Bedienungsanleitung

Pizzaofen Snack zweistöckig
FP 67 R

2026-10-07

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. BEDIENUNGSANLEITUNG 5

8. REINIGUNG UND WARTUNG 10

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]**
550	380	380	35.00	2.700

Wird geladen	**Grobtiefe [MM]**	**Tiefe des internen Teils [MM]**	**Durchmesser der Geräte [MM]**	**Bruttohöhe [MM]**
230 V / 1N - 50 Hz	545	370	350	435

Maximale Gerätetemperatur [° C]	**Mindestvorrichtungstemperatur [° C]**	**Anzahl der Hohlräume**	**Dicke der Steinplatten [mm]**	**Bruttovolumen [M3]**
300	50	2	14	0.138

Nettovolumen [M3]	**Bruttogewicht [kg]**	**Bruttobreite [MM]**	**Breite des internen Teils [MM]**
0.107	37.00	580	410

3. ELEKTRISCHE INSTALLATION UND PLATZIERUNG

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

4. SICHERHEITSMASSNAHMEN IM HINBLICK AUF DEN BRANDSCHUTZ

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

Brandschutz in Bereichen mit besonderem Risiko oder Gefährdung

Schutz vor Hitzeeinwirkung

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

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

Tabelle: Brennbarkeitsstufe von Baumaterialien gemäß ihrer Klassifizierung

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

7. BEDIENUNGSANLEITUNG

Achtung! Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, müssen die Schutzfolien vollständig von der gesamten Oberfläche entfernt werden. Anschließend ist das Gerät gründlich mit Wasser und Geschirrspülmittel zu reinigen und danach mit einem feuchten Tuch abzuwischen. Lassen Sie den Ofen vor Beginn des Backens ca. 30 Minuten bei maximaler Leistung laufen, damit Rückstände der Konservierungsmittel ausgebrannt werden.

Für Pizzaofen FPP 36 (Abb. 1)

Das Gerät FP-36 ist ein Backofen mit drei voreingestellten Programmen sowie einem Aufheiz- und einem Temperierprogramm. Die Steuerung erfolgt über einen elektronischen Thermostat, dessen Bedienelemente sich an der Vorderseite des Backofens befinden (siehe Abbildung). Der Backofen wird durch Drücken der Taste „ON/OFF“ ein- bzw. ausgeschaltet. Die vier voreingestellten Programme werden über die Tasten „GROSSE PIZZA“, „KLEINE PIZZA“, „BAGUETTE“ oder „TIME“ aktiviert. Das Aufheizprogramm wird durch Drücken der Taste „PRH“ gestartet. Durch langes Drücken dieser Taste wird das Temperierprogramm gestartet. Zum vorzeitigen Beenden eines Programms sowie zum Beenden des Temperierens dient die Taste „STOP“. Nach dem Einschalten befindet sich das Gerät im Ruhezustand. Dabei wird die Temperatur angezeigt, was durch das Aufleuchten der Anzeige °C rechts neben dem Display signalisiert wird. Nach dem Drücken der Programmtaste „GROSSE PIZZA“, „KLEINE PIZZA“ oder „BAGUETTE“ beginnt der Ofen zu heizen und die Kontrollleuchte der entsprechenden Programmtaste blinkt rot. Die Zeitmessung beginnt, was durch das Aufleuchten der Anzeige TIME rechts neben dem Display signalisiert wird. Bei einer Zeit von mehr als 9 Minuten und 59 Sekunden wird die Zeit nur in Zehn-Sekunden-Schritten angezeigt. Ungefähr alle 12 Sekunden wird für 2 Sekunden die Temperatur angezeigt. Das Erreichen der eingestellten Temperatur (Auswahl L1–L3) wird durch eine grüne Kontrollleuchte signalisiert. Ist die Temperatur höher als die eingestellte Temperatur (Heizelement heizt nicht), leuchtet die Kontrollleuchte dauerhaft. Ist die Temperatur niedriger, blinkt die Kontrollleuchte grün. Nach Ablauf der eingestellten Zeit (Auswahl t1–t3) wird das Programm beendet. Dies wird durch drei Signaltöne des internen Summers in dem im Menü unter r.p. eingestellten Intervall sowie durch einen Wechsel der LED-Farbe von Rot auf Grün signalisiert. Wenn „0“ eingestellt ist, erfolgt keine Wiederholung. Das Signal wird durch Drücken der Taste „STOP“ beendet. Das vierte Programm wird durch Drücken der Taste „TIME“ aktiviert. Auf dem Display wird der voreingestellte Zeitwert angezeigt, der mit den Pfeiltasten nach oben und unten geändert werden kann. Der Wert kann durch Drücken der Taste „START“ bestätigt werden. Alternativ kann die Taste „°C“ gedrückt werden; gleichzeitig wird die voreingestellte Temperatur angezeigt, die analog zur Zeit geändert werden kann. Die Bestätigung des Wertes erfolgt mit der Taste „START“. Durch erneutes Drücken dieser Taste wird das Programm gestartet.

