dieses Gerät ist ausschließlich für den professionellen Gebrauch bestimmt und darf nur von qualifizierten Personen bedient werden. Teile, die nach der Einstellung vom Hersteller oder einem beauftragten Fachmann gesichert wurden, dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.

2. TECHNISCHE DATEN

Das Etikett mit den technischen Daten befindet sich auf der Seiten- oder Rückseite des Geräts. Bitte lesen Sie vor der Installation den Schaltplan und alle folgenden Informationen im beigefügten Handbuch.

Netzbreite [MM]	Nettentiefe [MM]	Nettohöhe [MM]	Nettogewicht / kg]	Power Electric [KW]	Wird geladen
735	520	520	65.00	6.000	400 V / 3N - 50 Hz

3. ELEKTRISCHE INSTALLATION UND PLATZIERUNG

Für die ordnungsgemäße Funktion und Platzierung des Geräts müssen alle vorgeschriebenen Normen für den jeweiligen Markt eingehalten werden. Packen Sie das Gerät aus und prüfen Sie, ob es während des Transports beschädigt wurde. Platzieren Sie das Gerät auf einer waagerechten Fläche (maximale Unebenheit bis zu 2°). Kleine Unebenheiten können mit den verstellbaren Füßen ausgeglichen werden. Wenn das Gerät so aufgestellt wird, dass es mit Möbelwänden in Kontakt kommt, müssen diese Temperaturen von bis zu 60 °C standhalten. Die Installation, Einstellung und Inbetriebnahme müssen von einer qualifizierten Person durchgeführt werden, die für solche Arbeiten autorisiert ist, und dies gemäß den geltenden Normen. Das Gerät kann entweder einzeln oder in Serie mit Geräten unserer Produktion installiert werden. Es ist erforderlich, einen Mindestabstand von 10 cm zu brennbaren Materialien einzuhalten. In diesem Fall müssen entsprechende Maßnahmen getroffen werden, um eine thermische Isolierung der brennbaren Teile sicherzustellen. Das Gerät darf nur auf einer nicht brennbaren Oberfläche oder an einer nicht brennbaren Wand installiert werden. **Vom Hersteller oder seinem Vertreter gesicherte Teile des Geräts dürfen von der Person, die die Installation durchführt, nicht verändert werden.**

4. SICHERHEITSMASSNAHMEN IM HINBLICK AUF DEN BRANDSCHUTZ

- Die Bedienung des Geräts darf nur von erwachsenen Personen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf sicher und gemäß den geltenden Normen des jeweiligen Marktes verwendet werden.

Brandschutz in Bereichen mit besonderem Risiko oder Gefährdung

Schutz vor Hitzeeinwirkung

- Das Gerät muss so aufgestellt oder befestigt werden, dass es stabil auf einer nicht brennbaren Unterlage steht oder hängt.

In einem Abstand von weniger als der Sicherheitsdistanz dürfen keine Gegenstände aus brennbaren Materialien in der Nähe des Geräts platziert werden. (Der Mindestabstand zwischen dem Gerät und brennbaren Materialien beträgt 10 cm.)

Tabelle: Brennbarkeitsstufe von Baumaterialien gemäß ihrer Klassifizierung

Brennbarkeitsstufe	Baumaterialien
A – nicht brennbar	Granit, Sandstein, Beton, Ziegel, Keramikfliesen, Putz

Brennbarkeitsstufe	Baumaterialien
B – schwer entflammbar	Akumin, Heraklit, Lihnos, Itaver
C1 – schwer brennbar	Laubholz, Sperrholz, Hartpapier, Resopal
C2 – mittel brennbar	Spanplatten, Solodur, Korkplatten, Gummi, Bodenbeläge
C3 – leicht brennbar	Faserplatten, Polystyrol, Polyurethan, PVC

- Die obige Tabelle enthält Informationen zur Brennbarkeitsstufe von gängigen Baumaterialien. Geräte müssen sicher installiert werden. Bei der Installation sind außerdem die entsprechenden Planungs-, Sicherheits- und Hygienevorschriften zu beachten:
- Brandschutz von lokalen Geräten und Wärmequellen
- Brandschutz in Bereichen mit besonderem Risiko oder Gefährdung
- Schutz vor Hitzeeinwirkung

