

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

CHIMNEY CAKE MACHINE



DE	Produktname	Baumstriezel Maschine
EN	Product name	Chimney cake machine
PL	Nazwa produktu	Maszyna do kofaczy węgierskich
CZ	Název výrobku	Stroj na komínové koláče
FR	Nom du produit	Machine à gâteau cheminée
IT	Nome del prodotto	Macchina per dolci camino
ES	Nombre del producto	Máquina para pastel de chimenea
HU	Termék neve	Kürtőskalács gép
DA	Produktnavn	Skorstenkagemaskine
FI	Tuotteen nimi	Savarininé mašina
NL	Productnaam	Schouwkoek machine
NO	Produktnavn	Skorsteinskakemaskin
SE	Produktnamn	Skorstenkakemaskin
PT	Nome do produto	Máquina de bolo de chaminé
SK	Názov produktu	Stroj na komínové koláče
BG	Име на продукта	Машина за коминни кексове
EL	Όνομα προϊόντος	Μηχανή για κέικ καμινάδας
HR	Naziv proizvoda	Stroj za dimnjačke kolače
LT	Produktu pavadinimas	Kamininė pyragų mašina
RO	Numele produsului	Mașină de cofetărie cu horn
SL	Ime izdelka	Stroj za peko dimnikov
DE Modell EN Product model PL Model produktu CZ Model výrobku FR Modèle IT Modello ES Modelo HU Modell DA Model FI Tuotteen malli NL Productmodel NO Produktmodell SE Produktmodell PT Modelo do produto SK Model BG Модел на продукт EL Μοντέλο προϊόντος HR Model proizvoda LT : Gaminio modelis RO : Model de produs SL : Model izdelka		RCOV-02
DE Hersteller EN Manufacturer PL Producent CZ Výrobce FR Fabricant IT Produttore ES Fabricante HU Termelő DA Producent FI Valmistaja NL Producent NO Produsent SE Tillverkare PT Fabricante SK Výrobca BG Производител EL Κατασκευαστής HR Proizvođač LT Gamintojas RO Producător SL Proizvajalec		expondo Polska sp. z o.o. sp. k.
DE Anschrift des Herstellers EN Manufacturer Address PL Adres producenta CZ Adresa výrobce FR Adresse du fabricant IT Indirizzo del produttore ES Dirección del fabricante HU A gyártó címe DA Producentens adresse FI Valmistajan osoite NL Adres producent NO Produsentens adresse SE Tillverkarens adress PT Endereço do fabricante SK Adresa výrobcu BG Адрес на производителя EL : Διεύθυνση κατασκευαστή HR Adresa proizvođača LT Gamintojo adresas RO Adresa producătorului SL Naslov proizvajalca		ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra Poland, EU



Diese Bedienungsanleitung wurde für Sie maschinell übersetzt. Wir arbeiten kontinuierlich daran, eine akkurate Übersetzung zu liefern. Allerdings ist keine maschinelle Übersetzung perfekt. Die offizielle Bedienungsanleitung ist die englische Version. Etwaige Abweichungen oder Unterschiede in der Übersetzung sind weder bindend noch haben sie eine rechtliche Wirkung für die Einhaltung oder Durchsetzung von Vorschriften. Sollten Fragen zur Genauigkeit der Informationen in der Bedienungsanleitung aufkommen, beziehen Sie sich bitte auf die englische Version dieser Inhalte. Sie ist die offizielle Version.

Technische Daten

Beschreibung des Parameters	Parameterwert
Produktname	Schornsteinkuchenmaschine
Modell	RCOV-02
Nennspannung [V]	230
Nennleistung [W]	3500
Abmessungen [Breite x Tiefe x Höhe; cm]	76 x 54 x 30
Gewicht [kg]	31,2
Temperaturbereich [°C]	50 - 300
Anzahl der Rollen	16
Rollengröße [mm]	82 x 200 / 60 x 245

Bitte lesen und speichern Sie diese Anleitung.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt benutzen. Schützen Sie sich und andere, indem Sie alle Sicherheitsinformationen, Warnhinweise und Vorsichtsmaßnahmen beachten. Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann zu Verletzungen und/oder Schäden am Produkt oder am Eigentum führen. Bitte bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.



Achtung

1. Bevor Sie das Produkt verwenden, sollten Sie es aus Sicherheitsgründen erden.
2. Die Reinigung darf nicht mit einer Wasserleitung durchgeführt werden.

Transport und Verwahrung

Während des Transports sollte dieses Produkt wertvoll sein, um heftige Vibrationen zu verhindern, verpackte Produkte sind in der Regel nicht offen Lagerung von langfristigen, sollte eine

gute Belüftung und keine korrosiven Gase Lager, nicht invertiert, muss vorübergehende Lagerung, widerstandsfähige Maßnahmen getroffen werden sollten.

Installation und Nutzung der Umweltaufmerksamkeit

1. Dieses Produkt sollte auf einer glatten, etwa Formulierungstechnologie für entflammbare linke Seite von 10 cm und höher sein, sollte zurück von Formulierungstechnologie für entflammbare (wie Ziegel) 20cm oben sein.
2. Dieses Gerät darf nur mit einer Versorgungsspannung betrieben werden, die der auf dem Typenschild angegebenen Spannung der Produktlinie entspricht.
3. Benutzer müssen geeignete Geräte in der Nähe des Netzschalters, Sicherung und Leckage-Schutz zu installieren, nicht erlaubt, vor dem Stapeln Schutt, bequemen Betrieb zu wechseln.
4. Die Verwendung dieses Geräts muss vor der Erdung sicher sein!
5. Boot sollte überprüft werden, bevor das Produkt starr angeschlossenen elektrischen Komponenten, Sicherheitserdung Zuverlässigkeit.
6. Für den Austausch von Stromleitungen sollte derselbe Kabeltyp verwendet werden, und der Austausch sollte von Fachleuten vorgenommen werden.
7. Die Produkte verbinden elektrische Installation und Wartung Seite, sollte der Inhaber des Betreibers Zertifikat Elektriker zu installieren eingeladen werden.

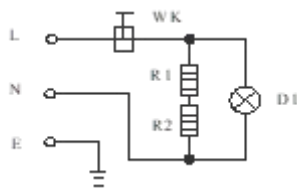
Die Arbeitsweise

1. Das Steuerteil der Maschine befindet sich vor der Maschine.
2. Schließen Sie das Gerät an, schalten Sie den Netzschalter ein, die LED leuchtet, stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein.
3. Ziehen Sie Ihre Maschine und den Schornsteinkuchenteig nach, setzen Sie den Stab auf, installieren Sie den Stab in der Öffnung der Maschine und schalten Sie den Übergangsschalter für die Vorder- und Rückseite ein. Die Stäbchen laufen weiter und backen gleichmäßig. Schließen Sie die Glastür und beobachten Sie jederzeit die Situation des Kuchens.
4. Sobald der Kuchen goldbraun geworden ist, von den Stäbchen nehmen. Sie können etwas Zucker, gemahlene Zimt und so weiter in den Kuchen geben, oder Sie können etwas Eis in das Loch des Kuchens geben.
5. Wie bei der Verwendung, abnorme Phänomen, müssen wir sofort aufhören mit der Fehlersuche Kontrollen können weiterhin verwendet werden.
6. Bitte achten Sie darauf, dass Sie das Heizelement nicht berühren, wenn Sie das Gerät benutzen.
7. Bitte schalten Sie zuerst den Temperaturregler und dann den Schalter aus, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.

Reinigung und Wartung

1. Bei den Aufräum- und Wartungsarbeiten sollten wir den Strom abschalten, um Unfälle zu vermeiden.
2. Nach einem Tag der Arbeit zur Verfügung steht nicht-korrosive Reinigungsmittel nassen Tüchern, Reinigung Ofen Power Lead-out Device Oberfläche und die Oberfläche, kein direktes Wasser abspülen! Beeinträchtigung der elektrischen Leistung.
3. Sauberer Prozess, rechtzeitige Beseitigung aller Wasserschablonen, um ein Auslaufen zu verhindern.

Elektrische Schaltpläne



R1, R2 - alle Betriebsarten der Heizung

D1 - Wärmelampe

WK1 - Temperaturregler



This User Manual has been translated for your convenience using machine translation. Reasonable efforts have been made to provide an accurate translation; however, no automated translation is perfect nor is it intended to replace human translators. The official User Manual is the English version. Any discrepancies or differences created in the translation are not binding and have no legal effect for compliance or enforcement purposes. If any questions arise related to the accuracy of the information contained in the User Manual, please refer to the English version of those contents which is the official version.

Technical data

Parameter description	Parameter value
Product name	Chimney cake machine
Model	RCOV-02
Rated voltage [V]	230
Rated power [W]	3500
Dimensions [width x depth x height; cm]	76 x 54 x 30
Weight [kg]	31.2
Temperature range [°C]	50 - 300
Number of rollers	16
Roller size [mm]	82 x 200 / 60 x 245

Please read and save these instructions.

Read through this owner's manual carefully before using the product. Protect yourself and others by observing all safety information, warnings, and cautions. Failure to comply with instructions could result in personal injury and/or damage to product or property. Please retain instructions for future reference.



Warning

1. Before using the product, ground it for safety reasons.
2. The cleaning must not be done with a water pipe.

Transportation and custody

During transport, this product should be precious to prevent violent vibration, packaged products are generally not open storage of long-term, should be good ventilation and no corrosive gas warehouse, not inverted, needs temporary storage, resistant measures should be adopted.

Installation and use of the environment attention

1. This product should be on a smooth, about Formulating Technology for Inflammable left side of 10 cm and above, should be back from Formulating Technology for Inflammable (such as brick) 20cm above.
2. This equipment must be used with a supply voltage of the power supply voltage Nameplate product line.
3. Users need to install suitable equipment near the power switch, fuse, and leakage protection, not allowed to switch before stacking debris, convenient operation.
4. The use of this equipment must be safe before grounding!
5. Boot should be checked before the product is rigidly connected electrical components, safety grounding reliability.
6. Replacement power lines should use the same type of cable and professionals to replace.
7. The products connect electrical installation and maintenance side, should be invited to the Operator's Certificate holder's electrician to install.

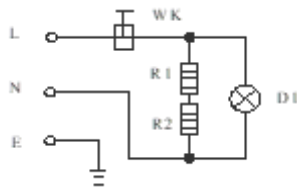
The methods of operation

1. Machine control part is in front of the machine.
2. Connect power, turn on the power switch, LED light on, turn the temperature controller to the temp you need to preheat.
3. Follow your machine and the chimney cake dough, put on the stick, install the stick on the hole of the machine, and turn on the transition switch for the front and back sides. The sticks will keep running for even baking. Close the glass door and keep monitoring the cake situation at any time.
4. Get off the sticks when you see the cake has become golden brown. You can put some sugar, ground cinnamon and so on, also you can put some ice cream in the hole of the cake.
5. As in use, abnormal phenomenon, we must immediately stop using the troubleshooting checks may continue to be used.
6. Please be aware of not touching the heating element when using the machine.
7. Please turn off the temp control first and then turn off the switch when you're not using the machine.

Cleaning and maintenance

1. The clean-up and maintenance, we should cut off power to prevent accidents from happening.
2. After a day of work available is non-corrosive cleaning agent wet towels, cleaning furnace Power Lead-out Device surface and the surface, no direct water rinse! Damage to electrical performance.
3. Clean process, the timely liquidation of all template water to prevent spills.

Electrical schematics



R1, R2 - all mode of heating

D1 - Thermal heating lamp

WK1 - Temperature Controller



Niniejsza instrukcja obsługi została przetłumaczona dla Twojej wygody za pomocą tłumaczenia maszynowego. Dołożono wszelkich starań, aby zapewnić dokładne tłumaczenie. Należy jednak pamiętać, że żadne tłumaczenie automatyczne nie jest doskonałe i nie ma na celu zastąpienia tłumaczy-ludzi. Oficjalną instrukcją obsługi jest wersja angielska. Wszelkie rozbieżności lub różnice powstałe w tłumaczeniu nie są wiążące i nie mają skutków prawnych dla celów zgodności lub egzekwowania przepisów. W razie jakichkolwiek pytań co do dokładności informacji zawartych w Instrukcji obsługi prosimy zapoznać się z wersją angielską tej instrukcji, która jest wersją oficjalną.

Dane techniczne

Opis parametru	Wartość parametru
Nazwa produktu	Maszyna do ciasta kominowego
Model	RCOV-02
Napięcie znamionowe [V]	230
Moc znamionowa[W]	3500
Wymiary [szerokość x głębokość x wysokość; cm]	Wymiary 76x54x30
Ciężar [kg]	31,2
Zakres temperatury [°C]	50 - 300
Liczba rolek	16
Rozmiar rolki [mm]	82x200 / 60x245

Proszę przeczytać i zachować niniejszą instrukcję.

Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Chroń siebie i innych, stosując się do wszystkich informacji dotyczących bezpieczeństwa, ostrzeżeń i środków ostrożności. Niedostosowanie się do instrukcji może skutkować obrażeniami ciała i/lub uszkodzeniem produktu lub mienia. Proszę zachować instrukcję do wykorzystania w przyszłości.



Warning

1. Przed użyciem produktu należy go uziemić ze względów bezpieczeństwa.
2. Czyszczenia nie wolno wykonywać za pomocą fajki wodnej.

Transport i przechowanie

Podczas transportu produkt powinien być zabezpieczony przed gwałtownymi wibracjami, produkty zapakowane nie powinny być przechowywane na otwartej przestrzeni przez dłuższy czas,

powinny być dobrze wentylowane i nie może znajdować się w magazynie gazów żrących, nie powinny być odwracane, wymagać tymczasowego przechowywania, należy podjąć środki ostrożności.

