ROYAL
catering

# BEDIENUNGSANLEITUNG

User manual | Manuel d´utilisation | Istruzioni per l'uso | Manual de instrucciones | Instrukcja | Návod k použití

# STAINLESS STEEL INDUCTION POT

- **RCST**-32E
- **RCST**-36LI4.1
- **RCST**-50E
- **RCST**-71LI-E
- **RCST**-98LI-E
- **RCST**-17E3
- **RCST**-12E3
- **RCST**-21E3
- **RCST**-25E3
- **RCST**-9E3-S
- **RCST**-44E3-S
- **RCST**-58E3-S
- **RCST**-113E3-S
- **RCST**-14E3-S



**Deutsch** 3

**English** 4

**Polski** 5

**Česky** 6

**Français** 7

**Italiano** 8

**Español** 9

| | |
|---|---|
| NAZWA PRODUKTU | GARNEK INDUKCYJNY ZE STALI NIERDZEWNEJ |
| PRODUKTNAME | EDELSTAHLTOPF INDUKTION |
| PRODUCT NAME | STAINLESS STEEL INDUCTION POT |
| NOM DU PRODUIT | RECIPIENT POUR L'INDUCTION EN ACIER |
| NOME DEL PRODOTTO | PENTOLA PER INDUZIONE IN ACCIAIO INOX |
| NOMBRE DEL PRODUCTO | OLLA DE ACERO INOXIDABLE PARA INDUCCIÓN |
| NÁZEV VÝROBKU | INDUKČNÍ HRNEC Z UŠLECHTILÉ OCELI |
| MODEL PRODUKTU<br>MODELL<br>PRODUCT MODEL<br>MODÈLE<br>MODELLO<br>MODELO<br>MODEL VÝROBKU | RCST-32E<br>RCST-36LI4.1<br>RCST-50E<br>RCST-71LI-E<br>RCST-98LI-E<br>RCST-17E3<br>RCST-12E3<br>RCST-21E3<br>RCST-25E3<br>RCST-9E3-S<br>RCST-44E3-S<br>RCST-58E3-S<br>RCST-113E3-S<br>RCST-14E3-S |
| NAZWA PRODUCENTA<br>NAME DES HERSTELLERS<br>MANUFACTURER NAME<br>NOM DU FABRICANT<br>NOME DEL PRODUTTORE<br>NOMBRE DEL FABRICANTE<br>NÁZEV VÝROBCE | EXPONDO POLSKA SP. Z O.O. SP. K. |
| ADRES PRODUCENTA<br>ANSCHRIFT DES HERSTELLERS<br>MANUFACTURER ADDRESS<br>ADRESSE DU FABRICANT<br>INDIRIZZO DEL FORNITORE<br>DIRECCIÓN DEL FABRICANTE<br>ADRESA VÝROBCE | UL. NOWY KISIELIN-INNOWACYJNA 7, 66-002 ZIELONA GÓRA \| POLAND, EU |

TECHNISCHE DETAILS

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Produktname | Edelstahltopf Induktion | | | | |
| Modell | RCST-32E | RCST-36LI4.1 | RCST-50E | RCST-71LI-E | RCST-98LI-E |
| Kapazität [l] | 32 | 36 | 50 | 71 | 98 |
| Durchmesser des Topfes [mm] | 400 | 360 | 400 | 450 | 500 |
| Höhe des Topfes [mm] | 260 | 360 | 400 | 450 | 500 |
| Gewicht [kg] | 6,22 | 6,06 | 7,4 | 9,6 | 11,35 |
| Produktname | Edelstahltopf Induktion | | | | |
| Modell | RCST-17E3 | RCST-12E3 | RCST-21E3 | RCST-25E3 | RCST-9E3-S |
| Kapazität [l] | 17 | 12 | 21 | 25 | 9 |
| Durchmesser des Topfes [mm] | 280 | 250 | 300 | 320 | 250 |
| Höhe des Topfes [mm] | 280 | 250 | 300 | 320 | 180 |
| Gewicht [kg] | 3,18 | 2,68 | 3,56 | 4,18 | 2,38 |
| Produktname | Edelstahltopf Induktion | | | | |
| Modell | RCST-44E3-S | RCST-58E3-S | RCST-113E3-S | RCST-14E3-S | |
| Kapazität [l] | 44 | 58 | 113 | 14 | |
| Durchmesser des Topfes [mm] | 450 | 500 | 600 | 300 | |
| Höhe des Topfes [mm] | 280 | 300 | 400 | 200 | |
| Gewicht [kg] | 9,14 | 11,46 | 14,64 | 3,1 | |

