# Manuel d’instructions



2026-11-14

## Robot multifonction 3 vitesses 20 l 230 V / 1N
## RM 200H

www.rmgastro.com

# TABLE DES MATIÈRES

1. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ 3

2. DONNÉES TECHNIQUES 3

3. EMPLACEMENT DE L'ÉLECTRICITÉ 3

4. MESURES DE SÉCURITÉ DU POINT DE VUE DE LA PROTECTION INCENDIE 3

5. INSTALLATION 4

6. CONNEXION DU CÂBLE ÉLECTRIQUE AU RÉSEAU 4

7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 12

## 1. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Décret du Ministère de santé. 38/21 Sb. Règlement 197/26/CE - Règlement REACH, 1935/24/CE - Règlement relatif au contact alimentaire.

Les produits répondent aux exigences du §26 de la loi n° 258/2 telle qu'en vigeur. Les produits répondent aux exigences de la directive RoHS 215/863/UE, 1/211, 517/214, 215/194, 215/195.

Attention, le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages directs ou indirects résultant d'une mauvaise installation, d'interventions ou de modifications inappropriées, d'un entretien insuffisant, d'une utilisation incorrecte, ou encore d'autres causes mentionnées dans les conditions générales de vente. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage professionnel et doit être manipulé par des personnes qualifiées. Les parties qui ont été réglées et sécurisées par le fabricant ou un technicien agréé ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.

## 2. DONNÉES TECHNIQUES

L'étiquette de données techniques est située sur le panneau latéral ou arrière de l'appareil. Avant l'installation, étudiez le schéma de câblage et toutes les informations suivantes dans les instructions ci-jointes.

| Largeur nette [mm] | Profondeur nette [mm] | Hauteur nette [mm] | Poids net [kg] | Puissance électrique [kW] |
|---|---|---|---|---|
| 470 | 850 | 850 | 100.00 | 0.370 |

| Alimentation | Profondeur brute [mm] | Hauteur brute [mm] | Volume brut [m3] | Volume net [m3] |
|---|---|---|---|---|
| 230 V / 1N - 50 Hz | 570 | 900 | 0.257 | 0.216 |

| Poids brut [kg] | Capacité de poids du récipient de l'appareil [kg] | Largeur brute [mm] |
|---|---|---|
| 120.00 | 20.00 | 500 |

## 3. EMPLACEMENT DE L'ÉLECTRICITÉ

Pour le bon fonctionnement et le placement de l'appareil, il est nécessaire de respecter toutes les normes prescrites suivantes pour le marché concerné. Déballez l'appareil et vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Placez l'appareil sur une surface horizontale (dénivelé maximum jusqu'à 2°). Les petites irrégularités peuvent être nivelées avec des pieds réglables. Si l'appareil est placé de manière à être en contact avec les parois des meubles, ceux-ci doivent résister à une température allant jusqu'à 60°C. L'installation, le réglage, la mise en service doivent être effectués par une personne qualifiée et autorisée à effectuer de telles opérations, selon les normes en vigueur. L'appareil peut être installé individuellement ou en série avec d'autres appareils de notre fabrication. Une distance minimale de 10 cm doit être respectée par rapport aux matériaux inflammables. Dans ce cas, des aménagements appropriés doivent être prévus pour garantir une isolation thermique adéquate des parties inflammables. L'appareil doit être installé uniquement sur une surface ininflammable ou contre un mur ininflammable. **Les composants de l'appareil sécurisés par le fabricant ou son représentant ne doivent pas être modifiés par le personnel effectuant l'installation de l'appareil.**

## 4. MESURES DE SÉCURITÉ DU POINT DE VUE DE LA PROTECTION INCENDIE

- l'appareil ne peut être utilisé que par des adultes
- l'appareil peut être utilisé en toute sécurité conformément aux normes suivantes :

Protection contre l'incendie dans les zones présentant un risque ou un danger particulier

Protection contre les effets de la chaleur

- l'appareil doit être placé de manière à ce qu'il repose ou soit suspendu fermement sur une surface non combustible

Les objets contenant des substances inflammables ne doivent pas être placés sur l'appareil à une distance

inférieure à une distance de sécurité de celui-ci (la plus petite distance entre l'appareil et les substances inflammables est de 10 cm).