Instalacja i użytkowanie środowiska uwaga

1. Produkt powinien być umieszczony na gładkiej powierzchni, zapewniając 10 cm lub więcej po lewej stronie oraz wystawanie 20 cm ponad powierzchnię od krawędzi (np. cegły).
2. Sprzęt musi być używany przy napięciu zasilania zgodnym z tym podanym na tabliczce znamionowej produktu.
3. Użytkownicy muszą zainstalować odpowiedni sprzęt w pobliżu wyłącznika zasilania, bezpiecznika oraz zabezpieczenia przed upływem prądu; urządzeń nie wolno przetaczać przed odpowiednim ułożeniem odpadów, co zapewnia wygodną obsługę.
4. Przed uziemieniem należy upewnić się, że korzystanie z tego sprzętu będzie bezpieczne.
5. Przed przystąpieniem do montażu produktu należy sprawdzić, czy elementy elektryczne są solidnie podłączone, a uziemienie jest niezawodne.
6. Do wymiany linii energetycznych należy używać kabli tego samego typu i korzystać z usług tych samych specjalistów.
7. Produkty łączą w sobie instalację elektryczną i konserwację; w celu ich instalacji należy skorzystać z usług elektryka posiadającego Certyfikat Operatora.

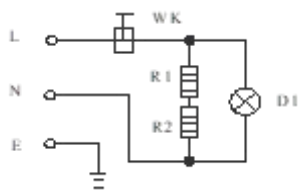
Metody działania

1. Część sterująca maszyną znajduje się z przodu urządzenia.
2. Należy podłączyć zasilanie, włączyć przełącznik zasilania oraz diodę LED, a następnie ustawić regulator temperatury na odpowiednią wartość potrzebną do podgrzania.
3. Należy postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi maszyny i ciasta na kołacz: założyć patyczek, zamontować go w odpowiednim otworze maszyny i włączyć przełącznik, który uruchamia obrót patyczków, aby ciasto piekło się równomiernie. Szklane drzwi należy zamknąć i cały czas kontrolować stan ciasta.
4. Należy zdjąć ciasto z patyczka, gdy stanie się złotobrazowe. Można dodać cukier, mielony cynamon lub włożyć lody do otworu w cieście.
5. W przypadku wystąpienia jakiegokolwiek nieprawidłowego zjawiska podczas użytkowania, należy natychmiast przerwać korzystanie z maszyny i skorzystać z funkcji rozwiązywania problemów; kontrole mogą być nadal stosowane.
6. Należy unikać dotykania elementu grzejnego podczas korzystania z urządzenia.
7. Po zakończeniu użytkowania należy najpierw wyłączyć kontrolę temperatury, a następnie wyłączyć urządzenie.

Czyszczenie i konserwacja

1. Podczas sprzątania i konserwacji należy odciąć zasilanie, aby zapobiec wypadkom.
2. Po dniu pracy można użyć nieżrących środków czyszczących oraz wilgotnych ręczników do czyszczenia powierzchni pieca, urządzenia zasilającego oraz innych powierzchni, unikając bezpośredniego splukiwania wodą, aby nie uszkodzić instalacji elektrycznej.
3. Proces czyszczenia powinien obejmować terminowe usuwanie całej wody z szablonu, aby zapobiec wyciekom.

Schematy elektryczne



R1, R2 - wszystkie tryby ogrzewania

D1 - Lampa grzewcza termiczna

WK1 - Regulator temperatury



Tento návod k použití byl přeložen strojově. Vždy se snažíme o poskytnutí přesného překladu. Žádný strojový překlad však není dokonalý. Rovněž neslouží k nahrazení překladu lidskou osobou. Oficiální návod k použití je dostupný v anglické verzi. Případné nesrovnalosti nebo rozdíly v překladu nejsou závazné a nemají žádný právní účinek pro účely dodržování předpisů nebo jejich vymáhání. V případě jakýchkoli otázek ohledně správnosti informací uvedených v návodu k použití se řiďte anglickou verzí tohoto obsahu. Jedná se o oficiální verzi.

Technické údaje

Popis parametru	Hodnota parametru
Stůl pro horní frézku	Komínový dortový stroj
Model	RCOV-02
Jmenovité napětí [V]	230
Jmenovitý výkon[W]	3500
Rozměry [šířka x hloubka x výška; cm]	76 x 54 x 30
Hmotnost [kg]	31,2
Teplotní rozsah [°C]	50 - 300
Počet válečků	16
Velikost válečku [mm]	82 x 200 / 60 x 245

Přečtěte si prosím tyto pokyny a uschovejte je.

Před použitím výrobku si pečlivě přečtěte tento návod k obsluze. Chraňte sebe i ostatní dodržováním všech bezpečnostních informací, varování a upozornění. Nedodržení pokynů může vést ke zranění osob a/nebo poškození produktu nebo majetku. Uschovejte si pokyny pro budoucí použití.



Varování

1. Před použitím výrobek z bezpečnostních důvodů uzemněte.
2. Čištění se nesmí provádět pomocí vodovodního potrubí.

Přeprava a úschova

Během přepravy by tento produkt měl být drahý, aby se zabránilo násilným vibracím, balené produkty obecně nejsou dlouhodobě skladovány v otevřeném prostoru, měly by být dobře větrané a neměly by být skladovány korozivní plyny, nejsou převrácené, potřebují dočasné skladování, měla by být přijata odolná opatření.

Instalace a používání s ohledem na životní prostředí

1. Tento produkt by měl být na hladké, o 10 cm a více na levé straně Formulating Technology for Inflammable, měl by být zpět od Formulating Technology for Inflammable (jako je cihla) o 20 cm výše.
2. Toto zařízení musí být používáno s napájecím napětím napájecího napětí typové řady produktů.
3. Uživatelé musí instalovat vhodné zařízení v blízkosti vypínače, pojistky a ochrany proti úniku, není dovoleno přepínat před stohováním nečistot, pohodlný provoz.
4. Použití tohoto zařízení musí být před uzemněním bezpečné!
5. Boot by měl být zkontrolován předtím, než je produkt pevně připojen k elektrickým součástem, spolehlivosti bezpečnostního uzemnění.
6. Náhradní elektrické vedení by mělo používat stejný typ kabelu a profesionálové k výměně.
7. Výrobky propojují elektrickou instalaci a údržbu, je třeba pozvat k instalaci elektrikáře držitele osvědčení provozovatele.

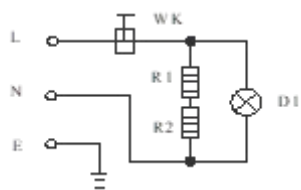
Způsoby provozu

1. Ovládací část stroje je před strojem.
2. Připojte napájení, zapněte hlavní vypínač, rozsvítí se kontrolka LED, otočte regulátor teploty na teplotu, kterou potřebujete předeřhát.
3. Následujte svůj stroj a těsto na kominový koláč, nasadte tyčku, nainstalujte tyčku do otvoru ve stroji a zapněte přepínač pro přední a zadní stranu. Tyčinky poběží pro rovnoměrné pečení. Zavřete skleněná dvířka a sledujte stav koláče kdykoli.
4. Slezte z tyčinek, když uvidíte, že dort je zlatavě hnědý. Můžete dát trochu cukru, mletou skořici a tak dále, také můžete dát trochu zmrzliny do otvoru v dortu.
5. Stejně jako při používání, abnormální jev, musíme okamžitě přestat používat kontroly odstraňování problémů, které mohou být nadále používány.
6. Při používání stroje dbejte na to, abyste se nedotýkali topného tělesa.
7. Pokud stroj nepoužíváte, nejprve vypněte ovládání teploty a poté vypněte spínač.

ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Při čištění a údržbě bychom měli odpojit napájení, abychom předešli nehodám.
2. Po dni práce je k dispozici nekorozivní čisticí prostředek vlhčené ručníky, čištění povrchu pece Power Lead-out Device a povrchu, žádné přímé oplachování vodou! Poškození elektrického výkonu.
3. Čistý proces, včasná likvidace veškeré vody ze šablony, aby se zabránilo rozlití.

Elektrická schémata



R1, R2 - všechny režimy vytápění

D1 - Termální topná lampa

WK1 - Regulátor teploty



Ce manuel d'utilisation a été traduit à l'aide d'une traduction automatique pour votre confort. Des efforts raisonnables ont été faits pour vous fournir une traduction précise ; cependant, aucune traduction automatique n'est parfaite et ne pourra jamais remplacer les traducteurs humains. La version anglaise est la version officielle de nos manuels d'utilisation. Toute divergence ou différence créée par la traduction n'est pas contraignante et n'a aucun effet juridique à des fins de conformité ou d'application. En cas de questions relatives à l'exactitude des informations contenues dans le manuel d'utilisation, veuillez-vous référer à la version anglaise de ces contenus en tant que version officielle.

Caractéristiques techniques

Description du paramètre	Valeur du paramètre
Nom de produit	Machine à gâteau de cheminée
Modèle	RCOV-02
Tension nominale [V]	230
Puissance nominale [W]	3500
Dimensions [largeur x profondeur x hauteur; cm]	76 x 54 x 30
Poids [kg]	31,2
Plage de température [°C]	50 - 300
Nombre de rouleaux	16
Taille du rouleau [mm]	82 x 200 / 60 x 245

Veuillez lire et conserver ces instructions.

Lisez attentivement ce manuel du propriétaire avant d'utiliser le produit. Protégez-vous et les autres en respectant toutes les consignes de sécurité, les avertissements et les précautions. Le non-respect des instructions peut entraîner des blessures corporelles et/ou des dommages au produit ou à la propriété. Veuillez conserver les instructions pour référence ultérieure.



Warning

1. Avant d'utiliser le produit, reliez-le à la terre pour des raisons de sécurité.
2. Le nettoyage ne doit pas être effectué avec un tuyau d'eau.

Transport et garde

Pendant le transport, ce produit doit être précieux pour éviter les vibrations violentes, les produits emballés ne sont généralement pas stockés à l'air libre à long terme, doivent être bien ventilés

et l'entrepôt sans gaz corrosif, non inversé, nécessite un stockage temporaire, des mesures de résistance doivent être adoptées.

Attention à l'installation et à l'utilisation de l'environnement

1. Ce produit doit être posé sur une surface lisse, à environ 10 cm et au-dessus du côté gauche, et doit être à l'arrière de la technologie de formulation pour les produits inflammables (comme une brique) à 20 cm au-dessus.
2. Cet équipement doit être utilisé avec une tension d'alimentation correspondant à la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de la ligne de produits.
3. Les utilisateurs doivent installer un équipement approprié à proximité de l'interrupteur d'alimentation, du fusible et de la protection contre les fuites, ne pas être autorisés à commuter avant d'empiler les débris, fonctionnement pratique.
4. L'utilisation de cet équipement doit être sécurisée avant la mise à la terre !
5. Le démarrage doit être vérifié avant que le produit ne soit connecté de manière rigide aux composants électriques, la fiabilité de la mise à la terre de sécurité.
6. Les lignes électriques de remplacement doivent utiliser le même type de câble et être remplacées par des professionnels.
7. Les produits reliant l'installation électrique et le côté maintenance doivent être invités à faire appel à l'électricien titulaire du certificat d'opérateur pour l'installation.

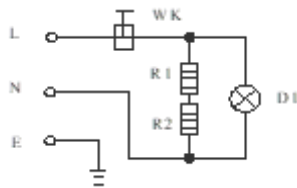
Les modalités de fonctionnement

1. La partie de contrôle de la machine se trouve à l'avant de la machine.
2. Connectez l'alimentation, allumez l'interrupteur d'alimentation, la lumière LED s'allume, tournez le contrôleur de température sur la température que vous devez préchauffer.
3. Suivez votre machine et la pâte à gâteau de cheminée, mettez le bâton, installez le bâton sur le trou de la machine et allumez l'interrupteur de transition pour les côtés avant et arrière. Les bâtons continueront à fonctionner pour une cuisson uniforme. Fermez la porte vitrée et surveillez la situation du gâteau à tout moment.
4. Retirez les bâtons lorsque vous voyez que le gâteau est devenu doré. Vous pouvez mettre du sucre, de la cannelle moulue, etc. Vous pouvez également mettre de la glace dans le trou du gâteau.
5. Comme lors de l'utilisation, phénomène anormal, nous devons immédiatement cesser d'utiliser les contrôles de dépannage peuvent continuer à être utilisés.
6. Veillez à ne pas toucher l'élément chauffant lorsque vous utilisez la machine.
7. Veuillez d'abord éteindre le contrôle de la température, puis éteindre l'interrupteur lorsque vous n'utilisez pas la machine.

Nettoyage et entretien

1. Pour le nettoyage et l'entretien, nous devons couper le courant pour éviter les accidents.
2. Après une journée de travail, un agent de nettoyage non corrosif est disponible avec des serviettes humides, nettoyant la surface du dispositif de sortie d'alimentation du four et la surface, pas de rinçage à l'eau directe ! Dommage aux performances électriques.
3. Processus propre, élimination rapide de toute l'eau du gabarit pour éviter les déversements.

Schémas électriques



R1, R2 - tous les modes de chauffage

D1 - Lampe chauffante thermique

WK1 - Régulateur de température



Questo manuale di istruzioni è stato tradotto con la traduzione automatica. Ci sforziamo costantemente di fornire una traduzione accurata. Tuttavia, nessuna traduzione automatica è perfetta, né intende sostituire la traduzione umana. Il manuale di istruzioni ufficiale è nella versione inglese. Eventuali discrepanze o differenze create dalla traduzione non sono vincolanti e non hanno alcun effetto legale ai fini della conformità o dell'esecuzione. In caso di domande relative all'accuratezza delle informazioni contenute nel manuale di istruzioni, consultare la versione inglese dei contenuti, in quanto questa è la versione ufficiale.

