

USER MANUAL

Bedienungsanleitung

Instrukcja obsługi

Návod k použití

Manuel d'utilisation

Istruzioni per l'uso

Manual de instrucciones

Használati útmutató Brugsanvisning

Käyttöohje

Gebruiksaanwijzing

Bruksanvisning

Instruções de utilização

Používateľská príručka Ръководство

за употреба Οδηγίες χρήσης

Upute za uporabu

Naudojimo instrukcija

Manual de utilizare

Navodila za uporabo

**ELECTRIC GRILL
ELECTRIC GRIDDLE**



Deutsch	3	Magyar	27
English	7	Dansk	30
Polski	10	Suomi	33
Česky	14	Nederlands	36
Français	17	Norsk	39
Italiano	21	Svenska	42
Español	24	Português	45

PRODUKTNAME PRODUCT NAME NAZWA PRODUKTU NÁZEV VÝROBKU NOM DU PRODUIT NOME DEL PRODOTTO NOMBRE DEL PRODUCTO TERMÉK NEVE PRODUKTNÁVN TUOTTEEN NIMI PRODUCTNAAM PRODUKTNÁVN PRODUKTNAMN NOME DO PRODUTO	ELEKTRODOPPELGRILL ELECTRIC GRILL GRILL PODWÓJNY ELEKTRYCZNY DVOJITÝ ELEKTRICKÝ GRIL GRILL DOUBLE ÉLECTRIQUE GRIGLIA DOPPIA ELETTRICA PARRILLA DOBLE ELÉCTRICA DUPLA ELEKTROMOS GRILL DOBBELT ELEKTRISK GRILL KAKSOISSÄHKÖGRILLI DUBBELE ELEKTRISCHE GRILL DOBBEL ELEKTRISK GRILL DUBBEL ELEKTRISK GRILL GRELHA DUPLA ELÉTRICA	ELEKTRO GRILLPLATTE ELECTRIC GRIDDLE GRILL ELEKTRYCZNY ELEKTRICKÁ GRILOVACÍ DESKA GRIL ÉLECTRIQUE PIASTRA ELETTRICA PLANCHA ELÉCTRICA ELEKTROMOS GRILLSÜTŐ ELEKTRISK GRILLPLADE SÄHKÖGRILLI ELEKTRISCHE GRILLPLAAT ELEKTRISK GRILLPLATE ELEKTRISK GRILLPLATTA GRELHADOR ELÉTRICO
MODELL PRODUCT MODEL MODEL PRODUKTU MODEL VÝROBKU MODÈLE MODELLO MODELO MODELL MODEL MALLI MODEL MODELL MODELL MODELO	RCG 60 RCG 60G RCG 75 RCG 75G RCG 50H RCG 100G	RCEG-55 RCEG-75
HERSTELLER MANUFACTURER PRODUCENT VÝROBCE FABRICANT PRODUTTORE FABRICANTE GYÁRTÓ PRODUCENT VALMISTAJA FABRIKANT PRODUSENT TILLVERKARE FABRICANTE	EXPONDO POLSKA SP. Z O.O. SP. K.	
ANSCHRIFT DES HERSTELLERS MANUFACTURER ADDRESS ADRES PRODUCTENTA ADRESA VÝROBCE ADRESSE DU FABRICANT INDIRIZZO DEL PRODUTTORE DIRECCIÓN DEL FABRICANTE GYÁRTÓ CÍME PRODUCENTENS ADRESSE VALMISTAJAN OSOITE ADRES FABRIKANT PRODUSENTENS ADRESSE TILLVERKARENS ADRESS ENDEREÇO DO FABRICANTE	UL. NOWY KISIELIN-INNOWACYJNA 7, 66-002 ZIELONA GÓRA POLAND, EU	

EINLEITUNG

Die RCG Serie der elektrischen Grills ist das neue elektrothermische Produkt, welches durch fortschrittliche Technologie designed und entwickelt wurde. Es passt sich an den internationalen populären Stil an; der komplette Körper gemacht aus hochqualitativem Edelstahl in einer luxuriösen und optisch ansprechenden Ausführung. Die Grills sind ausgestattet mit hochqualitativen elektrischen Elementen, die energiesparend und zugleich sehr sicher sind. Durch die neueste Generation an Thermostaten ist eine konstante Hitze garantiert. Die RCG Serie ist einfach zu bedienen und zugleich hochqualitativ und langlebig. Somit ist es bestens geeignet für den alltäglichen Einsatz in Hotels, Restaurants, Catering Firmen und jeglichen Imbissen. Die Royal Catering Geräte vereinen ein Hoch an Qualität mit einem Maximum an Sicherheit und zeichnen sich besonders durch ihre einfache Handhabung aus. Unser Grill besteht aus einer hochwertigen Edelstahlgrillplatte mit einem seitlichen und hinteren Spritzschutz, der vor starken Verschmutzungen schützt.

I. HINWEIS

Unsere Grills haben eine Ausgangsleistung von 3200 Watt bzw. bei Doppelgrills 2 x 3200 Watt. Dies ist auch die maximal empfohlene Leistung bei 230V NORMALSTROM und eine Bedingung für das europäische CE Qualitätssiegel.

1. Wenn Sie die Maschine benutzen, berühren Sie bitte nicht die Heizplatte, da sonst die Gefahr einer Verbrennung besteht.
2. Sie sollten den Stromstecker nach jedem Betrieb rausziehen um unnötige Unfälle zu verhindern.
3. Falls das Gerät nicht mehr funktioniert, bitte niemals selber öffnen, sondern in Absprache mit uns entweder zurücksenden oder einen geeigneten Elektrofachbetrieb damit beauftragen.
4. Jede selbstständige Öffnung, ohne vorherige Absprache mit uns führt zu einem Garantieverlust.
5. Bei Gewährleistungsfällen können Sie uns telefonisch, per Fax oder per Email erreichen und wir treffen dann umgehend die entsprechenden Maßnahmen.

II. TECHNISCHE DETAILS

Spannung	230 V
Leistung	3,2 kW oder 2 x 3,2 kW oder 3 kW oder 2x2,2kW
Maße	50/60/75/100 x 52 x 31,5 cm oder 73/55 x 47/54 x 23,5 cm
Gewicht	je nach Modell 30 ~ 63 kg
Platte	geriffelt oder glatt

III. BEDIENUNGSANLEITUNG

Vor dem Benutzen, überprüfen Sie bitte, ob die Stromquelle in Konformität mit dem Datenschild des Grills steht und das der Grill ggf. richtig geerdet ist. Es ist verboten explosive Gegenstände (wie z. B. Gasflaschen) in die Nähe des Grills zu stellen. Und bitte platzieren Sie den Grill in einem Umfeld mit guter Ventilation.

1. Platzieren Sie den Grill vorsichtig, schließen Sie ihn an den Strom an, und dann leuchtet die Kontrolllampe grün. Stellen Sie die Hitze auf die gewünschte Temperatur ein und die Kontrolllampe springt auf gelb um, das heißt die Heizplatte ist in Betrieb. Sie können nun die Temperatur Ihren Wünschen entsprechend verändern.
2. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht wird, geht die gelbe Kontrollleuchte aus und man kann mit dem Betrieb beginnen. Das Thermostat hält die Temperatur nun auf einem konstanten Niveau. Das linke Thermostat bedient die linke Platte und das rechte Thermostat die rechte.
3. Wenn das Essen fertig ist, kann man es mit Kunststoff- oder Holzbesteck entnehmen. Bitte vermeiden Sie das Benutzen von metallischen Gegenständen, damit die Oberfläche der Heizplatte nicht beschädigt wird.
4. Das überschüssige Öl kann einfach aus der Fettauffangschublade entnommen werden.

IV. REINIGUNG UND PFLEGE

Die Handhabung ist besonders einfach gehalten: Das überschüssige Öl muss nur aus der herausnehmbaren Fettauffangschublade gegossen werden und der Rest ist ein Kinderspiel. Einfache Reinigung durch leichte Zugänglichkeit an alle Stellen.

1. Nehmen Sie den Stecker aus dem Strom.
2. Nach dem täglichen Gebrauch reinigen Sie den Grill bitte mit einem trockenen weichen Tuch und es ist strikt verboten den Grill komplett mit Wasser zu reinigen.
3. Vermeiden Sie den Gebrauch von scharfen metallischen Gegenständen.
4. Die Fettauffangschublade sollten Sie regelmäßig reinigen, damit sich kein Schmutz auf Dauer festsetzen kann.

V. WARNUNGEN (ÜBERHITZUNGEN)

Je nach Umgebungstemperatur kann auch bei Thermostaten eine zeitl. Überhitzung passieren. Dabei leuchtet die rote Kontrollleuchte auf. Reduzieren Sie die Temperatur oder schalten Sie das Gerät ab. Falls dieser Fehler mehrmals passiert, kontaktieren Sie den Service, um das Gerät zu reparieren oder umtauschen zu lassen nach der gesetzlichen Garantie.

VI. INBETRIEBNAHME

Vor dem ersten Gebrauch:

Bitte die Grillplatte mit 250 ml warmem Wasser vermischt mit ca. 60 ml weißem Essig unter zur Hilfenahme eines normalen Küchenschwamms schrubben (alternativ kann auch Mineralwasser mit Zimmertemperatur verwendet werden). Danach waschen Sie die Grillplatte mit warmem Seifenwasser (Spülmittel). Spülen Sie die Grillplatte nun mit Wasser ab und wischen Sie diese dann mit einem Tuch trocken. Verdichten Sie die Grillplatte anschließend mit ungesalzenem Speiseöl, in dem Sie dieses in die ganze Oberflächenstruktur mit Hilfe von einer Küchenrolle oder einem Tuch einreiben. Lassen Sie es ca. eine Stunde einwirken und wischen dann die Rückstände mit einem sauberen Tuch ab. Nun ist die Grillplatte bereit für die Benutzung.

Nach dem Gebrauch:

Anmerkung: Nach dem ersten Erwärmen verfärbt sich die Grillplatte (eventuell auch ungleich) schwarz. Dies ist ganz normal, da es sich um eine spezielle Gusseisenplatte handelt und diese oxidiert. Unsere Grills sind CE und RoHS zertifiziert und somit für den Lebensmittelgebrauch geeignet.

1. Es ist notwendig den Grill nach jedem Gebrauch zu reinigen. Bei leichtem Gebrauch reicht eventuell ein Papiertuch zum Reinigen. Nach stärkerem Gebrauch, wenn der Grill noch warm ist, können sie Mineralwasser mit Zimmertemperatur auf die Bratfläche gießen und einen speziellen Grillmetallschaber nutzen um die groben und starken Lebensmittelreste in Richtung der Ablaufvorrichtung zu schieben.

Anmerkung: Bitte achten Sie darauf den Schaber in einem schrägen Winkel zu halten, sodass die Oberfläche durch das Schaben nicht beschädigt wird. Bei zu starkem Schaben, kann es zu Kratzspuren in der Oberfläche kommen und damit ist eine Antihaftung nicht mehr gewährleistet. Anschließend können Sie die ganze Platte mit einer sauberen Küchenrolle abwischen. Wiederholen Sie dann den Verdichtungsprozess mit Speiseöl wie oben beschrieben.

2. Bei starken Verschmutzungen sollte die Oberfläche anschließend noch mit warmem Seifenwasser und einem Küchenschwamm gereinigt werden oder bei sehr starken Verschmutzungen in dem Sie eine Bürste nehmen, die zum Reinigen von Gusseisen geeignet ist. Drücken Sie stark auf und bewegen Sie den Schwamm oder die Bürste kreisförmig bis die Platte gereinigt ist.

Anmerkung: Jedoch ist zu beachten, dass durch Seifenwasser die natürliche Fettversiegelung entfernt wird und der Grill erneut mit Öl versiegelt werden muss.

3. Anschließend sollte die Platte wieder mit warmem Wasser abgespült werden.
4. Nach dem die Platte abgekühlt ist, reiben Sie die Oberfläche wieder mit im Handel erhältlichem ungesalzenem Speiseöl ein. Dies ist von Bedeutung, weil sich sonst Oberflächenrost ansetzen könnte, da das Eisen an der Luft oxidiert.
5. Nach jedem Gebrauch des Grills muss auch die Fettauffangschublade entnommen und gereinigt werden. Waschen Sie diese in heißem Seifenwasser.

Anmerkung: Falls dies nicht getan wird, sammeln sich die überschüssigen Lebensmittelreste und Fette und stellen eine Gefahr da. Diese überschüssigen Reste können sich beim Erhitzen des Grills entzünden.

6. Wie oben beschrieben, ist es normal, dass sich die Grillplatte nach dem Erhitzen dunkel färbt, möglicherweise auch ungleich.
7. Anti-Haft Sprays werden nicht empfohlen, da Sie einen hohen Wassergehalt haben und tendenziell ein Anhaften des Essens verursachen könnten.
8. Mais-Öl wird nicht empfohlen wegen des hohen Zuckergehalts. Es karamellisiert bei der Erhitzung, brennt an der Oberfläche an und ist sehr schwer zu entfernen.

WICHTIG: Fluten Sie niemals einen heißen Grill mit kaltem Wasser. Dies führt zur sogenannten „Grill Verkrümmung“ und könnte dazu führen, dass sich Risse in der Oberfläche bilden und der Grill beschädigt wird.

Aus Qualitätsgründen wird dieses Royal Catering Produkt mit einem Schutzmittel auf den Heizelementen ausgestattet.