Tableau : degré d'inflammabilité des matériaux de construction inclus dans st. inflammabilité des substances et produits

| **Degré d'inflammabilité** | **Matériaux de construction** |
|---|---|
| A - ininflammable | granit, grès, béton, brique, carreaux de céramique, plâtre |
| B – Difficile à inflammer | Acumin, Héraclite, Lihnos, Itaver |
| C1 - hautement inflammable | bois, bois dur, contreplaqué, papier dur, umakart |
| C2 - modérément inflammable | panneaux de particules, solodur, panneaux de liège, caoutchouc, revêtements de sol |
| C3 - Facilement inflammable | panneaux en fibres de bois, polystyrène, polyuréthane, PVC |

- des informations sur le degré d'inflammabilité des matériaux de construction courants sont données dans le tableau ci-dessus. Les appareils doivent être installés de manière sécuritaire. Lors de l'installation, les règles de conception, de sécurité et d'hygiène pertinentes doivent également être respectées selon :
- sécurité incendie des appareils locaux et des sources de chaleur
- protection contre l'incendie dans les locaux présentant un risque ou un danger particulier
- protection contre les effets de la chaleur

## 5. INSTALLATION

**Important :** Le fabricant n'offre aucune garantie pour les défauts résultant d'une utilisation incorrecte, du non-respect des instructions contenues dans le manuel d'utilisation ci-joint et d'une mauvaise manipulation des appareils. L'installation, les modifications et les réparations des appareils pour grandes cuisines, ainsi que leur démontage en raison d'un possible dommage au raccordement de gaz, ne peuvent être effectués que sur la base d'un contrat de maintenance. Ce contrat peut être conclu avec un revendeur autorisé, tout en respectant les prescriptions techniques et les normes, ainsi que les règles concernant l'installation, l'alimentation électrique, le raccordement au gaz et la sécurité au travail. Instructions techniques d'installation et de réglage, à utiliser UNIQUEMENT par des techniciens spécialisés. Les instructions qui suivent se réfèrent à un technicien qualifié pour l'installation afin d'effectuer toutes les opérations de la manière la plus correcte et selon les normes en vigueur. Toute activité liée à la régulation, etc. doit être effectuée uniquement avec l'appareil déconnecté du réseau. S'il est nécessaire de maintenir l'appareil sous tension, il faut faire preuve de la plus grande prudence. Le type d'appareil pour l'évacuation est déclaré sur l'étiquette signalétique, il s'agit d'un appareil A1.

## 6. CONNEXION DU CÂBLE ÉLECTRIQUE AU RÉSEAU

Installation de l'alimentation électrique - cette alimentation doit être sécurisée séparément. Et ceci avec le disjoncteur correspondant du courant nominal en fonction de la puissance absorbée de l'appareil installé. Vérifiez la consommation électrique de l'appareil sur l'étiquette de production située sur le panneau arrière (ou sur le côté) de l'appareil. Le conducteur de terre connecté doit être plus long que les autres conducteurs. L'appareil doit être connecté directement au réseau, il est essentiel d'insérer un interrupteur entre l'appareil et le réseau, avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts, conforme aux normes en vigueur et à la charge. Le conducteur de mise à la terre (jaune-vert) ne doit pas être interrompu par cet interrupteur. Si l'appareil est destiné à être connecté à une prise, il doit être branché au réseau uniquement si la prise dispose d'une protection adéquate. Dans tous les cas, le câble d'alimentation doit être placé de manière à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température de 50 degrés supérieure à celle de l'environnement. Avant de connecter l'appareil au réseau, il faut d'abord s'assurer que :

- le disjoncteur d'alimentation et la distribution interne peuvent supporter la charge actuelle de l'appareil (voir étiquette matricielle)
- le tableau de distribution est équipé d'une mise à terre efficace conformément aux normes et aux con-

ditions fixées par la loi

- la prise ou l'interrupteur de l'alimentation est facilement accessible depuis l'appareil
- L'alimentation électrique de l'appareil doit être réalisée dans un matériau résistant à l'huile

