



Manuel d'instructions



2026-06-27

Plaque à induction 4/8 feux TPIT-98ET

www.rmgaastro.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. MODE D'EMPLOI	6
8. 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 vigueur. 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]	Alimentation
800	280	280	70.00	28.000	400 V / 3N - 50 Hz

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. Déballiez 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

Degré d'inflammabilité	Matériaux de construction
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 conditions 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 net-

toyage 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 $Z_{MAX} = 0,042 + j 0,026 \Omega$ pour les conducteurs de phase et $0,028 + j 0,017 \Omega$ pour le conducteur neutre.**

Modèle	DIMENSIONS	ALIMENTATION	PUISSANCE MAXIMALE (kW)	CONSOMMATION MAXIMALE (A)	Bruit dB	Silicone CÂBLE D'ALIMENTATION
TP-98ET	80x90x90h	400V~3N 50/60 Hz	13,6	19,71	/	5 x 2,5 mm ²
TPF-98ET	80x90x90h	400V~3N 50/60 Hz	20,3	30,58	/	5 x 4 mm ²
TPFV-98ET	80x90x90h	400V~3N 50/60 Hz	18,92	27,77	<70	5 x 4 mm ²
TPT-98ET	80x90x90h	400V~3N 50/60 Hz	13,6	19,71	/	5 x 2,5 mm ²

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE :

Attention

Conformément à la réglementation internationale, lors du raccordement de l'appareil, un dispositif automatique de déconnexion omnipolaire du secteur doit être installé en amont de l'appareil ; la distance de contact de cet élément doit être d'au moins 3 mm.

Le bornier de raccordement est situé derrière la paroi arrière. Pour installer le câble d'alimentation, procédez comme suit:

- Retirez le panneau arrière.
- Passez le nouveau câble de connexion dans le presse-étoupe, connectez les fils à la borne correspondante du bornier et fixez-les.
- Fixez le câble avec le presse-étoupe et réinstallez le panneau. Le fil de terre doit être plus long que les autres afin qu'en cas d'endommagement du presse-étoupe, il soit déconnecté après les câbles de tension.

Remarque

Vérifiez que la tension secteur correspond aux données figurant sur la plaque signalétique de l'appareil et qu'une bonne conductivité de la terre est assurée. Veillez à ce que le câblage ne perturbe ni le fonctionnement ni le nettoyage de l'appareil. Assurez-vous également que le câble d'alimentation ne soit jamais soumis à des tensions ou en contact avec des sources de chaleur.

Remarque

Le câble de raccordement doit présenter les caractéristiques suivantes : il doit être de type silicone (résistant à des températures de 180 °C) et sa section doit correspondre à la puissance de l'appareil (voir tableau des spécifications techniques).

ÉQUIPOTENTIEL

L'appareil doit être raccordé à un système de liaison équipotentielle. La vis de raccordement se trouve à l'arrière de l'appareil et est marquée d'un symbole jaune sur sa partie supérieure.

Avertissement

Le fabricant décline toute responsabilité et ne couvre pas sous garantie les dommages causés par ou résultant d'une installation incorrecte ou non conforme aux instructions.

7. MODE D'EMPLOI

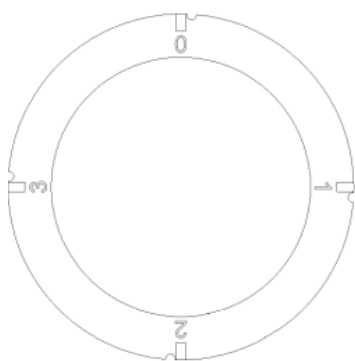
Cet appareil ne doit être utilisé qu'aux fins pour lesquelles il a été conçu, c'est-à-dire pour cuire ou réchauffer des aliments. Toute autre utilisation est inappropriée. De plus, cet appareil est destiné à un usage industriel et ne doit être utilisé que par du personnel qualifié et familiarisé avec les risques liés aux équipements chauds.

Avertissement

L'appareil dégage une chaleur très élevée. Il est donc nécessaire de:

- En fonctionnement normal, faites attention aux zones autour de la surface chaude (risque de brûlures) ;
- **RISQUE DE BRÛLURE** Ne touchez pas la surface chaude avec vos mains ou d'autres parties de votre corps pour éviter les brûlures dues à la température élevée ;
- Après avoir éteint l'appareil, attendez qu'il refroidisse suffisamment avant de le nettoyer ou d'effectuer tout entretien.

