ROYAL
catering

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
Οδηγιεσ χρησησ
Upute za uporabu
Naudojimo instrukcija
Manual de utilizare
Navodila za uporabo

ELECTRIC PASTA COOKER WITH CABINET



expondo.com

DE	Produktname	Elektrischer Nudelkocher mit Schrank
EN	Product name	Electric pasta cooker with cabinet
PL	Nazwa produktu	Elektryczny garnek do makaronu z szafką
CZ	Název výrobku	Elektrický vařič těstovin se skříňkou
FR	Nom du produit	Cuiseur à pâtes électrique avec armoire
IT	Nome del prodotto	Cuocipasta elettrico con mobiletto
ES	Nombre del producto	Cocedor de pasta eléctrico con armario
HU	Termék neve	Elektromos tésztafőző szekrénnyel
DA	Produktnavn	Elektrisk pastakoger med skab
FI	Tuotteen nimi	Sähköinen pastankeitin kaapilla
NL	Productnaam	Elektrische pastakoker met kast
NO	Produktnavn	Elektrisk pastakoker med skap
SE	Produktnamn	Elektrisk pastakokare med skåp
PT	Nome do produto	Cozedor de massas elétrico com armário
SK	Názov produktu	Elektrický varič cestovín so skrinkou
BG	Име на продукта	Електрическа готварска печка за паста с шкаф
EL	Όνομα προϊόντος	Ηλεκτρική κουζίνα ζυμαρικών με ντουλάπι
HR	Naziv proizvoda	Električno kuhalo za tjesteninu s ormarićem
LT	Produkto pavadinimas	Elektrinė makaronų viryklė su spintele
RO	Numele produsului	Aparat electric de gătit paste cu dulap
SL	Ime izdelka	Električni kuhalnik testenin z omarico

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	RCEPM-40/700C3B
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

Dieses Benutzerhandbuch wurde mit Hilfe einer maschinellen Übersetzung erstellt. Wir haben uns nach Kräften bemüht, die Genauigkeit der Übersetzung zu gewährleisten. Bitte beachten Sie jedoch, dass automatische Übersetzungen nicht perfekt sind und menschliche Übersetzer nicht ersetzen können. Die offizielle Version des Benutzerhandbuchs ist in Englisch. Etwaige Unterschiede zwischen der übersetzten Fassung und dem englischen Original sind rechtlich nicht bindend. Sollten Sie Fragen zur Genauigkeit der Übersetzung haben, beziehen Sie sich bitte auf die englische Version, die die offizielle Referenz ist. Weitere Sprachversionen sind auf Anfrage über info@expondo.com erhältlich.

Technische Daten

Beschreibung des Parameters	Parameterwert
Produktname	Elektrischer Nudelkocher mit Schrank
Modell	RCEPM-40/700C3B
Spannung [V~/N] / Frequenz [Hz]	400/3 / 50
Leistung [kW]	9
Schutzklasse	I
Staubschutzniveau	IPX4
Abmessungen (Breite x Länge x Höhe) (mm)	400 x 740 x 930
Gewicht [kg]	42

Zweck

Bei dem Produkt handelt es sich um ein spezielles Küchengerät zur Vereinfachung und Rationalisierung des Nudelkochens in gewerblichen oder stark nachgefragten Küchen, wie z. B. in Restaurants, Cafeterias und Cateringdiensten.

Vorbereitung vor der Verwendung

- Dieses Produkt sollte auf einer stabilen Oberfläche stehen, mit mindestens 10 cm Abstand auf beiden Seiten von nicht brennbaren Materialien. Die Rückseite des Geräts sollte mindestens 20 cm von nicht brennbaren Oberflächen (z. B. Ziegelwänden) entfernt sein.
- Die Spannung des Netzteils muss mit der auf dem Produktetikett angegebenen Spannung übereinstimmen.
- Der Kunde muss in der Nähe des Geräts einen Netzschalter, einen Schutzschalter und eine Leckschutzvorrichtung installieren. Halten Sie den Bereich vor dem Schalter frei von Hindernissen, um den Zugang zu erleichtern.
- Dieses Gerät muss vor dem Gebrauch ordnungsgemäß geerdet werden.
- Überprüfen Sie vor dem Einschalten der Maschine, ob alle elektrischen Anschlüsse sicher sind und ob die Erdung zuverlässig funktioniert.
- Wenn das Netzkabel ersetzt werden muss, verwenden Sie ein Kabel desselben Modells und lassen Sie den Austausch von einem qualifizierten Fachmann vornehmen.
- Die Installation und Wartung der elektrischen Anschlüsse dieses Produkts muss von einem zertifizierten Elektriker durchgeführt werden.

Betriebsanleitung

1. Füllen Sie zunächst jeden der drei Behälter zu 2/3 seines Volumens mit Wasser und stellen Sie sicher, dass das Wärmerohr untergetaucht ist, um Trockenbrand zu vermeiden. Schalten Sie dann den Strom ein.

2. Stellen Sie sicher, dass die drei Thermostate vor dem Gerät angebracht sind, um die Temperatur der einzelnen Innenbehälter unabhängig voneinander zu regeln.
3. Schalten Sie das Gerät ein; die Netzkontrollleuchte leuchtet auf. Drehen Sie jeden Thermostat im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Temperatur einzustellen. Die gelbe Anzeigelampe leuchtet auf und zeigt damit an, dass Strom zum Elektrothermoröhrchen fließt, das nun zu heizen beginnt. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, schaltet der Thermostat automatisch den Strom ab, die gelbe Anzeige erlischt und das Heizen wird beendet. Wenn die Temperatur geringfügig sinkt, heizt der Thermostat automatisch weiter und die gelbe Anzeige leuchtet auf, so dass der eingestellte Temperaturbereich beibehalten wird.
4. Stellen Sie die Temperatur je nach Art der zu garenden Speisen ein und legen Sie dann Nudeln oder andere Lebensmittel in die Körbe, um optimale Garergebnisse zu erzielen.
5. Stellen Sie den Thermostatschalter nach dem Gebrauch auf 0℃ und schalten Sie den Hauptschalter aus.

ANMERKUNG

- Vermeiden Sie es, das Wärmerohr ohne Wasser zu betreiben.
- Wenn während des Betriebs irgendwelche Anomalien auftreten, stellen Sie die Verwendung des Geräts sofort ein und führen Sie eine Fehlerbehebung durch, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.

WARTUNG

- Stellen Sie vor der Reinigung und Wartung sicher, dass die Stromversorgung ausgeschaltet ist, um Unfälle zu vermeiden.
- Wischen Sie die Oberfläche und das Netzkabel nach dem täglichen Gebrauch mit einem feuchten Tuch und einem nicht ätzenden Reinigungsmittel ab. Reinigen Sie das Gerät nicht direkt mit Wasser, da dies die elektrischen Bauteile beschädigen könnte.

Transport und Lagerung

- Behandeln Sie die Produkte vorsichtig, um starke Erschütterungen beim Transport zu vermeiden.
- Verpackte Produkte sollten nicht über längere Zeit im Freien gelagert werden. Lagern Sie sie stattdessen in einem gut belüfteten Lager, das frei von korrosiven Gasen ist. Achten Sie darauf, dass sie nicht auf den Kopf gestellt werden.
- Wenn eine vorübergehende Lagerung erforderlich ist, müssen geeignete Maßnahmen zum Schutz vor Regen getroffen werden.

Entsorgung von Altgeräten

Entsorgen Sie dieses Gerät nicht über den Hausmüll. Geben Sie es bei einer Recycling- und Sammelstelle für Elektro- und Elektronikgeräte ab. Überprüfen Sie das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung und der Verpackung. Die zur Herstellung des Geräts verwendeten Kunststoffe können entsprechend ihrer Kennzeichnung recycelt werden. Indem Sie sich für das Recycling entscheiden, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.

Wenden Sie sich an die örtlichen Behörden, um Informationen über Ihre örtliche Recyclinganlage zu erhalten.



This User Manual has been translated using machine translation. We have made every effort to ensure the translation is accurate, but please note that automated translations are not perfect and are not meant to replace human translators. The official version of the User Manual is in English. Any differences between the translated version and the original English are not legally binding. If you have any questions about the accuracy of the translation, please refer to the English version, which is the official reference. More language versions are available upon request via info@expondo.com.

Technical data

Parameter description	Parameter value
Product name	Electric pasta cooker with cabinet
Model	RCEPM-40/700C3B
Voltage [V~/N] / Frequency [Hz]	400/3 / 50
Power [kW]	9
Protection class	I
Dust protection level	IPX4
Dimensions (Width x Length x Height) (mm)	400 x 740 x 930
Weight [kg]	42

Purpose

The product is a specialized kitchen appliance designed to simplify and streamline the process of cooking pasta in commercial or high-demand kitchen settings, such as restaurants, cafeterias, and catering services.

Preparation before use

- This product should be placed on a stable surface, with at least 10 cm of clearance on both sides from non-combustible materials. The back of the unit should be at least 20 cm away from non-combustible surfaces (e.g., brick walls).
- The voltage of the power supply must match the voltage specified on the product label.
- The customer must install a power switch, a circuit breaker, and a leakage protection device near the equipment. Keep the area in front of the switch clear of obstructions for easy access.
- This equipment must be properly grounded before use.
- Before turning the machine on, check that all electrical connections are secure, and that the grounding connection is reliable.
- If the power cable needs to be replaced, use a cable of the same model, and have the replacement done by a qualified professional.
- Installation and maintenance of this product's electrical connections must be performed by a certified electrician.

Operating instructions

1. First, fill each of the three tanks to 2/3 of their volume with water, ensuring the thermal tube is submerged to avoid dry burning. Then, switch on the power.
2. Ensure the three thermostats are positioned in front of the unit to independently control each inner tank's temperature.
3. Turn on the power; the power indicator light will illuminate. Rotate each thermostat clockwise to set the desired temperature. The yellow indicator light will turn on, indicating that current is flowing to the

electrothermal tube, which will begin heating. When the temperature reaches the desired level, the thermostat will automatically switch off the power, the yellow indicator will turn off, and heating will stop. If the temperature drops slightly, the thermostat will automatically resume heating, and the yellow indicator will turn on, maintaining the set temperature range.

4. Adjust to the appropriate temperature based on the type of food being cooked, then place noodles or other items in the baskets for optimal cooking results.
5. After using, turn the thermostat switch to 0℃ and turn off the main power switch.



NOTE

- Avoid running the thermal tube without water.
- If any abnormalities occur during operation, stop using the device immediately and perform troubleshooting before resuming use.

Maintenance

- Before cleaning and maintenance, ensure the power supply is turned off to prevent accidents.
- After daily use, wipe the surface and power cord with a damp cloth and a non-corrosive cleaner. Do not use water directly to clean the machine, as this could damage its electrical components.

Transportation and Storage

- Handle the products with care to avoid strong vibrations during transport.
- Packed products should not be stored outdoors for extended periods. Instead, store them in a well-ventilated warehouse free from corrosive gases. Ensure they are not placed upside down.
- If temporary storage is necessary, make sure to implement proper rainproof measures.

Disposing of Used Devices

Do not dispose of this device in municipal waste systems. Hand it over to an electric and electrical device recycling and collection point. Check the symbol on the product, instruction manual and packaging. The plastics used to construct the device can be recycled in accordance with their markings. By choosing to recycle you are making a significant contribution to the protection of our environment.

Contact local authorities for information on your local recycling facility.

Niniejsza instrukcja obsługi została przetłumaczona za pomocą tłumaczenia maszynowego. Dołożyliśmy wszelkich starań, aby zapewnić dokładność tłumaczenia. Należy jednak pamiętać, że tłumaczenia automatyczne nie są doskonałe i nie mają na celu zastąpienia tłumaczy. Oficjalna wersja instrukcji obsługi jest w języku angielskim. Wszelkie różnice między wersją przetłumaczoną a oryginałem w języku angielskim nie są prawnie wiążące. Jeśli masz jakiekolwiek pytania dotyczące dokładności tłumaczenia, zapoznaj się z wersją angielską, która jest wersją oficjalną. Więcej wersji językowych jest dostępnych na życzenie pod adresem info@expondo.com .

Dane techniczne

Opis parametru	Wartość parametru
Nazwa produktu	Elektryczny garnek do makaronu z szafką
Model	RCPM-40/700C3B
Napięcie [V~/N] / Częstotliwość [Hz]	400/3 / 50
Moc [kW]	9
Klasa ochrony	I
Poziom ochrony przed kurzem	IPX4
Wymiary (szerokość x długość x wysokość) (mm)	Wymiary 400x740x930
Ciężar [kg]	42

Zamiar

Produkt to specjalistyczne urządzenie kuchenne zaprojektowane w celu uproszczenia i usprawnienia procesu gotowania makaronu w obiektach komercyjnych lub kuchniach o dużym zapotrzebowaniu, takich jak restauracje, kawiarnie i firmy cateringowe.

Przygotowanie przed użyciem

- Produkt należy umieścić na stabilnej powierzchni, zachowując co najmniej 10 cm odstępu po obu stronach od materiałów niepalnych. Tylna część urządzenia powinna znajdować się w odległości co najmniej 20 cm od powierzchni niepalnych (np. ścian z cegły).
- Napięcie zasilania musi być zgodne z napięciem podanym na etykiecie produktu.
- Klient jest zobowiązany zainstalować w pobliżu urządzenia wyłącznik zasilania, wyłącznik automatyczny i urządzenie zabezpieczające przed upływem prądu. Utrzymuj przestrzeń przed przełącznikiem wolną od przeszkód, aby zapewnić łatwy dostęp.
- Przed użyciem urządzenie musi zostać prawidłowo uziemione.
- Przed włączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy wszystkie połączenia elektryczne są solidne i czy połączenie uziemiające działa niezawodnie.
- Jeśli konieczna jest wymiana przewodu zasilającego, należy zastosować przewód tego samego modelu i zlecić wymianę wykwalifikowanemu specjaliście.
- Instalację i konserwację połączeń elektrycznych tego produktu musi wykonywać wykwalifikowany elektryk.

Instrukcja obsługi

1. Najpierw napełnij każdy z trzech zbiorników do 2/3 ich objętości wodą, upewniając się, że rura termalna jest zanurzona, aby zapobiec spalaniu na sucho. Następnie włącz zasilanie.
2. Upewnij się, że trzy termostaty są umieszczone przed urządzeniem, aby móc niezależnie kontrolować temperaturę każdego wewnętrznego zbiornika.