Während der Erstbenutzung kann aus dem Gerätinneren geringer Rauch von den Heizelementen aufsteigen. Dies ist ein ganz normaler Vorgang.

Wir raten dazu die Erstbenutzung in gut ventilierten Räumen durchzuführen.

I. NOTE

Our griddles are rated at 3200 watts or 2 x 3200 watts for double griddles. This is the maximum recommended by normal voltage of 220-230V, and is a condition for obtaining the CE mark.

1. When using the machine, do not touch the plate to prevent burns.
2. To avoid unnecessary accidents, unplug the device after each use.
3. If the device does not work, do not open it on your own, but please contact the dealer or an electrician.
4. Unauthorized opening leads to a loss of warranty.
5. For every case of warranty, please contact us by phone, fax or email and we will help you as soon as possible.

II. TECHNICAL DATA

Voltage	230 V
Power	3,2 kW or 2 x 3,2 kW or 3 kW or 2x2,2kW
Dimensions	50/60/75/100 x 52 x 31.5 cm or 73/55 x 47/54 x 23.5 cm
Weight	based on the model 30 ~ 63 kg
Plate	smooth or grooved plate

III. INSTRUCTION MANUAL

Before use, check that the power supply complies with the label on the back of the device and that the griddle is well grounded. Do not place explosives (such as gas cylinders) close to the device. Place the unit in a well-ventilated area.

1. Carefully place the griddle, set the thermostat to "0". Plug in, green indication light up. Adjust the thermostat by what the temperature you want clockwise. The orange indication light up. This means that the plate is heating. Now you can vary the temperature according to your wishes. When the griddle plate temperature is lower than the set temperature, then orange light is on, once the plate temperature reaches the set temperature, then orange light goes out. When the plate temperature is down to lower than the set temperature, then light is on again. This circle period to keeps machines working and stopping all the time to make sure the constant temperature. Normally, the red light will never go up when thermostat and temperature limiter work fine, only will go up when temperature limiter is out of work - the temperature limiter's maximum temperature cannot even reach the set temperature.
Solution: Once the red light is on, then open the black knob that is named reset on back of machine, press the black bounce into original location, then close black knob again. If the red light is still on, then contact the authorized dealer

2. When the desired temperature is achieved, the orange indication light goes out. You can start grilling. The thermostat maintains the temperature constant. The left thermostat heats the plate on the left, the right thermostat heats the plate on the right.
3. When the food is ready, you can remove it using plastic or wooden cutlery. Do not use metal objects to avoid damaging the surface of the plate.
4. Excess oil flows into the drawer of fat and can be eliminated easily.

IV. CLEANING AND MAINTENANCE

The use is simple at any time. Simply empty the drawer of fat to clean the machine without problems.. Everything is easily accessible: the cleanup is quick and easy.

1. Unplug
2. After each use, wipe the griddle with a soft, dry cloth. It is strictly forbidden to clean the unit with water
3. Avoid using sharp metal objects.
4. The drawer of fat should be cleaned regularly to avoid deposits.

V. WARNING (OVERHEATING)

Depending on the temperature, the thermostat can overheat temporarily. The red lamp turns on. Reduce the temperature or turn off the griddle. If this happens several times, please contact our after-sales service to repair the unit under warranty.

VI. PREPARATION

Before the first use.

Clean the grill with a mixture of 250ml of hot water and 60ml of vinegar. Use a soft kitchen sponge. You can also use bottled water at room temperature.

Then clean the grill with hot soapy water (dishwashing liquid). Rinse with water and wipe with a soft cloth. Grease the plate with unsalted cooking oil spreading it using kitchen paper or a soft cloth. Let stand one hour and remove the remains with a clean cloth. The plate is ready for use.

After use.

Note: After the first heating, the grill may darken more or less regularly. This is quite normal: the plate is made out of cast iron and the surface oxidizes. This is not harmful and does not prevent commercial use.

1. It is necessary to clean the grill after each use. After a quick use, simply clean with a cloth is enough.

After a more intensive use, pour mineral water at room temperature on the hot grill and remove food scraps with a specialized scraper.

Note: Hold the scraper so as not to scratch the plate. If you damage the surface of the grill, it will lose its antiadhesion.

You can then clean the grill with kitchen paper. Regrease the plate as described above.

2. If the grill is intensively soiled, proceed as described. Moreover, clean the grill with hot soapy water and a sponge. If it still isn't enough, use a brush suitable for cleaning cast iron. Press hard on the sponge or the brush in a circular motion.

Note: soap and water remove the natural protective layer of the grill, so it is necessary to grease it again.

3. Rinse the grill with warm water after cleaning
4. Once the grill has cooled, re-grease the plate as described above to prevent rusting. The plate may oxidize in air in case of scratches.
5. After each use, remove the grease tray and empty it. Clean it with warm water.

Note: Regular cleaning prevents the formation of deposits that could ignite when the grill is heating.

6. As noted above, it is normal for the grill to darken, even on an irregular basis.
7. It is not advisable to use non-stick spray. They contain lots of water and can lead to an attachment of the food on the plate.
8. Corn oil is not recommended because of its high sugar rate which leads to caramelization. The residues are very difficult to remove.

IMPORTANT: Never clean the hot grill with lots of cold water. This can deform the plate and lead to cracks that damage the grill.

The heating elements of this product from Royal Catering are covered with a protective coating due to quality requirements.

It is possible that during the first use some smoke will come out of the machine. This is very normal.

We recommend to use the machine in a properly ventilated room or outdoors when using it for the first time.

WPROWADZENIE

Seria elektrycznych grilli RCG to urządzenia elektrotermiczne, zaprojektowane i wykonane z wykorzystaniem nowoczesnej technologii. Reprezentują międzynarodowy, popularny styl. Urządzenia te zostały wykonane z wysokiej jakości stali szlachetnej i zaskakują swoim luksusowym i optycznie ujmującym wyglądem. Grile zostały wyposażone w wysokiej jakości elektryczne podzespoły, które charakteryzuje wysoka oszczędność energii elektrycznej oraz bezpieczeństwo. Zastosowana nowa generacja termostatów gwarantuje stałą temperaturę przetwarzania. Seria grilli RCG jest prosta w obsłudze, odznacza się wysoką jakością wykonania oraz długą żywotnością, co sprawia, że urządzenia te doskonale nadają się do codziennego zastosowania w hotelach, restauracjach, firmach cateringowych oraz małych gastronomiach. Grile Royal Catering łączą wysoka jakość, maksimum bezpieczeństwa oraz odznaczają się szczególnie prostą obsługą. Gril składa się z wysokiej jakości płyty ze stali szlachetnej oraz osłony, która chroni przed zabrudzeniem.

I. UWAGA

Nasze grille mają moc wyjściową 3200 Wat wg. w przypadku grilli podwójnych 2 x 3200 Wat. Jest to maksymalna zalecana moc w przypadku standardowego napięcia 230V oraz warunek uzyskania certyfikatu zgodności CE.

1. Podczas użytkowania urządzenia nie wolno dotykać płyty grzewczej, ponieważ istnieje zagrożenie poparzenia.
2. Po każdym użytkowaniu należy wyciągnąć wtyczkę zasilania z gniazda elektrycznego.
3. Jeżeli urządzenie nie funkcjonuje, to nie wolno go otwierać. Urządzenie należy wysłać do producenta lub autoryzowanego serwisu.
4. Każde otwarcie urządzenia bez uzgodnienia z producentem prowadzi do utraty gwarancji.
5. W przypadku konieczności wykonania naprawy gwarancyjnej należy zgłosić ten fakt do producenta za pomocą faksu lub e-maila.

II. DANE TECHNICZNE

Napięcie	230 V
Moc	3,2 kW lub 2 x 3,2 kW lub 3 kW lub 2x2,2kW
Wymiary	50/60/75/100 x 52 x 31,5 cm lub 73/55 x 47/54 x 23,5 cm
Waga	w zależności od modelu 30 ~ 63 kg
Płyta	prążkowanych lub gładkich

III. INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej należy upewnić się, czy parametry zasilania są zgodne z wymaganiami producenta urządzenia oraz, czy sieć elektryczna posiada uziemienie. Ustawianie przedmiotów łatwopalnych lub wybuchowych (butle z gazem) w pobliżu urządzenia jest zabronione. Urządzenie należy ustawić w pomieszczeniu z dobrą wentylacją.

1. Grill należy ustawić ostrożnie, stabilnie i podłączyć do prądu elektrycznego. Zapali się zielona kontrolka. Następnie ustawiamy wymaganą temperaturę grzania, wówczas kontrolka zmieni kolor na żółty, co oznacza, że płyta grzewcza jest w użyciu. Temperaturę nagrzewania możemy zmieniać w zależności od potrzeb.
2. Jeżeli wymagana temperatura zostanie osiągnięta, to żółta kontrolka gaśnie i można rozpocząć grillowanie. Termostat będzie utrzymywał temperaturę na stałym poziomie. Lewy termostat obsługuje lewą płytę grilla a prawy prawą.
3. Po przygotowaniu posiłku można go wyłożyć za pomocą plastikowych lub drewnianych sztućców. Zaleca się nie używanie przedmiotów metalowych, tak żeby nie uszkodzić powierzchni płyty grzewczej.
4. Nadmiar oleju można usunąć za pomocą szuflady zbierającej.

VI. URUCHOMIENIE I OBSŁUGA

Przed zastosowaniem:

Płytę grillową należy czyścić z wykorzystaniem 250 ml wody zmieszanej z 60 ml czystego octu oraz za pomocą normalnej gąbki kuchennej (alternatywnie można zastosować wodę mineralną w temperaturze pokojowej).

Następnie płytę należy przemyć wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń oraz spłukać pod bieżącą wodą i wytrzeć do sucha szmatką. Płytę należy zakonserwować niezasolonym olejem spożywczym nakładając go rolką kuchenną lub szmatką. Płytę należy pozostawić na godzinę a następnie wytrzeć szmatką do sucha pozostałości oleju. Tak przygotowaną płytę grilla można ponownie używać do grillowania.

Po użyciu:

Uwaga: Po rozgrzaniu płyta grillowa zabarwi się (również nierównomiernie) na czarno. Jest to normalne zjawisko, ponieważ płyty żeliwne ulegają utlenianiu. Nasze płyty grillowe przeszły certyfikację CE oraz RoHS i nadają się do zastosowania w przemyśle spożywczym.

1. Po każdym użyciu grilla należy go dokładnie wyczyścić. W przypadku nieznacznego użycia wystarczy grill przetrzeć ręcznikiem papierowym. Po dłuższym użyciu, kiedy grill jest jeszcze ciepły można zastosować wodę mineralną o pokojowej temperaturze polewając nią powierzchnię płyty grillowej oraz użyć specjalny skrobak grillowy w celu zebrania resztek potrawy oraz usunięcia jej w kierunku spustu.

Uwaga: należy zwrócić uwagę na to, żeby trzymać skrobak pod kątem do powierzchni płyty grillowej. Zbyt głębokie skrobanie może doprowadzić do powstania rys na powierzchni płyty grillowej, co zwiększy przyczepność potraw. Po usunięciu resztek potrawy skrobakiem można osuszyć powierzchnię płyty grillowej czystą rolką kuchenną oraz zakonserwować powierzchnię w sposób opisany powyżej.

2. W przypadku dużego zabrudzenia powierzchni powierzchnię należy przemyć wodą z płynem do mycia naczyń z użyciem gąbki lub jeżeli zabrudzenie jest bardzo duże należy zastosować szczotkę, która nadaje się do czyszczenia żeliwa. Szczotkę lub gąbkę należy docisnąć mocno do płyty oraz czyścić wykonując ruchy kuliste.

Uwaga: należy zwrócić uwagę na to, że mydliny usuwają naturalną powłokę tłuszczową i po takim myciu powierzchnię grilla należy pokryć olejem.

3. Płytę grillową należy zmyć następnie ciepłą wodą.
4. Po schłodzeniu płyty należy ponownie nasmarować powierzchnię dostępnym w handlu niezasolonym olejem spożywczym. Jest to istotne z tego powodu, że w przeciwnym razie może dojść do powstawania rdzy powierzchniowej na skutek utleniania.
5. Po każdym użyciu grilla należy wyciągnąć szufladę odstojującego oleju i ją wyczyścić. Odstojujący należy umyć w mydlinach.

Uwaga: jeżeli nie wyczyszczymy szuflady to pozostałe resztki pożywienia oraz tłuszcze zbierają się i mogą zapalić się przy ponownym rozgrzaniu grilla.

6. Jak już opisano powyżej płyta grzewcza grilla może po rozgrzaniu uzyskać ciemny kolor, zabarwienie może wystąpić nierównomiernie.
7. Nie zaleca się stosowania sprayów zmniejszających przyczepność, ponieważ mają one dużą zawartość wody i mogą powodować zwiększenie przyczepności.
8. Nie zaleca się stosowania oleju kukurydzianego, ponieważ ma wysoką zawartość cukru. Cukier ten roztopia się podczas podgrzewania, przypala się na powierzchni płyty i trudno go usunąć.

UWAGA: Nie wolno polewać wodą gorącej płyty grilla. Może to spowodować wypaczenie płyty grzewczej oraz powstanie pęknięć na jej powierzchni, czyli trwałe uszkodzenie.