5. INSTALLATION

Wichtig: Der Hersteller übernimmt keinerlei Garantie für Mängel, die durch unsachgemäße Verwendung, Nichtbeachtung der in der beigefügten Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen oder unsachgemäßen Umgang mit den Geräten entstehen. Die Installation, Anpassung und Reparatur von Geräten für Großküchen sowie deren Demontage aufgrund möglicher Beschädigungen der Gaszufuhr dürfen ausschließlich im Rahmen eines Wartungsvertrags durchgeführt werden. Ein solcher Vertrag kann mit einem autorisierten Händler abgeschlossen werden, wobei technische Vorschriften, Normen sowie Vorschriften für die Installation, die Stromversorgung, den Gasanschluss und die Arbeitssicherheit einzuhalten sind. Technische Anweisungen zur Installation und Einstellung sind AUSSCHLIESSLICH für spezialisierte Techniker bestimmt. Die folgenden Anweisungen richten sich an den für die Installation qualifizierten Techniker, damit alle Vorgänge so korrekt wie möglich und gemäß den geltenden Normen ausgeführt werden können. Alle Arbeiten im Zusammenhang mit der Einstellung usw. müssen ausschließlich bei vom Netz getrennten Geräten durchgeführt werden. Sollte es notwendig sein, das Gerät unter Spannung zu halten, ist äußerste Vorsicht geboten. Der Typ des Geräts für die Abzugsinstallation ist auf dem Typenschild angegeben und entspricht Geräten des Typs A1.

6. ANSCHLUSS DES ELEKTRISCHEN KABELS AN DAS NETZ

Installation der Stromzufuhr – diese Zufuhr muss separat abgesichert sein. Dies erfolgt durch einen passenden Leistungsschutzschalter mit einem Nennstrom, der von der Leistung des installierten Geräts abhängt. Die Leistung des Geräts entnehmen Sie dem Typenschild auf der Rückseite (oder Seite) des Geräts. Der angeschlossene Schutzleiter muss länger sein als die anderen Leiter. Schließen Sie das Gerät direkt an das Netz an. Es ist erforderlich, zwischen Gerät und Netz einen Schalter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm zu installieren, der den geltenden Normen und Belastungsanforderungen entspricht. Der Schutzleiter (gelb-grün) darf durch diesen Schalter nicht unterbrochen werden. Geräte, die für den Anschluss an eine Steckdose vorgesehen sind, dürfen nur angeschlossen werden, wenn die Steckdose ordnungsgemäß abgesichert ist. In jedem Fall muss das Netzkabel so verlegt werden, dass es an keiner Stelle eine Temperatur erreicht, die 50 Grad über der Umgebungstemperatur liegt. Bevor das Gerät an das Netz angeschlossen wird, muss sichergestellt werden:

- Der vorgeschaltete Leistungsschutzschalter und die interne Verkabelung halten die Strombelastung des Geräts aus (siehe Typenschild).
- Die Stromversorgung ist mit einer wirksamen Erdung ausgestattet, die den Normen des jeweiligen Marktes und den gesetzlichen Vorgaben entspricht.
- Die Steckdose oder der Schalter in der Stromzufuhr sind gut vom Gerät aus zugänglich.
- Das elektrische Anschlusskabel des Geräts besteht aus ölbeständigem Material.

Wir lehnen jegliche Verantwortung ab, wenn diese Normen nicht eingehalten werden oder die oben genannten Grundsätze verletzt werden. Vor der ersten Inbetriebnahme muss das Gerät gemäß der Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“ gereinigt werden. Das Gerät muss über eine

Schraube mit Erdungssymbol geerdet werden.

- Stecken Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen in die Steckdose und ziehen Sie ihn nicht durch Ziehen am Netzkabel heraus!
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen.
- **Der Netzanschlusspunkt darf maximal die folgende Impedanz aufweisen: ZMAX = 0,042 + j 0,026 Ω für Phasenleiter und 0,028 + j 0,017 Ω für den Neutralleiter.**

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die Spannungs- und Frequenzwerte auf dem Typenschild mit denen des Stromnetzes übereinstimmen.

