

USER MANUAL

Bedienungsanleitung

Instrukcja obsługi

Návod k použití

Manuel d'utilisation

Istruzioni per l'uso

Manual de instrucciones

Használati útmutató Brugsanvisning

Käyttöohje

Gebruiksaanwijzing

Bruksanvisning

Instruções de utilização

Používateľská príručka

Ръководство за употреба

Οδηγίες χρήσης

Upute za uporabu

Naudojimo instrukcija

Manual de utilizare

Navodila za uporabo

STAINLESS STEEL WORK CABINET



DE	Produktname	Edelstahl-Arbeitsschrank
EN	Product name	Stainless steel work cabinet
PL	Nazwa produktu	Szafka robocza ze stali nierdzewnej
CZ	Název výrobku	Pracovní skříň z nerezové oceli
FR	Nom du produit	Armoire de travail en acier inoxydable
IT	Nome del prodotto	Armadio da lavoro in acciaio inossidabile
ES	Nombre del producto	Armario de trabajo de acero inoxidable
HU	Termék neve	Rozsdamentes acél munkaszekrény
DA	Produktnavn	Rustfrit stål arbejdsbord
FI	Tuotteen nimi	Ruostumattomasta teräksestä valmistettu työkaappi
NL	Productnaam	Werkbank van roestvrij staal
NO	Produktnavn	Arbeidsskap i rustfritt stål
SE	Produktnamn	Arbetskåp i rostfritt stål
PT	Nome do produto	Armário de trabalho de aço inoxidável
SK	Názov produktu	Pracovná skriňa z nehrdzavejúcej ocele
BG	Име на продукта	Шкаф за работа от неръждаема стомана
EL	Όνομα προϊόντος	Ντουλάπι εργασίας από ανοξείδωτο χάλυβα
HR	Naziv proizvoda	Radni ormar od nehrđajućeg čelika
LT	Produktu pavadinimas	Darbinė spintelė iš nerūdijančio plieno
RO	Numele produsului	Dulap de lucru din oțel inoxidabil
SL	Ime izdelka	Delovna omara iz nerjavnega jekla
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		RCAT-100/80 RCAT-120/80 RCAT-160/80 RCAT-180/80 RCAT-200/80 RCAT-140/80
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	Arbeitsschrank aus rostfreiem Stahl					
Modell	RCAT-100/80	RCAT-120/80	RCAT-160/80	RCAT-180/80	RCAT-200/80	RCAT-140/80
Tragfähigkeit bis zu: [kg]	500					
Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe) [mm]	800 x 1000 x 870	800 x 1200 x 870	800 x 1600 x 870	800 x 1800 x 870	800 x 2000 x 870	800 x 1400 x 870
Gewicht [kg]	45	47	49	51	53	48

Verwendungszweck

Der Arbeitsschrank aus Edelstahl ist für den Einsatz in Restaurants, Kantinen, Hotels, Bäckereien oder Großküchen konzipiert. Es bietet eine haltbare und hygienische Oberfläche für verschiedene Aufgaben, einschließlich Lebensmittelzubereitung, Umgang mit Chemikalien und allgemeine Lagerung. Der Schrank ist korrosionsbeständig, leicht zu reinigen und eignet sich für Umgebungen, die hohe Sauberkeitsstandards erfordern.

Einrichtung

- Auspacken:** Nehmen Sie den Schrank vorsichtig aus der Verpackung. Untersuchen Sie es auf eventuelle Schäden.
- Aufstellen:** Stellen Sie den Schrank auf eine ebene, stabile Fläche. Vergewissern Sie sich, dass er eben ist, um ein Umkippen zu verhindern.

Tätigkeit

- Beladen:** Verteilen Sie das Gewicht gleichmäßig auf die Regale. Überschreiten Sie nicht die vom Hersteller angegebene maximale Tragfähigkeit.
- Reinigung:** Verwenden Sie zur Reinigung der Oberflächen milde Reinigungsmittel und Wasser. Vermeiden Sie Scheuermittel, die den Edelstahl verkratzen können.
- Wartung:** Regelmäßig auf Anzeichen von Verschleiß oder Beschädigung prüfen. Ziehen Sie alle losen Schrauben und Bolzen fest.

Gefährdungen und Risiken

- Scharfe Kanten:** Achten Sie bei der Installation und Verwendung auf scharfe Kanten. Tragen Sie Schutzhandschuhe, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Schwere Lasten:** Überladen Sie die Regale nicht. Übermäßiges Gewicht kann dazu führen, dass der Schrank umkippt oder die Regale zusammenbrechen.
- Chemische Belastung:** Bei der Lagerung von Chemikalien ist darauf zu achten, dass diese mit Edelstahl verträglich sind. Einige Chemikalien können Korrosion oder Schäden verursachen.
- Elektrische Gefährdung:** Wenn der Schrank in der Nähe von elektrischen Geräten verwendet wird, sorgen Sie für eine ordnungsgemäße Erdung, um elektrische Schläge zu vermeiden.
- Brandgefahr:** Halten Sie brennbare Materialien vom Schrank fern. Edelstahl ist wärmeleitend und kann bei hohen Temperaturen ein Brandrisiko darstellen.

Einhaltung der Vorschriften

Dieses Produkt entspricht der Verordnung (EU) 2023/988 über die allgemeine Produktsicherheit und erfüllt damit die erforderlichen Sicherheitsstandards für Verbraucherprodukte.

Montagezeichnungen finden Sie am Ende des Handbuchs.



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	Stainless steel work cabinet					
Model	RCAT-100/80	RCAT-120/80	RCAT-160/80	RCAT-180/80	RCAT-200/80	RCAT-140/80
Weight-bearing capacity up to: [kg]	500					
Dimensions [width x depth x height; mm]	800 x 1000 x 870	800 x 1200 x 870	800 x 1600 x 870	800 x 1800 x 870	800 x 2000 x 870	800 x 1400 x 870
Weight [kg]	45	47	49	51	53	48

Intended Use

The stainless-steel work cabinet is designed for use in restaurants, canteens, hotels, bakeries, or large kitchens. It provides a durable and hygienic surface for various tasks, including food preparation, chemical handling, and general storage. The cabinet is resistant to corrosion, easy to clean, and suitable for environments requiring high standards of cleanliness.

Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the cabinet from its packaging. Inspect for any damage.
2. **Placement:** Position the cabinet on a flat, stable surface. Ensure it is level to prevent tipping.

Operation

1. **Loading:** Distribute weight evenly across shelves. Do not exceed the maximum load capacity specified by the manufacturer.
2. **Cleaning:** Use mild detergents and water to clean the surfaces. Avoid abrasive cleaners that can scratch the stainless steel.
3. **Maintenance:** Regularly check for signs of wear or damage. Tighten any loose screws or bolts.

Hazards and Risks

1. **Sharp Edges:** Be cautious of sharp edges during installation and use. Wear protective gloves to avoid cuts.
2. **Heavy Loads:** Do not overload shelves. Excessive weight can cause the cabinet to tip or shelves to collapse.
3. **Chemical Exposure:** When storing chemicals, ensure they are compatible with stainless steel. Some chemicals can cause corrosion or damage.
4. **Electrical Hazards:** If the cabinet is used near electrical equipment, ensure proper grounding to prevent electrical shocks.
5. **Fire Risk:** Keep flammable materials away from the cabinet. Stainless steel can conduct heat and may pose a fire risk if exposed to high temperatures.

Compliance

This product complies with Regulation (EU) 2023/988 on general product safety, ensuring it meets the necessary safety standards for consumer products.

Assembly drawings can be found at the end of the manual.



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 jakiegokolwiek 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	Szafka robocza ze stali nierdzewnej					
Model	RCAT-100/80	RCAT-120/80	RCAT-160/80	RCAT-180/80	RCAT-200/80	RCAT-140/80
Nośność do: [kg]	500					
Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość) [mm]	800x1000x870	800x1200x870	800x1600x870	800x1800x870	800x2000x870	800x1400x870
Ciężar [kg]	45	47	49	51	53	48

Przeznaczenie

Szafka robocza ze stali nierdzewnej przeznaczona jest do stosowania w restauracjach, stołówkach, hotelach, piekarniach lub dużych kuchniach. Zapewnia trwałą i higieniczną powierzchnię do różnych zadań, w tym przygotowywania żywności, obchodzenia się z chemikaliami i ogólnego przechowywania. Obudowa jest odporna na korozję, łatwa do czyszczenia i nadaje się do środowisk, w których wymagane są wysokie standardy czystości.

Instalacja

1. **Rozpakowywanie** : Ostrożnie wyjmij szafkę z opakowania. Sprawdź, czy nie ma uszkodzeń.
2. **Ustawienie**: Ustaw szafkę na płaskiej i stabilnej powierzchni. Upewnij się, że jest wypoziomowany, aby zapobiec przewróceniu.