Dati tecnici

Descrizione del parametro	Valore del parametro
Nome del prodotto	Macchina per dolci a camino
Modello	Codice RCOV-02
Tensione nominale [V]	230
Potenza nominale [W]	3500
Dimensioni [larghezza x profondità x altezza; cm]	Dimensioni: 76 x 54 x 30
Peso [kg]	31,2
Intervallo di temperatura [°C]	50 - 300
Numero di rulli	16
Dimensioni del rullo [mm]	Dimensioni: 82x200 / 60x245

Si prega di leggere e conservare queste istruzioni.

Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente il presente manuale d'uso. Proteggete voi stessi e gli altri osservando tutte le informazioni, le avvertenze e le precauzioni di sicurezza. La mancata osservanza delle istruzioni potrebbe causare lesioni personali e/o danni al prodotto o alla proprietà. Si prega di conservare le istruzioni per riferimento futuro.



Warning

1. Prima di utilizzare il prodotto, per motivi di sicurezza, collegarlo a terra.
2. La pulizia non deve essere effettuata con un tubo dell'acqua.

Trasporto e custodia

Durante il trasporto, questo prodotto deve essere protetto da vibrazioni violente, i prodotti imballati non devono essere generalmente conservati all'aperto per lungo tempo, devono essere ben

ventilati e non devono contenere gas corrosivi, non devono essere capovolti, necessitano di stoccaggio temporaneo e devono essere adottate misure di resistenza.

Installazione e utilizzo dell'ambiente attenzione

1. Questo prodotto deve essere posizionato su una superficie liscia, a circa 10 cm e oltre dal lato sinistro della Formulating Technology for Inflammable, e a 20 cm e oltre dalla Formulating Technology for Inflammable (ad esempio un mattone).
2. Questa apparecchiatura deve essere utilizzata con una tensione di alimentazione pari a quella indicata sulla targhetta del prodotto.
3. Gli utenti devono installare apparecchiature idonee in prossimità dell'interruttore di alimentazione, del fusibile e della protezione dalle perdite; non è consentito commutare prima di accatastare i detriti, per un funzionamento agevole.
4. L'uso di questa apparecchiatura deve essere sicuro prima della messa a terra!
5. È necessario controllare lo stivale prima di collegare rigidamente i componenti elettrici del prodotto, per garantire l'affidabilità della messa a terra di sicurezza.
6. Le linee elettriche sostitutive dovrebbero utilizzare lo stesso tipo di cavo e la sostituzione dovrebbe essere affidata a professionisti.
7. I prodotti che collegano l'impianto elettrico e la parte di manutenzione devono essere richiesti all'elettricista del titolare del certificato di operatore per l'installazione.

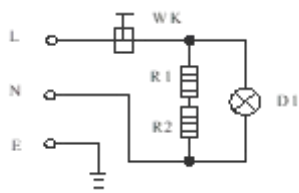
I metodi di funzionamento

1. La parte di controllo della macchina si trova nella parte anteriore della macchina.
2. Collegare l'alimentazione, accendere l'interruttore di alimentazione, la luce LED si accende, impostare il regolatore di temperatura sulla temperatura desiderata per il preriscaldamento.
3. Segui la macchina e l'impasto della torta a camino, metti il bastoncino, installa il bastoncino nel foro della macchina e accendi l'interruttore di transizione per i lati anteriore e posteriore. I bastoncini continueranno a scorrere per una cottura uniforme. Chiudere la porta a vetri e continuare a monitorare la situazione della torta in qualsiasi momento.
4. Togliete la torta dagli stecchi quando vedete che è diventata dorata. Si può aggiungere un po' di zucchero, cannella in polvere e così via, oppure si può mettere un po' di gelato nel buco della torta.
5. Come durante l'uso, fenomeno anomalo, dobbiamo interrompere immediatamente l'utilizzo dei controlli di risoluzione dei problemi e possiamo continuare ad utilizzarli.
6. Si prega di fare attenzione a non toccare l'elemento riscaldante durante l'uso della macchina.
7. Quando non si utilizza la macchina, spegnere prima il controllo della temperatura e poi l'interruttore.

Pulizia e manutenzione

1. Per la pulizia e la manutenzione, dovremmo interrompere l'alimentazione elettrica per evitare che accadano incidenti.
2. Dopo una giornata di lavoro, è disponibile un detergente non corrosivo, asciugamani bagnati, per la pulizia della superficie del dispositivo di alimentazione del forno e della superficie, senza risciacquare con acqua diretta! Danni alle prestazioni elettriche.
3. Processo pulito, tempestiva liquidazione di tutta l'acqua di diluizione per evitare fuoriuscite.

Schemi elettrici



R1, R2 - tutte le modalità di riscaldamento

D1 - Lampada riscaldante termica

WK1 - Regolatore di temperatura



Este manual de instrucciones ha sido traducido automáticamente. Nos esforzamos constantemente por ofrecer una traducción precisa. Sin embargo, ninguna traducción automática es perfecta. Tampoco pretende sustituir a la traducción realizada por un ser humano. El manual de instrucciones oficial es la versión inglesa. Cualquier discrepancia o diferencia en la traducción no es vinculante ni tiene ningún efecto legal a efectos de cumplimiento o ejecución. En caso de duda sobre la exactitud de la información incluida en las instrucciones de uso, consulte la versión inglesa de estos contenidos, ya que esta es la versión oficial.

Características técnicas

Descripción del parámetro	Valor del parámetro
Nombre del producto	Máquina para hacer pasteles de chimenea
Modelo	RCOV-02
Tensión nominal [V]	230
Potencia nominal [W]	3500
Dimensiones [ancho x profundidad x alto; cm]	76 x 54 x 30
Peso [kg]	31,2
Rango de temperatura [°C]	50 - 300
Número de rodillos	16
Tamaño del rodillo [mm]	82 x 200 / 60 x 245

Lea y guarde estas instrucciones.

Lea atentamente este manual del propietario antes de utilizar el producto. Protéjase y proteja a los demás observando toda la información de seguridad, advertencias y precauciones. El incumplimiento de las instrucciones podría provocar lesiones personales y/o daños al producto o a la propiedad. Conserve las instrucciones para futuras consultas.



Advertencia

1. Antes de utilizar el producto, conéctelo a tierra por razones de seguridad.
2. La limpieza no debe realizarse con una tubería de agua.

Transporte y custodia

Durante el transporte, este producto debe ser precioso para evitar vibraciones violentas, los productos envasados generalmente no se almacenan abiertos durante mucho tiempo, deben tener

buena ventilación y no almacenarse en gases corrosivos, no invertidos, necesitan almacenamiento temporal, se deben adoptar medidas resistentes.

Instalación y uso del entorno de atención

1. Este producto debe estar sobre una superficie lisa, con un lado izquierdo de aproximadamente 10 cm o más, y la parte posterior debe estar 20 cm por encima de la superficie (como un ladrillo).
2. Este equipo debe utilizarse con una tensión de alimentación igual a la indicada en la placa de identificación de la línea del producto.
3. Los usuarios deben instalar el equipo adecuado cerca del interruptor de encendido, el fusible y la protección contra fugas, no se permite cambiar antes de apilar escombros, operación conveniente.
4. ¡El uso de este equipo debe ser seguro antes de conectarlo a tierra!
5. Se debe verificar el arranque antes de conectar rígidamente los componentes eléctricos del producto y comprobar la confiabilidad de la conexión a tierra de seguridad.
6. Las líneas eléctricas de reemplazo deben utilizar el mismo tipo de cable y ser reemplazadas por profesionales.
7. Los productos que se conectan a la instalación eléctrica y al lado de mantenimiento deben ser invitados al electricista del titular del Certificado de Operador para realizar la instalación.

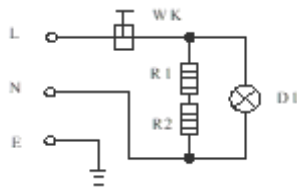
Los métodos de operación

1. La parte de control de la máquina está en la parte delantera de la máquina.
2. Conecte la energía, encienda el interruptor de encendido, la luz LED se enciende, gire el controlador de temperatura a la temperatura que necesita precalentar.
3. Siga su máquina y la masa del pastel de chimenea, coloque el palo, instale el palo en el orificio de la máquina y encienda el interruptor de transición para los lados delantero y trasero. Los palitos seguirán girando para lograr una cocción uniforme. Cierre la puerta de vidrio y controle la situación del pastel en cualquier momento.
4. Retira el pastel de los palillos cuando veas que está dorado. Puedes poner un poco de azúcar, canela molida, etc., también puedes poner un poco de helado en el agujero del pastel.
5. Como en uso, fenómeno anormal, debemos dejar de usar inmediatamente las comprobaciones de solución de problemas y podemos seguir utilizándolas.
6. Tenga cuidado de no tocar el elemento calefactor cuando utilice la máquina.
7. Primero apague el control de temperatura y luego apague el interruptor cuando no esté utilizando la máquina.

Limpeza y mantenimiento

1. La limpieza y el mantenimiento, debemos cortar la energía para evitar que ocurran accidentes.
2. Después de un día de trabajo, se puede utilizar un agente de limpieza no corrosivo, toallas húmedas, limpiar la superficie del dispositivo de salida de energía del horno y la superficie, ¡sin enjuague con agua directa! Daños al rendimiento eléctrico.
3. Proceso limpio, liquidación oportuna de toda el agua de plantilla para evitar derrames.

Esquemas eléctricos



R1, R2 - todos los modos de calefacción

D1 - Lámpara de calentamiento térmico

WK1 - Controlador de temperatura



Kérjük, vegye figyelembe, hogy ez a használati útmutató gépi fordítással készült. Arra törekszünk, hogy a fordítások a lehető legpontosabbak legyenek, azonban egyetlen gépi fordítás sem tökéletes, és nem is célja, hogy helyettesítse az emberi fordítást. A hivatalos használati útmutató az angol nyelvű változat. A fordításban keletkezett eltérések vagy különbségek nem kötelező érvényűek, és nincs jogi hatásuk a megfelelés vagy a végrehajtás szempontjából. Ha bármilyen kérdés merül fel a használati útmutatóban szereplő információk pontosságával kapcsolatban, kérjük, hivatkozzon ezen tartalmak angol nyelvű változatára, amely a hivatalos változat.

Műszaki adatok

Paraméter leírása	Paraméter értéke
Precíziós mérleg	Kéményes torta gép
Modell	RCOV-02
Névleges feszültség [V]	230
Névleges teljesítmény [W]	3500
Méreték [szélesség x mélység x magasság; cm]	76 x 54 x 30
Súly [kg]	31,2
Hőmérséklet-tartomány [°C]	50 - 300
Görgők száma	16
Henger mérete [mm]	82 x 200 / 60 x 245

Kérjük, olvassa el és mentse el ezeket az utasításokat.

A termék használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót. Védje magát és másokat az összes biztonsági információ, figyelmeztetés és óvintézkedés betartásával. Az utasítások be nem tartása személyi sérülést és/vagy a termékben vagy a tulajdonban bekövetkező károkat okozhat. Kérjük, őrizze meg az utasításokat a későbbi használatra.



Figyelmeztetés

1. A termék használata előtt biztonsági okokból örölje meg a terméket.
2. A tisztítást nem szabad vízcsővel végezni.

Szállítás és őrizetbe vétel

A szállítás során ezt a terméket értékesnek kell lennie, hogy megakadályozzák az erőszakos rezgés, csomagolt termékek általában nem nyitott tárolása hosszú távú, kell a jó szellőzés és nem maró gáz raktár, nem fordított, szüksége van ideiglenes tárolás, ellenálló intézkedéseket kell elfogadni.

A környezetvédelem telepítése és használata

1. Ennek a terméknek sima, körülbelül 10 cm-es bal oldalon kell lennie a gyúlékony anyagokhoz tartozó technológiáknak, és felette, a gyúlékony anyagokhoz tartozó technológiáknak (például téglá) 20 cm-rel feljebb kell lennie.

2. Ezt a berendezést a tápegység feszültségének megfelelő tápfeszültséggel kell használni Névtábla termékcsalád.

3. A felhasználóknak megfelelő berendezéseket kell telepíteniük a hálózati kapcsoló, a biztosíték és a szivárgásvédelem közelében, nem szabad a törmelék halmozása előtt kapcsolni, kényelmes működés.

4. A berendezés használata a földelés előtt biztonságosnak kell lennie!

5. A bakancsot ellenőrizni kell, mielőtt a termék mereven csatlakoztatott elektromos alkatrészek, biztonsági földelés megbízhatósága.

6. A helyettesítő tápvezetékek cseréjéhez ugyanolyan típusú kábelt és szakembereket kell használni.

7. A termékek elektromos telepítési és karbantartási oldalát csatlakoztatni kell az üzemeltetői tanúsítvány tulajdonosának villanszerelőjéhez, hogy telepítse.

A működési módszerek

1. A gép vezérlő része a gép előtt van.

2. Csatlakoztassa a tápellátást, kapcsolja be a hálózati kapcsolót, a LED világít, állítsa a hőmérséklet-szabályozót az előmelegítéshez szükséges hőmérsékletre.

3. Kövesse a gépet és a kéménytortatésztát, tegye fel a botot, szerelje fel a botot a gép lyukára, és kapcsolja be az átmeneti kapcsolót az első és a hátsó oldalra. A pálcikák folyamatosan futnak az egyenletes sütés érdekében. Zárja be az üvegajtót, és bármikor figyelemmel kísérheti a torta helyzetét.

4. Szálljon le a pálcikáról, amikor látja, hogy a sütemény aranybarnára sült. Tehetünk rá cukrot, őrölt fahéjat és így tovább, de a torta lyukába is tehetünk fagylaltot.

5. Mivel a használat során rendellenes jelenség, azonnal abba kell hagynunk a hibaelhárítási ellenőrzések használatát, továbbra is használható.