W trosce o najwyższą jakość produktów firmy Royal Catering nasze produkty zostały zabezpieczone substancją konserwującą. Podczas pierwszego użycia z wnętrza urządzenia może wydobywać się niewielki dym, pochodzący od elementów grzejnych. Jest to objaw całkowicie normalny i bezpieczny. W miarę możliwości pierwsze uruchomienie należy przeprowadzić w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.

ÚVOD

Řada elektrických grilů RCG jsou elektrotermická zařízení, navržená a vyrobená s využitím moderních technologií. Představují mezinárodní populární styl. Zařízení jsou vyrobena z vysoce kvalitní ušlechtilé oceli, překvapují svým luxusním a poutavým designem. Grily jsou vybaveny vysoce kvalitními elektrickými komponenty, které se vyznačují vysokou úsporou elektrické energie a bezpečností. Použití termostatů nové generace zajišťuje stálou teplotu zpracování. Řada grilů RCG je snadno ovladatelná, vyznačuje se vysokou kvalitou provedení a dlouhou životností, což způsobí, že jsou tato zařízení ideální pro každodenní použití v hotelech, restauracích, cateringových společnostech a malých stravovacích provozech. Grily Royal Catering kombinují vysokou kvalitu s maximální bezpečností a vyznačují se velmi snadným ovládním. Gril se skládá z desky z vysoce kvalitní ušlechtilé oceli a krytu, který chrání před nečistotami.

1. POZNÁMKA

Naše grily mají výstupní výkon 3200 W nebo 2 x 3200 W pro dvojitě grily. Jedná se o maximální výkon doporučený pro standardní napětí 230V, je to podmínkou získání osvědčení o shodě CE.

1. Při používání přístroje se nedotýkejte ohřívací desky, hrozí nebezpečí popálení.
2. Po každém použití vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
3. Pokud zařízení nefunguje, neotevírejte jej. Zařízení zašlete výrobci nebo autorizovanému servisnímu středisku.
4. Jakékoliv otevření zařízení bez souhlasu výrobce vede ke ztrátě záruky.
5. Pokud potřebujete provést záruční opravu, oznamte tuto skutečnost výrobci faxem nebo e-mailem.

II. TECHNICKÁ SPECIFIKACE

Napětí	230 V
Výkon	3,2 kW nebo 2 x 3,2 kW nebo 3 kW nebo 2x2,2kW
Rozměry	50/60/75/100 x 52 x 31,5 cm nebo 73/55 x 47/54 x 23,5 cm
Hmotnost	v závislosti na modelu 30 ~ 63 kg
Deska	pruhovaná nebo hladká

III. NÁVOD K POUŽITÍ

Před připojením zařízení k elektrické síti se ujistěte, že jsou parametry napájení v souladu s požadavky výrobce zařízení a má elektrická síť uzemnění. Je zakázáno umísťovat hořlavé nebo výbušné předměty (lahve na stlačený plyn) v blízkosti zařízení. Zařízení by mělo být provozováno v dobře větrané místnosti.

1. Gril umístíte pevně a připojíte k proudu. Rozsvítí se zelená dioda. Pak nastavíte požadovanou teplotu, změní dioda barvu na žlutou, což znamená, že ohřívací deska pracuje. Teplotu nastavíte v závislosti na potřebách.
2. Když bude požadovaná teplota dosažena, žlutá dioda zhasne a můžete začít grilování. Termostat bude udržovat teplotu na stálé úrovni. Levý termostat řídí levou desku, pravý – pravou desku.
3. Hotové jídlo můžete vyjmout pomocí plastových nebo dřevěných příborů. Nepoužívejte kovové předměty, aby nedošlo k poškození povrchu ohřívací desky.
4. Nadbytek oleje odstraňte pomocí speciální zásuvky.

IV. UVEDENÍ DO PROVOZU A POUŽITÍ

Před použitím:

Desku grilu čistíte směsí 250 ml vody s 60 ml čistého octu pomocí obvykle houby na mytí nádobí (můžete také použít minerální vodu v pokojové teplotě).

Pak umyjte desku vodou s přípravkem na mytí nádobí, opláchněte pod tekoucí vodou a vytřete dosucha hadříkem. Desku natřete nesoleným jedlým olejem pomocí hadříku. Nechte desku na hodinu, pak vytřete zbytek oleje hadříkem dosucha. Takto připravený gril můžete použít znovu.

Po použití:

Pozor: Po zahřátí může deska grilu změnit barvu na černou (také nerovnoměrně). To je normální, protože litinové desky oxidují. Naše grilovací desky mají certifikáty CE a RoHS a jsou vhodné pro použití v potravinářském průmyslu.

1. Po každém použití důkladně vyčistíte gril. V případě menšího znečištění vytřete gril papírovým ručníkem. Po dlouhém používání, když je gril ještě teplý, polijte povrch desky minerální vodou v pokojové teplotě a použijte speciální škrabku, aby odstranit zbytky jídla. Upozornění: držte škrabku pod určitým úhlem. Příliš silné škrábání může vést k poškození desky, což zvýší její přilnavost. Po odstranění zbytků jídla škrabkou osušte desku grilu papírovým ručníkem a zabezpečte výše uvedeným způsobem.
2. V případě silného znečištění umyjte povrch desky vodou s prostředkem na mytí nádobí pomocí houby, v případě extrémního znečištění použijte kartáč, který je vhodný pro čištění litiny. Štětec nebo houbu silně přitlačte k desce a provádějte kulatý pohyb. Upozornění: dejte pozor na to, že mýdlová voda odstraňuje přírodní tukovou vrstvu a po takovém mytí musíte pokrýt povrch grilu olejem.
3. Pak opláchněte desku grilu teplou vodou.
4. Po vychladnutí namažte povrch nesoleným jedlým olejem. To je důležité, protože v opačném případě v důsledku oxidace se může objevit povrchová rez.

5. Po každém použití vytáhněte zásuvku na olej a vyčistěte ji. Nádrž umyjte v mýdlové vodě. Upozornění: pokud nevyčistíte zásuvku, zbytky jídla a tuku se hromadí a se mohou vznítit při dalším zahřátí grilu.
6. Jak je popsáno výše, zahřívací deska grilu může měnit barvu na tmavou, barva může být nerovnoměrná.
7. Nedoporučujeme používat prostředky snižující přilnavost, protože mají vysoký obsah vody a mohou způsobit zvýšení přilnavosti.
8. Nedoporučujeme používat kukuřičný olej, protože má vysoký obsah cukru. Cukr se roztaví při ohřevu, pálí se na povrchu desky a se obtížně odstraňuje.

UPOZORNĚNÍ: Nikdy nelijte vodu na horkou desku grilu, aby nedošlo k deformaci ohřívací desky a vzniku trhlin na povrchu tj. k trvalému poškození.

Aby zajistit nejvyšší kvalitu výrobku Royal Catering jsou naše produkty zajištěny konzervační látkou. Při prvním použití z vnitřní části zařízení může unikat kouř z ohřívacích prvků. To je zcela normální a bezpečné. Pokud je to možné, proveďte první použití v dobře větrané místnosti.

INTRODUCTION

La série RCG de grills électriques est le nouveau produit électrothermique à avoir été conçu et développés grâce à une technologie de progrès. Ils s'adaptent au style populaire international. L'ensemble de l'habillage est en acier inox de première qualité dans un style de luxe et agréable à l'oeil. Les grills sont équipés d'éléments de haute qualité, permettant à la fois les économies d'énergie et une grande sécurité. Les produits Royal Catering rassemblent une qualité de première classe et une sécurité maximum, et se caractérisent par leur facilité d'utilisation. La nouvelle génération de thermostats permet une chaleur constante. La série RCG est d'utilisation simple tout en faisant preuve d'excellente qualité et de longue durée de vie. Nos appareils sont donc adaptés à une utilisation quotidienne dans les hôtels, restaurants, traiteurs, snacks et sur toute forme de marchés. Notre grill est constitué d'une plaque de grill en acier fin de haute qualité avec une protection contre les éclaboussures frontale et arrière évitant les fortes salissures.

I. NOTIFICATION

Nos appareils ont une puissance de sortie de 3200 Watt, soit pour une double crêpière de 2x3200 Watt. Ceci est également la puissance maximale conseillée pour une tension de 230V à courant normal, et est une condition pour le label de qualité européen CE.

1. Lorsque vous utilisez l'appareil, veuillez ne pas toucher la plaque de cuisson pour éviter tout risque de brûlures.
2. Afin d'éviter des accidents inutiles, vous devez débrancher l'appareil après chaque utilisation.
3. Si l'appareil ne fonctionne plus, ne jamais l'ouvrir de votre propre chef, mais renvoyer l'appareil après nous avoir consultés ou charger votre électricien de confiance de la réparation.
4. Toute ouverture sous d'autres conditions conduira à une perte de garantie.
5. Pour les cas de garantie, vous pouvez nous contacter par téléphone, fax ou email, et nous prendrons les mesures nécessaires au plus vite.

II. DÉTAILS TECHNIQUES

Tension	230 V
Puissance	3,2 kW ou 2 x 3,2 kW ou 3 kW ou 2x2,2kW
Dimensions	50/60/75/100 x 52 x 31,5 cm ou 73/55 x 47/54 x 23,5 cm
Poids	Selon modèle 30 ~ 63 kg
Plaque	cannelée ou lisse

III. NOTE D'UTILISATION

Avant l'utilisation, veuillez contrôler que la source de courant est conforme à l'étiquette de données techniques et que la prise est bien reliée à la terre. Il est interdit de stocker des objets explosifs (comme des bouteilles de gaz par ex.) à proximité de l'appareil. Veuillez placer l'appareil dans un endroit bien ventilé.

1. Placez l'appareil avec précaution. Branchez l'appareil à la source de courant. Le voyant vert s'allume. Réglez à présent la température au niveau souhaité. Le voyant tourne à l'orange, ce qui signifie que la plaque de cuisson est en marche. Vous pouvez maintenant régler la température au niveau désiré.
2. Lorsque la température souhaitée est atteinte, le voyant orange s'éteint et l'utilisation peut commencer. Le thermostat maintient la température à niveau constant. Le thermostat de gauche correspond à la plaque de gauche, et celui de droite celle de droite.
3. Lorsque les aliments sont cuits, ils peuvent être retirés à l'aide de couverts en plastique ou en bois. Veuillez éviter l'utilisation d'objets métalliques, afin de ne pas abîmer la surface de la plaque de cuisson.
4. L'huile excédante peut être vidée simplement du tiroir de récupération des graisses.

IV. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le procédé est particulièrement simple: L'huile excédante doit être déversée du tiroir de récupération des graisses amovible, le reste est un jeu d'enfant. Le nettoyage est simple, car tous les côtés sont accessibles.

1. Débranchez l'appareil
2. Après l'utilisation quotidienne, utilisez un chiffon doux humide ou sec pour nettoyer l'appareil. Il est strictement interdit de nettoyer tout l'appareil à l'eau, ou de le plonger dans l'eau.
3. Veuillez éviter l'utilisation d'objets métalliques pointus.
4. Il est conseillé de nettoyer le tiroir de récupération des graisses régulièrement afin d'éviter que la saleté ne se fixe durablement.

V. AVERTISSEMENT (SURCHAUFFE)

Selon la température ambiante, il peut se produire une surchauffe temporaire du thermostat. Si c'est le cas, le voyant rouge s'allume. Réduisez la température et éteignez l'appareil. Si ce problème devait se reproduire, contactez notre SAV pour réparer ou échanger l'appareil selon la garantie légale.

VI. MISE EN ROUTE

Avant la première utilisation.

Nettoyer le grill avec un mélange de 250ml d'eau chaude et de 60ml de vinaigre. Utilisez une éponge de cuisine douce. Vous pouvez également utiliser de l'eau minérale à température ambiante.

Puis nettoyer le grill avec de l'eau savonneuse chaude (liquide vaisselle). Rincer à l'eau et essuyer avec un chiffon doux. Graisser la plaque avec de l'huile de cuisine non salée en la répartissant à l'aide de sopalin ou d'un chiffon doux. Laisser reposer une heure et éliminer les restes avec un chiffon propre. La plaque est prête à l'utilisation.

Après l'utilisation.

Remarque : après la première chauffe, le grill peut s'assombrir de façon plus ou moins régulière. Ceci est tout à fait normal: la plaque est en fonte et s'oxyde en surface. Ceci n'est pas dangereux pour la santé et n'empêche pas une utilisation professionnelle.

1. Il est nécessaire de nettoyer le grill après chaque utilisation. Après une utilisation rapide, un simple nettoyage avec au chiffon suffit. Après une utilisation plus intense, verser de l'eau minérale à température ambiante sur le grill chaud et éliminer les restes d'aliments à l'aide d'un racloir spécialisé.

Remarque: Tenez le racloir de manière à ne pas rayer la plaque. Si vous endommagez la surface du grill, il perdra son anti-adhérence.

Vous pouvez ensuite nettoyer le grill au sopalin. Regraisser la plaque comme indiqué ci-dessus.

2. En cas de salissure intense, procéder comme indiqué et nettoyer en plus le grill à l'eau chaude savonneuse et avec une éponge. Si cela ne suffit pas, utilisez une brosse adaptée au nettoyage de fonte. Pressez fortement sur l'éponge ou la brosse en effectuant des mouvements circulaires.

Remarque : L'eau savonneuse élimine la couche de protection naturelle du grill, il est donc nécessaire de le graisser à nouveau.

