ROYAL
catering

USER MANUAL

Bedienungsanleitung
Instrukcja obsługi
Návod k použití
Manuel d´utilisation
Istruzioni per l'uso
Manual de instrucciones
Használati útmutató Brugsanvisning
Käyttöohje
Gebruiksaanwijzing
Bruksanvisning
Instruções de utilização
Používateľská príručka
Ръководство за употреба
Οδηγιεσ χρησησ
Upute za uporabu
Naudojimo instrukcija
Manual de utilizare
Navodila za uporabo

CHOCOLATE VIBRATING TABLE



expondo.com

DE	Produktname	Schokoladen-Rütteltisch
EN	Product name	Chocolate vibrating table
PL	Nazwa produktu	Stół wibracyjny do czekolady
CZ	Název výrobku	Vibrační stůl na čokoládu
FR	Nom du produit	Table vibrante pour chocolat
IT	Nome del prodotto	Tavolo vibrante per cioccolato
ES	Nombre del producto	Mesa vibradora para chocolate
HU	Termék neve	Csokoládé rezgőasztal
DA	Produktnavn	Chokoladevibrerende bord
FI	Tuotteen nimi	Suklaavärähtelevä pöytä
NL	Productnaam	Chocolade triltafel
NO	Produktnavn	Sjokoladevibrerende bord
SE	Produktnamn	Chokladvibratorbord
PT	Nome do produto	Mesa vibratória para chocolate
SK	Názov produktu	Vibračný stôl na čokoládu
BG	Име на продукта	Вибрационна маса за шоколад
EL	Όνομα προϊόντος	Δονητικό τραπέζι για σοκολάτα
HR	Naziv proizvoda	Vibrirajući stol za čokoladu
LT	Produkto pavadinimas	Šokolado vibruojantis stalas
RO	Numele produsului	Masă vibrantă pentru ciocolată
SL	Ime izdelka	Vibracijska miza za čokolado

DE Modell | **EN** Product model | **PL** Model produktu | **CZ** Model výrobku | **FR** Modèle | **IT** Modello | **ES** Modelo | **HU** Modell | **DA** Model | **FI** Tuotteen malli | **NL** Productmodel | **NO** Produktmodell | **SE** Produktmodell | **PT** Modelo do produto | **SK** Model | **BG** Модел на продукт | **EL** Μοντέλο προϊόντος | **HR** Model proizvoda | **LT:** Gaminio modelis | **RO:** Model de produs | **SL:** Model izdelka	RC-CMM02
DE Hersteller | **EN** Manufacturer | **PL** Producent | **CZ** Výrobce | **FR** Fabricant | **IT** Produttore | **ES** Fabricante | **HU** Termelő | **DA** Producent | **FI** Valmistaja | **NL** Producent | **NO** Produsent | **SE** Tillverkare | **PT** Fabricante | **SK** Výrobca | **BG** Производител | **EL** Κατασκευαστής | **HR** Proizvođač | **LT** Gamintojas | **RO** Producător | **SL** Proizvajalec	expondo Polska sp. z o.o. sp. k.
DE Anschrift des Herstellers | **EN** Manufacturer Address | **PL** Adres producenta | **CZ** Adresa výrobce | **FR** Adresse du fabricant | **IT** Indirizzo del produttore | **ES** Dirección del fabricante | **HU** A gyártó címe | **DA** Producentens adresse | **FI** Valmistajan osoite | **NL** Adres producent | **NO** Produsentens adresse | **SE** Tillverkarens adress | **PT** Endereço do fabricante | **SK** Adresa výrobcu | **BG** Адрес на производителя | **EL:** Διεύθυνση κατασκευαστή | **HR** Adresa proizvođača | **LT** Gamintojo adresas | **RO** Adresa producătorului | **SL** Naslov proizvajalca	ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra | Poland, EU

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

HINWEIS: Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor Sie diese Bedienungsanleitung gelesen haben.

1. Technische Daten

Beschreibung des Parameters	Parameterwert
Produktname	Rütteltisch für Schokolade
Modell	RC-CMM02
Material	Rostfreier Stahl
Spannung	230 V / 50Hz
Stromversorgung des Geräts	30 W
Abmessungen (LxBxH)	570 x 285 x 355 mm
Gewicht	8,6 kg

2. Beschreibung

1. Der Schokoladenrütteltisch dient zum Entfernen von Blasen aus der Schokolade während des Gießens und zum Entleeren der Form bei der Herstellung von Hohlmodellen oder Pralinenschalen.
2. Freistehendes, robustes und kompaktes Design.
3. Abnehmbare Silikon-Gummimatte in Lebensmittelqualität.

3. Warnung

1. Vergewissern Sie sich, dass die Stromversorgung mit der auf dem Produkt angegebenen übereinstimmt. Die Abweichung sollte weniger als 10 % betragen.
2. Schließen Sie immer das Erdungskabel an, bevor Sie die Stromversorgung anschließen.
3. Vor dem Zugriff auf die Klemmen müssen alle Stromkreise abgeschaltet werden.
4. Um Gefahren zu vermeiden, muss das Netzkabel, wenn es beschädigt ist oder das Gerät Anzeichen von Verschleiß aufweist, vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt und repariert werden.
5. Elektronische und elektrische Teile sollten nicht untergetaucht werden.
6. NICHT grob behandeln oder auf harte Oberflächen fallen lassen.
7. Lassen Sie es NICHT rosten. Reinigen Sie die Teile gründlich, trocknen Sie sie vollständig und schmieren Sie sie mit Mineralöl, bevor Sie sie lagern oder wieder in das Gerät einbauen.
8. Setzen Sie das Gerät NICHT unter Druck, wenn es klemmt. Demontieren und entfernen Sie alle Hindernisse, um eine Beschädigung des Stößels zu vermeiden.
9. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
10. Die maximale Chargenlast beträgt 30 kg.
11. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden.

4. Betrieb

Stellen Sie die mit Schokolade gefüllte Form auf den Tisch und schalten Sie den Tisch ein. Der Tisch beginnt zu vibrieren, so dass Luft oder Blasen in der Schokolade entfernt werden.

5. Reinigung und Lagerung

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und warten Sie, bis es abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.
2. Verwenden Sie keine stark alkalischen Reinigungsmittel wie Bleichmittel, Soda oder Trinatriumphosphat, da diese das Gerät verfärben oder sogar korrodieren können. Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie niemals scheuernde Produkte.
3. Lagern Sie es an einem trockenen Ort, fern von ätzenden Substanzen.

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

NOTE: Do not use the device unless you have read this user manual.

1. Technical data

Parameter description	Parameter value
Product name	Chocolate vibrating table
Model	RC-CMM02
Material	Stainless steel
Voltage	230 V / 50Hz
Power	30 W
Dimensions (LxWxH)	570 x 285 x 355 mm
Weight	8.6 kg

2. Description

1. The chocolate vibrating table is used to remove bubbles from the chocolate during the molding process and to empty the mold when making hollow models or praline shells.
2. Freestanding, sturdy and compact design.
3. Removable food grade silicone rubber mat.

3. Warning

1. Make sure that the power supply matches the one marked on the product. The deviation should be less than 10%.
2. Always connect the ground wire before connecting the power supply.
3. Before accessing the terminals, all power circuits must be disconnected.
4. To avoid hazards, if the power cord is damaged or the machine shows any signs of deterioration, it must be replaced and repaired by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person.
5. Electronic and electrical parts should not be submerged.
6. DO NOT handle roughly or drop on hard surfaces.
7. DO NOT let it rust. Clean the parts thoroughly, dry them completely and lubricate them with mineral oil before storing or reinstalling them in the unit.
8. DO NOT force the machine if it jams. Disassemble and remove any obstructions to prevent damage to the plunger.
9. Keep the device out of the reach of children.
10. The maximum batch load is 30 kg.
11. This device is not intended to be used by persons (including children) with limited physical, sensory or mental aptitude or lack of experience and/or knowledge.