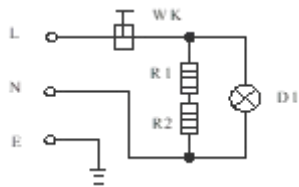
6. Kérjük, ügyeljen arra, hogy a gép használata közben ne érintse meg a fűtőelemet.

7. Kérjük, először kapcsolja ki a hőmérséklet-szabályozót, majd kapcsolja ki a kapcsolót, ha nem használja a gépet.

Tisztítás és karbantartás

1. A takarítás és a karbantartás során le kell kapcsolnunk az áramot, hogy megelőzzük a baleseteket.
2. Miután egy nap munka áll rendelkezésre nem korróziós tisztítószer nedves törülköző, tisztító kemence Power Lead-out Device felület és a felület, nem közvetlen vízzel öblíteni! Az elektromos teljesítmény károsodása.
3. Tiszta folyamat, az összes sablonvíz időben történő felszámolása a kiömlések megelőzése érdekében.

Elektromos kapcsolási rajzok



R1, R2 - minden fűtési mód

D1 - Hőfűtő lámpa

WK1 - Hőmérsékletszabályozó



Bemærk at denne brugervejledning er maskinoversat. Skønt der er blevet gjort en stor arbejdsindsats for at få oversættelserne så præcise som muligt, er ingen maskineoversættelser perfekte, og er heller ikke ment som erstatning for en menneskelig oversættelse. Den officielle brugervejledning er den engelske version. Vi hæfter ikke juridisk for misforståelser som følge af maskinelle fejlversættelser. Såfremt der opstår tvivl om meningen, henviser vi til den engelske brugsanvisning da dette er den officielle version.

Tekniske data

Parameterbeskrivelse	Parameterværdi
Produkt navn	Skorstenskage-maskine
Model	RCOV-02
Nominel spænding [V]	230
Nominel effekt[W]	3500
Mål [bredde x dybde x højde; cm].	76 x 54 x 30
Vægt [kg]	31,2
Temperaturområde [°C]	50 - 300
Antal ruller	16
Rullestørrelse [mm]	82 x 200 / 60 x 245

Læs og gem disse instruktioner.

Læs denne brugervejledning grundigt igennem, før du tager produktet i brug. Beskyt dig selv og andre ved at overholde alle sikkerhedsoplysninger, advarsler og forsigtighedsregler. Manglende overholdelse af instruktionerne kan resultere i personskade og/eller skade på produkt eller ejendom. Gem venligst instruktionerne til senere brug.



Advarsel

1. Før produktet tages i brug, skal det af sikkerhedsmæssige årsager jordes.
2. Rengøringen må ikke ske med et vandrør.

Transport og forældremyndighed

Under transport skal dette produkt være dyrebart for at forhindre voldsomme vibrationer, emballerede produkter er generelt ikke åben opbevaring af langvarig, bør være god ventilation og

ingen ætsende gaslager, ikke omvendt, har brug for midlertidig opbevaring, bør der træffes resistente foranstaltninger.

Installation og brug af miljøopmærksomhed

1. Dette produkt skal være på en glat, ca. Formuleringsteknologi til brandfarlig venstre side af 10 cm og derover, skal være tilbage fra Formuleringsteknologi til brandfarlig (såsom mursten) 20 cm over.
2. Dette udstyr skal bruges med en forsyningsspænding, der svarer til produktlinjen på typeskiltet.
3. Brugere skal installere passende udstyr i nærheden af strømafbryderen, sikringen og lækagebeskyttelsen, ikke tilladt at skifte før stabling af affald, praktisk betjening.
4. Brugen af dette udstyr skal være sikker før jordforbindelse!
5. Støvlen skal kontrolleres, før produktet er fast forbundet med elektriske komponenter, sikkerhedsjordingens pålidelighed.
6. Udskiftningsledninger skal bruge samme type kabel og fagfolk til at udskifte.
7. Produkterne forbinder elektrisk installation og vedligeholdelsessiden og bør inviteres til at blive installeret af operatørcertifikatindehaverens elektriker.

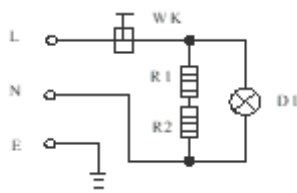
Metoderne til drift

1. Maskinens betjeningsdel er foran maskinen.
2. Tilslut strømmen, tænd for afbryderen, LED-lampen lyser, drej temperaturregulatoren til den temperatur, du skal forvarme.
3. Følg din maskine og skorstenskagedejen, sæt pinden på, monter pinden på maskinens hul, og tænd for overgangskontakten til for- og bagside. Pindene bliver ved med at køre, så de bages jævnt. Luk glas døren, og hold øje med kagesituationen til enhver tid.
4. Tag pinden af, når du kan se, at kagen er blevet gyldenbrun. Du kan putte lidt sukker, stødt kanel og så videre, og du kan også putte lidt is i kagens hul.
5. Hvis der opstår et unormalt fænomen under brug, skal vi straks holde op med at bruge fejlfindingstjekkene, men de kan fortsat bruges.
6. Vær opmærksom på ikke at røre ved varmeelementet, når du bruger maskinen.
7. Sluk først for temperaturkontrollen, og sluk derefter for kontakten, når du ikke bruger maskinen.

Rengøring og vedligeholdelse

1. I forbindelse med oprydning og vedligeholdelse bør vi afbryde strømmen for at forhindre, at der sker ulykker.
2. Efter en dags arbejde er der ikke-korroderende rengøringsmidler til rådighed, våde håndklæder, rengøring af ovns Power Lead-out Device-overflade og overfladen, ingen direkte vandskylning! Beskadigelse af den elektriske ydeevne.
3. Ren proces, rettidig afvikling af alt skabelonvand for at forhindre spild.

Elektriske skemaer



R1, R2 - alle former for opvarmning

D1 - Termisk varmelampe

WK1 - Temperaturregulator



Tämä käyttöopas on käännetty konekääntäjän avulla. Olemme pyrkineet tarjoamaan mahdollisimman tarkan käännöksen. Automaattisten käännösten laatu ei kuitenkaan ole täydellinen, eikä sen ole tarkoitus korvata ihmisten tekemiä käännöksiä. Virallinen käyttöopas on englanninkielinen versio. Käännöksessä mahdollisesti esiintyvät ristiriitaisuudet tai erot viralliseen versioon eivät ole sitovia, eikä niillä ole oikeudellista vaikutusta ohjeiden noudattamisen tai täytäntöönpanon osalta. Jos jokin käyttöohjeen sisältämien tietojen tarkkuuteen liittyvä seikka askarruttaa sinua, käänny käyttöohjeiden virallisen englanninkielisen version puoleen.

Tekniset tiedot

Parametrin kuvaus	Parametrin arvo
Tuotteen nimi	Savupiipun kakkukone
Malli	RCOV-02
Nimellisjännite [V]	230
Nimellisteho [W]	3500
Mitat [leveys x syvyys x korkeus; cm]	76 x 54 x 30
Paino [kg]	31,2
Lämpötila-alue [°C]	50 - 300
Telojen lukumäärä	16
Rullan koko [mm]	82 x 200 / 60 x 245

Lue ja säilytä nämä ohjeet.

Lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi ennen tuotteen käyttöä. Suojaa itseäsi ja muita noudattamalla kaikkia turvallisuustietoja, varoituksia ja varoituksia. Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa henkilövahinkoihin ja/tai tuotteen tai omaisuuden vaurioitumiseen. Säilytä ohjeet myöhempää tarvetta varten.



Varoitus

1. Maadoita se turvallisuussyistä ennen tuotteen käyttöä.
2. Puhdistusta ei saa tehdä vesiputkella.

Kuljetus ja säilytys

Kuljetuksen aikana tämän tuotteen tulisi olla arvokas väkivaltaisen tärinän estämiseksi, pakatut tuotteet eivät yleensä ole avoimia pitkäaikaisia varastointia, niiden tulee olla hyvät

ilmanvaihtoa eikä syövyttävää kaasuväristä, ei ylösalaisin, tarvitsevat väliaikaista varastointia, on ryhdyttävä kestäviin toimenpiteisiin.

Ympäristön huomioiminen asennus ja käyttö

1. Tämän tuotteen tulee olla sileällä, noin 10 cm:n tai sitä korkeammalla vasemmalla puolella, palava Formulating Technology for Fire (kuten tiili) 20 cm:n yläpuolella.
2. Tätä laitetta on käytettävä nimikilven tuotelinjan syöttöjännitteen kanssa.
3. Käyttäjien on asennettava sopivat laitteet lähelle virtakytkintä, sulaketta ja vuotosuojaa, ei saa vaihtaa ennen roskien pinoamista, kätevä käyttö.
4. Tämän laitteen käytön on oltava turvallista ennen maadoitusta!
5. Käynnistys on tarkistettava ennen tuotteen sähkökomponenttien jäykkää kytkemistä, turvamaadoituksen luotettavuus.
6. Vaihtovoimalinjojen tulee käyttää samantyyppistä kaapelia ja ammattilaisten vaihtamiseen.
7. Tuotteet yhdistävät sähköasennus- ja huoltopuolen, tulee kutsua käyttötodistuksen haltijan sähköasentajalle asentamaan.

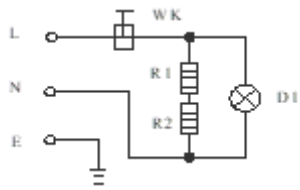
Toimintatavat

1. Koneen ohjausosa on koneen edessä.
2. Kytke virta, kytke virtakytkin päälle, LED-valo päälle, käännä lämpötilansäädin esilämmitettävään lämpötilaan.
3. Seuraa konettasi ja savupiipun kakkutaikinaa, laita tikku päälle, asenna tikku koneen reikään ja kytke etu- ja takapuolen siirtymäkytkin päälle. Tikut juoksevat tasaisesti paistaen. Sulje lasiluukku ja seuraa kakkutilannetta milloin tahansa.
4. Irrota tikut, kun näet, että kakku on muuttunut kullanuskeaksi. Voit laittaa sokeria, jauhettua kanelia ja niin edelleen, voit myös laittaa jäätelöä kakun reikään.
5. Kuten käytössä, epänormaali ilmiö, meidän on välittömästi lopetettava vianetsintätarkastuksia voidaan edelleen käyttää.
6. Huomioi, ettet koske lämmityselementtiin konetta käyttäessäsi.
7. Sammuta ensin lämpötilansäädin ja sitten kytkin pois päältä, kun et käytä konetta.

Puhdistaminen ja huolto

1. Puhdistus ja huolto, meidän pitäisi katkaista sähkö estääksemme onnettomuuksia.
2. Työpäivän jälkeen käytettävissä on syövyttämätön puhdistusaine määrät pyyhkeet, uunin puhdistus Power Lead-out Laitteen pinta ja pinta, ei suoraa vesihuuhtelua! Sähköisen suorituskyvyn vaurioituminen.
3. Puhdas prosessi, kaiken malliveden oikea-aikainen poistaminen roiskeiden estämiseksi.

Sähkökaaviot



R1, R2 - kaikki lämmitystavat

D1 - Lämpölamppu

WK1 - Lämpötilan säädin



Deze gebruikershandleiding is voor uw gemak vertaald met behulp van automatische vertaling. Er is redelijk wat inspanning geleverd voor het zo nauwkeurig verstrekken van een accurate vertaling; alleen is geen enkele geautomatiseerde vertaling perfect en het is ook niet de bedoeling dat zij menselijke vertalers gaan vervangen. De officiële gebruikershandleiding is de Engelse versie. Discrepancies of verschillen in de vertaling zijn niet bindend en hebben geen rechtsgevolgen voor naleving of handhaving. Bij vragen over de juistheid van de informatie in de gebruikershandleiding wordt verwezen naar de Engelse versie van die inhoud, die de officiële versie is.

Technische gegevens

Beschrijving parameter	Waarde parameter
Productnaam	Schoorsteenkoekmachine
Model	RCOV-02
Nominale spanning [V]	230
Nominaal vermogen [W]	3500
Afmetingen [breedte x diepte x hoogte; cm]	76x54x30
Gewicht [kg]	31,2
Temperaturområde [°C]	50 - 300
Aantal rollen	16
Rolmaat [mm]	82x200 / 60x245

Lees en bewaar deze instructies.

Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. Bescherm uzelf en anderen door alle veiligheidsinformatie, waarschuwingen en voorzorgsmaatregelen in acht te nemen. Het niet naleven van de instructies kan leiden tot persoonlijk letsel en/of schade aan het product of eigendommen. Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.



Waarschuwing

1. Voordat u het product gebruikt, dient u het om veiligheidsredenen te aarden.
2. Het schoonmaken mag niet via een waterleiding gebeuren.

Transport en bewaring

Tijdens het transport moet dit product met zorg worden bewaard om hevige trillingen te voorkomen. Verpakte producten mogen over het algemeen niet langdurig in de open lucht worden opgeslagen. Er moet een goede ventilatie zijn en er mogen geen corrosieve gassen in het magazijn

worden opgeslagen. Ze mogen niet ondersteboven worden bewaard en er moeten beschermende maatregelen worden genomen.

Installatie en gebruik van de omgevingsaandacht

1. Dit product moet op een gladde, ongeveer 10 cm hoge linkerkant liggen en aan de achterkant (zoals baksteen) 20 cm hoger.
2. Deze apparatuur moet worden gebruikt met een voedingsspanning die overeenkomt met de op het typeplaatje van de productlijn vermelde voedingsspanning.
3. Gebruikers moeten geschikte apparatuur installeren in de buurt van de aan/uit-schakelaar, zekering en lekstroombeveiliging. Het is niet toegestaan om de schakelaar aan te zetten voordat er puin is opgestapeld en de bediening is eenvoudig.
4. Het gebruik van dit apparaat moet veilig zijn voordat het geaard wordt!
5. De laars moet worden gecontroleerd voordat het product stevig is aangesloten op elektrische componenten, veiligheid aarding betrouwbaarheid.
6. Vervangende stroomkabels moeten door hetzelfde type kabel en door professionals worden vervangen.
7. De producten verbinden de elektrische installatie en het onderhoudsgedeelte en dienen door een elektricien van de houder van het exploitatiecertificaat te worden geïnstalleerd.

