ROYAL
catering

BEDIENUNGSANLEITUNG
SCHOKOLADEN TEMPERIERGERÄT

USER MANUAL
CHOCOLATE MELTER

INSTRUKCJA OBSŁUGI
PODGRZEWACZ DO CZEKOLADY
(„SUCHY“ BAIN MARIE)

NÁVOD K POUŽITÍ
OHŘÍVAČ ČOKOLÁDY
(„SUCHÝ“ BAIN MARIE)

ISTRUZIONI D‘USO
MACCHINA TEMPERATRICE PER CIOCCOLATO

MODE D’EMPLOI
TEMPÉREUSE À CHOCOLAT

INSTRUCCIONES DE USO
MÁQUINA PARA TEMPLAR CHOCOLATE



- **RCCM**-250-2GN

ROYAL
catering

Inhalt | Content | Treść | Obsah | Contenu | Contenuto | Contenido

Deutsch 3

English 6

Polski 9

Česky 12

Français 15

Italiano 18

Español 21

Vielen Dank, dass Sie sich zum Kauf dieses Qualitätsproduktes entschieden haben!

SICHERHEITSHINWEISE

Allgemeine Sicherheitshinweise bei der Benutzung von Elektrogeräten:

Um das Verletzungsrisiko durch Feuer oder Stromschlag zu minimieren, bitten wir Sie stets einige grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu treffen, wenn Sie dieses Gerät verwenden. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig und vergewissern Sie sich, dass keine Fragen offen bleiben. Bewahren Sie diese Betriebsanleitung bitte sorgfältig in der Nähe des Produktes auf, um bei Fragen auch später noch einmal nachschlagen zu können. Verwenden Sie immer einen geerdeten Stromanschluss mit der richtigen Netzspannung (s. Anleitung oder Typenschild)! Falls Sie Zweifel haben, ob der Anschluss geerdet ist, lassen Sie ihn durch einen qualifizierten Fachmann überprüfen. Benützen Sie niemals ein defektes Stromkabel! Öffnen Sie dieses Gerät nicht in feuchter oder nasser Umgebung, genauso wenig mit nassen oder feuchten Händen, außerdem sollten sie die warme Theke vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Betreiben Sie das Gerät immer an einem geschützten Ort, sodass niemand auf Kabel treten, über sie fallen und/ oder sie beschädigen kann. Sorgen Sie darüber hinaus für ausreichende Luftzirkulation, wodurch sie die Kühlung des Gerätes verbessern und gleichzeitig Wärmestaus vermeiden. Ziehen Sie vor der Reinigung dieses Gerätes den Netzstecker und benutzen Sie zur Reinigung nur ein feuchtes Tuch. Vermeiden Sie den Einsatz von Putzmitteln (nutzen Sie z.B. Essig) und achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Gerät eindringt, bzw. darin verbleibt. Das Innere dieses Gerätes enthält keine durch Benutzer zu wartende Teile. Überlassen Sie Wartung, Abgleich und Reparatur qualifiziertem Fachpersonal. Im Falle eines Fremdeingriffs erlischt die Gewährleistung!

Schokoladen-Temperiergerät ist ein besonderes Gerät, in dem ein digitaler Temperaturkontroller verwendet wurde. Das ermöglicht präzise Einstellung der Temperatur, sowie Aufrechterhaltung des gegebenen Werts. Dank der Verwendung einer dicken Heizplatte aus Aluminium, wird die Wärme unter den Behältern gleichmäßig erteilt, das verhindert das Entstehen von heißen Punkten, bei den Behältern und Lebensmitteln, die sich dort befinden.

TECHNISCHES DATENBLATT

Modell	RCCM-250-2GN
Spannung	AC 230V
Frequenz	50/60Hz
Power	250W
Maße	345*290*290mm
Gewicht	6kg
Heizbereich	1-100^{0}C

ANWENDUNGSGEBIET

Das Gerät wurde zum Schmelzen von Schokolade, Käse gedacht, man kann es auch zum Aufwärmen der Soßen benutzen.

FUNKTIONSWEISE

1. Stromstecker in die Steckdose stecken.
2. Das Gerät mit dem Hauptschalter einschalten, also auf die Position „I" einstellen.
3. Das Display schaltet ein.
4. die „Set" Taste an dem Temperaturdisplay drücken.
5. die Temperatur mit Hilfe von "∧" oder "∨" einstellen. Nach 1-3 Sekunden wird das Display wieder die aktuelle Gerättemperatur anzeigen.
6. Die orangene Kontrollleuchte geht an, und informiert, dass das Gerät heizen angefangen hat. Die Kontrollleuchte geht während des Aufwärmvorgangs an und aus – die eingestellte Temperatur wird aufrechterhalten.
7. Nach dem Abschluss der Arbeit, soll man das Gerät mit dem Hauptschalter ausschalten, in dem man ihn auf „0" einstellt.