3. Rincer le grill à l'eau chaude après le nettoyage
4. Une fois que le grill a refroidi, regraisser la plaque de cuisson comme indiqué ci-dessus pour empêcher la formation de rouille. La fonte peut en cas de rayures s'oxyder à l'air.
5. Après chaque utilisation, retirer le tiroir des graisses et le vider. Nettoyer le tiroir à l'eau chaude.

Remarque: Un nettoyage régulier empêche la formation de dépôts qui pourraient prendre feu quand le grill chauffe.

6. Comme remarqué plus haut, il est normal que le grill s'assombrisse, même de façon irrégulière.
7. Il n'est pas conseillé d'utiliser des sprays anti-adhésifs. Ils contiennent beaucoup d'eau et peuvent conduire à un attachement de la nourriture sur la plaque.
8. L'huile de maïs n'est pas recommandée, car sa forte proportion de sucre conduit à une caramélisation. Les résidus sont très difficiles à enlever.

IMPORTANT: Ne nettoyez jamais le grill chaud à grands jets d'eau froide. Cela peut déformer la plaque et conduire à des craquelures qui endommagent le grill.

Les pièces chauffantes de ce produit Royal Catering sont recouvertes d'une laque de protection au moment de la production.

Ils est donc possible que se dégagent des fumées lors de la première utilisation, cela est parfaitement normal.

Nous vous conseillons toutefois de bien ventiler la pièce lors de la première utilisation!

I. NOTA

Nostri grill elettrici hanno una potenza di uscita di 3200 Watt o 2 x 3200 Watt per grill doppie. Questa è la potenza massima consigliata per il normale corrente di 220-230V, ed è una condizione per ottenere il marchio CE.

1. Quando si usa la macchina, non toccare la piastra per evitare ustioni.
2. Per evitare incidenti inutili, scollegare il dispositivo dopo ogni utilizzo.
3. Se il dispositivo non funziona, non aprire per voi stessi, ma contattare il venditore o un elettricista.
4. L'apertura non autorizzata comporta una perdita della garanzia.
5. Per ogni caso di garanzia, non esitate a contattarci per telefono, fax o e-mail e noi prenderemo provvedimenti il più presto possibile.

II. DATI TECNICI

Tensione	230 V
Potenza	3,2 kW o 2 x 3,2 kW o 3 kW o 2x2,2kW
Dimensioni	50/60/75/100 x 52 x 31,5 cm o 73/55 x 47/54 x 23,5 cm
Peso	sulla base del modello 30 ~ 63 kg
Piastra	piastra liscia o rigata

III. ISTRUZIONI PER L'USO

Prima dell'uso, verificare che la fonte di alimentazione è conforme alle indicazioni sull'etichetta sul retro del dispositivo e che è ben messo a massa. E ,vietato collocare oggetti esplosivi (come bombole di gas) vicino al dispositivo. Collocare l'unità in una zona ben ventilata.

1. Posizionare con cautela la griglia, accenderlo. Le luci luce verde se accende. Regolare la temperatura desiderata. Il luce diventa arancione. Ciò significa che la piastra riscalda. Ora è possibile variare la temperatura secondo i vostri desideri.
2. Quando la temperatura desiderata viene raggiunta, il luce arancione si spegne. È possibile avviare grigliate. Il termostato mantiene la temperatura costante. Il termostato da sinistra riscalda la piastra da sinistra, la destra a destra.
3. Quando il cibo è pronto, è possibile rimuovere utilizzando ricoperto di plastica o legno. Non usare oggetti metallici per evitare di danneggiare la superficie della piastra.
4. L'olio in eccesso fluisce nel cassetto di grasso e posso essere eliminato quindi.

IV. PULIZIA E MANUTENZIONE

L'utilizzo è semplice in qualsiasi momento. Basta svuotare il cassetto di grasso per pulire la macchina senza problemi. Il tutto è facilmente accessibile: la pulizia è semplice e veloce.

1. Scollegare l'unità.
2. Dopo l'uso quotidiano, pulire la griglia con un panno morbido e asciutto. E, severamente vietato pulire l'unità con acqua
3. Evitare l'uso di oggetti metallici affilati.
4. Il cassetto di grasso deve essere pulito regolarmente per evitare depositi sostenibile.

V.ATTENZIONE (SURRISCALDAMENTO)!

Il termostato può temporaneamente surriscaldarsi. Il luce rosso se accende. Ridurre la temperatura o spegnere elettrico . Se questo accade diverse fiere, contattare il nostro servizio post-vendita per riparare l'apparecchio in garanzia.

VI. MESSA IN SERVIZIO

Prima del primo utilizzo.

Pulire la griglia con una miscela di 250 ml di acqua calda e di 60 ml di aceto. Usare una spugna morbida di cucina. È inoltre possibile utilizzare l'acqua in bottiglia a temperatura ambiente.

Quindi pulire la griglia con acqua calda e sapone (detersivo). Risciacquare con acqua e asciugare con un panno morbido. Ingrassare la griglia con olio da cucina non salato usando una carta da cucina o un panno morbido. Lasciar riposare un'ora e rimuovere i resti con un panno pulito. Il piatto è pronto per l'uso.

Dopo l'uso.

Nota: Dopo il primo riscaldamento, la griglia può scurire più o meno regolarmente.

Questo è abbastanza normale: la piastra è in ghisa e ossida la superficie.

Questo non è nocivo per la salute e non impedisce l'uso commerciale.

1. E, necessario pulire la griglia dopo ogni utilizzo. Dopo un rapido utilizzo, è sufficiente pulire con un panno. Dopo un uso più intensivo, versare l'acqua minerale a temperatura ambiente sulla griglia calda e rimuovere i resti di cibo con un raschietto specializzato.

Nota: Tenere il raschietto in modo da non graffiare la piastra. Se si danneggia la superficie della griglia, perderà la sua anti-adesione. È quindi possibile pulire la griglia con una carta da cucina. Lubrificare la piastra come descritto sopra.

2. Se sporco intenso, procedere come descritto. In più, pulire la griglia con acqua calda e sapone e una spugna. Se questo non basta, fa uso di un pennello adatto per la pulizia di ghisa. Premere duramente sulla spugna o spazzola con un movimento circolare.

Nota: acqua e sapone rimuove lo strato protettivo naturale della griglia, per cui è necessario ingrassare di nuovo.

3. Sciacquare la griglia con acqua calda dopo la pulizia
4. Una volta che la griglia si è raffreddata, ingrassare nuovamente la griglia come descritto in precedenza per prevenire la ruggine. In caso di graffi, la superficie può ossidare in aria.
5. Dopo ogni utilizzo, rimuovere il vassoio di grassi e svuotarlo. Pulire con acqua tiepida.

Nota: La pulizia regolare impedisce la formazione di depositi che potrebbero infiammarsi quando la griglia riscaldata.

6. Come notato sopra, è normale per la griglia di scurire, anche in modo irregolare.
7. Non è consigliabile usare un spray antiaderente. Essi contengono molta acqua e può portare al´ attaccamento del cibo sul piatto.
8. L´olio di mais non è raccomandato perché il suo zucchero porta alla caramellizzazione. I residui sono molto difficili da rimuovere.

IMPORTANTE: Non pulire la griglia calda con acqua fredda ad alta pressione. Questo può deformare la piastra e portare a crepe che danno la griglia.

I parti calde di questo prodotto della Royal Catering sono coperti con una lacca protettiva al momento della produzione.

È quindi possibile che emerge del fumo al primo utilizzo, questo è perfettamente normale.

Noi consigliamo sempre di aerare il locale durante il primo utilizzo!

I. NOTA

Nuestros grills eléctricos tienen una potencia de 3200 Watt vatios para grills dobles 2 x 3200 vatios. Este es el máximo recomendado por la corriente normal de 220-230V, y es una condición para la obtención del marcado CE.

1. Cuando se utiliza la máquina, no toque la placa para evitar quemaduras.
2. Para evitar accidentes innecesarios, desenchufar el aparato después de cada uso.
3. Si el dispositivo no funciona, no le abren por sí mismo, pero pongase en contacto con el distribuidor o con un electricista.
4. La apertura no autorizada lleva a una pérdida de la garantía.
5. Por todo caso de garantía, pongase en contacto con nosotros por teléfono, fax o correo electrónico y tomaremos las medidas necesarias lo mas pronto posible.

II. DATOS TECNICOS

Voltaje	230 V
Potencia	3,2 kW ó 2 x 3,2 kW ó 3 kW ó 2x2,2kW
Dimensiones	50/60/75/100 x 52 x 31,5 cm ó 73/55 x 47/54 x 23,5 cm
peso	en función del modelo 30 ~ 63 kg
placa	lisa o estriada

III. MANUAL DE INSTRUCCIONES

Antes de usar, verifique que la fuente de alimentación cumple con las instrucciones de la etiqueta en la parte posterior del dispositivo y que está bien conectado a tierra. No coloque objetos explosivos (como cilindros de gas) cerca del dispositivo. Coloque la unidad en un área bien ventilado.

1. Coloque cuidadosamente el grill, y enciéndelo. La luz de color verde se enciende. Ajuste la temperatura a su gusto. La luz se enciende en naranja. Esto significa que la placa caliente. Ahora usted puede variar la temperatura de acuerdo a sus deseos.
2. Cuando la temperatura deseada es llegada, la luz naranja se apaga. Ya puede empezar a asar en la parrilla. El termostato mantiene la temperatura constante. El termostato de la izquierda calienta la placa de la izquierda, el termostato de la derecha calienta la placa derecha.
3. Cuando la comida está lista, se puede quitarla utilizando cubiertas de plástico o de madera. No utilice objetos de metal para evitar dañar la superficie de la placa calefactora.
4. El aceite sobrante fluye al cajón de grasas y por lo tanto puede ser eliminado.

IV. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

El uso es sencillo en cualquier momento. Simplemente vaciar el cajón de grasas para limpiar la máquina sin problemas. Todo es fácilmente accesible: la limpieza es rápida y fácil.

1. Retire el enchufe de la alimentación.
2. Después de cada uso, limpie la parrilla con un paño suave y seco. Queda terminantemente prohibido limpiar la unidad con agua
3. Evite el uso de objetos metálicos cortantes.
4. El cajón de grasas debe ser limpiado periódicamente para evitar depósitos sostenibles.

V. ADVERTENCIA (SOBRECALENTAMIENTO)!

Dependiendo de la temperatura, el termostato puede sobrecalentarse temporalmente. La lámpara roja se enciende. Reducir la temperatura o apague el grill. Si esto ocurre varias veces, pongase en contacto con nuestro servicio post-venta para reparar la unidad en garantía.

VI. PUESTA EN SERVICIO

Antes del primer uso.

Limpie la parrilla con una mezcla de 250 ml de agua caliente y 60 ml de vinagre. Use una esponja de cocina suave.

Usted también puede utilizar agua embotellada a temperatura ambiente.

Después hay que limpiar la parrilla con agua caliente jabonosa (detergente líquido). Enjuague con agua y limpie con un paño suave.

Engrasar con aceite de cocina sin sal. Contagiar con papel de cocina o un paño suave.

Dejar reposar una hora y retirar los restos con un paño limpio.

La placa está lista para su uso.

Después del uso.

Nota: Después del primer calentamiento, la parrilla puede oscurecerse con más o menos regularidad. Esto es bastante normal: la placa es de hierro fundido y la superficie se oxida. Esto no es dañino para la salud y no impide el uso comercial.

1. Es necesario limpiar la parrilla después de cada uso. Después de un uso rápido, simplemente limpiar con un paño, es suficiente. Después de un uso más intensivo, vierta el agua mineral a temperatura ambiente en la parrilla caliente y remover los restos de comida con una espátula de goma especial.

Nota: Mantenga la espátula para no rayar la placa. Si daña la superficie de la parrilla, perderá su antiadhesión. A continuación, puede limpiar con papel de cocina. Reengresar la placa como se describe anteriormente.

2. Si sucia intensa, proceder como se describe. Además, limpiar la parrilla con agua caliente jabonosa y una esponja. En caso que no es suficiente, utilice un cepillo adecuado para la limpieza de hierro fundido. Oprimir la esponja o el cepillo con un movimiento circular.

Nota: agua y jabón danan la capa protectora natural de la parrilla, por lo que es necesario engrasar de nuevo.

3. Enjuague la parrilla con agua tibia después de la limpieza
4. Una vez que la parrilla se ha enfriada, vuelva a engrasar como se describe anteriormente para evitar la oxidación. El calentamiento puede, en caso de arañazos, conducir al oxidación en el aire.
5. Después de cada uso, retire la bandeja de grasa y vaciarla. Limpiar con agua tibia.

Nota: La limpieza regular previene la formación de depósitos que pueden encenderse cuando la parrilla caliente.

6. Como se señaló anteriormente, es normal que la parrilla se oscurece, incluso de forma irregular.
7. No es aconsejable utilizar un aerosol antiadherente. Contienen mucha agua y puede dar lugar a la conexión de la comida en el plato.
8. El aceite de maíz no se recomienda debido a su alto nivel de azúcar que conduce a la caramelización. Los residuos son muy difíciles de eliminar.

IMPORTANTE: Nunca limpie la parrilla caliente con agua fría ad alta presión. Esto puede deformar la placa y dar lugar a grietas que dañan la parrilla.

Las partes calientes de este producto de Royal Catering se cubren con una laca protectora en el momento de la producción.