**Nous déclinons toute responsabilité en cas de non-respect de ces normes et en cas de violation des principes ci-dessus. Avant la première utilisation, vous devez nettoyer l'appareil, voir chapitre nettoyage et entretien. L'appareil doit être mis à la terre à l'aide d'une vis portant une marque de mise à la terre.**

- Ne branchez pas la prise d'alimentation dans la prise électrique et ne la retirez pas de la prise avec les mains mouillées ou en tirant sur le câble d'alimentation !
- N'utilisez pas de rallonges ni de prises multiples.
- **Le point de connexion du réseau doit avoir l'impédance maximale ZMAX = 0,042 + j 0,026 Ω pour les conducteurs de phase et 0,028 + j 0,017 Ω pour le conducteur neutre.**

| Modèles | Volume de la bouilloire (l) | Tension (V/Hz) | Valeur du disjoncteur (moteur A/D) | Consommation électrique maximum (W) | Vitesse de l'outil (tr/min) 1 2 3 | Dimensions (cm) | Poids (kg) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RM-500 | 5 | 230 / 50 | 1 x 16 | 750 | 60 / 260 | 38 x 31 x 45,5 | 16 |
| RM-800 | 8 | 230 / 50 | 1 x 16 | 200 | 132 / 284 / 590 | 40 x 30 x 58 h | 25 |
| RM-100 | 10 | 230 / 50 | 1 x 16 | 250 | 106 / 196 / 358 | 45 x 41 x 73,5 h | 65 |
| RM-200 | 20 | 230 / 50 | 1 x 16 | 370 | 106 / 196 / 358 | 45 x 47 x 80 h | 80 |
| RM-22 | 20 | 400 / 3N / 50 | 3 x 16 | 550 | 102 / 183 / 352 | 56 x 57 x 91 h | 110 |
| RM-30 | 30 | 400 / 3N / 50 | 3 x 16 | 750 | 99 / 176 / 320 | 67 x 57 x 116 h | 180 |
| RM-40 | 40 | 400 / 3N / 50 | 3 x 16 | 1200 | 99 / 176 / 320 | 73 x 64 x 130 h | 250 |
| RM-50 | 50 | 400 / 3N / 50 | 3 x 16 | 1500 | 99 / 176 / 320 | 73 x 64 x 130 h | 270 |
| RM-60 | 60 | 400 / 3N / 50 | 3 x 16 | 2250 | 99 / 176 / 320 | 73 x 64 x 130 h | 270 |
| RM-100H | 10 | 230 / 50 | 1 x 16 | 250 | 106 / 196 / 358 | 45 x 41 x 73,5 h | 65 |
| RM-200H | 20 | 230 / 50 | 1 x 16 | 370 | 106 / 196 / 358 | 45 x 47 x 80 h | 80 |
| RM-22H | 20 | 400 / 3N / 50 | 3 x 16 | 550 | 102 / 183 / 352 | 56 x 57 x 91 h | 110 |
| RM-30H | 30 | 400 / 3N / 50 | 3 x 16 | 750 | 99 / 176 / 320 | 67 x 57 x 116 h | 180 |
| RM-40H | 40 | 400 / 3N / 50 | 3 x 16 | 1200 | 99 / 176 / 320 | 73 x 64 x 130 h | 250 |
| RM-50H | 50 | 400 / 3N / 50 | 3 x 16 | 1500 | 99 / 176 / 320 | 73 x 64 x 130 h | 270 |
| RM-60H | 60 | 400 / 3N / 50 | 3 x 16 | 2250 | 99 / 176 / 320 | 73 x 64 x 130 h | 270 |
| RM-60B | 80 | 400 / 3N / 50 | 3 x 16 | 2237 | - | 125 x 90 x 180 pouces | 470 |
| RM-80A | 80 | 400 / 3N / 50 | 3 x 16 | 2237 | - | 125 x 90 x 180 pouces | 470 |

Raccordement du câble d‘alimentation au réseau électrique

Installation de l‘alimentation électrique - cette alimentation doit être protégée séparément. Elle doit être protégée par un disjoncteur approprié dont le courant nominal dépend de la puissance absorbée par l‘appareil installé. Vérifiez la puissance de l‘appareil sur la plaque signalétique située sur le côté de l‘appareil.