BESCHREIBUNG



1. Hauptschalter
2. Heizkontrollleuchte
3. LED Display, das die aktuelle Temperatur anzeigt.



1. Tasten zur Einstellung der Temperatur
2. "Set" - Taste

REGELMÄSSIGE PRÜFUNG DES GERÄTES

Prüfen Sie regelmäßig, ob Elemente des Gerätes Beschädigungen aufweisen. Sollte dies der Fall sein, wenden Sie sich an Ihren Verkäufer, um Nachbesserungen vorzunehmen.

Was tun im Problemfall?

Kontaktieren Sie Ihren Verkäufer und bereiten Sie folgende Angaben vor:

- Rechnungs- und Seriennummer (letztere finden Sie auf dem Typenschild)
- Ggf. ein Foto des defekten Teils
- Ihr Servicemitarbeiter kann besser eingrenzen, worin das Problem besteht, wenn Sie es so präzise wie möglich beschreiben. Formulierungen wie z.B. „das Gerät heizt nicht" können missverständlich sein, und bedeuten, dass das Gerät zu wenig oder eben gar nicht heizt. Dies sind aber zwei verschiedene Fehlerursachen!
- Prüfen Sie mit Hilfe eines Thermometers, dass das Gerät die Temperatur in der Kabine richtig misst (Achtung: Stellen Sie das Thermostat nicht über die Messgrenze Ihres Thermometers ein!)
- Je detaillierter Ihre Angaben sind, umso schneller kann Ihnen geholfen werden!

ACHTUNG: Öffnen Sie niemals das Gerät ohne Rücksprache mit dem Kundenservice. Dies kann zu einem Garantieverlust führen!

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie den Netzstecker (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät nur mit einem leicht feuchten Tuch.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel.
- Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser!

Thank you for choosing this quality product by Royal Catering!

CAUTIONS

General safety information for the use of electrical devices:

To avoid injury from fire or electric shock, please ensure compliance with safety instructions when using this device. Please read the instruction carefully and make sure that you have understood it well. Keep the manual near the equipment to be able to read it at any time. Always use current sources connected to the ground and providing the necessary voltage (indicated on the label on the device). If you have any doubt, let an electrician check that your outlet is properly grounded. Never use a damaged power cable. Do not open the unit in damp or wet environment, or if you are wet yourself. Protect the unit of solar radiation. Use the device in a protected location to avoid damaging the equipment or endangering others. Make sure the device is able to cool and avoid placing it too close to other devices that produce heat. Before cleaning, disconnect it. Use a soft damp cloth for cleaning. Avoid using detergent and make sure that no liquid enters the unit. No internal element of this device needs to be maintained by the user. An opening of the device without our approval leads to a loss of warranty.

The dry well bain-marie is unique machine, using a digital controller that will give a more accurate temperature for storing food items at the required temperature. A range of 1 to 100^{0}C is available on the display setting. Having a solid thick aluminium bed will give a more even temperature under the pan and will stop hot spots on the warming of the pan and products inside.

THE BASIC PARAMETERS

Model	RCCM-250-2GN
Voltage	AC 230V
Frequency	50/60Hz
Power	250W
Dimension	345*290*290mm
Weight	6kg
Temperature range	1-100^{0}C

APPLICATION

Machine is intended for use with chocolate, cheese or sauces.

USE OF THE DEVICE

1. Plug in the device.
2. Turn on machine with power switch to "I".
3. Display will turn on.
4. First press the „Set" button on temperature display one time.
5. Press the "∧" or "∨" button to select your required temperature. After 1 to 3 seconds the display will revert back to actual temperature.
6. The orange light will come on when heating of the element. This will go on and off automatically during heating process.
7. When finished with the machine turn off with the red rocker switch to the "0" position.

THE CONSTRUCTION OF THE DEVICE



1. Power switch
2. Heating control lamp
3. LED display with temperature



1. buttons for setting the temperature
2. Set button

REGULAR CONTROL OF THE DEVICE

Control regularly that the device doesn´t present any damage. If it should be the case, please contact your customer service to solve the problem.