4. Operation

Place the chocolate filled mold on the table and turn the table on. The table starts to vibrate so that any air or bubbles in the chocolate are removed.

5. Cleaning and storing

1. DISCONNECT the device from the power supply and wait for it to cool down before cleaning.
2. Do not use strong alkaline cleaners, such as bleach, soda ash or trisodium phosphate, as they may discolor or even corrode the device. Clean the device with a soft cloth. Never use abrasive products.
3. Store it in a dry place away from corrosive substances.

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

UWAGA : Nie używaj urządzenia bez zapoznania się z instrukcją obsługi.

1. Dane techniczne

Opis parametru	Wartość parametru
Nazwa produktu	Stół wibracyjny do czekolady
Model	RC-CMM02
Materiał	Stal nierdzewna
Napięcie	230 V / 50 Hz
Zasilanie urządzenia	30 W
Wymiary (dł. x szer. x wys.)	Wymiary: 570x285x355 mm
Waga	8.6 kg

2. Opis

1. Stół wibracyjny do czekolady służy do usuwania pęcherzyków powietrza z czekolady podczas procesu formowania oraz do opróżniania formy podczas produkcji pustych modeli lub skorupek pralin.
2. Wolnostojąca, solidna i kompaktowa konstrukcja.
3. Wyjmowana mata silikonowa dopuszczona do kontaktu z żywnością.

3. Ostrzeżenie

1. Upewnij się, że źródło zasilania jest zgodne z oznaczeniem na produkcie. Odchylenie powinno być mniejsze niż 10%.
2. Zawsze podłączaj przewód uziemiający przed podłączeniem zasilania.
3. Przed uzyskaniem dostępu do zacisków należy odłączyć wszystkie obwody zasilania.
4. Aby uniknąć zagrożeń, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub urządzenie wykazuje jakiekolwiek oznaki zużycia, musi zostać wymieniony i naprawiony przez producenta, jego agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę.
5. Nie należy zanurzać części elektronicznych i elektrycznych.
6. NIE WOLNO obchodzić się z urządzeniem gwałtownie i nie upuszczać go na twarde powierzchnie.
7. NIE dopuść do rdzewienia. Dokładnie wyczyść części, wysusz je całkowicie i nasmaruj olejem mineralnym przed schowaniem lub ponownym zamontowaniem w urządzeniu.
8. NIE używaj siły, jeśli urządzenie się zatnie. Rozmontuj tłok i usuń wszelkie przeszkody, aby zapobiec jego uszkodzeniu.
9. Przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.
10. Maksymalny ładunek wsadu wynosi 30 kg.
11. Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy.

4. Działanie

Połóż foremkę wypełnioną czekoladą na stole i włącz stół. Stół zaczyna wibrować, aby usunąć wszelkie pęcherzyki powietrza i inne substancje z czekolady.

5. Czyszczenie i przechowywanie

1. ODŁĄCZ urządzenie od zasilania i odczekaj, aż ostygnie, zanim zaczniesz je czyścić.
2. Nie należy używać silnych środków czyszczących o odczynie zasadowym, takich jak wybielacz, soda kalcynowana lub fosforan trójsodowy, ponieważ mogą one spowodować odbarwienie, a nawet korozję urządzenia. Czyść urządzenie miękką ściereczką. Nigdy nie używaj środków ściernych.
3. Przechowywać w suchym miejscu, z dala od substancji żrących.

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

POZNÁMKA : Nepoužívejte zařízení, pokud jste si nepřečetli tuto uživatelskou příručku.

1. Technické údaje

Popis parametru	Hodnota parametru
Stůl pro horní frézku	Čokoládový vibrační stůl
Model	RC-CMM02
Materiál	Nerez
Napětí	230 V / 50 Hz
Napájení zařízení	30 W
Rozměry (DxŠxV)	570 x 285 x 355 mm
Hmotnost	8,6 kg

2. Popis

1. Čokoládový vibrační stůl se používá k odstranění bublinek z čokolády během procesu formování a k vyprázdnění formy při výrobě dutých modelů nebo skořápek pralinek.
2. Volně stojící, robustní a kompaktní design.
3. Odnímatelná potravinářská silikonová pryžová podložka.

3. Varování

1. Ujistěte se, že napájecí zdroj odpovídá tomu, který je označen na produktu. Odchylka by měla být menší než 10 %.
2. Zemnící vodič vždy připojte před připojením napájení.
3. Před přístupem ke svorkám musí být odpojeny všechny silové obvody.
4. Aby se předešlo nebezpečí, pokud je napájecí kabel poškozen nebo stroj vykazuje známky poškození, musí jej vyměnit a opravit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba.
5. Elektronické a elektrické části by neměly být ponořeny.
6. NEMANIPULUJTE s ní hrubě ani ji nepouštějte na tvrdé povrchy.
7. NENECHTE jej zrezivět. Díly důkladně očistěte, zcela osušte a namažte minerálním olejem, než je uložíte nebo znovu nainstalujete do jednotky.
8. Pokud se stroj zasekne, NEPOUŽÍVEJTE násilí. Demontujte a odstraňte všechny překážky, abyste zabránili poškození pístu.
9. Udržujte zařízení mimo dosah dětí.
10. Maximální zatížení dávky je 30 kg.
11. Toto zařízení není určeno pro použití osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí.

4. Provoz

Položte formu s čokoládou na stůl a zapněte stůl. Stůl začne vibrovat, aby se odstranil veškerý vzduch nebo bublinky v čokoládě.

5. Čištění a skladování

1. ODPOJTE zařízení od napájení a před čištěním počkejte, až vychladne.

2. Nepoužívejte silné alkalické čisticí prostředky, jako je bělidlo, soda nebo fosforečnan sodný, protože mohou změnit barvu nebo dokonce korodovat zařízení. Zařízení čistěte měkkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte abrazivní prostředky.
3. Skladujte na suchém místě mimo dosah korozivních látek.

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

REMARQUE : N'utilisez pas l'appareil sans avoir lu ce manuel d'utilisation.

1. Données techniques

Description du paramètre	Valeur du paramètre
Nom de produit	Table vibrante en chocolat
Modèle	RC-CMM02
Matériau	Acier inoxydable
Tension	230 V / 50 Hz
Alimentation de l'appareil	30 W
Dimensions (LxlxH)	570 x 285 x 355 mm
Poids	8,6 kg

2. Description

1. La table vibrante à chocolat est utilisée pour éliminer les bulles du chocolat pendant le processus de moulage et pour vider le moule lors de la fabrication de modèles creux ou de coques pralinées.
2. Conception autonome, robuste et compacte.
3. Tapis amovible en caoutchouc de silicone de qualité alimentaire.

3. Avertissement

1. Assurez-vous que l'alimentation électrique correspond à celle indiquée sur le produit. L'écart doit être inférieur à 10 %.
2. Connectez toujours le fil de terre avant de connecter l'alimentation électrique.
3. Avant d'accéder aux terminaux, tous les circuits d'alimentation doivent être déconnectés.
4. Pour éviter tout danger, si le cordon d'alimentation est endommagé ou si la machine présente des signes de détérioration, il doit être remplacé et réparé par le fabricant, son agent de service ou une personne de qualification similaire.
5. Les pièces électroniques et électriques ne doivent pas être immergées.
6. NE PAS manipuler brutalement ni laisser tomber sur des surfaces dures.
7. NE le laissez PAS rouiller. Nettoyez soigneusement les pièces, séchez-les complètement et lubrifiez-les avec de l'huile minérale avant de les ranger ou de les réinstaller dans l'appareil.
8. NE FORCEZ PAS la machine si elle se bloque. Démontez et retirez toute obstruction pour éviter d'endommager le piston.
9. Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
10. La charge maximale du lot est de 30 kg.
11. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des aptitudes physiques, sensorielles ou mentales limitées ou un manque d'expérience et/ou de connaissances.