ANWENDUNGSGEBIET

Edelstahltopf Induktion ist zum Zubereiten, Kochen und Braten aller Arten von Gerichten vorgesehen. Die Töpfe sind für die Verwendung bei allen Arten von Herden gedacht, d.h. Elektro-, Induktions-, Gas-, Keramik – und Halogenherde. **Für alle Schäden bei nicht zweckgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.**

HINWEISE ZUR VERWENDUNG

- Vor der Verwendung müssen sämtliche Elemente, die vor Beschädigungen beim Transport schützen sollen, entfernt werden.
- Niemals ein defektes Produkt aus der Serie verwenden.
- Reinigen Sie die Kochgeräte vor dem ersten und nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Trocknen Sie diese anschließend ab.
- Zum Reinigen nutzen Sie bitte einen weichen Lappen.
- Bei Anbrennen dürfen die angebrannten Essensreste nicht von der Oberfläche des Topfs oder der Pfanne gescheuert oder abgeschrubbt werden. Gießen Sie heißes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel hinein und lassen Sie es einweichen, bis der verbrannte Inhalt weich wird.
- Am besten für die Kochgeräte vorgesehene Lebensmittel und Küchenutensilien nutzen, die keine Kratzer hinterlassen.
- Bei Töpfen und Pfannen wird empfohlen, diese zentral auf die Wärmequelle zu stellen. Wählen Sie die Größe der Wärmequelle entsprechend der Größe des Kochgerätes aus (besonders wichtig bei Gasherden: die Flamme darf nicht über den Boden des Topfes hinausreichen).
- Lassen Sie die Töpfe nicht unbeaufsichtigt auf dem Ofen oder der Kochplatte.
- Die Töpfe und Pfannen nie in leerem Zustand erhitzen.
- Es wird empfohlen, nicht die höchsten Kochtemperaturen zu verwenden, um Verbrennungen und Verfärbungen zu vermeiden.
- Tragen Sie die Töpfe immer beidhändig an den Griffen.
- Es wird empfohlen, beim Umgang mit heißen Töpfen/Pfannen Handschuhe zu verwenden. Die Griffe können heiß sein.
- Vermeiden Sie den Kontakt von heißen Deckeln mit kaltem Wasser oder einer kalten Fläche, da dies Glasbruch verursachen kann.
- Die Töpfe können in der Spülmaschine gewaschen werden.
- Ziehen Sie die Schrauben, mit denen die Pfannen – und Pfannengriffe befestigt sind, regelmäßig fest, da sich diese mit der Zeit lockern. Dies ist ein natürliches Phänomen, das sich aus der Kühlung und Erwärmung der Küchengeräte ergibt. Wenn die Schrauben nicht festgezogen werden können, wenden Sie sich an die Service-Abteilung des Herstellers.

ACHTUNG: Seien Sie besonders vorsichtig. Einige Elemente können heiß werden – es besteht das Risiko von Verbrennungen. Beim Anheben des Deckels während des Kochens und unmittelbar danach kann heißer Dampf aus dem Topf austreten.