La boîte de raccordement de l’appareil se trouve dans la partie inférieure du panneau arrière. Le conducteur de terre raccordé doit être plus long que les autres conducteurs.

Raccorder l’appareil directement au réseau ; il est indispensable d’installer entre l’appareil et le réseau un interrupteur conforme aux normes en vigueur et adapté à la charge, avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts.

Le conducteur de mise à la terre (jaune-vert) ne doit pas être interrompu par cet interrupteur.

Dans tous les cas, le câble d‘alimentation doit être placé de manière à ce qu‘il n‘atteigne à aucun moment une température supérieure de 50 degrés à la température ambiante. Avant de brancher l‘appareil au réseau électrique, il est nécessaire de s‘assurer que

le disjoncteur d‘alimentation et le câblage interne peuvent supporter la charge de l‘appareil (voir l‘étiquette de la matrice)

le réseau de distribution est équipé d‘une mise à la terre efficace conformément aux normes (CSN) et aux conditions

prévues par la loi

la prise ou l‘interrupteur de l‘alimentation est facilement accessible depuis l‘appareil

Nous déclinons toute responsabilité en cas de non-respect de ces normes et en cas de violation des principes

susmentionnés.

Avant la première utilisation, vous devez nettoyer l‘appareil, voir le chapitre „nettoyage et entretien“. L‘appareil doit être mis à la terre à l‘aide de la vis portant le repère de mise à la terre.

Mode d‘emploi

N‘utilisez que les outils prévus pour chaque flux de travail. Sélectionner les outils selon le tableau

Crochet : pâtes lourdes (pain, boulettes, pizza, etc.)

Mélangeur : pâtes légères (pâtisseries fines, biscuits), nappages de gâteaux et salades de légumes) Fouets : crème fouettée, mayonnaise, blancs d‘oeufs et crêpes

Changement d‘outil de travail

Lors du remplacement de l’outil, abaisser la cuve en position basse. Soulever l’outil, le tourner dans le sens inverse des aiguilles d’une montre, l’abaisser et le retirer de l’arbre.

Enfiler le nouvel outil sur l’arbre selon la position du verrou à baïonnette, le tourner à fond dans le sens des aiguilles d’une montre et l’abaisser en position de travail.

Remettre la cuve en position de travail.

Retrait et installation de la cuve (fig. 1)

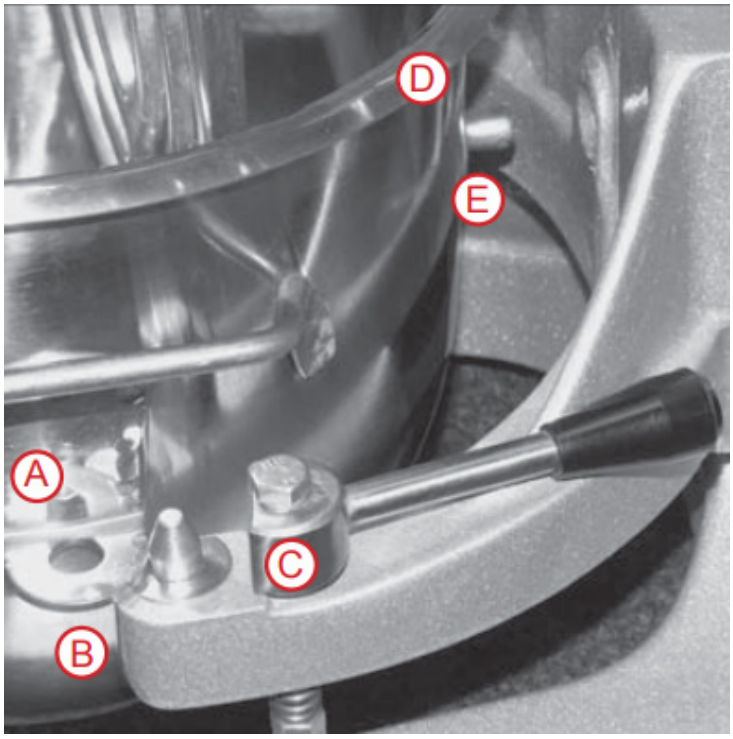
Si le retrait de la cuve est nécessaire, descendre la cuve de la position de travail jusqu’à la position basse limite. Retirer l’outil de travail.