Praca z urządzeniem

1. **Załadunek**: Rozłóż ciężar równomiernie na półkach. Nie przekraczać maksymalnego obciążenia określonego przez producenta.
2. **Czyszczenie**: Do czyszczenia powierzchni należy używać łagodnych detergentów i wody. Unikaj środków czyszczących o właściwościach ściernych, które mogą zarysować stal nierdzewną.
3. **Konserwacja**: Regularnie sprawdzaj, czy nie ma śladów zużycia lub uszkodzeń. Dokręć wszystkie luźne śruby i nakrętki.

Zagrożenia i ryzyko

1. **Ostre krawędzie**: Podczas instalacji i użytkowania należy zachować ostrożność, aby nie uszkodzić ostrych krawędzi. Aby uniknąć skaleczeń, należy nosić rękawice ochronne.
2. **Ciężkie ładunki**: Nie przeciążaj półek. Nadmierny ciężar może spowodować przewrócenie się szafki lub zawalenie się półek.
3. **Narażenie na działanie substancji chemicznych**: Podczas przechowywania substancji chemicznych należy upewnić się, że są one przeznaczone do kontaktu ze stalą nierdzewną. Niektóre substancje chemiczne mogą powodować korozję i uszkodzenia.
4. **Zagrożenia elektryczne**: Jeżeli szafka jest używana w pobliżu urządzeń elektrycznych, należy zapewnić odpowiednie uziemienie, aby zapobiec porażeniom prądem.
5. **Ryzyko pożaru**: Trzymać materiały łatwopalne z dala od szafki. Stal nierdzewna przewodzi ciepło i może stwarzać ryzyko pożaru, jeśli zostanie wystawiona na działanie wysokich temperatur.

Zgodność

Produkt ten jest zgodny z rozporządzeniem (UE) 2023/988 w sprawie ogólnego bezpieczeństwa produktów, co gwarantuje, że spełnia on niezbędne normy bezpieczeństwa dla produktów konsumenckich.

Rysunki montażowe znajdują się na końcu instrukcji.



Tato uživatelská příručka byla přeložena pomocí strojového překladu. Udělali jsme vše pro to, aby byl překlad přesný, ale mějte na paměti, že automatické překlady nejsou dokonalé a nemají nahradit 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	Pracovní skříň z nerezové oceli					
Model	RCAT-100/80	RCAT-120/80	RCAT-160/80	RCAT-180/80	RCAT-200/80	RCAT-140/80
Nosnost do: [kg]	500					
Rozměry (šířka x hloubka x výška) [mm]	800 x 1000 x 870	800 x 1200 x 870	800 x 1600 x 870	800 x 1800 x 870	800 x 2000 x 870	800 x 1400 x 870
Hmotnost [kg]	45	47	49	51	53	48

Zamýšlené použití

Nerezová pracovní skříň je určena pro použití v restauracích, jídelnách, hotelech, pekárnách nebo velkých kuchyních. Poskytuje odolný a hygienický povrch pro různé úkoly, včetně přípravy potravin, manipulace s chemikáliemi a běžného skladování. Skříň je odolná vůči korozi, snadno se čistí a je vhodná do prostředí vyžadujících vysoký standard čistoty.

Instalace

- Vybalení** : Opatrně vyjměte skříň z obalu. Zkontrolujte případné poškození.
- Umístění** : Umístěte skříň na rovný, stabilní povrch. Ujistěte se, že je ve vodorovné poloze, aby nedošlo k převrácení.

Činnost

- Nakládání** : Rozložte váhu rovnoměrně na police. Nepřekračujte maximální nosnost udávanou výrobcem.
- Čištění** : K čištění povrchů používejte jemné čisticí prostředky a vodu. Vyhněte se abrazivním čisticím prostředkům, které mohou nerezovou ocel poškrábat.
- Údržba** : Pravidelně kontrolujte známky opotřebení nebo poškození. Utáhněte všechny uvolněné šrouby nebo šrouby.

Rizika a rizika

- Ostré hrany** : Při instalaci a používání dávejte pozor na ostré hrany. Používejte ochranné rukavice, aby nedošlo k pořezání.
- Velké zatížení** : Nepřetěžujte police. Nadměrná hmotnost může způsobit převrácení skříně nebo zhroucení polic.
- Chemická expozice** : Při skladování chemikálií se ujistěte, že jsou kompatibilní s nerezovou ocelí. Některé chemikálie mohou způsobit korozi nebo poškození.
- Elektrická nebezpečí** : Pokud je skříň používána v blízkosti elektrického zařízení, zajistěte řádné uzemnění, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- Riziko požáru** : Udržujte hořlavé materiály v dostatečné vzdálenosti od skříně. Nerezová ocel může vést teplo a může představovat riziko požáru, pokud je vystavena vysokým teplotám.

Dodržování

Tento výrobek je v souladu s nařízením (EU) 2023/988 o obecné bezpečnosti výrobků a zajišťuje, že splňuje nezbytné bezpečnostní normy pro spotřební výrobky.

Montážní výkresy naleznete na konci návodu.



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	Armoire de travail en acier inoxydable					
Modèle	RCAT-100/80	RCAT-120/80	RCAT-160/80	RCAT-180/80	RCAT-200/80	RCAT-140/80
Capacité de charge jusqu'à : [kg]	500					
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) [mm]	800 x 1000 x 870	800 x 1200 x 870	800 x 1600 x 870	800 x 1800 x 870	800 x 2000 x 870	800 x 1400 x 870
Poids [kg]	45	47	49	51	53	48

Utilisation prévue

L'armoire de travail en acier inoxydable est conçue pour être utilisée dans les restaurants, les cantines, les hôtels, les boulangeries ou les grandes cuisines. Il offre une surface durable et hygiénique pour diverses tâches, notamment la préparation des aliments, la manipulation de produits chimiques et le stockage général. L'armoire est résistante à la corrosion, facile à nettoyer et adaptée aux environnements exigeant des normes de propreté élevées.

Installation

1. **Déballage** : Retirer soigneusement le meuble de son emballage. Inspectez pour détecter tout dommage.
2. **Emplacement** : Positionnez le meuble sur une surface plane et stable. Assurez-vous qu'il est de niveau pour éviter tout basculement.

Opération

1. **Chargement** : Répartissez le poids uniformément sur les étagères. Ne pas dépasser la capacité de charge maximale spécifiée par le fabricant.
2. **Nettoyage** : Utiliser des détergents doux et de l'eau pour nettoyer les surfaces. Évitez les nettoyants abrasifs qui peuvent rayer l'acier inoxydable.
3. **Entretien** : Vérifiez régulièrement l'absence de signes d'usure ou de dommages. Serrez toutes les vis ou boulons desserrés.

Dangers et risques

1. **Bords tranchants** : Soyez prudent avec les bords tranchants lors de l'installation et de l'utilisation. Portez des gants de protection pour éviter les coupures.
2. **Charges lourdes** : ne surchargez pas les étagères. Un poids excessif peut provoquer le basculement de l'armoire ou l'effondrement des étagères.
3. **Exposition aux produits chimiques** : lors du stockage de produits chimiques, assurez-vous qu'ils sont compatibles avec l'acier inoxydable. Certains produits chimiques peuvent provoquer de la corrosion ou des dommages.
4. **Risques électriques** : Si l'armoire est utilisée à proximité d'équipements électriques, assurez-vous d'une mise à la terre adéquate pour éviter les chocs électriques.
5. **Risque d'incendie** : Gardez les matériaux inflammables loin de l'armoire. L'acier inoxydable peut conduire la chaleur et peut présenter un risque d'incendie s'il est exposé à des températures élevées.

Conformité

Ce produit est conforme au règlement (UE) 2023/988 relatif à la sécurité générale des produits, garantissant qu'il répond aux normes de sécurité nécessaires pour les produits de consommation.

Les dessins d'assemblage se trouvent à la fin du manuel.



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	Mobile da lavoro in acciaio inox					
Modello	RCAT-100/80	Modello RCAT-120/80	Modello RCAT-160/80	Modello RCAT-180/80	RCAT-200/80	Modello RCAT-140/80
Capacità di carico fino a: [kg]	500					
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza) [mm]	Dimensioni: 800 x 1000 x 870	Dimensioni: 800 x 1200 x 870	Dimensioni: 800 x 1600 x 870	Dimensioni: 800 x 1800 x 870	Dimensioni: 800 x 2000 x 870	Dimensioni: 800 x 1400 x 870
Peso [kg]	45	47	49	51	53	48

Uso previsto

Il mobile da lavoro in acciaio inox è progettato per l'uso in ristoranti, mense, hotel, panetterie o grandi cucine. Fornisce una superficie resistente e igienica per diverse attività, tra cui la preparazione degli alimenti, la manipolazione di prodotti chimici e lo stoccaggio generale. Il mobile è resistente alla corrosione, facile da pulire e adatto ad ambienti che richiedono elevati standard di pulizia.