TECHNICAL DATA

| Product name | Stainless steel induction pot | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Model | RCST-32E | RCST-36LI4.1 | RCST-50E | RCST-71LI-E | RCST-98LI-E |
| Capacity [l] | 32 | 36 | 50 | 71 | 98 |
| Pot diameter [mm] | 400 | 360 | 400 | 450 | 500 |
| Pot height [mm] | 260 | 360 | 400 | 450 | 500 |
| Weight [kg] | 6,22 | 6,06 | 7,4 | 9,6 | 11,35 |
| Product name | Stainless steel induction pot | | | | |
| Model | RCST-17E3 | RCST-12E3 | RCST-21E3 | RCST-25E3 | RCST-9E3-S |
| Capacity [l] | 17 | 12 | 21 | 25 | 9 |
| Pot diameter [mm] | 280 | 250 | 300 | 320 | 250 |
| Pot height [mm] | 280 | 250 | 300 | 320 | 180 |
| Weight [kg] | 3,18 | 2,68 | 3,56 | 4,18 | 2,38 |
| Product name | Stainless steel induction pot | | | | |
| Model | RCST-44E3-S | RCST-58E3-S | RCST-113E3-S | RCST-14E3-S | |
| Capacity [l] | 44 | 58 | 113 | 14 | |
| Pot diameter [mm] | 450 | 500 | 600 | 300 | |
| Pot height [mm] | 280 | 300 | 400 | 200 | |
| Weight [kg] | 9,14 | 11,46 | 14,64 | 3,1 | |

AREAS OF APPLICATION
Stainless steel induction pot is designed for cooking and frying a variety of different dishes. The pots are designed for use with all hob types, i.e.: electric, induction, gas, ceramic and halogen cooktops.
**The user is responsible for any damage resulting from non-intended use of the device.**

USE GUIDELINES
- Before the first use, remove all elements that are to be protected against damage during the transport.
- Do not use if the product is damaged.
- Before first and after each use wash the set elements in warm water and mild detergent and dry.
- Use a soft cloth for cleaning.
- If pot or pan contents sticks to its surface newer scrub or rub it off. Submerge in warm water with detergent and then leave to soak until the stuck substances peels off easily.
- Use non-scratch food grade kitchen utensils for stirring.
- Place pots and pans directly over heat source. Select heat source size in accordance with pot size (particularly important with gas hobs – the flame should not extend beyond the pot base circumference).
- Do not leave pots unattended on a hob or cooktop which is on.
- Do not heat up empty pots or pans.
- The use of the highest temperature settings when cooking is not recommended in order to avoid scorching or discolouring.
- Always use both hands and handles to carry pots.
- Use of protective gloves is recommended when moving hot pots/pans, the handles may be hot.
- Prevent hot lids from coming into contact with cold water or surface as the glass may crack.
- The pots are suitable for washing in a dishwasher.
- Regularly gently tighten the bolts which fasten handles to the pots and pans as these may sometimes become loose. This is a natural occurrence a resulting from the surfaces heating up and cooling down. If unable to tighten bolts contact manufacturer's support service.

ATTENTION: Handle with care. Some elements may be hot – risk of burning. When lifting the lid during and just after cooking, hot steam may emerge from the pot.





DANE TECHNICZNE

| Nazwa produktu | Garnek indukcyjny ze stali nierdzewnej | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Model | RCST-32E | RCST-36LI4.1 | RCST-50E | RCST-71LI-E | RCST-98LI-E |
| Pojemność [l] | 32 | 36 | 50 | 71 | 98 |
| Średnica garnka [mm] | 400 | 360 | 400 | 450 | 500 |
| Wysokość garnka [mm] | 260 | 360 | 400 | 450 | 500 |
| Waga [kg] | 6,22 | 6,06 | 7,4 | 9,6 | 11,35 |
| Nazwa produktu | Garnek indukcyjny ze stali nierdzewnej | | | | |
| Model | RCST-17E3 | RCST-12E3 | RCST-21E3 | RCST-25E3 | RCST-9E3-S |
| Pojemność [l] | 17 | 12 | 21 | 25 | 9 |
| Średnica garnka [mm] | 280 | 250 | 300 | 320 | 250 |
| Wysokość garnka [mm] | 280 | 250 | 300 | 320 | 180 |
| Waga [kg] | 3,18 | 2,68 | 3,56 | 4,18 | 2,38 |
| Nazwa produktu | Garnek indukcyjny ze stali nierdzewnej | | | | |
| Model | RCST-44E3-S | RCST-58E3-S | RCST-113E3-S | RCST-14E3-S | |
| Pojemność [l] | 44 | 58 | 113 | 14 | |
| Średnica garnka [mm] | 450 | 500 | 600 | 300 | |
| Wysokość garnka [mm] | 280 | 300 | 400 | 200 | |
| Waga [kg] | 9,14 | 11,46 | 14,64 | 3,1 | |