Por tanto, es posible que surja humo en el primer uso, esto es perfectamente normal. Nosotros siempre recomendamos de ventilar la habitación durante el primer uso!

BEVEZETÉS

Az RCG sorozatú elektromos grillsütők elektrotermikus berendezések, amelyeket a modern technológia felhasználásával terveztek és készítettek. Nemzetközi, népszerű stílust képviselnek. Ezek a készülékek kiváló minőségű rozsdamentes acélból készülnek, és meglepnek luxus és optikailag vonzó megjelenésükkel. A grillsütők kiváló minőségű elektromos alkatrészekkel lettek felszerelve, melyeket magas energiahatékonyság és biztonság jellemez. Az alkalmazott termosztátok új generációja állandó feldolgozási hőmérsékletet garantál. Az RCG sorozatú grillsütők egyszerűen használhatók, kiváló minőség és hosszú élettartam jellemzi őket, így ezek a készülékek tökéletesek mindennapi használatra szállodákban, éttermekben, vendéglátó egységekben és kisebb gasztronómiákban. A Royal Catering grillezők a kiváló minőséget a maximális biztonsággal ötvözik, és különösen könnyű kezelhetőség jellemzi őket. A grill kiváló minőségű rozsdamentes acél lemezből és szennyeződéstől védő burkolatból áll.

FIGYELEM!

Grilljeink kimenő teljesítménye 3200 watt ill. dupla grilleknél 2 x 3200 watt. Ez a maximális ajánlott teljesítmény 230 V szabványos feszültség esetén, és a CE megfelelőségi tanúsítvány megszerzésének feltétele

1. A készülék használata közben ne érintse meg annak sütőlapját vagy burkolatát, mert fennáll az égési sérülés veszélye.
2. A hálózati csatlakozót minden használat után ki kell húzni a konnektorból.
3. Ha a készülék nem működik, nem szabad kinyitni (szétszerelni). A készüléket el kell küldeni a gyártóhoz vagy egy hivatalos szervizközpontoz.
4. A készüléknek a gyártóval való megegyezés nélküli kinyitása a garancia elvesztésével jár.
5. Ha garanciális javításra van szükség, ezt faxon vagy e-mailben jelezni kell a gyártó felé.

II. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség	230 V
Teljesítmény	3,2 kW oder 2 x 3,2 kW oder 3 kW oder 2x2,2kW
Méreték	50/60/75/100 x 52 x 31,5 cm lub 73/55 x 47/54 x 23,5 cm
Súly típustól függően:	30 ~ 63 kg
Lap	bordázott vagy sima

III. HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

A készülék elektromos hálózatra történő csatlakoztatása előtt győződjön meg arról, hogy az áramellátás paraméterei megfelelnek a készülék gyártója előírásainak, és az elektromos hálózat földelve van. Tilos bármilyen gyúlékony vagy robbanásveszélyes tárgyat (gázpalackot) helyezni a készülék közelébe. Helyezze a készüléket jól szellőző helyiségbe.

1. A grillsütőt óvatosan, stabilan kell elhelyezni, és csatlakoztatni kell az elektromos hálózathoz. Kigyullad a zöld jelzőlámpa. Ezután állítsa be a kívánt fűtési hőmérsékletet, ekkor a lámpa sárgára vált, ami azt jelenti, hogy a főzőlap használatban van. A fűtési hőmérséklet igény szerint változtatható.
2. A kívánt hőmérséklet elérésekor a sárga fény kialszik és kezdődhet a grillezés. A termosztát állandóan tartja a hőmérsékletet. A bal oldali termosztát a bal oldali, a jobb oldali pedig a jobb oldali grillapot működteti.
3. Az étel elkészítése után műanyag vagy fa evőeszközökkel tálalható. Javasoljuk, hogy ne használjon fémtárgyakat, hogy ne sértse meg a fűtőlemez felületét.
4. A felesleges olajat gyűjtőfiók segítségével lehet eltávolítani.

IV. ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS MŰKÖDTETÉS

Használat előtt:

A grillapot 250 ml vízzel elkevert 60 ml tiszta ecettel és normál konyhai szivaccsal kell megtisztítani (alternatíva szobahőmérsékletű ásványvíz is használható). Ezután mossa le a lapot mosogatószeres vízzel, öblítse le folyó víz alatt, és törölje szárazra ruhával. A lapot konzerválni kell sózatlan étolajjal, amit konyhai hengerrel vagy ronggyal vigyünk fel. Hagyja a lemezt egy órán át, majd törölje le a maradék olajat egy ruhával. Az előkészített grillap újra felhasználható grillezéshez.

Használat után: Figyelem: Felmelegedés után a grillap feketévé válik (szintén egyenetlenül). Ez normális, mivel az öntöttvas lemezek oxidálódnak. Grillapjaink megfeleltek a CE és RoHS tanúsítványnak, és alkalmasak az élelmiszeriparban való használatra.

1. A grillt minden használat után alaposan meg kell tisztítani. Kisebb használat esetén elegendő a rácsot papírtörülővel áttörölni. Hosszabb használat után, amikor a grill még meleg, használhatunk szobahőmérsékletű ásványvizet úgy, hogy ráöntjük a grillap felületére, és egy speciális grillkaparóval összegyűjtjük az ételmaradványokat és eltávolítjuk a lefolyó felé.

Megjegyzés: ügyeljen arra, hogy a kaparót ferdén tartsa a grilllap felületéhez képest. A túl mély kaparás megkarcolhatja a grilllap felületét, ami növeli az étel tapadását. Az ételmaradékok kaparóval történő eltávolítása után egy tiszta konyhai hengerrel megszáráthatja a grilllap felületét, és a fent leírtak szerint konzerválhatja a felületet.

2. Erős szennyeződés esetén a felületet mosogatószeres vízzel és szivaccsal mossa le, vagy ha nagyon nagy a szennyeződés, használjon öntöttvas tisztítására alkalmas kefét. Nyomja erősen a kefét vagy szivacsot a táblához, és körkörös mozdulatokkal tisztítsa meg. Megjegyzés: ügyeljen arra, hogy a mosogatószer eltávolítja a természetes zsírréteget, és ilyen mosás után a grill felületét olajjal kell bevonni.
3. Ezután a grillapot meleg vízzel le kell mosni.
4. Miután a lap lehűlt, kenje be újra a felületet a kereskedelemben kapható sótlan étolajjal. Ez azért fontos, mert különben az oxidáció felületi rozsdát okozhat.
5. A grill minden egyes használata után vegye ki az olajleválasztó fiókot és tisztítsa meg. A fiókot mosogatószeres oldatban kell mosni. Megjegyzés: ha nem tisztítjuk a fiókot, a maradék ételmaradékok és zsírok felhalmozódnak, és a grill újramelegítésekor meggyulladhatnak..
6. Amint azt fentebb már leírtuk, a grill főzőlap felmelegedéskor sötét színűvé válik, és a szín egyenetlenül jelenhet meg.
7. Tapadáscsökkentő spray-k használata nem javasolt, mivel magas a víztartalmuk és növelhetik a tapadást.
8. A kukoricaolaj nem ajánlott, mert magas a cukortartalma. Ez a cukor hevítés közben megolvad, megég a főzőlap felületén, és nehéz eltávolítani.

FIGYELEM: Ne öntsön vizet a forró grilllapra. Ez meggömbítheti a főzőlapot, és repedések jelenhetnek meg a főzőlap felületén, ami maradandó károsodást jelent.

A Royal Catering termékek legmagasabb minősége érdekében termékeinket tartósítószerrel védjük. Első használatkor a fűtőelemekből némi füst távozik a készülék belsejéből. Ez teljesen normális és biztonságos. Ha lehetséges, az üzembe helyezést jól szellőző helyen kell elvégezni.

INDLEDNING

RCG-serien af elektriske griller er elektrotermiske apparater, designet og fremstillet med brug af moderne teknologi. De repræsenterer en international, populær stil. Disse apparater er lavet af rustfrit stål af høj kvalitet og vil overraske dig med deres luksuriøse og optisk attraktive udseende. Grillene er udstyret med elektriske komponenter af høj kvalitet, der er kendetegnet ved høj energieffektivitet og sikkerhed. Den nye generation af anvendte termostater garanterer en konstant behandlingstemperatur. RCG-grillserien er nem at bruge, kendetegnet ved høj kvalitet og lang levetid, hvilket gør disse enheder perfekte til hverdagsbrug på hoteller, restauranter, cateringfirmaer og mindre gastronomi. Royal Catering-griller kombinerer høj kvalitet, maksimal sikkerhed og er kendetegnet ved særlig nem betjening. Grillen består af en højkvalitets rustfri stålplade og et låg, der beskytter mod snavs.

I. OBS!

Vores grill har en udgangseffekt på 3200 watt el. til dobbeltgrill 2 x 3200 watt. Dette er den maksimalt anbefalede effekt for standardspænding på 230V og en betingelse for at opnå CE-overensstemmelsescertifikatet.

1. Når du bruger apparatet, må du ikke røre ved varmepladen, da der er risiko for forbrændinger.
2. Netstikket skal tages ud af stikkontakten efter hver brug.
3. Apparatet må ikke åbnes, når den ikke fungerer. Apparatet skal sendes til producenten eller et autoriseret servicecenter.
4. Enhver åbning af apparatet uden aftale med producenten fører til tab af garantien.
5. Hvis det er nødvendigt at udføre en garantireparation, skal dette meddeles til producenten via fax eller e-mail.

II. TEKNISKE DATA

Spænding	230 V
Effekt	3,2 kW eller 2 x 3,2 kW eller 3 kW eller 2x2,2 kW
Dimensioner	50/60/75/100 x 52 x 31,5 cm or 73/55 x 47/54 x 23,5 cm
Vægten afhænger af modellen	30 ~ 63 kg
Stribet	eller glat plade

III. BETJENINGSVEJLEDNING

Sørg for, at strømforsyningsparametrene overholder kravene fra enhedsproducenten, og at det elektriske netværk er jordet, før du tilslutter apparatet til det elektriske netværk. Det er forbudt at anbringe brændbare eller eksplosive genstande (gasflasker) i nærheden af apparatet. Placer apparatet i et godt ventileret rum.

1. Grillen skal placeres forsigtigt og stabilt og tilsluttes strømforsyningen. Det grønne lys vil lyse. Indstil derefter den ønskede varmetemperatur, kontrollampen lyset gult, hvilket betyder at kogepladen er i brug. Varmetemperaturen kan ændres alt efter behov.
2. Når den ønskede temperatur er nået, slukker den gule kontrollampe, og grillningen kan begynde. Termostaten holder temperaturen konstant. Den venstre termostat fungerer med den venstre grillplade og den højre med den højre grillplade (RCEG-73R; RCEG-60R).
3. Hent det tilberedte måltid med plastik- eller træbestik. Det anbefales ikke at bruge metalgenstande for ikke at beskadige overfladen af varmepladen.
4. Overskydende olie kan fjernes ved hjælp af en opsamlingskuffe.

IV. OPSTART OG BETJENING

Før brug:

Grillpladen bør rengøres med 250 ml vand blandet med 60 ml ren eddike og en almindelig køkkensvamp (alternativt kan mineralvand ved stuetemperatur bruges). Vask derefter pladen med vand tilsat lidt opvaskemiddel, skyl under rindende vand og tør med en klud. Pladen skal konserveres med usaltet madolie ved at påføre den med en køkkenrulle eller en klud. Pladen skal stå i en time og derefter skal den resterende olie tørres af med en klud. Den forberedte grillplade kan genbruges til grillning. Efter brug: OBS: Grillpladen bliver sort efter opvarmning (også ujævnt). Dette er normalt, da støbejernspladerne oxiderer. Vores grillplader har bestået CE og RoHS certificering og er velegnede til brug i fødevarerindustrien.

1. Rengør grillen grundigt efter hver brug: • Ved enkelt- og korttidsbrug er det nok at tørre grillen af med en køkkenrulle. Efter længere tids brug, når grillen stadig er varm, kan du bruge mineralvand ved stuetemperatur ved at hælde det over overfladen af grillpladen og bruge en speciel grillskraber til at opsamle madrester og fjerne det mod afløbet. OBS: sørg for at holde skraberens i en vinkel i forhold til grillpladens overflade. For dybt skrabning kan ridse grillpladens overflade, hvilket vil øge madvarens vedhæftning. Efter at have fjernet resterne kan du tørre overfladen af grillpladen med et rent håndklæde og vedligeholde overfladen som beskrevet ovenfor.

2. Vask overfladen med vand med opvaskemiddel og svamp ved kraftig snavs, eller hvis snavsset er meget kraftig, brug en børste, der er egnet til rengøring af støbejern. Tryk børsten eller svampen fast mod pladen og rengør den i en cirkulær bevægelse. OBS: vær opmærksom på, at skum fjerner det naturlige fedtlag, og efter en sådan vask skal grillens overflade smøres med olie.
3. Grillpladen skal derefter vaskes af med varmt vand.
4. Efter at pladen er kølet ned, skal du smøre overfladen igen med kommercielt tilgængelig usaltet madolie. Dette er vigtigt, fordi oxidation ellers kan forårsage overfladerust.
5. Efter hver brug af grillen skal du fjerne olieopsamlingskuffen og rengøre den. Olieopsamlingskuffen skal vaskes i sæbeskum. OBS: Hvis olieopsamlingskuffen ikke rengøres, vil resterende madpartikler og fedtstoffer samle sig og kan antændes, når grillen genopvarmes.
6. Grillpladen blive mørk i farven ved opvarmning, som allerede beskrevet ovenfor, og farven kan forekomme ujævnt.
7. Vedhæftningsreducerende sprays anbefales ikke, da de har et højt vandindhold og kan øge vedhæftningen.
8. Majsolie anbefales ikke, da den har et højt sukkerindhold. Dette sukker smelter ved opvarmning, brænder på kogepladens overflade og er svært at fjerne.