Desserrer les leviers de verrouillage (C) sur les bras, retirer la cuve des axes de guidage (B) et la faire glisser vers l’avant.

Pour remettre la cuve, insérer d’abord le pion de centrage arrière (D) de la cuve dans l’orifice (E) de la carrosserie de la machine, puis engager les attaches latérales (A) sur les goupilles de guidage.

Fixer l’outil de travail et replacer la cuve en position de travail.

Fig. 1




A) Support de la goupille de guidage

B) Goupille de guidage

C) Levier de verrouillage de la bouilloire

D) Goupille de centrage

E) Trou de la goupille de centrage

Sélection de la vitesse de rotation de l‘outil

Les machines ont trois vitesses de fonctionnement, qui peuvent être sélectionnées en fonction du type d‘outil utilisé, de la quantité et du type de remplissage de bouilloire à traiter. Pour déterminer la vitesse correcte :

Crochet : vitesse 1 Mélangeur : vitesse 1 et 2

Fouets : vitesse 1, 2 et 3

le type RM-500 a un cadran rotatif avec une échelle de 1 à 10 (60 - 260 tr/min) Mise en marche et arrêt de la machine

Après avoir réglé la vitesse souhaitée, mettez la machine en marche à l‘aide de la touche START. Arrêtez la machine en appuyant sur le bouton STOP. Pour redémarrer la machine, il est nécessaire de relâcher le bouton STOP (dans le cas du modèle RM-800 en appuyant à nouveau dessus, dans le cas des autres modèles en le tournant dans le sens des flèches) et d‘appuyer à nouveau sur le bouton START. Pour les modèles équipés d‘une minuterie, tournez vers la droite pour régler la durée de fonctionnement dans une fourchette de 1 à 15 minutes et appuyez sur le bouton de démarrage. L‘appareil s‘éteint automatiquement à la fin de la durée réglée. Pour régler la durée de fonctionnement en fonction des besoins, tournez la minuterie dans le sens inverse des aiguilles d‘une montre et appuyez sur la touche START. Pour éteindre la machine, appuyez sur la touche STOP. Attention ! Si la minuterie est en position „0“, la machine ne fonctionne pas !

Pour le modèle RM-500, tourner le bouton de commande sur la position 1 ; selon le type d’aliment, la quantité et la consistance, augmenter progressivement jusqu’à la vitesse souhaitée de 1 à 10 (60 – 260 tr/min). Pour arrêter, tourner le bouton sur la position OFF.

Le modèle RM-800 est équipé d’un disjoncteur thermique contre la surcharge du moteur. En cas de déclenchement, attendre environ 1 minute, retirer une partie du contenu de la cuve, réarmer le disjoncteur (par pression) et remettre la machine en marche.

Si les déclenchements deviennent fréquents, contacter le service après-vente.

Mise en place de la cuve en position de travail

Pour les modèles RM 500, 800, 100 et 200, relever la cuve en position de travail à l'aide du levier de commande. Amener le levier en position de verrouillage, sinon la cuve risque de redescendre en cours de fonctionnement et d'entraîner l'arrêt du micro-interrupteur.

Pour les modèles RM 22 – 60, le levage de la cuve est assuré par rotation de la roue de commande.