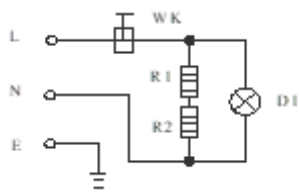
De werkwijze

1. Het besturing gedeelte bevindt zich aan de voorzijde van de machine.
2. Sluit de stroom aan, zet de aan/uit-schakelaar aan, het LED-lampje gaat aan en de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur zetten om voor te verwarmen.
3. Volg uw machine en het schoorsteenboekje, plaats de stok erop, plaats de stok op het gat van de machine en zet de overgangsschakelaar voor de voor- en achterkant aan. De stokjes blijven draaien voor een gelijkmatig bakresultaat. Sluit de glazen deur en blijf de situatie met de taart in de gaten houden.
4. Haal de stokjes van de taart als je ziet dat deze goudbruin is geworden. Je kunt er suiker, kaneelpoeder en dergelijke in doen. Ook kun je wat ijs in het gat van de taart doen.
5. Als er zich tijdens het gebruik abnormale verschijnselen voordoen, moeten we onmiddellijk stoppen met het gebruik van de controles voor probleemoplossing. Deze controles kunnen dan nog steeds worden gebruikt.
6. Zorg ervoor dat u het verwarmingselement niet aanraakt wanneer u het apparaat gebruikt.
7. Schakel eerst de temperatuurregeling uit en schakel vervolgens de schakelaar uit wanneer u het apparaat niet gebruikt.

Reiniging en onderhoud

1. Tijdens het opruimen en onderhouden moeten we de stroom uitschakelen om te voorkomen dat er ongelukken gebeuren.
2. Na een dag werken is er een niet-bijtend schoonmaakmiddel beschikbaar, vochtige doeken, het reinigen van het oppervlak van de oven en het apparaat, niet direct afspoelen met water! Schade aan de elektrische prestaties.
3. Schoon proces, tijdige verwijdering van al het sjabloonwater om morsen te voorkomen.

Elektrische schema's



R1, R2 - alle verwarmingsmodi

D1 - Thermische verwarmingslamp

WK1 - Temperatuurregelaar



Denne bruksanvisningen er oversatt ved hjelp av maskinoversettelse. Det er gjort rimelige anstrengelser for å gi en nøyaktig oversettelse, men ingen automatisk oversettelse er perfekt, og det er heller ikke meningen at den skal erstatte menneskelige oversettere. Den offisielle bruksanvisningen er den engelske versjonen. Eventuelle uoverensstemmelser eller forskjeller i oversettelsen er ikke bindende og har ingen juridisk virkning med hensyn til overholdelse eller håndhevelse. Hvis det oppstår spørsmål knyttet til nøyaktigheten av informasjonen i brukerhåndboken, henvises det til den engelske versjonen av innholdet, som er den offisielle versjonen.

Tekniske data

Beskrivelse av parameter	Parameterverdi
Produktnavn	Peiskakemaskin
Modell	RCOV-02
Nominell spenning [V]	230
Nominell effekt [W]	3500
Dimensjoner [bredde x dybde x høyde; cm]	76 x 54 x 30
Vekt [kg]	31.2
Temperaturområde [°C]	50 - 300
Antall ruller	16
Rullestørrelse [mm]	82 x 200 / 60 x 245

Vennligst les og lagre disse instruksjonene.

Les nøye gjennom denne brukerhåndboken før du bruker produktet. Beskytt deg selv og andre ved å følge all sikkerhetsinformasjon, advarsler og forsiktighetsregler. Unnlattelse av å følge instruksjonene kan føre til personskade og/eller skade på produktet eller eiendom. Ta vare på instruksjonene for fremtidig referanse.



Advarsel

1. Før du bruker produktet, jord det av sikkerhetsgrunner.
2. Rengjøringen må ikke gjøres med vannrør.

Transport og varetekt

Under transport bør dette produktet være verdifullt for å forhindre voldsom vibrasjon, emballerte produkter er generelt ikke åpen lagring av langsiktig, bør være god ventilasjon og ingen etsende gass lager, ikke invertert, trenger midlertidig lagring, motstandsdyktige tiltak bør vedtas.

Installasjon og bruk av miljøet oppmerksomhet

1. Dette produktet skal være på en flatt, ca Formuleringsteknologi for brannfarlig venstre side på 10 cm og over, bør være tilbake fra Formuleringsteknologi for brennbar (som murstein) 20 cm over.
2. Dette utstyret må brukes med en forsyningsspenning av strømforsyningsspenningen Produktlinje med merkeskilt.
3. Brukere må installere egnet utstyr i nærheten av strømbryteren, sikringen og lekkasjebeskyttelsen, ikke lov til å bytte før de stabler rusk, praktisk betjening.
4. Bruken av dette utstyret må være trygt før jording!
5. Boot bør kontrolleres før produktet er stivt tilkoblet elektriske komponenter, sikker jording pålitelighet.
6. Erstatningskraftledninger bør bruke samme type kabel og fagfolk til å erstatte.
7. Produktene kobler til elektrisk installasjon og vedlikeholdssiden, bør inviteres til operatørens sertifikatnehavers elektriker for å installere.

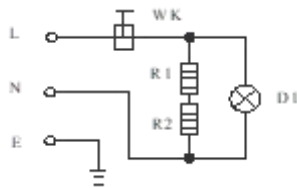
Metodene for operasjon

1. Maskinkontrolldelen er foran maskinen.
2. Koble til strøm, slå på strømbryteren, LED-lys på, vri temperaturkontrolleren til den temperaturen du trenger for å forvarme.
3. Følg maskinen din og skorsteinskakedeigen, sett på pinnen, installer pinnen i hullet på maskinen, og slå på overgangsbryteren for for- og baksiden. Pinnene vil fortsette å løpe for jevn baking. Lukk glassdøren og fortsett å overvåke kakesituasjonen når som helst.
4. Ta av pinnene når du ser at kaken har blitt gyllenbrun. Du kan ha litt sukker, malt kanel og så videre, også kan du legge litt iskrem i hullet på kaken.
5. Som i bruk, unormalt fenomen, må vi umiddelbart slutte å bruke feilsøkingskontrollene kan fortsette å bli brukt.
6. Vær oppmerksom på at du ikke berører varmeelementet når du bruker maskinen.
7. Slå først av temperaturkontrollen og slå deretter av bryteren når du ikke bruker maskinen.

Rengjøring og vedlikehold

1. Opprydding og vedlikehold, vi bør kutte strømmen for å forhindre at ulykker skjer.
2. Etter en dag med arbeid tilgjengelig er ikke-korroderende rengjøringsmiddel våte håndklær, rengjøring oven Power Lead-out Enhet overflate og overflaten, ingen direkte vannskylling! Skade på elektrisk ytelse.
3. Ren prosess, rettidig likvidering av alt malvann for å forhindre søl.

Elektriske skjemaer



R1, R2 - alle oppvarmingsmåter

D1 - Termisk varmelampe

WK1 - Temperaturregulator



För din bekvämlighet har denna bruksanvisning översatts med hjälp av maskinöversättning. Rimliga ansträngningar har gjorts för att tillhandahålla en korrekt översättning, men ingen automatiserad översättning är perfekt och är inte heller avsedd att ersätta mänskliga översättare. Den officiella bruksanvisningen är den engelska versionen. Eventuella avvikelser eller skillnader som kan ha uppstått i översättningen är inte bindande och har ingen rättslig verkan för efterlevnads- eller verkställighetsändamål. Om det uppstår frågor om huruvida informationen i användarhandboken är korrekt, hänvisar vi till den engelska versionen av innehållet, som är den officiella versionen.

Tekniska data

Parameterbeskrivning	Parametervärde
Produktnamn	Skorstenstårta maskin
Modell	RCOV-02
Märkspänning [V]	230
Nominell effekt [W]	3500
Mått [bredd x djup x höjd; cm]	76 x 54 x 30
Vikt [kg]	31,2
Drifttemperaturområde [°C]	50 - 300
Antal rullar	16
Rullstorlek [mm]	82 x 200 / 60 x 245

Läs och spara dessa instruktioner.

Läs igenom denna bruksanvisning noggrant innan du använder produkten. Skydda dig själv och andra genom att följa all säkerhetsinformation, varningar och försiktighetsåtgärder. Underlåtenhet att följa instruktionerna kan resultera i personskada och/eller skada på produkt eller egendom. Spara instruktionerna för framtida referens.



Varning

1. Innan du använder produkten, jorda den av säkerhetsskäl.
2. Rengöringen får inte ske med vattenrör.

Transport och vårdnad

Under transport bör denna produkt vara värdefull för att förhindra våldsamma vibrationer, förpackade produkter är i allmänhet inte öppen långtidsförvaring, bör ha god ventilation och inget frätande gaslager, inte inverterat, behöver tillfällig förvaring, resistenta åtgärder bör vidtas.

Installation och användning av miljön uppmärksamhet

1. Denna produkt ska vara på en slät, ca Formulating Technology for Inflammable vänster sida av 10 cm och uppåt, bör vara tillbaka från Formulating Technology for Inflammable (som tegel) 20 cm ovanför.
2. Denna utrustning måste användas med en försörjningsspänning av strömförsörjningsspänningen Typskyltens produktlinje.
3. Användare måste installera lämplig utrustning nära strömbrytaren, säkring och läckageskydd, inte tillåtet att byta innan skräp staplas, bekväm användning.
4. Användningen av denna utrustning måste vara säker innan jordning!
5. Boot bör kontrolleras innan produkten är styvt anslutna elektriska komponenter, säker jordning tillförlitlighet.
6. Ersättande kraftledningar bör använda samma typ av kabel och proffs för att ersätta.
7. Produkterna ansluter elinstallation och underhåll sida, bör bjudas in till Operatörs-certifikatinnehavarens elektriker för att installera.

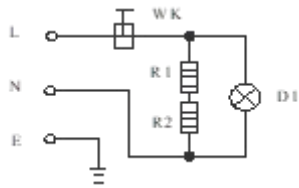
Arbetsätten

1. Maskinens kontrolldel finns framför maskinen.
2. Anslut strömmen, slå på strömbrytaren, LED-lampan tänds, vrid temperaturregulatorn till den temp du behöver för att förvärma.
3. Följ din maskin och skorstenens kakdeg, sätt på pinnen, installera pinnen i maskinens hål och slå på övergångsbrytaren för fram- och baksidorna. Pinnarna fortsätter att rinna för jämn bakning. Stäng glasluckan och fortsätt övervaka tårtsituationen när som helst.
4. Ta av pinnarna när du ser att kakan har blivit gyllenbrun. Du kan lägga lite socker, mald kanel och så vidare, även du kan lägga lite glass i kakans hål.
5. Som vid användning, onormalt fenomen, måste vi omedelbart sluta använda felsökningskontrollerna kan fortsätta att användas.
6. Var uppmärksam på att inte röra värmeelementet när du använder maskinen.
7. Stäng av tempkontrollen först och stäng sedan av strömbrytaren när du inte använder maskinen.

Rengöring och underhåll

1. Rengöring och underhåll, vi bör stänga av strömmen för att förhindra att olyckor inträffar.
2. Efter en dags arbete tillgänglig är icke-frätande rengöringsmedel våta handdukar, rengöring ugn Power Lead-out Enhet yta och ytan, ingen direkt vattensköljning! Skador på elektrisk prestanda.
3. Ren process, snabb likvidation av alla mallvatten för att förhindra spill.

Elektriska scheman



R1, R2 - alla lägen för uppvärmning

D1 - Termisk värmelampa

WK1 - Temperaturregulator



Este Manual do Utilizador foi traduzido para sua conveniência através de tradução automática. Foram feitos esforços razoáveis para fornecer uma tradução exata; no entanto, nenhuma tradução automática é perfeita nem se destina a substituir os tradutores humanos. O Manual do Utilizador oficial é a versão em inglês. Quaisquer discrepâncias ou diferenças criadas na tradução não são vinculativas e não têm qualquer efeito jurídico para efeitos de cumprimento ou execução. Se surgirem questões relacionadas com a exatidão das informações contidas no Manual do Utilizador, consulte a versão inglesa desses conteúdos, que é a versão oficial.

Dados técnicos

Descrição do parâmetro	Valor do parâmetro
Nome do produto	Máquina de bolo chaminé
Modelo	RCOV-02
Tensão nominal [V]	230
Potência nominal [W]	3500
Dimensões [largura x profundidade x altura; cm]	76 x 54 x 30
Peso [kg]	31,2
Alcance da temperatura [°C]	50 - 300
Número de rolos	16
Tamanho do rolo [mm]	82 x 200 / 60 x 245

Por favor, leia e guarde estas instruções.

Leia atentamente este manual do proprietário antes de usar o produto. Proteja-se e proteja os outros observando todas as informações de segurança, avisos e precauções. O não cumprimento das instruções pode resultar em ferimentos pessoais e/ou danos ao produto ou à propriedade. Guarde as instruções para referência futura.



Aviso

1. Antes de utilizar o produto, aterre-o por razões de segurança.
2. A limpeza não deve ser feita com cano de água.

Transporte e custódia

Durante o transporte, este produto deve ser protegido para evitar vibrações violentas, os produtos embalados geralmente não são armazenados abertos por longo prazo, devem ter boa

ventilação e nenhum gás corrosivo no depósito, não devem ser invertidos, precisam de armazenamento temporário, medidas resistentes devem ser adotadas.