3. Włącz zasilanie, a kontrolka zasilania zaświeci się. Obróć każdy termostat zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ustawić żądaną temperaturę. Zapali się żółta lampka kontrolna, co oznacza, że prąd płynie do rury elektrotermicznej, która zacznie się nagrzewać. Gdy temperatura osiągnie żądany poziom, termostat automatycznie wyłączy zasilanie, żółty wskaźnik zgaśnie, a ogrzewanie zostanie zatrzymane. Jeżeli temperatura nieznacznie spadnie, termostat automatycznie wznowi ogrzewanie, a żółta kontrolka zaświeci się, utrzymując ustawiony zakres temperatur.
4. Ustaw odpowiednią temperaturę w zależności od rodzaju przygotowywanej potrawy, a następnie umieść makaron lub inne produkty w koszykach, aby uzyskać optymalne rezultaty gotowania.
5. Po użyciu należy ustawić termostat na 0 ° C i wyłączyć główny wyłącznik zasilania.



NOTATKA

- Unikaj korzystania z termy bez wody.
- Jeżeli podczas pracy urządzenia wystąpią jakiekolwiek nieprawidłowości, należy natychmiast przerwać korzystanie z urządzenia i przed ponownym użyciem wykonać procedurę rozwiązywania problemów.

Konserwacja

- Przed przystąpieniem do czyszczenia i konserwacji należy upewnić się, że zasilanie jest wyłączone, aby zapobiec wypadkom.
- Po codziennym użytkowaniu przetrzyj powierzchnię i przewód zasilający wilgotną szmatką i nieżrącym środkiem czyszczącym. Nie należy czyścić urządzenia bezpośrednio wodą, gdyż może to spowodować uszkodzenie jego podzespołów elektrycznych.

Transport i magazynowanie

- Należy obchodzić się z produktami ostrożnie, aby uniknąć silnych wstrząsów podczas transportu.
- Produktów w opakowaniach nie należy przechowywać na zewnątrz przez dłuższy czas. Zamiast tego przechowuj je w dobrze wentylowanym magazynie, wolnym od gazów żrących. Upewnij się, że nie są umieszczone do góry nogami.
- Jeśli konieczne jest tymczasowe przechowywanie, należy zastosować odpowiednie środki zabezpieczające przed deszczem.

Utylizacja zużytych urządzeń

Nie wyrzucaj tego urządzenia do miejskich systemów utylizacji odpadów. Oddaj go do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Sprawdź symbol na produkcie, instrukcji obsługi i opakowaniu. Tworzywa sztuczne wykorzystane do budowy urządzenia można poddać recyklingowi zgodnie z ich oznaczeniami. Wybierając recykling, wnosisz znaczący wkład w ochronę naszego środowiska.

Aby uzyskać informacje na temat najbliższego zakładu recyklingu, skontaktuj się z lokalnymi władzami.



Tato uživatelská příručka byla přeložena pomocí strojového překladu. Vynaložili jsme maximální úsilí, aby byl překlad přesný, ale uvědomte si, že automatické překlady nejsou dokonalé a nejsou určeny k tomu, aby nahradily lidské překladatele. Oficiální verze uživatelské příručky je v angličtině. Jakékoli rozdíly mezi přeloženou verzí a původní angličtinou nejsou právně závazné. Máte-li jakékoli dotazy ohledně přesnosti překladu, podívejte se prosím na anglickou verzi, která je oficiálním odkazem. Další jazykové verze jsou k dispozici na vyžádání na adrese info@expondo.com.

Technické údaje

Popis parametru	Hodnota parametru
Stůl pro horní frézku	Elektrický vařič těstovin se skříňkou
Model	RCEPM-40/700C3B
Napětí [V~/N] / Frekvence [Hz]	400/3 / 50
Výkon [kW]	9
Třída ochrany	I
Úroveň ochrany proti prachu	IPX4
Rozměry (šířka x délka x výška) (mm)	400 x 740 x 930
Hmotnost [kg]	42

Účel

Výrobek je specializovaný kuchyňský spotřebič určený ke zjednodušení a zefektivnění procesu vaření těstovin v komerčních nebo vysoce náročných kuchyních, jako jsou restaurace, jídelny a cateringové služby.

Příprava před použitím

- Tento výrobek by měl být umístěn na stabilním povrchu s minimálně 10 cm volného prostoru na obou stranách od nehořlavých materiálů. Zadní strana jednotky by měla být vzdálena alespoň 20 cm od nehořlavých povrchů (např. cihlové zdi).
- Napětí napájecího zdroje musí odpovídat napětí uvedenému na štítku produktu.
- Zákazník musí v blízkosti zařízení nainstalovat vypínač, jistič a zařízení na ochranu proti úniku. Udržujte oblast před spínačem bez překážek pro snadný přístup.
- Toto zařízení musí být před použitím řádně uzemněno.
- Před zapnutím stroje zkontrolujte, zda jsou všechna elektrická připojení zajištěna a zda je uzemnění spolehlivé.
- Pokud je třeba vyměnit napájecí kabel, použijte kabel stejného modelu a výměnu svěřte kvalifikovanému odborníkovi.
- Instalaci a údržbu elektrických připojení tohoto produktu musí provádět certifikovaný elektrikář.

Návod k obsluze

1. Nejprve naplňte každou ze tří nádrží do 2/3 jejich objemu vodou, přičemž zajistěte, aby byla tepelná trubice ponořená, aby se zabránilo spálení nasucho. Poté zapněte napájení.
2. Ujistěte se, že tři termostaty jsou umístěny před jednotkou, aby nezávisle regulovaly teplotu každé vnitřní nádrže.
3. Zapněte napájení; rozsvítí se kontrolka napájení. Otáčením každého termostatu ve směru hodinových ručiček nastavte požadovanou teplotu. Žlutá kontrolka se rozsvítí, což znamená, že proud teče do elektrotermální trubice, která se začne zahřívat. Když teplota dosáhne požadované úrovně, termostat

automaticky vypne napájení, žlutá kontrolka zhasne a topení se zastaví. Pokud teplota mírně klesne, termostat automaticky obnoví vytápění a rozsvítí se žlutá kontrolka, která udržuje nastavený teplotní rozsah.

4. Nastavte vhodnou teplotu podle typu připravovaného jídla a poté vložte nudle nebo jiné předměty do košíků, abyste dosáhli optimálních výsledků vaření.
5. Po použití otočte spínač termostatu na 0 ℃ a vypněte hlavní vypínač.



POZNÁMKA

- Vyvarujte se provozu tepelné trubice bez vody.
- Pokud se během provozu vyskytnou nějaké abnormality, okamžitě přestaňte zařízení používat a před dalším používáním proveďte odstraňování problémů.

ÚDRŽBA

- Před čištěním a údržbou se ujistěte, že je vypnuté napájení, abyste předešli nehodám.
- Po každodenním používání otřete povrch a napájecí kabel vlhkým hadříkem a nekorozivním čističem. K čištění stroje nepoužívejte přímo vodu, protože by mohlo dojít k poškození jeho elektrických součástí.

Doprava a skladování

- S produkty zacházejte opatrně, abyste se vyhnuli silným vibracím během přepravy.
- Zabalené produkty by neměly být delší dobu skladovány venku. Místo toho je skladujte v dobře větraném skladu bez korozivních plynů. Ujistěte se, že nejsou umístěny dnem vzhůru.
- Je-li nutné dočasné uskladnění, zajistěte správná opatření proti dešti.

Likvidace použitých zařízení

Nevyhazujte toto zařízení do komunálního odpadu. Předejte jej na sběrné a recyklační místo elektrických a elektrických zařízení. Zkontrolujte symbol na produktu, návodu k použití a balení. Plasty použité ke konstrukci zařízení lze recyklovat v souladu s jejich označením. Výběrem recyklace významně přispíváte k ochraně našeho životního prostředí.

Informace o místním recyklačním zařízení získáte od místních úřadů.

Ce manuel d'utilisation a été traduit à l'aide d'une traduction automatique. Nous avons fait tout notre possible pour garantir l'exactitude de la traduction, mais veuillez noter que les traductions automatiques ne sont pas parfaites et ne sont pas destinées à remplacer les traducteurs humains. La version officielle du manuel d'utilisation est en anglais. Les éventuelles différences entre la version traduite et l'original anglais ne sont pas juridiquement contraignantes. Si vous avez des questions sur l'exactitude de la traduction, veuillez vous référer à la version anglaise, qui est la référence officielle. D'autres versions linguistiques sont disponibles sur demande via info@expondo.com.

Caractéristiques techniques

Description du paramètre	Valeur du paramètre
Nom de produit	Cuiseur à pâtes électrique avec armoire
Modèle	RCEP-40/700C3B
Tension [V~/N] / Fréquence [Hz]	400/3 / 50
Puissance [kW]	9
Classe de protection	I
Niveau de protection contre la poussière	IPX4
Dimensions (Largeur x Longueur x Hauteur) (mm)	400 x 740 x 930
Poids [kg]	42

But

Le produit est un appareil de cuisine spécialisé conçu pour simplifier et rationaliser le processus de cuisson des pâtes dans les cuisines commerciales ou à forte demande, telles que les restaurants, les cafétérias et les services de restauration.

Préparation avant utilisation

- Ce produit doit être placé sur une surface stable, avec au moins 10 cm d'espace libre de chaque côté des matériaux non combustibles. L'arrière de l'appareil doit être à au moins 20 cm des surfaces non combustibles (par exemple, des murs en briques).
- La tension de l'alimentation doit correspondre à la tension spécifiée sur l'étiquette du produit.
- Le client doit installer un interrupteur d'alimentation, un disjoncteur et un dispositif de protection contre les fuites à proximité de l'équipement. Gardez la zone devant l'interrupteur libre de tout obstacle pour un accès facile.
- Cet équipement doit être correctement mis à la terre avant utilisation.
- Avant de mettre la machine en marche, vérifiez que toutes les connexions électriques sont sécurisées et que la connexion à la terre est fiable.
- Si le câble d'alimentation doit être remplacé, utilisez un câble du même modèle et faites effectuer le remplacement par un professionnel qualifié.
- L'installation et l'entretien des connexions électriques de ce produit doivent être effectués par un électricien certifié.

Mode d'emploi

1. Tout d'abord, remplissez chacun des trois réservoirs aux 2/3 de leur volume avec de l'eau, en veillant à ce que le tube thermique soit immergé pour éviter toute combustion à sec. Ensuite, allumez l'appareil.

2. Assurez-vous que les trois thermostats sont positionnés devant l'unité pour contrôler indépendamment la température de chaque réservoir intérieur.
3. Allumez l'appareil ; le voyant d'alimentation s'allumera. Tournez chaque thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la température souhaitée. Le voyant jaune s'allumera, indiquant que le courant circule vers le tube électrothermique, qui commencera à chauffer. Lorsque la température atteint le niveau souhaité, le thermostat coupe automatiquement l'alimentation, le voyant jaune s'éteint et le chauffage s'arrête. Si la température baisse légèrement, le thermostat reprendra automatiquement le chauffage et le voyant jaune s'allumera, maintenant la plage de température réglée.
4. Réglez la température appropriée en fonction du type d'aliment à cuire, puis placez les nouilles ou d'autres aliments dans les paniers pour des résultats de cuisson optimaux.
5. Après utilisation, tournez l'interrupteur du thermostat sur 0 ℃ et éteignez l'interrupteur d'alimentation principal.

NOTE

- Évitez de faire fonctionner le tube thermique sans eau.
- Si des anomalies surviennent pendant le fonctionnement, arrêtez immédiatement d'utiliser l'appareil et effectuez un dépannage avant de reprendre l'utilisation.

ENTRETIEN

- Avant le nettoyage et l'entretien, assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée pour éviter les accidents.
- Après une utilisation quotidienne, essuyez la surface et le cordon d'alimentation avec un chiffon humide et un nettoyant non corrosif. N'utilisez pas d'eau directement pour nettoyer la machine, car cela pourrait endommager ses composants électriques.

Transport et stockage

- Manipuler les produits avec précaution afin d'éviter de fortes vibrations pendant le transport.
- Les produits emballés ne doivent pas être stockés à l'extérieur pendant des périodes prolongées. Stockez-les plutôt dans un entrepôt bien ventilé et exempt de gaz corrosifs. Assurez-vous qu'ils ne sont pas placés à l'envers.
- Si un stockage temporaire est nécessaire, assurez-vous de mettre en œuvre des mesures de protection contre la pluie appropriées.

Élimination des appareils usagés

Ne jetez pas cet appareil dans les déchets municipaux. Remettez-le à un point de collecte et de recyclage des appareils électriques et électroniques. Vérifiez le symbole sur le produit, le manuel d'instructions et l'emballage. Les plastiques utilisés pour construire l'appareil peuvent être recyclés conformément à leurs marquages. En choisissant de recycler, vous contribuez significativement à la protection de notre environnement.

Contactez les autorités locales pour obtenir des informations sur votre centre de recyclage local.

Questo manuale utente è stato tradotto utilizzando la traduzione automatica. Abbiamo fatto ogni sforzo per garantire l'accuratezza della traduzione, ma tieni presente che le traduzioni automatiche non sono perfette e non intendono sostituire i traduttori umani. La versione ufficiale del Manuale d'uso è in inglese. Eventuali differenze tra la versione tradotta e quella originale in inglese non sono giuridicamente vincolanti. In caso di dubbi sull'accuratezza della traduzione, fare riferimento alla versione inglese, che è il riferimento ufficiale. Versioni in altre lingue sono disponibili su richiesta scrivendo a info@expondo.com.

Dati tecnici

Descrizione del parametro	Valore del parametro
Nome del prodotto	Cuocipasta elettrico con mobiletto
Modello	Modello RCEPM-40/700C3B
Tensione [V~/N] / Frequenza [Hz]	400/3 / 50
Potenza [kW]	9
Classe di protezione	I
Livello di protezione dalla polvere	IPX4
Dimensioni (larghezza x lunghezza x altezza) (mm)	Dimensioni: 400 x 740 x 930
Peso [kg]	42

Scopo

Il prodotto è un elettrodomestico da cucina specializzato, progettato per semplificare e snellire il processo di cottura della pasta in contesti di cucina commerciali o ad alta richiesta, come ristoranti, mense e servizi di catering.