4. Fonctionnement

Placez le moule rempli de chocolat sur la table et allumez la table. La table commence à vibrer pour éliminer l'air ou les bulles présentes dans le chocolat.

5. Nettoyage et stockage

1. DÉBRANCHEZ l’appareil de l’alimentation électrique et attendez qu’il refroidisse avant de le nettoyer.
2. N'utilisez pas de nettoyants alcalins puissants, tels que l'eau de Javel, le carbonate de sodium ou le phosphate trisodique, car ils peuvent décolorer ou même corroder l'appareil. Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux. Ne jamais utiliser de produits abrasifs.
3. Conservez-le dans un endroit sec, à l'abri des substances corrosives.

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

NOTA : non utilizzare il dispositivo prima di aver letto il presente manuale utente.

1. Dati tecnici

Descrizione del parametro	Valore del parametro
Nome del prodotto	Tavolo vibrante al cioccolato
Modello	Modello RC-CMM02
Materiale	Acciaio inossidabile
Voltaggio	230V / 50Hz
Alimentazione del dispositivo	30W
Dimensioni (LxWxH)	Dimensioni: 570 x 285 x 355 mm
Peso	8,6 kg

2. Descrizione

1. Il tavolo vibrante per cioccolato viene utilizzato per rimuovere le bolle dal cioccolato durante il processo di stampaggio e per svuotare lo stampo quando si realizzano modelli cavi o gusci di praline.
2. Design indipendente, robusto e compatto.
3. Tappetino in gomma siliconica alimentare rimovibile.

3. Attenzione

1. Assicurarsi che l'alimentatore corrisponda a quello indicato sul prodotto. La deviazione dovrebbe essere inferiore al 10%.
2. Collegare sempre il filo di terra prima di collegare l'alimentazione.
3. Prima di accedere ai terminali, tutti i circuiti di alimentazione devono essere scollegati.
4. Per evitare pericoli, se il cavo di alimentazione è danneggiato o la macchina mostra segni di deterioramento, deve essere sostituito e riparato dal produttore, dal suo agente di assistenza o da una persona ugualmente qualificata.
5. Le parti elettriche ed elettroniche non devono essere immerse.
6. NON maneggiare con violenza e non lasciar cadere su superfici dure.
7. NON lasciarlo arrugginire. Pulire accuratamente le parti, asciugarle completamente e lubrificarle con olio minerale prima di riporle o reinstallarle nell'unità.
8. NON forzare la macchina se si inceppa. Smontare e rimuovere eventuali ostruzioni per evitare danni allo stantuffo.
9. Tenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini.
10. Il carico massimo del lotto è di 30 kg.
11. Questo dispositivo non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o prive di esperienza e/o conoscenza.

4. Funzionamento

Posizionare lo stampo riempito di cioccolato sul tavolo e accendere il tavolo. Il tavolo inizia a vibrare in modo da eliminare eventuali bolle d'aria presenti nel cioccolato.

5. Pulizia e conservazione

1. SCOLLEGARE il dispositivo dalla rete elettrica e attendere che si raffreddi prima di pulirlo.
2. Non utilizzare detergenti fortemente alcalini, come candeggina, carbonato di sodio o fosfato trisodico, poiché potrebbero scolorire o addirittura corrodere il dispositivo. Pulire il dispositivo con un panno morbido. Non utilizzare mai prodotti abrasivi.
3. Conservarlo in un luogo asciutto e lontano da sostanze corrosive.

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

NOTA : No utilice el dispositivo a menos que haya leído este manual del usuario.

1. Datos técnicos

Descripción del parámetro	Valor del parámetro
Nombre del producto	Mesa vibratoria para chocolate
Modelo	RC-CMM02
Material	Acero inoxidable
Tensión	230 V / 50 Hz
Alimentación del equipo	30 W
Dimensiones (LxAnxAl)	570 x 285 x 355 mm
Peso	8,6 kilogramos

2. Descripción

1. La mesa vibratoria de chocolate se utiliza para eliminar las burbujas del chocolate durante el proceso de moldeado y para vaciar el molde al hacer modelos huecos o carcasas de praliné.
2. Diseño independiente, robusto y compacto.
3. Alfombrilla de goma de silicona de grado alimenticio extraíble.

3. Advertencia

1. Asegúrese de que la fuente de alimentación coincida con la marcada en el producto. La desviación debe ser inferior al 10%.
2. Conecte siempre el cable de tierra antes de conectar la fuente de alimentación.
3. Antes de acceder a los terminales, todos los circuitos de alimentación deben estar desconectados.
4. Para evitar riesgos, si el cable de alimentación está dañado o la máquina muestra signos de deterioro, deberá ser reemplazada y reparada por el fabricante, su agente de servicio o una persona igualmente calificada.
5. Las partes electrónicas y eléctricas no deben sumergirse.
6. NO manipule bruscamente ni lo deje caer sobre superficies duras.
7. NO dejes que se oxide. Limpie bien las piezas, séquelas completamente y lubríquelas con aceite mineral antes de guardarlas o reinstalarlas en la unidad.
8. NO fuerce la máquina si se atasca. Desmonte y elimine cualquier obstrucción para evitar dañar el émbolo.
9. Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños.
10. La carga máxima por lote es de 30 kg.
11. Este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con aptitud física, sensorial o mental limitada o con falta de experiencia y/o conocimientos.

4. Operación

Coloque el molde relleno de chocolate sobre la mesa y encienda la mesa. La mesa comienza a vibrar para eliminar cualquier aire o burbuja presente en el chocolate.

5. Limpieza y almacenamiento

1. DESCONECTE el dispositivo de la fuente de alimentación y espere a que se enfríe antes de limpiarlo.
2. No utilice limpiadores alcalinos fuertes, como cloro, carbonato de sodio o fosfato trisódico, ya que pueden decolorar o incluso corroer el dispositivo. Limpie el dispositivo con un paño suave. No utilice nunca productos abrasivos.
3. Guárdelo en un lugar seco y alejado de sustancias corrosivas.



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

MEGJEGYZÉS: Ne használja a készüléket, ha nem olvasta el ezt a használati útmutatót.

1. Műszaki adatok

Paraméter leírása	Paraméter értéke
Precíziós mérleg	Csokoládé rezgőasztal
Modell	RC-CMM02
Anyag	Rozsdamentes acél
Feszültség	230 V / 50Hz
Készülék áramellátása	30W
Méretek (LxWxH)	570 x 285 x 355 mm
Súly	8,6 kg

2. Leírás

1. A csokoládé rezgőasztalt arra használják, hogy a csokoládéból a formázás során eltávolítsák a buborékokat, és kiürítsék a formát, amikor üreges modelleket vagy praliné héjakat készítenek.
2. Szabadon álló, stabil és kompakt kialakítás.
3. Levehető élelmiszeripari szilikon gumimatrac.

