Bedienungsanleitung



2026-11-14

Universal Küchenmaschine 3 Geschwindigkeiten 60 l 400 V / 3N RM 60H

www.rmgastro.com

INHALTSVERZEICHNIS

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. REINIGUNG UND WARTUNG 12

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]
632	1300	1300	280.00	2.250

Wird geladen	Grobtiefe [MM]	Bruttohöhe [MM]	Bruttovolumen [M3]	Nettovolumen [M3]
400 V / 3N - 50 Hz	820	1350	0.808	0.592

Bruttogewicht [kg]	Gewichtskapazität des Gerätsbehälters [kg]	Bruttobreite [MM]
305.00	60.00	730

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 Mate-

rialien 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
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.**

Modelle	Volumen des Kessels (l)	Spannung (V/Hz)	Wert des Leistungsschalters (A/D-Motor)	Leistungsaufnahme maximal (W)	Werkzeuggeschwindigkeit (U/min) 1 2 3	Abmessungen (cm)	Gewicht (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 Zoll	470
RM-80A	80	400 / 3N / 50	3 x 16	2237	-	125 x 90 x 180 Zoll	470

Anschließen des Netzkabels an das Stromnetz

Installation der elektrischen Versorgung - diese Versorgung muss separat abgesichert werden. Dies geschieht durch einen geeigneten Schutzschalter, dessen Nennstrom von der Leistungsaufnahme des installierten Geräts abhängt. Überprüfen Sie die Wattzahl des Geräts auf dem Typenschild an der Seite des Geräts.

Die Klemmenleiste des Geräts befindet sich an der Unterseite der Rückwand. Der angeschlossene Erdungsdraht muss länger sein als die anderen Drähte. Wenn Sie das Gerät direkt an das Stromnetz anschließen, müssen Sie unbedingt einen Schalter mit einem Mindestabstand von 3 mm Abstand zwischen den Kontakten, der den geltenden Normen und Belastungen entspricht. Die Erdungsleitung (gelb-grün) darf durch diesen Schalter nicht unterbrochen werden.

In jedem Fall muss die Zuleitung so verlegt werden, dass sie zu keinem Zeitpunkt eine Temperatur von 50

Grad über der Umgebungstemperatur erreicht. Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, muss sichergestellt werden, dass:

- der Versorgungsschutzschalter und die interne Verkabelung der Belastung des Geräts standhalten (siehe Matrixetikett)
- das Verteilernetz ist mit einer wirksamen Erdung gemäß den gesetzlich vorgeschriebenen Normen (CSN) und Bedingungen ausgestattet
- die Steckdose oder der Schalter in der Zuleitung vom Gerät aus leicht zugänglich ist

Wir lehnen jede Haftung ab, falls diese Standards nicht eingehalten werden und falls gegen die oben genannten Grundsätze verstoßen wird.

Vor dem ersten Gebrauch müssen Sie das Gerät reinigen, siehe Kapitel "Reinigung und Wartung". Das Gerät muss über die Schraube mit der Erdungsmarkierung geerdet werden.

Anweisungen für den Gebrauch

Verwenden Sie nur die für den jeweiligen Arbeitsablauf vorgesehenen Werkzeuge. Wählen Sie die Werkzeuge gemäß der Tabelle aus

Haken: schwere Teige (Brot, Knödel, Pizza, etc.)

Mixer: leichte Teige (feines Gebäck, Kekse), Kuchenbeläge und Gemüsesalate)

