ROYAL
catering

BEDIENUNGSANLEITUNG

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

FOOD DISPLAY SHOWCASE



- **RCHT**-850
- **RCHT**-1200

Deutsch 3

English 9

Polski 15

Česky 21

Français 27

Italiano 33

Español 39

PRODUKTNAME PRODUCT NAME NAZWA PRODUKTU NÁZEV VÝROBKU NOM DU PRODUIT NOME DEL PRODOTTO NOMBRE DEL PRODUCTO	WARME THEKE FOOD DISPLAY SHOWCASE WITRYNA GRZEWCZA OHŘÍVACÍ VITRÍNA BUFFET CHAUD VETRINA CALDA VITRINAS CALIENTES
MODELL PRODUCT MODEL MODEL PRODUKTU MODEL VÝROBKU MODÈLE MODELLO MODELO	RCHT-850 RCHT-1200
HERSTELLER MANUFACTURER PRODUCENT VÝROBCE FABRICANT PRODUTTORE FABRICANTE	EXPONDO POLSKA SP. Z O.O. SP. K.
ANSCHRIFT DES HERSTELLERS MANUFACTURER ADDRESS ADRES PRODUCENTA ADRESA VÝROBCE ADRESSE DU FABRICANT INDIRIZZO DEL PRODUTTORE DIRECCIÓN DEL FABRICANTE	UL. NOWY KISIELIN-INNOWACYJNA 7, 66-002 ZIELONA GÓRA | POLAND, EU

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!

Allgemeine Hinweise bei der Benutzung von unseren warmen Theken:

- Betriebsanweisung aufstellen und Beschäftigte über bestimmungsgemäßen Umgang mit der Theke unterweisen. Die Betriebsanweisung muss am Betriebsort jederzeit zugänglich sein.
- Ausreichende Luftzirkulation gewährleisten. Stellen Sie dazu das Gerät in einem Abstand von mehr als 10cm von Wänden oder andere Geräte und sorgen Sie im Nutzungsraum für ausreichende Lüftung
- Vergewissern Sie sich, dass sich nichts Entzündbares in der Nähe vom Gerät befindet.
- Die obere Seite des Gerätes nicht als Ablagefläche nutzen.
- Während der Erstbenutzung kann unter Umständen aus dem Gerätinneren etwas Rauch von den Heizelementen aufsteigen. Dies ist ein ganz normaler Vorgang, es sollte lediglich für eine entsprechende Lüftung gesorgt werden.
- Einige Teile dieses Gerätes können sehr warm werden. Um Verletzungen zu vermeiden, seien Sie beim Berühren dieser Flächen vorsichtig.
- Lebensmittel nicht direkt auf die Bodenplatte im Inneren des Geräts stellen, ausschließlich das Gestell sollte hierfür in genutzt werden.
- Die Speisen, und Gefäße, die mit diesem Gerät warmgehalten werden, können sehr heiß werden. Achten Sie auf entsprechende Schutzmaßnahmen (Schutzhandschuhe)
- Um das Gestell nicht zu beschädigen wird empfohlen, Besteck aus Holz zur Herausnahme der Speisen zu verwenden.
- Die Auffangschublade regelmäßig reinigen, damit sich kein Schmutz auf Dauer festsetzen kann.

TECHNISCHES DATENBLATT

Modell	RCHT-850	RCHT-1200
Spannung (V)	230	230
Leistung (W)	850	1200
Heizbereich (°C)	0-85	0-85
Material des Gehäuses	Edelstahl + gehärtetes Glas	Edelstahl + gehärtetes Glas
Material des Gestells	Edelstahl	Edelstahl
Maße der Ablageflächen (cm)	29x30x28	58x30x28
Abstand zw. zwei Ablageflächen (cm)	11	11
Reinigung	Herausnehmbare Auffangschublade	Herausnehmbare Auffangschublade
Abmessungen LxBxH (cm)	35,5x38x52	71x38x52
Maße mit Verpackung LxBxH (cm)	43x40x57	76x40x57
Gewicht (kg)	15	25,5
Gewicht mit Verpackung (kg)	16	27

LIEFERUMFANG
- Warme Theke
- 1x Gestell zur Ablage
- 1x Wasserbehälter gegen Austrocknung der Speisen
- 1x Auffangschublade zum Auffangen von Speiseresten

ANWENDUNGSGEBIET
- Die Heiße Theke ist nur zum Warmhalten von Speisen bestimmt.
- Die Heiße Theke nicht verwenden für:
  - das Aufwärmen zucker-, süßstoff-, säure-, laugen- oder alkoholhaltiger Flüssigkeiten;
  - das Aufwärmen und Erhitzen entzündlicher, gesundheitsschädlicher, sich leicht verflüchtigender oder ähnlicher Flüssigkeiten bzw. Stoffe.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

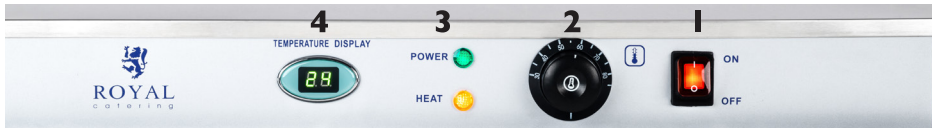
WIE FUNKTIONIERT DAS GERÄT – GRUNDPRINZIP

Zusammensetzung

Das Gerät besteht prinzipiell aus

1) einem ON/OFF-Schalter,
2) einem Thermostat zur Auswahl der Heiztemperatur,
3) zwei Kontrollleuchten (Grün für die Stromversorgung und orange für die Heizphase),
4) einer digitalen Temperaturanzeige, welche an einem Temperaturfühler in der Kabine verbunden ist
5) einer Heizspirale in der Geräteunterseite, welche durch das Thermostat gesteuert wird. Die elektrische Verbindung zwischen beiden Elemente verläuft durch die Eckstangen der Kabine.

Geräteoberseite



Geräteunterseite



FUNKTIONSWEISE

Die Messung der Temperatur in der Kabine erfolgt durch den Temperaturfühler in regelmäßigen Abständen. Dieses Messergebnis wird als Ist-Wert aufgenommen und mit der am Thermostat vom Benutzer eingestellten Betriebstemperatur verglichen (Soll-Wert).

- Ist der Ist-Wert kleiner als der Soll-Wert, erteilt das Thermostat den Befehl zu heizen.
- Ist der Ist-Wert gleich oder größer als der Soll-Wert, stoppt das Thermostat den Heizvorgang.

Unabhängig davon zeigt die Temperaturanzeige an, welche Temperatur in der Kabine herrscht, damit der Benutzer die erreichte Temperatur besser nachvollziehen sowie eine feinere Regulierung vornehmen kann.

BEDIENUNGSANLEITUNG

1. Stromstecker in die Steckdose stecken.
2. Gewünschte Temperatur am Thermostat auswählen.
3. ON/OFF-Schalter betätigen. Der Schalter leuchtet, und die grüne Leuchte geht an (nur bei dem Modell RCHT-1200).
4. Die orangene Leuchte geht an, die Heizspirale wird warm und heizt die Kabine auf.
5. Sie können nun den mit Wasser gefüllten Behälter in die Theke einlegen. Diese dient dazu, die entwickelte Wärme, die zum Trocknen der Speisen führt, durch Wasserdampf zu kompensieren.
6. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, geht die orangene Leuchte aus. Die Heizspirale hört auf zu heizen.
7. Sobald die Temperatur in der Kabine wieder abfällt, setzt das Thermostat automatisch wieder an: die orangene Leuchte geht wieder an, die Heizspirale beginnt erneut zu heizen.
8. Nach der Betriebszeit sollte Sie das Thermostat auf Null runtergedreht werden. Erst dann können Sie das Gerät mit der ON/OFF Taste einfach ausschalten.
9. Es wird generell empfohlen, das Gerät von der Stromzufuhr zu trennen, wenn es nicht betrieben wird.
10. Nehmen Sie nach Kühlung des Gerätes den Wasserbehälter sowie die Auffang schublade raus, und entleeren, bzw. reinigen Sie diese. Dies sollte nach jeder Benutzung erfolgen, um das Gerät in einem stets hygienisch einwandfreien Zustand zu halten.