Preparazione prima dell'uso

- Questo prodotto deve essere posizionato su una superficie stabile, con almeno 10 cm di spazio libero su entrambi i lati da materiali non combustibili. La parte posteriore dell'unità deve essere posizionata ad almeno 20 cm di distanza da superfici non combustibili (ad esempio pareti in mattoni).
- La tensione dell'alimentatore deve corrispondere a quella specificata sull'etichetta del prodotto.
- Il cliente deve installare un interruttore di alimentazione, un interruttore automatico e un dispositivo di protezione dalle perdite in prossimità dell'apparecchiatura. Mantenere l'area antistante l'interruttore libera da ostacoli per facilitarne l'accesso.
- Questa apparecchiatura deve essere adeguatamente messa a terra prima dell'uso.
- Prima di accendere la macchina, verificare che tutti i collegamenti elettrici siano saldi e che la messa a terra sia affidabile.
- Se è necessario sostituire il cavo di alimentazione, utilizzare un cavo dello stesso modello e far effettuare la sostituzione da un professionista qualificato.
- L'installazione e la manutenzione dei collegamenti elettrici di questo prodotto devono essere eseguite da un elettricista certificato.

Istruzioni per l'uso

1. Per prima cosa, riempire ciascuno dei tre serbatoi per 2/3 del loro volume con acqua, assicurandosi che il tubo termico sia immerso per evitare bruciature a secco. Quindi, accendi l'alimentazione.
2. Assicurarsi che i tre termostati siano posizionati nella parte anteriore dell'unità per controllare in modo indipendente la temperatura di ciascun serbatoio interno.

3. Accendere l'alimentazione; la spia di alimentazione si illuminerà. Ruotare ciascun termostato in senso orario per impostare la temperatura desiderata. La spia luminosa gialla si accenderà, indicando che la corrente sta fluendo verso il tubo elettrotermico, che inizierà a riscaldarsi. Quando la temperatura raggiunge il livello desiderato, il termostato spegnerà automaticamente l'alimentazione, la spia gialla si spegnerà e il riscaldamento si arresterà. Se la temperatura scende leggermente, il termostato riprenderà automaticamente il riscaldamento e la spia gialla si accenderà, mantenendo l'intervallo di temperatura impostato.
4. Impostare la temperatura appropriata in base al tipo di alimento da cucinare, quindi disporre i noodles o altri ingredienti nei cestelli per ottenere risultati di cottura ottimali.
5. Dopo l'uso, portare l'interruttore del termostato su 0 ℃ e spegnere l'interruttore principale.



NOTA

- Evitare di far funzionare il tubo termico senza acqua.
- Se si verificano anomalie durante il funzionamento, interrompere immediatamente l'utilizzo del dispositivo ed eseguire la risoluzione dei problemi prima di riprenderlo.

MANUTENZIONE

- Prima di effettuare operazioni di pulizia e manutenzione, assicurarsi che l'alimentazione elettrica sia disattivata per evitare incidenti.
- Dopo l'uso quotidiano, pulire la superficie e il cavo di alimentazione con un panno umido e un detergente non corrosivo. Non utilizzare acqua direttamente per pulire la macchina, poiché ciò potrebbe danneggiarne i componenti elettrici.

Trasporto e stoccaggio

- Maneggiare i prodotti con cura per evitare forti vibrazioni durante il trasporto.
- I prodotti confezionati non devono essere conservati all'aperto per periodi prolungati. Conservateli invece in un magazzino ben ventilato e privo di gas corrosivi. Assicuratevi che non siano capovolti.
- Se è necessario uno stoccaggio temporaneo, assicurarsi di adottare misure adeguate per la protezione dalla pioggia.

Smaltimento dei dispositivi usati

Non smaltire questo dispositivo nei sistemi di smaltimento dei rifiuti urbani. Consegnarlo a un punto di raccolta e riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Controllare il simbolo sul prodotto, sul manuale di istruzioni e sulla confezione. Le materie plastiche utilizzate per realizzare il dispositivo possono essere riciclate conformemente alle relative indicazioni. Scegliendo di riciclare contribuisci in modo significativo alla tutela del nostro ambiente.

Per informazioni sull'impianto di riciclaggio più vicino, contattare le autorità locali.



Este manual de usuario ha sido traducido mediante traducción automática. Hemos hecho todo lo posible para garantizar que la traducción sea precisa, pero tenga en cuenta que las traducciones automáticas no son perfectas y no están destinadas a reemplazar a los traductores humanos. La versión oficial del Manual del Usuario está en inglés. Cualquier diferencia entre la versión traducida y el original en inglés no es legalmente vinculante. Si tiene alguna pregunta sobre la exactitud de la traducción, consulte la versión en inglés, que es la referencia oficial. Están disponibles versiones en más idiomas previa solicitud a info@expondo.com.

Características técnicas

Descripción del parámetro	Valor del parámetro
Nombre del producto	Cocedor de pasta eléctrico con armario
Modelo	RCEPM-40/700C3B
Voltaje [V~/N] / Frecuencia [Hz]	400/3 / 50
Potencia [kW]	9
Clase de protección	I
Nivel de protección contra el polvo	IPX4
Dimensiones (Ancho x Largo x Alto) (mm)	400 x 740 x 930
Peso [kg]	42

Objetivo

El producto es un electrodoméstico de cocina especializado diseñado para simplificar y agilizar el proceso de cocción de pasta en entornos de cocina comerciales o de alta demanda, como restaurantes, cafeterías y servicios de catering.

Preparación antes del uso

- Este producto debe colocarse sobre una superficie estable, con al menos 10 cm de espacio libre a ambos lados de materiales no combustibles. La parte posterior de la unidad debe estar al menos a 20 cm de superficies no combustibles (por ejemplo, paredes de ladrillo).
- El voltaje de la fuente de alimentación debe coincidir con el voltaje especificado en la etiqueta del producto.
- El cliente debe instalar un interruptor de alimentación, un disyuntor y un dispositivo de protección contra fugas cerca del equipo. Mantenga el área frente al interruptor libre de obstrucciones para facilitar el acceso.
- Este equipo debe estar correctamente conectado a tierra antes de su uso.
- Antes de encender la máquina, verifique que todas las conexiones eléctricas estén seguras y que la conexión a tierra sea confiable.
- Si es necesario reemplazar el cable de alimentación, utilice un cable del mismo modelo y haga que el reemplazo lo realice un profesional calificado.
- La instalación y el mantenimiento de las conexiones eléctricas de este producto deben ser realizados por un electricista certificado.

Instrucciones de funcionamiento

1. Primero, llene cada uno de los tres tanques hasta 2/3 de su volumen con agua, asegurándose de que el tubo térmico esté sumergido para evitar quemaduras en seco. Luego, encienda el dispositivo.

2. Asegúrese de que los tres termostatos estén colocados frente a la unidad para controlar independientemente la temperatura de cada tanque interno.
3. Encienda el dispositivo; la luz indicadora de encendido se iluminará. Gire cada termostato en el sentido de las agujas del reloj para establecer la temperatura deseada. La luz indicadora amarilla se encenderá, indicando que la corriente está fluyendo hacia el tubo electrotérmico, que comenzará a calentar. Cuando la temperatura alcance el nivel deseado, el termostato apagará automáticamente la energía, el indicador amarillo se apagará y la calefacción se detendrá. Si la temperatura baja levemente, el termostato reanudará automáticamente la calefacción y el indicador amarillo se encenderá, manteniendo el rango de temperatura establecido.
4. Ajuste la temperatura apropiada según el tipo de alimento que se esté cocinando, luego coloque los fideos u otros alimentos en las cestas para obtener resultados de cocción óptimos.
5. Después de usarlo, gire el interruptor del termostato a 0 ℃ y apague el interruptor de alimentación principal.



NOTA

- Evite hacer funcionar el tubo térmico sin agua.
- Si ocurre alguna anomalía durante el funcionamiento, deje de utilizar el dispositivo inmediatamente y solucione el problema antes de reanudar su uso.

MANTENIMIENTO

- Antes de realizar la limpieza y el mantenimiento, asegúrese de que la fuente de alimentación esté apagada para evitar accidentes.
- Después del uso diario, limpie la superficie y el cable de alimentación con un paño húmedo y un limpiador no corrosivo. No utilice agua directamente para limpiar la máquina, ya que podría dañar sus componentes eléctricos.

Transporte y almacenamiento

- Manipular los productos con cuidado para evitar fuertes vibraciones durante el transporte.
- Los productos envasados no deben almacenarse al aire libre durante periodos prolongados. En lugar de ello, guárdelos en un almacén bien ventilado y libre de gases corrosivos. Asegúrese de que no estén colocados al revés.
- Si es necesario un almacenamiento temporal, asegúrese de implementar medidas adecuadas a prueba de lluvia.

Eliminación de dispositivos usados

No deseche este dispositivo en los sistemas de residuos municipales. Entrégalo en un punto de recogida y reciclaje de aparatos eléctricos y eléctricos. Compruebe el símbolo en el producto, el manual de instrucciones y el embalaje. Los plásticos utilizados para construir el dispositivo se pueden reciclar de acuerdo con sus marcados. Al elegir reciclar estás haciendo una contribución significativa a la protección de nuestro medio ambiente.

Comuníquese con las autoridades locales para obtener información sobre su instalación de reciclaje local.

Ezt a felhasználói kézikönyvet gépi fordítással fordították le. Minden erőfeszítést megtettünk a fordítás pontosságának biztosítása érdekében, de kérjük, vegye figyelembe, hogy az automatizált fordítások nem tökéletesek, és nem az emberi fordítók helyettesítésére szolgálnak. A felhasználói kézikönyv hivatalos változata angol nyelvű. A lefordított változat és az eredeti angol nyelvű változat közötti eltérések nem jogilag kötelező érvényűek. Ha bármilyen kérdése van a fordítás pontosságával kapcsolatban, kérjük, olvassa el az angol nyelvű változatot, amely a hivatalos hivatkozási alap. További nyelvi változatok kérésre a info@expondo.com címen érhetők el.

Műszaki adatok

Paraméter leírása	Paraméter értéke
Precíziós mérleg	Elektromos tésztafőző szekrénnyel
Modell	RCEPM-40/700C3B
Feszültség [V~/N] / Frekvencia [Hz]	400/3 / 50
Teljesítmény [kW]	9
Védelmi osztály	I
Porvédelmi szint	IPX4
Méretek (szélesség x hosszúság x magasság) (mm)	400 x 740 x 930
Súly [kg]	42

Cél

A termék egy speciális konyhai készülék, amelyet úgy terveztek, hogy egyszerűsítse és ésszerűsítse a tésztafőzés folyamatát a kereskedelmi vagy nagy igénybevételt jelentő konyhai környezetben, például éttermekben, kávézókban és vendéglátóipari szolgáltatásokban.

Használat előtti előkészítés

- Ezt a terméket stabil felületre kell helyezni, mindkét oldalon legalább 10 cm távolságot hagyva a nem éghető anyagoktól. A készülék hátuljának legalább 20 cm távolságra kell lennie a nem éghető felületektől (pl. téglafalak).
- A tápegység feszültségének meg kell egyeznie a termék címkéjén megadott feszültséggel.
- Az ügyfélnek a berendezés közelében egy hálózati kapcsolót, egy megszakítót és egy szivárgásvédelmi eszközt kell felszerelnie. A kapcsoló előtti területet tartsa szabadon az akadályoktól a könnyű hozzáférés érdekében.
- Ezt a berendezést használat előtt megfelelően földelni kell.
- A gép bekapcsolása előtt ellenőrizze, hogy az összes elektromos csatlakoztatás biztonságos-e, és hogy a földelőcsatlakozás megbízható-e.
- Ha a tápkábelt ki kell cserélni, használjon ugyanolyan típusú kábelt, és a cserét szakképzett szakemberrel végeztesse el.
- A termék elektromos csatlakozóinak beszerelését és karbantartását csak szakképzett villanyszerelő végezheti.

Használati utasítás

1. Először töltse fel mindhárom tartályt a térfogatuk 2/3-áig vízzel, ügyelve arra, hogy a hőcső a száraz égés elkerülése érdekében víz alá kerüljön. Ezután kapcsolja be a készüléket.

2. Győződjön meg róla, hogy a három termosztát a készülék előtt van elhelyezve, hogy az egyes belső tartályok hőmérsékletét egymástól függetlenül szabályozhassa.
3. Kapcsolja be a készüléket; a bekapcsolás jelzőfénye világítani fog. A kívánt hőmérséklet beállításához forgassa el az egyes termosztátokat az óramutató járásával megegyező irányba. A sárga jelzőfény bekapcsol, ami azt jelzi, hogy áram folyik az elektrotermikus csőbe, amely elkezd melegedni. Amikor a hőmérséklet eléri a kívánt szintet, a termosztát automatikusan kikapcsolja az áramot, a sárga jelző kialszik, és a fűtés leáll. Ha a hőmérséklet kissé lecsökken, a termosztát automatikusan folytatja a fűtést, és a sárga jelzés bekapcsol, fenntartva a beállított hőmérsékleti tartományt.
4. Állítsa be a megfelelő hőmérsékletet a főzendő étel típusának megfelelően, majd az optimális főzési eredmény érdekében helyezze a tésztákat vagy más ételeket a kosarakba.
5. Használat után fordítsa a termosztát kapcsolóját 0 ℃-ra, és kapcsolja ki a fő áramkapcsolót.

MEGJEGYZÉS

- Kerülje a termikus cső víz nélküli üzemeltetését.
- Ha működés közben bármilyen rendellenesség jelentkezik, azonnal hagyja abba a készülék használatát, és a használat folytatása előtt végezze el a hibaelhárítást.

KARBANTARTÁS

- Tisztítás és karbantartás előtt a balesetek elkerülése érdekében győződjön meg arról, hogy az áramellátás ki van kapcsolva.
- A napi használat után nedves ruhával és korrózióméntes tisztítószerrel törölje át a felületet és a tápkábelt. Ne használjon közvetlenül vizet a gép tisztításához, mert ez károsíthatja az elektromos alkatrészeket.

Szállítás és tárolás

- A termékeket óvatosan kezelje, hogy szállítás közben elkerülje az erős rezgéseket.
- A csomagolt termékeket nem szabad hosszabb ideig a szabadban tárolni. Ehelyett tárolja őket egy jól szellőző, maró gázoktól mentes raktárban. Győződjön meg róla, hogy nem fejjel lefelé vannak elhelyezve.
- Ha ideiglenes tárolásra van szükség, gondoskodjon a megfelelő esővédelmi intézkedések végrehajtásáról.