rührbesen: Schlagsahne, Mayonnaise, Eiweiß und Pfannkuchen

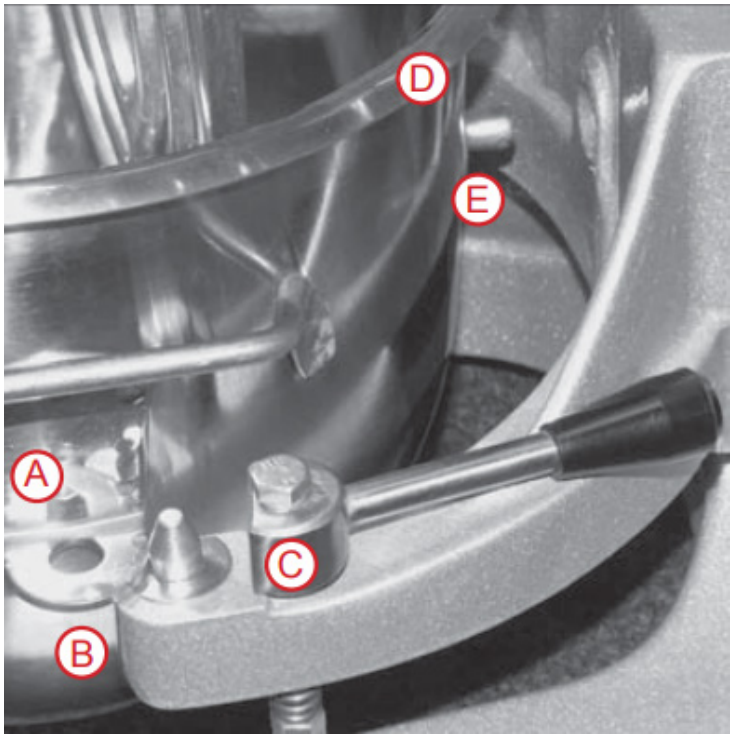
Wechseln des Arbeitswerkzeugs

Beim Wechseln des Werkzeugs den Kessel in die untere Position absenken. Heben Sie das Werkzeug an, drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn und senken Sie es nach unten und von der Welle ab. Das neue Werkzeug entsprechend der Position des Bajonettverschlusses auf die Welle schieben und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen und in die Arbeitsposition absenken. Bringen Sie den Kessel wieder in die Arbeitsposition.

Aus- und Einbau des Heizkessels (Abb. 1)

Wenn der Kessel ausgebaut werden muss, bringen Sie den Kessel von der Arbeitsposition in die untere Endposition. Entfernen Sie das Arbeitswerkzeug. Lösen Sie die Verriegelungshebel (C) an den Armen, entfernen Sie den Kessel von den Führungsstiften (B) und schieben Sie ihn nach vorne. Um den Fräser wieder einzusetzen, schieben Sie zuerst den hinteren Zentrierstift (D) des Fräsers in die Bohrung (E) des Maschinengehäuses und setzen dann die seitlichen Griffe (A) auf die Führungsstifte. Befestigen Sie das Arbeitswerkzeug und stellen Sie den Kessel wieder in die Arbeitsposition.

Abb. 1



A) Führungsstifthalter
B) Führungsstift
C) Kesselverriegelungshebel
D) Zentrierstift
E) Zentrierstiftloch
Auswahl der Werkzeugdrehzahl

Die Maschinen verfügen über drei Betriebsgeschwindigkeiten, die je nach Art des verwendeten Werkzeugs, der Menge und der Art der zu verarbeitenden Kesselfüllung gewählt werden können. Zur Bestimmung der richtigen Geschwindigkeit:
Haken: Geschwindigkeit 1
Mixer: Geschwindigkeit 1 und 2
schneebesen: Stufe 1, 2 und 3
der Typ RM-500 verfügt über einen Drehregler mit einer Skala von 1 bis 10 (60 - 260 U/min)

Ein- und Ausschalten des Geräts

Nachdem Sie die gewünschte Geschwindigkeit eingestellt haben, schalten Sie die Maschine mit der START-Taste ein. Halten Sie die Maschine durch Drücken der STOP-Taste an. Um die Maschine wieder zu starten, müssen Sie die STOP-Taste loslassen (beim Modell RM-800 durch erneutes Drücken, bei den anderen Typen durch Drehen in Pfeilrichtung) und die START-Taste erneut drücken. Bei Modellen, die mit einer Zeitschaltuhr ausgestattet sind, stellen Sie durch Drehen nach rechts die Laufzeit im Bereich von 1 - 15 min ein und drücken Sie die Starttaste. Das Gerät schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch ab. Um die Laufzeit nach Bedarf zu steuern, drehen Sie die Zeitschaltuhr gegen den Uhrzeigersinn und drücken Sie die START-Taste. Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie die STOP-Taste. Achtung! Wenn der Timer auf Position "0" steht, läuft die Maschine nicht!