Instalação e utilização do ambiente atenção

1. Este produto deve estar em uma superfície lisa, a cerca de 10 cm do lado esquerdo da superfície e 20 cm acima do lado esquerdo da superfície (como tijolos).
2. Este equipamento deve ser utilizado com uma tensão de alimentação igual à tensão de alimentação indicada na placa de identificação do produto.
3. Os usuários precisam instalar equipamentos adequados perto do interruptor de energia, fusível e proteção contra vazamentos, não sendo permitido alternar antes de empilhar os detritos, operação conveniente.
4. O uso deste equipamento deve ser seguro antes do aterramento!
5. A inicialização deve ser verificada antes que o produto seja conectado rigidamente aos componentes elétricos, confiabilidade do aterramento de segurança.
6. As linhas de energia de substituição devem usar o mesmo tipo de cabo e profissionais para fazer a substituição.
7. Os produtos conectam a instalação elétrica e o lado da manutenção, devendo ser solicitados ao eletricista do titular do Certificado do Operador para instalação.

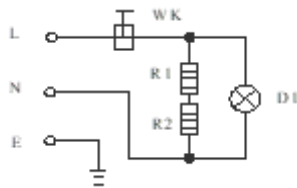
Os métodos de operação

1. A parte de controle da máquina fica na frente da máquina.
2. Conecte a energia, ligue o interruptor, a luz LED acende e gire o controlador de temperatura para a temperatura que você precisa pré-aquecer.
3. Siga sua máquina e a massa do bolo de chaminé, coloque o palito, instale-o no furo da máquina e ligue o interruptor de transição para os lados frontal e traseiro. Os palitos continuarão girando para assar uniformemente. Feche a porta de vidro e continue monitorando a situação do bolo a qualquer momento.
4. Retire os palitos quando perceber que o bolo está dourado. Você pode colocar um pouco de açúcar, canela em pó e assim por diante. Você também pode colocar um pouco de sorvete no buraco do bolo.
5. Como em uso, fenômeno anormal, devemos parar imediatamente de usar as verificações de solução de problemas podem continuar a ser usadas.
6. Tenha cuidado para não tocar no elemento de aquecimento ao usar a máquina.
7. Desligue primeiro o controle de temperatura e depois desligue o interruptor quando não estiver usando a máquina.

Limpeza e manutenção

1. Na limpeza e manutenção, devemos cortar a energia para evitar que acidentes aconteçam.
2. Após um dia de trabalho, é possível usar um agente de limpeza não corrosivo, toalhas molhadas, limpar a superfície do dispositivo de saída de energia do forno e a superfície, sem enxágue direto com água! Danos ao desempenho elétrico.
3. Processo limpo, liquidação oportuna de toda a água do modelo para evitar derramamentos.

Esquemas elétricos



R1, R2 - todos os modos de aquecimento

D1 - Lâmpada de aquecimento térmico

WK1 - Controlador de Temperatura



Táto používateľská príručka bola preložená pomocou strojového prekladu. Vynaložili sme primeranú snahu o poskytnutie presného prekladu, avšak žiadny automatický preklad nie je dokonalý a nemá nahradiť ľudských prekladateľov. Oficiálna používateľská príručka je v anglickom jazyku. Akékoľvek nezrovnalosti alebo rozdiely, ku ktorým došlo v procese prekladu, nie sú záväzné a nemajú žiadny právny účinok na účely dodržiavania alebo presadzovania predpisov. Ak máte akékoľvek otázky týkajúce sa presnosti informácií obsiahnutých v používateľskej príručke, pozrite si jej anglickú verziu, ktorá predstavuje oficiálnu verziu.

Technické údaje

Popis parametra	Hodnota parametra
Názov produktu	Komínový koláčový stroj
Model	RCOV-02
Menovité napätie [V]	230
Menovitý výkon [W]	3500
Rozmery [šírka x hĺbka x výška; cm]	76 x 54 x 30
Hmotnosť [kg]	31,2
Rozsah teplôt [°C]	50 - 300
Počet valčekov	16
Veľkosť valčeka [mm]	82 x 200 / 60 x 245

Prečítajte si a uschovajte si tieto pokyny.

Pred použitím produktu si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu. Chráňte seba a ostatných dodržiavaním všetkých bezpečnostných informácií, varovaní a upozornení. Nedodržanie pokynov môže viesť k zraneniu osôb a/alebo poškodeniu produktu alebo majetku. Uschovajte si pokyny pre budúce použitie.



POZOR

1. Pred použitím výrobok z bezpečnostných dôvodov uzemnite.
2. Čistenie sa nesmie vykonávať pomocou vodovodného potrubia.

Preprava a úschova

Počas prepravy by mal byť tento výrobok vzácny, aby sa zabránilo prudkým vibráciám, balené výrobky sa vo všeobecnosti nesmú dlhodobo skladovať v otvorenom priestore, mali by byť dobre

vetrané a nemali by sa skladovať korozívne plyny, nie sú prevrátené, potrebujú dočasné skladovanie, mali by sa prijať odolné opatrenia.

Pri inštalácii a používaní dávajte pozor na životné prostredie

1. Tento produkt by mal byť na hladkej, približne ľavej strane Formulating Technology for Inflammable 10 cm a viac, mal by byť späť od Formulating Technology for Inflammable (ako je tehla) o 20 cm vyššie.
2. Toto zariadenie sa musí používať s napájacím napätím podľa typového štítku produktového radu.
3. Používatelia musia nainštalovať vhodné zariadenie v blízkosti vypínača, poistky a ochrany proti úniku, nie je dovolené prepínať pred ukladaním odpadu, pohodlná obsluha.
4. Používanie tohto zariadenia musí byť pred uzemnením bezpečné!
5. Boot by mal byť skontrolovaný predtým, ako je produkt pevne pripojený k elektrickým komponentom, spoľahlivosť bezpečnostného uzemnenia.
6. Náhradné elektrické vedenia by mali používať rovnaký typ kábla a mali by ho vymeniť odborníci.
7. Výrobky sa pripájajú na stranu elektroinštalácie a údržby, na inštaláciu je potrebné pozvať elektrikára držiteľa osvedčenia prevádzkovateľa.

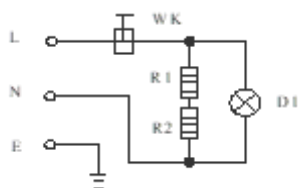
Spôsoby prevádzky

1. Ovládacia časť stroja je pred strojom.
2. Pripojte napájanie, zapnite hlavný vypínač, rozsvietite LED diódu, otočte regulátor teploty na teplotu, ktorú potrebujete predhriať.
3. Nasledujte svoj stroj a cesto na koláč z komína, nasadte palicu, nainštalujte palicu do otvoru v stroji a zapnite prepínač pre prednú a zadnú stranu. Tyčinky budú bežať pre rovnomerné pečenie. Zatvorte sklenené dvierka a neustále sledujte situáciu s koláčom.
4. Zložte palice, keď uvidíte, že koláč je zlatohnedý. Môžete dať trochu cukru, mletú škoricu a tak ďalej, tiež môžete dať trochu zmrzliny do otvoru v koláči.
5. Ako pri používaní, abnormálny jav, musíme okamžite prestať používať kontroly odstraňovania problémov, ktoré môžu byť naďalej používané.
6. Dávajte pozor, aby ste sa pri používaní stroja nedotýkali vykurovacieho telesa.
7. Najskôr vypnite ovládanie teploty a potom vypnite vypínač, keď stroj nepoužívate.

Čistenie a údržba

1. Pri čistení a údržbe by sme mali odpojiť napájanie, aby sme predišli nehodám.
2. Po dni práce je k dispozícii nekorozívny čistiaci prostriedok vlhčené utierky, čistenie povrchu pece Power Lead-out Device a povrchu, žiadne priame oplachovanie vodou! Poškodenie elektrického výkonu.
3. Čistý proces, včasná likvidácia všetkej vody zo šablóny, aby sa zabránilo rozliatiu.

Elektrické schémy



R1, R2 - všetky režimy vykurovania

D1 - Tepelné ohrievacie svietidlo

WK1 - Regulátor teploty



Това ръководство за потребителя е преведено за ваше удобство с помощта на машинен превод. Положени са разумни усилия за осигуряване на точен превод; нито един автоматичен превод обаче не е перфектен, нито е предназначен да замени човешки преводачи. Официалното ръководство за потребителя е английската версия. Всички несъответствия или разлики, създадени в превода, не са обвързващи и нямат правно действие за целите на съответствието или прилагането. Ако възникнат въпроси, свързани с точността на информацията, съдържаща се в ръководството за потребителя, моля, вижте английската версия на това съдържание, която е официалната версия.

Технически данни

Описание на параметъра	Стойност на параметъра
Име на продукта	Машина за коминни торти
Модел	RCOV-02
Номинално напрежение [V]	230
Номинална мощност [W]	3500
Размери [ширина x дълбочина x височина; cm]	76 x 54 x 30
Тегло [kg]	31,2
Температурен диапазон [°C]	50 - 300
Брой ролки	16
Размер на ролката [mm]	82 x 200 / 60 x 245

Моля, прочетете и запазете тези инструкции.

Прочетете внимателно това ръководство за употреба, преди да използвате продукта. Защитете себе си и другите, като спазвате цялата информация за безопасност, предупреждения и предупреждения. Неспазването на инструкциите може да доведе до лично нараняване и/или повреда на продукта или собствеността. Моля, запазете инструкциите за бъдещи справки.



Предупреждение

1. Преди да използвате продукта, вземете го от съображения за безопасност.
2. Почистването не трябва да се извършва с водопроводна тръба.

Транспортиране и пазене

По време на транспортирането този продукт трябва да бъде ценен за предотвратяване на силни вибрации, опакованите продукти обикновено не са отворени за дългосрочно

съхранение, трябва да имат добра вентилация и да няма склад за корозивни газове, да не са обърнати, трябва да се съхраняват временно, трябва да се вземат мерки за устойчивост.

Инсталиране и използване на околната среда

1. Този продукт трябва да е на гладка, около Формулираща технология за запалими лява страна от 10 см и повече, трябва да се върне от Формулираща технология за запалими (като тухла) 20 см отгоре.
2. Това оборудване трябва да се използва със захранващо напрежение от продуктовата линия на табелката с данни.
3. Потребителите трябва да инсталират подходящо оборудване близо до превключвателя на захранването, предпазителя и защитата от течове, не им е позволено да превключват преди да натрупат отломки, удобна работа.
4. Използването на това оборудване трябва да бъде безопасно преди заземяване!
5. Зареждането трябва да се провери, преди продуктът да е твърдо свързан с електрически компоненти, надеждността на безопасното заземяване.
6. Резервните електропроводи трябва да използват същия тип кабел и професионалисти за подмяна.
7. Продуктите свързват електрическата инсталация и поддръжката, трябва да бъдат поканени на електротехника на притежателя на сертификата на оператора за инсталиране.

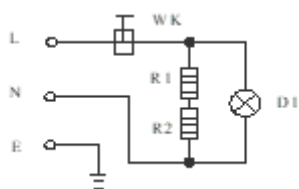
Методите на работа

1. Частта за управление на машината е пред машината.
2. Свържете захранването, включете превключвателя на захранването, LED светлината светва, включете температурния контролер на температурата, която трябва да загреете предварително.
3. Следвайте вашата машина и тестото за комин, поставете пръчката, монтирайте пръчката в отвора на машината и включете превключвателя за преход за предната и задната страна. Пръчиците ще продължат да текат за равномерно изпичане. Затворете стъклената врата и продължете да наблюдавате ситуацията с тортата по всяко време.
4. Махнете клечките, когато видите, че тортата е станала златистокафява. Можете да сложите малко захар, смяна канела и така нататък, също така можете да поставите малко сладолед в дупката на тортата.
5. Както при употреба, необичайно явление, трябва незабавно да спрем да използваме проверките за отстраняване на неизправности могат да продължат да се използват.
6. Моля, внимавайте да не докосвате нагревателния елемент, когато използвате машината.
7. Моля, първо изключете контрола на температурата и след това изключете превключвателя, когато не използвате машината.

Почистване и поддръжка

1. Почистването и поддръжката, трябва да спрем захранването, за да предотвратим инциденти.
2. След един работен ден на разположение има некорозивни почистващи препарати, мокри кърпи, почистваща повърхност на устройството за захранване на печта и повърхността, без директно изплакване с вода! Повреда в електрическите характеристики.
3. Чист процес, навременна ликвидация на цялата шаблонна вода за предотвратяване на разливи.

Електрически схеми



R1, R2 - всички режими на отопление

D1 - Термична нагревателна лампа

WK1 - Регулатор на температурата



Αυτό το εγχειρίδιο χρήστη έχει μεταφραστεί για τη διευκόλυνσή σας με τη χρήση αυτόματης μετάφρασης. Έχουν γίνει εύλογες προσπάθειες για την παροχή ακριβούς μετάφρασης. Ωστόσο, καμία αυτοματοποιημένη μετάφραση δεν είναι τέλεια ούτε προορίζεται να αντικαταστήσει τους ανθρώπινους μεταφραστές. Το επίσημο εγχειρίδιο χρήστη είναι η αγγλική έκδοση. Τυχόν ασυμφωνίες ή διαφορές που δημιουργούνται στη μετάφραση δεν είναι δεσμευτικές και δεν έχουν νομική ισχύ για σκοπούς συμμόρφωσης ή επιβολής. Εάν προκύψουν ερωτήσεις σχετικά με την ακρίβεια των πληροφοριών που περιέχονται στο Εγχειρίδιο χρήσης, ανατρέξτε στην αγγλική έκδοση αυτών των περιεχομένων που είναι η επίσημη έκδοση.