Használt eszközök ártalmatlanítása

Ne dobja ezt a készüléket a kommunális hulladékrendszerekbe. Adja át egy elektromos és elektromos készülék újrahasznosító és gyűjtőhelyen. Ellenőrizze a terméken, a használati utasításon és a csomagoláson található szimbólumot. A készülék gyártásához használt műanyagok a jelölésüknek megfelelően újrahasznosíthatók. Azzal, hogy az újrahasznosítást választja, jelentősen hozzájárul környezetünk védelméhez.

A helyi újrahasznosító létesítményre vonatkozó információkért forduljon a helyi hatóságokhoz.

Denne brugervejledning er blevet oversat ved hjælp af maskinoversættelse. Vi har gjort alt for at sikre, at oversættelsen er nøjagtig, men vær opmærksom på, at automatiserede oversættelser ikke er perfekte og ikke er beregnet til at erstatte menneskelige oversættere. Den officielle version af brugervejledningen er på engelsk. Eventuelle forskelle mellem den oversatte version og den originale engelske er ikke juridisk bindende. Hvis du har spørgsmål om nøjagtigheden af oversættelsen, bedes du henvise til den engelske version, som er den officielle reference. Flere sprogversioner er tilgængelige efter anmodning via info@expondo.com.

Tekniske data

Parameterbeskrivelse	Parameterværdi
Produktnavn	Elektrisk pastakoger med skab
Model	RCEPM-40/700C3B
Spænding [V~/N] / Frekvens [Hz]	400/3 / 50
Effekt [kW]	9
Beskyttelsesklasse	I
Støvbeskyttelsesniveau	IPX4
Mål (bredde x længde x højde) (mm)	400 x 740 x 930
Vægt [kg]	42

Formål

Produktet er et specialiseret køkkenapparat, der er designet til at forenkle og strømline processen med at tilberede pasta i kommercielle eller meget efterspurgte køkkenmiljøer, såsom restauranter, cafeterier og cateringtjenester.

Forberedelse før brug

- Dette produkt skal placeres på en stabil overflade med mindst 10 cm frirum på begge sider fra ikke-brændbare materialer. Bagsiden af enheden skal være mindst 20 cm væk fra ikke-brændbare overflader (f.eks. murstensvægge).
- Strømforsyningens spænding skal svare til den spænding, der er angivet på produktetiketten.
- Kunden skal installere en strømafbryder, en kredsløbsafbryder og en lækagebeskyttelsesanordning i nærheden af udstyret. Hold området foran kontakten fri for forhindringer, så det er nemt at komme til.
- Dette udstyr skal have korrekt jordforbindelse før brug.
- Før du tænder for maskinen, skal du kontrollere, at alle elektriske forbindelser er sikre, og at jordforbindelsen er pålidelig.
- Hvis strømkablet skal udskiftes, skal du bruge et kabel af samme model og få udskiftningen foretaget af en kvalificeret fagmand.
- Installation og vedligeholdelse af dette produkts elektriske forbindelser skal udføres af en autoriseret elektriker.

Betjeningsvejledning

1. Fyld først hver af de tre tanke til 2/3 af deres volumen med vand, og sørg for, at varmerøret er under vand for at undgå tørforbrænding. Tænd derefter for strømmen.
2. Sørg for, at de tre termostater er placeret foran enheden, så de uafhængigt kan styre temperaturen i hver enkelt indre tank.

3. Tænd for strømmen; strømindikatorlampen vil lyse. Drej hver termostat med uret for at indstille den ønskede temperatur. Den gule indikatorlampe tændes, hvilket indikerer, at der løber strøm til det elektrotermiske rør, som begynder at varme. Når temperaturen når det ønskede niveau, slukker termostaten automatisk for strømmen, den gule indikator slukkes, og opvarmningen stopper. Hvis temperaturen falder en smule, genoptager termostaten automatisk opvarmningen, og den gule indikator tændes, så det indstillede temperaturområde opretholdes.
4. Juster til den rette temperatur baseret på den type mad, der skal tilberedes, og læg derefter nudler eller andre ting i kurvene for at få optimale tilberedningsresultater.
5. Efter brug skal du dreje termostatkontakten til 0 ℃ og slukke for hovedafbryderen.



BEMÆRK

- Undgå at køre termorøret uden vand.
- Hvis der opstår uregelmæssigheder under driften, skal du straks stoppe med at bruge enheden og udføre fejlfinding, før du genoptager brugen.

VEDLIGEHOLDELSE

- Før rengøring og vedligeholdelse skal du sørge for at slukke for strømforsyningen for at undgå ulykker.
- Efter daglig brug skal du tørre overfladen og netledningen af med en fugtig klud og et ikke-ætsende rengøringsmiddel. Brug ikke vand direkte til at rengøre maskinen, da det kan beskadige dens elektriske komponenter.

Transport og opbevaring

- Håndter produkterne forsigtigt for at undgå kraftige vibrationer under transport.
- Emballerede produkter bør ikke opbevares udendørs i længere tid. Opbevar dem i stedet på et godt ventileret lager uden ætsende gasser. Sørg for, at de ikke placeres på hovedet.
- Hvis det er nødvendigt med midlertidig opbevaring, skal du sørge for at implementere passende regntætte foranstaltninger.

Bortskaffelse af brugte enheder

Bortskaf ikke denne enhed i det kommunale affaldssystem. Aflever den på et genbrugs- og indsamlingssted for elektriske apparater. Tjek symbolet på produktet, brugsanvisningen og emballagen. Den plast, der bruges til at konstruere enheden, kan genbruges i overensstemmelse med deres mærkning. Ved at vælge at genbruge yder du et væsentligt bidrag til beskyttelsen af vores miljø.

Kontakt de lokale myndigheder for at få oplysninger om din lokale genbrugsstation.



Tämä käyttöopas on käännetty konekäännöksellä. Olemme tehneet kaikkemme varmistaaksemme käännöksen tarkkuuden, mutta huomaa, että automaattiset käännökset eivät ole täydellisiä eivätkä ne ole tarkoitettu korvaamaan ihmiskääntäjiä. Käyttöoppaan virallinen versio on englanninkielinen. Erot käännetyn version ja alkuperäisen englanninkielisen version välillä eivät ole oikeudellisesti sitovia. Jos sinulla on kysyttävää käännöksen tarkkuudesta, katso englanninkielinen versio, joka on virallinen viite. Lisää kieliversioita on saatavilla pyynnöstä osoitteesta info@expondo.com.

Tekniset tiedot

Parametrin kuvaus	Parametrin arvo
Tuotteen nimi	Sähköinen pastankeitin kaapistolla
Malli	RCEPM-40/700C3B
Jännite [V~/N] / taajuus [Hz]	400/3 / 50
Teho [kW]	9
Suojausluokka	I
Pölysuojaustaso	IPX4
Mitat (leveys x pituus x korkeus) (mm)	400 x 740 x 930
Paino [kg]	42

Tarkoitus

Tuote on erikoistunut keittiökone, joka on suunniteltu yksinkertaistamaan ja virtaviivaistamaan pastan keittoprosessia kaupallisissa tai suuren kysynnän keittiöissä, kuten ravintoloissa, kahviloissa ja catering-palveluissa.

Valmistus ennen käyttöä

- Tämä tuote tulee sijoittaa vakaalle alustalle siten, että molemmilla puolilla on vähintään 10 cm vapaata tilaa palamattomista materiaaleista. Yksikön takaosan tulee olla vähintään 20 cm:n päässä palamattomista pinnoista (esim. tiiliseinistä).
- Virtalähteen jännitteen tulee vastata tuotteen etiketissä ilmoitettua jännitettä.
- Asiakkaan tulee asentaa laitteen lähelle virtakytkin, katkaisija ja vuodonsuoja. Pidä kytkimen edessä oleva alue poissa esteistä, jotta niihin pääsee helposti käsiksi.
- Tämä laite on maadoitettava kunnolla ennen käyttöä.
- Ennen kuin käynnistät koneen, tarkista, että kaikki sähköliitännät ovat kunnolla kiinni ja että maadoitusliitäntä on luotettava.
- Jos virtajohto on vaihdettava, käytä samantyyppistä kaapelia ja anna pätevän ammattilaisen tehdä vaihto.
- Tämän tuotteen sähköliitäntöjen asennuksen ja huollon saa suorittaa valtuutettu sähköasentaja.

Käyttöohjeet

1. Täytä ensin kukin kolmesta säiliöstä 2/3 tilavuudestaan vedellä varmistaen, että lämpöputki on upotettuna kuivan palamisen välttämiseksi. Kytke sitten virta päälle.
2. Varmista, että kolme termostaattia on sijoitettu yksikön eteen, jotta ne säätelevät itsenäisesti kunkin sisäsäiliön lämpötilaa.
3. Kytke virta päälle; virran merkkivalo syttyy. Kierrä kutakin termostaattia myötäpäivään asettaaksesi halutun lämpötilan. Keltainen merkkivalo syttyy osoittaen, että virta kulkee sähkötermiseen putkeen, joka alkaa

lämmittää. Kun lämpötila saavuttaa halutun tason, termostaatti katkaisee virran automaattisesti, keltainen merkkivalo sammuu ja lämmitys pysähtyy. Jos lämpötila laskee hieman, termostaatti jatkaa automaattisesti lämmitystä ja keltainen merkkivalo syttyy säilyttäen asetetun lämpötila-alueen.

4. Säädä sopiva lämpötila kypsennettävän ruoan tyypin mukaan ja aseta sitten nuudelit tai muut esineet koreihin parhaan mahdollisen kypsennystuloksen saavuttamiseksi.
5. Käytön jälkeen käännä termostaatin kytkin asentoon 0 ℃ ja sammuta päävirtakytkin.



HUOM

- Vältä käyttämästä lämpöputkea ilman vettä.
- Jos käytön aikana ilmenee poikkeavuuksia, lopeta laitteen käyttö välittömästi ja suorita vianetsintä ennen käytön jatkamista.

Huolto

- Ennen puhdistusta ja huoltoa varmista, että virta on katkaistu onnettomuuksien välttämiseksi.
- Pyyhi pinta ja virtajohto päivittäisen käytön jälkeen kostealla liinalla ja syövyttämättömällä puhdistusaineella. Älä käytä vettä suoraan koneen puhdistamiseen, koska se voi vahingoittaa sen sähköisiä osia.

Kuljetus ja varastointi

- Käsittele tuotteita varoen voimakkaan tärinän välttämiseksi kuljetuksen aikana.
- Pakattuja tuotteita ei saa säilyttää ulkona pitkiä aikoja. Säilytä ne sen sijaan hyvin ilmastoidussa varastossa, jossa ei ole syövyttäviä kaasuja. Varmista, että niitä ei ole asetettu ylösalaisin.
- Jos väliaikainen varastointi on tarpeen, muista toteuttaa asianmukaiset sateenkestävät toimenpiteet.

Käytettyjen laitteiden hävittäminen

Älä hävitä laitetta yleisen kunnallisen jätehuollon kautta. Luovuta se sähkölaitteiden kierrätykseen erikoistuneeseen keräyspisteeseen. Tarkista tuotteessa, käyttöohjeessa ja pakkauksessa oleva symboli. Laitteen valmistamiseen käytetyt muovit voidaan kierrättää merkintöjen mukaisesti. Kierrättämällä jätteet asianmukaisesti annat merkittävän panoksen ympäristönsuojeluun.

Ota yhteyttä paikallisiin viranomaisiin saadaksesi tietoa paikallisista kierrätyslaitoksista.



Deze gebruikershandleiding is vertaald met behulp van machinevertaling. Wij hebben er alles aan gedaan om ervoor te zorgen dat de vertaling nauwkeurig is, maar houd er rekening mee dat automatische vertalingen niet perfect zijn en niet bedoeld zijn om menselijke vertalers te vervangen. De officiële versie van de gebruikershandleiding is in het Engels. Eventuele verschillen tussen de vertaalde versie en de originele Engelse versie zijn niet juridisch bindend. Als u vragen hebt over de juistheid van de vertaling, raadpleeg dan de Engelse versie; dit is de officiële referentie. Versies in andere talen zijn op aanvraag verkrijgbaar via info@expondo.com.

Technische gegevens

Beschrijving parameter	Waarde parameter
Productnaam	Elektrische pastakoker met kast
Model	RCEPM-40/700C3B
Spanning [V~/N] / Frequentie [Hz]	400/3 / 50
Vermogen [kW]	9
Beschermingsklasse	I
Stofbeschermingsniveau	IPX4
Afmetingen (Breedte x Lengte x Hoogte) (mm)	400x740x930
Gewicht [kg]	42

Doel

Het product is een gespecialiseerd keukenapparaat dat is ontworpen om het kookproces van pasta in commerciële of veeleisende keukenomgevingen, zoals restaurants, cafetaria's en cateringbedrijven, te vereenvoudigen en te stroomlijnen.

Voorbereiding voor gebruik

- Dit product moet op een stabiele ondergrond worden geplaatst, met aan beide zijden minimaal 10 cm ruimte tussen het product en niet-brandbare materialen. De achterkant van het apparaat moet minimaal 20 cm verwijderd zijn van niet-brandbare oppervlakken (bijv. bakstenen muren).
- De spanning van de voeding moet overeenkomen met de spanning die op het productetiket staat vermeld.
- De klant moet een aan/uit-schakelaar, een stroomonderbreker en een aardlekbeveiliging in de buurt van de apparatuur installeren. Zorg ervoor dat er geen obstakels in de ruimte vóór de schakelaar liggen, zodat deze gemakkelijk bereikbaar is.
- Deze apparatuur moet voor gebruik goed geaard zijn.
- Controleer voordat u het apparaat inschakelt of alle elektrische aansluitingen goed vastzitten en of de aarding betrouwbaar is.
- Als de stroomkabel vervangen moet worden, gebruik dan een kabel van hetzelfde model en laat de vervanging uitvoeren door een gekwalificeerde professional.
- De installatie en het onderhoud van de elektrische aansluitingen van dit product moeten worden uitgevoerd door een gecertificeerde elektricien.

Gebruiksaanwijzing

1. Vul eerst elk van de drie tanks tot 2/3 van hun volume met water. Zorg ervoor dat de thermische buis ondergedompeld is om droogbranden te voorkomen. Schakel vervolgens de stroom in.