OBSZAR ZASTOSOWANIA
Garnki przeznaczone są do przygotowywania oraz gotowania i smażenia wszelkiego rodzaju potraw. Garnki przeznaczone są do stosowania we wszystkiego rodzaju kuchenkach tj. elektrycznych, indukcyjnych, gazowych, płytach ceramicznych oraz halogenach.
**Odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe w wyniku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem ponosi użytkownik.**

WSKAZÓWKI UŻYTKOWANIA
- Przed użyciem należy usunąć wszystkie elementy zabezpieczające przed uszkodzeniem w transporcie.
- Nigdy nie używać uszkodzonego produktu.
- Przed pierwszym oraz każdorazowo po każdym użyciu należy umyć elementy zestawu ciepłą wodą i łagodnymi środkami do czyszczenia oraz osuszyć.
- Do czyszczenia należy używać miękkiej ściereczki.
- W przypadku przypalenia się zawartości garnka, czy patelni nigdy nie wolno skrobać, szorować powierzchni. Należy wlać ciepła wodę i łagodny środek do czyszczenia, a następnie pozostawić do namoczenia do czasu, aż przypalona zawartość zmięknie.
- Do mieszania zaleca się używać przeznaczonych do użytku z żywnością i niepowodujących zarysowań przyborów kuchennych.
- Garnki oraz patelnie zaleca się ustawiać centralnie na źródle ciepła. Dobierać wielkość źródła ciepła do wielkości garnka (szczególnie ważne przy kuchenkach gazowych – płomień nie może wychodzić poza obręb podstawy garnka).
- Nie zostawiać garnków na włączonej kuchence, płycie bez nadzoru.
- Nie podgrzewać pustych garnków i patelni.
- Zaleca się nie używać najwyższych temperatur do gotowania w celu uniknięcia przypaleń oraz odbarwień.
- Garnki przenosić zawsze trzymając oburącz za uchwyty.
- Zaleca się używać rękawic podczas przenoszenia gorących garnków/patelni, uchwyty mogą być gorące.
- Unikać kontaktu gorącej pokrywki z zimną wodą lub powierzchnią, grozi to pęknięciem szkła.
- Garnki można myć w zmywarce.
- Systematycznie delikatnie dokręcać śruby mocujące uchwyty do garnków i patelni, które ulegają z czasem poluzowaniu, co jest zjawiskiem naturalnym wynikającym ze schładzania i nagrzewania powierzchni. Jeśli śrub nie można dokręcić skontaktować się z serwisem producenta.

UWAGA: Zachować szczególną ostrożność. Niektóre elementy mogą się nagrzewać – ryzyko poparzenia. Podczas podnoszenia pokrywki w trakcie gotowania i tuż po z garnka może wydobyć się gorąca para.

TECHNICKÉ ÚDAJE

| Název výrobku | Indukční hrnec z ušlechtilé oceli | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Model | RCST-32E | RCST-36LI4.1 | RCST-50E | RCST-71LI-E | RCST-98LI-E |
| Objem [l] | 32 | 36 | 50 | 71 | 98 |
| Průměr hrnec [mm] | 400 | 360 | 400 | 450 | 500 |
| Výška hrnce [mm] | 260 | 360 | 400 | 450 | 500 |
| Hmotnost [kg] | 6,22 | 6,06 | 7,4 | 9,6 | 11,35 |
| Název výrobku | Indukční hrnec z ušlechtilé oceli | | | | |
| Model | RCST-17E3 | RCST-12E3 | RCST-21E3 | RCST-25E3 | RCST-9E3-S |
| Objem [l] | 17 | 12 | 21 | 25 | 9 |
| Průměr hrnec [mm] | 280 | 250 | 300 | 320 | 250 |
| Výška hrnce [mm] | 280 | 250 | 300 | 320 | 180 |
| Hmotnost [kg] | 3,18 | 2,68 | 3,56 | 4,18 | 2,38 |
| Název výrobku | Indukční hrnec z ušlechtilé oceli | | | | |
| Model | RCST-44E3-S | RCST-58E3-S | RCST-113E3-S | RCST-14E3-S | |
| Objem [l] | 44 | 58 | 113 | 14 | |
| Průměr hrnec [mm] | 450 | 500 | 600 | 300 | |
| Výška hrnce [mm] | 280 | 300 | 400 | 200 | |
| Hmotnost [kg] | 9,14 | 11,46 | 14,64 | 3,1 | |

