# Manuel d’instructions



2026-11-15

## Salamandre numérique 3 éléments chauffants, coulissant, tactile 400 V / 3N ST 32

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. MODE D‘EMPLOI 5

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 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] |
|---|---|---|---|---|
| 570 | 520 | 520 | 58.00 | 4.500 |

| Alimentation | Profondeur brute [mm] | Hauteur brute [mm] | Température maximale de l'appareil [° C] | Volume brut [m3] |
|---|---|---|---|---|
| 400 V / 3N - 50 Hz | 620 | 730 | 230 | 0.310 |

| Volume net [m3] | Poids brut [kg] | Largeur brute [mm] |
|---|---|---|
| 0.172 | 74.00 | 685 |

# 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.**

RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

- Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique, vérifiez que les valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique sont identiques à celles du réseau électrique.

- L'appareil est conçu pour être utilisé avec l'alimentation électrique spécifiée sur la plaque signalétique située à l'arrière de l'appareil.

- Pour raccorder l'unité à l'alimentation secteur, faire passer le câble d'alimentation (raccourci à la bonne longueur) par l'orifice situé à l'arrière de l'appareil et le brancher dans la boîte de distribution située sur le côté droit, en respectant les indications du tableau de raccordement électrique.

Monter ensuite une fiche standard, dimensionnée pour la consommation nominale, sur le câble d'alimentation et l'insérer dans une prise appropriée, après s'être assuré que cette prise est correctement mise à la terre conformément aux normes en vigueur.

- En cas de raccordement direct au réseau, un interrupteur à 4 pôles doit être placé entre l'appareil et le réseau, dont les

contacts ont une distance minimale de 3 mm lorsque l'interrupteur est déconnecté.

- Lors de l'utilisation de l'appareil, vérifiez que la fluctuation de la tension d'alimentation se situe dans une tolérance maximale de ±10% de la valeur de la tension nominale.

- En outre, l'appareil doit être raccordé à un système équipotentiel dont il faut vérifier la conformité avec les normes en

vigueur.

## 7. MODE D'EMPLOI

INSTRUCTIONS POUR LES MODÈLES SD

L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage auquel il est destiné. Toute autre utilisation est une utilisation abusive. A ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

MISE EN MARCHE

L'appareil est conçue pour cuire, réchauffer, griller et maintenir les aliments au chaud grâce à des rayons infrarouges à haute température, produits par une source de chaleur située dans la partie supérieure de l'unité. En réglant la hauteur du couvercle de la grille, il est possible de moduler la chaleur appliquée aux aliments à cuire. Plus la distance entre les aliments et l'élément chauffant est grande, moins l'intensité de la chaleur est élevée.

- Avant la première mise en marche du Salamandre, retirez tous les emballages et nettoyez soigneusement l'unité pour éliminer toute trace de graisse industrielle de protection, comme suit :
- nettoyez l'appareil avec une éponge humide et un détergent doux ;
- rincez la grille à l'eau claire

SETUP (Fig. 1)

- 1Choix des éléments chauffants :

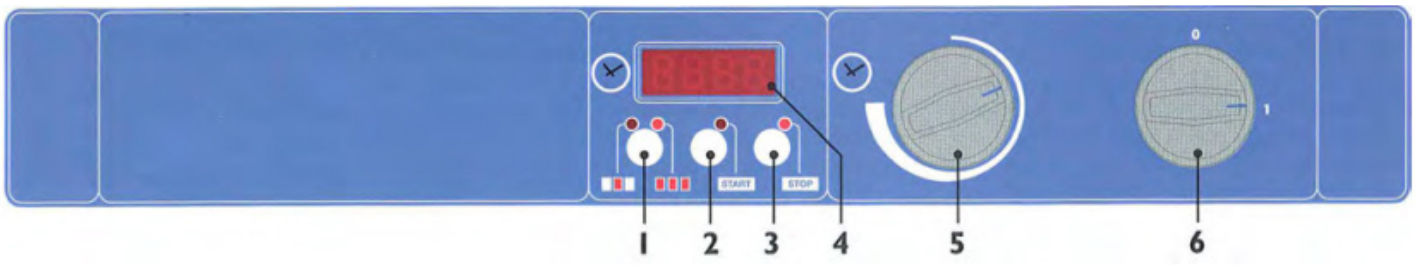
Unités avec deux résistances : si la LED L1 est allumée, les deux résistances chauffent à pleine puissance ; si la LED L2 de droite est allumée, les deux résistances chauffent de manière alternée.