11. Bei der weiteren Reinigung des Gerätes, achten Sie darauf, die elektronische Elemente vor Nässe, insb. Wasser zu schützen, um Kurzschlüsse und Stromschläge zu vermeiden. Ein imprägniertes Tuch reicht vollkommen, um das Gerät gründlich zu reinigen, wenn Sie es regelmäßig tun!
12. Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht benutzen und lagern, achten Sie auf die Lagerbedingungen. Die Luft sollte trocken sein, und das Gerät bei Möglichkeit abgedeckt, um Staubablagerungen im Inneren zu vermeiden.

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!
- Geben Sie stets den Zustand der Leuchten an, da dies die Diagnose erleichtert: Leuchtet der ON/OFF-Schalter, wenn dieser auf ON gekippt ist ? Geht die grüne Leuchte an , wenn Sie das Gerät einschalten? Geht die orangene Leuchte an, wenn Sie die Temperatur einstellen?
- 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!

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.

General safety information for the use of our food showcases:

- The user manual should be kept close to the device and should always be accessible for the users. Instruct your employees how to use the warming showcase properly.
- Make sure the hot air can circulate well and place the device more than 10cm away from walls and other electrical devices. Aerate well the working area.
- Do not place the device close to combustible materials.
- Do not put or stock anything on the device
- It may happen that by first use, the heating element produces a light smoke. This is absolutely normal. Simply check that the smoke can evaporate and that a good aeration is provided.
- Some parts of the device can get extremely hot. To avoid any injuries, be careful by every contact with the device.
- Do not place the food directly on the bottom plate of the device. Only use the metal tray to showcase your products.
- The meals and their recipients kept warm by the device can get really hot. Do not forget to use adapted protections (cooking gloves)
- In order not to damage the metallic tray, please use wooden cutlery to take out the food from the showcase.
- Clean regularly the collection tray to avoid a durable encrustation of dirt.

TECHNICAL DETAILS

Model	RCHT-850	RCHT-1200
Power supply (V)	230	230
Power (W)	850	1200
Heating range (°C)	0-85	0-85
Material of the cabin	Stainless steel + tempered glass	Stainless steel + tempered glass
Material of the display shelf	Stainless steel	Stainless steel
Dimensions of the display shelf (cm)	29x30x28	58x30x28
Distance between 2 trays of the display shelf (cm)	11	11
Cleaning	Removable collection tray	Removable collection tray

EN

Dimensions LxWxH (cm)	35.5x38x52	71x38x52
Shipping dimensions LxWxH (cm)	43x40x57	76x40x57
Weight (kg)	15	25.5
Shipping weight (kg)	16	27

CONTENT OF DELIVERY:

- Food display showcase
- 1x Display shelf
- 1x Water tray to prevent from the dessication of the meals
- 1x Crumbles collection tray

USAGE PURPOSE

- The food display showcase is exclusively designed to maintain meals hot.
- Do not use the showcase to:
  - warm up liquids containing sugar, sweeteners, acids, bases or alcohols.
  - warm or warm up flammable, noxious, particularly volatile, or any other toxic substances.

Any damage resulting from a non-conform use of the device is payable by the user.

PRINCIPLE OF OPERATION

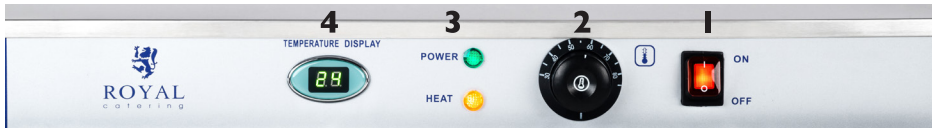
Assembly

The device is composed of:

1) An ON/OFF switch
2) A thermostat to regulate the temperature at the level wished.
3) Two control lights (green for the power supply and orange for the heating)
4) A digital display of the temperature measured by the sensor in the cabin itself
5) A heating element in the lower part of the device, which is controlled by the thermostat. The electric connection of both elements goes through the square tube at the corners of the device.

Rev. 13.04.2022

Upper part of the device



Lower part of the device



FUNCTIONING

The temperature measurement in the cabin is made at regular intervals. This information is transmitted to the thermostat as a current value, and gets compared to the value set by the user.

- If the current value is inferior to the set vlaue, the thermostat makes the device heat.
- If the current value is superior or equal to the set value, the thermostat stops the heating.

Regardless of this cycle, the digital display shows the ambiant temperature in the cabin, so that the user can compare it to the set value and adjust it more precisely in an easy way.

OPERATION

1. Plug in the device.
2. Regulate the thermostat on the chosen value.
3. Turn on the device. The ON/OFF knob lights up, as well as the green control light (only by the model RCHT-1200).
4. The orange light turns on, the heating element starts to heat and the temperature in the cabin raises little by little.
5. You can then insert the water tray in the showcase. The evaporating water compensates the dessication of the meals due to the heat developped by the device.
6. As soon as the set temperature is reached, the orange light turns off and the heating elements stops to heat.
7. As soon as the temperature in the cabin decreases, the thermostat reacts to it : the orange light turns on again and the heating bar restarts to heat.
8. After use, reset the thermostat on zero. When that is done, you can simply turn off the device by switching the ON/OFF knob.
9. Generally speaking, it is advisable to unplug the device while not used.
10. When the device cooled down, take out the water and the collection tray, empty and clean them. This should be done after each use to keep the device in perfect hygienic condition.
11. To clean the rest of the device, watch up to protect the electric parts from humidity and from direct water contact to avoid electric shocks and shortcircuits. An impregnated cloth is easily enough if you regularly clean the device.
12. If you don´t use the device for a longer time or stock it, check the humidity and temperature conditions : the air has to be dry and the device should be covered to be protected from dust deposits.

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. Avoid 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!
- Still indicate the performance of the lights to facilitate the diagnosis: is the light of the ON/OFF switch on when the rocker switch is in ON position? Does the green light get on when you turn on the device? Does the orange light turn on when you set the temperature?
- 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!!

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!

Ogólne zalecenia odnośnie użytkowania naszych witryn grzewczych:

- Należy sporządzić i udostępnić instrukcję eksploatacji i przeszkolić osoby zatrudnione w zakresie zgodnego z przeznaczeniem obchodzenia się z witryną. Instrukcja eksploatacji musi być stale dostępna w miejscu eksploatacji urządzenia.
- Należy zapewnić wystarczającą cyrkulację powietrza. W tym celu urządzenie należy ustawić z zachowaniem odstępu powyżej 10cm od ściany lub innych urządzeń oraz zadbać o wystarczającą wentylację w pomieszczeniu, w którym jest ono użytkowane.
- Należy upewnić się, że w pobliżu urządzenia nie znajdują się jakiekolwiek zapalne substancje lub przedmioty.
- Górnej strony urządzenia nie należy używać jako miejsca do magazynowania i odkładania.
- W niektórych przypadkach podczas pierwszego użycia z wnętrza urządzenia może wydobywać się dym z elementów grzejnych. Jest to zjawisko całkowicie normalne. Należy zadbać jedynie o odpowiednią wentylację.
- Niektóre elementy urządzenia mogą się bardzo nagrzewać. W celu uniknięcia obrażeń należy zachować ostrożność podczas dotykania tych powierzchni.
- Artykułów spożywczych nie należy umieszczać bezpośrednio na spodniej płycie we wnętrzu urządzenia. Do tego celu służą wyłącznie półki.
- Potrawy i naczynia, których ciepło utrzymywane jest za pomocą urządzenia mogą się bardzo nagrzać. Prosimy pamiętać o odpowiednich środkach ochrony (rękawice ochronne).