3. Figyelmeztetés

1. Győződjön meg róla, hogy a tápegység megfelel a terméken feltüntetett tápegységnek. Az eltérésnek 10%-nál kisebbnek kell lennie.
2. A tápegység csatlakoztatása előtt mindig csatlakoztassa a földkábelt.
3. A csatlakozókhoz való hozzáférés előtt minden tápáramkört le kell választani.
4. A veszélyek elkerülése érdekében, ha a tápkábel megsérül, vagy a gépen a károsodás bármely jelét mutatja, azt a gyártónak, szervizének vagy egy hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie és megjavítania.
5. Az elektronikus és elektromos alkatrészeket nem szabad víz alá meríteni.
6. NE kezelje durván, és NE dobja le kemény felületekre.
7. NE hagyja rozsdásodni. Alaposan tisztítsa meg az alkatrészeket, szárítsa meg őket teljesen, és kenje be ásványi olajjal, mielőtt tárolja vagy visszahelyezi őket a készülékbe.
8. NEM szabad erőltetni a gépet, ha elakad. A dugattyú sérülésének elkerülése érdekében szerelje szét és távolítsa el az esetleges akadályokat.
9. Tartsa a készüléket gyermekek elől elzárva.
10. A maximális tételterhelés 30 kg.
11. Ezt a készüléket nem olyan személyek (beleértve a gyermekeket is) számára szánják, akik korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy nem rendelkeznek kellő tapasztalattal és/vagy ismeretekkel.

4. Művelet

Helyezze a csokoládéval töltött formát az asztalra, és kapcsolja be az asztalt. Az asztal vibrálni kezd, hogy a csokoládéban lévő levegő vagy buborékok eltávolodjanak.

5. Tisztítás és tárolás

1. A tisztítás előtt válassza le a készüléket az áramforrásról, és várja meg, amíg lehűl.
2. Ne használjon erős lúgos tisztítószereket, például fehérítőt, szódabikarbónát vagy trinátrium-foszfátot, mivel ezek elszínezhetik vagy akár meg is korrodálhatják a készüléket. Tisztítsa meg a készüléket puha ruhával. Soha ne használjon súrolószereket.
3. Tárolja száraz helyen, maró anyagoktól távol.

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

BEMÆRK: Brug ikke enheden, før du har læst denne brugervejledning.

1. Tekniske data

Parameterbeskrivelse	Parameterværdi
Produktnavn	Vibrerende bord til chokolade
Model	RC-CMM02
Materiale	Rustfrit stål
Spænding	230 V / 50Hz
Strømforsyning til apparatet	30W
Dimensioner (LxBxH)	570 x 285 x 355 mm
Vægt	8,6 kg

2. Beskrivelse

1. Chokoladevibrationsbordet bruges til at fjerne bobler fra chokoladen under støbeprocessen og til at tømme formen, når man laver hule modeller eller pralinéskaller.
2. Fritstående, robust og kompakt design.
3. Aftagelig silikonegummimåtte af fødevarekvalitet.

3. Advarsel

1. Sørg for, at strømforsyningen svarer til den, der er angivet på produktet. Afvigelsen bør være mindre end 10 %.
2. Tilslut altid jordledningen, før du tilslutter strømforsyningen.
3. Før du får adgang til terminalerne, skal alle strømkredse afbrydes.
4. Hvis netledningen er beskadiget, eller hvis maskinen viser tegn på forringelse, skal den udskiftes og repareres af producenten, dennes serviceagent eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå farer.
5. Elektroniske og elektriske dele må ikke nedsænkes.
6. Må IKKE håndteres hårdt eller tabes på hårde overflader.
7. Lad den IKKE ruste. Rengør delene grundigt, tør dem helt og smør dem med mineralolie, før du opbevarer eller geninstallerer dem i enheden.
8. Tving IKKE maskinen, hvis den sætter sig fast. Afmonter og fjern eventuelle forhindringer for at undgå skader på stemplet.
9. Opbevar enheden utilgængeligt for børn.
10. Den maksimale batchbelastning er 30 kg.
11. Denne enhed er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden.

4. Betjening

Stil den chokoladefyldte form på bordet, og tænd for bordet. Bordet begynder at vibrere, så eventuel luft eller bobler i chokoladen fjernes.

5. Rengøring og opbevaring

1. Afbryd enheden fra strømforsyningen, og vent på, at den køler af, før du rengør den.

2. Brug ikke stærke alkaliske rengøringsmidler som f.eks. blegemiddel, soda eller trinatriumphosphat, da de kan misfarve eller endda korrodere enheden. Rengør enheden med en blød klud. Brug aldrig slibende produkter.
3. Opbevar den på et tørt sted væk fra ætsende stoffer.

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

HUOMAA : Älä käytä laitetta, ellet ole lukenut tätä käyttöopasta.

1. Tekniset tiedot

Parametrin kuvaus	Parametrin arvo
Tuotteen nimi	Suklaavärähtelevä pöytä
Malli	RC-CMM02
Materiaali	Ruostumaton teräs
Jännite	230 V / 50 Hz
Teho	30 W
Mitat (PxLxK)	570 x 285 x 355 mm
Paino	8,6 kg

2. Kuvaus

1. Suklaavärähtelypöytää käytetään kuplien poistamiseen suklaasta muovauksen aikana ja muotin tyhjentämiseen, kun valmistetaan onttoja malleja tai praline-kuoria.
2. Vapaasti seisova, tukeva ja kompakti rakenne.
3. Irrotettava elintarvikelaatuinen silikonikumimatto.

3. Varoitus

1. Varmista, että virtalähde vastaa tuotteeseen merkittyä virtalähdettä. Poikkeaman tulee olla alle 10 %.
2. Kytke maadoitusjohto aina ennen virtalähteen kytkemistä.
3. Ennen kuin pääset käsiksi liittimiin, kaikki virtapiirit on irrotettava.
4. Vaarojen välttämiseksi, jos virtajohto on vaurioitunut tai koneessa on merkkejä huonontumisesta, valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön on vaihdettava ja korjattava se.
5. Elektronisia ja sähköisiä osia ei saa upottaa.
6. ÄLÄ käsittele karkeasti tai pudota koville pinnoille.
7. ÄLÄ anna sen ruostua. Puhdista osat perusteellisesti, kuivaa ne kokonaan ja voitele ne mineraaliöljyllä ennen varastointia tai uudelleenasennusta yksikköön.
8. ÄLÄ pakota konetta väkisin, jos se juuttuu. Pura ja poista kaikki esteet estääksesi männän vaurioitumisen.
9. Laite on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
10. Suurin eräpaino on 30 kg.
11. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu henkilöiden (mukaan lukien lasten) käytettäväksi, joilla on rajoitettu fyysinen, sensorinen tai henkinen kyky tai joilla ei ole kokemusta ja/tai tietoa.

4. Käyttö

Aseta suklaalla täytetty muotti pöydälle ja käynnistä pöytä. Pöytä alkaa täristä niin, että suklaassa oleva ilma tai kuplat poistuvat.

5. Puhdistus ja varastointi

1. IRROTA laite virtalähteestä ja odota, että se jäähtyy ennen puhdistamista.
2. Älä käytä voimakkaita emäksisiä puhdistusaineita, kuten valkaisuainetta, soodaa tai trinatriumfosfaattia, koska ne voivat värjätä tai jopa syövyttää laitetta. Puhdista laite pehmeällä liinalla. Älä koskaan käytä hankaavia tuotteita.
3. Säilytä sitä kuivassa paikassa erillään syövyttävistä aineista.

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

LET OP : Gebruik het apparaat niet voordat u deze gebruikershandleiding hebt gelezen.

1. Technische gegevens

Beschrijving parameter	Waarde parameter
Productnaam	Chocolade triltafel
Model	RC-CMM02
Materiaal	Roestvrij staal
Spænding	230V / 50Hz
Effekt	30 Watt
Afmetingen (LxBxH)	570x285x355mm
Gewicht	8,6kg

2. Beschrijving

1. De chocoladetriltafel wordt gebruikt om tijdens het gietproces luchtbellen uit de chocolade te verwijderen en om de mal leeg te maken bij het maken van holle modellen of pralineschelpen.
2. Vrijstaand, stevig en compact ontwerp.
3. Verwijderbare mat van siliconenrubber van voedingskwaliteit.