- Das Gerät ist für den Betrieb mit der auf dem Typenschild auf der Rückseite des Geräts angegebenen Netzspannung vorgesehen.

- Um das Gerät an das Stromnetz anzuschließen, führen Sie das Netzkabel (auf die richtige Länge gekürzt) durch die Öffnung auf der Rückseite des Geräts und stecken den Stecker in die Anschlussdose auf der rechten Seite. durch die Öffnung auf der Rückseite des Geräts führen und den Stecker in die Anschlussdose auf der rechten Seite einstecken, wobei die Anweisungen im elektrischen Anschlussplan zu beachten sind. Stecken Sie dann einen für die Nennleistung ausgelegten Standardstecker in das Netzkabel und stecken Sie es in eine geeignete vergewissern Sie sich zuvor, dass die Steckdose über die richtige Erdung gemäß den geltenden Normen verfügt.

- Bei direktem Anschluss an das Stromnetz muss ein 4-poliger Schalter zwischen dem Gerät und dem Stromnetz eingebaut werdender für die Last ausgelegt ist und dessen Kontakte einen Mindestabstand von 3 mm haben, wenn der Schalter ausgeschaltet ist.

- Überprüfen Sie beim Betrieb des Geräts, dass die Schwankung der Versorgungsspannung innerhalb einer maximalen Toleranz von ±10% des Nennspannungswertes liegt.

- Außerdem muss das Gerät an ein Potentialausgleichssystem angeschlossen werden, das auf seine Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften überprüft werden muss.

7. ANWEISUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

ANWEISUNGEN FÜR SD-MODELLE

Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden. Jede andere Verwendung ist eine Fehlanwendung. Unter

lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

VERBRAUCH

Das Gerät ist zum Kochen, Aufwärmen, Grillen und Warmhalten von Speisen mit Infrarotstrahlen von

die hohe Temperatur, die von der Wärmequelle im oberen Teil des Geräts erzeugt wird. Durch die Höhenverstellung der Rostabdeckung lässt sich die Hitze auf dem Kochgut regulieren. Je größer der Abstand zwischen den Speisen und dem Heizelement ist, desto geringer ist die Hitzeintensität.

Bevor Sie den Salamander zum ersten Mal einschalten, entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und reinigen Sie das Gerät gründlich, indem Sie alle

schützende industrielle Fettvaseline, wie folgt:

- reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Schwamm und einem milden Reinigungsmittel;
- den Rost mit sauberem Wasser abspülen

EINSTELLUNG (Abb. 1)

- 1Wahl der Heizelemente:

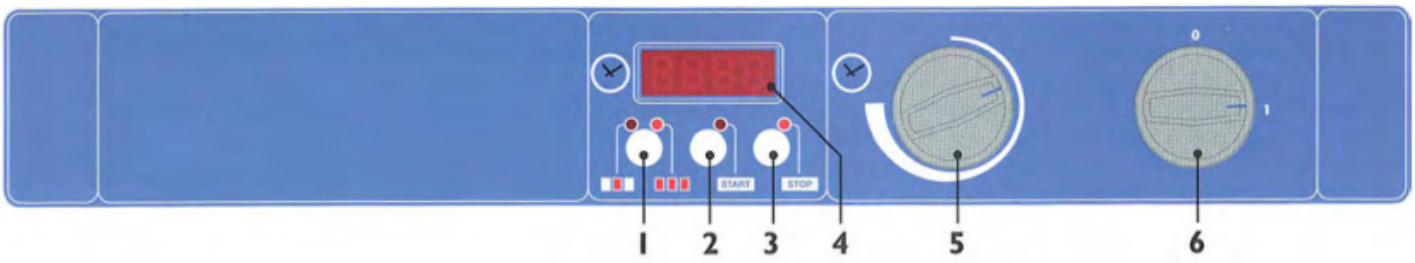
geräte mit zwei Widerständen: Wenn die LED L1 leuchtet, heizen beide Widerstände mit maximaler Leistung, wenn die rechte LED L2 leuchtet,

beide Widerstände heizen abwechselnd).

Geräte mit drei oder vier Widerständen: Wenn die linke LED L1 leuchtet, heizen nur die mittleren Widerstände, wenn die rechte LED L2 leuchtet, arbeitet das Gerät mit maximaler Leistung und die mittleren Widerstände heizen abwechselnd).