What to do in case of problem?
Please contact your customer service and join following information:

- Invoice number and serial number (the latest is to be found on the technical plate on the device)
- If relevant, a picture of the damaged, broken or defective part
- It will be easier for your customer service clerk to determinate the source of the problem if you make a detailed and precise description of the matter. A void formulations like "the device doesn´t heat", which may mean that it doesn´t heat enough or even not at all. Though, those two possibilities have a different causation!
- Check with a thermometer that the device measures the temperature within the cabin properly. (Caution: do not set the thermostat on a value exceeding the maximal value of your thermometer!)

The more detailed your information, the quicker the customer service will be able to answer your problem rapidly and efficiently!
CAUTION: Never open the device without the authorization of your customer service. This can lead to a loss of warranty!

CLEANING AND MAINTENANCE

- Pull the main plug (pull the plug, not the cable) and let the unit cool down.
- Clean the unit only with a damp cloth.
- Do not use any aggressive detergents.
- Never immerse the unit into water!

Dziękujemy, że zdecydowali się Państwo na zakup tego wysokiej jakości produktu!

ZALECENIA ODNOŚNIE BEZPIECZEŃSTWA

Ogólne zalecenia odnośnie bezpieczeństwa podczas użytkowania urządzeń elektrycznych:
W celu zminimalizowania ryzyka obrażeń na skutek działania ognia lub porażenia prądem prosimy Państwa o stałe przestrzeganie kilku podstawowych zasad bezpieczeństwa podczas użytkowania urządzenia. Prosimy o staranne przeczytanie niniejszej instrukcji użytkowania i upewnienie się, że znaleźli Państwo odpowiedzi na wszystkie pytania dotyczące tego urządzenia. Prosimy o staranne przechowywanie niniejszej instrukcji użytkowania w pobliżu produktu, aby w razie pojawienia się pytań można było do niej jeszcze raz powrócić również w późniejszym czasie. Prosimy zawsze stosować uziemione przyłącze prądu z prawidłowym napięciem sieciowym (patrz instrukcja lub tabliczka znamionowa)! W razie wątpliwości w odniesieniu do tego, czy przyłącze jest uziemione, prosimy zlecić sprawdzenie tego wykwalifikowanemu specjaliście. Nigdy nie należy stosować niesprawnego kabla zasilania! Urządzenia nie należy otwierać w wilgotnym lub mokrym miejscu ani też mokrymi lub wilgotnymi rękoma. Poza tym witrynę grzewczą należy chronić przed bezpośrednim promieniowaniem słonecznym. Urządzenie należy użytkować zawsze w bezpiecznym miejscu, tak aby nikt nie mógł nadepnąć na kabel, przewrócić się o niego i/lub uszkodzić go. Poza tym należy zadbać o wystarczającą cyrkulację powietrza, dzięki czemu poprawione zostanie chłodzenie urządzenia, a jednocześnie będzie można uniknąć spiętrzenia napływu ciepła. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyciągnąć wtyczkę sieciową, a do czyszczenia używać jedynie wilgotnej ściereczki. Należy unikać stosowania środków czyszczących (a zamiast nich używać np. octu) i uważać, aby jakakolwiek ciecz nie dostała się do urządzenia i/lub tam nie pozostała. W wnętrzu urządzenia nie znajdują się jakiekolwiek elementy, do konserwacji których zobowiązany jest użytkownik. Wykonanie prac związanych z konserwacją, wyregulowaniem i naprawą urządzenia należy zlecić wyspecjalizowanemu personelowi.
W przypadku napraw dokonywanych przez osoby trzecie gwarancja wygasa!

Podgrzewacz do czekolady jest wyjątkowym urządzeniem w którym zastosowano cyfrowy kontroler temperatury pozwalający na precyzyjne ustawienie temperatury oraz jej utrzymanie na zadanym poziomie. Dzięki zastosowaniu grubej aluminiowej płyty grzejnej, ciepło rozchodzi się równomiernie pod pojemnikami, co nie pozwala na wytwarzanie się gorących punktów w pojemnikach i produktach żywnościowych które tam się znajdują.

PARAMETRY TECHNICZNE

Model	RCCM-250-2GN
Napięcie	AC 230V
Częstotliwość	50/60Hz
Moc	250W
Wymiary	345*290*290mm
Waga	6kg
Zakres temperatur	1-100^{0}C

ZASTOSOWANIE

Urządzenie nadaje się do roztapiania czekolady, serów, można go również używać do podgrzewania sosów.

UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

1. Włączyć przewód zasilający do gniazdka.
2. Włączyć urządzenie włącznikiem głównym do pzoycji "I"
3. Wyświetlacz włączy się.
4. Nacisnąć raz przycisk „Set" na wyświetlaczu temperatury.
5. Ustawić temperaturę przy pomocy przycisków "∧" or "∨". Po około 1-3 sekundach wyświetlacz powróci do pokazywania aktualnej temperatury urządzenia.
6. Pomarańczowa lampka zacznie się świecić informując, że urządzenie zaczęło grzać. Lampka ta będzie się włączać i wyłączać automatycznie w trakcie procesu grzania – nastawiona temperatura będzie się utrzymywała.
7. Po skończonej pracy należy wyłączyć maszynę przyciskiem głównym do pozycji "0".

BUDOWA URZĄDZENIA



1. Włącznik główny
2. Lampka kontrolna grzania
3. Wyświetlacz LED pokazujący aktualną temperaturę

Rev. 08.12.2020

PL



1. przyciski do ustawiania temperatury
2. przycisk "Set"

REGULARNA KONTROLA URZĄDZENIA

Należy regularnie sprawdzać, czy elementy urządzenia nie są uszkodzone. Jeżeli elementy te będą uszkodzone, to należy zwrócić się do sprzedawcy z prośbą o ich naprawę.

Co należy zrobić w przypadku pojawienia się problemu?

Należy skontaktować się ze sprzedawcą i przygotować następujące dane:

- Numer faktury oraz numer seryjny (nr seryjny podany jest na tabliczce znamionowej).
- Ewentualnie zdjęcie niesprawnej części.
- Pracownik serwisu jest w stanie lepiej ocenić, na czym polega problem, jeżeli opiszą go Państwo w sposób tak precyzyjny, jak jest to tylko możliwe. Sformułowania, takie jak np. „urządzenie nie grzeje" mogą być dwuznaczne i oznaczają zarówno, że urządzenie grzeje za słabo lub w ogóle nie grzeje. Są to jednak dwie różne przyczyny usterek!

UWAGA: Nigdy nie wolno otwierać urządzenia bez konsultacji z serwisem klienta. Może to prowadzić do utraty gwarancji!

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka (należy ciągnąć za wtyczkę, a nie za kabel) i pozwolić, by urządzenie wystygło.
- Urządzenie należy czyścić tylko lekko zwilżoną ściereczką.
- Nie należy stosować żrących środków czystości.
- Nie należy zamaczać urządzenia w wodzie!

Děkujeme, že jste si zakoupili tento vysoce kvalitní výrobek!

BEZPEČNOSTNÍ DOPORUČENÍ

Obecná bezpečnostní doporučení při používání elektrických zařízení:

Abychom minimalizovali riziko zranění v důsledku požáru nebo úrazu elektrickým proudem, žádáme Vás, abyste při používání zařízení dodržovali některá základní bezpečnostní pravidla. Přečtěte si pozorně tento návod k použití a ujistěte se, že jste našli odpovědi na všechny Vaše dotazy týkající se tohoto zařízení. Uschovejte pečlivě tento návod k použití v blízkosti výrobku, abyste jej mohli v případě nejasností znovu použít. Vždy používejte uzemněné elektrické připojení se správným síťovým napětím (viz návod nebo typový štítek)! Pokud máte pochybnosti o tom, zda je připojení uzemněno, nechte jej zkontrolovat kvalifikovaným odborníkem. Nikdy nepoužívejte vadný napájecí kabel! Neotevírejte zařízení na vlhkém nebo mokrém místě či mokrýma nebo vlhkýma rukama. Místo ohřevu musí být navíc chráněno před přímým slunečním zářením. Zařízení vždy používejte na bezpečném místě, aby nikdo nemohl šlápnout na kabel, zakopnout o něj a/nebo jej poškodit. Kromě toho musí být zajištěna dostatečná cirkulace vzduchu, což zlepší chlazení zařízení a současně zabrání hromadění tepla. Před čištěním zařízení odpojte zástrčku ze zásuvky a k čištění používejte pouze vlhký hadřík. Nepoužívejte čisticí prostředky (místo nich použijte např. ocet) a dávejte pozor, aby do zařízení nevnikla žádná kapalina a/nebo tam nezůstala. Uvnitř zařízení nejsou žádné prvky, které by měl uživatel udržovat. Údržbu, seřizování a opravu zařízení svěřte odbornému personálu.

V případě oprav třetími stranami je záruka neplatná!