Allumer les plaques



Sur le panneau avant, au-dessus de chaque bouton de commande, se trouve une plaque correspondante

portant la désignation 

- Tournez le bouton de commande correspondant à la zone de cuisson de la position « 0 » jusqu'au niveau de chaleur souhaité entre 1 et 3.
- Lorsque l'appareil est allumé, le voyant lumineux s'allume.

Remarque

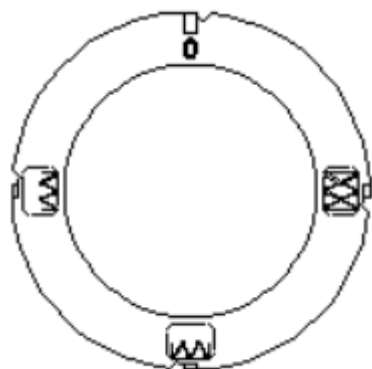
Lors de la première utilisation de la table de cuisson, nous vous recommandons de faire fonctionner tous les foyers à puissance maximale pendant quelques minutes afin d'éliminer l'humidité présente dans l'isolation des résistances.

Il est conseillé d'allumer le foyer à puissance maximale et, une fois la température atteinte, de régler le bouton de commande sur le niveau souhaité. Pour éteindre le foyer, remettez le bouton de commande sur la position « 0 ».

Mise en marche et réglage du four statique électrique



- Tournez le bouton de commande vers la droite et réglez la température souhaitée.
- Tournez le bouton de sélection sur l'une des trois positions.



Élément chauffant inférieur + supérieur



Élément chauffant inférieur



Élément chauffant supérieur

Mise en marche et réglage du four électrique à convection



L'air chaud diffusé par le ventilateur est réparti dans tout l'intérieur du four, permettant une cuisson homogène. La chaleur étant uniforme, différents plats peuvent être cuits simultanément sur plusieurs nive-

aux. Tournez le bouton de commande du panneau de commande de « 0 » à la position souhaitée, entre 50 °C et 300 °C ; les voyants vert et blanc s'allumeront.

- Le voyant vert indique que l'appareil est sous tension.
- Le voyant blanc s'allume lorsque l'élément chauffant est en marche et s'éteint lorsque la température est atteinte. Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton de commande sur la position « 0 ».

MINUTERIE MÉCANIQUE



Les cuisinières sont équipées d'un signal sonore temporisé, capable de signaler une durée maximale de 120 minutes.

Tournez le bouton de commande vers la droite jusqu'à la durée sélectionnée, comprise entre 0 et 120 minutes (voir figure) ; une fois la durée réglée écoulée, le signal sonore retentit.

Type de nourriture	Nombre de tiroirs à partir du dessous	Quantité en kg	Température °C	Temps de cuisson en minutes
Pâtisseries				
À partir de la pâte pétrie, sous forme	1-3	1	175	60
À partir de pâte pétrie, sans moule	1-3-4	1	175	50
Pâte brisée, base de gâteau	1-3-4	0,5	175	30
Pâte brisée avec garniture juteuse	1-3	1,5	175	70
Pâte brisée fourrée sèche	1-3-4	1	175	50
Pâte levée	1-3	1	175	50
Petites pâtisseries	1-3-4	0,5	160	30
Viande				
Rôti sur le gril				
Veau	2	1	180	60
Bœuf	2	1	180	70
Rôti de boeuf anglais	2	1	220	50
Porc	2	1	180	70
Poulet	2	1-1,5	200	70
Rôti sur une plaque à pâtisserie				
Veau	1-3	1	160	90
Bœuf	1-3	1	160	90
Porc	1-3	1	160	90
Poulet	1-3	1-1,5	180	90

Dinde tranchée	1-3	1,5	180	120
Canard	1-3	1-1,5	180	120

Viande mijotée

Ragoût de bœuf	1	1	175	120
Ragoût de veau	1	1	175	110

Poisson

Filets, steaks, cabillaud, merlu, plie	1-3	1	180	30
Maquereau, turbot, saumon	1-3	1	180	45
Huître	1-3	1	180	20