- 2 START-Taste
- 3 Die STOP-Taste kann auch zum Ausschalten des Summers verwendet werden.

Abb. 1



SALAMANDER MIT DREI HEIZELEMENTEN

ON:

- Schalten Sie den Netzschalter in Richtung des Geräts aus.
- Schalten Sie den Drehknopf (6) auf Position 1.
- Stellen Sie die Garzeit (15 Sekunden bis 15 Minuten) durch Drehen des Knopfes (5) ein. Die eingestellte Zeit wird auf dem Display (4) angezeigt
- Drücken Sie die Taste (1), um das Heizelement zu wählen.

Wenn bei der Ausführung mit 3 Heizelementen das Licht (2) eingeschaltet ist, wird das mittlere Heizelement während des Kochens in regelmäßigen Abständen eingeschaltet.

Wenn bei der Ausführung mit 4 Heizelementen die Leuchte (2) eingeschaltet ist, werden die beiden mittleren Heizelemente während des Kochens in regelmäßigen Abständen abwechselnd eingeschaltet.

Dieses System des Ein- und Ausschaltens der zentralen Heizelemente gewährleistet eine gleichmäßige Wärmeverteilung über die gesamte Oberfläche des Geräts.

- Drücken Sie die Taste (2), um den Garvorgang zu starten.
- Am Ende der eingestellten Garzeit schaltet sich der Salamander automatisch aus und der Summer schaltet sich ebenfalls aus. Drücken Sie die Taste (3), um das Gerät auszuschalten.

NICHT ÜBERSEHEN!:

- Durch erneutes Drücken der Taste (2) startet der Salamander einen neuen Kochzyklus mit den gleichen Einstellungen wie der vorherige Zyklus.
- Durch Drücken der Taste (3) kann der Salamander während des Garvorgangs ausgeschaltet werden, ohne dass ein Summersignal ertönt.

ANLEITUNG FÜR MODELLE MIT PLATTE (mit Platte ausgestattet)

- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden. Jede andere Verwendung gilt als Missbrauch. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

VERBRAUCH

AUS:

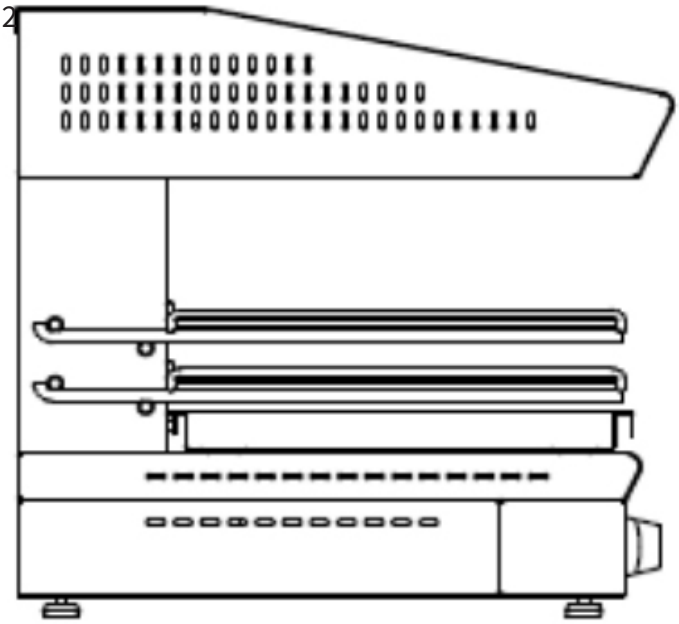
- Drücken Sie die Taste (3).
- Schalten Sie den Drehknopf (6) auf Position 0.
- Schalten Sie den Netzschalter in Richtung des Geräts ein.

COOKING Modus

- Durch Einstellen der Höhe des Grilldeckels kann die Hitze des Grillguts reguliert werden. Je größer der Abstand zwischen dem Grillgut und dem Heizelement ist, desto geringer ist die Hitzeintensität. Bei Geräten mit festem Grilldeckel (SFH..) wählen Sie die Hitzeintensität, indem Sie die Pfanne auf verschiedene Höhen stellen, wie in Abb. 2 gezeigt.