Τεχνικά στοιχεία

Περιγραφή παραμέτρων	Τιμή παραμέτρου
Όνομα προϊόντος	Μηχανή κέικ καμινάδας
Μοντέλο	RCOV-02
Ονομαστική τάση [V]	230
Ονομαστική ισχύς [W]	3500
Διαστάσεις [πλάτος x βάθος x ύψος; cm]	76 x 54 x 30
Βάρος [kg]	31,2
Εύρος θερμοκρασίας [°C]	50 - 300
Αριθμός κυλίνδρων	16
Μέγεθος κυλίνδρου [mm]	82 x 200 / 60 x 245

Διαβάστε και αποθηκεύστε αυτές τις οδηγίες.

Διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν. Προστατέψτε τον εαυτό σας και τους άλλους τηρώντας όλες τις πληροφορίες ασφαλείας, τις προειδοποιήσεις και τις προφυλάξεις. Η μη συμμόρφωση με τις οδηγίες μπορεί να οδηγήσει σε προσωπικό τραυματισμό ή/και ζημιά σε προϊόν ή ιδιοκτησία. Διατηρήστε τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά.



Προειδοποίηση

1. Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν, γειώστε το για λόγους ασφαλείας.
2. Ο καθαρισμός δεν πρέπει να γίνεται με σωλήνα νερού.

Μεταφορά και φύλαξη

Κατά τη μεταφορά, αυτό το προϊόν πρέπει να είναι πολύτιμο για την αποφυγή βίαιων κραδασμών, τα συσκευασμένα προϊόντα γενικά δεν είναι ανοιχτή αποθήκευση μακροπρόθεσμα, θα πρέπει να είναι καλός αερισμός και να μην υπάρχει διαβρωτικό αέριο αποθήκη, δεν είναι ανεστραμμένο, χρειάζεται προσωρινή αποθήκευση, πρέπει να ληφθούν μέτρα ανθεκτικότητας.

Εγκατάσταση και χρήση του περιβάλλοντος προσοχή

1. Αυτό το προϊόν πρέπει να είναι σε ομαλή, περίπου Τεχνολογία Διαμόρφωσης για Εύφλεκτα αριστερή πλευρά 10 cm και άνω, θα πρέπει να είναι πίσω από την Τεχνολογία Διαμόρφωσης για Εύφλεκτα (όπως τούβλο) 20 cm πάνω.
2. Αυτός ο εξοπλισμός πρέπει να χρησιμοποιείται με τάση τροφοδοσίας της σειράς προϊόντων Nameplate με τάση τροφοδοσίας.
3. Οι χρήστες πρέπει να εγκαταστήσουν κατάλληλο εξοπλισμό κοντά στο διακόπτη τροφοδοσίας, την ασφάλεια και την προστασία από διαρροές, να μην επιτρέπεται η εναλλαγή πριν από τη στοίβαξη συντριμμίων, βολική λειτουργία.
4. Η χρήση αυτού του εξοπλισμού πρέπει να είναι ασφαλής πριν από τη γείωση!
5. Η μπότα πρέπει να ελέγχεται πριν το προϊόν συνδεθεί άκαμπτα ηλεκτρικά εξαρτήματα, αξιοπιστία γείωσης ασφαλείας.
6. Τα ηλεκτρικά καλώδια αντικατάστασης θα πρέπει να χρησιμοποιούν τον ίδιο τύπο καλωδίου και επαγγελματίες για την αντικατάσταση.
7. Τα προϊόντα συνδέουν την ηλεκτρική εγκατάσταση και την πλευρά συντήρησης, θα πρέπει να προσκληθούν στον ηλεκτρολόγο του κατόχου του Πιστοποιητικού Χειριστή για εγκατάσταση.

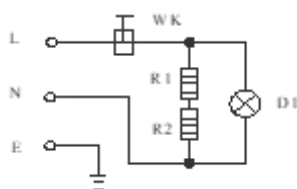
Οι μέθοδοι λειτουργίας

1. Το τμήμα ελέγχου μηχανής βρίσκεται μπροστά από το μηχάνημα.
2. Συνδέστε την τροφοδοσία, ενεργοποιήστε το διακόπτη τροφοδοσίας, ανάβει η λυχνία LED, ενεργοποιήστε τον ελεγκτή θερμοκρασίας στη θερμοκρασία που χρειάζεστε για προθέρμανση.
3. Ακολουθήστε το μηχάνημά σας και τη ζύμη του κέικ της καμινάδας, βάλτε το ξυλάκι, τοποθετήστε το ξυλάκι στην τρύπα του μηχανήματος και ανοίξτε το διακόπτη μετάβασης για την μπροστινή και την πίσω πλευρά. Τα μπαστούνια θα συνεχίσουν να τρέχουν για ομοιόμορφο ψήσιμο. Κλείστε τη γυάλινη πόρτα και συνεχίστε να παρακολουθείτε την κατάσταση του κέικ ανά πάσα στιγμή.
4. Βγάλτε τα ξυλάκια όταν δείτε ότι το κέικ έχει γίνει χρυσαφί. Μπορείτε να βάλετε λίγη ζάχαρη, αλεσμένη κανέλα και ούτω καθεξής, μπορείτε επίσης να βάλετε λίγο παγωτό στην τρύπα του κέικ.
5. Όπως στη χρήση, μη φυσιολογικό φαινόμενο, πρέπει να σταματήσουμε αμέσως τη χρήση των ελέγχων αντιμετώπισης προβλημάτων μπορεί να συνεχίσουν να χρησιμοποιούνται.
6. Προσέξτε να μην αγγίζετε το θερμαντικό στοιχείο όταν χρησιμοποιείτε το μηχάνημα.
7. Απενεργοποιήστε πρώτα τον έλεγχο θερμοκρασίας και μετά απενεργοποιήστε τον διακόπτη όταν δεν χρησιμοποιείτε το μηχάνημα.

Καθαρισμός και συντήρηση

1. Για τον καθαρισμό και τη συντήρηση, θα πρέπει να κόψουμε το ρεύμα για να αποτρέψουμε τα ατυχήματα.
2. Μετά από μια μέρα εργασίας, διατίθεται μη διαβρωτικό καθαριστικό, υγρές πετσέτες, φούρνος καθαρισμού Power Lead-out Επιφάνεια συσκευής και η επιφάνεια, χωρίς άμεσο ξέβγαλμα με νερό! Βλάβη στην ηλεκτρική απόδοση.
3. Καθαρή διαδικασία, η έγκαιρη εκκαθάριση όλων των υδάτων προτύπων για την αποφυγή διαρροών.

Ηλεκτρολογικά σχήματα



R1, R2 - όλος ο τρόπος θέρμανσης

D1 - Λάμπα θερμικής θέρμανσης

WK1 - Ελεγκτής θερμοκρασίας



Ovaj korisnički priručnik je preveden radi vaše udobnosti korištenjem strojnog prijevoda. Uloženi su razumni naponi da se osigura točan prijevod; međutim, nijedan automatizirani prijevod nije savršen niti mu je namjera zamijeniti ljudske prevoditelje. Službeni korisnički priručnik je engleska verzija. Sve nedosljednosti ili razlike nastale u prijevodu nisu obvezujuće i nemaju pravni učinak u svrhu usklađenosti ili provedbe. Ako se pojave bilo kakva pitanja vezana uz točnost informacija sadržanih u korisničkom priručniku, pogledajte englesku verziju tih sadržaja koja je službena verzija.

Tehnički podaci

Opis parametra	Vrijednost parametra
Naziv proizvoda	Stroj za kolače od dimnjaka
Model	RCOV-02
Nazivni napon [V]	230
Nazivna snaga [W]	3500
Dimenzije [širina x dubina x visina; cm]	76 x 54 x 30
Težina [kg]	31,2
Raspon temperature [°C]	50 - 300
Broj valjaka	16
Veličina valjka [mm]	82 x 200 / 60 x 245

Molimo pročitajte i sačuvajte ove upute.

Pažljivo pročitajte ovaj korisnički priručnik prije uporabe proizvoda. Zaštitite sebe i druge pridržavajući se svih sigurnosnih informacija, upozorenja i mjera opreza. Nepridržavanje uputa može rezultirati osobnim ozljedama i/ili oštećenjem proizvoda ili imovine. Sačuvajte upute za buduću upotrebu.



Upozorenje

1. Prije uporabe proizvod uzemljite iz sigurnosnih razloga.
2. Čišćenje se ne smije vršiti pomoću cijevi za vodu.

Prijevoz i čuvanje

Tijekom transporta, ovaj bi proizvod trebao biti dragocjen kako bi se spriječile jake vibracije, zapakirani proizvodi općenito nisu otvoreni za dugotrajno skladištenje, trebali bi imati dobru ventilaciju

i skladište bez korozivnog plina, ne okrenuti, potrebno je privremeno skladištenje, potrebno je usvojiti mjere otpornosti.

Instalacija i korištenje Pažnja za okoliš

1. Ovaj bi proizvod trebao biti na glatkoj, oko Tehnologija formuliranja za zapaljive tvari na lijevoj strani od 10 cm i više, trebao bi se vratiti s Tehnologije formuliranja za zapaljive tvari (kao što je cigla) 20 cm iznad.
2. Ova se oprema mora koristiti s naponom napajanja linije proizvoda s natpisnom pločicom.
3. Korisnici moraju instalirati odgovarajuću opremu u blizini prekidača za napajanje, osigurača i zaštite od curenja, nije dopušteno prebacivanje prije slaganja otpada, praktično rukovanje.
4. Korištenje ove opreme mora biti sigurno prije uzemljenja!
5. Dizanje treba provjeriti prije nego što je proizvod čvrsto spojen na električne komponente, pouzdanost sigurnosnog uzemljenja.
6. Zamjenski električni vodovi trebaju koristiti istu vrstu kabela i stručnjake za zamjenu.
7. Proizvodi povezuju električnu instalaciju i stranu održavanja, treba pozvati električara vlasnika certifikata operatera da instalira.

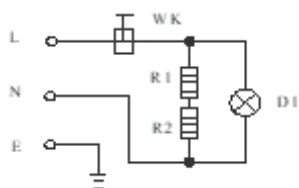
Metode rada

1. Upravljački dio stroja nalazi se ispred stroja.
2. Spojite napajanje, uključite prekidač za napajanje, upali se LED svjetlo, okrenite regulator temperature na temperaturu koju trebate prethodno zagrijati.
3. Pratite svoj stroj i tijesto za dimnjak, stavite štapić, postavite štapić na rupu stroja i uključite prijelazni prekidač za prednju i stražnju stranu. Štapići će nastaviti trčati radi ravnomjernog pečenja. Zatvorite staklena vrata i nastavite pratiti situaciju s kolačima u bilo kojem trenutku.
4. Skinite štapiće kada vidite da je torta postala zlatnosmeđa. Možete staviti malo šećera, mljevenog cimeta i tako dalje, također možete staviti malo sladoleda u rupu na torti.
5. Kao iu uporabi, nenormalan fenomen, moramo odmah prestati koristiti provjere za rješavanje problema mogu se nastaviti koristiti.
6. Imajte na umu da ne dodirujete grijaći element kada koristite stroj.
7. Prvo isključite kontrolu temperature, a zatim isključite prekidač kada ne koristite stroj.

Čišćenje i održavanje

1. Čišćenje i održavanje, trebali bismo isključiti struju kako bismo spriječili nesreće.
2. Nakon dana rada dostupno je ne-korozivno sredstvo za čišćenje mokri ručnici, čišćenje peći Power Lead-out Device površine i površine, bez izravnog ispiranja vodom! Oštećenje električnih performansi.
3. Čist proces, pravovremena likvidacija sve vode iz šablona kako bi se spriječilo izlijevanje.

Električne sheme



R1, R2 - svi načini grijanja

D1 - Toplinska žarulja za grijanje

WK1 - Regulator temperature



Šis vartotojo vadovas buvo išverstas jūsų patogumui naudojant mašininį vertimą. Buvo dedamos pagrįstos pastangos siekiant pateikti tikslių vertimų; tačiau joks automatinis vertimas nėra tobulas ir nėra skirtas pakeisti žmonių vertėjus. Oficialus vartotojo vadovas yra anglų kalba. Bet kokie vertime sukurti neatitikimai ar skirtumai nėra įpareigojantys ir neturi teisinės galios atitiktis ar vykdymo tikslais. Jei kyla klausimų, susijusių su vartotojo vadove pateiktos informacijos tikslumu, žr. to turinio versiją anglų kalba, kuri yra oficiali versija.

Techniniai duomenys

Parametrų aprašymas	Parametrų reikšmė
Produkto pavadinimas	Kamininio pyrago mašina
Modelis	RCOV-02
Nominali įtampa [V]	230
Nominali galia [W]	3500
Matmenys [plotis x gylis x aukštis; cm]	76 x 54 x 30
Svoris [kg]	31,2
Temperatūros diapazonas [°C]	50 - 300
Ritinėlių skaičius	16
Volelio dydis [mm]	82 x 200 / 60 x 245

Perskaitykite ir išsaugokite šias instrukcijas.

Prieš naudodami gaminį, atidžiai perskaitykite šį savininko vadovą. Apsaugokite save ir kitus laikydamiesi visos saugos informacijos, įspėjimų ir įspėjimų. Jei nesilaikysite instrukcijų, galite susižaloti ir (arba) sugadinti gaminį ar turtą. Išsaugokite instrukcijas, kad galėtumėte pasinaudoti ateityje.