Plats cuits au four

Pâtes au four	1-3	2	185	60
Légumes au four	1-3	2	185	50
Soufflé sucré-salé	1-3	0,75	180	50
Pizzas et calzones	1-3-4	0,5	200	30
Toasts	1-3-4	0,5	190	15

Dégivrage

Premiers cours	1-3	1	200	45
Viande	1-3	0,5	50	50
Viande	1-3	0,75	50	70
Viande	1-3	1	50	110

Remarque

- Les instructions d'utilisation des niveaux indiqués dans le tableau sont les plus adaptées à la cuisson sur plusieurs niveaux.
- Les temps indiqués se réfèrent à une cuisson sur un seul niveau ; si vous utilisez plusieurs niveaux, augmentez le temps de cuisson de 5 à 10 minutes.
- Pour le rosbif, le veau, le porc, la dinde avec os ou les roulades, augmentez le temps de cuisson de 20 minutes.
- Le temps de cuisson peut varier en fonction de la nature des aliments, de leur homogénéité et de leur volume.
- Lors de la première utilisation, il est conseillé de sélectionner une valeur inférieure pour la plage de réglage du thermostat, comme indiqué dans le tableau.
- Le temps de cuisson peut devoir être augmenté en raison de la température plus basse.

ENTRETIEN**Régulier**

En cas d'utilisation prolongée de l'appareil, un entretien régulier est nécessaire pour garantir sa sécurité de fonctionnement ; nous vous recommandons de souscrire un contrat d'entretien.

Attention

L'entretien doit être effectué uniquement par du personnel spécialisé, conformément à la réglementation en vigueur et à nos instructions.

Avant toute opération d'entretien et/ou de nettoyage :

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et/ou coupez l'arrivée de gaz.

- Laissez l'appareil refroidir suffisamment longtemps.
- Ne lavez pas l'appareil au jet d'eau direct ou à haute pression, car toute pénétration d'eau dans les composants électriques pourrait compromettre le bon fonctionnement de l'appareil et des systèmes de sécurité.

Avertissement

Pour l'entretien ou le remplacement des pièces, demandez uniquement des pièces détachées d'origine. Pour optimiser la livraison des pièces détachées, il est important de toujours fournir le numéro de série de l'appareil tel qu'il figure sur la plaque signalétique.

La plaque signalétique se trouve à l'intérieur de la porte pour les appareils équipés de ce compartiment, sur le côté gauche pour les appareils équipés d'un four ou sur le dessus. La deuxième plaque, indiquant le numéro de série et le modèle, se trouve à l'intérieur du panneau de commande (à gauche), et la troisième dans la déclaration de conformité.

Enfin, le numéro de série figure également sur le bon de livraison (après 2008).

Le remplacement de pièces ne peut être effectué que par du personnel agréé et/ou qualifié. Lors du remplacement des composants électriques de l'appareil et des tableaux électriques, respectez scrupuleusement les caractéristiques techniques de la pièce à remplacer, telles qu'indiquées sur celle-ci. L'appareil ne nécessite aucun entretien particulier. Cependant, il est recommandé de vérifier au moins une fois par an (augmenter la fréquence en fonction de l'utilisation si nécessaire):

- L'état des connexions, notamment du bornier et du câble d'alimentation, ainsi que l'état des raccords de gaz;
- Le bon fonctionnement de chaque composant (effectuer un test fonctionnel);
- Pour les appareils équipés d'une résistance rotative, démonter le moyeu, le lubrifier et remplacer les trois joints ou joints toriques pour éviter d'éventuelles fuites.

Des pièces de rechange

Certaines pièces, comme le thermostat ou l'élément chauffant, ou encore le câblage ou les borniers, peuvent être remplacées rapidement et facilement.

Pour remplacer ces composants, procédez comme suit:

- **THERMOSTAT:** après avoir retiré le panneau avant, dévissez les deux vis qui fixent le thermostat au panneau de commande ; après avoir débranché toutes les connexions électriques, démontez les pièces défectueuses et installez-en de nouvelles.
- **INTERRUPTEUR ou RÉGULATEUR D'ÉNERGIE :** Retirez le bouton de commande et ouvrez le panneau de commande, dévissez les deux vis qui fixent l'interrupteur/régulateur au panneau de commande ; après avoir débranché toutes les connexions électriques, remplacez-les.
- **ÉLÉMENT CHAUFFANT :** retirez le panneau de commande et débranchez les câbles de l'élément chauffant. Dévissez le couvercle inférieur qui abrite l'élément chauffant et remettez l'élément retiré en place.