Unités avec trois ou quatre résistances : si la LED L1 de gauche est allumée, seules les résistances centrales chauffent ; si la LED L2 de droite est allumée, l'unité fonctionne à pleine puissance et les résistances centrales chauffent de manière alternée.

- 2 Touche START
- 3 La touche STOP peut également être utilisée pour éteindre le buzzer.
- 4 Affichage de l'heure réglée
- 5 Dispositif de temporisation
- 6 Interrupteur principal (appareils sans fonction de maintien de la température) : 0= OFF ; 1 = ON

Interrupteur principal (appareils avec fonction de maintien de la température) : 0= OFF ; 1 = Préchauffage/ maintien de la température ; 2 = ON

Fig. 1




SALAMANDRE AVEC TROIS ÉLÉMENTS CHAUFFANTS ON :

- - Coupez l'interrupteur principal dans la direction de l'appareil.
- Mettez le bouton rotatif (6) en position 1.
- Réglez le temps de cuisson (15 secondes à 15 minutes) en tournant le bouton (5). La durée réglée s'affiche sur l'écran

(4)

- Appuyez sur le bouton (1) pour sélectionner l'élément chauffant.

Si le voyant (2) est allumé dans la version à 3 éléments chauffants, l'élément chauffant du milieu s'allume à intervalles

réguliers pendant la cuisson.

Si le voyant (2) est allumé dans la version à 4 éléments chauffants, les deux éléments chauffants du milieu s'allument

alternativement à intervalles réguliers pendant la cuisson.

Ce système d'allumage et d'extinction des éléments de chauffage central assure une répartition homogène de la chaleur sur toute la surface de l'appareil.

- Appuyez sur le bouton (2) pour démarrer le cycle de cuisson.
- A la fin du temps de cuisson programmé, la Salamandre s'éteint automatiquement et le buzzer s'éteint également.

Appuyez sur le bouton (3) pour l'éteindre. NE PAS NÉGLIGER !

- En appuyant à nouveau sur le bouton (2), la Salamandre démarre un nouveau cycle de cuisson, avec les mêmes réglages que le cycle précédent.
- La salamandre peut être éteinte pendant la cuisson, sans le signal sonore, en appuyant sur le bouton (3).

OFF :

- Appuyez sur le bouton (3).
- Mettez le bouton rotatif (6) en position 0.
- Allumez l‘interrupteur principal dans la direction de l‘appareil.

NSTRUCTIONS POUR LES MODÈLES AVEC PLAQUE (équipés d‘une plaque)

L‘appareil ne doit être utilisé que pour l‘usage auquel il est destiné. Toute autre utilisation est considérée comme une mauvaise utilisation. Ne laissez pas l‘appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

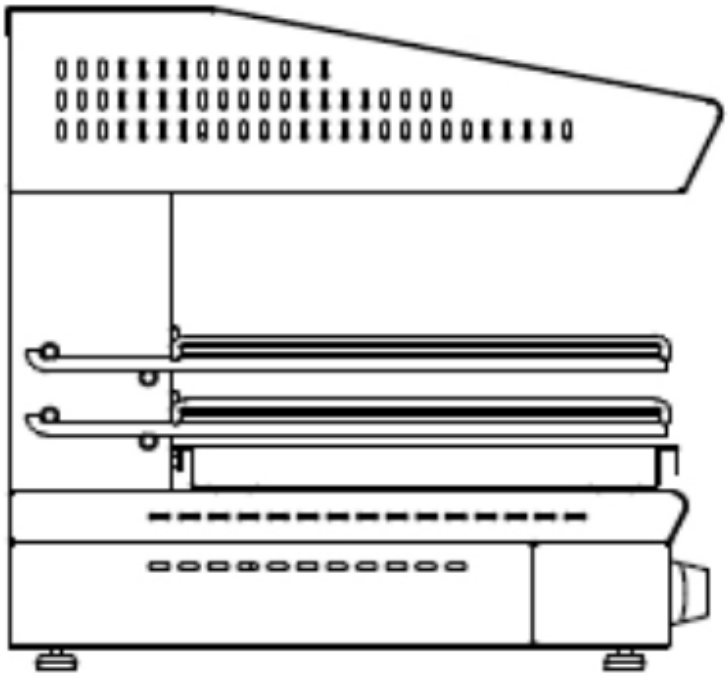
Démarrage

Mode cuisson :