Ohřívač čokolády je jedinečné zařízení, ve kterém je použit digitální regulátor teploty, který umožňuje přesné nastavení teploty a její udržování na dané úrovni. Díky použití silné hliníkové varné desky se teplo rovnoměrně šíří pod nádobami, což zabraňuje tvorbě horkých míst v nádobách a potravinářských výrobcích, které se tam nacházejí.

TECHNICKÉ PARAMETRY

Model	RCCM-250-2GN
Napětí	AC 230V
Frekvence	50/60Hz
Napájení	250W
Rozměry	345*290*290mm
Hmotnost	6kg
Teplotní rozsah	1-100°C

POUŽITÍ

Zařízení je vhodné pro rozpuštění čokolády a sýrů, lze jej použít také k ohřevu omáček.

POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

1. Zapojte napájecí kabel do zásuvky.
2. Zapněte zařízení přepnutím hlavního vypínače do polohy „I“.
3. Rozsvítí se displej.
4. Stiskněte jednou tlačítko „Set“ na displeji teploty.
5. Nastavte teplotu pomocí tlačítek „^“ nebo „ˇ“. Po přibližně 1-3 sekundách se displej vrátí k zobrazení aktuální teploty zařízení.
6. Rozsvítí se oranžové světlo, což znamená, že zařízení začalo ohřívat. Toto světlo se během procesu ohřevu bude automaticky zapínat a vypínat - nastavená teplota bude udržována.
7. Po dokončení práce vypněte zařízení přepnutím hlavního vypínače do polohy „0“.

KONSTRUKCE ZAŘÍZENÍ



1. Hlavní vypínač
2. Kontrolka ohřevu
3. LED displej zobrazující aktuální teplotu



1. tlačítka pro nastavení teploty
2. tlačítko “Set”

PRAVIDELNÁ KONTROLA ZAŘÍZENÍ

Pravidelně kontrolujte, zda prvky zařízení nejsou poškozeny. Pokud jsou některé prvky poškozené, kontaktujte svého prodejce kvůli jejich opravě.

Jak postupovat v případě problému?

Obraťte se na prodejce a připravte si následující informace:

- Číslo faktury a sériové číslo (sériové číslo je uvedeno na typovém štítku).
- Fotografii vadné části - pokud je to možné.
- Servisní pracovník dokáže lépe posoudit, v čem je problém, pokud jej popíšete co nejpřesněji. Slova jako „zařízení neohřívá“ mohou být nejednoznačná a můžou znamenat, že zařízení ohřívá příliš málo nebo neohřívá vůbec. Jedná se však o dvě různé příčiny selhání!

POZNÁMKA: Nikdy neotvírejte zařízení bez konzultace se zákaznickým servisem.
To může vést ke ztrátě záruky!

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky (táhněte za zástrčku, nikoli za kabel) a nechte zařízení vychladnout.
- Zařízení čistěte pouze mírně navlhčeným hadříkem.
- Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky.
- Neponořujte zařízení do vody!

Merci d’avoir choisi la qualité Royal Catering!

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Consignes générales de sécurité pour l’utilisation des appareils électriques:

Afin de limiter le risque de blessures, de brûlures et d’électrocutions, il est recommandé d’observer constamment les consignes de sécurité et les instructions d’emploi lors de l’utilisation de ce produit. Veuillez lire attentivement cette notice avant.d’utiliser le produit, et assurez-vous d’avoir trouvé réponse à toutes vos questions. Conservez précieusement ce manuel à proximité de l’appareil, pour pouvoir le consulter en cas de besoin. La mise à la terre doit être effectuée correctement, et l’appareil doit pouvoir recevoir la tension adaptée à son fonctionnement (voir la plaque signalétique)! Si vous n’êtes pas certain(e) que le câble soit correctement relié à la terre, faites vérifier l’installation par un professionnel qualifié. N’utilisez jamais de câble défectueux!

N’utilisez pas l’appareil dans un environnement humide ni avec des mains mouillées, et protégez-le des rayons du soleil. Utilisez-le dans un espace protégé, afin que personne ne puisse marcher sur le câble et l’endommager. Assurez-vous que l’espace de travail soit bien aéré; une bonne circulation de l’air facilite le refroidissement du produit. Débranchez toujours l’appareil avant de procéder au nettoyage, et nettoyez-le avec un chiffon humide. Évitez d’utiliser des détergents (utilisez plutôt du vinaigre par exemple) et faites en sorte qu’aucun liquide ne pénètre à l’intérieur de l’appareil, ni ne reste dedans. La partie interne de l’appareil ne doit pas faire l’objet d’un entretien par l’utilisateur. L’entretien et la réparation doivent être confiés à une personne qualifiée. En cas d’intervention par un tiers non validée par le service client, la garantie cesse de courir!