OBLAST POUŽITÍ
Indukční hrnec z ušlechtilé oceli je určen na přípravu, vaření a smažení pokrmů všeho druhu. Hrnce se mohou používat na všech sporácích, tj. elektrických, indukčních, plynových, keramických a halogenových.
**Odpovědnost za veškeré škody vzniklé v důsledku použití zařízení v rozporu s určením nese uživatel.**

NÁVOD K POUŽÍVÁNÍ
- Před prvním použitím vyjměte všechny fixační prvky proti poškození při přepravě.
- Nikdy nepoužívejte poškozený výrobek.
- Před prvním použitím a po každém použití umyjte součásti sady teplou vodou a jemným čisticím přípravkem a je osušte.
- K čištění používejte měkký hadřík.
- Pokud se připálí obsah hrnce nebo pánve, povrch nikdy neškrábejte a nedrhněte. Nalijte teplou vodu a jemný čisticí přípravek a nechte jej tak dlouho namočený, než připálený obsah změkne.
- K míchání používejte kuchyňské náčiní určené pro styk s potravinami nezpůsobující poškrábání.
- Hrnce a pánve stavějte do středu zdroje tepla. Velikost zdroje tepla vybírejte podle velikosti hrnce (zejména důležité u plynových sporáků – plamen nesmí přesáhnout okraj dna hrnce).
- Hrnce nenechávejte na zapnutém sporáku nebo desce bez dozoru.
- Nezahřívejte prázdné hrnce a pánve.
- Pro vaření nepoužívejte nejvyšší teplotu, abyste zabránili připáleninám a odbarvení.
- Hrnce při přenášení vždy držte oběma rukama za úchyty.
- Při přenášení horkých hrnců/pánví používejte rukavice, úchyty mohou být horké.
- Zabraňte styku horké poklice se studenou vodou nebo studeným povrchem, hrozí prasknutí skla.
- Hrnce můžete mýt v myčce.
- Pravidelně jemně utahujte šrouby připevňující úchyty k hrncům a pánvím, které se časem uvolňují. To je přirozený jev vyplývající z ochlazování a zahřívání povrchů. Pokud nemůžete šroub utáhnout, kontaktujte servis výrobce.

UPOZORNĚNÍ: Dbejte zvláštní opatrnosti. Některé součásti se mohou zahřívat – nebezpečí popálení. Při zvedání poklice během vaření a bezprostředně po vaření může z hrnce unikat horká pára.





DÉTAILS TECHNIQUES

| Nom du produit | Caquelon en acier inoxydable | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Modèle | RCST-32E | RCST-36LI4.1 | RCST-50E | RCST-71LI-E | RCST-98LI-E |
| Capacité [l] | 32 | 36 | 50 | 71 | 98 |
| Diamètre du récipient [mm] | 400 | 360 | 400 | 450 | 500 |
| Hauteur du récipient [mm] | 260 | 360 | 400 | 450 | 500 |
| Poids [kg] | 6,22 | 6,06 | 7,4 | 9,6 | 11,35 |
| Nom du produit | Caquelon en acier inoxydable | | | | |
| Modèle | RCST-17E3 | RCST-12E3 | RCST-21E3 | RCST-25E3 | RCST-9E3-S |
| Capacité [l] | 17 | 12 | 21 | 25 | 9 |
| Diamètre du récipient [mm] | 280 | 250 | 300 | 320 | 250 |
| Hauteur du récipient [mm] | 280 | 250 | 300 | 320 | 180 |
| Poids [kg] | 3,18 | 2,68 | 3,56 | 4,18 | 2,38 |
| Nom du produit | Caquelon en acier inoxydable | | | | |
| Modèle | RCST-44E3-S | RCST-58E3-S | RCST-113E3-S | RCST-14E3-S | |
| Capacité [l] | 44 | 58 | 113 | 14 | |
| Diamètre du récipient [mm] | 450 | 500 | 600 | 300 | |
| Hauteur du récipient [mm] | 280 | 300 | 400 | 200 | |
| Poids [kg] | 9,14 | 11,46 | 14,64 | 3,1 | |