OBS:: Hæld ikke vand over den varme grillplade. Dette kan deformere varmepladen og forårsage revner på dens overflade, hvilket betyder permanent skade.

Vores produkter er blevet beskyttet med et konserveringsmiddel af hensyn til den højeste kvalitet af Royal Catering-produkter. Når det bruges første gang, kan der komme røg ud inde fra apparatet, der kommer fra varmeelementerne. Dette er helt normalt og sikkert. Idriftsættelsen bør udføres i et godt ventileret område, hvis det er muligt.

JOHDANTO

RCG-sarjan sähkögrillit ovat sähkötermisiä laitteita, jotka on suunniteltu ja valmistettu nykyaikaisella tekniikalla. Ne edustavat kansainvälistä, suosittua tyyliä. Nämä laitteet on valmistettu korkealaatuisesta ruostumattomasta teräksestä ja yllättävät ylellisellä ja optisesti houkuttelevalla ulkonäöllään. Grillit on varustettu korkealaatuisilla sähkökomponenteilla, joille on ominaista korkea energiatehokkuus ja turvallisuus. Käytetyt uuden sukupolven termostaatit takaavat tasaisen valmistuslämpötilan. RCG-sarjan grillit ovat helppokäyttöisiä ja niille on ominaista korkea laatu ja pitkä käyttöikä, minkä ansiosta nämä laitteet sopivat täydellisesti jokapäiväiseen käyttöön hotelleissa, ravintoloissa, catering-yrityksissä ja pienissä ruokailupaikoissa. Royal Catering-grilleissä yhdistyvät korkea laatu, maksimaalinen turvallisuus ja niille on ominaista erityinen helppokäyttöisyys. Grilli koostuu laadukkaasta ruostumattomasta teräslevystä ja suojusta, joka suojaa likaantumiselta.

I. HUOMIO

Grilliemme lähtöteho on 3200 wattia tai kaksinkertaisille grilleille 2 x 3200 wattia. Se on suurin suositeltu teho 230 V vakiojännitteelle ja ehto CE-vaatimustenmukaisuustodistuksen saamiselle.

1. Laitteen käytön aikana ei saa koskettaa lämpölevyjä, koska on olemassa palovammojen vaara.
2. Pistoke on irrotettava pistorasiasta jokaisen käytön jälkeen.
3. Jos laite ei toimi, sitä ei saa avata. Laite pitää lähettää valmistajalle tai valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
4. Laitteen avaaminen ilman sopimusta valmistajan kanssa johtaa takuun menettämiseen.
5. Jos on tarpeen tehdä takuukorjaus, siitä pitää ilmoittaa valmistajalle faksilla tai sähköpostilla.

II. TEKNISET TIEDOT

Jännite	230 V
Teho	3,2 kW tai 2 x 3,2 kW tai 3 kW tai 2x2,2 kW
Mitat	550 / 60 / 75 / 100 x 52 x 31,5 cm tai 73/55 x 47/54 x 23,5 cm
Paino mallista riippuen	30 ~ 63 kg
Levy	rihlapintainen tai sileä

III. KÄYTTÖOHJE

Ennen kuin liität laitteen sähköverkkoon, varmista, että virransyöttöparametrit vastaavat laitteen valmistajan vaatimuksia ja että sähköverkko on maadoitettu.

Helposti syttyvien tai räjähtävien esineiden (kaasupullojen) asettaminen laitteen lähelle on kielletty. Laite on asetettava tilaan, jossa on hyvä ilmanvaihto.

1. Aseta grilli varovasti, vakaasti ja liitä sähköverkkoon. Vihreä merkkivalo syttyy. Aseta sen jälkeen tarvittava kuunnennslämpötila, jolloin merkkivalon väri muuttuu keltaiseksi, mikä tarkoittaa, että lämpölevy on käytössä. Kuumennslämpötilaa voit muuttaa tarpeen mukaan.
2. Kun tarvittava lämpötila on saavutettu, keltainen merkkivalo sammuu ja voit aloittaa grillaamisen. Termostaatti pitää lämpötilan samalla tasolla. Vasen termostaatti ohjaa vasenta grillilevyä ja oikeanpuoleinen termostaatti oikeanpuolista grillilevyä.
3. Kun ateria on valmistettu, se voidaan ottaa grillilevyiltä muovisilla tai puisilla ruokailuvälineillä. Metalliesineiden käyttö ei ole suositeltavaa, jotta vältettäisiin grillilevyn pinnan vaurioituminen.
4. Ylimääräinen öljy voidaan poistaa keräyslaatikon avulla.

VI. KÄYTTÖÖNOTTO JA KÄYTTÖ

Ennen käyttöä:

Puhdista grillilevy 250 ml vettä, johon on sekoitettu 60 ml puhdasta etikkaa käyttäen tavallista keittiösientä (vaihtoehtoisesti voidaan käyttää huoneenlämpöistä kivennäisvettä). Pese levy sen jälkeen vedellä, johon on lisätty astianpesuainetta, huuhtelee juoksevalla vedellä ja kuivaa liinalla kuivaksi. Käsittele levy suolattomalla ruokaöljyllä levittämällä se keittiörullalla tai liinalla. Jätä öljy levyille tunniksi ja pyyhi sen jälkeen liinalla kuivaksi öljyjäännöksestä. Näin käsiteltyä grillilevyä voit käyttää uudelleen.

Käytön jälkeen: Huomio: Kuumenemisen jälkeen grillilevy värjäytyy (myös epätasaisesti) mustaksi. Se on normaali ilmiö, koska valurautalevyissä tapahtuu hapettumista. Grillilevyimme ovat läpäisseet CE- ja RoHS-sertifioinnin ja soveltuvat elintarviketeollisuuden käyttöön.

1. Grilli pitää puhdistaa huolellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen. Jos käytät grilliä vähäisessä määrin, riittää, että pyyhit sen paperipyyhkeellä. Pitkän käytön jälkeen, kun grilli on vielä lämmin, voit käyttää huoneenlämpöistä kivennäisvettä kaatamalla sitä grillilevyn pinnalle ja erityistä grillikaavinta käyttäen keräät ruuan jäännökset ja poistat ne poistoaukkoon.

Huomio: kiinnitä huomiota siihen, että käytä kaavinta kallistetussa asennossa grillilevyn pintaan nähden. Liian syvä kaapiminen voi johtaa grillilevyn pinnan naarmuttumiseen, mikä lisää ruoan tarttuvuutta. Kun olet poistanut ruokajäämät kaapimella, voit kuivata grillilevyn pinnan puhtaalla keittiörullalla ja käsitellä pinnan öljyllä kuvatulla tavalla

2. Jos pinta on likaantunut voimakkaasti, pese pinta sientä käyttäen vedellä, jossa on astianpesuainetta tai jos likaa on paljon, käytä valuraudan harjaa, joka soveltuu valuraudan puhdistamiseen. Paina harjaa tai sientä voimakkaasti levyn pintaan ja puhdista se pyörivillä liikkeillä. Huomio: kiinnitä huomiota siihen, että saippuavesi poistaa luonnollisen rasvapinnan ja sellaisen pesun jälkeen grilli pitää käsitellä öljyllä.
3. Pese sen jälkeen grillilevy lämpimällä vedellä.
4. Kun levy on kuivunut, pinta on uudelleen voideltava kaupoista saatavilla olevalla suolattomalla ruokaöljyllä. Se on tärkeää siitä syystä, että muutoin voi aiheutua pinnan ruostumista hapettumisen vaikutuksesta.
5. Vedä grillin jokaisen käyttökerran jälkeen öljyn keräyslaatikko pois laitteesta ja puhdista se. Pese öljyn keräyslaatikko saippuvedellä. Huomio: Jos et puhdista laatikkoa, jäljellä olevat ruokajäämät ja rasvat kerääntyvät siihen ja voivat syttyä palamaan, kun grilliä kuumennetaan uudelleen.
6. Kuten jo aikaisemmin on kerrottu, grillin kuumennuslevyn väri voi muuttua tummaksi. Värimuutos voi olla epätasainen.
7. Tarttuvuutta vähentävien suihkeiden käyttöä ei suositella, koska ne sisältävät runsaasti vettä ja ne voivat aiheuttaa tarttuvuuden lisääntymistä.
8. Maissiöljyn käyttö ei ole suositeltavaa, koska sen sokeripitoisuus on korkea. Sokeri sulaa kuumennuksen aikana, palaa grillilevyn pintaan ja on vaikea poistaa.

HUOMIO: Kuumalle grillilevyille ei saa kaataa vettä. Tämä voi aiheuttaa grillilevyn vääntymisen ja aiheuttaa halkeamia sen pintaan, mikä tarkoittaa pysyviä vaurioita.

Royal Catering-tuotteiden korkeimman laadun vuoksi tuotteemme on suojattu suoja-aineella. Laitteen ensimmäisen käytön aikana sen sisältä voi vapautua vähäisessä määrin kuumennuselementeistä peräisin olevaa savua. Se on täysin normaali ja turvallinen ilmiö. Jos mahdollista, käyttöönotto on suoritettava tilassa, jossa on hyvä ilmanvaihto.

INDLEDNING

RCG-serien af elektriske griller er elektrotermiske apparater, designet og fremstillet med brug af moderne teknologi. De repræsenterer en international, populær stil. Disse apparater er lavet af rustfrit stål af høj kvalitet og vil overraske dig med deres luksuriøse og optisk attraktive udseende. Grillene er udstyret med elektriske komponenter af høj kvalitet, der er kendetegnet ved høj energieffektivitet og sikkerhed. Den nye generation af anvendte termostater garanterer en konstant behandlingstemperatur. RCG-grillserien er nem at bruge, kendetegnet ved høj kvalitet og lang levetid, hvilket gør disse enheder perfekte til hverdagsbrug på hoteller, restauranter, cateringfirmaer og mindre gastronomi. Royal Catering-griller kombinerer høj kvalitet, maksimal sikkerhed og er kendetegnet ved særlig nem betjening. Grillen består af en højkvalitets rustfri stålplade og et låg, der beskytter mod snavs.

I. OBS!

Vores grill har en udgangseffekt på 3200 watt el. til dobbeltgrill 2 x 3200 watt. Dette er den maksimalt anbefalede effekt for standardspænding på 230V og en betingelse for at opnå CE-overensstemmelsescertifikatet.

1. Når du bruger apparatet, må du ikke røre ved varmepladen, da der er risiko for forbrændinger.
2. Netstikket skal tages ud af stikkontakten efter hver brug.
3. Apparatet må ikke åbnes, når den ikke fungerer. Apparatet skal sendes til producenten eller et autoriseret servicecenter.
4. Enhver åbning af apparatet uden aftale med producenten fører til tab af garantien.
5. Hvis det er nødvendigt at udføre en garantireparation, skal dette meddeles til producenten via fax eller e-mail.

II. TEKNISKE DATA

Spænding	230 V
Effekt	3,2 kW eller 2 x 3,2 kW eller 3 kW eller 2x2,2 kW
Dimensioner	50/60/75/100 x 52 x 31,5 cm eller 73/55 x 54 x 23,5 cm
Vægten afhænger af modellen	30 ~ 63 kg
Stribet	eller glat plade

III. BETJENINGSVEJLEDNING

Sørg for, at strømforsyningsparametrene overholder kravene fra enhedsproducenten, og at det elektriske netværk er jodet, før du tilslutter apparatet til det elektriske netværk. Det er forbudt at anbringe brændbare eller eksplosive genstande (gasflasker) i nærheden af apparatet. Placer apparatet i et godt ventileret rum

1. Grillen skal placeres forsigtigt og stabilt og tilsluttes strømforsyningen. Det grønne lys vil lyse. Indstil derefter den ønskede varmetemperatur, kontrollampen lyset gult, hvilket betyder at kogepladen er i brug. Varmetemperaturen kan ændres alt efter behov.
2. Når den ønskede temperatur er nået, slukker den gule kontrollampe, og grilningen kan begynde. Termostaten holder temperaturen konstant. Den venstre termostat fungerer med den venstre grillplade og den højre med den højre grillplade (RCEG-73R; RCEG-60R).
3. Hent det tilberedte måltid med plastik- eller træbestik. Det anbefales ikke at bruge metalgenstande for ikke at beskadige overfladen af varmepladen.
4. Overskydende olie kan fjernes ved hjælp af en opsamlingskuffe.

IV. OPSTART OG BETJENING

Før brug:

Grillpladen bør rengøres med 250 ml vand blandet med 60 ml ren eddike og en almindelig køkkensvamp (alternativt kan mineralvand ved stuetemperatur bruges). Vask derefter pladen med vand tilsat lidt opvaskemiddel, skyl under rindende vand og tør med en klud. Pladen skal konserveres med usaltet madolie ved at påføre den med en køkkenrulle eller en klud. Pladen skal stå i en time og derefter skal den resterende olie tørres af med en klud. Den forberedte grillplade kan genbruges til grilning.