La tempéreuse à chocolat dispose d’un système de contrôle digital de la température. Cela permet de régler, de contrôler et de maintenir la température de manière très précise. Grâce à sa plaque chauffante épaisse en aluminium, l’appareil répartit la chaleur de manière uniforme et évite l’apparition de zones plus/trop chaudes au fond de l’appareil.

FICHE TECHNIQUE

Modèle	RCCM-250-2GN
Alimentation	AC 230V
Fréquence	50/60Hz
Puissance	250W
Dimensions	345*290*290mm
Poids	6kg
Plage de température	1-100^{0}C

CHAMP D'APPLICATION

Cet appareil a été conçu pour faire fondre le chocolat et le fromage, et peut être utilisé pour réchauffer des sauces.

MODALITÉS DE FONCTIONNEMENT

1. Brancher l'appareil.
2. Actionner l'interrupteur en le positionnant sur "I" afin d'allumer l'appareil.
3. L'écran s'allume.
4. Appuyer sur la touche „Set" de l'écran de température.
5. Sélectionner la température à l'aide des touches "∧" et "∨". Après 1 à 3 secondes, L'écran affiche à nouveau la température actuelle de l'appareil.
6. Le voyant orange s'allume pour indiquer que l'appareil a commencé à chauffer. Le voyant de contrôle s'allume et s'éteint par intermitence pendant le fonctionnement de l'appareil, selon que la température souhaitée est atteinte ou non.
7. Une fois le travail fini, éteindre l'appareil en orientant l'interrupteur sur "0".

DESCRIPTION



1. Interrupteur principal
2. Voyant de contrôle du processus de chauffage
3. Écran LED (qui indique la température réelle de l'appareil)

Rev. 08.12.2020



1. Touches de réglage de la température
2. Touche "Set„

CONTRÔLE RÉGULIER DE L'APPAREIL

Vérifiez régulièrement qu'aucun élément de l'article ne soit endommagé. Si tel était le cas, adressez-vous à votre vendeur afin de rechercher une solution.

Que faire en cas de problème?
Contactez votre vendeur en lui fournissant les éléments suivants:

- Numéro de facture et de série (que vous trouverez sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Une photo de l'élément endommagé/défectueux.
- Essayez de décrire le problème rencontré de la manière la plus précise possible, afin d'aider le service client à vous proposer une solution adaptée. Les descriptions du type „l'appareil ne chauffe pas" peuvent s'avérer trop vague (l'appareil chauffe-til trop peu? pas du tout?) et donner lieux à des ambiguités et des incompréhensions.
- Vérifiez à l'aide d'un thermomètre que la température est correctement mesurée à l'intérieur de l'appareil (NB: ne réglez pas le thermostat au-delà de la température supportée par votre thermomètre!)
- Plus détaillées seront les informations que vous fournirez, plus nous serons à même de vous aider!

N.B.: N'ouvrez ni ne démontez jamais l'appareil sans l'accord de votre service client, sous risque de perdre la garantie.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil (en tirant sur la fiche et pas sur le câble) et laissez-le refroidir.
- Nettoyez-le uniquement avec un chiffon humide.
- N'utilisez aucun détergent fort ou corrosif.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau!

Grazie per aver scelto la qualita'dei nostri prodotti!

NORME DI SICUREZZA

Norme di sicurezza generali per l`utilizzo degli apparecchi elettrici:

Per minimizzare il rischio di ferite provocate da scottature o bruciature e da un riscaldamento eccessivo dell`apparecchio, si prega di osservare attentamente e rispettare le norme e procedure di sicurezza, prima dell`utilizzo. Leggere attentamente le istruzioni d`uso per comprendere l`esatto funzionamento dello strumento. Conservare attentamente le istruzioni del prodotto per poterle consultare in caso di necessita' . La messa a terra deve sempre essere effettuata correttamente e l`apparecchio deve ricevere la giusta quantita' di corrente vedi istruzioni o la targhetta illustrativa)!! Se non sapete se il cavo di messa a terra e' allacciato correttamente, fatelo controllare da un operaio specializzato