Die Anfangswerte können entweder die zuletzt eingestellten Werte sein; in diesem Fall leuchtet die Kontrollleuchte der Taste „TIME“ grün, oder die voreingestellten Werte; in diesem Fall leuchtet sie rot. Zwischen diesen beiden Modi kann nach Aktivierung des Programms durch gleichzeitiges Drücken der Tasten „TIME“ und „°C“ gewechselt werden. Wenn die Kontrollleuchte orange leuchtet, befindet sich das Gerät im Modus der zuletzt eingestellten Werte und die Temperatur entspricht momentan der Temperatur im Modus der voreingestellten Werte. Das Beenden des Programms wird wie bei den Programmen 1–3 signalisiert. Die Temperatur- und Zeitwerte können auch während des Betriebs aller Programme geändert werden. Dazu wird je nach gewünschter Änderung die Taste „TIME“ oder „°C“ gedrückt. Anschließend wird der Wert mit den Pfeiltasten angepasst. Die Bestätigung erfolgt durch Drücken der Taste „START“. Wird der Wert nicht bestätigt, kehrt das Gerät nach einer bestimmten Zeit zu den ursprünglichen Werten zurück. Dies geschieht ebenfalls nach dem Drücken der Taste „GROSSE PIZZA“, „KLEINE PIZZA“, „BAGUETTE“, „PRH“ oder „ON/OFF“. Das Aufheizprogramm wird durch kurzes Drücken der Taste „PRH“ gestartet. Es wird durch eine rot blinkende LED in der Programmtaste signalisiert. Das Erreichen der voreingestellten Temperatur (Auswahl L4) wird durch drei Signaltöne des internen Summers in dem im Menü unter r.t. eingestellten Intervall signalisiert. Wenn „0“ eingestellt ist, erfolgt keine Wiederholung. Das Signal wird durch Drücken der Taste „STOP“ beendet. Das Temperierprogramm wird durch langes Drücken der Taste „PRH“ gestartet. Es wird durch einen Wechsel der LED-Farbe von Rot auf Grün signalisiert. Der Unterschied zum Aufheizprogramm besteht darin, dass das Gerät nach Erreichen der Temperatur nicht in den Ruhezustand zurückkehrt, sondern die voreingestellte Temperatur hält, bis die Taste „STOP“ gedrückt wird. Ist die Temperatur höher als die eingestellte Temperatur (Heizelement heizt nicht), leuchtet die Kontrollleuchte grün. Ist die Temperatur niedriger, blinkt die Kontrollleuchte grün. Das Erreichen der Temperatur wird wie beim Aufheizprogramm signalisiert.

Beschreibung des Benutzermenüs

Das Menü wird durch gleichzeitiges Drücken der Tasten „STOP“ und „START“ aufgerufen.