Installazione

1. **Disimballaggio** : Estrarre con cautela il mobiletto dall'imballaggio. Verificare la presenza di eventuali danni.
2. **Posizionamento** : posizionare il mobile su una superficie piana e stabile. Assicurarsi che sia in piano per evitare che si ribalti.

Operazione

1. **Caricamento** : distribuire il peso in modo uniforme sui ripiani. Non superare la capacità di carico massima specificata dal produttore.
2. **Pulizia** : utilizzare detergenti delicati e acqua per pulire le superfici. Evitare detergenti abrasivi che possono graffiare l'acciaio inossidabile.
3. **Manutenzione** : controllare regolarmente eventuali segni di usura o danni. Stringere eventuali viti o bulloni allentati.

Pericoli e rischi

1. **Spigoli vivi** : fare attenzione agli spigoli vivi durante l'installazione e l'uso. Indossare guanti protettivi per evitare tagli.
2. **Carichi pesanti** : non sovraccaricare i ripiani. Un peso eccessivo può causare il ribaltamento del mobile o il crollo dei ripiani.
3. **Esposizione chimica** : quando si conservano prodotti chimici, assicurarsi che siano compatibili con l'acciaio inossidabile. Alcune sostanze chimiche possono causare corrosione o danni.
4. **Pericoli elettrici** : se l'armadio viene utilizzato in prossimità di apparecchiature elettriche, assicurarsi che la messa a terra sia adeguata per evitare scosse elettriche.
5. **Rischio di incendio** : tenere i materiali infiammabili lontano dall'armadio. L'acciaio inossidabile può condurre il calore e può rappresentare un rischio di incendio se esposto ad alte temperature.

Conformità

Questo prodotto è conforme al Regolamento (UE) 2023/988 sulla sicurezza generale dei prodotti, garantendo il rispetto degli standard di sicurezza necessari per i prodotti di consumo.

Gli schemi di montaggio si trovano alla fine del manuale.



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	Armario de trabajo de acero inoxidable					
Modelo	RCAT-100/80	RCAT-120/80	RCAT-160/80	RCAT-180/80	RCAT-200/80	RCAT-140/80
Capacidad de carga hasta: [kg]	500					
Dimensiones (anchura × profundidad × altura) [mm]	800 x 1000 x 870	800 x 1200 x 870	800 x 1600 x 870	800 x 1800 x 870	800 x 2000 x 870	800 x 1400 x 870
Peso [kg]	45	47	49	51	53	48

Uso previsto

El armario de trabajo de acero inoxidable está diseñado para su uso en restaurantes, comedores, hoteles, panaderías o cocinas grandes. Proporciona una superficie duradera e higiénica para diversas tareas, incluida la preparación de alimentos, la manipulación de productos químicos y el almacenamiento general. El gabinete es resistente a la corrosión, fácil de limpiar y adecuado para entornos que requieren altos estándares de limpieza.

Instalación

1. **Desembalaje** : Retire con cuidado el gabinete de su embalaje. Inspeccione si hay algún daño.
2. **Colocación** : Coloque el gabinete sobre una superficie plana y estable. Asegúrese de que esté nivelado para evitar que se vuelque.

Actividad

1. **Carga** : Distribuya el peso uniformemente entre los estantes. No exceda la capacidad de carga máxima especificada por el fabricante.
2. **Limpieza** : Utilice detergentes suaves y agua para limpiar las superficies. Evite los limpiadores abrasivos que puedan rayar el acero inoxidable.
3. **Mantenimiento** : Compruebe periódicamente si hay signos de desgaste o daños. Apriete los tornillos o pernos sueltos.

Peligros y riesgos

1. **Bordes afilados** : tenga cuidado con los bordes afilados durante la instalación y el uso. Utilice guantes protectores para evitar cortes.
2. **Cargas pesadas** : No sobrecargue los estantes. El peso excesivo puede provocar que el gabinete se vuelque o que los estantes colapsen.
3. **Exposición a productos químicos** : al almacenar productos químicos, asegúrese de que sean compatibles con el acero inoxidable. Algunos productos químicos pueden causar corrosión o daños.
4. **Peligros eléctricos** : si el gabinete se utiliza cerca de equipos eléctricos, asegúrese de que exista una conexión a tierra adecuada para evitar descargas eléctricas.
5. **Riesgo de incendio** : Mantenga los materiales inflamables lejos del gabinete. El acero inoxidable puede conducir calor y puede suponer un riesgo de incendio si se expone a altas temperaturas.

Cumplimiento

Este producto cumple con el Reglamento (UE) 2023/988 sobre seguridad general de los productos, garantizando que cumple los estándares de seguridad necesarios para los productos de consumo.

Los planos de montaje se encuentran al final del manual.



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	Rozsdamentes acél munkaszekrény					
Modell	RCAT-100/80	RCAT-120/80	RCAT-160/80	RCAT-180/80	RCAT-200/80	RCAT-140/80
Teherbírás akár: [kg]	500					
Méreték (szélesség x mélység x magasság) [mm]	800 x 1000 x 870	800 x 1200 x 870	800 x 1600 x 870	800 x 1800 x 870	800 x 2000 x 870	800 x 1400 x 870
Súly [kg]	45	47	49	51	53	48

Rendeltetészerű használat

A rozsdamentes acélból készült munkaszekrényt éttermekben, étkezdékben, szállodákban, pékségekben vagy nagykonyhákban való használatra tervezték. Tartós és higiénikus felületet biztosít különböző feladatokhoz, beleértve az ételkészítést, a vegyi anyagok kezelését és az általános tárolást. A szekrény korrózióálló, könnyen tisztítható, és alkalmas a magas tisztasági követelményeket támasztó környezetekre.

Telepítés

- Kicsomagolás:** Óvatosan vegye ki a szekrényt a csomagolásból. Ellenőrizze az esetleges sérüléseket.
- Elhelyezés:** Helyezze a szekrényt sík, stabil felületre. A billenés megakadályozása érdekében gondoskodjon a vízszinteségről.

Tevékenység

- Betöltés:** A súly egyenletesen oszlik el a polcokon. Ne lépje túl a gyártó által megadott maximális terhelhetőséget.
- Tisztítás:** A felületek tisztításához használjon enyhe tisztítószeret és vizet. Kerülje a rozsdamentes acélt megkarcoló súroló tisztítószeret.
- Karbantartás:** Rendszeresen ellenőrizze a kopás vagy sérülés jeleit. Húzza meg a meglazult csavarokat vagy csavarokat.

Veszélyek és kockázatok

- Éles élek:** A telepítés és a használat során ügyeljen az éles élekre. Viseljen védőkesztyűt a vágások elkerülése érdekében.
- Nehéz terhek:** Ne terhelje túl a polcokat. A túlzott súly a szekrény felborulását vagy a polcok összeomlását okozhatja.
- Kémiai expozíció:** Vegyszerek tárolásakor ügyeljen arra, hogy azok kompatibilisek legyenek a rozsdamentes acéllal. Egyes vegyi anyagok korróziót vagy károsodást okozhatnak.
- Elektromos veszélyek:** Ha a szekrényt elektromos berendezések közelében használják, gondoskodjon a megfelelő földelésről az áramütés elkerülése érdekében.
- Tűzveszély:** Tartsa távol a szekrénytől az éghető anyagokat. A rozsdamentes acél vezetheti a hőt, és tűzveszélyes lehet, ha magas hőmérsékletnek van kitéve.

Megfelelés

Ez a termék megfelel az általános termékbiztonságról szóló 2023/988/EU rendeletnek, amely biztosítja, hogy megfelel a fogyasztói termékekre vonatkozó szükséges biztonsági előírásoknak.

A szerelési rajzok a kézikönyv végén találhatóak.



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 oprindelige 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	Arbejdsskab i rustfrit stål					
Model	RCAT-100/80	RCAT-120/80	RCAT-160/80	RCAT-180/80	RCAT-200/80	RCAT-140/80
Vægtbærende kapacitet op til: [kg]	500					
Dimensioner (bredde x dybde x højde) [mm]	800 x 1000 x 870	800 x 1200 x 870	800 x 1600 x 870	800 x 1800 x 870	800 x 2000 x 870	800 x 1400 x 870
Vægt [kg]	45	47	49	51	53	48

Tilsigtet brug

Arbejdsskabet i rustfrit stål er designet til brug i restauranter, kantiner, hoteller, bagerier eller storkøkkener. Det giver en holdbar og hygiejnisk overflade til forskellige opgaver, herunder tilberedning af fødevarer, håndtering af kemikalier og generel opbevaring. Kabinettet er modstandsdygtigt over for korrosion, let at rengøre og velegnet til miljøer, der kræver høje standarder for renlighed.

Installation

1. **Pak** det ud: Tag forsigtigt skabet ud af emballagen. Undersøg for eventuelle skader.
2. **Placering:** Placer skabet på en flad, stabil overflade. Sørg for, at den er i vater, så den ikke vælter.