Beim Typ RM-500 drehen Sie den Drehregler je nach Art der Lebensmittel, Menge und Konsistenz auf Stufe 1 und fügen die gewünschte Geschwindigkeit von 1 bis 10 (60 - 260 U/min) hinzu. Zum Ausschalten drehen

Sie den Drehknopf auf die Position OFF.

Der RM-800 ist mit einem thermischen Überlastungsschutz ausgestattet. Nachdem die Sicherung herausgefallen ist, warten Sie ca. 1 Minute, entfernen Sie einen Teil der Kesselladung, entriegeln Sie die Sicherung (durch Hineindrücken) und schalten Sie das Gerät wieder ein. Wenn die Häufigkeit der Ausfälle zunimmt, muss eine Serviceorganisation gerufen werden!

Einstellen des Heizkessels in die Arbeitsposition

Bei den Modellen RM 500, 800, 100 und 200 wird der Kessel mit Hilfe eines Bedienungshebels in die Arbeitsposition angehoben. Der Hebel muss in die Verriegelungsposition gebracht werden, sonst fällt der Kessel während des Betriebs herunter und der Mikroschalter löst aus.
Bei den Modellen RM 22 - 60 wird der Kessellift durch Drehen des Transportrades gesichert

Zusätzliche Geräte

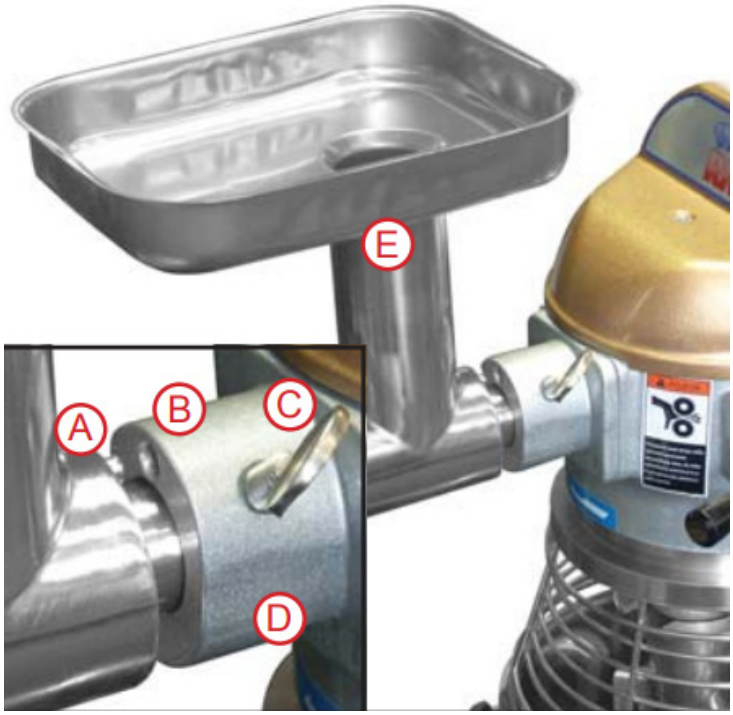
Die Modelle der Universalroboter mit der Typenbezeichnung "H" können an einen Fleischwolf oder einen Gemüseschneider angeschlossen werden.

Befestigen und entfernen Sie Anbaugeräte immer, wenn die Maschine stillsteht! Bei Nichtbeachtung dieser Vorschrift kann es zu Verletzungen oder Schäden an der Maschine kommen.