Efter brug: OBS:

Grillpladen bliver sort efter opvarmning (også ujævnt). Dette er normalt, da støbejernspladerne oxiderer. Vores grillplader har bestået CE og RoHS certificering og er velegnede til brug i fødevarerindustrien.

1. Rengør grillen grundigt efter hver brug: • Ved enkelt- og korttidsbrug er det nok at tørre grillen af med en køkkenrulle. Efter længere tids brug, når grillen stadig er varm, kan du bruge mineralvand ved stuetemperatur ved at hælde det over overfladen af grillpladen og bruge en speciel grillskraber til at opsamle madrester og fjerne det mod afløbet. OBS: sørg for at holde skraberens i en vinkel i forhold til grillpladens overflade. For dybt skrabning kan ridse grillpladens overflade, hvilket vil øge madvarens vedhæftning. Efter at have fjernet resterne kan du tørre overfladen af grillpladen med et rent håndklæde og vedligeholde overfladen som beskrevet ovenfor.

2. Vask overfladen med vand med opvaskemiddel og svamp ved kraftig snavs, eller hvis snavsset er meget kraftig, brug en børste, der er egnet til rengøring af støbejern. Tryk børsten eller svampen fast mod pladen og rengør den i en cirkulær bevægelse. OBS: vær opmærksom på, at skum fjerner det naturlige fedtlag, og efter en sådan vask skal grillens overflade smøres med olie.
3. Grillpladen skal derefter vaskes af med varmt vand.
4. Efter at pladen er kølet ned, skal du smøre overfladen igen med kommercielt tilgængelig usaltet madolie. Dette er vigtigt, fordi oxidation ellers kan forårsage overfladerust.
5. Efter hver brug af grillen skal du fjerne olieopsamlingskuffen og rengøre den. Olieopsamlingskuffen skal vaskes i sæbeskum. OBS: Hvis olieopsamlingskuffen ikke rengøres, vil resterende madpartikler og fedtstoffer samle sig og kan antændes, når grillen genopvarmes.
6. Grillpladen blive mørk i farven ved opvarmning, som allerede beskrevet ovenfor, og farven kan forekomme ujævnt.
7. Vedhæftningsreducerende sprays anbefales ikke, da de har et højt vandindhold og kan øge vedhæftningen.
8. Majsolie anbefales ikke, da den har et højt sukkerindhold. Dette sukker smelter ved opvarmning, brænder på kogepladens overflade og er svært at fjerne.

OBS: Hæld ikke vand over den varme grillplade. Dette kan deformere varmepladen og forårsage revner på dens overflade, hvilket betyder permanent skade.

Vores produkter er blevet beskyttet med et konserveringsmiddel af hensyn til den højeste kvalitet af Royal Catering-produkter. Når det bruges første gang, kan der komme røg ud inde fra apparatet, der kommer fra varmeelementerne. Dette er helt normalt og sikkert. Idriftsættelsen bør udføres i et godt ventileret område, hvis det er muligt.

INNLEDNING

RCG-serien av elektriske griller er elektrotermiske utstyr, designet og laget ved hjelp av moderne teknologi. De presenterer en internasjonal og populær stil. Disse grillene er laget av rustfritt stål av høy kvalitet og overrasker med sitt luksuriøse og attraktive utseende. Grillene ble utstyrt med høykvalitets elektriske underenheter som er preget av høy energieffektivitet og sikkerhet. Den nye generasjonen av termostater som brukes i utstyret garanterer en konstant behandlingstemperatur. RCG-serien av griller er enkel å bruke og preget av høy kvalitet og lang levetid, slik at dette utstyret er perfekt for daglig bruk på hoteller, restauranter, cateringfirmaer og små gastronomibedrifter. Royal Catering-grillene kombinerer høy kvalitet og maksimal sikkerhet, og kjennetegnes av spesielt enkel betjening. Grillen består av en høykvalitets plate av rustfritt stål og et deksel som beskytter mot smuss.

I. OBS!

Våre griller har en utgangseffekt på 3200 watt, evt. for doble griller 2 x 3200 watt. Det er den maksimale anbefalte effekten for standardspenning på 230V og en betingelse for å få tildelt CE-samsvarssertifikatet.

1. Led bruk skal man aldri berøre varmeplaten, fordi det kan medføre brannskade.
2. Støpselet må trekkes ut av stikkkontakten etter hver bruk.
3. Hvis utstyret ikke fungerer, må det ikke åpnes. Utstyret skal sendes til produsenten eller et autorisert servicesenter.
4. Enhver åpning av utstyret uten avtale med produsenten fører til ugyldiggjørelse av garantien.
5. Hvis det er nødvendig å utføre en garantireparasjon, bør dette meldes til produsenten på faks eller e-post.

II. TEKNISKE OPPLYSNINGER

Spenning	230V
Maksimal	3,2 kW eller 2 x 3,2 kW eller 3 kW eller 2x2,2kW
Dimensjoner	50/60/75/100 x 52 x 31,5 cm eller 73/55 x 47/54 x 23,5 cm
Vekt avhengig av modellen	30 ~ 63 kg
Plate	ribbet eller glatt

III. BRUKSANVISNING

Før du kobler enheten til strømforsyningen, sørg for at strømforsyningsparametrene er i samsvar med kravene til utstyrets produsent og at det elektriske nettverket er jordet. Det er forbudt å plassere brennbare eller eksplosive gjenstander (gassflasker) i nærheten av utstyret. Utstyret skal plasseres i et godt ventilert rom.

1. Grillen skal plasseres forsiktig og stødig og kobles til strømforsyningen. Det grønne lyset vil tennes. Deretter innstiller vi ønsket oppvarmingstemperatur, da vil lyset bli gult, noe som betyr at grillplaten er i bruk. Oppvarmingstemperaturen kan endres avhengig av behov.
2. Når utstyret oppnår ønsket temperatur, slukker det gule lyset og grillen er klar til bruk. Termostaten vil holde en konstant temperatur. Den venstre termostaten betjener den venstre grillplaten og den høyre betjener den høyre grillplaten.
3. Etter at måltidet er tilberedt, kan det fjernes fra grillplaten med plast- eller trebestikk. Det anbefales ikke å bruke metallgjenstander, fordi de kan skade overflaten på grillplaten.
4. Overflødig olje kan fjernes ved hjelp av en oppsamlingsskuff.

IV. OPPSTART OG BETJENING

Før bruk:

Grillplaten bør rengjøres med 250 ml vann blandet med 60 ml ren eddik og en vanlig kjøkkensvamp (alternativt kan det brukes mineralvann som har romtemperatur). Deretter vaskes det grillplaten med vann med litt oppvaskmiddel, skylles under rennende vann og tørkes med en klut. Platen bør konserveres med usaltet matolje ved å påføre den med en tørkerull eller en klut. La platen stå i en time og tørk deretter den resterende oljen med en klut. Nå kan grillplaten brukes igjen til grilling. Etter bruk: OBS: Etter oppvarming kan grillplaten bli svart (også ujevnt). Dette er normalt, fordi plater i støpejern undergår oksidasjon. Våre grillplater har CE- og RoHS-sertifisering og er egnet for bruk i næringsmiddelindustrien.

1. Grillen bør rengjøres grundig etter hver bruk. Ved mindre bruk er det nok å tørke av grillen med et tørkepapir. Etter langvarig bruk, når grillen er fortsatt varm, kan du bruke mineralvann ved romtemperatur og helle det over overflaten av grillplaten og bruke en spesiell grillskrape for å samle opp matrestene og fjerne dem mot avløpet.
Merk: Sørg for å holde skrapen i en vinkel mot grillplatens overflate. Hvis du skraper for dypt, kan det oppstå riper på grillplatens overflate, noe som vil øke vedheften til grilllet mat. Etter å ha fjernet matrester med en skrape, kan du tørke overflaten av grillplaten med et rent tørkepapir og konservere overflaten som beskrevet ovenfor.

2. I tilfelle kraftig tilsmussing av overflaten, vask overflaten med vann med oppvaskmiddel og svamp, eller hvis tilsmussing er veldig stor, bruk en børste som er egnet for rengjøring av støpejern. Trykk børsten eller svampen godt mot grillplaten og rengjør den med sirkulære bevegelser. Merk: vær oppmerksom på at skum fjerner det naturlige fettlaget, og etter en slik vask skal det påføres olje på grillplatenes overflate.
3. Etter at platen er avkjølt, smør overflaten på nytt med kommersielt tilgjengelig usaltet matolje. Dette er viktig fordi oksidasjon ellers kan forårsake rust på overflaten.
4. Etter hver bruk av grillen, fjern oppsamlingskuffen med olje og rengjør den.
5. Skuffen skal vaskes i skum. Merk: hvis du ikke rengjør skuffen, vil matrester og fett samle seg og kan antennes når grillen varmes opp igjen.
6. Som ble allerede beskrevet ovenfor, kan grillplaten bli mørk når den varmes opp, og fargen kan virke ujevn.
7. Det anbefales ikke å bruke sprayer som reduserer vedheften, fordi de har et høyt vanninnhold og kan øke vedheften.
8. Maisolje anbefales ikke, fordi den har et høyt sukkerinnhold. Dette sukkeret smelter ved oppvarming, brenner seg på grillplaten og er vanskelig å fjerne.

OBS! Ikke hell vann over grillplaten når den er varm. Dette kan deformere grillplaten og føre til at det oppstår sprekker på overflaten av grillplaten, noe som betyr permanent skade.

Av hensyn til den høyeste kvaliteten på Royal Catering-produkter, har produktene våre blitt beskyttet med et konserveringsmiddel. Ved første gangs bruk kan det komme noe røyk ut fra innsiden av apparatet fra varmeelementene. Dette er helt normalt og trygt. Hvis det er mulig, skal utstyret brukes for første gang i et godt ventilert rom.

INLEDNING

Elektriska grillar i serien RCG är elektrotermiska apparater som är designade och tillverkade med hjälp av modern teknik. De representerar en internationell och populär stil. Apparaterna är gjorda av högkvalitativt ädelstål och kommer att överraska dig med sitt lyxiga och optiskt tilltalande utseende. Grillarna har försetts med högkvalitativa elektriska komponenter som kännetecknas av hög energieffektivitet och säkerhet. Den nya generationen termostater som används garanterar en konstant bearbetningstemperatur. Våra grillar i serien RCG är enkla att använda, utmärker sig med hög utförandekvalitet och lång livslängd, vilket gör dessa apparater perfekta för dagligt bruk på hotell, restauranger, cateringföretag och mindre restaurangkök. Royal Catering-grillar kombinerar hög kvalitet och högsta säkerhet och kännetecknas av särskilt enkel manövrering. Grillen består av en högkvalitativ platta av ädelstål och ett lock som skyddar mot smuts.

I. OBS

Våra grillar har en uteffekt på 3200 W eller 2 x 3200 W om grillen har dubbla grilltytor. Det är den högsta rekommenderade effekten vid standardspänning på 230V och ett villkor för att kunna erhålla en försäkran om överensstämmelse.

1. Rör aldrig vid värmeplattan när du använder apparaten, eftersom det finns risk för brännskador.
2. Dra alltid ut stickproppen ur vägguttaget efter användning.
3. Om apparaten inte fungerar får den inte öppnas. Apparaten ska skickas till tillverkaren eller ett auktoriserat servicecenter.
4. Varje gång du öppnar apparaten utan att komma överens med tillverkaren blir garantin ogiltig.
5. Kontakta tillverkaren via fax eller e-post om en garantireparation behöver utföras.

II. TEKNISKA DATA

Spänning	230V
Effekt	3,2 kW eller 2 x 3,2 kW eller 3 kW eller 2x2,2kW
Mått	50/60/75/100 x 52 x 31,5 cm eller 73/55 x 47/54 x 23,5 cm
Vikt beroende på modell	30 ~ 63 kg
Räfflad eller slät grillplatta	

III. ISTRUZIONI PER L'USO

Innan du ansluter apparaten till elnätet, kontrollera att strömförsörjningsparametrarna överensstämmer med kraven som apparatens tillverkare har ställt och att elnätet är jordat. Placera inga brandfarliga eller explosiva föremål (gasflaskor) i närheten av apparaten. Apparaten ska placeras i ett väl ventilerat rum.

1. Placera grillen försiktigt och stadigt och anslut den till strömmen. Den gröna indikeringslampan tänds. Ställ sedan in önskad uppvärmningstemperatur, då blir indikeringslampan gul, vilket innebär att värmeplattan är i bruk. Uppvärmningstemperaturen kan ändras efter behov.
2. När önskad temperatur uppnåtts slocknar den gula indikeringslampan och du kan börja grilla. Termostaten håller en konstant temperatur. Den vänstra termostaten styr den vänstra grillplattan och den högra termostaten styr den högra grillplattan.
3. Efter att måltiden är tillagad kan den läggas upp med plast- eller träbestick. Det rekommenderas att du inte använder metallföremål för att inte skada ytan på värmeplattan.
4. Överflödiga oljan kan tas bort med hjälp av uppsamlingslådan.

IV. IDRIFTTAGNING OCH UNDERHÅLL

L'utilizzo è semplice in qualsiasi momento. Basta svuotare il cassetto di grasso per pulire la macchina senza problemi. Il tutto è facilmente accessibile: la pulizia è semplice e veloce.