Handling

1. **Belastning:** Fordel vægten jævnt over hylderne. Overskrid ikke den maksimale belastningskapacitet, der er angivet af producenten.
2. **Rengøring:** Brug milde rengøringsmidler og vand til at rengøre overfladerne. Undgå slibende rengøringsmidler, der kan ridse det rustfri stål.
3. **Vedligeholdelse:** Tjek regelmæssigt for tegn på slitage eller skader. Spænd eventuelle løse skruer eller bolte.

Farer og risici

1. **Skarpe kanter:** Vær forsigtig med skarpe kanter under installation og brug. Brug beskyttelseshandsker for at undgå snitsår.
2. **Tunge belastninger:** Hyldeerne må ikke overbelastes. For høj vægt kan få skabet til at vælte eller få hyldeerne til at falde sammen.
3. **Kemisk eksponering:** Når du opbevarer kemikalier, skal du sikre dig, at de er kompatible med rustfrit stål. Nogle kemikalier kan forårsage korrosion eller skader.
4. **Elektriske farer:** Hvis skabet bruges i nærheden af elektrisk udstyr, skal man sørge for korrekt jordforbindelse for at undgå elektrisk stød.
5. **Brandfare:** Hold brændbare materialer væk fra skabet. Rustfrit stål kan lede varme og kan udgøre en brandrisiko, hvis det udsættes for høje temperaturer.

Overensstemmelse

Dette produkt er i overensstemmelse med forordning (EU) 2023/988 om generel produktsikkerhed, hvilket sikrer, at det opfylder de nødvendige sikkerhedsstandarder for forbrugerprodukter.

Monteringstegninger findes i slutningen af manualen.



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	Ruostumattomasta teräksestä valmistettu työkaappi					
Malli	RCAT-100/80	RCAT-120/80	RCAT-160/80	RCAT-180/80	RCAT-200/80	RCAT-140/80
Kantavuus jopa: [kg]	500					
Mitat [leveys x syvyys x korkeus; mm]	800 x 1000 x 870	800 x 1200 x 870	800 x 1600 x 870	800 x 1800 x 870	800 x 2000 x 870	800 x 1400 x 870
Paino [kg]	45	47	49	51	53	48

Käyttötarkoitus

Ruostumattomasta teräksestä valmistettu työkaappi on suunniteltu käytettäväksi ravintoloissa, ruokaloissa, hotelleissa, leipomoissa tai suurissa keittiöissä. Se tarjoaa kestävä ja hygieenisen pinnan erilaisiin tehtäviin, kuten ruoanvalmistukseen, kemikaalien käsittelyyn ja yleiseen varastointiin. Kaappi on korroosionkestävä, helppo puhdistaa ja sopii korkeita puhtausvaatimuksia vaativiin ympäristöihin.

Asennus

- Pakkauksesta purkaminen** : Poista kotelo varovasti pakkauksestaan. Tarkista mahdolliset vauriot.
- Sijoitus** : Aseta kaappi tasaiselle, vakaalle alustalle. Varmista, että se on vaakasuorassa kaatumisen estämiseksi.

Käyttö

- Lataaminen** : Jaa paino tasaisesti hyllyille. Älä ylitä valmistajan ilmoittamaa enimmäiskuormitusta.
- Puhdistus** : Käytä mietoja pesuaineita ja vettä pintojen puhdistamiseen. Vältä hankaavia puhdistusaineita, jotka voivat naarmuttaa ruostumatonta terästä.
- Huolto** : Tarkista säännöllisesti kulumisen tai vaurioiden varalta. Kiristä löystyneet ruuvit tai pultit.

Vaarat ja riskit

- Terävät reunat** : Varo teräviä reunoja asennuksen ja käytön aikana. Käytä suojakäsineitä välttääksesi viiltoja.
- Raskaat kuormat** : Älä ylikuormita hyllyjä. Liiallinen paino voi aiheuttaa kaapin kaatumisen tai hyllyjen romahtamisen.
- Kemiallinen altistuminen** : Kun varastoit kemikaaleja, varmista, että ne ovat yhteensopivia ruostumattoman teräksen kanssa. Jotkut kemikaalit voivat aiheuttaa korroosiota tai vaurioita.
- Sähkövaarat** : Jos kaappia käytetään lähellä sähkölaitteita, varmista asianmukainen maadoitus sähköiskujen välttämiseksi.
- Palovaara** : Pidä syttyvät materiaalit poissa kaapista. Ruostumaton teräs voi johtaa lämpöä ja voi aiheuttaa palovaaran, jos se altistuu korkeille lämpötiloille.

Vaatimustenmukaisuus

Tämä tuote noudattaa yleistä tuoteturvallisuutta koskevaa asetusta (EU) 2023/988 ja varmistaa, että se täyttää tarvittavat kuluttajatuotteiden turvallisuusstandardit.

Kokoonpanopiirustukset löytyvät käsikirjan lopusta.



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	Werkkast van roestvrij staal					
Model	RCAT-100/80	RCAT-120/80	RCAT-160/80	RCAT-180/80	RCAT-200/80	RCAT-140/80
Draagvermogen en tot: [kg]	500					
Afmetingen [breedte x diepte x hoogte; mm]	800x1000x80	800x1200x80	800x1600x80	800x1800x80	800x2000x80	800x1400x80
Gewicht [kg]	45	47	49	51	53	48

Beoogd gebruik

De werkkast van roestvrij staal is ontworpen voor gebruik in restaurants, kantines, hotels, bakkerijen of grote keukens. Het biedt een duurzaam en hygiënisch oppervlak voor diverse taken, waaronder voedselbereiding, verwerking van chemicaliën en algemene opslag. De kast is corrosiebestendig, eenvoudig te reinigen en geschikt voor omgevingen waar hoge eisen aan de hygiëne worden gesteld.

Installatie

- Uitpakken** : Haal de kast voorzichtig uit de verpakking. Controleer op eventuele schade.
- Plaatsing** : Plaats de kast op een vlakke, stabiele ondergrond. Zorg ervoor dat de wagen waterpas staat om kantelen te voorkomen.

Anvendelse

- Belasting** : Verdeel het gewicht gelijkmatig over de planken. Overschrijd niet het door de fabrikant aangegeven maximale draagvermogen.
- Reinigen** : Gebruik milde reinigingsmiddelen en water om de oppervlakken schoon te maken. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen die krassen op het roestvrij staal kunnen veroorzaken.
- Onderhoud** : Controleer regelmatig op tekenen van slijtage of schade. Draai losse schroeven of bouten vast.

Gevaren en risico's

- Scherpe randen** : wees voorzichtig met scherpe randen tijdens de installatie en het gebruik. Draag beschermende handschoenen om snijwonden te voorkomen.
- Zware lasten** : Overbelast de planken niet. Overgewicht kan ervoor zorgen dat de kast kantelt of dat de planken instorten.
- Chemische blootstelling** : zorg ervoor dat chemicaliën compatibel zijn met roestvrij staal wanneer u ze opslaat. Sommige chemicaliën kunnen corrosie of schade veroorzaken.
- Elektrische gevaren** : Als de kast in de buurt van elektrische apparatuur wordt gebruikt, zorg dan voor een goede aarding om elektrische schokken te voorkomen.
- Brandgevaar** : Houd brandbare materialen uit de buurt van de kast. Roestvrij staal geleidt warmte en kan brandgevaar opleveren als het aan hoge temperaturen wordt blootgesteld.

Naleving

Dit product voldoet aan Verordening (EU) 2023/988 betreffende algemene productveiligheid en voldoet daarmee aan de noodzakelijke veiligheidsnormen voor consumentenproducten.

Montagetekeningen vindt u aan het einde van de handleiding.



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	Arbeidsskap i rustfritt stål					
Modell	RCAT-100/80	RCAT-120/80	RCAT-160/80	RCAT-180/80	RCAT-200/80	RCAT-140/80
Vektbærende kapasitet opp til: [kg]	500					
Mål [bredde x dybde x høyde; mm].	800 x 1000 x 870	800 x 1200 x 870	800 x 1600 x 870	800 x 1800 x 870	800 x 2000 x 870	800 x 1400 x 870
Vekt [kg]	45	47	49	51	53	48

Tiltenkt bruk

Arbeidsskapet i rustfritt stål er designet for bruk i restauranter, kantiner, hoteller, bakerier eller storkjøkken. Det gir en slitesterk og hygienisk overflate for ulike oppgaver, inkludert matlaging, kjemisk håndtering og generell lagring. Skapet er motstandsdyktig mot korrosjon, lett å rengjøre og egnet for miljøer som krever høye standarder for renslighet.

Installasjon

- Utpakking** : Ta skapet forsiktig ut av emballasjen. Inspiser for eventuelle skader.
- Plassering** : Plasser skapet på en flat, stabil overflate. Sørg for at den er vannrett for å forhindre at den tipper.