A b b .

2



:htig beim Umgang mit dem Rost.

Modus HEAT CONSERVATION:

Der Salamander muss sich in maximaler Höhe über der Platte befinden (Abb. 3).

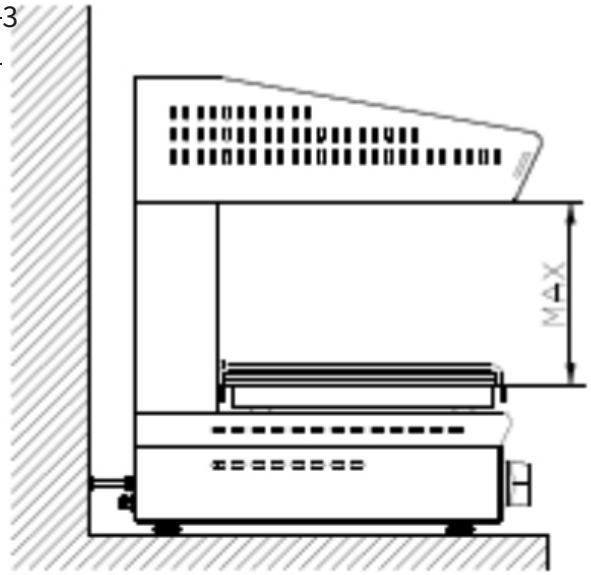
Durch das Ein- und Ausschalten der seitlichen Heizelemente behält das Gargut im Topf die im vorherigen Kochzyklus erreichte Temperatur bei.

EINSTELLUNGEN

Bevor Sie den Salamander zum ersten Mal einschalten, entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und reinigen Sie das Gerät gründlich, indem Sie alle Reste von schützendem Industriefett wie folgt entfernen:

Abb. 3

- hwamm und einem milden Reinigungsmittel;
- .



Steuerelemente (Abb. 4)

1a Auswählen des linken Heizelements

1b Wahl des/der mittleren Heizelemente(s)

1c Die Wahl des richtigen Heizelements

2 Wählen Sie den Kochmodus (COOKING) oder den Wartungsmodus (MAINTENANCE)

3 START-Taste und STOP-Taste

4 Anzeige

5 Decoder für die Einstellung der Garzeit oder des Temperaturhaltemodus

6 Hauptschalter

KOCHMODUS:

ON:

- Schalten Sie den Netzschalter in Richtung des Geräts aus.
- Schalten Sie den Drehknopf (6) auf Position 1.

Die Anzeige (4) blinkt und zeigt die letzte Einstellung an.

- Drücken Sie die Taste (2), um die Funktion COOKING einzuschalten: die entsprechende LED blinkt.
- Drehen Sie den Decoderknopf (5), um die Garzeit einzustellen: Diese Zeit wird auf dem Display (4) angezeigt.
- Schalten Sie die gewünschten Heizelemente ein, indem Sie die entsprechenden Tasten (1) drücken. Das Heizelement beginnt zu heizen, sobald die entsprechende LED aufleuchtet
- Wenn Sie alle drei (oder vier) Heizelemente auswählen, wird das mittlere Element ein- und ausgeschaltet.die Verbindung wird in regelmäßigen Abständen hergestellt, um eine gleichmäßige Wärme-

AUTOMATISCH (DURCH DEN VORSTAND):

Stellen Sie die Schüssel mit dem Gargut in Richtung Rückseite des Kochfeldes, um den Erkennungsmechanismus auszulösen.

Das Gerät schaltet automatisch in den START-Modus, um den Garvorgang zu starten.

AUS:

- Nach Ablauf der eingestellten Kochzeit wird der Kochzyklus automatisch beendet und ein akustisches Signal ertönt. Wenn keine Garzeit eingestellt wurde, bleibt das System im START-Modus, bis der Topf vom Kochfeld genommen wird, oder

die Taste (3) nicht gedrückt wird, wodurch die entsprechende STOP-LED aufleuchtet.

- Schalten Sie den Drehknopf (6) auf Position 0.

- Schalten Sie den Netzschalter in Richtung des Geräts ein.