Accessoires

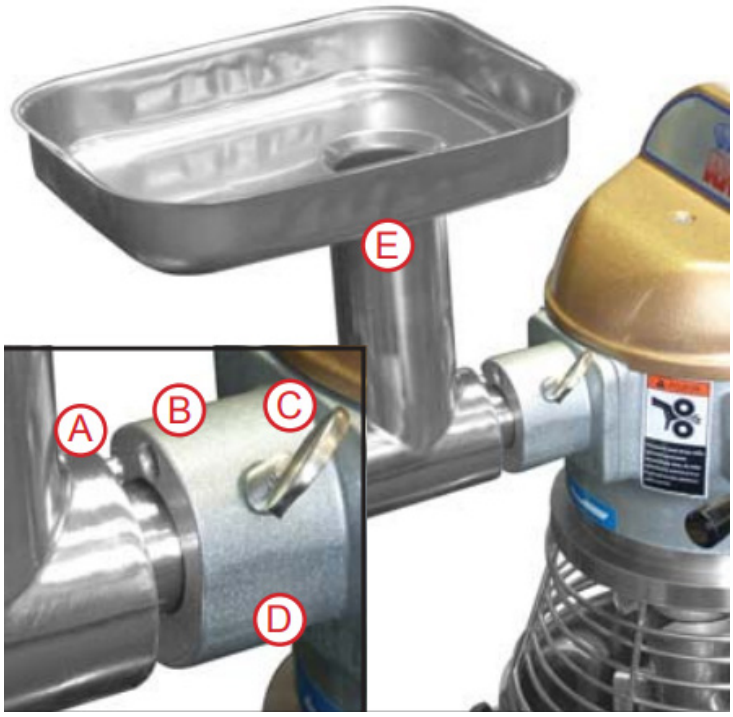
Aux modèles de robots universels portant l'indication de type « H », il est possible de raccorder un hachoir à viande ou un coupe-légumes.

Effectuer toujours le raccordement et le retrait des accessoires à l'arrêt complet de la machine ! Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures ou endommager la machine.

Après avoir installé l'accessoire, procéder comme suit (fig. 2) :

- Retirer le couvercle en plastique de la sortie d'entraînement.
- Desserrer l'écrou papillon (C).
- Graisser l'arbre avec une graisse alimentaire et l'engager dans la bride (D).
- Veiller à ce que le pion de centrage (A) s'emboîte dans l'orifice (B) de la bride.
- Fixer l'accessoire en serrant l'écrou (C).

Fig. 2




A) Goupille de centrage
B) Bride avec trou de centrage
C) Vis de blocage
D) Bride de sortie de raccordement
E) Accessoire hachoir à viande

Vitesses utilisées pour les accessoires

Hachoir à viande : vitesse 1 et 2 (RM-500 échelle 1 à 10, vitesse 70 à 308 tr/min)

Coupe-légumes : vitesse 1, 2 et 3 (échelle RM-500 1 à 10, vitesse 70 à 308 tr/min)

## Options de capacité

| Produit | RM - 500 | RM - 800 | RM - 100 | RM - 200 | RM - 22 | RM - 30 | RM - 40 | RM - 50 | RM - 60 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Purée de pommes de terre | 1,3 kg | 2,1 kg | 3,5 kg | 6,8 kg | 7 kg | 10,4 kg | 13,6 kg | 16 kg | 18,2 kg |
| Pâte à biscuits | 0,9 kg | 1,4 kg | 3,25 kg | | 9,5 kg | | | | |
| Crèmes fouettées | 1,4 l | 2,3 l | 2,5 l | 4,2 l | 5 l | 5,7 l | 8,6 l | 10,5 l | 11,41 l |
| Mayonnaise | 1,4 l | 2,3 l | 2,5 l | | 11 l | | | | |
| Pâte à pain | 1,2 kg | 1,8 kg | 4 kg | 6,8 kg | 7 kg | 13,6 kg | 15,9 kg | 22,7 kg | 31,8 kg |
| Pâte à pizza lourde | 0,6 kg | 1,2 kg | 2,5 kg | 4 kg | 5 kg | 6,4 kg | 13,6 kg | 16 kg | 18,2 kg |
| Pâte à pizza moyenne | 0,75 kg | 1,5 kg | 3,5 kg | 4,5 kg | 7 kg | 9,1 kg | 15,9 kg | 22,7 kg | 31,8 kg |
| Pâte à pizza légère | 1 kg | | | 9,1 kg | | 18,2 kg | 22,7 kg | 27,3 kg | 31,8 kg |
| Gaufres et pâte chaude | 1,5 kg | | | | | 11,6 l | 15,2 l | 19 l | 22,8 l |
| Gâteaux | | | | 9,5 kg | 7,5 kg | 13,6 kg | 18,2 kg | 21,4 kg | 25 kg |