3. Waarschuwing

1. Controleer of de voeding overeenkomt met de voeding die op het product staat aangegeven. De afwijking moet kleiner zijn dan 10%.
2. Sluit altijd eerst de aarddraad aan voordat u de voeding aansluit.
3. Voordat u de klemmen bereikt, moeten alle stroomcircuits worden losgekoppeld.
4. Om gevaren te voorkomen, moet het netsnoer, indien beschadigd of indien het apparaat tekenen van slijtage vertoont, vervangen en gerepareerd worden door de fabrikant, diens serviceagent of een persoon met vergelijkbare kwalificaties.
5. Elektronische en elektrische onderdelen mogen niet ondergedompeld worden.
6. NIET ruw behandelen en niet op harde oppervlakken laten vallen.
7. Laat het NIET roesten. Maak de onderdelen grondig schoon, droog ze volledig en smeer ze in met minerale olie voordat u ze opbergt of opnieuw in het apparaat plaatst.
8. Forceer de machine NIET als deze vastloopt. Demonteer en verwijder eventuele obstakels om schade aan de zuiger te voorkomen.
9. Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
10. De maximale partijbelasting bedraagt 30 kg.
11. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met een gebrek aan ervaring en/of kennis.

4. Bediening

Zet de met chocolade gevulde mal op tafel en zet de tafel aan. De tafel begint te trillen, zodat alle lucht en luchtbelletjes uit de chocolade worden verwijderd.

5. Schoonmaken en opbergen

1. HAAL de stekker van het apparaat uit het stopcontact en wacht tot het is afgekoeld voordat u het schoonmaakt.
2. Gebruik geen sterke alkalische reinigingsmiddelen, zoals bleekmiddel, soda of trinatriumfosfaat, omdat deze het apparaat kunnen verkleuren of zelfs corroderen. Maak het apparaat schoon met een zachte doek. Gebruik nooit schurende producten.
3. Bewaar het op een droge plaats, uit de buurt van bijtende stoffen.

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

MERK : Ikke bruk enheten med mindre du har lest denne brukerhåndboken.

1. Tekniske data

Beskrivelse av parameter	Parameterverdi
Produktnavn	Sjokolade vibrerende bord
Modell	RC-CMM02
Materiale	Rustfritt stål
Spenning	230 V / 50 Hz
Maksimal	30 W
Dimensjoner (LxBxH)	570 x 285 x 355 mm
Vekt	8,6 kg

2. Beskrivelse

1. Sjokoladevibrasjonsbordet brukes til å fjerne bobler fra sjokoladen under støpeprosessen og til å tømme formen når du lager hule modeller eller pralinskall.
2. Frittstående, solid og kompakt design.
3. Avtakbar matte av silikongummi av matkvalitet.

3. Advarsel

1. Sørg for at strømforsyningen samsvarer med den som er merket på produktet. Avviket bør være mindre enn 10 %.
2. Koble alltid til jordledningen før du kobler til strømforsyningen.
3. Før du får tilgang til terminalene, må alle strømkretser kobles fra.
4. For å unngå farer, hvis strømledningen er skadet eller maskinen viser tegn på forringelse, må den skiftes ut og repareres av produsenten, dennes servicerepresentant eller en tilsvarende kvalifisert person.
5. Elektroniske og elektriske deler skal ikke nedsenkes.
6. IKKE håndter grovt eller slipp på harde overflater.
7. IKKE la den ruste. Rengjør delene grundig, tørk dem helt og smør dem med mineralolje før de lagres eller installeres på nytt i enheten.
8. IKKE press maskinen hvis den setter seg fast. Demonter og fjern eventuelle hindringer for å forhindre skade på stempelet.
9. Oppbevar enheten utilgjengelig for barn.
10. Maksimal batchbelastning er 30 kg.
11. Denne enheten er ikke ment å brukes av personer (inkludert barn) med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap.

4. Drift

Sett den sjokoladefylte formen på bordet og slå på bordet. Bordet begynner å vibrere slik at eventuell luft eller bobler i sjokoladen fjernes.

5. Rengjøring og oppbevaring

1. KOBLE enheten fra strømforsyningen og vent til den er avkjølt før rengjøring.
2. Ikke bruk sterke alkaliske rengjøringsmidler, som blekemiddel, soda eller trinatriumfosfat, da de kan misfarge eller til og med korrodere enheten. Rengjør enheten med en myk klut. Bruk aldri skurende produkter.
3. Oppbevar den på et tørt sted vekk fra etsende stoffer.

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

OBS : Använd inte enheten om du inte har läst denna bruksanvisning.

1. Tekniska data

Parameterbeskrivning	Parametervärde
Produktnamn	Choklad vibrerande bord
Modell	RC-CMM02
Material	Rostfritt stål
Spänning	230 V / 50 Hz
Effekt	30 W
Mått (LxBxH)	570 x 285 x 355 mm
Vikt	8,6 kg

2. Beskrivning

1. Chokladvibrationsbordet används för att ta bort bubblor från chokladen under formningsprocessen och för att tömma formen när man gör ihåliga modeller eller pralinskal.
2. Fristående, robust och kompakt design.
3. Avtagbar matta av silikongummi av livsmedelskvalitet.

3. Varning

1. Se till att strömförsörjningen matchar den som är markerad på produkten. Avvikelsen bör vara mindre än 10 %.
2. Anslut alltid jordledningen innan du ansluter strömförsörjningen.
3. Innan du kommer åt terminalerna måste alla strömkretsar kopplas bort.
4. För att undvika faror, om nätsladden är skadad eller maskinen visar tecken på försämring, måste den bytas ut och repareras av tillverkaren, dess servicerepresentant eller en liknande kvalificerad person.
5. Elektroniska och elektriska delar bör inte nedsänkas.
6. Hantera INTE grovt eller tappa på hårda ytor.
7. Låt det INTE rosta. Rengör delarna noggrant, torka dem helt och smörj dem med mineralolja innan du förvarar eller sätter tillbaka dem i enheten.
8. Tvinga INTE maskinen om den fastnar. Ta isär och ta bort alla hinder för att förhindra skador på kolven.
9. Förvara apparaten utom räckhåll för barn.
10. Den maximala batchbelastningen är 30 kg.
11. Denna enhet är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap.

4. Drift

Ställ den chokladfyllda formen på bordet och sätt på bordet. Bordet börjar vibrera så att eventuell luft eller bubblor i chokladen tas bort.

5. Rengöring och förvaring

1. KOPPLA UR enheten från strömförsörjningen och vänta tills den svalnat innan rengöring.
2. Använd inte starka alkaliska rengöringsmedel, såsom blekmedel, soda eller trinatriumfosfat, eftersom de kan missfärga eller till och med korrodera enheten. Rengör enheten med en mjuk trasa. Använd aldrig slipande produkter.
3. Förvara den på en torr plats borta från frätande ämnen.

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

OBSERVAÇÃO : Não utilize o dispositivo sem antes ler este manual do usuário.

1. Dados técnicos

Descrição do parâmetro	Valor do parâmetro
Nome do produto	Mesa vibratória de chocolate
Modelo	RC-CMM02
Material	Aço inoxidável
Tensão	230 V / 50Hz
Potência	30 W
Dimensões (CxLxA)	570 x 285 x 355 mm
Peso	8,6 kg

2. Descrição

1. A mesa vibratória para chocolate é usada para remover bolhas do chocolate durante o processo de moldagem e para esvaziar o molde ao fazer modelos ocos ou conchas de praliné.
2. Design independente, resistente e compacto.
3. Tapete removível de borracha de silicone de grau alimentício.