Attention

CONSEILS EN CAS DE PANNE :

Fermer le robinet d'arrivée de gaz et/ou couper l'alimentation électrique à l'aide du dispositif installé en amont de l'appareil et prévenir le service après-vente.

Avertissement

MESURES À PRENDRE EN CAS D'INTERRUPTION PROLONGÉE DU FONCTIONNEMENT :

Fermez le robinet de gaz et/ou coupez l'alimentation électrique et nettoyez l'appareil comme décrit ci-

-dessus.

NETTOYAGE

Nettoyage régulier

Attention

Il est interdit d'utiliser des liquides inflammables pour nettoyer l'appareil.

Pour garantir l'hygiène et préserver l'appareil, nettoyez régulièrement la surface extérieure en veillant à ne pas endommager les câbles et les connexions électriques. Avant tout nettoyage, débranchez l'appareil du secteur. Les pièces en acier doivent être lavées à l'eau tiède avec un détergent neutre, puis soigneusement éliminées de tout résidu de détergent et enfin séchées avec un chiffon sec. N'utilisez pas de détergents abrasifs ou caustiques.

Les pièces émaillées doivent être lavées à l'eau savonneuse. Pour les appareils équipés d'un four, le nettoyage est facilité par le retrait de la grille de support. Un nettoyage minutieux et quotidien prévient les dysfonctionnements et l'accumulation de graisse et/ou de résidus alimentaires. Les aciers utilisés pour la fabrication des appareils professionnels sont testés et de la plus haute qualité. Leurs propriétés les rendent idéaux pour une utilisation au contact alimentaire.

Les recommandations suivantes doivent être respectées pour les appareils en acier inoxydable :

- Les surfaces en acier inoxydable doivent être maintenues propres en permanence afin de garantir leur contact avec l'air.

Sous des couches de calcaire, d'amidon, de blanc d'œuf ou d'autres matériaux, les surfaces peuvent se corroder par manque d'oxygène.

- N'utilisez pas de produits contenant du sel ou de l'acide sulfurique pour éliminer les dépôts calcaires. Des produits adaptés sont disponibles dans le commerce, mais une solution diluée d'acide acétique peut également être utilisée.

- Pour nettoyer les appareils en acier inoxydable, il est conseillé d'utiliser des produits nettoyants spécifiques à ce matériau. Pour un nettoyage léger, une solution diluée de liquide vaisselle peut également être utilisée.

- Ne lavez pas l'appareil avec un jet d'eau sous pression.

- N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant des poudres abrasives ni d'eau de Javel.

- Les appareils électroménagers verrouillables en acier inoxydable doivent toujours rester ouverts pendant les périodes d'inactivité afin de permettre à l'air d'accéder librement aux surfaces métalliques internes.

- L'acier inoxydable ne doit pas être exposé de manière prolongée à des acides concentrés ou à des concentrés aromatiques tels que la saumure, la moutarde, les mélanges d'épices ou autres substances similaires. À une certaine température et concentration, ces substances peuvent détruire passivement la couche passive. Les surfaces de contact doivent donc être immédiatement rincées à l'eau claire et séchées.

- Il est déconseillé d'utiliser des casseroles en acier inoxydable exclusivement pour la cuisson d'aliments dans l'eau salée (pâtes, riz, pommes de terre, etc.). Ces casseroles doivent également être utilisées occasionnellement pour la cuisson d'aliments gras ou de légumes.

Cela permet d'éviter les dommages dus à la corrosion.

- Après la cuisson des aliments dans l'eau salée, rincez les récipients à l'eau douce, car les résidus d'eau salée issus de la cuisson créent des couches de solution saline hautement concentrée pouvant provoquer une corrosion par piqûres.

- Pour prévenir la corrosion secondaire, il est impératif d'éviter tout contact prolongé de l'acier inoxydable avec l'acier ferritique normal.

- Tout point de corrosion secondaire doit être éliminé immédiatement.

- N'utilisez pas d'objets tranchants susceptibles de rayer et d'endommager les composants en acier inoxy-

dable.

8. 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.**