Das Gerät fordert zur Eingabe eines Passworts auf. Dieses ist werkseitig auf „0“ eingestellt, kann jedoch im Menü geändert werden. Wenn „0“ eingestellt ist, wird automatisch der Menüpunkt „L.1“ angezeigt, d. h. die Temperatur des 1. Programms. Durch Drücken der Pfeiltaste nach oben („KLEINE PIZZA“) wird der Menüpunkt „t.1“ (Zeit des 1. Programms) angezeigt. Mit der Pfeiltaste nach oben wird zum nächsten und mit der Pfeiltaste nach unten („STOP“) zum vorherigen Menüpunkt gewechselt. Mit der Taste „START“ wird der Menüpunkt zur Bearbeitung geöffnet. Die Werte werden mit der Pfeiltaste nach oben erhöht und mit der Pfeiltaste nach unten verringert. Alternativ kann die Taste „GROSSE PIZZA“ verwendet werden, mit der um eine Dezimalstelle nach oben gewechselt wird (die Ziffer blinkt). Wird die höchste Stelle erreicht, wird durch erneutes Drücken der Taste der Dezimalpunkt aktiviert (blinkt) und kann mit den Pfeiltasten verschoben werden. Durch erneutes Drücken der Taste „GROSSE PIZZA“ wird zur niedrigsten Stelle zurückgekehrt. Soll der geänderte Wert gespeichert werden, wird er durch Drücken der Taste „START“ bestätigt. Andernfalls wird „PRH“ gedrückt. Durch erneutes Drücken von „PRH“ wird das Menü verlassen. Das Menü kann auch verlassen werden, indem mit den Pfeiltasten bis zum Ende des Menüs navigiert wird.

Menu

L.1	Temperatur des 1. Programms
t.1	Zeit des 1. Programms
r.p.	Wiederholungsintervall der Signale für das Ende der Programme 1–4
L.2	Temperatur des 2. Programms
t.2	Zeit des 2. Programms
L.3	Temperatur des 3. Programms
t.3	Zeit des 3. Programms

L.4 Temperatur des 4. Programms
t.4 Zeit des 4. Programms
L.t. Temperatur des Aufheizprogramms
r.t. Wiederholungsintervall der Signale für das Ende des Aufheizprogramms
n.PA. Passworteinstellung

Für Pizzaofen FP 36/66 (Abb. 2)

Mit dem Zeitschalter (A) wird die gewünschte Backzeit eingestellt. Dadurch werden die oberen und unteren Heizelemente der Kammer eingeschaltet. Der Betrieb wird durch die Kontrollleuchte (C) angezeigt. Die Temperatur der Kammer kann mit dem Drehknopf (B), der den Thermostat steuert, beliebig eingestellt werden. Die Temperatur wird durch die Kontrollleuchte (D) angezeigt. Für einen Dauerbetrieb stellen Sie den Zeitschalter auf die Position „∞“.

Für Pizzaofen FP 37/67 (Abb. 3)

Mit dem Zeitschalter der unteren Kammer (D) wird die gewünschte Backzeit eingestellt. Dadurch werden das obere und das untere Heizelement der unteren Kammer eingeschaltet. Der Betrieb wird durch die Kontrollleuchte F angezeigt. Das mittlere Heizelement dient als unteres Heizelement der oberen Kammer und gleichzeitig als oberes Heizelement der unteren Kammer. Mit dem Zeitschalter (C) der oberen Kammer wird die Backzeit der oberen Kammer eingestellt und dadurch das obere Heizelement der oberen Kammer eingeschaltet. Die Temperatur beider Kammern kann mit dem Drehknopf A bzw. B, der den Thermostat für die jeweilige Etage steuert, beliebig eingestellt werden. Die Kontrollleuchten (H) und (G) zeigen das Aufheizen der jeweiligen Kammern an. Wenn nur eine Etage betrieben wird, beispielsweise aufgrund einer geringeren Anzahl von Pizzabestellungen, muss die untere Etage verwendet werden. Die obere Etage kann nicht selbstständig betrieben werden, da dort nur das obere Heizelement vorhanden ist. (I) Beleuchtung der Kammern.

Für Pizzaofen FP 36 ECO (Abb. 4)

Mit dem Schalter (A) werden die oberen und unteren Heizelemente der Kammer eingeschaltet. Die Temperatur der Kammer kann mit dem Drehknopf (B), der den Thermostat steuert, beliebig eingestellt werden. Zum Ausschalten des Ofens stellen Sie den Schalter in die Position „AUS“ und den Thermostat auf „0“.