3. Aviso

1. Certifique-se de que a fonte de alimentação corresponde àquela marcada no produto. O desvio deve ser menor que 10%.
2. Sempre conecte o fio terra antes de conectar a fonte de alimentação.
3. Antes de acessar os terminais, todos os circuitos de energia devem ser desconectados.
4. Para evitar riscos, se o cabo de alimentação estiver danificado ou a máquina apresentar sinais de deterioração, ele deverá ser substituído e reparado pelo fabricante, seu agente de serviço ou uma pessoa igualmente qualificada.
5. Peças eletrônicas e elétricas não devem ser submersas.
6. NÃO manuseie bruscamente nem deixe cair em superfícies duras.
7. NÃO deixe enferrujar. Limpe bem as peças, seque-as completamente e lubrifique-as com óleo mineral antes de armazená-las ou reinstalá-las na unidade.
8. NÃO force a máquina se ela emperrar. Desmonte e remova quaisquer obstruções para evitar danos ao êmbolo.
9. Manter o aparelho fora do alcance das crianças.
10. A carga máxima do lote é de 30 kg.
11. Este dispositivo não se destina a ser usado por pessoas (incluindo crianças) com aptidão física, sensorial ou mental limitada ou com falta de experiência e/ou conhecimento.

4. Operação

Coloque a forma cheia de chocolate sobre a mesa e ligue-a. A mesa começa a vibrar para que qualquer ar ou bolhas no chocolate sejam removidas.

5. Limpeza e armazenamento

1. DESCONECTE o dispositivo da fonte de alimentação e espere que ele esfrie antes de limpá-lo.
2. Não use produtos de limpeza alcalinos fortes, como alvejante, carbonato de sódio ou fosfato trissódico, pois eles podem descolorir ou até mesmo corroer o dispositivo. Limpe o dispositivo com um pano macio. Nunca utilize produtos abrasivos.
3. Guarde-o em local seco e longe de substâncias corrosivas.

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

POZNÁMKA : Zariadenie nepoužívajte, pokiaľ ste si neprečítali túto používateľskú príručku.

1. Technické údaje

Popis parametra	Hodnota parametra
Názov produktu	Čokoládový vibračný stôl
Model	RC-CMM02
Materiál	Nehrdzavejúca oceľ
Napätie	230 V / 50 Hz
Sila	30 W
Rozmery (DxŠxV)	570 x 285 x 355 mm
Hmotnosť	8,6 kg

2. Popis

1. Čokoládový vibračný stôl slúži na odstránenie bublín z čokolády počas procesu formovania a na vyprázdnenie formy pri výrobe dutých modelov alebo škrupín praliniek.
2. Voľne stojaci, robustný a kompaktný dizajn.
3. Odnímateľná podložka zo silikónovej gumy potravinárskej kvality.

3. Upozornenie

1. Uistite sa, že napájací zdroj sa zhoduje s napájacím zdrojom označeným na produkte. Odchýlka by mala byť menšia ako 10 %.
2. Pred pripojením napájacieho zdroja vždy pripojte uzemňovací vodič.
3. Pred prístupom k svorkám musia byť všetky napájacie obvody odpojené.
4. Aby sa predišlo nebezpečenstvu, ak je napájací kábel poškodený alebo stroj vykazuje akékoľvek známky poškodenia, musí ho vymeniť a opraviť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba.
5. Elektronické a elektrické časti by nemali byť ponorené.
6. NEZAOBCHÁDZAJTE s ním hrubo ani ho nepúšťajte na tvrdé povrchy.
7. NENECHAJTE to hrdzavieť. Pred uložením alebo opätovnou inštaláciou dielov do jednotky ich dôkladne očistite, úplne vysušte a namažte minerálnym olejom.
8. Ak sa stroj zasekne, NENAsilu. Demontujte a odstráňte všetky prekážky, aby ste zabránili poškodeniu piestu.
9. Zariadenie uchovávajte mimo dosahu detí.
10. Maximálne zaťaženie dávky je 30 kg.
11. Toto zariadenie nie je určené na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a/alebo znalostí.

4. Prevádzka

Položte formu naplnenú čokoládou na stôl a zapnite ho. Stôl začne vibrovať, aby sa odstránil vzduch alebo bublinky v čokoláde.

5. Čistenie a skladovanie

1. Pred čistením ODPOJTE zariadenie od napájania a počkajte, kým vychladne.
2. Nepoužívajte silné alkalické čistiace prostriedky, ako sú bielidlá, sóda alebo fosforečnan sodný, pretože môžu zmeniť farbu alebo dokonca korodovať zariadenie. Zariadenie čistite mäkkou handričkou. Nikdy nepoužívajte abrazívne prostriedky.
3. Skladujte na suchom mieste mimo dosahu korozívnych látok.

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

ЗАБЕЛЕЖКА : Не използвайте устройството, освен ако не сте прочели това ръководство за потребителя.

1. Технически данни

Описание на параметъра	Стойност на параметъра
Име на продукта	Шоколадова вибрационна маса
Модел	RC-CMM02
Материал	Неръждаема стомана
Напрежение	230 V / 50Hz
Мощност	30 W
Размери (ДхШхВ)	570 x 285 x 355 мм
Тегло	8,6 кг

2. Описание

1. Шоколадовата вибрираща маса се използва за премахване на мехурчета от шоколада по време на процеса на формоване и за изпразване на матрицата при правене на кухи модели или черупки за пралини.
2. Свободностоящ, здрав и компактен дизайн.
3. Подвижна подложка от силиконова гума за храни.

3. Предупреждение

1. Уверете се, че захранването съвпада с маркираното върху продукта. Отклонението трябва да бъде по-малко от 10%.
2. Винаги свързвайте заземяващия проводник, преди да свържете захранването.
3. Преди достъп до клемите, всички електрически вериги трябва да бъдат изключени.
4. За да избегнете опасности, ако захранващият кабел е повреден или машината показва някакви признаци на повреда, тя трябва да бъде сменена и ремонтирана от производителя, негов сервизен агент или лице с подобна квалификация.
5. Електронните и електрическите части не трябва да се потапят под вода.
6. НЕ боравете грубо и не изпускайте върху твърди повърхности.
7. НЕ го оставяйте да ръждясва. Почистете добре частите, подсушете ги напълно и ги смажете с минерално масло, преди да ги съхранявате или инсталирате отново в уреда.
8. НЕ насилвайте машината, ако задръсти. Разглобете и отстранете всички препятствия, за да предотвратите повреда на буталото.
9. Пазете уреда от деца.
10. Максималното партидно натоварване е 30 кг.
11. Това устройство не е предназначено за използване от лица (включително деца) с ограничени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и/или знания.

4. Операция

Поставете напълнената с шоколад форма на масата и включете масата. Масата започва да вибрира, така че всеки въздух или мехурчета в шоколада да бъдат отстранени.

5. Почистване и съхранение

1. ИЗКЛЮЧВАЙТЕ устройството от захранването и изчакайте да изстине преди почистване.
2. Не използвайте силни алкални почистващи препарати, като белина, калцинирана сода или тринатриев фосфат, тъй като те могат да обезцветят или дори да корозират устройството. Почистете устройството с мека кърпа. Никога не използвайте абразивни продукти.
3. Съхранявайте го на сухо място, далеч от корозивни вещества.

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

ΣΗΜΕΙΩΣΗ : Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν δεν έχετε διαβάσει αυτό το εγχειρίδιο χρήσης.