En réglant la hauteur du couvercle du gril, il est possible de réguler la chaleur des aliments à cuire. Plus la distance entre l‘aliment et l‘élément chauffant est grande, plus l‘intensité de la chaleur est faible. Pour les appareils dotés d‘un couvercle de gril fixe (SFH..), il est possible de sélectionner l‘intensité de la chaleur en plaçant le plat à différents niveaux, comme le montre la figure 2.

AVERTISSEMENT : La grille peut être chaude. Soyez prudent lorsque vous manipulez la grille.

Fig. 2



Mode CONSERVATION DE CHALEUR :

La salamandre doit se trouver à une hauteur maximale au-dessus du niveau de la plaque (Fig. 3).

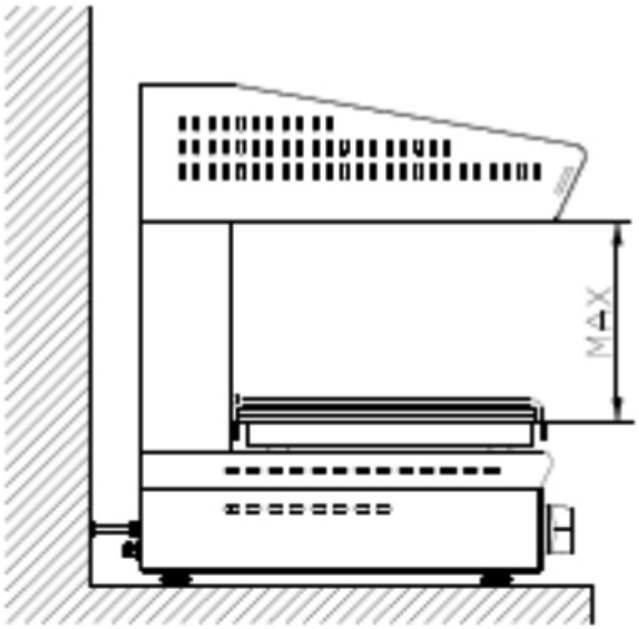
En activant et en désactivant les éléments chauffants latéraux, les aliments contenus dans la casserole conservent la température de cuisson atteinte lors du cycle de cuisson précédent.

PARAMÈTRES

Avant d'allumer la Salamander pour la première fois, retirez tous les matériaux d'emballage et nettoyez soigneusement l'appareil en éliminant toute trace de graisse industrielle protectrice comme suit :

- nettoyer l'appareil avec une éponge humide et un détergent doux ;
- rincer la grille à l'eau claire.

Fig. 3




Contrôles (Fig. 4)

1a Sélection de l‘élément chauffant gauche

1b Sélection de l’élément(s) chauffant(s) central(aux)

1c Sélection de l’élément chauffant droit

2 Sélectionner le mode de cuisson (COOKING) ou d‘entretien (MAINTENANCE)

3 Bouton START et bouton STOP

4 Affichage

5 Décodeur pour le réglage du temps de cuisson ou du mode de maintien de la température

6 Interrupteur principal

MODE DE CUISSON :

ON :

- Coupez l‘interrupteur principal dans la direction de l‘appareil.
- Mettre le bouton rotatif (6) en position 1.

L‘écran (4) clignote pour indiquer le dernier réglage.

- Appuyez sur le bouton (2) pour activer la fonction COOKING : le voyant correspondant clignote.
- Tournez le bouton décodeur (5) pour régler le temps de cuisson : ce temps s‘affiche sur l‘écran (4).
- Allumez les éléments chauffants que vous souhaitez utiliser en appuyant sur les boutons correspondants (1). L‘élément chauffant commence à chauffer dès que le voyant correspondant s‘allume.
- Si vous sélectionnez les trois (ou quatre) éléments chauffants, l‘élément central s‘allume et s‘éteint. Les éléments chauffants sont reliés entre eux à intervalles réguliers afin d‘assurer une répartition uniforme de la chaleur sur toute la surface des bols.
- Il y a deux façons d‘entamer ce cycle :

MANUELLEMENT :

Appuyez sur le bouton (3) pour activer la fonction START (la LED correspondante clignote).