## Déterminer le type d'outil pour chaque travail

| Produit | RM - 500 | RM - 800 | RM - 100 | RM - 200 | RM - 22 | RM - 30 | RM - 40 | RM - 50 | RM - 60 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 - 10 | 1 2 3 | 1 2 3 | 1 2 3 | 1 2 3 | 1 2 3 | 1 2 3 | 1 2 3 | 1 2 3 |
| Purée de pommes de terre | 1 - 7 | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Pâte à biscuits | 1 - 5 | ● ● | ● ● | | ● | | | | |
| Crèmes fouettées | 1 - 10 | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Mayonnaise | 1 - 10 | ● | ● | | ● | | | | |
| Pâte à pain | 1 - 5 | ● | ● | ● | | ● | ● | ● | ● |
| Pâte à pizza lourde | 1 - 5 | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Pâte à pizza moyenne | 1 - 5 | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Pâte à pizza légère | 1 - 5 | | | ● | | ● | ● | ● | ● |
| Gaufres et pâte chaude | 1 - 5 | | | | | ● | ● | ● | ● |
| Gâteaux | 1 - 5 | ● | ● | ● ● | ● | ● ● | ● ● | ● ● | ● ● |
| Pâte à brioche | 1 - 5 | | | ● | | ● | ● | ● | ● |
| Neige fouettée | 1 - 10 | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Pâtes | 1 - 7 | ● | | ● | | ● | ● | ● | ● |

## Engrenages pour outils individuels

| Outil | Vitesse |
|---|---|
| Fouet | 1-2-3 |
| Mélangeur | 1-2 |
| Crochet | 1-2 |







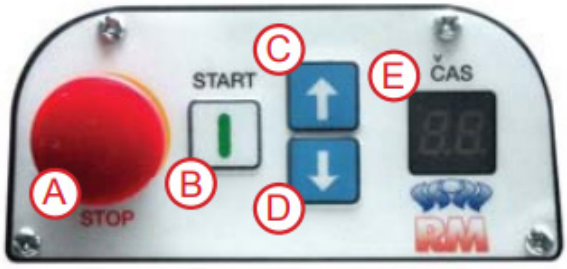
## Panneaux de contrôle

## RM-500



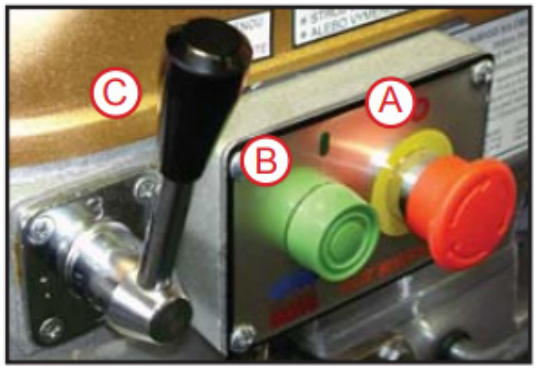

A) Tachymètre
B) Position OFF
C) Vitesse : 1 - la plus lente, 10 - la plus rapide