1. Τεχνικά στοιχεία

Περιγραφή παραμέτρων	Τιμή παραμέτρου
Όνομα προϊόντος	Δονούμενο τραπέζι σοκολάτας
Μοντέλο	RC-CMM02
Υλικό	Ανοξείδωτο ατσάλι
Δυναμικό	230 V / 50 Hz
Εξουσία	30 W
Διαστάσεις (ΜxΠxΥ)	570 x 285 x 355 χλστ
Βάρος	8,6 κιλά

2. Περιγραφή

1. Το δονούμενο τραπέζι σοκολάτας χρησιμοποιείται για την αφαίρεση φυσαλίδων από τη σοκολάτα κατά τη διαδικασία μορφοποίησης και για το άδειασμα του καλουπιού κατά την κατασκευή κοίλων μοντέλων ή κελύφους πραλίνας.
2. Ανεξάρτητη, στιβαρή και συμπαγής σχεδίαση.
3. Αφαιρούμενο χαλάκι σιλικόνης ποιότητας τροφίμων.

3. Προειδοποίηση

1. Βεβαιωθείτε ότι το τροφοδοτικό ταιριάζει με αυτό που αναγράφεται στο προϊόν. Η απόκλιση πρέπει να είναι μικρότερη από 10%.
2. Συνδέετε πάντα το καλώδιο γείωσης πριν συνδέσετε το τροφοδοτικό.
3. Πριν αποκτήσετε πρόσβαση στους ακροδέκτες, πρέπει να αποσυνδεθούν όλα τα κυκλώματα ισχύος.
4. Για την αποφυγή κινδύνων, εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο ή το μηχάνημα παρουσιάζει σημάδια φθοράς, πρέπει να αντικατασταθεί και να επισκευαστεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις του ή από άτομο με παρόμοια εξειδίκευση.
5. Τα ηλεκτρονικά και ηλεκτρικά μέρη δεν πρέπει να βυθίζονται.
6. ΜΗΝ το χειρίζεστε με τραχύ τρόπο και ΜΗΝ πέφτετε σε σκληρές επιφάνειες.
7. ΜΗΝ το αφήσετε να σκουριάσει. Καθαρίστε καλά τα εξαρτήματα, στεγνώστε τα τελείως και λιπάνετε τα με ορυκτέλαιο πριν τα αποθηκεύσετε ή τα επανεγκαταστήσετε στη μονάδα.
8. ΜΗΝ πιέζετε το μηχάνημα εάν μπλοκάρει. Αποσυναρμολογήστε και αφαιρέστε τυχόν εμπόδια για να αποφύγετε ζημιά στο έμβολο.
9. Κρατήστε τη συσκευή μακριά από παιδιά.
10. Το μέγιστο φορτίο παρτίδας είναι 30 kg.
11. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας ή/και γνώσης.

4. Λειτουργία

Τοποθετήστε τη φόρμα γεμάτη σοκολάτα στο τραπέζι και ανάψτε το τραπέζι. Το τραπέζι αρχίζει να δονείται έτσι ώστε να αφαιρεθούν τυχόν αέρας ή φυσαλίδες στη σοκολάτα.

5. Καθαρισμός και αποθήκευση

1. ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΤΕ τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και περιμένετε να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.
2. Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά αλκαλικά καθαριστικά, όπως λευκαντικό, ανθρακικό νάτριο ή φωσφορικό τρινάτριο, καθώς μπορεί να αποχρωματίσουν ή ακόμα και να διαβρώσουν τη συσκευή. Καθαρίστε τη συσκευή με ένα μαλακό πανί. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ λειαντικά προϊόντα.
3. Αποθηκεύστε το σε ξηρό μέρος μακριά από διαβρωτικές ουσίες.



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

NAPOMENA : Nemojte koristiti uređaj ako niste pročitali ovaj korisnički priručnik.

1. Tehnički podaci

Opis parametra	Vrijednost parametra
Naziv proizvoda	Čokoladni vibrirajući stol
Model	RC-CMM02
Materijal	Nehrđajući čelik
Napon	230 V / 50 Hz
Vlast	30 W
Dimenzije (DxŠxV)	570 x 285 x 355 mm
Težina	8,6 kg

2. Opis

1. Čokoladni vibrirajući stol služi za uklanjanje mjehurića iz čokolade tijekom procesa kalupljenja i za pražnjenje kalupa kod izrade šupljih modela ili školjki za praline.
2. Samostojeći, čvrst i kompaktan dizajn.
3. Uklonjiva podloga od silikonske gume.

3. Upozorenje

1. Uvjerite se da napajanje odgovara onom označenom na proizvodu. Odstupanje bi trebalo biti manje od 10%.
2. Uvijek spojite žicu za uzemljenje prije spajanja napajanja.
3. Prije pristupa stezaljkama, moraju se odspojiti svi strujni krugovi.
4. Kako bi se izbjegle opasnosti, ako je kabel za napajanje oštećen ili stroj pokazuje bilo kakve znakove kvarenja, mora ga zamijeniti i popraviti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalificirana osoba.
5. Elektronički i električni dijelovi ne smiju se potapati.
6. NEMOJTE grubo rukovati i ne ispuštati ga na tvrde površine.
7. NE dopustite da zahrđa. Temeljito očistite dijelove, potpuno ih osušite i podmažite mineralnim uljem prije pohranjivanja ili ponovnog postavljanja u jedinicu.
8. NEMOJTE forsirati stroj ako se zaglavi. Rastavite i uklonite sve prepreke kako biste spriječili oštećenje klipa.
9. Držite uređaj izvan dohvata djece.
10. Maksimalno opterećenje serije je 30 kg.
11. Ovaj uređaj nije namijenjen za korištenje od strane osoba (uključujući djecu) s ograničenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja.

4. Operacija

Kalup napunjen čokoladom stavite na stol i uključite stol. Stol počinje vibrirati kako bi se uklonio sav zrak ili mjehurići u čokoladi.

5. Čišćenje i skladištenje

1. ISKLJUČITE uređaj iz struje i pričekajte da se ohladi prije čišćenja.

2. Nemojte koristiti jaka alkalna sredstva za čišćenje, poput izbjeljivača, sode ili trinatrijevog fosfata, jer mogu promijeniti boju ili čak nagrizati uređaj. Očistite uređaj mekom krpom. Nikada nemojte koristiti abrazivne proizvode.
3. Čuvajte ga na suhom mjestu daleko od korozivnih tvari.

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

PASTABA : nenaudokite įrenginio, nebent perskaitėte šį vartotojo vadovą.

1. Techniniai duomenys

Parametrų aprašymas	Parametrų reikšmė
Produkto pavadinimas	Šokoladinis vibruojantis stalas
Modelis	RC-CMM02
Medžiaga	Nerūdijantis plienas
Įtampa	230 V / 50 Hz
Galia	30 W
Matmenys (IxPxH)	570 x 285 x 355 mm
Svoris	8,6 kg

2. Aprašymas

1. Šokolado vibracinis stalas naudojamas burbulams pašalinti iš šokolado formavimo proceso metu ir ištuštinti formą gaminant tuščiavidurius modelius ar praline kevalus.
2. Laisvai stovintis, tvirtas ir kompaktiškas dizainas.
3. Nuimamas maistinis silikoninis guminis kilimėlis.

3. Įspėjimas

1. Įsitikinkite, kad maitinimo šaltinis atitinka nurodytą ant gaminio. Nuokrypis turi būti mažesnis nei 10%.
2. Prieš prijungdami maitinimo šaltinį, visada prijunkite įžeminimo laidą.
3. Prieš pasiekiant gnybtus, reikia atjungti visas maitinimo grandines.
4. Kad būtų išvengta pavojų, jei pažeistas maitinimo laidas arba mašina turi kokių nors gedimo požymių, jį turi pakeisti ir suremontuoti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba panašios kvalifikacijos asmuo.
5. Elektroninės ir elektrinės dalys neturi būti panardintos.
6. NENAUDOKITE grubiai ir nenumeskite ant kietų paviršių.
7. NEleiskite jam surūdyti. Kruopščiai išvalykite dalis, visiškai jas išdžiovinkite ir sutepkite mineraline alyva prieš sandėliuodami arba vėl įdėdami į įrenginį.
8. NENAUDOKITE mašinos jėga, jei ji užstringa. Išardykite ir pašalinkite visas kliūtis, kad nepažeistumėte stūmoklio.
9. Prietaisą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
10. Didžiausia partijos apkrova yra 30 kg.
11. Šis prietaisas nėra skirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), kurių fizinis, jutiminis ar protinis gebėjimas yra ribotas arba neturi patirties ir (arba) žinių.