2. Zorg ervoor dat de drie thermostaten zich voor het apparaat bevinden, zodat u de temperatuur van elke binnentank onafhankelijk kunt regelen.
3. Schakel het apparaat in. Het stroomindicatielampje gaat branden. Draai elke thermostaat met de klok mee om de gewenste temperatuur in te stellen. Het gele indicatielampje gaat branden. Dit geeft aan dat er stroom naar de elektrothermische buis loopt, die vervolgens wordt verwarmd. Zodra de temperatuur het gewenste niveau bereikt, schakelt de thermostaat automatisch de stroom uit, gaat het gele lampje uit en stopt het verwarmen. Als de temperatuur iets daalt, hervat de thermostaat automatisch het verwarmen en gaat het gele lampje branden, zodat de ingestelde temperatuur behouden blijft.
4. Stel de juiste temperatuur in op basis van het soort voedsel dat u wilt koken. Plaats vervolgens noedels of andere ingrediënten in de mandjes voor optimale kookresultaten.
5. Draai na gebruik de thermostaatknop naar 0 ℃ en schakel de hoofdschakelaar uit.

OPMERKING

- Zorg ervoor dat de thermische buis niet zonder water loopt.
- Als er tijdens het gebruik onregelmatigheden optreden, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het apparaat en voer een probleemoplossing uit voordat u het apparaat weer gebruikt.

Onderhoud

- Zorg ervoor dat de stroomtoevoer is uitgeschakeld voordat u met schoonmaken of onderhoud begint, om ongelukken te voorkomen.
- Veeg na dagelijks gebruik het oppervlak en het netsnoer af met een vochtige doek en een niet-bijtend schoonmaakmiddel. Gebruik geen water om het apparaat rechtstreeks schoon te maken. Dit kan de elektrische onderdelen beschadigen.

Transport en opslag

- Behandel de producten met zorg en vermijd sterke trillingen tijdens het transport.
- Verpakte producten mogen niet gedurende langere tijd buiten worden bewaard. Bewaar ze in plaats daarvan in een goed geventileerd magazijn, vrij van corrosieve gassen. Zorg ervoor dat ze niet ondersteboven liggen.
- Als tijdelijke opslag noodzakelijk is, zorg er dan voor dat u de juiste maatregelen treft om de spullen tegen regen te beschermen.

Afvoeren van gebruikte apparaten

Gooi dit apparaat niet in gemeentelijke afvalsystemen. Lever het in bij een recycling- en verzamelpunt voor elektrische apparaten. Controleer het symbool op het product, de gebruiksaanwijzing en de verpakking. De kunststoffen die voor de bouw van het apparaat zijn gebruikt, kunnen overeenkomstig hun markering worden gerecycleerd. Door te kiezen voor recycling levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van het milieu.

Neem contact op met plaatselijke autoriteiten voor informatie over plaatselijke recycling.

Denne brukerhåndboken er oversatt ved hjelp av maskinoversettelse. Vi har gjort vårt ytterste for å sikre at oversettelsen er nøyaktig, men vær oppmerksom på at automatiserte oversettelser ikke er perfekte og ikke er ment å erstatte menneskelige oversettere. Den offisielle versjonen av brukerhåndboken er på engelsk. Eventuelle forskjeller mellom den oversatte versjonen og den originale engelske versjonen er ikke juridisk bindende. Hvis du har spørsmål om nøyaktigheten av oversettelsen, vennligst se den engelske versjonen, som er den offisielle referansen. Flere språkversjoner er tilgjengelig på forespørsel via info@expondo.com.

Tekniske data

Beskrivelse av parameter	Parameterverdi
Produktnavn	Elektrisk pastakoker med skap
Modell	RCEPM-40/700C3B
Spenning [V~/N] / Frekvens [Hz]	400/3 / 50
Effekt [kW]	9
Beskyttelsesklasse	I
Støvbeskyttelsesnivå	IPX4
Dimensjoner (Bredde x Lengde x Høyde) (mm)	400 x 740 x 930
Vekt [kg]	42

Hensikt

Produktet er et spesialisert kjøkkenapparat designet for å forenkle og effektivisere prosessen med å tilberede pasta i kommersielle eller etterspurte kjøkkenmiljøer, som restauranter, kafeteriaer og cateringtjenester.

Forberedelse før bruk

- Dette produktet bør plasseres på en stabil overflate, med minst 10 cm klaring på begge sider fra ikke-brennbare materialer. Baksiden av enheten bør være minst 20 cm unna ikke-brennbare overflater (f.eks. murvegger).
- Spenningen til strømforsyningen må samsvare med spenningen spesifisert på produktetiketten.
- Kunden må installere en strømbryter, en strømbryter og en lekkasjebeskyttelsesenhet i nærheten av utstyret. Hold området foran bryteren fri for hindringer for enkel tilgang.
- Dette utstyret må være ordentlig jordet før bruk.
- Før du slår på maskinen, kontroller at alle elektriske tilkoblinger er sikre, og at jordforbindelsen er pålitelig.
- Hvis strømkabelen må skiftes ut, bruk en kabel av samme modell, og få byttet utført av en kvalifisert fagperson.
- Installasjon og vedlikehold av dette produktets elektriske tilkoblinger må utføres av en sertifisert elektriker.

Bruksanvisning

1. Fyll først hver av de tre tankene til 2/3 av volumet med vann, og sørg for at termorøret er nedsenket for å unngå tørrbrenning. Slå deretter på strømmen.
2. Sørg for at de tre termostatene er plassert foran enheten for å kontrollere hver indre tanks temperatur uavhengig.
3. Slå på strømmen; strømindikatorlampen vil lyse. Roter hver termostat med klokken for å stille inn ønsket temperatur. Det gule indikatorlyset vil tennes, noe som indikerer at strømmen flyter til det elektrotermiske

røret, som vil begynne å varmes opp. Når temperaturen når ønsket nivå, vil termostaten automatisk slå av strømmen, den gule indikatoren slås av og oppvarmingen stopper. Hvis temperaturen synker litt, vil termostaten automatisk gjenoppta oppvarmingen, og den gule indikatoren vil tennes og opprettholde det innstilte temperaturområdet.

4. Juster til passende temperatur basert på typen mat som tilberedes, og legg deretter nudler eller andre ting i kurvene for å få optimale tilberedningsresultater.
5. Etter bruk, vri termostatbryteren til 0 ℃ og slå av hovedstrømbryteren.



NOTE

- Unngå å kjøre termorøret uten vann.
- Hvis det oppstår unormaliteter under drift, må du slutte å bruke enheten umiddelbart og utføre feilsøking før du gjenopptar bruken.

Vedlikehold

- Før rengjøring og vedlikehold, sørg for at strømforsyningen er slått av for å forhindre ulykker.
- Etter daglig bruk, tørk av overflaten og strømledningen med en fuktig klut og et ikke-etsende rengjøringsmiddel. Ikke bruk vann direkte til å rengjøre maskinen, da dette kan skade dens elektriske komponenter.

Transport og lagring

- Håndter produktene med forsiktighet for å unngå sterke vibrasjoner under transport.
- Pakkede produkter bør ikke oppbevares utendørs i lengre perioder. Oppbevar dem i stedet på et godt ventilert lager fritt for etsende gasser. Pass på at de ikke er plassert opp ned.
- Hvis midlertidig lagring er nødvendig, sørg for å implementere riktige regnsikre tiltak.

Kassering av brukte enheter

Apparatet må ikke kastes i det kommunale avfallssystemet. Lever den til et gjenvinnings- og innsamlingssted for elektriske apparater. Kontroller symbolet på produktet, bruksanvisningen og emballasjen. Plasten som brukes til å konstruere enheten, kan resirkuleres i henhold til merkingen. Når du velger å resirkulere, gir du et viktig bidrag til å beskytte miljøet.

Kontakt lokale myndigheter for informasjon om ditt lokale gjenvinningsanlegg.

Denna användarmanual har översatts med maskinöversättning. Vi har ansträngt oss för att säkerställa att översättningen är korrekt, men observera att automatiska översättningar inte är perfekta och inte är avsedda att ersätta mänskliga översättare. Den officiella versionen av användarmanualen är på engelska. Eventuella skillnader mellan den översatta versionen och den engelska originalversionen är inte juridiskt bindande. Om du har några frågor om översättningens riktighet, se den engelska versionen, som är den officiella referensen. Fler språkversioner finns tillgängliga på begäran via info@expondo.com .

Tekniska data

Parameterbeskrivning	Parametervärde
Produktnamn	Elektrisk pastakokare med skåp
Modell	RCEPM-40/700C3B
Spänning [V~/N] / Frekvens [Hz]	400/3 / 50
Effekt [kW]	9
Isolationsklass	I
Dammskyddsnivå	IPX4
Mått (bredd x längd x höjd) (mm)	400 x 740 x 930
Vikt [kg]	42

Ändamål

Produkten är en specialiserad köksapparat utformad för att förenkla och effektivisera processen att laga pasta i kommersiella eller högt efterfrågade köksmiljöer, såsom restauranger, cafeterier och cateringtjänster.

Förberedelse före användning

- Denna produkt bör placeras på en stabil yta, med minst 10 cm fritt utrymme på båda sidor från obrännbart material. Baksidan av enheten bör vara minst 20 cm från obrännbara ytor (t.ex. tegelväggar).
- Strömförsörjningens spänning måste matcha den spänning som anges på produktetiketten.
- Kunden måste installera en strömbrytare, en strömbrytare och en läckageskyddsanordning nära utrustningen. Håll området framför strömbrytaren fritt från hinder för enkel åtkomst.
- Denna utrustning måste vara ordentligt jordad före användning.
- Innan du slår på maskinen, kontrollera att alla elektriska anslutningar är säkra och att jordningsanslutningen är tillförlitlig.
- Om strömkabeln behöver bytas ut, använd en kabel av samma modell och låt en kvalificerad fackman utföra bytet.
- Installation och underhåll av denna produkts elektriska anslutningar måste utföras av en certifierad elektriker.

Bruksanvisning

1. Fyll först var och en av de tre tankarna till 2/3 av deras volym med vatten, och se till att termoröret är nedsänkt för att undvika torrbränning. Slå sedan på strömmen.
2. Se till att de tre termostaterna är placerade framför enheten för att oberoende kontrollera varje inre tanks temperatur.
3. Slå på strömmen; strömindikatorn kommer att tändas. Vrid varje termostat medurs för att ställa in önskad temperatur. Den gula indikatorlampan tänds, vilket indikerar att ström flyter till det elektrotermiska röret,

som kommer att börja värmas upp. När temperaturen når önskad nivå kommer termostaten automatiskt att stänga av strömmen, den gula indikatorn släcks och uppvärmningen stoppas. Om temperaturen sjunker något kommer termostaten automatiskt att återuppta uppvärmningen och den gula indikatorn tänds och bibehåller det inställda temperaturintervallet.

4. Justera till lämplig temperatur baserat på den typ av mat som tillagas och lägg sedan nudlar eller andra föremål i korgarna för optimala tillagningsresultat.
5. Efter användning, vrid termostatomkopplaren till 0 ℃ och stäng av huvudströmbrytaren.



NOTERA

- Undvik att köra termoslangen utan vatten.
- Om några avvikelser uppstår under drift, sluta omedelbart att använda enheten och utför felsökning innan du återupptar användningen.

Underhåll

- Innan rengöring och underhåll, se till att strömförsörjningen är avstängd för att förhindra olyckor.
- Efter daglig användning, torka av ytan och nätsladden med en fuktig trasa och ett icke-frätande rengöringsmedel. Använd inte vatten direkt för att rengöra maskinen, eftersom det kan skada dess elektriska komponenter.

Transport och förvaring

- Hantera produkterna varsamt för att undvika kraftiga vibrationer under transport.
- Förpackade produkter bör inte förvaras utomhus under längre perioder. Förvara dem istället i ett välventilerat lager fritt från frätande gaser. Se till att de inte placeras upp och ner.
- Om tillfällig lagring är nödvändig, se till att genomföra ordentliga regntäta åtgärder.

Kassering av använda enheter

Släng inte apparaten i kommunala avfallssystem. Lämna den till en återvinnings- och insamlingsplats för elektriska och elektroniska apparater. Kontrollera symbolen på produkten, bruksanvisningen och förpackningen. Plasterna som använts för att konstruera apparaten kan återvinnas i överensstämmelse med deras märkning. Genom att välja att återvinna gör du en viktig insats för att skydda vår miljö.

Kontakta lokala myndigheter för information om din lokala återvinningsanläggning.

Este Manual do Usuário foi traduzido usando tradução automática. Fizemos todos os esforços para garantir que a tradução seja precisa, mas observe que as traduções automatizadas não são perfeitas e não têm como objetivo substituir tradutores humanos. A versão oficial do Manual do Usuário está em inglês. Quaisquer diferenças entre a versão traduzida e o original em inglês não são juridicamente vinculativas. Caso tenha alguma dúvida sobre a precisão da tradução, consulte a versão em inglês, que é a referência oficial. Versões em outros idiomas estão disponíveis mediante solicitação através de info@expondo.com.

Dados técnicos

Descrição do parâmetro	Valor do parâmetro
Nome do produto	Cozedor de massas elétrico com armário
Modelo	RCEPM-40/700C3B
Tensão [V~/N] / Frequência [Hz]	400/3 / 50
Potência [kW]	9
Classe de proteção	I
Nível de proteção contra poeira	IPX4
Dimensões (Largura x Comprimento x Altura) (mm)	400 x 740 x 930
Peso [kg]	42

Propósito

O produto é um eletrodoméstico de cozinha especializado, projetado para simplificar e agilizar o processo de cozimento de macarrão em cozinhas comerciais ou de alta demanda, como restaurantes, cafeterias e serviços de bufê.

Preparação antes do uso

- Este produto deve ser colocado sobre uma superfície estável, com pelo menos 10 cm de distância de ambos os lados de materiais não combustíveis. A parte traseira da unidade deve estar a pelo menos 20 cm de distância de superfícies não combustíveis (por exemplo, paredes de tijolos).
- A voltagem da fonte de alimentação deve corresponder à voltagem especificada na etiqueta do produto.
- O cliente deve instalar um interruptor de energia, um disjuntor e um dispositivo de proteção contra vazamentos perto do equipamento. Mantenha a área em frente ao interruptor livre de obstruções para facilitar o acesso.
- Este equipamento deve ser devidamente aterrado antes do uso.
- Antes de ligar a máquina, verifique se todas as conexões elétricas estão seguras e se a conexão de aterramento é confiável.
- Caso seja necessário substituir o cabo de alimentação, utilize um cabo do mesmo modelo e leve a substituição a um profissional qualificado.
- A instalação e a manutenção das conexões elétricas deste produto devem ser realizadas por um eletricista certificado.