1. Scollegare l'unità.
2. Dopo l'uso quotidiano, pulire la griglia con un panno morbido e asciutto. E, severamente vietato pulire l'unità con acqua
3. Evitare l'uso di oggetti metallici affilati.
4. Il cassetto di grasso deve essere pulito regolarmente per evitare depositi sostenibili.

V. ATTENZIONE (SURRESCALDAMENTO)!

Före användning:

Grillplattan ska rengöras med 250 ml vatten blandat med 60 ml ren ättika och en vanlig kökssvamp (alternativt kan mineralvatten i rumstemperatur användas). Tvätta sedan grillplattan med vatten med lite diskmedel, skölj den under rinnande vatten och torka med en trasa. Smörj grillplattan med osaltad matolja genom att applicera den med en köksrulle eller en trasa. Låt oljan verka i en timme och torka sedan av den återstående oljan med en trasa. Grillplattan kan återanvändas för grillning.

Efter användning: OBS: Efter uppvärmning blir grillplattan svart (även ojämnt). Detta är normalt eftersom plattor av gjutjärn oxiderar. Våra grillplattor har klarat CE- och RoHS-certifiering och är lämpliga för användning inom livsmedelsindustrin.

1. Rengör grillen noggrant efter varje användning. Vid mindre användning räcker det att torka av grillen med en pappershandduk. Efter långvarig användning, när grillen fortfarande är varm, kan du använda mineralvatten i rumstemperatur för att hålla det över grillplattans yta och använda en speciell grillskrapa för att samla upp matrester och ta bort dem mot avtappningen.
Observera: se till att hålla grillskrapan i vinkel mot grillplattans yta. Om skrapning blir för djup kan grillplattans yta repas, vilket kommer att öka vidhäftningen av maten. När du tagit bort matrester med grillskrapan kan du torka grillplattans yta med en ren köksrulle och smörja ytan enligt beskrivningen ovan.
2. Vid envis smuts på ytan, tvätta ytan med vatten med diskmedel och svamp, eller om smutsen är mycket kraftig, använd en borste som är lämplig för rengöring av gjutjärn. Tryck borsten eller svampen ordentligt mot grillplattan och rengör den med cirkulära rörelser.
3. Tvätta sedan grillplattan med varmt vatten.
4. När grillplattan har svalnat, smörj ytan igen med osaltad matolja som är kommersiellt tillgänglig. Detta är viktigt eftersom oxidation annars kan orsaka ytlig rostbildning.
5. Dra ut oljeuppsamlaren och rengör den efter varje användning av grillen. Rengör oljeuppsamlaren med såpvatten. Observera: om du inte rengör uppsamlaren kommer resterande matrester och fetter att samlas och kan antändas när grillen värms upp igen.
6. Som redan beskrivits ovan kan grillens värmeplatta bli mörk i färgen när den värms upp och färgen kan se ojämn ut.
7. Det rekommenderas inte att du använder sprayer som minskar vidhäftning eftersom de har hög vattenhalt och kan öka vidhäftningen.
8. Det rekommenderas inte att du använder majsolja eftersom den har en hög sockerhalt. Detta socker smälter vid upphettning, bränns på grillplattans yta och är svårt att ta bort.

OBS: Häll inte vatten över den varma grillplattan. Detta kan göra att grillplattan blir skev och orsaka sprickor på dess yta, vilket innebär en permanent skada.

För att uppnå högsta kvalitet på Royal Catering-produkter har våra produkter skyddats med ett konserveringsmedel. Det kan komma lite rök ur apparaten som skapas av värmeelementen när du använder den första gången. Det är helt normalt och säkert.

Första idrifttagningen bör om möjligt utföras i ett väl ventilerat rum.

Noi consigliamo sempre di aerare il locale durante il primo utilizzo!

INTRODUÇÃO

A série de grelhadores elétricos RCG consiste em dispositivos eletrotérmicos criados e produzidos com as tecnologias mais modernas. Representam um estilo internacional popular. Estes dispositivos foram feitos com aço inoxidável de alta qualidade e surpreendem pelo seu aspeto luxuoso e visualmente cativante. Os grelhadores foram equipados com componentes elétricos de alta qualidade caracterizados pela elevada poupança energética e segurança. A aplicação de termostatos de nova geração garante uma temperatura fixa do processamento. A série de grelhadores RCG é fácil de usar, destaca-se pelos seus acabamentos de alta qualidade e pela longa vida útil, o que significa que estes dispositivos servem perfeitamente para o uso diário em hotéis, restaurantes, empresas de catering e pequenos locais gastronómicos. Os grelhadores Royal Catering unem a alta qualidade à segurança máxima e destacam-se pela facilidade em usar. O grelhador é composto por placas de aço inoxidável de alta qualidade e por uma cobertura que protege da sujidade.

I. ATENÇÃO

Os nossos grelhadores têm uma potência de saída relativa de 3200 Watts, no caso dos grelhadores duplos 2 x 3200 Wat. Esta é a potência máxima recomendada no caso da tensão padrão de 230V e das condições para obter um certificado de conformidade CE.

1. Durante a utilização do dispositivo não se pode tocar nas placas de aquecimento, pois há o risco de queimadura.
2. Depois de cada utilização é necessário remover a ficha de alimentação da tomada elétrica.
3. Se o dispositivo não funcionar, não pode ser aberto. O dispositivo deve ser enviado para o produtor ou para a assistência técnica autorizada.
4. Cada abertura do dispositivo sem a autorização do produtor provocará a perda da garantia.
5. Caso seja necessário efetuar uma reparação ao abrigo da garantia, é necessário comunicá-lo ao produtor através de um fax ou e-mail.

II. DADOS TÉCNICOS

Tensão	230V
Potência	3,2 kW ou 2 x 3,2 kW ou 3 kW ou 2x2,2kW
Dimensões	50/60/75/100 x 52 x 31,5 cm ou 73/55 x 47/54 x 23,5 cm
Peso em função do modelo	30 ~ 63 kg
Placa	rugosa ou lisa

III. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Antes de ligar o dispositivo à rede elétrica é necessário garantir que os parâmetros da alimentação estão em conformidade com os requisitos do produtor do dispositivo e que a rede elétrica tem ligação à terra. É proibido colocar objetos inflamáveis ou explosivos (bilhas de gás) perto do dispositivo. O dispositivo deve ser colocado numa divisão com boa ventilação.

1. O grelhador deve ser colocado com cuidado, de forma estável e ser ligado à rede elétrica. A luz verde de controlo acender-se-á. Em seguida, definimos a temperatura de aquecimento desejada. Nessa altura, a luz de controlo muda para amarelo, o que significa que a placa de aquecimento está a ser usada. A temperatura de aquecimento pode ser alterada em função da necessidade.
2. Quando a temperatura desejada for alcançada, a luz amarela apaga-se e pode começar-se a grelhar. O termostato irá manter a temperatura num nível estável. O termostato da esquerda serve para a placa esquerda do grelhador e o da direita para a da direita.
3. Depois de preparar a refeição, esta pode ser removida com talheres de plástico ou de madeira. Recomenda-se a não utilização de objetos metálicos para não danificar a superfície da placa de aquecimento.
4. O excesso de óleo pode ser removido através da gaveta de recolha..

IV. LIGAR E USAR

Antes de usar:

A placa do grelhador deve ser limpa com 250 ml de água misturada com 60 ml de vinagre puro e com um esfregão de cozinha normal (como alternativa, pode ser usada água mineral à temperatura ambiente). Depois deve lavar-se a placa com água com detergente para a loiça, enxaguar com água corrente e secar bem com um pano. A placa deve ser conservada com óleo alimentar sem sal aplicado com papel de cozinha ou um pano. Deixar a placa repousar uma hora e depois limpar com um pano até ficar seca, sem restos de óleo. A placa do grelhador preparada deste modo pode ser novamente usada para grelhar.

Depois de usar: Atenção: Depois de aquecer, a placa de grelhar muda de cor (também de forma desigual) para preto. É um fenómeno normal, pois as placas de ferro fundido sofrem oxidação. As nossas placas de grelhar passaram a certificação CE e RoHS e servem para ser usadas na indústria alimentar.

1. Depois de cada utilização do grelhador, é necessário limpá-lo bem. Caso tenha sido muito pouco usado, basta passá-lo com papel de cozinha. Depois de uma utilização prolongada, quando o grelhador ainda estiver quente, pode deitar-se água mineral à temperatura ambiente na superfície da placa de grelhar e usar um raspador especial para grelhadores para remover os restos de alimentos e removê-los em direção à saída.

Atenção: é necessário ter atenção e segurar o raspador com um ângulo em relação à superfície da placa de grelhar. Esfregar em profundidade pode provocar o aparecimento de riscos na superfície da placa de grelhar, o que fará com que os alimentos se colem. Depois de se eliminar os restos de alimentos com o raspador pode-se secar a superfície da placa de grelhar com papel de cozinha limpo e fazer a manutenção da superfície do modo acima indicado.

2. Caso haja muita sujidade na superfície, é necessário lavá-la com água e detergente, com um esfregão ou, caso a sujidade seja muito intensa, é necessário usar uma escova própria para limpar ferro fundido. A escova ou o esfregão devem ser apertados com força contra a placa e limpar com movimentos circulares. Atenção: é necessário ter em conta que a espuma elimina o revestimento oleoso natural e que, depois desta lavagem da superfície, é necessário untar o grelhador com óleo.
3. Em seguida, deve lavar-se a placa do grelhador com água morna.
4. Depois da placa arrefecer, é necessário untar novamente a superfície com óleo alimentar sem sal disponível comercialmente. Isto é importante pois, caso contrário, pode surgir ferrugem na superfície devido à oxidação.
5. Depois de cada utilização do grelhador, é necessário remover a gaveta decantadora de óleo e limpá-la. O decantador deve ser lavado com espuma. Atenção: caso a gaveta não seja lavada, os restos de alimentos e gordura acumulam-se e podem pegar fogo quando o grelhador voltar a ser aquecido.
6. Tal como descrito em cima, a placa de aquecimento do grelhador, depois de aquecida, pode ganhar uma cor escura, sendo que esta coloração pode ocorrer de forma desigual.
7. Não se recomenda a utilização de sprays de redução da adesão, pois estes têm uma grande quantidade de água e podem provocar o aumento da adesão.
8. Não se recomenda a utilização de óleo de milho, pois tem um alto teor de açúcar. Este açúcar derrete durante o aquecimento, queima-se na superfície da placa e é difícil de remover.

ATENÇÃO: Não é permitido salpicar a superfície quente da placa do grelhador com água. Isto pode provocar a distorção da placa de aquecimento e o aparecimento de fissuras na superfície, ou seja, de danos permanentes.

A pensar na qualidade máxima dos produtos da Royal Catering, os nossos produtos foram protegidos com uma substância de conservação. Durante a primeira utilização, pode sair um pouco de fumo do interior do dispositivo, proveniente dos elementos de aquecimento. É um fenómeno totalmente normal e seguro. Dentro do possível, a primeira utilização deve ser efetuada numa divisão bem ventilada.

UMWELT – UND ENTSORGUNGSHINWEISE

Hersteller an Verbraucher

Sehr geehrte Damen und Herren,

gebrauchte Elektro – und Elektronikgeräte dürfen gemäß europäischer Vorgaben [1] nicht zum unsortierten Siedlungsabfall gegeben werden, sondern müssen getrennt erfasst werden. Das Symbol der Abfalltonne auf Rädern weist auf die Notwendigkeit der getrennten Sammlung hin. Helfen auch Sie mit beim Umweltschutz. Sorgen Sie dafür, dieses Gerät, wenn Sie es nicht mehr weiter nutzen wollen, in die hierfür vorgesehenen Systeme der Getrenntsammlung zu geben.



In Deutschland sind Sie gesetzlich [2] verpflichtet, ein Altgerät einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die öffentlich – rechtlichen Entsorgungsträger (Kommunen) haben hierzu Sammelstellen eingerichtet, an denen Altgeräte aus privaten Haushalten ihres Gebietes für Sie kostenfrei entgegengenommen werden. Möglicherweise holen die rechtlichen Entsorgungsträger die Altgeräte auch bei den privaten Haushalten ab.

Bitte informieren Sie sich über Ihren lokalen Abfallkalender oder bei Ihrer Stadt – oder Gemeindeverwaltung über die in Ihrem Gebiet zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten.

[1] RICHTLINIE 2002/96/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES
ÜBER ELEKTRO – UND ELEKTRONIK – ALTGERÄTE

[2] Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die umweltverträgliche Entsorgung
von Elektro – und Elektronikgeräten (Elektro – und Elektronikgerätegesetz – ElektroG).

Utylizacja produktu

Produkty elektryczne i elektroniczne po zakończeniu okresu eksploatacji wymagają segregacji i oddania ich do wyznaczonego punktu odbioru. Nie wolno wyrzucać produktów elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego. Zgodnie z dyrektywą WEEE 2012/19/UE obowiązującą w Unii Europejskiej, urządzenia elektryczne i elektroniczne wymagają segregacji i utylizacji w wyznaczonych miejscach. Dbając o prawidłową utylizację, przyczyniasz się do ochrony zasobów naturalnych i zmniejszasz negatywny wpływ oddziaływania na środowisko, człowieka i otoczenie. Zgodnie z krajowym prawodawstwem, nieprawidłowe usuwanie odpadów elektrycznych i elektronicznych może być karane!

For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

CONTACT

expondo Polska sp. z o.o. sp. k.

ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7
66-002 Zielona Góra | Poland, EU

e-mail: info@expondo.com