Non utilizzare mai un cavo difettoso! Non utilizzare l`apparecchio in ambienti umidi e non maneggiarlo con le mani bagnate o umide. Proteggere inoltre la teca calda dal contatto diretto coi raggi solari. Utilizzare l`apparecchio in un ambiente protetto e assicurarsi che nessuno possa inciampare su cavi e/o danneggiarlo. Fate in modo che ci sia una circolazione d`aria sufficiente, in quanto un ambiente areato migliora il raffreddamento dell`apparecchio. Prima di pulire l`apparecchio togliere il cavo di corrente dalla spina e pulirlo solo con un panno umido. Evitare l`utilizzo di detergenti (utilizzare per esempio l`aceto) e fare in modo che nessun liquido penetri all`interno dello strumento. La parte interna di questa apparecchiatura non deve essere manomessa da colui che la utilizza. Solo il personale qualificato puo` occuparsi della sua manutenzione e riparazione. In caso di intervento esterno da parte dell`utente, la garanzia non puo` essere utilizzata!

La macchina temperatrice per cioccolato possiede un dispositivo di controllo della temperatura. Cio' consente di impostare precisamente la temperatura e di mantenerla all`interno dei valori stabiliti. Tramite la piastra di riscaldamento spessa in alluminio, il calore sotto i contenitori è distribuito uniformemente e cio' impedisce che vi siano punti troppo caldi all`interno dell`apparecchio.

SCHEDA TECNICA

Modello	RCCM-250-2GN
Alimentazione	AC 230V
Frequenza	50/60Hz
Alimentazione	250W
Dimensioni	345*290*290mm
Peso	6kg
Range di temperatura	1-100^{0}C

CAMPO DI APPLICAZIONE

L'apparecchio e' stato progettato per sciogliere il cioccolato e i formaggi e puo` essere utilizzato anche per riscaldare le salse.

MODALITA' DI FUNZIONAMENTO

1. Inserire il cavo di corrente nella presa.
2. Accendere l`apparecchio tramite il pulsante di accensione e impostarlo alla posizione „I".
3. Il display si accende.
4. Premere il tasto „Set" presente sul display della temperatura ∧∨.
5. Impostare la temperatura tramite " " oppure " " " ". Dopo 1-3 secondi il display indichera' la temperatura dell`apparecchio.
6. La luce di controllo si illumina mostrando che l`apparecchio ha iniziato a riscaldarsi. La luce di controllo si accende e si spegne ad intermittenza durante la procedura di riscaldamento dell`apparecchio.
7. Una volta finito di utilizzare lo strumento, si prega di spegnerlo e impostarlo sullo 0.



1. Interruttore principale
2. Luce di controllo di riscaldamento
3. Display LED, indica la temperatura attuale.



1. Tasti per impostare la temperatura
2. “Set„ - Tasti

REGOLARE CONTROLLO DELL‘APPARECCHIO

Verificare regolarmente che gli elementi dell‘apparecchio non possiedano danni. In caso rileviate dei danni contattate il vostro venditore per effettuare le modifiche necessarie.

Cosa fare in caso si verifichino problemi?
Contattare il venditore e fornire i seguenti dati:

- Numero di fatturazione e numero di serie (li troverete sulla targhetta del dispositivo)
- Fornire una foto del pezzo difettoso
- Provvedete a descrivere il problema che avete riscontrato nel modo piu` preciso possibile in modo che il servizio clienti sia in grado di circoscrivere il problema e di risolverlo. Descrizioni del tipo „l‘apparecchio non riscalda “ possono essere ambigue e significare che l`apparecchio si riscalda troppo poco o che non si riscalda per niente. Queste sono tuttavia cause di due disfunzioni ben diverse dell`apparecchio!
- Verificare tramite un termometro che l`apparecchio misuri correttamente la temperatura nella cabina (NB: Non impostare il termostato ad un valore maggiore del limite massimo di misurazione del vostro termometro!)
- Piu` dettagliate sono le informazioni da voi fornite, maggiore e‘ l`aiuto che possiamo fornirvi!

N.B.: Non aprire o smontare mai l`apparecchio senza l`autorizzazione del servizio clienti.
Ciò può condurre ad una perdita della garanzia!

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Tirare la spina di alimentazione (tirare dalla spina, non dal cavo) e lasciare raffreddare l`apparecchio.
- Pulire l`apparecchio solo con un panno umido.
- Non utilizzare detergenti forti o corrosivi.
- Non immergere l‘apparecchio nell‘acqua!

¡Gracias por adquirir este producto de calidad!