AUTOMATIQUEMENT (AVEC LA PLAQUE) :

Placez le bol contenant les aliments à cuire vers l‘arrière de la table de cuisson pour déclencher le mécanisme de détection.

L‘appareil passe automatiquement en mode START pour démarrer le cycle de cuisson.

OFF :

Lorsque le temps de cuisson réglé est écoulé, le cycle de cuisson s'arrête automatiquement et un signal sonore est émis. Si aucun temps de cuisson n'a été réglé, le système reste en mode START jusqu'à ce que le plat soit retiré de la plaque ou que le bouton (3) soit pressé, ce qui allume la LED STOP correspondante.

- Tournez le bouton rotatif (6) en position 0.
- Mettez l'interrupteur principal en marche dans le sens indiqué sur l'appareil.

NE PAS OUBLIER ! L'opérateur peut à tout moment arrêter l'appareil, allumer ou éteindre les éléments chauffants en

appuyant sur les boutons du panneau (1) ou en utilisant le décodeur (5) pour régler le temps de cuisson.
MODE DE MAINTENANCE

ON :

- Coupez l'interrupteur principal dans la direction de l'appareil.
- Mettez le bouton rotatif (6) en position 1.
- L'écran (4) clignote pour indiquer le dernier réglage.
- Appuyez sur le bouton (2) pour activer la fonction MAINTENANCE : la LED correspondante clignote.
- Réglez l'intensité de la chaleur (1 à 8) en tournant le bouton décodeur (5). La valeur réglée est affichée sur l'écran (4).
- Il y a deux façons d'entamer ce cycle :

MANUELLEMENT :

Appuyez sur le bouton (3) pour activer la fonction START (la LED correspondante clignote).

AUTOMATIQUEMENT (AVEC LA PLAQUE) :

Placez le bol contenant les aliments à cuire vers l'arrière de la table de cuisson pour déclencher le mécanisme de détection.

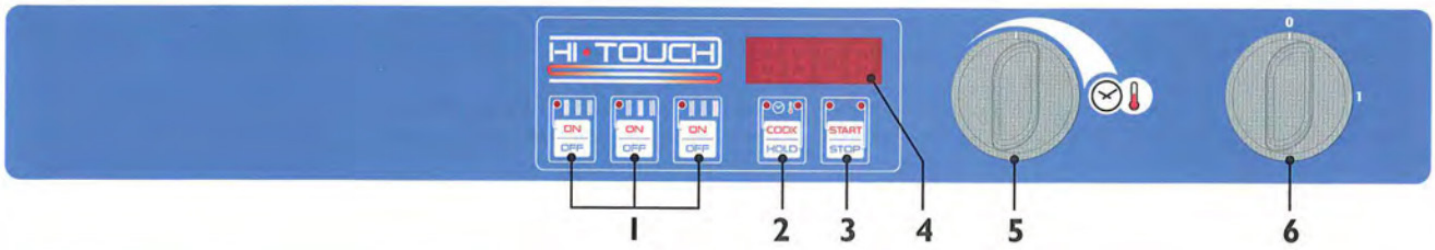
L'appareil passe automatiquement en mode START pour démarrer le cycle de cuisson. OFF :

- Le cycle MAINTENANCE peut être interrompu en retirant le bol de la plaque chauffante ou en appuyant sur le bouton

(3) qui provoque l'allumage du voyant STOP correspondant.

- Mettez le bouton rotatif (6) en position 0.
- Allumez l'interrupteur principal dans la direction de l'appareil.

Fig. 4




INSTRUCTIONS POUR LES MODÈLES ST (équipés d'une plaque)

L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage auquel il est destiné. Toute autre utilisation est considérée comme une mauvaise utilisation. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

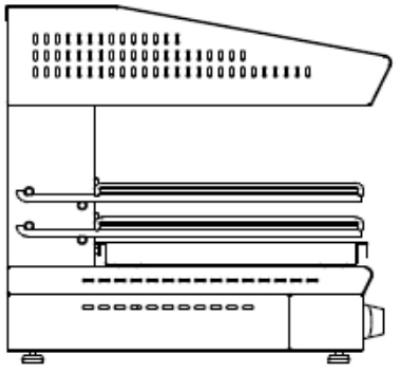
Mode cuisson :

En réglant la hauteur du couvercle du gril, il est possible de réguler la chaleur des aliments à cuire. Plus la distance entre l'aliment et l'élément chauffant est grande, plus l'intensité de la chaleur est faible.