Instruções de operação

1. Primeiro, encha cada um dos três tanques até 2/3 do seu volume com água, garantindo que o tubo térmico esteja submerso para evitar queimaduras secas. Em seguida, ligue a energia.

2. Certifique-se de que os três termostatos estejam posicionados na frente da unidade para controlar independentemente a temperatura de cada tanque interno.
3. Ligue a energia; a luz indicadora de energia acenderá. Gire cada termostato no sentido horário para definir a temperatura desejada. A luz indicadora amarela acenderá, indicando que a corrente está fluindo para o tubo eletrotérmico, que começará a aquecer. Quando a temperatura atingir o nível desejado, o termostato desligará automaticamente a energia, o indicador amarelo apagará e o aquecimento será interrompido. Se a temperatura cair um pouco, o termostato retomará o aquecimento automaticamente e o indicador amarelo acenderá, mantendo a faixa de temperatura definida.
4. Ajuste a temperatura apropriada com base no tipo de alimento que está sendo cozido e, em seguida, coloque macarrão ou outros itens nas cestas para obter os melhores resultados de cozimento.
5. Após o uso, gire o interruptor do termostato para 0 ℃ e desligue o interruptor principal.



OBSERVAÇÃO

- Evite usar o tubo térmico sem água.
- Se ocorrer alguma anormalidade durante a operação, pare de usar o dispositivo imediatamente e execute a solução de problemas antes de retomar o uso.

Manutenção

- Antes da limpeza e manutenção, certifique-se de que a fonte de alimentação esteja desligada para evitar acidentes.
- Após o uso diário, limpe a superfície e o cabo de alimentação com um pano úmido e um limpador não corrosivo. Não use água diretamente para limpar a máquina, pois isso pode danificar seus componentes elétricos.

Transporte e Armazenamento

- Manuseie os produtos com cuidado para evitar vibrações fortes durante o transporte.
- Produtos embalados não devem ser armazenados ao ar livre por longos períodos. Em vez disso, armazene-os em um depósito bem ventilado e livre de gases corrosivos. Certifique-se de que eles não estejam de cabeça para baixo.
- Se for necessário armazenamento temporário, certifique-se de implementar medidas adequadas de proteção contra chuva.

Descarte de dispositivos usados

Não eliminar este aparelho nos sistemas de resíduos urbanos. Entregue-o a um ponto de reciclagem e recolha de aparelhos elétricos e eletrodomésticos. Verificar o símbolo no produto, no manual de instruções e na embalagem. Os plásticos utilizados para construir o dispositivo podem ser reciclados de acordo com as suas marcações. Ao optar por reciclar, está a dar um contributo significativo para a proteção do nosso ambiente.

Contactar as autoridades locais para obter informações sobre as instalações de reciclagem locais.

Táto používateľská príručka bola preložená pomocou strojového prekladu. Vyvinuli sme maximálne úsilie, aby bol preklad presný, ale upozorňujeme, že automatické preklady nie sú dokonalé a nie sú určené na to, aby nahradili ľudských prekladateľov. Oficiálna verzia používateľskej príručky je v angličtine. Akékoľvek rozdiely medzi preloženou verziou a originálnou angličtinou nie sú právne záväzné. Ak máte akékoľvek otázky týkajúce sa presnosti prekladu, pozrite si anglickú verziu, ktorá je oficiálnou referenciou. Ďalšie jazykové verzie sú k dispozícii na vyžiadanie na adrese info@expondo.com.

Technické údaje

Popis parametra	Hodnota parametra
Názov produktu	Elektrický varič cestovín so skrinkou
Model	RCEPM-40/700C3B
Napätie [V~/N] / Frekvencia [Hz]	400/3 / 50
Výkon [kW]	9
Trieda ochrany	I
Úroveň ochrany proti prachu	IPX4
Rozmery (šírka x dĺžka x výška) (mm)	400 x 740 x 930
Hmotnosť [kg]	42

Účel

Produkt je špecializovaný kuchynský spotrebič určený na zjednodušenie a zefektívnenie procesu varenia cestovín v komerčných alebo veľmi náročných kuchyniach, ako sú reštaurácie, kaviarne a cateringové služby.

Príprava pred použitím

- Tento výrobok by mal byť umiestnený na stabilnom povrchu s minimálne 10 cm voľného priestoru na oboch stranách od nehorľavých materiálov. Zadná strana jednotky by mala byť vzdialená aspoň 20 cm od nehorľavých povrchov (napr. tehlové steny).
- Napätie napájacieho zdroja sa musí zhodovať s napätím uvedeným na štítku produktu.
- Zákazník musí v blízkosti zariadenia nainštalovať vypínač, istič a zariadenie na ochranu pred únikom. Udržujte oblasť pred spínačom bez prekážok, aby bol prístup k nemu ľahký.
- Toto zariadenie musí byť pred použitím riadne uzemnené.
- Pred zapnutím stroja skontrolujte, či sú všetky elektrické pripojenia bezpečné a či je uzemnenie spoľahlivé.
- Ak je potrebné vymeniť napájací kábel, použite kábel rovnakého modelu a výmenu zverte kvalifikovanému odborníkovi.
- Inštaláciu a údržbu elektrických pripojení tohto produktu musí vykonávať certifikovaný elektrikár.

Návod na obsluhu

1. Najprv naplňte každú z troch nádrží do 2/3 ich objemu vodou, pričom sa uistite, že tepelná trubica je ponorená, aby ste predišli suchému spáleniu. Potom zapnite napájanie.
2. Uistite sa, že tri termostaty sú umiestnené pred jednotkou, aby nezávisle regulovali teplotu každej vnútornej nádrže.
3. Zapnite napájanie; rozsvieti sa kontrolka napájania. Otáčaním každého termostatu v smere hodinových ručičiek nastavte požadovanú teplotu. Žltá kontrolka sa rozsvieti, čo znamená, že prúd tečie do elektrotermálnej trubice, ktorá sa začne zahrievať. Keď teplota dosiahne požadovanú úroveň, termostat

automaticky vypne napájanie, žltý indikátor zhasne a kúrenie sa zastaví. Ak teplota mierne klesne, termostat automaticky obnoví vykurovanie a rozsvieti sa žltý indikátor, ktorý udržiava nastavený teplotný rozsah.

4. Nastavte vhodnú teplotu podľa typu vareného jedla a potom do košíkov vložte rezance alebo iné predmety, aby ste dosiahli optimálne výsledky varenia.
5. Po použití otočte spínač termostatu na 0 ℃ a vypnite hlavný vypínač.



POZNÁMKA

- Vyhnite sa prevádzke tepelnej trubice bez vody.
- Ak sa počas prevádzky vyskytnú akékoľvek abnormality, okamžite prestaňte zariadenie používať a pred opätovným použitím vykonajte riešenie problémov.

Údržba

- Pred čistením a údržbou sa uistite, že je napájanie vypnuté, aby ste predišli nehodám.
- Po každodennom používaní utrite povrch a napájací kábel vlhkou handričkou a nekorozívnym čistiacim prostriedkom. Na čistenie stroja nepoužívajte priamo vodu, pretože by to mohlo poškodiť jeho elektrické komponenty.

Preprava a skladovanie

- S výrobkami zaobchádzajte opatrne, aby ste predišli silným vibráciám počas prepravy.
- Zabalené produkty by sa nemali dlhodobo skladovať vonku. Namiesto toho ich skladujte v dobre vetranom sklade bez korozívnych plynov. Uistite sa, že nie sú umiestnené hore nohami.
- Ak je potrebné dočasné uskladnenie, uistite sa, že ste vykonali vhodné opatrenia proti dažďu.

Likvidácia použitých zariadení

Toto zariadenie nevyhadzujte do komunálneho odpadu. Odovzdajte ho na recyklačnom a zbernom mieste elektrických zariadení. Skontrolujte symbol na výrobku, v návode na obsluhu a na obale. Plasty použité na výrobu zariadenia sa môžu recyklovať v súlade s ich označením. Ak sa rozhodnete zariadenie recyklovať, významne prispievate k ochrane nášho životného prostredia.

Informácie o miestnom recyklačnom zariadení získate od miestnych úradov.

Това ръководство за потребителя е преведено чрез машинен превод. Положихме всички усилия, за да гарантираме, че преводът е точен, но имайте предвид, че автоматизираните преводи не са перфектни и не са предназначени да заменят човешки преводачи. Официалната версия на ръководството за потребителя е на английски език. Всички разлики между преведената версия и оригиналния английски не са правно обвързващи. Ако имате въпроси относно точността на превода, моля, вижте английската версия, която е официалната справка. Повече езикови версии са достъпни при заявка чрез info@expondo.com.

Технически данни

Описание на параметъра	Стойност на параметъра
Име на продукта	Електрическа готварска печка за паста с шкаф
Модел	RCEPM-40/700C3B
Напрежение [V~/N] / Честота [Hz]	400/3 / 50
Мощност [kW]	9
Клас на защита	I
Ниво на защита от прах	IPX4
Размери (ширина x дължина x височина) (mm)	400 x 740 x 930
Тегло [kg]	42

Цел

Продуктът е специализиран кухненски уред, предназначен да опрости и рационализира процеса на готвене на тестени изделия в търговски или кухненски условия с високо търсене, като ресторанти, кафенета и кетъринг услуги.

Подготовка преди употреба

- Този продукт трябва да се постави върху стабилна повърхност, с най-малко 10 см разстояние от двете страни от незапалими материали. Гърбът на модула трябва да е на разстояние най-малко 20 см от незапалими повърхности (напр. тухлени стени).
- Напрежението на захранването трябва да съответства на напрежението, указано на етикета на продукта.
- Клиентът трябва да инсталира захранващ превключвател, прекъсвач и устройство за защита от течове в близост до оборудването. Пазете зоната пред превключвателя свободна от препятствия за лесен достъп.
- Това оборудване трябва да бъде правилно заземено преди употреба.
- Преди да включите машината, проверете дали всички електрически връзки са здрави и дали заземителната връзка е надеждна.
- Ако захранващият кабел трябва да бъде сменен, използвайте кабел от същия модел и подмяната трябва да се извърши от квалифициран специалист.
- Монтажът и поддръжката на електрическите връзки на този продукт трябва да се извършват от сертифициран електротехник.

Инструкция за експлоатация

1. Първо напълнете всеки от трите резервоара до 2/3 от обема им с вода, като се уверите, че термичната тръба е потопена, за да избегнете сухо изгаряне. След това включете захранването.
2. Уверете се, че трите термостата са разположени пред уреда, за да контролирате независимо температурата на всеки вътрешен резервоар.
3. Включете захранването; светлинният индикатор за захранване ще светне. Завъртете всеки термостат по посока на часовниковата стрелка, за да зададете желаната температура. Жълтият индикатор ще светне, което показва, че ток тече към електротермичната тръба, която ще започне да се нагрява. Когато температурата достигне желаното ниво, термостатът автоматично ще изключи захранването, жълтият индикатор ще изгасне и отоплението ще спре. Ако температурата спадне леко, термостатът автоматично ще възобнови нагряването и жълтият индикатор ще се включи, поддържайки зададения температурен диапазон.
4. Регулирайте до подходящата температура въз основа на вида храна, която се готви, след това поставете юфка или други продукти в кошниците за оптимални резултати от готвенето.
5. След употреба завъртете превключвателя на термостата на 0 ℃ и изключете главния превключвател на захранването.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Избягвайте да пускате термичната тръба без вода.
- Ако възникнат някакви аномалии по време на работа, незабавно спрете да използвате устройството и извършете отстраняване на неизправности, преди да възобновите употребата.

Поддръжка

- Преди почистване и поддръжка се уверете, че захранването е изключено, за да предотвратите инциденти.
- След ежедневна употреба избършете повърхността и захранващия кабел с влажна кърпа и некорозивен почистващ препарат. Не използвайте вода директно за почистване на машината, тъй като това може да повреди нейните електрически компоненти.

Транспорт и съхранение

- Работете внимателно с продуктите, за да избегнете силни вибрации по време на транспортиране.
- Опакованите продукти не трябва да се съхраняват на открито за продължителни периоди. Вместо това ги съхранявайте в добре вентилиран склад без корозивни газове. Уверете се, че не са поставени с главата надолу.
- Ако е необходимо временно съхранение, уверете се, че сте приложили подходящи мерки за защита от дъжд.

Изхвърляне на използвани устройства

Не изхвърляйте това устройство в общинските системи за отпадъци. Предайте го в пункт за рециклиране и събиране на електрически и електрически уреди. Проверете символа върху продукта, ръководството за употреба и опаковката. Пластмасите, използвани за конструирането на устройството, могат да бъдат рециклирани в съответствие с техните маркировки. Избирайки да рециклирате, вие допринасяте значително за опазването на околната среда.

Свържете се с местните власти за информация относно местното съоръжение за рециклиране.

Αυτό το εγχειρίδιο χρήστη έχει μεταφραστεί με τη χρήση αυτόματης μετάφρασης. Έχουμε καταβάλει κάθε δυνατή προσπάθεια για να διασφαλίσουμε ότι η μετάφραση είναι ακριβής, αλλά σημειώστε ότι οι αυτοματοποιημένες μεταφράσεις δεν είναι τέλειες και δεν προορίζονται να αντικαταστήσουν τους ανθρώπινους μεταφραστές. Η επίσημη έκδοση του Εγχειριδίου χρήσης είναι στα Αγγλικά. Τυχόν διαφορές μεταξύ της μεταφρασμένης έκδοσης και της αρχικής αγγλικής έκδοσης δεν είναι νομικά δεσμευτικές. Εάν έχετε ερωτήσεις σχετικά με την ακρίβεια της μετάφρασης, ανατρέξτε στην αγγλική έκδοση, η οποία είναι η επίσημη αναφορά. Περισσότερες γλωσσικές εκδόσεις είναι διαθέσιμες κατόπιν αιτήματος μέσω του info@expondo.com.