Bruk

- Lasting** : Fordel vekten jevnt over hyllene. Ikke overskrid den maksimale lastekapasiteten spesifisert av produsenten.
- Rengjøring** : Bruk milde rengjøringsmidler og vann for å rengjøre overflatene. Unngå skurende rengjøringsmidler som kan ripe det rustfrie stålet.
- Vedlikehold** : Kontroller regelmessig for tegn på slitasje eller skade. Stram til eventuelle løse skruer eller bolter.

Farer og risikoer

- Skarpe kanter** : Vær forsiktig med skarpe kanter under installasjon og bruk. Bruk vernehansker for å unngå kutt.
- Tung belastning** : Ikke overbelast hyller. For høy vekt kan føre til at skapet tipper eller at hyller kollapser.
- Kjemisk eksponering** : Ved lagring av kjemikalier, sørg for at de er kompatible med rustfritt stål. Noen kjemikalier kan forårsake korrosjon eller skade.
- Elektriske farer** : Hvis skapet brukes i nærheten av elektrisk utstyr, sørg for riktig jording for å forhindre elektrisk støt.
- Brannrisiko** : Hold brennbare materialer unna skapet. Rustfritt stål kan lede varme og kan utgjøre en brannfare hvis det utsettes for høye temperaturer.

Overholdelse

Dette produktet er i samsvar med forordning (EU) 2023/988 om generell produktsikkerhet, og sikrer at det oppfyller de nødvendige sikkerhetsstandardene for forbrukerprodukter.

Monteringstegninger finner du på slutten av manualen.



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	Arbets-skåp i rostfritt stål					
Modell	RCAT-100/80	RCAT-120/80	RCAT-160/80	RCAT-180/80	RCAT-200/80	RCAT-140/80
Viktbärande kapacitet upp till: [kg]	500					
Mått [bredd x djup x höjd; mm]	800 x 1000 x 870	800 x 1200 x 870	800 x 1600 x 870	800 x 1800 x 870	800 x 2000 x 870	800 x 1400 x 870
Vikt [kg]	45	47	49	51	53	48

Avsedd användning

Arbets-skåpet i rostfritt stål är designat för användning i restauranger, matsalar, hotell, bagerier eller storkök. Det ger en hållbar och hygienisk yta för olika uppgifter, inklusive matlagning, kemikaliehantering och allmän förvaring. Skåpet är motståndskraftigt mot korrosion, lätt att rengöra och lämpar sig för miljöer som kräver höga krav på renlighet.

Installation

- Uppackning** : Ta försiktigt ut skåpet ur förpackningen. Inspektera för eventuella skador.
- Placering** : Placera skåpet på en plan, stabil yta. Se till att den är vågrätt för att förhindra att den tippar.

Användning

- Lastning** : Fördela vikten jämnt över hyllorna. Överskrid inte den maximala lastkapaciteten som anges av tillverkaren.
- Rengöring** : Använd milda rengöringsmedel och vatten för att rengöra ytorna. Undvik slipande rengöringsmedel som kan repa det rostfria stålet.
- Underhåll** : Kontrollera regelbundet efter tecken på slitage eller skador. Dra åt eventuella lösa skruvar eller bultar.

Faror och risker

- Skarpa kanter** : Var försiktig med skarpa kanter under installation och användning. Använd skyddshandskar för att undvika skärsår.
- Tung last** : Överbelasta inte hyllor. Övervikt kan göra att skåpet tippar eller att hyllor kollapsar.
- Kemisk exponering** : Vid förvaring av kemikalier, se till att de är kompatibla med rostfritt stål. Vissa kemikalier kan orsaka korrosion eller skada.
- Elektriska faror** : Om skåpet används nära elektrisk utrustning, se till att det är ordentligt jordat för att förhindra elektriska stötar.
- Brandrisk** : Håll brandfarliga material borta från skåpet. Rostfritt stål kan leda värme och kan utgöra en brandrisk om det utsätts för höga temperaturer.

Efterlevnad

Denna produkt följer förordning (EU) 2023/988 om allmän produktsäkerhet, vilket säkerställer att den uppfyller de nödvändiga säkerhetsstandarderna för konsumentprodukter.

Monteringsritningar finns i slutet av manualen.



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	Armário de trabalho em aço inoxidável					
Modelo	RCAT-100/80	RCAT-120/80	RCAT-160/80	RCAT-180/80	RCAT-200/80	RCAT-140/80
Capacidade de carga até: [kg]	500					
Dimensões [largura x profundidade x altura; mm]	800 x 1000 x 870	800 x 1200 x 870	800 x 1600 x 870	800 x 1800 x 870	800 x 2000 x 870	800 x 1400 x 870
Peso [kg]	45	47	49	51	53	48

Uso pretendido

O armário de trabalho de aço inoxidável foi projetado para uso em restaurantes, cantinas, hotéis, padarias ou cozinhas grandes. Ela fornece uma superfície durável e higiênica para diversas tarefas, incluindo preparação de alimentos, manuseio de produtos químicos e armazenamento em geral. O gabinete é resistente à corrosão, fácil de limpar e adequado para ambientes que exigem altos padrões de limpeza.

Instalação

- Desembalagem** : Retire cuidadosamente o gabinete da embalagem. Inspeção para verificar se há danos.
- Colocação** : Posicione o gabinete em uma superfície plana e estável. Certifique-se de que esteja nivelado para evitar tombamento.

Utilização

- Carregamento** : Distribua o peso uniformemente nas prateleiras. Não exceda a capacidade máxima de carga especificada pelo fabricante.
- Limpeza** : Use detergentes suaves e água para limpar as superfícies. Evite produtos de limpeza abrasivos que podem arranhar o aço inoxidável.
- Manutenção** : Verifique regularmente se há sinais de desgaste ou danos. Aperte todos os parafusos ou porcas soltos.

Perigos e Riscos

- Bordas afiadas** : tenha cuidado com bordas afiadas durante a instalação e o uso. Use luvas de proteção para evitar cortes.
- Cargas pesadas** : não sobrecarregue as prateleiras. Peso excessivo pode fazer com que o armário tombe ou as prateleiras desmoronem.
- Exposição química** : Ao armazenar produtos químicos, certifique-se de que eles sejam compatíveis com aço inoxidável. Alguns produtos químicos podem causar corrosão ou danos.
- Riscos elétricos** : se o gabinete for usado perto de equipamentos elétricos, garanta o aterramento adequado para evitar choques elétricos.
- Risco de incêndio** : mantenha materiais inflamáveis longe do gabinete. O aço inoxidável pode conduzir calor e pode representar risco de incêndio se exposto a altas temperaturas.

Conformidade

Este produto está em conformidade com o Regulamento (UE) 2023/988 sobre segurança geral de produtos, garantindo que atende aos padrões de segurança necessários para produtos de consumo.

Os desenhos de montagem podem ser encontrados no final do manual.



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	Pracovná skrinka z nehrdzavejúcej ocele					
Model	RCAT-100/80	RCAT-120/80	RCAT-160/80	RCAT-180/80	RCAT-200/80	RCAT-140/80
Nosnosť do: [kg]	500					
Rozmery [šírka x hĺbka x výška; mm]	800 x 1000 x 870	800 x 1200 x 870	800 x 1600 x 870	800 x 1800 x 870	800 x 2000 x 870	800 x 1400 x 870
Hmotnosť [kg]	45	47	49	51	53	48

Zamýšľané použitie

Nerezová pracovná skrinka je určená pre použitie v reštauráciách, jedálňach, hoteloch, pekárňach alebo veľkých kuchyniach. Poskytuje odolný a hygienický povrch pre rôzne úlohy vrátane prípravy jedla, manipulácie s chemikáliami a všeobecného skladovania. Skriňa je odolná voči korózii, ľahko sa čistí a je vhodná do prostredia vyžadujúceho vysoký štandard čistoty.

Inštalácia

- Vybalenie** : Opatrne vyberte skrinku z obalu. Skontrolujte, či nedošlo k poškodeniu.
- Umiestnenie** : Umiestnite skrinku na rovný a stabilný povrch. Uistite sa, že je vo vodorovnej polohe, aby ste zabránili prevráteniu.

Prevádzka

- Nakladanie** : Váhu rozložte rovnomerne medzi police. Neprekračujte maximálnu nosnosť udávanú výrobcom.
- Čistenie** : Na čistenie povrchov používajte jemné čistiace prostriedky a vodu. Vyhnite sa abrazívnym čistiacim prostriedkom, ktoré môžu nerezovú oceľ poškriabať.
- Údržba** : Pravidelne kontrolujte známky opotrebovania alebo poškodenia. Utiahnite všetky uvoľnené skrutky alebo skrutky.