- Aby nie uszkodzić stojaka z półkami do wyjmowania potraw zaleca się używanie drewnianych narzędzi.
- Należy regularnie czyścić szufladę wychwytującą, aby nie dopuścić do trwałego osadzenia się zanieczyszczeń.

KARTA DANYCH TECHNICZNYCH

Model	RCHT-850	RCHT-1200
Napięcie (V)	230	230
Moc (W)	850	1200
Zakres temperatur (°C)	0-85	0-85
Materiał, z którego wykonana jest obudowa	Stal szlachetna + szkło hartowane	Stal szlachetna + szkło hartowane
Materiał, z którego wykonany jest stojak z półkami	Stal szlachetna	Stal szlachetna
Wymiary półek (cm)	29x30x28	58x30x28
Odstęp pomiędzy półkami (cm)	11	11
Czyszczenie	Wyciągana szuflada wychwytująca	Wyciągana szuflada wychwytująca
Wymiary dł. x szer. x wys. (cm)	35,5x38x52	71x38x52
Wymiary w opakowaniu dł. x szer. x wys.(cm)	43x40x57	76x40x57
Ciężar (kg)	15	25,5
Ciężar wraz z opakowaniem (kg)	16	27

ZAKRES DOSTAWY

- Witryna grzewcza
- 1x Stelaż z półkami do odkładania
- 1x Pojemnik na wodę zapobiegający wysuszaniu się potraw
- 1x Szuflada wychwytująca do wychwytywania resztek potraw

OBSZAR ZASTOSOWANIA:

- Witryna grzewcza przeznaczona jest wyłącznie do utrzymywania temperatury potraw.
- Witryny grzewczej nie należy stosować do:
  - podgrzewania cieczy zawierających cukier, słodzik, kwasy, alkalia lub alkohol;
  - odgrzewania i rozgrzewania zapalnych, szkodliwych dla zdrowia, łatwo ulatniających się lub tym podobnych cieczy i/lub materiałów.

Odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe w wyniku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem ponosi użytkownik.

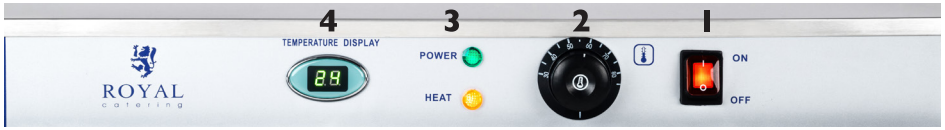
JAK FUNKCJONUJE URZĄDZENIE – PODSTAWOWA ZASADA

Budowa urządzenia

Urządzenie zbudowane jest zasadniczo z:

1. przełącznika ON/OFF,
2. termostatu umożliwiającego wybór temperatury grzania,
3. dwóch lampek kontrolnych (zielonej oznaczającej zasilanie energią oraz pomarańczowej sygnalizującej fazę nagrzewania),
4. cyfrowego wskaźnika temperatury, który połączony jest z czujnikiem temperatury umieszczonym we wnętrzu komory urządzenia,
5. spirali grzewczej w spodniej części urządzenia, której pracą steruje termostat. Elektryczne połączenie pomiędzy dwoma elementami przebiega wewnątrz drążków znajdujących się w narożnikach komory.

Górna część urządzenia



Spodnia część urządzenia



SPOSÓB FUNKCJONOWANIA

Czujnik temperatury w regularnych odstępach czasu dokonuje pomiaru temperatury we wnętrzu komory. Wynik tego pomiaru przyjmuje się za wartość rzeczywistą, a następnie porównuje go z temperaturą roboczą ustawioną przez użytkownika na termostacie (wartość zadana).

- Jeżeli wartość rzeczywista jest mniejsza od wartości zadanej, to termostat wydaje polecenie nagrzania.
- Jeżeli wartość rzeczywista jest równa lub większa od wartości zadanej, to termostat przerywa proces grzania.

Niezależnie od tego wskaźnik temperatury wskazuje, jaka temperatura panuje w komorze, aby dzięki temu użytkownik mógł lepiej zorientować się, jaka temperatura została osiągnięta oraz by mógł lepiej ją regulować.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

1. Włożyć wtyczkę do gniazda wtykowego.
2. Wybrać pożądaną temperaturę na termostacie.
3. Uruchomić przełącznik ON/OFF, Przełącznik miga i zapala się zielona lampka kontrolna (tylko przy modelu/przedmiotcie RCHT-1200)
4. Zapala się pomarańczowa lampka kontrolna, spirala grzewcza rozgrzewa się i nagrzewa komorę.
5. W tym momencie do witryny można włożyć pojemnik napełniony wodą. Służy on do redukowania za pomocą pary wodnej wpływu ciepła powstającego w komorze i powodującego wysuszanie się potraw.
6. Gdy tylko zostanie osiągnięta pożądana temperatura zgaśnie pomarańczowa lampka kontrolna. Spirala grzewcza przestanie grzać.
7. Gdy tylko temperatura w komorze ponownie spadnie, termostat automatycznie ponownie się załączy: pomarańczowa lampka kontrolna ponownie się zapali, a spirala grzewcza ponownie zacznie grzać.
8. Po użyciu termostat powinno się ustawić na zero. Dopiero w tym momencie można po prostu wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku ON/OFF.
9. Generalnie zaleca się odłączenie urządzenia od dopływu prądu, gdy nie jest ono używane.
10. Po ochłodzeniu się urządzenia należy wyjąć pojemnik na wodę oraz szufladę wychwytującą, a następnie opróżnić i/lub wyczyścić je. Czynność tę powinno wykonywać się to po każdym użyciu, aby przez cały czas utrzymywać urządzenie w nienagannym pod względem higienicznym stanie.

11. Podczas dalszego czyszczenia urządzenia należy chronić elementy elektroniczne przed wilgocią, a w szczególności przed wodą, aby unikać zwarć i porażeń prądem. Do dokładnego wyczyszczenia urządzenia, jeżeli robi się to regularnie, w zupełności wystarczy zaimpregnowana ściereczka!
12. W przypadku nieużywania lub przechowywania urządzenia przez dłuższy czas należy zwrócić uwagę na warunki przechowywania. Aby zapobiec odkładaniu się kurzu we wnętrzu urządzenia, powietrze w pomieszczeniu, w którym urządzenie jest przechowywane powinno być suche, a w miarę możliwości należy również przykryć urządzenie.

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!
- Prosimy podawać zawsze informacje o stanie lampek kontrolnych, gdyż w znacznym stopniu ułatwi to diagnozę: Czy świeci się przełącznik ON/OFF, jeżeli jest on ustawiony w pozycji ON? Czy w momencie załączenia urządzenia, zapala się zielona lampka kontrolna? Czy w momencie ustawiania temperatury zapala się pomarańczowa lampka kontrolna?
- Za pomocą termometru prosimy sprawdzić, czy urządzenie w prawidłowy sposób mierzy temperaturę w komorze (Uwaga: Prosimy nie ustawiać termostatu na wartość leżącą poza zakresem granicy pomiaru termostatu!)

Im bardziej szczegółowe są dane, tym szybciej można Państwu pomóc!

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

Děkujeme Vám, že jste se rozhodli zakoupit si tento výrobek vysoké kvality!





BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Všeobecné bezpečnostní pokyny během provozování elektrických zařízení:

Za účelem minimalizace nebezpečí zranění v důsledku působení ohně nebo úrazu elektrickým proudem dodržujte trvale během používání zařízení několik základních bezpečnostních pokynů. Přečtěte si také pečlivě tento návod k použití a ujistěte se, že jste v něm nalezli odpovědi na všechny případné dotazy týkající se tohoto zařízení. Návod k použití bezpečně uložte v blízkosti tohoto zařízení, abyste měli možnost později tento návod použít pro případné další otázky. Vždy používejte uzemněné elektrické připojení se správným síťovým napětím (viz návod nebo typový štítek)! V případě pochybnosti, zda je připojení uzemněno, svěřte kontrolu elektrického připojení kvalifikovanému odborníkovi. Nikdy nepoužívejte poškozený napájecí kabel! Neotevírejte zařízení na vlhkém nebo mokrém místě ani mokrýma nebo vlhkýma rukama. Kromě toho chraňte ohřívací vitrínu před přímým slunečním zářením. Zařízení provozujte vždy na bezpečném místě, tak 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 také zabrání hromadění tepla.