UTILISATION
Le caquelon en acier inoxydable a été conçu pour préparer, cuisiner ou cuire tout type de plat. Les caquelons peuvent être utilisés avec tout type de cuisinière, c-à-d électrique, à induction, à gaz et à plaque de cuisson en céramique ou à halogène.
**L'utilisateur assume toute responsabilité en cas de dommages liés à un usage inapproprié de l'appareil.**

INFORMATIONS RELATIVES À L'UTILISATION
- Avant utilisation, tous les éléments de protection du transport doivent être retirés puis triés.
- N'utilisez jamais un produit défectueux.
- Nettoyez les ustensiles de cuisine avant la première et après chaque utilisation avec de l'eau chaude et un produit de nettoyage doux puis séchez-les.
- Veuillez utiliser un chiffon doux pour le nettoyage.
- En cas de calcination, les restes de nourritures brûlés ne doivent pas être frottés ou grattés de la surface de la casserole ou de la poêle. Versez de l'eau chaude mélangée à un produit de nettoyage doux et laissez mijoter jusqu'à ce que la matière ramollisse.
- Il est recommandé d'utiliser des aliments et ustensiles de cuisine qui ne rayent pas vos accessoires et casseroles.
- Placez vos casseroles et poêles bien centrées sur la source de chaleur. Sélectionnez la taille de la source de chaleur en fonction de la taille de votre ustensile de cuisson (très important concernant les gazinières, les flammes ne doivent pas atteindre le dessous des casseroles).
- Ne pas laisser vos casseroles sans surveillance dans un four ou sur une plaque de cuisson.
- Ne pas faire chauffer les poêles et casseroles à vide.
- Il est recommandé de ne pas utiliser la température de cuisson maximale car cela pourrait brûler et colorer vos casseroles.
- Toujours porter les casseroles avec les deux mains et par leurs poignées.
- Il est conseillé de toujours utiliser des gants de cuisine lorsque vous manipulez des casseroles ou plats chauds. Les poignées peuvent être également chaudes.
- Évitez de mettre en contact des couvercles chauds avec de l'eau froide ou avec une surface froide car cela pourrait briser le verre.
- Les casseroles peuvent être nettoyées dans un lave vaisselle.
- Resserrez régulièrement les vis qui fixent les poignées des poêles et casseroles car celles-ci se desserrent avec le temps. Cela est un phénomène naturel car cela se produit en raison du réchauffement et du refroidissement de vos casseroles et plats. Si les vis ne peuvent pas être resserrées, consultez le service du fabricant.

ATTENTION: Soyez particulièrement prudent. Certains éléments peuvent être très chauds, le risque de se brûler est constant. En prélevant le couvercle pendant la cuisson, il se peut que de la vapeur chaude sortent de votre casserole.

DETTAGLI TECNICI

| Nome del prodotto | Pentola per induzione in acciaio inox | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Modello | RCST-32E | RCST-36LI4.1 | RCST-50E | RCST-71LI-E | RCST-98LI-E |
| Capacità [l] | 32 | 36 | 50 | 71 | 98 |
| Diametro della pentola [mm] | 400 | 360 | 400 | 450 | 500 |
| Altezza della pentola [mm] | 260 | 360 | 400 | 450 | 500 |
| Peso [kg] | 6,22 | 6,06 | 7,4 | 9,6 | 11,35 |
| Nome del prodotto | Pentola per induzione in acciaio inox | | | | |
| Modello | RCST-17E3 | RCST-12E3 | RCST-21E3 | RCST-25E3 | RCST-9E3-S |
| Capacità [l] | 17 | 12 | 21 | 25 | 9 |
| Diametro della pentola [mm] | 280 | 250 | 300 | 320 | 250 |
| Altezza della pentola [mm] | 280 | 250 | 300 | 320 | 180 |
| Peso [kg] | 3,18 | 2,68 | 3,56 | 4,18 | 2,38 |
| Nome del prodotto | Pentola per induzione in acciaio inox | | | | |
| Modello | RCST-44E3-S | RCST-58E3-S | RCST-113E3-S | RCST-14E3-S | |
| Capacità [l] | 44 | 58 | 113 | 14 | |
| Diametro della pentola [mm] | 450 | 500 | 600 | 300 | |
| Altezza della pentola [mm] | 280 | 300 | 400 | 200 | |
| Peso [kg] | 9,14 | 11,46 | 14,64 | 3,1 | |