Riziká a riziká

- Ostré hrany** : Počas inštalácie a používania dávajte pozor na ostré hrany. Noste ochranné rukavice, aby ste sa vyhli porezaniu.
- Veľké zaťaženie** : Nepreťažujte police. Nadmerná hmotnosť môže spôsobiť prevrátenie skrinky alebo zrútenie políc.
- Chemické vystavenie** : Pri skladovaní chemikálií sa uistite, že sú kompatibilné s nehrdzavejúcou oceľou. Niektoré chemikálie môžu spôsobiť koróziu alebo poškodenie.
- Elektrické riziká** : Ak sa skrinka používa v blízkosti elektrického zariadenia, zaistite správne uzemnenie, aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom.
- Nebezpečenstvo požiaru** : Horľavé materiály držte ďalej od skrinky. Nerezová oceľ môže viesť teplo a môže predstavovať riziko požiaru, ak je vystavená vysokým teplotám.

Súlady

Tento výrobok je v súlade s nariadením (EÚ) 2023/988 o všeobecnej bezpečnosti výrobkov, čo zaručuje, že spĺňa potrebné bezpečnostné normy pre spotrebné výrobky.

Montážne výkresy nájdete na konci návodu.



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 някакви 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	Работен шкаф от неръждаема стомана					
Модел	RCAT-100/80	RCAT-120/80	RCAT-160/80	RCAT-180/80	RCAT-200/80	RCAT-140/80
Капацитет на натоварване до: [kg]	500					
Размери [ширина x дълбочина x височина; mm]	800 x 1000 x 870	800 x 1200 x 870	800 x 1600 x 870	800 x 1800 x 870	800 x 2000 x 870	800 x 1400 x 870
Тегло [kg]	45	47	49	51	53	48

Употреба по предназначение

Работният шкаф от неръждаема стомана е предназначен за използване в ресторанти, столове, хотели, пекарни или големи кухни. Осигурява издръжлива и хигиенична повърхност за различни задачи, включително приготвяне на храна, боравене с химикали и общо съхранение. Шкафът е устойчив на корозия, лесен за почистване и подходящ за среди, изискващи високи стандарти за чистота.

Монтаж

- Разопаковане** : Внимателно извадете кутията от опаковката. Проверете за повреди.
- Поставяне** : Поставете шкафа върху равна, стабилна повърхност. Уверете се, че е нивелиран, за да предотвратите преобръщане.

Операция

- Зареждане** : Разпределете теглото равномерно между рафтовете. Не превишавайте максималната товарносимост, посочена от производителя.
- Почистване** : Използвайте меки препарати и вода за почистване на повърхностите. Избягвайте абразивни почистващи препарати, които могат да надраскат неръждаемата стомана.
- Поддръжка** : Проверявайте редовно за признаци на износване или повреда. Затегнете всички разхлабени винтове или болтове.

Опасности и рискове

- Остри ръбове** : Внимавайте с острите ръбове по време на монтажа и употребата. Носете защитни ръкавици, за да избегнете порязвания.
- Тежки товари** : Не претоварвайте рафтовете. Прекомерното тегло може да доведе до преобръщане на шкафа или срутване на рафтовете.
- Излагане на химикали** : Когато съхранявате химикали, уверете се, че са съвместими с неръждаема стомана. Някои химикали могат да причинят корозия или повреда.
- Електрически опасности** : Ако шкафът се използва в близост до електрическо оборудване, осигурете правилно заземяване, за да предотвратите електрически удари.
- Риск от пожар** : Дръжте запалими материали далече от шкафа. Неръждаемата стомана може да провежда топлина и може да представлява риск от пожар, ако е изложена на високи температури.

Съответствие

Този продукт е в съответствие с Регламент (ЕС) 2023/988 относно общата безопасност на продуктите, което гарантира, че отговаря на необходимите стандарти за безопасност за потребителски продукти.

Монтажните чертежи могат да бъдат намерени в края на ръководството.



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	Έπιπλο εργασίας από ανοξείδωτο χάλυβα					
Μοντέλο	RCAT-100/80	RCAT-120/80	RCAT-160/80	RCAT-180/80	RCAT-200/80	RCAT-140/80
Αντοχή βάρους έως: [kg]	500					
Διαστάσεις [πλάτος x βάθος x ύψος; mm]	800 x 1000 x 870	800 x 1200 x 870	800 x 1600 x 870	800 x 1800 x 870	800 x 2000 x 870	800 x 1400 x 870
Βάρος [kg]	45	47	49	51	53	48

Προβλεπόμενη χρήση

Το ντουλάπι εργασίας από ανοξείδωτο χάλυβα έχει σχεδιαστεί για χρήση σε εστιατόρια, καντίνες, ξενοδοχεία, αρτοποιεία ή μεγάλες κουζίνες. Παρέχει μια ανθεκτική και υγιεινή επιφάνεια για διάφορες εργασίες, συμπεριλαμβανομένης της προετοιμασίας τροφίμων, του χειρισμού χημικών και της γενικής αποθήκευσης. Το ντουλάπι είναι ανθεκτικό στη διάβρωση, καθαρίζεται εύκολα και είναι κατάλληλο για περιβάλλοντα που απαιτούν υψηλά πρότυπα καθαριότητας.

Εγκατάσταση

- Αποσυσκευασία :** Αφαιρέστε προσεκτικά το ντουλάπι από τη συσκευασία του. Επιθεωρήστε για τυχόν ζημιές.
- Τοποθέτηση :** Τοποθετήστε το ντουλάπι σε μια επίπεδη, σταθερή επιφάνεια. Βεβαιωθείτε ότι είναι επίπεδο για να αποφύγετε την ανατροπή.

Λειτουργία

- Φόρτωση :** Κατανείμτε το βάρος ομοιόμορφα στα ράφια. Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη χωρητικότητα φορτίου που καθορίζεται από τον κατασκευαστή.
- Καθαρισμός :** Χρησιμοποιήστε ήπια απορρυπαντικά και νερό για να καθαρίσετε τις επιφάνειες. Αποφύγετε τα λειαντικά καθαριστικά που μπορούν να γρατσουνίσουν τον ανοξείδωτο χάλυβα.
- Συντήρηση :** Ελέγχετε τακτικά για σημάδια φθοράς ή ζημιάς. Σφίξτε τυχόν χαλαρές βίδες ή μπουλόνια.

Κίνδυνοι και κίνδυνοι

- Αιχμηρές άκρες :** Προσέχετε τις αιχμηρές άκρες κατά την εγκατάσταση και τη χρήση. Φοράτε προστατευτικά γάντια για να αποφύγετε κοψίματα.
- Βαριά φορτία :** Μην υπερφορτώνετε τα ράφια. Το υπερβολικό βάρος μπορεί να προκαλέσει ανατροπή του ντουλαπιού ή κατάρρευση των ραφιών.
- Έκθεση σε χημικά :** Κατά την αποθήκευση χημικών ουσιών, βεβαιωθείτε ότι είναι συμβατά με ανοξείδωτο χάλυβα. Ορισμένες χημικές ουσίες μπορεί να προκαλέσουν διάβρωση ή ζημιά.
- Ηλεκτρικοί κίνδυνοι :** Εάν το ερμάριο χρησιμοποιείται κοντά σε ηλεκτρικό εξοπλισμό, βεβαιωθείτε ότι έχετε σωστή γείωση για την αποφυγή ηλεκτροπληξίας.
- Κίνδυνος πυρκαγιάς :** Κρατήστε τα εύφλεκτα υλικά μακριά από το ντουλάπι. Ο ανοξείδωτος χάλυβας μπορεί να μεταδώσει τη θερμότητα και μπορεί να δημιουργήσει κίνδυνο πυρκαγιάς εάν εκτεθεί σε υψηλές θερμοκρασίες.

Συμμόρφωση

Αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με τον Κανονισμό (ΕΕ) 2023/988 για τη γενική ασφάλεια των προϊόντων, διασφαλίζοντας ότι πληροί τα απαραίτητα πρότυπα ασφαλείας για καταναλωτικά προϊόντα.

Τα σχέδια συναρμολόγησης βρίσκονται στο τέλος του εγχειριδίου.



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	Radni ormar od nehrđajućeg čelika					
Model	RCAT-100/80	RCAT-120/80	RCAT-160/80	RCAT-180/80	RCAT-200/80	RCAT-140/80
Nosivost do: [kg]	500					
Dimenzije [širina x dubina x visina; mm]	800 x 1000 x 870	800 x 1200 x 870	800 x 1600 x 870	800 x 1800 x 870	800 x 2000 x 870	800 x 1400 x 870
Težina [kg]	45	47	49	51	53	48

Namjena

Radni ormarić od nehrđajućeg čelika dizajniran je za korištenje u restoranima, kantinama, hotelima, pekarnicama ili velikim kuhinjama. Pruža izdržljivu i higijensku površinu za razne zadatke, uključujući pripremu hrane, rukovanje kemikalijama i općenito skladištenje. Kućište je otporno na koroziju, lako se čisti i pogodno za okruženja koja zahtijevaju visoke standarde čistoće.

Montaža

- Raspakiranje** : Pažljivo izvadite kućište iz pakiranja. Pregledajte ima li oštećenja.
- Postavljanje** : Postavite ormarić na ravnu, stabilnu površinu. Uvjerite se da je u ravnini kako biste spriječili prevrtanje.