Před čištěním zařízení vytáhněte síťovou vidlici ze zásuvky a k čištění používejte pouze vlhký hadřík. Nepoužívejte čisticí prostředky (místo nich použijte např. ocet) a dbejte na to, aby se do zařízení nedostala jakákoliv tekutina a/nebo v něm nezůstala.
Ve vnitřní části zařízení se nenacházejí žádné komponenty, které by vyžadovaly údržbu prováděnou uživatelem. Činnosti spojené s údržbou, nastavením a opravou zařízení svěřte kvalifikovaným odborníkům. V případě oprav prováděných třetí osobou dochází k zániku záruky!

Všeobecné pokyny provozování našich ohřívacích vitrín:

- Připravte a zpřístupněte návod k obsluze, proveďte školení zaměstnanců v rozsahu odpovídajícím manipulaci s vitrínou v souladu s jejím určením. Návod k obsluze musí být vždy přístupný v místě provozování zařízení.
- Zajistěte dostatečnou cirkulaci vzduchu. Za tímto účelem postavte zařízení tak, aby byla dodržená vzdálenost větší než 10 cm od zdi nebo jiných zařízení a zajistěte dostatečnou ventilaci v místnosti, ve které je zařízení provozováno.
- Ujistěte se, že se v blízkosti zařízení nenacházejí jakékoliv hořlavé látky nebo předměty.
- Horní část zařízení nepoužívejte jako skladovací nebo odkládací plochu.
- V některých případech během prvního použití může z vnitřní části zařízení unikat kouř z topných prvků. Toto je zcela normální jev. Je třeba pouze zajistit dostačující ventilaci vzduchu.
- Některé součástky zařízení se mohou silně zahřívat. Aby nedošlo k úrazům, buďte opatrní při kontaktu s těmito povrchy.
- Potravinářské výrobky neumisťujte přímo na spodní desku uvnitř zařízení. K tomuto účelu slouží pouze police.
- Potraviny a nádobí, jejichž teplo je udržováno pomocí zařízení, se mohou silně nahřívat. Pamatujte prosím na vhodné ochranné prostředky (ochranné rukavice).
- Aby nedošlo k poškození stojanu s policemi, k vyjmutí potravin používejte dřevěné nářadí.
- Pravidelně čistěte zásuvku na odpady, aby nedošlo k trvalému usazování nečistot.

TECHNICKÁ SPECIFIKACE

Model	RCHT-850	RCHT-1200
Napětí (V)	230	230
Výkon (W)	850	1200
Teplotní rozsah (°C)	0-85	0-85
Materiál krytu	Ušlechtilá ocel + tvrzené sklo	Ušlechtilá ocel + tvrzené sklo
Materiál stojanu s policemi	Edelstahl	Edelstahl
Rozměry polic (cm)	29x30x28	58x30x28
Mezery mezi policemi (cm)	11	11
Čištění	Výsuvná zásuvka na odpady	Výsuvná zásuvka na odpady
Rozměry dl. x šíř. x výš. (cm)	35,5x38x52	71x38x52
Rozměry v balení dl. x šíř. x výš. (cm)	43x40x57	76x40x57
Hmotnost (kg)	15	25,5
Hmotnost včetně obalu (kg)	16	27

SOUČÁSTI DODÁVKY
- Ohřívací vitrína
- 1x Stojan s odkládacími policemi
- 1x Nádoba na vodu proti vysušování potravin
- 1x Zásuvka na odpady (na zbytky potravin)

OBLAST POUŽITÍ:
- Ohřívací vitrína je určena pouze pro udržování teploty potravin.
- Ohřívací vitrínu nepoužívejte k:
  - ohřívání tekutin obsahujících cukr, umělá sladidla, kyseliny, alkálie nebo alkohol;
  - ohřívání a zahřívání hořlavých, zdraví škodlivých, snadno oxidujících nebo podobných kapalin a/nebo materiálů.

Odpovědnost za veškeré škody vzniklé v důsledku používání zařízení v rozporu s jeho určením nese uživatel.

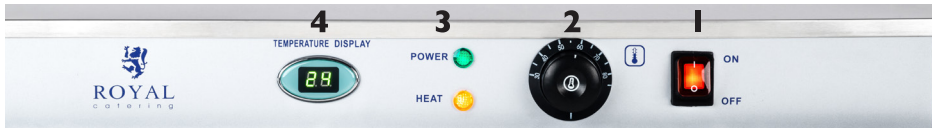
FUNGOVÁNÍ ZAŘÍZENÍ – ZÁKLADNÍ PRINCIP

Konstrukce zařízení

Zařízení se skládá z:

1. přepínače ON/OFF,
2. termostatu pro volbu teploty ohřevu,
3. dvou kontrolních diod (zelené – napájení proudem a oranžové – signalizace fáze ohřevu),
4. digitálního ukazatele teploty, který je připojen k teplotnímu čidlu umístěnému uvnitř komory zařízení,
5. topné spirály ve spodní části zařízení, která je ovládaná termostatem. Elektrické spojení mezi dvěma prvky probíhá uvnitř tyčí, které jsou umístěny v rozích komory.

HORNÍ ČÁST ZAŘÍZENÍ



SPODNÍ ČÁST ZAŘÍZENÍ



PRINCIP FUNGOVÁNÍ

Teplotní čidlo provádí měření teploty uvnitř komory v pravidelných intervalech. Výsledek tohoto měření je brán jako skutečná hodnota a dále je porovnáván s provozní teplotou na termostatu (zadaná hodnota) nastavenou uživatelem.

- Pokud je skutečná hodnota menší než zadaná hodnota, termostat vydává příkaz k ohřevu.
- Pokud je skutečná hodnota vyšší nebo rovná zadané hodnotě, termostat přeruší proces ohřevu.

Bez ohledu na toto ukazatel teploty zobrazuje, jaká teplota je v komoře, aby se díky tomu mohl uživatel lépe orientovat, jaká teplota byla dosažena a aby ji mohl lépe nastavovat.

NÁVOD K POUŽITÍ

1. Zasuňte zástrčku do zásuvky.
2. Na termostatu vyberte požadovanou teplotu.
3. Spusťte přepínač ON/OFF, přepínač bliká a rozsvítí se zelená kontrolka (pouze u modelu RCHT-1200)
4. Rozsvítí se oranžová kontrolka, topná spirála se zahřívá a ohřívá komoru.
5. V tomto okamžiku můžete do vitríny dát nádobu naplněnou vodou. Slouží ke snížení, pomocí vodní páry, tepla vznikajícího v komoře, které způsobuje vysoušení potravin.
6. Jakmile je dosažena požadovaná teplota, oranžová kontrolka zhasne. Topná spirála přestane hřát.
7. Jakmile teplota v komoře opět klesne, termostat se automaticky opět zapne: oranžová kontrolka se opět rozsvítí a topná spirála znovu začne hřát.
8. Po použití nastavte termostat na nulu. Teprve v tuto chvíli je možno pomocí tlačítka ON/OFF vypnout zařízení.
9. Obecně doporučujeme odpojit zařízení od elektrické sítě, když není používáno.
10. Po vychladnutí zařízení, vytáhněte nádobu na vodu a odpadní zásuvku, poté je vyprázdněte a/nebo vyčistěte. Tuto činnost provádějte po každém použití, aby bylo zařízení po celou dobu udržováno v dobrém hygienickém stavu.
11. Při dalším čištění zařízení chraňte elektronické součásti před vlhkostí, zejména před vodou, aby nedošlo ke zkratu či úrazu elektrickým proudem. K důkladnému vyčištění zařízení, pokud to děláte pravidelně, úplně postačí impregnovaný hadřík!
12. V případě, že zařízení nebudete delší dobu používat, nebo jej budete delší dobu skladovat, dbejte na vhodné podmínky skladování. Abyste zabránili hromadění prachu uvnitř zařízení, vzduch v místnosti, ve které je zařízení skladováno, by měl být suchý a pokud je to možné, zařízení přikryjte.