INDICAZIONI D'USO
La pentola per induzione è progettata per la preparazione e la cottura di tutti i tipi di pietanze. Le pentole sono destinate all'uso su tutti i tipi di fornelli: elettrici, a induzione, a gas, di ceramica e alogeni.
**L'operatore è responsabile di tutti i danni derivanti da un uso improprio.**

INDICAZIONI PER L'USO
- Prima dell'uso rimuovere tutti gli elementi utilizzati per proteggere i prodotti da possibili danni durante il trasporto.
- Non usare mai un prodotto della serie se difettoso.
- Prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo, lavare tutti gli elementi con acqua calda e un detersivo delicato e poi asciugarli.
- Per la pulizia utilizzare un panno morbido.
- In caso si bruci qualcosa, i resti del cibo bruciacchiato non devono essere rimossi dalla superficie della pentola o padella sfregando o grattando. Versare dell'acqua calda e del detersivo delicato e lasciare ammorbidire i resti di cibo attaccati alla pentola.
- Utilizzare sempre prodotti e utensili da cucina destinati alle pentole per non lasciare graffi.
- Si consiglia di mettere le pentole e le padelle centralmente sulla fonte di calore. Selezionare il fornello da utilizzare a seconda della dimensione della pentola (ciò è particolarmente rilevante per fornelli a gas: la fiamma non deve sporgere dal bordo della pentola).
- Non lasciare le pentole in forno o sul fuoco senza sorveglianza.
- Non scaldare mai le pentole e le padelle se sono vuote.
- Si consiglia di non utilizzare la temperatura massima per evitare bruciature e macchie.
- Afferrare le pentole sempre con entrambe le mani.
- Si consiglia di utilizzare dei guanti quando si maneggiano pentole/padelle calde. I manici possono essere caldi.
- Evitare il contatto del coperchio caldo con acqua fredda o una superficie fredda, poiché questo può causare la rottura del vetro.
- Le pentole possono essere lavate nella lavastoviglie.
- Stringere regolarmente le viti con cui i manici delle padelle e pentole sono fissati poiché con il tempo queste si allentano. Questo è un fenomeno naturale che deriva dal continuo scaldare e raffreddare gli utensili da cucina. Se non si riescono a fissare le viti, rivolgersi ad un rivenditore autorizzato.

ATTENZIONE: Prestare particolare attenzione: alcuni elementi possono essere caldi – pericolo di ustioni. Quando si solleva il coperchio durante e subito dopo la bollitura, dalla pentola può fuoriuscire del vapore bollente.





DATOS TÉCNICOS

| Nombre del producto | Cacerola de acero para cocina de inducción | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Modelo | RCST-32E | RCST-36LI4.1 | RCST-50E | RCST-71LI-E | RCST-98LI-E |
| Capacidad [l] | 32 | 36 | 50 | 71 | 98 |
| Diámetro de la olla [mm] | 400 | 360 | 400 | 450 | 500 |
| Altura de la olla [mm] | 260 | 360 | 400 | 450 | 500 |
| Peso [kg] | 6,22 | 6,06 | 7,4 | 9,6 | 11,35 |
| Nombre del producto | Cacerola de acero para cocina de inducción | | | | |
| Modelo | RCST-17E3 | RCST-12E3 | RCST-21E3 | RCST-25E3 | RCST-9E3-S |
| Capacidad [l] | 17 | 12 | 21 | 25 | 9 |
| Diámetro de la olla [mm] | 280 | 250 | 300 | 320 | 250 |
| Altura de la olla [mm] | 280 | 250 | 300 | 320 | 180 |
| Peso [kg] | 3,18 | 2,68 | 3,56 | 4,18 | 2,38 |
| Nombre del producto | Cacerola de acero para cocina de inducción | | | | |
| Modelo | RCST-44E3-S | RCST-58E3-S | RCST-113E3-S | RCST-14E3-S | |
| Capacidad [l] | 44 | 58 | 113 | 14 | |
| Diámetro de la olla [mm] | 450 | 500 | 600 | 300 | |
| Altura de la olla [mm] | 280 | 300 | 400 | 200 | |
| Peso [kg] | 9,14 | 11,46 | 14,64 | 3,1 | |