Nach der Montage des Aufsatzes ist wie folgt vorzugehen: (Abb. 2)

- Entfernen Sie die Kunststoffabdeckung des Antriebsausgangs
- Lösen Sie die Flügelmutter (C)
- die Welle mit Speisefett einfetten und in den Flansch (D) einschieben
- der Zentrierstift (A) muss in die Bohrung (B) im Flansch passen
- Sichern Sie die Verlängerung durch Anziehen der Mutter (C)

Abb. 2



A) Zentrierstift
B) Flansch mit Zentrierbohrung
C) Feststellschraube
D) Anschlussflansch
E) Fleischwolfaufsatz

Für Anbaugeräte verwendete Geschwindigkeiten

Fleischwolf: Geschwindigkeit 1 und 2 (RM-500 Skala 1 bis 10, Geschwindigkeit 70 bis 308 U/min)
Gemüseschneider: Geschwindigkeit 1, 2 und 3 (RM-500 Skala 1 bis 10, Geschwindigkeit 70 bis 308 U/min)

Optionen für die Kapazität

Produkt	RM - 500	RM - 800	RM - 100	RM - 200	RM - 22	RM - 30	RM - 40	RM - 50	RM - 60
Kartoffelpüree	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
Plätzchenteig	0,9 kg	1,4 kg	3,25 kg		9,5 kg				
schlagsahne	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				
Brotteig	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
Pizzateig schwer	0,6 kg	1,2 kg	2,5 kg	4 kg	5 kg	6,4 kg	13,6 kg	16 kg	18,2 kg
Pizzateig mittel	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
Pizzateig leicht	1 kg			9,1 kg		18,2 kg	22,7 kg	27,3 kg	31,8 kg
Waffeln und heißer Teig	1,5 kg					11,6 l	15,2 l	19 l	22,8 l
Torten				9,5 kg	7,5 kg	13,6 kg	18,2 kg	21,4 kg	25 kg
Brötchenteig				8,5 kg		12,3 kg	15,9 kg	19 kg	22,7 kg

Bestimmung des Werkzeugtyps für jede Aufgabe

Produkt	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
Kartoffelpüree	1 - 7	●	●	●	●	●	●	●	●
Plätzchenteig	1 - 5	● ●	● ●		●				
schlagsahne	1 - 10	●	●	●	●	●	●	●	●
Mayonnaise	1 - 10	●	●		●				
Brotteig	1 - 5	●	●	●		●	●	●	●
Pizzateig schwer	1 - 5	●	●	●	●	●	●	●	●
Pizzateig mittel	1 - 5	●	●	●	●	●	●	●	●
Pizzateig leicht	1 - 5			●		●	●	●	●
Waffeln und heißer Teig	1 - 5					●	●	●	●
Torten	1 - 5	●	●	● ●	●	● ●	● ●	● ●	● ●
Brötchenteig	1 - 5			●		●	●	●	●
geschlagener Schnee	1 - 10	●	●	●	●	●	●	●	●
Nudeln	1 - 7	●		●		●	●	●	●