PRAVIDELNÁ KONTROLA ZAŘÍZENÍ

Pravidelně kontrolujte, zda nejsou poškozeny součástky zařízení. Pokud jsou součástky poškozené, obraťte se na prodejce a požádejte o jejich opravu.

CO JE TŘEBA UDĚLAT, KDYŽ SE OBJEVÍ NĚJAKÝ PROBLÉM?

Obraťte se na prodejce a připravte si následující údaje:

- Číslo faktury a sériové číslo (sériové číslo je uvedeno na typovém štítku).
- Případně fotografii poškozené součástky.
- Pracovník servisu může lépe zhodnotit, v čem je problém, pokud jej popíšete, co nejpřesněji to lze. Fráze, jako je např. „zařízení nehřeje“ mohou být dvojsmyslné a znamenají jak to, že zařízení hřeje slabě, nebo i to, že zařízení nehřeje vůbec. Jedná se ale o dvě různé příčiny poruch!
- Uvádějte vždy informace o stavu kontrolních diod, jelikož to významně usnadní určit, v čem je problém: Zda svítí přepínač ON/OFF, když je v poloze ON? Zda ve chvíli zapnutí zařízení se zelená kontrolka rozsvítí? Zda ve chvíli nastavování teploty svítí oranžová kontrolka?
- Pomocí teploměru zkontrolujte, zda zařízení správně měří teplotu uvnitř komory (Upozornění: nenastavujte termostat na hodnotu mimo rozsah měření termostatu!)

Čím podrobnější informace sdělíte, tím rychleji Vám budeme schopni pomoci s vyřešením problému!

UPOZORNĚNÍ: Nikdy neotevírejte zařízení bez konzultace se servisním střediskem. Může to vést ke ztrátě záruky!

Rev. 13.04.2022

Merci d´avoir choisi ce produit de qualité!





MESURES DE SÉCURITÉ

Conseils généraux de sécurité pour l´utilisation d´appareils électriques:

Pour éviter des blessures dues au feu ou à des chocs électriques, nous vous prions de veiller à respecter les consignes de sécurités lorsque vous utilisez cet appareil. Veuillez lire attentivement le mode d´emploi et assurez-vous de l´avoir bien compris. Conservez le mode d´emploi à proximité de l´appareil pour pouvoir le consulter à tout moment. Utilisez toujours des sources de courant reliées à la terre et fournissant la tension nécessaire (indiquée sur l´étiquette placée sur l´appareil). En cas de doute, laissez un professionnel vérifier que votre prise est bien reliée à la terre. N´utilisez jamais de câble d´alimentation abîmé. N´ouvrez pas l´appareil dans un environnement humide ou mouillé, ou si vous êtes vous-même mouillé. Protégez l´appareil des radiations solaires. Utilisez toujours l´appareil dans un endroit protégé afin de ne pas abîmer l´appareil ou mettre en danger d´autres personnes.

Assurez-vous que l´appareil a la possibilité de refroidir en évitant de le placer trop près d´autres appareils dégageant de la chaleur. Avant de nettoyer l´appareil, débranchez-le. N´utilisez qu´un chiffon doux humide pour le nettoyage. Évitez l´utilisation de détergents et assurez-vous qu´aucun liquide n´entre dans l´appareil. Aucun élément interne de cet appareil n´a besoin d´être entretenu par l´utilisateur.

Une ouverture de l´appareil sans notre autorisation conduit à une perte de garantie.

Rev. 13.04.2022

Conseils généraux de sécurité pour l´utilisation de nos buffets chauds:

- Mettre ce mode d´emploi à disposition et informer les utilisateurs des conditions et méthodes d´utilisation optimales. Le mode d´emploi doit être accessible à tous les utilisateurs à tout moment.
- Assurez-vous que l´air chaud peut bien circuler. Placez à cet effet l´appareil à une distance de plus de 10cm des murs et d´autres appareils, et aérez suffisamment son lieu d´utilisation.
- Assurez-vous qu´aucun corps inflammable ne soit placé à proximité de l´appareil.
- Ne rien déposer ou stocker sur l´appareil.
- Lors de la première utilisation, il est possible que de légères fumées se dégagent de la spirale chauffante. C´est tout à fait normal, veillez simplement à une bonne aération permettant l´évacuation des fumées.
- Certains éléments de l´appareils peuvent devenir extrêmement chauds. Pour éviter toute brûlure, soyez précautionneux lors de l´usage et la manipulation de l´appareil.
- Ne placez pas les aliments directement sur la plaque de fond dans l´appareil. N´utilisez à cette fin que le présentoir métallique fourni.
- Les plats et leurs récipients qui sont maintenus à chaud à l´aide de cet appareil peuvent devenir très chauds. Pensez à utiliser des protections adaptées (gants à four)
- Afin de ne pas endommager le présentoir, nous vous conseillons d´utiliser des couverts en bois pour sortir les plats du buffet chaud.
- Nettoyez régulièrement le tiroir de récupération afin d´empêcher une incrustation durable de la saleté.

DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	RCHT-850	RCHT-1200
Tension d´alimentation (V)	230	230
Puissance (W)	850	1200
Plage de chauffe (°C)	0-85	0-85
Matériau de la cabine	Acier inox + verre trempé	Acier inox + verre trempé
Matériau du présentoir	Acier inox	Acier inox
Dimensions du présent (cm)	29x30x28	58x30x28
Distance entre deux plateaux du présentoir (cm)	11	11
Nettoyage	Tiroir de récupération amovible	Tiroir de récupération amovible
Dimensions LxBxH (cm)	35,5x38x52	71x38x52
Dimensions avec emballage LxBxH (cm)	43x40x57	76x40x57
Poids (kg)	15	25,5
Poids avec emballage (kg)	16	27

CONTENU DE LA LIVRAISON:

- Buffet chaud
- 1x Présentoir
- 1x Récipient à eau contre la dessication des plats
- 1x Tiroir de récupération des miettes

DOMAINE D´UTILISATION

- Le buffet chaud est exclusivement destiné au maintien à chaud de plats.
- Ne pas utiliser le buffet chaud pour :
  - réchauffer des liquides contenant du sucre, des édulcorants, des acides, des bases ou des alcools.
  - réchauffer ou chauffer des substances inflammables, nocives, spécialement volatiles ou toxiques de facon générale.

Tout dommage résultant d´une utilisation non conforme de l´appareil est à la charge de l´utilisateur.

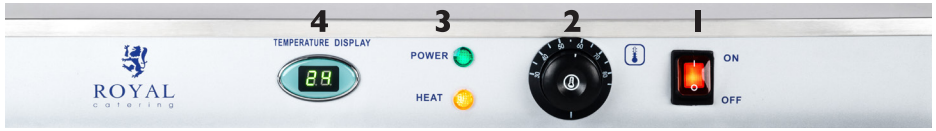
PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT DE L´APPAREIL

Composition

L´appareil est composé de:

1) Un bouton ON/OFF
2) Un thermostat permettant de régler la température désirée
3) Deux voyants témoins (vert pour l´alimentation électrique et orange pour la chauffe)
4) Un affichage digital de la température mesurée par un capteur dans la cabine
5) Une spirale chauffante (résistance) dans la partie inférieure de l´appareil, qui est commandée par le thermostat. Le raccord électrique des deux éléments passe par un des tubes carrés aux coins de l´appareil

Partie supérieure de l´appareil



Partie inférieure de l´appareil



FONCTIONNEMENT

La mesure de la température dans la cabine est effectuée à intervalles réguliers. Cette information est enregistrée par le thermostat comme valeur réelle et est comparée à la valeur souhaitée par l´utilisateur (valeur consigne)

- Si la valeur réelle est inférieure à la valeur consigne, le thermostat donne l´ordre de chauffer à l´appareil.
- Si la valeur réelle est égale ou supérieure à la valeur de consigne, le thermostat stoppe la chauffe.