Operacija

- Punjenje** : Ravnomjerno rasporedite težinu po policama. Nemojte prekoračiti maksimalnu nosivost koju je naveo proizvođač.
- Čišćenje** : Koristite blage deterdžente i vodu za čišćenje površina. Izbjegavajte abrazivna sredstva za čišćenje koja mogu izgrebati nehrđajući čelik.
- Održavanje** : Redovito provjeravajte znakove istrošenosti ili oštećenja. Zategnite sve labave vijke.

Opasnosti i rizici

- Oštri rubovi** : Budite oprezni s oštrim rubovima tijekom instalacije i uporabe. Nosite zaštitne rukavice kako biste izbjegli posjekotine.
- Teška opterećenja** : Nemojte preoptereti police. Prekomjerna težina može uzrokovati prevrtanje ormarića ili urušavanje polica.
- Izloženost kemikalijama** : Prilikom skladištenja kemikalija provjerite jesu li kompatibilne s nehrđajućim čelikom. Neke kemikalije mogu uzrokovati koroziju ili oštećenja.
- Električne opasnosti** : Ako se ormarić koristi u blizini električne opreme, osigurajte odgovarajuće uzemljenje kako biste spriječili strujne udare.
- Opasnost od požara** : Držite zapaljive materijale dalje od kućišta. Nehrđajući čelik može provoditi toplinu i može predstavljati opasnost od požara ako je izložen visokim temperaturama.

Sukladnost

Ovaj je proizvod u skladu s Uredbom (EU) 2023/988 o općoj sigurnosti proizvoda, čime se osigurava da zadovoljava potrebne sigurnosne standarde za potrošačke proizvode.

Montažni crteži mogu se naći na kraju priručnika.



Šis vartotojo vadovas buvo išverstas naudojant mašininį vertimą. Dėjome visas pastangas, kad vertimas būtų tikslus, tačiau atminti, 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	Nerūdijančio plieno darbo spinta					
Modelis	RCAT-100/80	RCAT-120/80	RCAT-160/80	RCAT-180/80	RCAT-200/80	RCAT-140/80
Atlaikomoji galia iki: [kg]	500					
Matmenys [plotis x gylis x aukštis; mm]	800 x 1000 x 870	800 x 1200 x 870	800 x 1600 x 870	800 x 1800 x 870	800 x 2000 x 870	800 x 1400 x 870
Svoris [kg]	45	47	49	51	53	48

Naudojimas pagal paskirtį

Nerūdijančio plieno darbo spinta skirta naudoti restoranuose, valgyklose, viešbučiuose, kepyklėlėse ar didelėse virtuvėse. Tai patvarus ir higieniškas paviršius įvairioms užduotims, įskaitant maisto ruošimą, cheminių medžiagų tvarkymą ir bendrą sandėliavimą. Spintelė atspari korozijai, lengvai valoma ir tinkama aplinkai, kurioje reikalaujama aukštų švaros standartų.

Montavimas

- Išpakavimas** : Atsargiai išimkite korpusą iš pakuotės. Patikrinkite, ar nėra pažeidimų.
- Įdėjimas** : Padėkite spintelę ant lygaus, stabilaus paviršiaus. Įsitinkite, kad jis yra lygus, kad neapvirstų.

Operacija

- Pakrovimas** : Tolygiai paskirstykite svorį tarp lentynų. Neviršykite gamintojo nurodytos didžiausios keliamosios galios.
- Valymas** : paviršiams valyti naudokite švelnius ploviklius ir vandenį. Venkite abrazyvinių valiklių, kurie gali subraižyti nerūdijantį plieną.
- Priežiūra** : Reguliariai tikrinkite, ar nėra nusidėvėjimo ar pažeidimo požymių. Priveržkite visus atsilaisvinusius varžtus ar varžtus.

Pavojai ir pavojai

- Aštrūs kraštai** : Montuodami ir naudodami būkite atsargūs dėl aštrių briaunų. Mūvėkite apsaugines pirštines, kad išvengtumėte įpjovimų.
- Sunkios apkrovos** : neperkraukite lentynų. Dėl per didelio svorio spintelė gali apvirsti arba sugriūti.
- Cheminis poveikis** : Laikydami chemines medžiagas įsitinkite, kad jos yra suderinamos su nerūdijančiu plieniu. Kai kurios cheminės medžiagos gali sukelti koroziją arba žalą.
- Elektros pavojai** : jei spinta naudojama šalia elektros įrangos, užtikrinkite tinkamą įžeminimą, kad išvengtumėte elektros smūgių.
- Gaisro pavojus** : Degias medžiagas laikykite toliau nuo spintos. Nerūdijantis plienas gali praleisti šilumą ir gali kelti gaisro pavojų, jei jį veikia aukšta temperatūra.

Atitiktis

Šis gaminys atitinka Reglamentą (ES) 2023/988 dėl bendros gaminių saugos, užtikrinant, kad jis atitiktų būtinus vartojimo gaminių saugos standartus.

Surinkimo brėžinius rasite vadovo pabaigoje.



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	Dulap de lucru din oțel inoxidabil					
Model	RCAT-100/80	RCAT-120/80	RCAT-160/80	RCAT-180/80	RCAT-200/80	RCAT-140/80
Capacitate portantă până la: [kg]	500					
Dimensiuni [latime x adancime x inaltime; mm]	800 x 1000 x 870	800 x 1200 x 870	800 x 1600 x 870	800 x 1800 x 870	800 x 2000 x 870	800 x 1400 x 870
Greutate [kg]	45	47	49	51	53	48

Utilizare prevăzută

Dulapul de lucru din oțel inoxidabil este proiectat pentru utilizare în restaurante, cantine, hoteluri, brutării sau bucătării mari. Oferă o suprafață durabilă și igienă pentru diverse sarcini, inclusiv pregătirea alimentelor, manipularea substanțelor chimice și depozitarea generală. Dulapul este rezistent la coroziune, ușor de curățat și potrivit pentru medii care necesită standarde înalte de curățenie.

Instalare

- Despachetarea** : Scoateți cu grijă dulapul din ambalaj. Verificați pentru eventuale daune.
- Amplasare** : Poziționați dulapul pe o suprafață plană și stabilă. Asigurați-vă că este nivelat pentru a preveni răsturnarea.

Operațiunea

- Încărcare** : Distribuți greutatea uniform pe rafturi. Nu depășiți capacitatea maximă de încărcare specificată de producător.
- Curățare** : Folosiți detergenți blânzi și apă pentru a curăța suprafețele. Evitați agenții de curățare abrazivi care pot zgâria oțelul inoxidabil.
- Întreținere** : Verificați regulat pentru semne de uzură sau deteriorare. Strângeți orice șuruburi sau șuruburi slăbite.

Pericole și riscuri

- Margini ascuțite** : Aveți grijă la marginile ascuțite în timpul instalării și utilizării. Purtați mănuși de protecție pentru a evita tăieturile.
- Sarcini grele** : Nu supraîncărcați rafturile. Greutatea excesivă poate face ca dulapul să se răstoarne sau să se prăbușească rafturile.
- Expunere chimică** : Când depozitați substanțele chimice, asigurați-vă că acestea sunt compatibile cu oțelul inoxidabil. Unele substanțe chimice pot provoca coroziune sau deteriorare.
- Pericole electrice** : Dacă dulapul este folosit în apropierea echipamentelor electrice, asigurați-vă o împământare adecvată pentru a preveni șocurile electrice.
- Risc de incendiu** : Țineți materialele inflamabile departe de dulap. Oțelul inoxidabil poate conduce căldura și poate prezenta un risc de incendiu dacă este expus la temperaturi ridicate.

Conformitate

Acest produs respectă Regulamentul (UE) 2023/988 privind siguranța generală a produselor, asigurându-se că îndeplinește standardele de siguranță necesare pentru produsele de larg consum.

Desenele de asamblare pot fi găsite la sfârșitul manualului.



Ta uporabniški priročnik je bil preveden s strojnimi 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 angleško različico 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	Delovna omara iz nerjavečega jekla					
Model	RCAT-100/80	RCAT-120/80	RCAT-160/80	RCAT-180/80	RCAT-200/80	RCAT-140/80
Nosilnost do: [kg]	500					
Mere [širina x globina x višina; mm]	800 x 1000 x 870	800 x 1200 x 870	800 x 1600 x 870	800 x 1800 x 870	800 x 2000 x 870	800 x 1400 x 870
Teža [kg]	45	47	49	51	53	48

Predvidena uporaba

Delovna omara iz nerjavečega jekla je zasnovana za uporabo v restavracijah, menzah, hotelih, pekarnah ali velikih kuhinjah. Zagotavlja trajno in higiensko površino za različne naloge, vključno s pripravo hrane, ravnanjem s kemikalijami in splošnim shranjevanjem. Omara je odporna proti koroziji, enostavna za čiščenje in primerna za okolja, ki zahtevajo visoke standarde čistoče.