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Indicaciones generales de seguridad al usar aparatos eléctricos:
Para reducir el riesgo de lesión por fuego o descarga eléctrica, le pedimos que tome siempre varias precauciones básicas de seguridad al utilizar este aparato. Por favor, lea atentamente este manual y asegúrese de que sus preguntas sean respondidas. Mantenga estas instrucciones de uso cerca del producto para poder utilizarlas más adelante de nuevo cuando surjan preguntas. ¡Utilice siempre una toma de corriente conectada a tierra con el voltaje correcto (ver instrucción o placa)! Si no está seguro de que la toma está conectada a tierra, deje que un técnico cualificado la revise. ¡Nunca utilice un cable de alimentación defectuoso! No abra este aparato en lugares húmedos o mojados, ni con las manos mojadas o húmedas, además debe proteger este dispositivo de la luz directa del sol. Utilice el aparato siempre en un lugar seguro para que nadie pueda pisar cables, caiga sobre ellos y/o los pueda dañar. Además debe asegurar de que haya suficiente circulación de aire, mejorando así el enfriamiento del aparato y evitando al mismo tiempo la acumulación de calor. Desenchufe este aparato antes de limpiarlo y el utilice para la limpieza sólo un paño húmedo. Evite el uso de productos de limpieza (utilice, por ejemplo, vinagre) y asegúrese de que no entre líquido en el aparato o que quede dentro. El interior de este aparato no contiene piezas de las que el usuario tenga que efectuar el mantenimiento. Deje que personal cualificado se encargue del mantenimiento, ajuste y la reparación. ¡En el caso de la intervención ajena, la garantía expira!
La máquina para templar chocolate es un dispositivo especial en el que se ha utilizado un controlador de temperatura digital. Esto permite el ajuste preciso de la temperatura, así como mantener el valor que se ha ajustado. Gracias a la utilización de una placa de calentamiento de aluminio gruesa, el calor bajo los recipientes se reparte de manera uniforme, lo que impide la formación de puntos calientes, en los recipientes y alimentos que se encuentran allí.

FICHA TÉCNICA

Modelo	RCCM-250-2GN
Voltaje	AC 230V
Frecuencia	50/60Hz
Energía	250W
Medidas	345*290*290mm
Peso	6kg
Margen de calentamiento	1-100^{0}C

ÁMBITO DE APLICACIÓN

El aparato ha sido diseñado para derretir chocolate y queso, también se puede utilizar para calentar salsas.

FUNCIONAMIENTO

1. Conectar el cable al enchufe.
2. Pulse el interruptor y póngalo en posición „I“ para encender el dispositivo.
3. La pantalla se enciende.
4. Apretar el botón „Set” en la pantalla para la temperatura ∧∨.
5. Ajustar la temperatura mediante “∧” o “∨”. Después de 1-3 segundos, la pantalla volverá a mostrar la temperatura actual del aparato.
6. La luz naranja se enciende e informa que el aparato ha comenzado a calentar. La luz indicadora se enciende y apaga mientras se calienta – la temperatura programada se mantiene.
7. Después de finalizar el trabajo se debe apagar el aparato con el interruptor principal, poniéndolo en el valor de „0“.

DESCRIPCIÓN



1. Interruptor principal
2. Luz indicadora de calentamiento
3. Pantalla LED que muestra la temperatura actual.



1. Botones para ajustar la temperatura
2. Botón “Set”

REVISIÓN PERIÓDICA DEL APARATO

Compruebe con regularidad si los elementos del aparato tienen daños. Si este es el caso, por favor, contacte con su vendedor para efectuar las reparaciones.

¿Qué hacer en caso de problemas?

Póngase en contacto con su vendedor y prepare la siguiente información:

- Si es necesario, una foto de la pieza defectuosa
- Su personal de servicio puede determinar mejor cuál es el problema, si lo describe lo más preciso posible. Las formulaciones tales como „el aparato no calienta“ pueden ser mal entendidas y significan que el aparato calienta poco o nada. ¡Sin embargo, estas son dos causas diferentes de error!
- Compruebe con un termómetro que el aparato mida correctamente la temperatura en el interior (Atención: no ajuste el termostato por encima del límite de medición de su termómetro).
- ¡Cuanto más detalladas sean sus indicaciones, más rápido se le podrá ayudar! ATENCIÓN: nunca abra el aparato sin consultar antes con el servicio al cliente. ¡Esto puede causar una pérdida de la garantía!

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Desconecte el cable de alimentación (tirando del conector, no del cable) y deje enfriar el aparato.
- Limpie el aparato sólo con un paño ligeramente húmedo.
- No utilice productos de limpieza abrasivos.
- ¡No sumerja el aparato en el agua!

Rev. 08.12.2020

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.de