Indépendamment de ce cycle, l´affichage digital informe de la température régnant dans la cabine, afin que sa valeur puisse être comparée à celle réglée par l´utilisateur et pour qu´un fin réglage soit plus aisé.

MODE D´EMPLOI

1. Brancher l´appareil.
2. Régler le thermostat sur la valeur choisie.
3. Allumer l´appareil. Le voyant dans le bouton ON/OFF et le témoin vert s´allument (seulement sur le modèle RCHT-1200).
4. Le témoin orange s´allume, la résistance commence à chauffer et la température dans la cabine augmente peu à peu.
5. Vous pouvez alors insérer le récipient à eau dans le buffet. Il permet de compenser la dessiccation des plats due à la chaleur par la production de vapeur d´eau.
6. Dès que la température choisie est atteinte, le témoin orange s´éteint et la résistance arrête de chauffer.
7. Dès que la température dans la cabine redescend, le thermostat réagit : le témoin orange se rallume et la spirale reprend la chauffe.
8. Après l´utilisation, remettez le thermostat sur zéro. Ceci fait, vous pourrez tout simplement éteindre l´appareil en appuyant sur le bouton ON/OFF.
9. De facon générale, il est conseillé de débrancher l´appareil lorsqu´il est hors utilisation.
10. Une fois que l´appareil a refroidi, sortez le récipient avec l´eau ainsi que le tiroir de récupération, videz et nettoyez-les. Ceci doit être fait après chaque utilisation afin de maintenir l´appareil dans des conditions hygiéniques parfaites.
11. Pour nettoyer le reste de l´appareil, veillez à protéger les éléments électriques de l´humidité et de l´eau afin d´éviter les courts-circuits et les chocs électriques. Un chiffon imprégné suffit largement si vous procédez régulièrement au nettoyage de l´appareil.

12. Si vous n´utilisez pas l´appareil pendant longtemps ou si vous le stockez, contrôlez les conditions environnementales de l´appareil. L´air doit être sec et l´appareil couvert afin d´être protégé des dépôts de poussière.

CONTROLE REGULIER DE L´APPAREIL

Contrôlez régulièrement que l´appareil ne présente aucun dommage. Si c´est le cas, adressez-vous à votre vendeur pour y remédier.

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLÈME?

Prenez contact avec votre vendeur et communiquez-lui les éléments suivants:

- Numéro de facture et numéro de série (ce dernier se trouve sur l´étiquette collée sur l´appareil)
- Au cas échéant, une photo de la pièce endommagée ou défectueuse.
- Votre chargé de SAV saura mieux déterminer la cause du problème si vous lui faites une description précise. Évitez les formules telles que « l´appareil ne chauffe pas », celles-ci pouvant porter à confusion: Voulez-vous dire par exemple que l´appareil ne chauffe pas assez ou pas du tout? Ces deux descriptions correspondent à des causes de panne différentes!
- Indiquez toujours le comportement des lampes témoin pour faciliter le diagnostic: Le bouton ON/OFF est-il allumé en position ON? Le témoin vert s´allume-t-il lorsque vous branchez l´appareil? Le témoin orange s´allume-t-il lorsque vous réglez la température?
- Contrôlez à l´aide d´un thermomètre que l´appareil mesure correctement la température de la cabine (attention : ne réglez pas le thermostat au-delà de la valeur maximale de votre thermomètre!)

Plus vos informations seront détaillées, plus la réponse à votre problème sera rapide et efficace!

ATTENTION: N´ouvrez jamais l´appareil sans l´autorisation de votre SAV. Cela peut conduire à une perte de garantie !

Grazie per aver scelto un prodotto di qualità!





NORME DI SICUREZZA

Norme di sicurezza generali da seguire durante l´impiego di apparecchi elettrici:

Per ridurre al minimo il rischio di ferite causate dal contatto con fonti di calore o il rischio di folgorazioni, La invitiamo a prendere costantemente alcune precauzioni di sicurezza durante l´utilizzo di questo strumento. La preghiamo di leggere con cura e dalla prima all´ultima pagina queste istruzioni d´uso e di accertarsi di aver compreso tutto. Conservi scrupolosamente queste istruzioni nei pressi dell´apparecchio, in modo tale che Le sia sempre possibile, anche in seguito, trovare risposta ai suoi quesiti. Faccia in modo da utilizzare sempre una presa elettrica con la messa a terra e con la giusta tensione di rete (si vedano le istruzioni oppure la targhetta del modello di apparecchio). Nel caso in cui avesse dei dubbi sulla messa a terra dell´allacciamento elettrico faccia eseguire un controllo a un tecnico qualificato. Non faccia mai uso di cavi elettrici difettosi. Non apra mai questo strumento in ambienti umidi o bagnati, oppure quando è Lei stesso a essersi bagnato, e lo protegga dall´esposizione diretta ai raggi solari. Impieghi sempre lo strumento in un luogo riparato, in modo che nessuno possa urtare sensibilmente il cavo, che vi possa inciampare e/o recare danno. Si preoccupi anche di avere sempre una fonte di raffreddamento tramite un utilizzo in ambienti ben areati ed eviti gli accumuli di calore.

Stacchi la spina dall´interruttore prima di pulire lo strumento e per svolgere quest´operazione faccia uso soltanto di un panno umido. Eviti l´uso di detergenti e faccia attenzione che all´interno dell´apparecchio non venga versato alcun liquido. All´interno di questo strumento sono contenuti elementi che non devono essere in alcun modo manipolati dall´utente. Affidi la manutenzione, il controllo e la riparazione dello strumento a personale qualificato. In caso di intervento da parte di un esterno la garanzia perde la sua validità!

Norme generali di sicurezza da seguire nell´uso della vetrina calda:

- Il manuale d´uso deve trovarsi sempre nei pressi dell´apparecchio e deve essere accessibile a chi faccia uso dell´attrezzatura in questione.
- Accertatevi che l´aria calda possa circolare in modo corretto. A questo fine è bene che collochiate lo strumento a una distanza di più di 10 cm dalle pareti circostanti e da altra attrezzatura, oltre ad aerare a sufficienza il locale dove avviene l´utilizzo.
- Assicuratevi che non si trovi alcun oggetto infiammabile in prossimità dello strumento.
- Non appoggiate o depositate alcun oggetto sopra lo strumento.
- Al momento del primo utilizzo dello strumento è possibile che esca un po´di fumo dalla spirale termica. Si tratta di una cosa del tutto normale, fate semplicemente in modo da garantire una buona aerazione per poter evacuare normalmente i fumi che si sono prodotti.
- Alcuni elementi dell´apparecchio possono diventare estremamente caldi. Per evitare ogni rischio di bruciature siate molto prudenti al momento di usare l´apparecchio e nel corso di tutte le operazioni.
- Non collocate mai gli alimenti direttamente sulla superficie al fondo dello strumento. Fate uso esclusivamente della griglia metallica – espositore - in consegna.
- Le pietanze ed i loro contenitori che sono mantenuti caldi grazie a questo strumento possono diventare particolarmente caldi. Ricordatevi di far uso delle protezioni adeguate (presine da forno)
- Per non danneggiare l´espositore, vi consigliamo di utilizzare degli utensili di legno per estrarre i cibi dalla vetrina calda.
- Pulite regolarmente il cassettino di recupero per impedire incrostazioni di sporco difficili da eliminare in seguito.