Įspėjimas

1. Prieš naudodami gaminį, saugos sumetimais jį įžeminkite.
2. Valyti negalima vandens vamzdžiu.

Transportas ir saugojimas

Transportavimo metu šis produktas turėtų būti vertingas, kad būtų išvengta stiprios vibracijos, supakuoti produktai paprastai nėra atviri, ilgai nelaikomi, turi būti gerai vėdinami ir neturi būti korozinių dujų sandėlio, neapverstas, jį reikia laikinai laikyti, reikia imtis atsparių priemonių.

Įrengimas ir naudojimas aplinkai

1. Šis gaminys turi būti lygus, maždaug 10 cm ir didesnis kairėje pusėje esantis „Formulating Technology for Degums“, o iš „Degijų medžiagų formulavimo technologijos“ (pvz., plytų) turėtų būti 20 cm aukščiau.
2. Ši įranga turi būti naudojama su maitinimo įtampa, atitinkančia vardinės lentelės gaminių linijos maitinimo įtampą.
3. Vartotojai turi įrengti tinkamą įrangą šalia maitinimo jungiklio, saugiklio ir apsaugos nuo nuotėkio, neleidžiama perjungti prieš sukraunant šiukšles, patogus valdymas.
4. Prieš įžeminant šią įrangą reikia naudoti saugiai!
5. Prieš tvirtai prijungiant gaminio elektrinius komponentus, reikia patikrinti įkrovą, saugos įžeminimo patikimumą.
6. Keičiamose elektros linijose turėtų būti naudojamas to paties tipo kabelis, o pakeisti turėtų profesionalai.
7. Produktai jungia elektros instaliacijos ir priežiūros pusę, turi būti pakviesti į eksploataavimo pažymėjimo turėtojo elektriką sumontuoti.

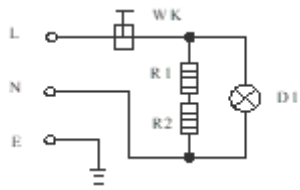
Veikimo būdai

1. Mašinos valdymo dalis yra priešais mašiną.
2. Prijunkite maitinimą, įjunkite maitinimo jungiklį, įjunkite LED lemputę, pasukite temperatūros reguliatorių į temperatūrą, kurią reikia pašildyti.
3. Sekite savo mašiną ir kamino pyrago tešlą, uždėkite pagaliuką, įstatykite pagaliuką ant mašinos skylės ir įjunkite priekinės ir galinės pusės perėjimo jungiklį. Pagaliukai bėgs tolygiai iškepdami. Uždarykite stiklines dureles ir bet kuriuo metu stebėkite torto situaciją.
4. Nuimkite pagaliukus, kai pamatysite, kad pyragas tapo aukso rudos spalvos. Galite įdėti šiek tiek cukraus, malto cinamono ir pan., taip pat galite įdėti ledų į pyrago skylutę.
5. Kaip naudoti, nenormalus reiškinys, mes turime nedelsdami nustoti naudoti trikčių šalinimo patikrinimus ir toliau gali būti naudojami.
6. Atkreipkite dėmesį, kad naudodami mašiną nelieskite kaitinimo elemento.
7. Pirmiausia išjunkite temperatūros valdiklį, o tada išjunkite jungiklį, kai nenaudojate aparato.

Valymas ir priežiūra

1. Valydami ir prižiūrėdami turėtume atjungti elektros tiekimą, kad išvengtume nelaimingų atsitikimų.
2. Po darbo dienos yra nerūdijanti valymo priemonė, drėgni rankšluosčiai, valymo krosnis Power Lead-out Prietaiso paviršius ir paviršius, be tiesioginio vandens nuplovimo! Elektrinio veikimo pažeidimas.
3. Švarus procesas, savalaikis viso šablono vandens pašalinimas, kad būtų išvengta išsiliejimo.

Elektros schemos



R1, R2 - visas šildymo režimas

D1 - šiluminio šildymo lempa

WK1 – temperatūros reguliatorius



Acest manual de utilizare a fost tradus pentru confortul dumneavoastră, folosind traducerea automată. S-au făcut eforturi rezonabile pentru a oferi o traducere corectă; cu toate acestea, nicio traducere automată nu este perfectă și nici nu are scopul de a înlocui traducătorii umani. Manualul de utilizare oficial este versiunea în limba engleză. Orice discrepanțe sau diferențe create în traducere nu sunt obligatorii și nu au niciun efect juridic în scopuri de conformitate sau de aplicare. Dacă apar întrebări legate de acuratețea informațiilor conținute în Manualul de utilizare, vă rugăm să consultați versiunea în limba engleză a acelor conținuturi, care este versiunea oficială.

Date tehnice

Descrierea parametrilor	Valoarea parametrului
Numele produsului	Mașină pentru prăjituri pe horn
Model	RCOV-02
Tensiune nominală [V]	230
Putere nominală [W]	3500
Dimensiuni [latime x adancime x inaltime; cm]	76 x 54 x 30
Greutate [kg]	31,2
Interval de temperatură [°C]	50 - 300
Numărul de role	16
Dimensiune rola [mm]	82 x 200 / 60 x 245

Vă rugăm să citiți și să salvați aceste instrucțiuni.

Citiți cu atenție acest manual de utilizare înainte de a utiliza produsul. Protejați-vă pe dumneavoastră și pe ceilalți respectând toate informațiile de siguranță, avertismentele și precauțiile. Nerespectarea instrucțiunilor poate duce la vătămări corporale și/sau deteriorarea produsului sau proprietății. Vă rugăm să păstrați instrucțiunile pentru referințe viitoare.



Avertizare

1. Înainte de a utiliza produsul, împământați-l din motive de siguranță.
2. Curățarea nu trebuie făcută cu o conductă de apă.

Transport si custodie

În timpul transportului, acest produs ar trebui să fie prețios pentru a preveni vibrațiile violente, produsele ambalate nu sunt, în general, depozitate deschise pe termen lung, ar trebui să aibă o bună

ventilație și un depozit de gaze corozive, să nu fie inversat, necesită depozitare temporară, trebuie adoptate măsuri rezistente.

Instalarea si utilizarea atentiei mediului inconjurator

1. Acest produs ar trebui să fie neted, de aproximativ 10 cm în partea stângă pentru Inflamabil, ar trebui să fie înapoi de la Tehnologia de Formulare pentru Inflamabil (cum ar fi cărămidă) 20 cm mai sus.
2. Acest echipament trebuie utilizat cu o tensiune de alimentare a tensiunii de alimentare de pe placa de identificare a liniei de produse.
3. Utilizatorii trebuie să instaleze echipamente adecvate lângă comutatorul de alimentare, siguranța și protecția împotriva scurgerilor, nu le este permis să comute înainte de a stivui resturile, funcționare convenabilă.
4. Utilizarea acestui echipament trebuie să fie sigură înainte de împământare!
5. Încălcarea trebuie verificată înainte ca produsul să fie conectat rigid componentele electrice, fiabilitatea împământării de siguranță.
6. Liniile electrice de înlocuire ar trebui să folosească același tip de cablu și profesioniști pentru a le înlocui.
7. Produsele conectează instalația electrică și partea de întreținere, ar trebui să fie invitate la electricianul titularului certificatului de operator pentru a le instala.

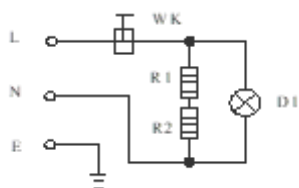
Metodele de operare

1. Partea de control al mașinii se află în fața mașinii.
2. Conectați alimentarea, porniți comutatorul de alimentare, LED-ul aprins, porniți regulatorul de temperatură la temperatura pe care trebuie să o preîncălziți.
3. Urmăriți mașina dvs. și aluatul de tort pentru horn, puneți bețișorul, instalați bățul pe orificiul mașinii și porniți comutatorul de tranziție pentru părțile din față și din spate. Bețișoarele vor continua să curgă pentru o coacere uniformă. Închideți ușa de sticlă și monitorizați situația tortului în orice moment.
4. Dați jos bețișoarele când vedeți că tortul a devenit auriu. Poți pune niște zahăr, scorțișoară măcinată și așa mai departe, de asemenea poți pune niște înghețată în gaura prăjiturii.
5. Ca în uz, fenomen anormal, trebuie să încetăm imediat utilizarea verificărilor de depanare pot continua să fie utilizate.
6. Vă rugăm să aveți grijă să nu atingeți elementul de încălzire atunci când utilizați mașina.
7. Vă rugăm să dezactivați mai întâi controlul temperaturii și apoi opriți întrerupătorul când nu utilizați aparatul.

Curățare și întreținere

1. La curățare și întreținere, ar trebui să întrerupem alimentarea pentru a preveni accidentele.
2. După o zi de muncă disponibilă este agent de curățare non-coroziv prosoape umede, cuptor de curățare Power Lead-out Dispozitiv de suprafață și suprafață, fără clătire directă cu apă! Deteriorarea performanței electrice.
3. Proces curat, lichidarea în timp util a tuturor șablonului de apă pentru a preveni scurgerile.

Scheme electrice



R1, R2 - toate modurile de încălzire

D1 - Lampa de incalzire termica

WK1 - Controler de temperatură



Ta uporabniški priročnik je bil za vaše udobje preveden s strojnim prevajanjem. Vloženi so bili razumni napor, da se zagotovi točen prevod; vendar noben avtomatiziran prevod ni popoln niti ni namenjen nadomestitvi človeških prevajalcev. Uradni uporabniški priročnik je angleška različica. Kakršna koli neskladja ali razlike, ustvarjene v prevodu, niso zavezujoče in nimajo pravnega učinka za namene skladnosti ali uveljavljanja. Če se pojavijo kakršna koli vprašanja v zvezi s točnostjo informacij v uporabniškem priročniku, si oglejte angleško različico te vsebine, ki je uradna različica.

Tehnični podatki

Opis parametra	Vrednost parametra
Ime izdelka	Stroj za peko dimnikov
Model	RCOV-02
Nazivna napetost [V]	230
Nazivna moč [W]	3500
Dimenzije [širina x globina x višina; cm]	76 x 54 x 30
Teža [kg]	31,2
Temperaturno območje [°C]	50 - 300
Število valjev	16
Velikost valja [mm]	82 x 200 / 60 x 245

Preberite in shranite ta navodila.

Pred uporabo izdelka natančno preberite ta uporabniški priročnik. Zaščitite sebe in druge z upoštevanjem vseh varnostnih informacij, opozoril in opozoril. Neupoštevanje navodil lahko povzroči telesne poškodbe in/ali škodo na izdelku ali lastnini. Prosimo, shranite navodila za prihodnjo uporabo.



Opozorilo

1. Iz varnostnih razlogov ga pred uporabo ozemljite.
2. Čiščenje se ne sme izvajati z vodovodno cevjo.

Prevoz in varstvo

Med prevozom mora biti ta izdelek dragocen, da se preprečijo močne vibracije, pakirani izdelki na splošno niso dolgoročno odprti, morajo imeti dobro prezračevanje in skladišče brez jedkih plinov, ne obrnjeno, potrebuje začasno skladiščenje, treba je sprejeti odporne ukrepe.

Namestitev in uporaba skrb za okolje

1. Ta izdelek mora biti na gladki, približno Tehnologija oblikovanja za vnetljiva leva stran 10 cm in več, mora biti nazaj od Tehnologije oblikovanja za vnetljiva (kot je opeka) 20 cm višje.
2. To opremo je treba uporabljati z napajalno napetostjo linije izdelkov z napajalno napetostjo.
3. Uporabniki morajo namestiti ustrezno opremo v bližini stikala za vklop, varovalke in zaščite pred uhajanjem, preklop ni dovoljen pred zlaganjem smeti, priročno delovanje.
4. Uporaba te opreme mora biti pred ozemljitvijo varna!
5. Zagon je treba preveriti, preden je izdelek togo povezan z električnimi komponentami, zanesljivostjo varnostne ozemljitve.
6. Nadomestni daljnovodi morajo uporabiti isto vrsto kabla in strokovnjake za zamenjavo.
7. Izdelke povezujejo z električno napeljavo in vzdrževalno stranjo, za namestitev je treba povabiti električarja imetnika certifikata operaterja.

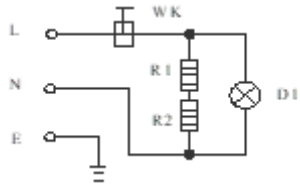
Metode delovanja

1. Krmilni del stroja je pred strojem.
2. Priključite napajanje, vklopite stikalo za vklop, LED lučka se prižge, regulator temperature obrnite na temperaturo, ki jo morate predgreti.
3. Sledite svojemu stroju in testu za dimnik, natakните palico, namestite palico na luknjo stroja in vklopite prehodno stikalo za sprednjo in zadnjo stran. Palčke bodo tekle za enakomerno peko. Zaprite steklena vrata in kadar koli spremljajte stanje torte.
4. Odstranite palčke, ko vidite, da je torta postala zlato rjava. Lahko daš malo sladkorja, mletega cimeta in tako dalje, lahko pa tudi sladoled daš v luknjico torte.
5. Kot pri uporabi, nenormalni pojav, moramo takoj prenehati uporabljati preglede za odpravljanje težav, se lahko še naprej uporabljajo.
6. Upoštevajte, da se med uporabo stroja ne dotikajte grelnega elementa.
7. Ko stroja ne uporabljate, najprej izklopite nadzor temperature in nato izklopite stikalo.

Čiščenje in vzdrževanje

1. Čiščenje in vzdrževanje, morali bi prekiniti napajanje, da preprečimo nesreče.
2. Po dnevu dela je na voljo nejedko čistilno sredstvo, mokre brisače, čistilna površina naprave za napajanje peči in površine, brez neposrednega izpiranja z vodo! Poškodbe električnega delovanja.
3. Čist proces, pravočasna likvidacija vse šablonske vode za preprečevanje razlitja.

Električne sheme



R1, R2 - vsi načini ogrevanja

D1 - Termogrelna svetilka

WK1 - regulator temperature

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