Zahnräder für einzelne Werkzeuge

Werkzeug	Geschwindigkeit
Besen	1-2-3
Mischpult	1-2
Haken	1-2

1) Besen



2) Mixer

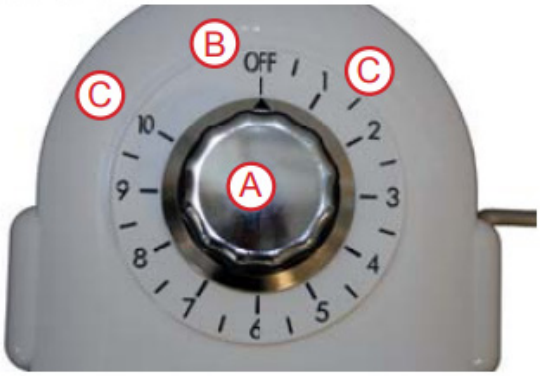


3) Haken



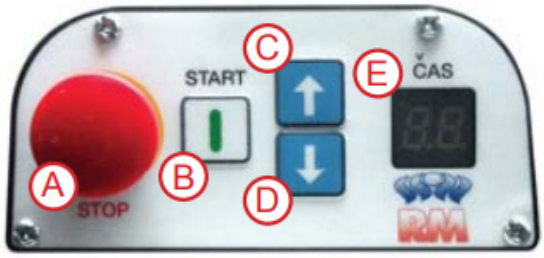
Bedienfelder

RM-500



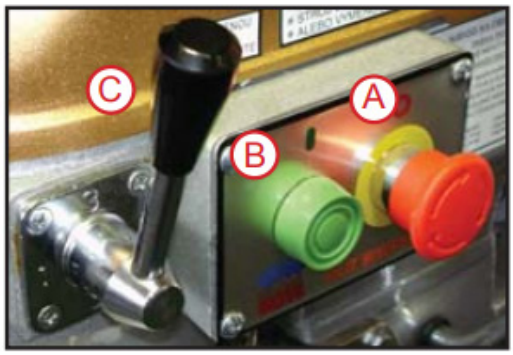
A) Drehzahlmesser
B) AUS-Position
C) Geschwindigkeit: 1 – langsamste, 10 – schnellste

RM-800



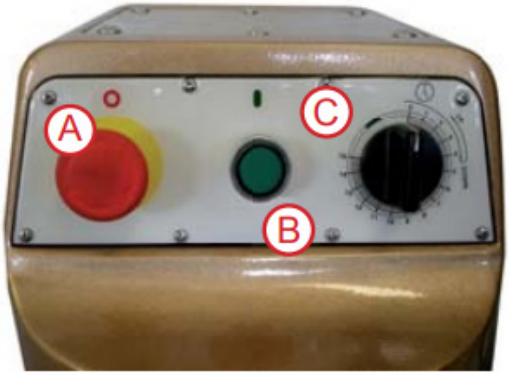
A) STOP-Taste (Sperre)
B) START-Taste
C) Zeittaste +
D) Zeittaste -
E) Zeitanzeige

RM-100,200



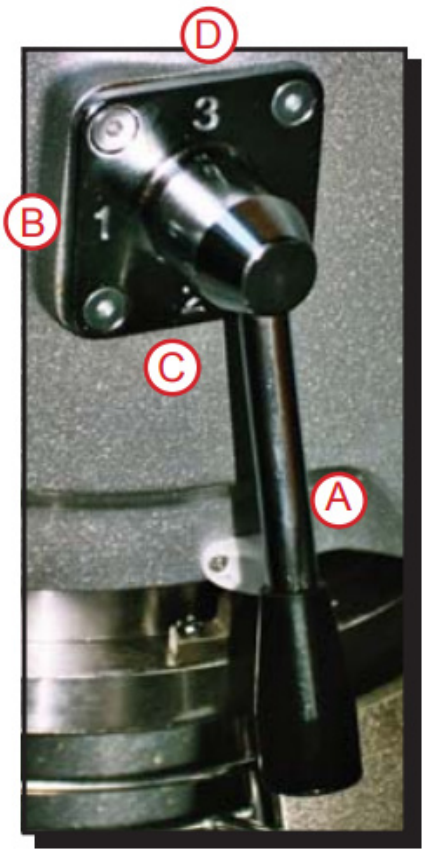
A) STOP-Taste (Sperre)
B) START-Taste
C) Schalthebel

RM-22,30,40,50,60



A) STOP-Taste (Verriegelung)
B) START-Taste
C) Timer

Detail des Schalthebels



A) Schalthebel
B) Position – Gang 1
C) Position – Gang 2
D) Position – Gang 3

7. 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.**

6C89B39C-445A-467C-80A9-04192F8239C8\RM 22 - 60.pdf