DATI TECNICI

Modello	RCHT-850	RCHT-1200
Tensione di alimentazione (V)	230	230
Potenza (W)	850	1200
Intervallo di temperature (°C)	0-85	0-85
Materiale della cabina	Acciaio inox + vetro temperato	Acciaio inox + vetro temperato
Materiale della griglia	Acciaio inox	Acciaio inox
Dimensioni della griglia (cm)	29x30x28	58x30x28
Distanza fra due ripiani dell´espositore (cm)	11	11
Pulizia	Cassetto di recupero rimovibile	Cassetto di recupero rimovibile
Dimensioni - profondità x larghezza x altezza (cm)	35,5x38x52	71x38x52
Dimensioni della spedizione profondità x larghezza x altezza (cm)	43x40x57	76x40x57
Peso netto (kg)	15	25,5
Peso della spedizione (kg)	16	27

CONTENUTO DELLA CONSEGNA

- Vetrina calda
- 1x Espositore
- 1x Vaschetta per l´acqua (per evitare l´essiccazione dei cibi)
- 1x Cassetto per il recupero dei resti

AMBITO D´USO

- La vetrina calda è stata concepita esclusivamente per mantenere i cibi caldi.
- Non utilizzare mai la vetrina calda per:
  - riscaldare dei liquidi contenenti zucchero, edulcoranti, acidi, basi oppure alcolici.
  - scaldare o riscaldare sostanze infiammabili, nocive, volatili o in generale tossiche.

Ogni danneggiamento del prodotto che dovesse verificarsi a causa di un utilizzo non conforme dello strumento è da ritenersi responsabilità dell´utilizzatore.

PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO DELLO STRUMENTO

Composizione

Lo strumento è composto da:

1) Un interruttore ON/OFF
2) Un termostato che consente di regolare la temperatura secondo i bisogni
3) Due spie di funzionamento (una verde per l´alimentazione elettrica e una arancione per il funzionamento termico)
4) Un display digitale per il controllo della temperatura rilevata da un sensore all´interno della cabina
5) Una spirale termica (resistenza) nella parte inferiore dello strumento che è comandata dal termostato. Il raccordo elettrico dei due elementi avviene att raverso uno dei tubi quadrati agli angoli dello strumento

Lato superiore dell´apparecchio



Lato inferiore dell´apparecchio



FUNZIONAMENTO

La misurazione della temperatura all´interno della cabina è effettuata a intervalli regolari. Questa informazione è registrata dal termostato come valore effettivo ed è confrontata con il valore desiderato dall´utente (valore da raggiungere)

- Se il valore effettivo è inferiore al valore desiderato, il termostato fa partire l´ordine di aumento della temperatura.
- Se il valore effettivo è pari o superiore al valore desiderato, il termostato interrompe il riscaldamento della cabina.

A prescindere da questo ciclo di operazioni, il display digitale comunica il valore della temperatura all´interno della cabina, in modo tale che questo valore possa essere confrontato con quello impostato dall´utente e che si possa agevolare una regolazione accurata.

ISTRUZIONI D´USO

1. Collegare l´apparecchio.
2. Regolare il termostato sul valore desiderato.
3. Accendere l´apparecchio. La luce dell´interruttore ON/OFF e la spia verde si accendono (solo per il modello RCHT-1200).
4. La spia arancione si accende, la resistenza comincia a scaldare e la temperatura all´interno della cabina aumenta progressivamente.
5. A questo punto si può inserire all´interno della cabina il recipiente con l´acqua. Esso consente di compensare l´essiccazione del cibo dovuta al calore grazie all´emissione di vapore acqueo.
6. Una volta raggiunta la temperatura, la spia arancione si spegne e la resistenza smette di scaldare.
7. Non appena la temperatura all´interno della cabina scende di nuovo, il termostato reagisce: la spia arancione si riaccende e la spirale ricomincia ad attivarsi.
8. Dopo l´utilizzo, riportate il termostato sul valore zero. Fatto questo, basta semplicemente premere sull´interruttore ON/OFF per spegnere l´apparecchio.
9. In generale, si consiglia di scollegare lo strumento qualora non venga utilizzato.
10. Quando lo strumento si è raffreddato, estraete la vaschetta con l´acqua cosí come il cassetto per il recupero dei resti, svuotateli e puliteli. Questa operazione va svolta dopo ogni utilizzo in modo tale da mantenere lo strumento in condizioni igieniche irreprensibili.
11. Per pulire il resto della strumentazione, fate attenzione a proteggere gli elementi elettrici dall´umidità e dal contatto con l´acqua per evitare cortocircuiti o il rischio di folgorazioni. Un panno inumidito è sufficiente per l´operazione se avete cura di effettuare la pulizia regolarmente.

12. Se non fate uso dello strumento per un lungo periodo o se lo immagazzina te, controllate le condizioni ambientali del locale dove si trova l´apparecchio. L´aria dev´essere secca e lo strumento coperto al fine di proteggerlo dai depositi di polvere.

CONTROLLO PERIODICO DELLA MACCHINA

Controllate periodicamente che lo strumento non presenti difetti legati all´usura. Nel caso in cui ci fossero problemi, rivolgetevi al vostro venditore per risolvere il problema.

CHE COSA BISOGNA FARE IN CASO DI PROBLEMI?

Prendete contatto con il vostro venditore e mettetelo a parte dei seguenti riferimenti :

- Numero di fattura e numero di serie (quest´ultimo si trova sull´etichetta posta sullo strumento)
- Nel caso, fornire una foto del pezzo danneggiato o difettoso.
- Il vostro incaricato del Servizio Clienti sarà in grado di determinare in modo più pertinente la ragione del problema se fornirete una descrizione più precisa possibile. Evitate possibilmente le espressioni come « lo strumento non scalda più », tali formulazioni possono creare confusione : si intende dire ad esempio che lo strumento non scalda abbastanza oppure che non scalda per niente. Queste due varianti corrispondono a guasti di natura diversa!
- Riferitevi sempre anche alle spie luminose per facilitare la diagnosi del guasto: il tasto ON/OFF si accende quando è in posizione ON? La spia verde si accende quando collegate la macchina? La spia arancione si accende quando regolate la temperatura?
- Controllate con l´aiuto di un termometro che lo strumento misuri correttamente la temperatura all´interno della cabina (attenzione: non regolate il termostato oltre il valore di misurazione massimo del vostro termometro!)

Maggiori saranno i dettagli forniti circa il guasto al vostro strumento, più rapida ed efficace potrà essere la risposta al vostro problema!

ATTENZIONE: Non aprite mai l´apparecchiatura senza l´autorizzazione del Servizio Clienti. Si potrebbe verificare una perdita sulla garanzia del prodotto !

Gracias por elegir un producto de calidad de la marca Royal Catering!





PRECAUCIONES

Información general de seguridad para el uso de aparatos eléctricos:

Para evitar quemaduras o un shock eléctrico, manipule el aparato conforme a las instrucciones de seguridad. Lea con atención las instrucciones y asegúrese de haberlas comprendido en su totalidad. Mantenga este manual cerca del aparato en todo momento para tener acceso a la información contenida en el mismo. Utilice siempre fuentes de alimentación con conexión a tierra y con el voltaje necesario (indicado en la etiqueta del producto) En caso de duda, deje que un electricista profesional compruebe si su aparato está correctamente puesto a tierra. Nunca utilice un cable de alimentación dañado. No abra el aparato en una atmósfera húmeda ni lo toque estando usted mismo mojado. Proteja el equipo de la radiación solar. Utilice el aparato en un emplazamiento protegido para evitar que se deteriore o cause daños a otros. Asegúrese de que el aparato tiene la ventilación necesaria para poder refrigerarse y evite colocarlo cerca de otros aparatos que produzcan calor.
Desconéctelo antes de limpiarlo. Utilice un paño húmedo para limpiarlo. Evite usar detergentes y asegúrese de que ningún líquido entra en el equipo. Las piezas internas no precisan mantenimiento por parte del usuario.