Τεχνικά στοιχεία

Περιγραφή παραμέτρων	Τιμή παραμέτρου
Όνομα προϊόντος	Ηλεκτρική κουζίνα ζυμαρικών με ντουλάπι
Μοντέλο	RCEPM-40/700C3B
Τάση [V~/N] / Συχνότητα [Hz]	400/3 / 50
Ισχύς [kW]	9
Κατηγορία προστασίας	I
Επίπεδο προστασίας από τη σκόνη	IP X4
Διαστάσεις (Πλάτος x Μήκος x Ύψος) (mm)	400 x 740 x 930
Βάρος [kg]	42

Σκοπός

Το προϊόν είναι μια εξειδικευμένη συσκευή κουζίνας που έχει σχεδιαστεί για να απλοποιεί και να εξορθολογίζει τη διαδικασία μαγειρέματος ζυμαρικών σε εμπορικούς χώρους ή χώρους κουζίνας υψηλής ζήτησης, όπως εστιατόρια, καφετέριες και υπηρεσίες catering.

Προετοιμασία πριν από τη χρήση

- Αυτό το προϊόν πρέπει να τοποθετείται σε σταθερή επιφάνεια, με απόσταση τουλάχιστον 10 cm και στις δύο πλευρές από άκαυστα υλικά. Το πίσω μέρος της μονάδας πρέπει να απέχει τουλάχιστον 20 cm από μη εύφλεκτες επιφάνειες (π.χ. τοίχους από τούβλα).
- Η τάση του τροφοδοτικού πρέπει να ταιριάζει με την τάση που καθορίζεται στην ετικέτα του προϊόντος.
- Ο πελάτης πρέπει να εγκαταστήσει έναν διακόπτη ισχύος, έναν διακόπτη κυκλώματος και μια συσκευή προστασίας από διαρροές κοντά στον εξοπλισμό. Κρατήστε την περιοχή μπροστά από τον διακόπτη μακριά από εμπόδια για εύκολη πρόσβαση.
- Αυτός ο εξοπλισμός πρέπει να είναι σωστά γειωμένος πριν από τη χρήση.
- Πριν ενεργοποιήσετε το μηχάνημα, βεβαιωθείτε ότι όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις είναι ασφαλείς και ότι η σύνδεση γείωσης είναι αξιόπιστη.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να αντικατασταθεί, χρησιμοποιήστε ένα καλώδιο του ίδιου μοντέλου και αναθέστε την αντικατάσταση σε εξειδικευμένο επαγγελματία.
- Η εγκατάσταση και η συντήρηση των ηλεκτρικών συνδέσεων αυτού του προϊόντος πρέπει να γίνεται από πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο.

Οδηγίες λειτουργίας

1. Αρχικά, γεμίστε καθεμία από τις τρεις δεξαμενές στα 2/3 του όγκου τους με νερό, διασφαλίζοντας ότι ο θερμικός σωλήνας είναι βυθισμένος για να αποφύγετε την ξηρή καύση. Στη συνέχεια, ενεργοποιήστε το ρεύμα.
2. Βεβαιωθείτε ότι οι τρεις θερμοστάτες είναι τοποθετημένοι μπροστά από τη μονάδα για να ελέγχουν ανεξάρτητα τη θερμοκρασία κάθε εσωτερικής δεξαμενής.
3. Ενεργοποιήστε το ρεύμα. η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας θα ανάψει. Περιστρέψτε κάθε θερμοστάτη δεξιόστροφα για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία. Η κίτρινη ενδεικτική λυχνία θα ανάψει, υποδεικνύοντας ότι το ρεύμα ρέει στον ηλεκτροθερμικό σωλήνα, ο οποίος θα αρχίσει να θερμαίνεται. Όταν η θερμοκρασία φτάσει στο επιθυμητό επίπεδο, ο θερμοστάτης θα απενεργοποιήσει αυτόματα την τροφοδοσία, η κίτρινη ένδειξη θα σβήσει και η θέρμανση θα σταματήσει. Εάν η θερμοκρασία πέσει ελαφρά, ο θερμοστάτης θα συνεχίσει αυτόματα τη θέρμανση και η κίτρινη ένδειξη θα ανάψει, διατηρώντας το ρυθμισμένο εύρος θερμοκρασίας.
4. Προσαρμόστε στην κατάλληλη θερμοκρασία με βάση τον τύπο του φαγητού που μαγειρεύετε και, στη συνέχεια, τοποθετήστε ζυμαρικά ή άλλα αντικείμενα στα καλάθια για βέλτιστα αποτελέσματα μαγειρέματος.
5. Μετά τη χρήση, γυρίστε το διακόπτη του θερμοστάτη στη θέση 0 ℃ και απενεργοποιήστε τον κεντρικό διακόπτη λειτουργίας.



ΣΗΜΕΙΩΜΑ

- Αποφύγετε τη λειτουργία του θερμικού σωλήνα χωρίς νερό.
- Εάν παρουσιαστούν οποιεσδήποτε ανωμαλίες κατά τη λειτουργία, σταματήστε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή αμέσως και εκτελέστε αντιμετώπιση προβλημάτων πριν συνεχίσετε τη χρήση.

Συντήρηση

- Πριν από τον καθαρισμό και τη συντήρηση, βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος είναι απενεργοποιημένη για την αποφυγή ατυχημάτων.
- Μετά από καθημερινή χρήση, σκουπίστε την επιφάνεια και το καλώδιο ρεύματος με ένα υγρό πανί και ένα μη διαβρωτικό καθαριστικό. Μην χρησιμοποιείτε απευθείας νερό για να καθαρίσετε το μηχάνημα, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει βλάβη στα ηλεκτρικά του εξαρτήματα.

Μεταφορά και αποθήκευση

- Χειριστείτε τα προϊόντα με προσοχή για να αποφύγετε ισχυρούς κραδασμούς κατά τη μεταφορά.
- Τα συσκευασμένα προϊόντα δεν πρέπει να φυλάσσονται σε εξωτερικούς χώρους για παρατεταμένες περιόδους. Αντίθετα, αποθηκεύστε τα σε μια καλά αεριζόμενη αποθήκη απαλλαγμένη από διαβρωτικά αέρια. Βεβαιωθείτε ότι δεν είναι τοποθετημένα ανάποδα.
- Εάν είναι απαραίτητη η προσωρινή αποθήκευση, φροντίστε να εφαρμόσετε κατάλληλα μέτρα προστασίας από τη βροχή.

Απόρριψη Μεταχειρισμένων Συσκευών

Μην απορρίπτετε αυτή τη συσκευή σε συστήματα αστικών απορριμμάτων. Παραδώστε το σε ένα σημείο ανακύκλωσης και συλλογής ηλεκτρικών και ηλεκτρικών συσκευών. Ελέγξτε το σύμβολο στο προϊόν, στο εγχειρίδιο οδηγιών και στη συσκευασία. Τα πλαστικά που χρησιμοποιούνται για την κατασκευή της συσκευής μπορούν να ανακυκλωθούν σύμφωνα με τις σημάνσεις τους. Επιλέγοντας την ανακύκλωση συμβάλλετε σημαντικά στην προστασία του περιβάλλοντος μας.

Επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές για πληροφορίες σχετικά με τις τοπικές εγκαταστάσεις ανακύκλωσης.

Ovaj korisnički priručnik preveden je strojnim prijevodom. Uložili smo sve napore kako bismo osigurali točnost prijevoda, ali imajte na umu da automatizirani prijevodi nisu savršeni i nisu namijenjeni zamjeni ljudskih prevoditelja. Službena verzija korisničkog priručnika je na engleskom jeziku. Sve razlike između prevedene verzije i izvornog engleskog jezika nisu pravno obvezujuće. Ako imate pitanja o točnosti prijevoda, pogledajte englesku verziju, koja je službena referenca. Verzije na više jezika dostupne su na zahtjev putem info@expondo.com.

Tehnički podaci

Opis parametra	Vrijednost parametra
Naziv proizvoda	Električno kuhalo za tjesteninu s ormarićem
Model	RCEPM-40/700C3B
Napon [V~/N] / Frekvencija [Hz]	400/3 / 50
Snaga [kW]	9
Klasa zaštite	I
Razina zaštite od prašine	IPX4
Dimenzije (širina x duljina x visina) (mm)	400 x 740 x 930
Težina [kg]	42

Svrha

Proizvod je specijalizirani kuhinjski aparat dizajniran da pojednostavi i usmjeri proces kuhanja tjestenine u komercijalnim ili visoko zahtjevnim kuhinjskim postavkama, kao što su restorani, kafeterije i catering usluge.

Priprema prije upotrebe

- Ovaj proizvod treba postaviti na stabilnu površinu, s najmanje 10 cm slobodnog prostora s obje strane od nezapaljivih materijala. Stražnja strana jedinice treba biti najmanje 20 cm udaljena od nezapaljivih površina (npr. zidova od opeke).
- Napon napajanja mora odgovarati naponu navedenom na naljepnici proizvoda.
- Kupac mora ugraditi prekidač napajanja, prekidač strujnog kruga i uređaj za zaštitu od curenja u blizini opreme. Očistite područje ispred prekidača radi lakšeg pristupa.
- Ova oprema mora biti pravilno uzemljena prije upotrebe.
- Prije nego što uključite stroj, provjerite jesu li svi električni priključci sigurni i je li uzemljenje pouzdano.
- Ako je potrebno zamijeniti kabel za napajanje, koristite kabel istog modela, a zamjenu neka obavi kvalificirani stručnjak.
- Instalaciju i održavanje električnih priključaka ovog proizvoda mora izvoditi ovlašteni električar.

Upute za rad

1. Prvo napunite vodom svaki od tri spremnika do 2/3 njihovog volumena, pazeći da je toplinska cijev uronjena kako biste izbjegli suho spaljivanje. Zatim uključite napajanje.
2. Osigurajte da su tri termostata postavljena ispred jedinice kako bi neovisno kontrolirali temperaturu svakog unutarnjeg spremnika.
3. Uključite struju; svjetlo indikatora napajanja će zasvijetliti. Okrenite svaki termostat u smjeru kazaljke na satu kako biste postavili željenu temperaturu. Žuta indikatorska lampica će se upaliti, pokazujući da struja teče u elektrotermalnu cijev, koja će se početi grijati. Kada temperatura dosegne željenu razinu, termostat će automatski isključiti struju, žuti indikator će se ugasiti i grijanje će prestati. Ako temperatura malo padne,

termostat će automatski nastaviti grijanje, a žuti indikator će se uključiti, održavajući postavljeni raspon temperature.

4. Prilagodite odgovarajuću temperaturu ovisno o vrsti hrane koja se kuha, a zatim stavite rezance ili druge namirnice u košare za optimalne rezultate kuhanja.
5. Nakon uporabe, okrenite prekidač termostata na 0 ℃ i isključite glavni prekidač.

BILJEŠKA

- Izbjegavajte rad toplinske cijevi bez vode.
- Ako se tijekom rada pojave bilo kakve nepravilnosti, odmah prestanite koristiti uređaj i otklonite probleme prije nastavka korištenja.

Održavanje

- Prije čišćenja i održavanja, provjerite je li napajanje isključeno kako biste spriječili nezgode.
- Nakon svakodnevne uporabe, obrišite površinu i kabel za napajanje vlažnom krpom i nekorozivnim sredstvom za čišćenje. Nemojte koristiti vodu izravno za čišćenje stroja, jer to može oštetiti njegove električne komponente.

Prijevoz i skladištenje

- Pažljivo rukujte proizvodima kako biste izbjegli jake vibracije tijekom transporta.
- Zapakirani proizvodi ne smiju se skladištiti na otvorenom duže vrijeme. Umjesto toga, pohranite ih u dobro prozračenom skladištu bez korozivnih plinova. Pazite da nisu postavljeni naopako.
- Ako je potrebno privremeno skladištenje, svakako primijenite odgovarajuće mjere zaštite od kiše.

Zbrinjavanje rabljenih uređaja

Nemojte odlagati ovaj uređaj u sustave komunalnog otpada. Predajte ga mjestu za prikupljanje i recikliranje električnih i električnih uređaja. Provjerite simbol na proizvodu, priručniku s uputama i pakiranju. Plastika koja se koristi za izradu uređaja može se reciklirati u skladu s oznakama. Odabirom recikliranja dajete značajan doprinos zaštiti našeg okoliša.

Obratite se lokalnim vlastima za informacije o vašem lokalnom pogonu za recikliranje.

Šis vartotojo vadovas buvo išverstas naudojant mašininį vertimą. Dėjome visas pastangas, kad vertimas būtų tikslus, tačiau atminkite, kad automatiniai vertimai nėra tobuli ir nėra skirti pakeisti žmonių vertėjus. Oficiali vartotojo vadovo versija yra anglų kalba. Bet kokie skirtumai tarp išverstos versijos ir originalo anglų kalba nėra teisiškai įpareigojantys. Jei turite klausimų dėl vertimo tikslumo, žr. versiją anglų kalba, kuri yra oficiali nuoroda. Daugiau kalbų versijų galite gauti pateikę užklausą info@expondo.com.

Techniniai duomenys

Parametrų aprašymas	Parametrų reikšmė
Produkto pavadinimas	Elektrinė makaronų viryklė su spintele
Modelis	RCEPM-40/700C3B
Įtampa [V~/N] / dažnis [Hz]	400/3 / 50
Galia [kW]	9
Apsaugos klasė	I
Apsaugos nuo dulkių lygis	IPX4
Matmenys (plotis x ilgis x aukštis) (mm)	400 x 740 x 930
Svoris [kg]	42

Tikslas

Produktas yra specializuotas virtuvės prietaisas, skirtas supaprastinti ir supaprastinti makaronų gaminimo procesą komercinėse arba didelės paklausos virtuvėse, pvz., restoranuose, kavinėse ir maitinimo paslaugose.

Paruošimas prieš naudojimą

- Šis gaminys turi būti dedamas ant stabilaus paviršiaus, iš abiejų pusių turi būti bent 10 cm atstumas nuo nedegių medžiagų. Įrenginio galas turi būti bent 20 cm atstumu nuo nedegių paviršių (pvz., plytų sienų).
- Maitinimo įtampa turi atitikti gaminio etiketėje nurodytą įtampą.
- Prie įrangos klientas privalo sumontuoti maitinimo jungiklį, automatinį jungiklį, apsaugos nuo nuotėkio įtaisą. Priešais jungiklį esančią zoną laikykite atokiau nuo kliūčių, kad būtų lengviau pasiekti.
- Prieš naudojimą ši įranga turi būti tinkamai įžeminta.
- Prieš įjungdami mašiną patikrinkite, ar visos elektros jungtys yra saugios ir ar įžeminimo jungtis patikima.
- Jei reikia pakeisti maitinimo laidą, naudokite to paties modelio kabelį ir pakeiskite kvalifikuotu specialistu.
- Šio gaminio elektros jungčių montavimą ir priežiūrą turi atlikti sertifikuotas elektrikas.