ÁMBITO DE APLICACIÓN
La olla de acero inoxidable para inducción está diseñada para cocinar todo tipo de alimentos. La olla se puede utilizar con todo tipo de cocinas, ya sean eléctricas, de inducción, de gas, cerámicas o halógenas.
**El usuario es responsable de los daños derivados de un uso inadecuado del producto.**

RECOMENDACIONES DE USO
- Antes utilizar este producto, retirar los elementos protectores colocados para evitar daños durante el transporte.
- Nunca utilice el producto si estuviera defectuoso.
- Limpie los elementos del set antes del primer uso y después de cada empleo con agua caliente y detergente suave. Después séquelo.
- Para la limpieza utilice un paño suave.
- Los restos de comida adheridos a la superficie de las ollas o sartén no deben restregarse ni frotarse. Vierta el agua caliente y un agente de limpieza suave y deje actuar hasta que los restos de comida adheridos se reblandezcan.
- Emplee alimentos y utensilios de cocina, que no rayen la superficie de la olla.
- En el caso de ollas y sartenes, se recomienda colocarlas centradas sobre la fuente de calor. Seleccione el tamaño de la fuente de calor conforme a la dimensión de la olla (particularmente importante en cocinas de gas: la llama no debe exceder la base del recipiente).
- No deje las ollas sin vigilancia en el horno o sobre la cocina.
- Nunca calentar ollas ni sartenes en vacío.
- Se recomienda no utilizar la temperatura más alta a fin de evitar quemaduras y manchas.
- Transporte las ollas siempre por los dos asideros.
- Se recomienda utilizar guantes de cocina para manipular ollas y sartenes calientes. Los asideros pueden estar calientes.
- Evite el contacto de tapas calientes con agua o elementos fríos, ya que esto podría causar la ruptura del vidrio.
- La olla es apta para lavaplatos.
- Apriete periódicamente los tornillos que fijan las manijas, ya que podrían soltarse con el tiempo. Se trata de un hecho natural, fruto de el enfriamiento y calentamiento de los utensilios de cocina. Si los tornillos no pudieran apretarse, póngase en contacto con el servicio técnico del fabricante.

ATENCIÓN: Preste especial atención. Algunos elementos pueden alcanzar altas temperaturas, lo que conlleva riesgo de quemaduras. Al levantar la tapa durante el cocinado, el vapor caliente saldrá inmediatamente de la olla.

ROYAL
catering

UNSER HAUPTZIEL IST DIE ZUFRIEDENHEIT UNSERER KUNDEN!
BEI FRAGEN KONTAKTIEREN SIE UNS BITTE UNTER:

OUR CUSTOMERS' SATISFACTION IS OUR MAIN GOAL!
PLEASE CONTACT US WITH QUESTIONS AT:

NASZYM GŁÓWNYM CELEM JEST SATYSFAKCJA KLIENTÓW
W PRZYPADKU PYTAŃ PROSIMY O KONTAKT Z PRZEDSTAWICIELEM
W DANYM KRAJU:

NOTRE BUT PREMIER EST VOTRE SATISFACTION!
POUR TOUTE QUESTION, CONTACTEZ NOUS SUR:

NUESTRO OBJETIVO PRINCIPAL ES LA SATISFACCIÓN DE NUESTROS CLIENTES!
SI TIENE PREGUNTAS, POR FAVOR PÓNGANSE EN CONTACTO CON NOSTROS EN:

I NOSTRO PRINCIPALE OBIETTIVO È LA SODDISFAZIONE DEI NOSTRI CLIENTI!
PER EVENTUALI DOMANDE PER FAVORE, CI CONTATTINO SOTTO:

NAŠÍM HLAVNÍM CÍLEM JE SPOKOJENOST NAŠICH ZÁKAZNÍKŮ! V PŘÍPADĚ OTÁZEK
NÁS PROSÍM KONTAKTUJTE NA:

---

**CONTACT**

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

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

e-mail: info@expondo.de