NICHT ÜBERSEHEN!: Der Bediener kann das Gerät jederzeit STOPP-SPUSHEN oder die Heizelemente ein- oder ausschalten, indem er die Tasten auf dem Bedienfeld (1) drückt oder den Decoder (5) zur Einstellung der Garzeit verwendet.

WARTUNGSMODUS

ON:

- Schalten Sie den Netzschalter in Richtung des Geräts aus.

- Schalten Sie den Drehknopf (6) auf Position 1.

- Die Anzeige (4) blinkt und zeigt die letzte Einstellung an.

- Drücken Sie die Taste (2), um die Funktion MAINTENANCE zu aktivieren: die entsprechende LED blinkt.

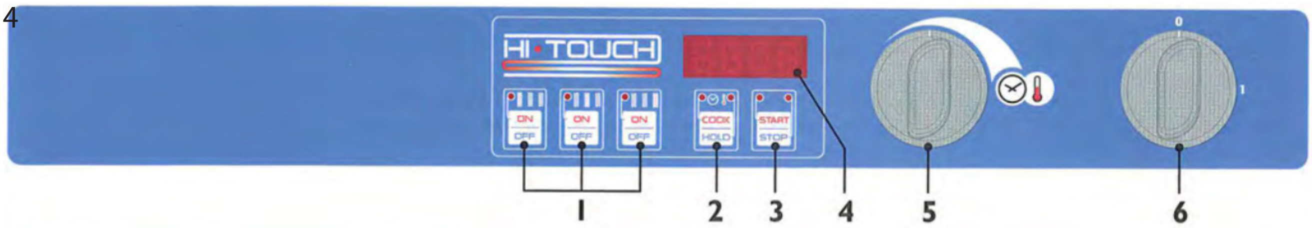
- Stellen Sie die Heizintensität (1 bis 8) durch Drehen des Decoderknopfes (5) ein. Der eingestellte Wert wird auf dem Display (4) angezeigt.

- Es gibt zwei Möglichkeiten, diesen Zyklus zu starten:

HAND:

Drücken Sie die Taste (3), um die START-Funktion zu aktivieren (die entsprechende LED blinkt).

Abb.: 4



- Der Zyklus WARTUNG kann beendet werden, indem die Schüssel von der Kochplatte genommen oder die Taste (3) gedrückt wird, woraufhin die entsprechende STOP-LED aufleuchtet.

ANWEISUNGEN FÜR ST-MODELLE (mit Platte ausgestattet)

- Schalten Sie den Drehknopf (6) auf Position 0.

- Schalten Sie den Netzschalter in Richtung des Geräts ein.

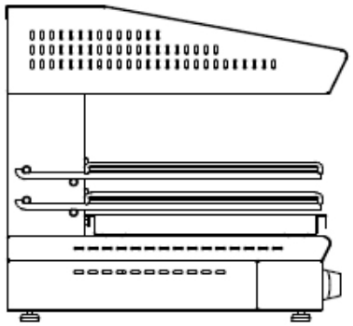
Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden. Jede andere Verwendung gilt als Missbrauch. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

COOKING-Modus:

Durch Einstellen der Höhe des Grilldeckels kann die Hitze des Grillguts reguliert werden. Je größer der Abstand zwischen dem Grillgut und dem Heizelement ist, desto geringer ist die Hitzeintensität.

MAINTENANCE-Modus:

Die Rostabdeckung muss sich in maximaler Höhe über dem Kochfeld befinden (Abb. 2). Wechselseitige Heizelemente halten das Kochgut auf dem Topf auf der während des Kochvorgangs erreichten Temperatur.



A b b . 2

EINSTELLUNGEN

Bevor Sie den Salamander zum ersten Mal einschalten, entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und reinigen Sie das Gerät gründlich, indem Sie alle Reste von schützendem Industriefett wie folgt entfernen:

- reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Schwamm und einem milden Reinigungsmittel;
- [illegible]

Ein/Aus-Taste; wenn das Gerät ausgeschaltet wird, werden auch alle Funktionen ausgeschaltet.