Mode MAINTENANCE :

Le couvercle de la grille doit être à la hauteur maximale au-dessus du niveau de la table de cuisson (Fig. 2). Les éléments chauffants latéraux alternés maintiennent les aliments sur la casserole à la température de cuisson atteinte pendant le cycle de cuisson.

Fig. 2



PARAMÈTRES

Avant d'allumer la Salamander pour la première fois, retirez tous les matériaux d'emballage et nettoyez soigneusement l'appareil en éliminant toute trace de graisse industrielle protectrice comme suit :

- nettoyez l'appareil avec une éponge humide et un détergent doux ;
- rincez la grille à l'eau claire.

INTERFACE UTILISATEUR





Bouton marche/arrêt ; lorsque l'appareil est éteint, toutes les fonctions sont également désactivées.




Cette touche permet de démarrer ou d'arrêter le mode de cuisson et de maintien ;




Cette touche permet de sélectionner soit le mode de cuisson, soit le mode de maintien en mode de cuisson manuelle ; si vous sélectionnez un programme, vous pouvez passer du mode de cuisson au mode de maintien et vice-versa ;



Ces boutons permettent d'augmenter ou de diminuer la durée et/ou l'intensité de la chaleur en mode entretien.




Cette touche vous permet de régler le cycle de cuisson avec tous les éléments chauffants ou uniquement les éléments chauffants du milieu.




Ces touches ne peuvent pas être utilisées lorsque l'appareil est en mode START ; les instructions suivantes ne s'appliquent donc qu'au mode ON ou STOP ; vous pouvez sélectionner un programme en appuyant brièvement sur la touche correspondante. Si vous maintenez cette touche enfoncée, vous pouvez entrer dans le mode de sélection des programmes ; vous pouvez ensuite sauvegarder

MODE MANUEL

Allumez la Salamandre en appuyant sur le bouton ON/OFF

Appuyez sur la touche MODE SELECT pour sélectionner le mode souhaité (cuisson ou maintien - le voyant correspondant s‘allume au-dessus de l‘écran).

Réglez le temps de cuisson et l‘intensité de la chaleur, puis appuyez sur START, ou placez la plaque sur le dispositif de détection de plaque pour démarrer le cycle sélectionné (le mode de cuisson s‘arrêtera après le temps de cuisson programmé et l‘avertisseur sonore s‘activera). La touche START/STOP ou le retrait de la plaque (le dispositif de détection de la plaque éteint l‘appareil) entraîne la désactivation du mode MAINTENANCE.

MODE AUTOMATIQUE

Allumez la Salamandre en appuyant sur le bouton ON/OFF

Sélectionnez le programme souhaité en appuyant sur la touche P1, ou P2, ou P3

Appuyez sur START, ou placez la plaque sur l‘appareil pour détecter cette plaque en mode manuel. PARAMÈTRES DU PROGRAMME

Allumez la Salamandre en appuyant sur le bouton ON/OFF

Maintenez enfoncée la touche du programme souhaité (P1, ou P2, ou P3) jusqu‘à ce que l‘écran clignote.

Réglez le mode de cuisson ou de maintien en appuyant sur la touche SELECT/REST, puis réglez la durée à l‘aide des touches + et -.

Si le mode de cuisson a été sélectionné, vous pouvez régler le mode de maintien à la fin du cycle de cuisson en appuyant sur la touche SELECT/REST immédiatement après avoir réglé l‘heure, puis régler l‘intensité de la chaleur de 1 à 8. Appuyez à nouveau sur cette touche pour enregistrer le programme. Si vous appuyez à nouveau sur la touche programme sans avoir préalablement réglé le mode maintien, le cycle de cuisson ne sera mémorisé.

OFF :

Lorsque vous avez terminé, éteignez l‘appareil à l‘aide de l‘interrupteur ON/OFF et de l‘interrupteur multipositions de l‘appareil.

## 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.**