Ausschalten des Ofens (Abb. 2, 3)

Die Öfen FP36, 36R und 66R werden ausgeschaltet, wenn der Zeitschalter auf die Position „0“ zurückläuft oder wenn der Zeitschalter manuell auf die Position „0“ gedreht wird.

Für Pizzaofen FP 38/68 (Abb. 5)

Mit den Schaltern A und B werden die obere bzw. untere Kammer (Heizelemente) eingeschaltet. Die Schalter dienen gleichzeitig als Betriebsanzeige. Mit den Thermostaten C, D, E und F kann die gewünschte Temperatur in den Kammern eingestellt werden.

Thermostat C: oberes Heizelement der oberen Kammer

Thermostat D: unteres Heizelement der oberen Kammer

Thermostat E: oberes Heizelement der unteren Kammer

Thermostat F: unteres Heizelement der unteren Kammer

Die Kontrollleuchte G zeigt an, dass die Kammer aufgeheizt ist.

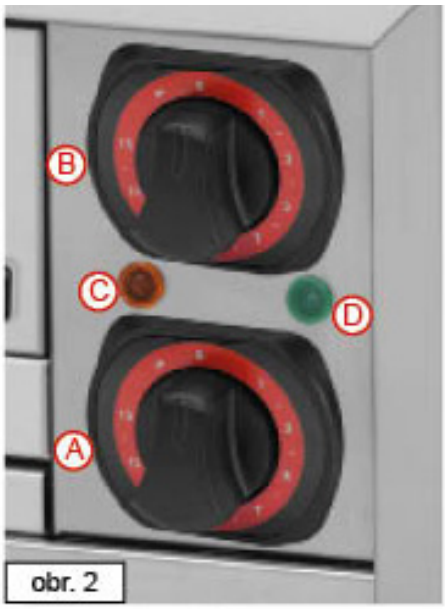
Der Schalter H dient zum Ein- und Ausschalten der Beleuchtung in der Kammer.

Verhalten der Zeitschalter

Der Zeitschalter funktioniert folgendermaßen: Beim Einstellen des Zeitschalters muss dieser über die Position 3 Minuten hinaus gedreht werden. Die Heizelemente werden erst eingeschaltet, nachdem der Zeitschalter über 3 Minuten gedreht wurde.

Wenn eine Zeit von weniger als 3 Minuten eingestellt werden soll, muss der Zeitschalter zunächst über 3 Minuten gedreht und anschließend beispielsweise auf 2 Minuten zurückgedreht werden.

Eine Minute vor Ablauf des Zeitschalters ertönt ein akustisches Signal (Klingeln). Dies ist das normale Verhalten des Zeitschalters.



obr. 2

A Timer with switch off
B Working thermostat
C Pilot light
D heating indicator light

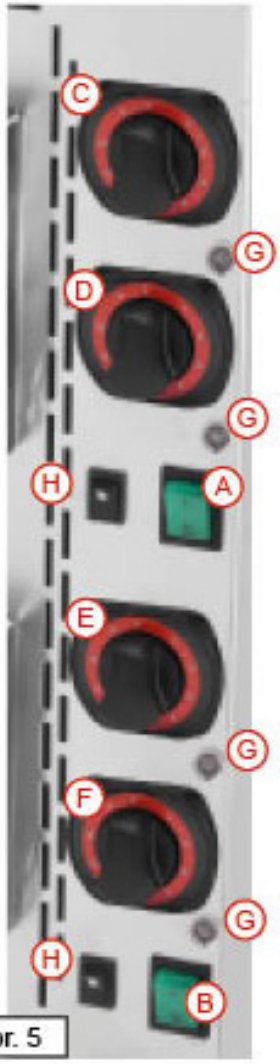
FP-36/66 (R)

obr. 3

A Main switch
B Working thermostat

FP-36 ECO

obr. 4



obr. 5

8. REINIGUNG UND WARTUNG

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