Naudojimo instrukcijos

1. Pirmiausia užpildykite kiekvieną iš trijų talpyklų iki 2/3 jų tūrio vandeniu, užtikrindami, kad terminis vamzdis būtų panardintas, kad išvengtumėte sauso degimo. Tada įjunkite maitinimą.
2. Įsitikinkite, kad trys termostatai yra priešais įrenginį, kad būtų galima nepriklausomai valdyti kiekvieno vidinio bako temperatūrą.
3. Įjunkite maitinimą; užsidegs maitinimo indikatoriaus lemputė. Pasukite kiekvieną termostatą pagal laikrodžio rodyklę, kad nustatytumėte norimą temperatūrą. Užsidegs geltona indikatoriaus lemputė, rodanti, kad srovė teka į elektroterminį vamzdelį, kuris pradės šildyti. Kai temperatūra pasieks norimą lygį, termostatas automatiškai išjungs maitinimą, geltonas indikatorius išsijungs ir šildymas nustos. Jei temperatūra šiek tiek

nukrenta, termostatas automatiškai atnaujins šildymą ir užsidegs geltonas indikatorius, išlaikydamas nustatytą temperatūros diapazoną.

4. Nustatykite tinkamą temperatūrą, atsižvelgdami į ruošiamo maisto rūšį, tada sudėkite makaronus ar kitus daiktus į krepšelius, kad gautumėte optimalius gaminimo rezultatus.
5. Panaudoję pasukite termostato jungiklį į 0 ℃ ir išjunkite pagrindinį maitinimo jungiklį.

PASTABA

- Venkite paleisti terminio vamzdelio be vandens.
- Jei veikimo metu atsiranda kokių nors sutrikimų, nedelsdami nustokite naudoti įrenginį ir prieš tęsdami naudojimą atlikite trikčių šalinimą.

Priežiūra

- Prieš valydami ir prižiūrėdami, įsitikinkite, kad maitinimas yra išjungtas, kad išvengtumėte nelaimingų atsitikimų.
- Po kasdienio naudojimo nuvalykite paviršių ir maitinimo laidą drėgna šluoste ir nekoroziniu valikliu. Nenaudokite vandens tiesiogiai mašinos valymui, nes galite sugadinti jos elektrinius komponentus.

Transportavimas ir sandėliavimas

- Su gaminiais elkitės atsargiai, kad išvengtumėte stiprios vibracijos transportavimo metu.
- Supakuotų produktų negalima laikyti lauke ilgą laiką. Vietoj to laikykite juos gerai vėdinamame sandėlyje, kuriame nėra korozinių dujų. Įsitikinkite, kad jie nėra apversti.
- Jei būtinas laikinas saugojimas, būtinai įgyvendinkite tinkamas priemones, apsaugančias nuo lietaus.

Naudotų prietaisų išmetimas

Neišmeskite šio prietaiso į komunalinių atliekų sistemas. Perduokite jį į elektros ir elektros prietaisų perdirbimo ir surinkimo punktą. Patikrinkite simbolį ant gaminio, naudojimo instrukcijos ir pakuotės. Prietaisui pagaminti panaudotas plastikas gali būti perdirbamas pagal jų ženklinimą. Pasirinkdami perdirbimą, labai prisidedate prie mūsų aplinkos apsaugos.

Norėdami gauti informacijos apie vietinę perdirbimo įmonę, susisiekite su vietinėmis valdžios institucijomis.

Acest manual de utilizare a fost tradus folosind traducerea automată. Am depus toate eforturile pentru a ne asigura că traducerea este exactă, dar vă rugăm să rețineți că traducerile automate nu sunt perfecte și nu sunt menite să înlocuiască traducătorii umani. Versiunea oficială a manualului de utilizare este în limba engleză. Orice diferență între versiunea tradusă și versiunea originală în limba engleză nu este obligatorie din punct de vedere juridic. Dacă aveți întrebări despre acuratețea traducerii, vă rugăm să consultați versiunea în limba engleză, care este referința oficială. Mai multe versiuni lingvistice sunt disponibile la cerere prin info@expondo.com.

Date tehnice

Descrierea parametrilor	Valoarea parametrului
Numele produsului	Aparat electric de gătit paste cu dulap
Model	RCEPM-40/700C3B
Tensiune [V~/N] / Frecvență [Hz]	400/3 / 50
Putere [kW]	9
Clasa de protectie	I
Nivel de protecție împotriva prafului	IPX4
Dimensiuni (latime x lungime x inaltime) (mm)	400 x 740 x 930
Greutate [kg]	42

Scop

Produsul este un aparat de bucătărie specializat, conceput pentru a simplifica și eficientiza procesul de gătire a pastei în medii comerciale sau de bucătărie cu mare cerere, cum ar fi restaurante, cantine și servicii de catering.

Pregătirea înainte de utilizare

- Acest produs trebuie așezat pe o suprafață stabilă, cu o distanță de cel puțin 10 cm pe ambele părți față de materialele incombustibile. Spatele unității trebuie să fie la cel puțin 20 cm distanță de suprafețele incombustibile (de exemplu, pereți de cărămidă).
- Tensiunea sursei de alimentare trebuie să se potrivească cu tensiunea specificată pe eticheta produsului.
- Clientul trebuie să instaleze un întrerupător de alimentare, un întrerupător și un dispozitiv de protecție împotriva scurgerilor în apropierea echipamentului. Păstrați zona din fața comutatorului fără obstacole pentru un acces ușor.
- Acest echipament trebuie să fie împământat corespunzător înainte de utilizare.
- Înainte de a porni mașina, verificați dacă toate conexiunile electrice sunt sigure și dacă conexiunea de împământare este fiabilă.
- Dacă cablul de alimentare trebuie înlocuit, utilizați un cablu de același model și solicitați înlocuirea unui profesionist calificat.
- Instalarea și întreținerea conexiunilor electrice ale acestui produs trebuie efectuate de un electrician autorizat.

Instructiuni de operare

1. Mai întâi, umpleți fiecare dintre cele trei rezervoare la 2/3 din volumul lor cu apă, asigurându-vă că tubul termic este scufundat pentru a evita arderea uscată. Apoi, porniți alimentarea.
2. Asigurați-vă că cele trei termostate sunt poziționate în fața unității pentru a controla independent temperatura fiecărui rezervor interior.

3. Porniți alimentarea; indicatorul luminos de alimentare se va aprinde. Rotiți fiecare termostat în sensul acelor de ceasornic pentru a seta temperatura dorită. Indicatorul luminos galben se va aprinde, indicând că curentul curge către tubul electrotermic, care va începe încălzirea. Când temperatura atinge nivelul dorit, termostatul va opri automat alimentarea, indicatorul galben se va stinge și încălzirea se va opri. Dacă temperatura scade ușor, termostatul va relua automat încălzirea, iar indicatorul galben se va aprinde, menținând intervalul de temperatură setat.
4. Reglați temperatura corespunzătoare în funcție de tipul de mâncare care este gătită, apoi puneți tăiței sau alte articole în coșuri pentru rezultate optime de gătit.
5. După utilizare, rotiți comutatorul termostatului la 0 ℃ și opriți întrerupătorul principal de alimentare.



NOTA

- Evitați să rulați tubul termic fără apă.
- Dacă apar anomalii în timpul funcționării, opriți imediat utilizarea dispozitivului și efectuați depanarea înainte de a relua utilizarea.

Întreţinere

- Înainte de curățare și întreținere, asigurați-vă că sursa de alimentare este oprită pentru a preveni accidentele.
- După utilizarea zilnică, ștergeți suprafața și cablul de alimentare cu o cârpă umedă și un produs de curățare non-coroziv. Nu folosiți apă direct pentru a curăța mașina, deoarece aceasta ar putea deteriora componentele electrice ale acestuia.

Transport și depozitare

- Manipulați produsele cu grijă pentru a evita vibrațiile puternice în timpul transportului.
- Produsele ambalate nu trebuie depozitate în aer liber pentru perioade lungi de timp. În schimb, depozitați-le într-un depozit bine ventilat, fără gaze corozive. Asigurați-vă că nu sunt așezate cu susul în jos.
- Dacă este necesară depozitarea temporară, asigurați-vă că implementați măsuri adecvate de protecție împotriva ploaielor.

Eliminarea Dispozitivelor Uzate

Nu aruncați acest dispozitiv în sistemele de deșeuri municipale. Predați-l la un punct de reciclare și colectare a dispozitivelor electrice și electrice. Verificați simbolul de pe produs, manual de instrucțiuni și ambalaj. Materialele plastice utilizate la construirea dispozitivului pot fi reciclate în conformitate cu marcajele lor. Alegând să reciclați, aduceți o contribuție semnificativă la protecția mediului nostru.

Contactați autoritățile locale pentru informații despre unitatea locală de reciclare.



Ta uporabniški priročnik je bil preveden s strojnim prevajanjem. Potrudili smo se, da bi zagotovili točnost prevoda, vendar upoštevajte, da avtomatizirani prevodi niso popolni in niso namenjeni nadomestitvi človeških prevajalcev. Uradna različica uporabniškega priročnika je v angleščini. Morebitne razlike med prevedeno različico in izvirno angleščino niso pravno zavezujoče. Če imate kakršna koli vprašanja o točnosti prevoda, si oglejte angleško različico, ki je uradna referenca. Več jezikovnih različic je na voljo na zahtevo preko info@expondo.com.

Tehnični podatki

Opis parametra	Vrednost parametra
Ime izdelka	Električni kuhalnik testenin z omarico
Model	RCEPM-40/700C3B
Napetost [V~/N] / Frekvenca [Hz]	400/3 / 50
Moč [kW]	9
Zaščitni razred	I
Stopnja zaščite pred prahom	IPX4
Mere (širina x dolžina x višina) (mm)	400 x 740 x 930
Teža [kg]	42

Namen

Izdelek je specializiran kuhinjski aparat, zasnovan za poenostavitev in racionalizacijo postopka kuhanja testenin v komercialnih ali zelo zahtevnih kuhinjskih okoljih, kot so restavracije, kavarne in gostinske storitve.

Priprava pred uporabo

- Ta izdelek postavite na stabilno površino z najmanj 10 cm prostora na obeh straneh od negorljivih materialov. Zadnja stran enote mora biti vsaj 20 cm oddaljena od negorljivih površin (npr. opečnih sten).
- Napetost napajalnika se mora ujemati z napetostjo, navedeno na etiketi izdelka.
- Stranka mora v bližini opreme namestiti stikalo za vklop, odklopnik in napravo za zaščito pred uhajanjem. Na območju pred stikalom naj ne bo ovir za lažji dostop.
- To opremo je treba pred uporabo pravilno ozemljiti.
- Pred vklopom stroja preverite, ali so vsi električni priključki varni in ali je ozemljitev zanesljiva.
- Če je treba zamenjati napajalni kabel, uporabite kabel istega modela in naj zamenjavo opravi usposobljen strokovnjak.
- Namestitev in vzdrževanje električnih povezav tega izdelka mora izvajati pooblaščeni električar.

Navodila za uporabo

1. Najprej napolnite vsakega od treh rezervoarjev do 2/3 njihove prostornine z vodo, pri čemer zagotovite, da je toplotna cev potopljena, da se izognete suhemu gorenju. Nato vklopite napajanje.
2. Prepričajte se, da so trije termostati nameščeni pred enoto, da neodvisno nadzirate temperaturo vsakega notranjega rezervoarja.
3. Vklopite napajanje; lučka za napajanje bo zasvetila. Vsak termostat zavrtite v smeri urinega kazalca, da nastavite želeno temperaturo. Prižgala se bo rumena indikatorska lučka, kar pomeni, da tok teče v elektrotermično cev, ki se bo začela segrevati. Ko temperatura doseže želeno raven, bo termostat samodejno izklopil napajanje, rumeni indikator se bo ugasnil in ogrevanje se bo ustavilo. Če temperatura rahlo pade, bo termostat samodejno nadaljeval z ogrevanjem, rumeni indikator pa se bo vklopil in ohranil nastavljeno temperaturno območje.

4. Nastavite ustrezno temperaturo glede na vrsto hrane, ki jo kuhate, nato položite rezance ali druge predmete v košare za optimalne rezultate kuhanja.
5. Po uporabi obrnite stikalo termostata na 0 ℃ in izklopite glavno stikalo.



OPOMBA

- Izogibajte se delovanju toplotne cevi brez vode.
- Če med delovanjem pride do kakršnih koli nepravilnosti, takoj prenehajte z uporabo naprave in odpravite težave, preden nadaljujete z uporabo.

Vzdrževanje

- Pred čiščenjem in vzdrževanjem se prepričajte, da je napajanje izklopljeno, da preprečite nesreče.
- Po vsakodnevni uporabi obrišite površino in napajalni kabel z vlažno krpo in nejedkim čistilom. Ne uporabljajte vode neposredno za čiščenje stroja, saj lahko poškodujete njegove električne komponente.

Prevoz in skladiščenje

- Z izdelki ravnajte previdno, da preprečite močne vibracije med transportom.
- Pakiranih izdelkov ne smete dlje časa shranjevati na prostem. Namesto tega jih shranjujte v dobro prezračevanem skladišču brez jedkih plinov. Prepričajte se, da niso postavljeni na glavo.
- Če je potrebno začasno skladiščenje, poskrbite za ustrezne ukrepe za zaščito pred dežjem.

Odstranjevanje rabljenih naprav

Te naprave ne odlagajte med komunalne odpadke. Predajte ga zbirnemu mestu za recikliranje električnih in električnih naprav. Preverite simbol na izdelku, navodilih za uporabo in embalaži. Plastiko, uporabljeno za izdelavo naprave, je mogoče reciklirati v skladu z njihovimi oznakami. Z odločitvijo za recikliranje pomembno prispevate k varovanju našega okolja.

Za informacije o vašem lokalnem obratu za recikliranje se obrnite na lokalne oblasti.

ROYAL
catering

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