Abrir el aparato sin nuestro consentimiento implica la pérdida de la garantía.

Información general de seguridad para el uso de vitrinas expositoras de comida caliente:

- El manual de usuario debe estar cerca del aparato en todo momento y ser accesible para los usuarios. Forme a sus empleados en la manera adecuada de utilizar la vitrina.
- Garantice una ventilación suficiente del aparato. Colóquelo a más de 10 cm de la pared o de otros aparatos y tenga siempre en cuenta que el espacio de utilización sea suficiente para el paso del aire.
- No coloque materiales inflamables cerca del aparato.
- No utilice la superficie exterior de la vitrina para depositar objetos.
- Es posible que durante la primera utilización del aparato, en determinadas circunstancias, la espiral calentadora expulse un poco de humo. Se trata de una reacción normal, asegúrese simplemente de que existe una ventilación adecuada para la evacuación del humo.
- Algunas partes del aparato pueden llegar a calentarse considerablemente. Para evitar daños, tenga cuidado antes de tocarlas.
- No deposite los alimentos directamente en la placa inferior de la vitrina; utilice las bandejas metálicas incluidas para este fin.
- Los platos y recipientes que se introduzcan en el aparato pueden llegar a calentarse notablemente. Utilice la protección adecuada a la hora de manipularlos (guantes para horno)
- Para evitar que los recipientes se deterioren, se recomienda utilizar cubiertos de madera para sacar las comidas.
- Limpie regularmente el cajón inferior para evitar que los restos de comida queden incrustados.

DETALLES TÉCNICOS

Modelo	RCHT-850	RCHT-1200
Tensión (V)	230	230
Potencia (W)	850	1200
Temperatura de calentamiento (°C)	0-85	0-85
Material del exterior	Acero + vidrio templado	Acero + vidrio templado
Material de las bandejas expositoras	Acero	Acero
Dimensions of the display shelf (cm)	29x30x28	58x30x28
Dimensiones de las bandejas (cm)	11	11

Rev. 13.04.2022

ES

Limpieza	Cajón inferior extraíble	Cajón inferior extraíble
Dimensiones Larg x Anc x Alt (cm)	35,5x38x52	71x38x52
Dimensiones paquete Larg x Anc x Alt (cm)	43x40x57	76x40x57
Peso (kg)	15	25,5
Peso del paquete (kg)	16	27

CONTENIDO DEL ENVÍO:

- Vitrina exhibidora de alimentos calientes
- 1x Recipiente exhibidor
- 1x Recipiente con agua para evitar sequedad de los alimentos
- 1x Cajón inferior para el depósito de restos de comida

ÁMBITO DE UTILIZACIÓN

- La Vitrina Caliente está indicada únicamente para mantener los alimentos calientes.
- No utilice la Vitrina Caliente para:
  - calentar líquidos que contengan azúcar, edulcorante, ácidos, bases o alcohol.
  - calentar líquidos inflamables, nocivos, volátiles, tóxicos u otros líquidos similares.

Cualquier daño producido como consecuencia de un uso incorrecto será responsabilidad únicamente del usuario.

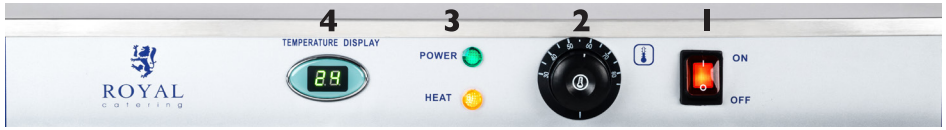
CÓMO FUNCIONA EL APARATO – PRINCIPIOS BÁSICOS

Componentes

El aparato está compuesto principalmente por:

1. Un botón de encendido ON/OFF
2. Un termostato para la selección de la temperatura.
3. Dos pilotos de control (verde para la entrada de corriente y naranja para el ciclo de calentamiento)
4. Un indicador digital de la temperatura, conectado con un medidor de temperatura del interior de la vitrina.
5. Una resistencia (espiral de calentamiento) ubicada en la parte inferior del aparato y controlada por el termostato. La conexión eléctrica entre los dos elementos circula dentro de unos tubos cuadrados situados en la esquina del aparato.

Parte superior del aparato



Parte inferior del aparato



FUNCIONAMIENTO

La temperatura del interior se controla automáticamente de manera regular. El termostato registra esta información y la compara con el valor de la temperatura programada.

- Si el valor actual es menor que el programado, el termostato da la orden de calentar.
- Si el valor actual es igual o mayor que el programado, el termostato para de manera automática el calentamiento.

Independientemente de este proceso, el indicador de temperatura muestra la temperatura real en el interior de la vitrina, para que el usuario esté al corriente de la misma y pueda ajustarla con la máxima precisión.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Enchufe el aparato a la corriente.
2. Seleccione la temperatura deseada en el termostato.
3. Encienda el aparato pulsando el botón ON/OFF. El botón de encendido y el piloto se encenderán (unicamente en el modelo RCHT-1200).
4. El piloto naranja se enciende, la resistencia se calienta y hace que la temperatura del interior de la vitrina aumente progresivamente.
5. Ya puede introducir el recipiente con agua en el interior de la vitrina. Esto evita que los alimentos se sequen, gracias al vapor de agua que desprende ligeramente.
6. Cuando se alcanza la temperatura deseada, el piloto naranja se apaga y la resistencia deja de calentarse.
7. Cuando la temperatura del interior disminuye, el termostato reacciona: el piloto naranja se enciende de nuevo, lo que indica que la resistencia comienza a calentarse otra vez.
8. Tras la utilización, seleccione Cero (0) en el termostato. Una vez lo haya hecho podrá apagar el aparato pulsando el botón ON/OFF.
9. De manera general, se recomienda desenchufar el aparato cuando no esté siendo usado.
10. Una vez el aparato enfriado, extraiga el recipiente con agua y el cajón inferior, vacielos y límpielos. Esto debe hacerse después de cada utilización para mantener las condiciones higiénicas del aparato.
11. Cuando limpie el resto del aparato proteja los elementos eléctricos del agua y la humedad para evitar cortocircuitos y shocks eléctricos. Utilice preferentemente un paño húmedo para limpiar la vitrina.
12. Si no va a utilizar el aparato por un periodo relativamente largo y/o va a guardarlo, preste especial atención a las condiciones ambientales: elija un lugar seco y cubra si es posible la vitrina para evitar que acumule polvo en el interior.

CONTROL REGULAR DEL APARATO

Asegúrese de manera periódica de que los diferentes elementos del aparato no presentan deterioros. En este caso, diríjase a su proveedor para solventar cualquier posible problema.

¿QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA?

Póngase en contacto con su proveedor y comuníquele la siguiente información:

- Número de factura y de serie (este último se encuentra en una etiqueta pegada al aparato)
- Si es el caso, una foto de la parte defectuosa.
- Explique al empleado del servicio de postventa el problema con los máximos detalles y precisión posibles. De esta manera, el defecto de la máquina podrá ser identificado con mayor facilidad. Evite fórmulas como: El aparato no calienta. Esta frase puede significar que el aparato no calienta en absoluto, pero también que no calienta lo suficiente. Estaríamos ante dos causas de problemas diferentes.
- Para facilitar el diagnóstico, indique siempre cuál es el comportamiento de los pilotos: ¿Se ilumina el botón ON/OFF, cuando está en la posición ON? ¿Se enciende la luz verde cuando el aparato está encendido? ¿Se ilumina el piloto naranja al ajustar la temperatura?
- Verifique con ayuda de un termómetro que el aparato mide correctamente la temperatura del interior. (Atención: no seleccione una temperatura superior al límite de su termómetro)

Cuantos más detalles nos dé, más rápido podremos encontrar una solución.

ATENCIÓN: No abra nunca el aparato sin el consentimiento del servicio de postventa. Esto implicaría una pérdida de la garantía.

NOTES/NOTZIEN

NOTES/NOTZIEN

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