Namestitev

- Razpakiranje** : Previdno vzemite ohišje iz embalaže. Preglejte morebitne poškodbe.
- Namestitev** : Postavite omarico na ravno, stabilno površino. Prepričajte se, da je raven, da preprečite prevrnitev.

Delovanje

- Nalaganje** : Težo enakomerno porazdelite po policah. Ne prekoračite največje nosilnosti, ki jo je določil proizvajalec.
- Čiščenje** : Za čiščenje površin uporabljajte blaga čistila in vodo. Izogibajte se abrazivnim čistilom, ki lahko opraskajo nerjavno jeklo.
- Vzdrževanje** : Redno preverjajte znake obrabe ali poškodbe. Zategnite morebitne ohlapne vijake ali vijake.

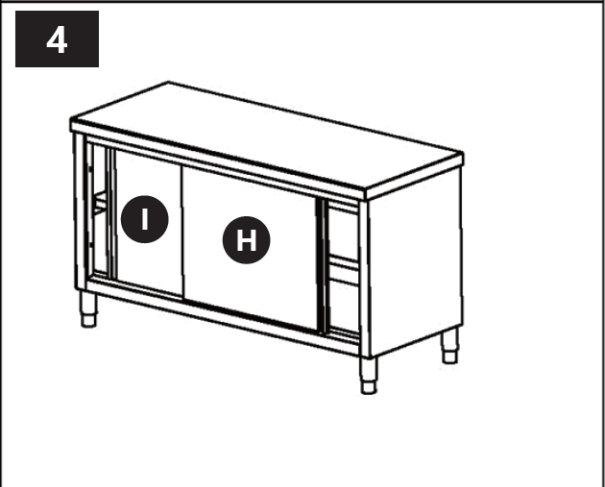
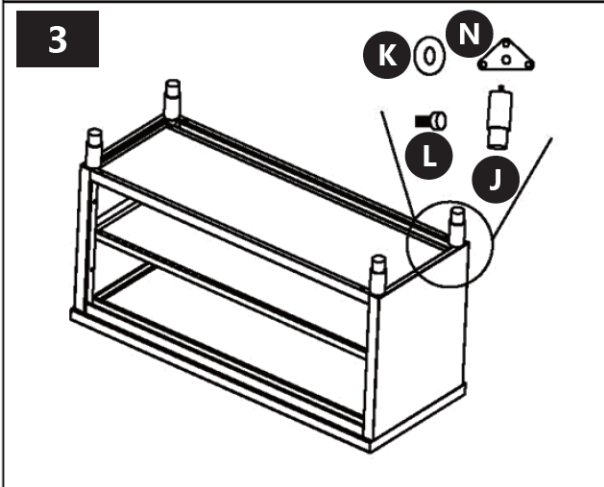
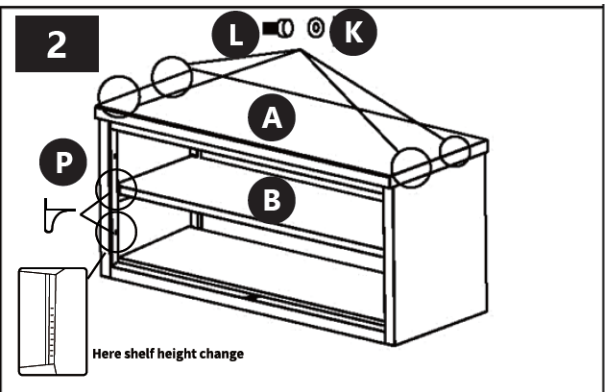
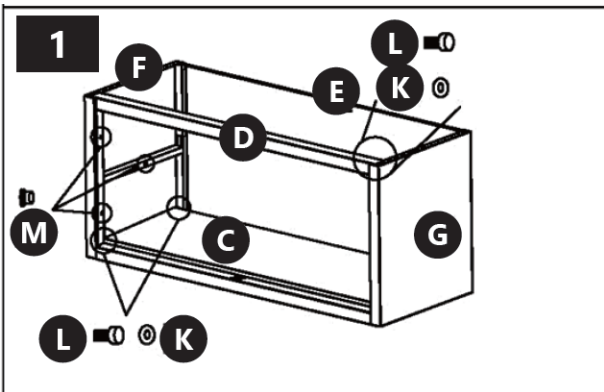
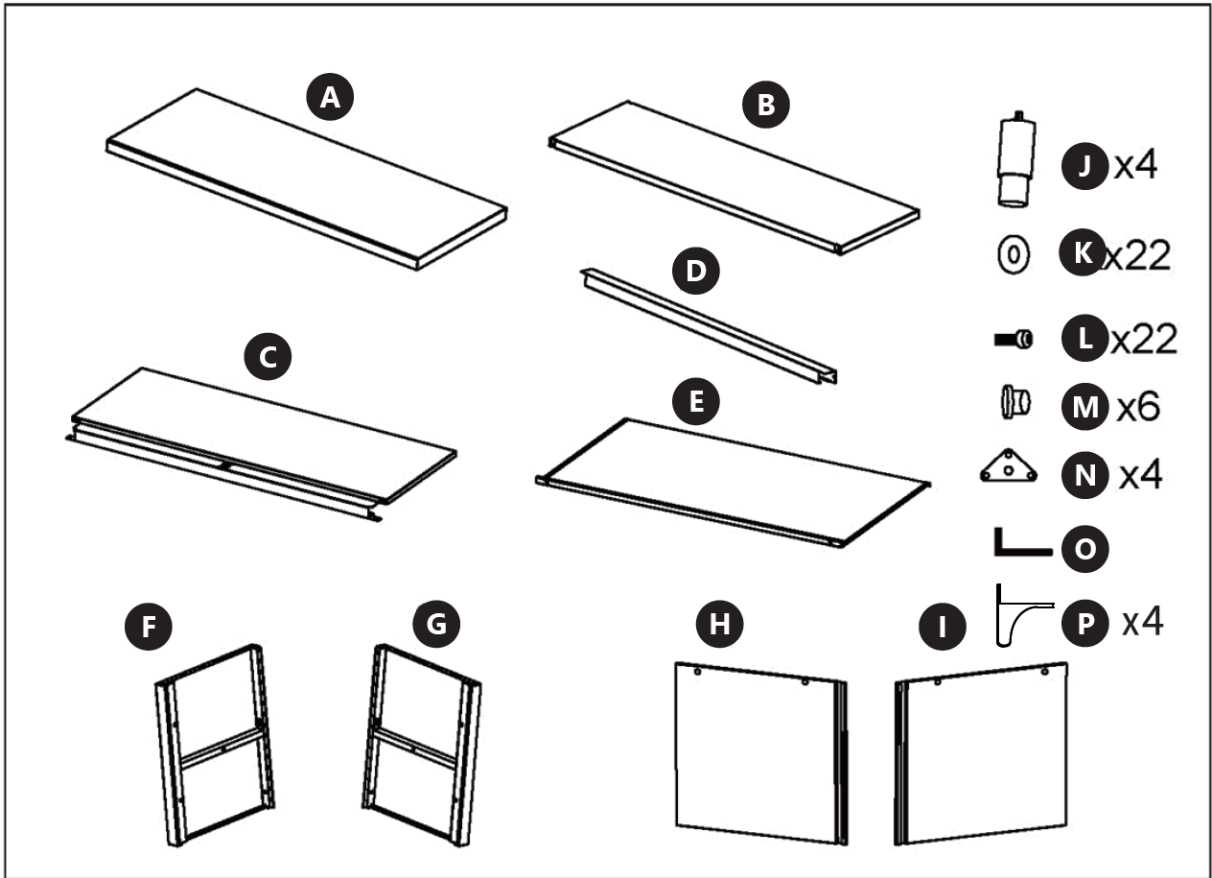
Nevarnosti in tveganja

- Ostri robovi** : med namestitvijo in uporabo bodite previdni pri ostrih robovih. Nosite zaščitne rokavice, da preprečite ureznine.
- Težke obremenitve** : Ne preobremenjujte polic. Prekomerna teža lahko povzroči prevrnitev omarice ali zrušitev polic.
- Izpostavljenost kemikalijam** : Pri shranjevanju kemikalij se prepričajte, da so združljive z nerjavim jeklom. Nekatere kemikalije lahko povzročijo korozijo ali poškodbe.
- Električne nevarnosti** : Če omarico uporabljate v bližini električne opreme, poskrbite za ustrezno ozemljitev, da preprečite električne udare.
- Nevarnost požara** : Vnetljivih materialov hranite proč od omarice. Nerjavno jeklo lahko prevaja toploto in lahko predstavlja nevarnost požara, če je izpostavljeno visokim temperaturam.

Skladnost

Ta izdelek je v skladu z Uredbo (EU) 2023/988 o splošni varnosti izdelkov, kar zagotavlja, da izpolnjuje potrebne varnostne standarde za potrošniške izdelke.

Montažne risbe najdete na koncu priročnika.



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