Mit dieser Taste können Sie den Koch- und Warmhaltemodus starten oder beenden;

Mit dieser Taste können Sie im manuellen Kochmodus entweder den Kochmodus oder den Warmhaltemodus wählen; wenn Sie ein Programm wählen, können Sie vom Koch- in den Warmhaltemodus wechseln und umgekehrt;

Diese Tasten erhöhen oder verringern die Dauer und/oder die Intensität der Wärme im Wartungsmodus

MANUELLER MODUS

Schalten Sie den Salamander durch Drücken der ON/OFF-Taste ein.

Mit dieser Taste können Sie den Kochzyklus entweder mit allen Heizelementen oder nur mit den mittleren Heizelementen einstellen;

Garzeit beendet und der Summer aktiviert). wenn Sie die Taste START/STOP drücken oder den Teller abnehmen (die Tellererkennung schaltet das Gerät aus), schaltet sich der Modus WARTUNG aus.

AUTOMATISCHER MODUS

Schalten Sie den Salamander durch Drücken der ON/OFF-Taste ein

Wählen Sie das gewünschte Programm, indem Sie die Taste P1, P2 oder P3 drücken

Drücken Sie START, oder legen Sie die Karte auf das Gerät, um diese Karte wie im manuellen Modus zu erkennen.

PROGRAMMEINSTELLUNGEN

Schalten Sie den Salamander durch Drücken der ON/OFF-Taste ein

Halten Sie die Taste für das gewünschte Programm (P1, P2 oder P3) gedrückt, bis die Anzeige blinkt

Stellen Sie den Koch- oder Haltemodus durch Drücken der Taste SELECT/REST ein und stellen Sie dann die Zeit mit den Tasten + und - ein.

Wenn die Betriebsart Garen gewählt wurde, können Sie am Ende des Garvorgangs den Modus "Halten" einstellen, indem Sie unmittelbar nach der Einstellung der Zeit die Taste SELECT/REST drücken und dann die Heizintensität von 1 bis 8 einstellen. Drücken Sie diese Taste erneut, um das Programm zu speichern. Wenn Sie die Programmtaste erneut drücken, ohne vorher den Haltemodus einzustellen, wird der Garzyklus nur gespeichert.

AUS:

Wenn Sie fertig sind, schalten Sie das Gerät mit dem EIN/AUS-Schalter und dem Mehrfachschalter am Gerät aus.

8. REINIGUNG UND WARTUNG

Es wird empfohlen, das Gerät mindestens einmal im Jahr von einem Fachkundendienst überprüfen zu lassen. Alle Eingriffe am Gerät dürfen nur von einer qualifizierten Person durchgeführt werden, die für solche Arbeiten autorisiert ist. **ACHTUNG!** Das Gerät darf nicht mit direktem oder Hochdruckwasser gereinigt werden. Reinigen Sie das Gerät täglich. Eine tägliche Wartung verlängert die Lebensdauer und Effizienz des Geräts. Schalten Sie immer die Hauptstromzufuhr des Geräts aus. Reinigen Sie die Edelstahlteile mit einem feuchten Tuch und einem Reinigungsmittel ohne grobe Partikel und wischen Sie sie trocken. Verwenden Sie keine abrasiven oder korrosiven Reinigungsmittel. Achtung! Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, müssen alle Schutzfolien von den Oberflächen entfernt werden. Anschließend reinigen Sie das Gerät gründlich mit Wasser und einem Geschirrspülmittel und wischen es mit einem feuchten Tuch ab. **HINWEIS** Die Garantie deckt keine Verbrauchsteile ab, die dem normalen Verschleiß unterliegen (Gummidichtungen, Glühlampen, Glas- und Kunststoffteile usw.). Ebenso gilt die Garantie nicht, wenn das Gerät nicht gemäß der Anleitung – durch einen autorisierten Techniker nach entsprechenden Normen – installiert wurde oder unsachgemäß behandelt wurde (Eingriffe in die interne Technik usw.) oder von ungeschultem Personal und entgegen der Bedienungsanleitung betrieben wurde. Die Garantie deckt auch keine Schäden ab, die durch Naturgewalten oder äußere Einwirkungen verursacht wurden. **Zweimal jährlich ist eine Kontrolle durch den Kundendienst erforderlich. Geben Sie Transportverpackungen und Geräte nach Ablauf ihrer Lebensdauer gemäß den Vorschriften zur Abfallentsorgung und zur Entsorgung von gefährlichem Abfall ab.**