## RM-800



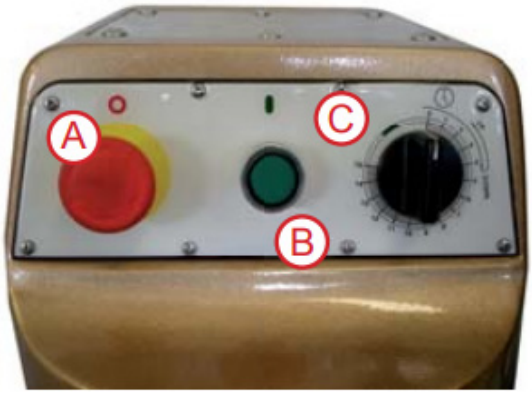

A) Bouton STOP (verrouillage)
B) Bouton START
C) Bouton Time +
D) Bouton Time -
E) Affichage de l‘heure

## RM-100,200



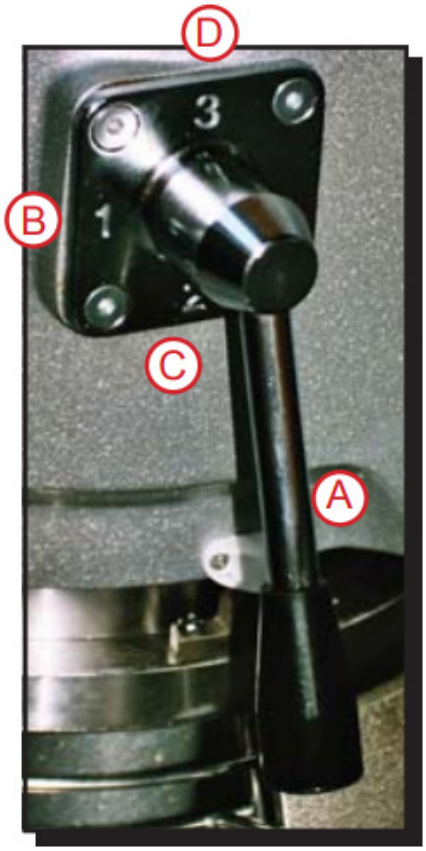

A) Bouton STOP (verrouillage)
B) Bouton START
C) Levier de vitesse

## RM-22,30,40,50,60




A) Bouton STOP (verrouillage)
B) Bouton START
C) Minuterie

Détail du levier de vitesse




A) Levier de changement de vitesse
B) Position - vitesse 1
C) Position - vitesse 2

## 7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Il est recommandé de faire vérifier l'appareil par un service professionnel au moins une fois par an. Toutes les interventions sur l'appareil ne peuvent être effectuées que par une personne qualifiée et autorisée à effectuer de telles actions. **ATTENTION !** L'appareil ne doit pas être nettoyé avec de l'eau directe ou sous pression. Nettoyez l'appareil quotidiennement. Un entretien quotidien prolonge la durée de vie et l'efficacité de l'appareil. Toujours couper l'alimentation principale de l'appareil avant de le nettoyer. Lavez les parties en inox avec un chiffon humide et du détergent sans particules abrasives et séchez-les soigneusement. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou corrosifs. Attention ! Avant d'utiliser l'appareil, il est nécessaire de retirer les films protecteurs de toute la surface, puis de le laver soigneusement avec de l'eau et du détergent à vaisselle, puis essuyez-le avec un chiffon humide. **AVERTISSEMENT** La garantie ne couvre pas les pièces d'usure soumises à l'usure normale (joints en caoutchouc, ampoules, pièces en verre et en plastique, etc.). La garantie ne s'applique pas non plus à l'appareil si l'installation n'a pas été effectuée conformément au manuel – par un technicien autorisé et selon les normes applicables, et si l'appareil a été manipulé de manière incorrecte (interventions internes, etc.) ou utilisé par du personnel non formé et en contradiction avec les instructions d'utilisation. De plus, la garantie ne couvre pas les dommages causés par des influences naturelles ou toute autre intervention extérieure. **Un contrôle par un service agréé est nécessaire 2 fois par an. Les emballages de transport et l'appareil en fin de vie doivent être remis au recyclage, conformément aux réglementations relatives à la gestion des déchets et des déchets dangereux.**

A95D8B76-5E94-413D-8D64-3200142C4C9B\RM 800, RM 100 - 200.pdf