4. Operacija

Padėkite šokolado formą ant stalo ir įjunkite stalą. Stalas pradeda vibruoti, kad šokolade būtų pašalintas oras ar burbuliukai.

5. Valymas ir laikymas

1. ATJUNKITE prietaisą nuo maitinimo šaltinio ir prieš valydami palaukite, kol jis atvės.
2. Nenaudokite stiprių šarminių valiklių, tokių kaip baliklis, natrio karbonatas ar trinatrio fosfatas, nes jie gali

išblukti arba net sugadinti prietaisą. Nuvalykite prietaisą minkšta šluoste. Niekada nenaudokite abrazyvinių produktų.

3. Laikykite jį sausoje vietoje, toliau nuo korozinių medžiagų.

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

NOTĂ : Nu utilizați dispozitivul decât dacă ați citit acest manual de utilizare.

1. Date tehnice

Descrierea parametrilor	Valoarea parametrului
Numele produsului	Masa vibranta de ciocolata
Model	RC-CMM02
Material	Oţel inoxidabil
Voltaj	230 V / 50 Hz
Putere	30 W
Dimensiuni (Lxlxh)	570 x 285 x 355 mm
Greutate	8,6 kg

2. Descriere

1. Masa vibranta de ciocolata este folosita pentru a indeparta bulele de ciocolata in timpul procesului de turnare si pentru a goli matrita la realizarea modelelor goale sau a cochiliilor de pralina.
2. Design de sine stătător, robust și compact.
3. Covorașă detașabilă din cauciuc siliconic alimentar.

3. Avertisment

1. Asigurați-vă că sursa de alimentare corespunde cu cea marcată pe produs. Abaterea ar trebui să fie mai mică de 10%.
2. Conectați întotdeauna firul de împământare înainte de a conecta sursa de alimentare.
3. Înainte de a accesa bornele, toate circuitele de alimentare trebuie deconectate.
4. Pentru a evita pericolele, dacă cablul de alimentare este deteriorat sau mașina prezintă semne de deteriorare, acesta trebuie înlocuit și reparat de către producător, agentul său de service sau o persoană cu calificare similară.
5. Piesele electronice și electrice nu trebuie scufundate.
6. NU manipulați brusc sau scăpați pe suprafețe dure.
7. NU-l lăsați să ruginească. Curățați bine piesele, uscați-le complet și lubrifiați-le cu ulei mineral înainte de a le depozita sau reinstalați în unitate.
8. NU forțați mașina dacă se blochează. Dezasamblați și îndepărtați orice obstacol pentru a preveni deteriorarea pistonului.
9. Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor.
10. Sarcina maximă a lotului este de 30 kg.
11. Acest dispozitiv nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu aptitudini fizice, senzoriale sau mentale limitate sau cu lipsă de experiență și/sau cunoștințe.

4. Funcționare

Puneți forma umplută cu ciocolată pe masă și porniți masa. Masa începe să vibreze, astfel încât orice aer sau bule din ciocolată sunt îndepărtate.

5. Curățare și depozitare

1. DECONECTAȚI dispozitivul de la sursa de alimentare și așteptați să se răcească înainte de curățare.
2. Nu utilizați substanțe de curățare alcaline puternice, cum ar fi înălbitor, sodă sau fosfat trisodic, deoarece acestea pot decolora sau chiar corodează dispozitivul. Curățați dispozitivul cu o cârpă moale. Nu utilizați niciodată produse abrazive.
3. Păstrați-l într-un loc uscat, ferit de substanțe corozive.

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

OPOMBA : Naprave ne uporabljajte, če niste prebrali tega uporabniškega priročnika.

1. Tehnični podatki

Opis parametra	Vrednost parametra
Ime izdelka	Čokoladna vibracijska miza
Model	RC-CMM02
Material	Nerjaveče jeklo
Napetost	230 V / 50 Hz
Moč	30 W
Dimenzije (DxŠxV)	570 x 285 x 355 mm
Teža	8,6 kg

2. Opis

1. Čokoladna vibracijska miza se uporablja za odstranjevanje mehurčkov iz čokolade med procesom oblikovanja in za praznjenje kalupa pri izdelavi votlih modelčkov ali školjk za praline.
2. Prostostoječa, čvrsta in kompaktna oblika.
3. Odstranljiva podloga iz silikonske gume za hrano.

3. Opozorilo

1. Prepričajte se, da napajalnik ustreza tistemu, ki je označen na izdelku. Odstopanje mora biti manjše od 10 %.
2. Preden priključite napajalnik, vedno priključite ozemljitveno žico.
3. Pred dostopom do sponk je treba odklopiti vsa napajalna vezja.
4. Da bi se izognili nevarnostim, mora proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali podobno usposobljena oseba zamenjati in popraviti, če je napajalni kabel poškodovan ali naprava kaže znake poslabšanja.
5. Elektronski in električni deli ne smejo biti potopljeni.
6. NE ravnajte grobo in ga NE spustite na trde površine.
7. NE pustite, da zarjavi. Dele temeljito očistite, popolnoma posušite in namažite z mineralnim oljem, preden jih shranite ali ponovno namestite v enoto.
8. NE silite stroja, če se zatakne. Razstavite in odstranite vse ovire, da preprečite poškodbe bata.
9. Napravo hranite izven dosega otrok.
10. Največja obremenitev serije je 30 kg.
11. Ta naprava ni namenjena uporabi s strani oseb (vključno z otroki) z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in/ali znanja.

4. Delovanje

Model s čokolado napolnjen postavimo na mizo in mizo prižgemo. Miza začne vibrirati, tako da se zrak ali mehurčki v čokoladi odstranijo.

5. Čiščenje in shranjevanje

1. Napravo ODKLOPITE iz električnega omrežja in pred čiščenjem počakajte, da se ohladi.
2. Ne uporabljajte močnih alkalnih čistil, kot so belilo, soda ali trinatrijev fosfat, saj lahko razbarvajo ali celo razjedajo napravo. Napravo očistite z mehko krpo. Nikoli ne uporabljajte abrazivnih izdelkov.

3. Hraniti ga na suhem mestu, stran od jedkih snovi.

ROYAL
catering

UMWELT – UND ENTSORGUNGSHINWEISE

Hersteller an Verbraucher

Sehr geehrte Damen und Herren,

gebrauchte Elektro – und Elektronikgeräte dürfen gemäß europäischer Vorgaben **[1]** nicht zum unsortierten Siedlungsabfall gegeben werden, sondern müssen getrennt erfasst werden. Das Symbol der Abfalltonne auf Rädern weist auf die Notwendigkeit der getrennten Sammlung hin. Helfen auch Sie mit beim Umweltschutz. Sorgen Sie dafür, dieses Gerät, wenn Sie es nicht mehr weiter nutzen wollen, in die hierfür vorgesehenen Systeme der Getrenntsammlung zu geben.



In Deutschland sind Sie gesetzlich **[2]** verpflichtet, ein Altgerät einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die öffentlich – rechtlichen Entsorgungsträger (Kommunen) haben hierzu Sammelstellen eingerichtet, an denen Altgeräte aus privaten Haushalten ihres Gebietes für Sie kostenfrei entgegengenommen werden. Möglicherweise holen die rechtlichen Entsorgungsträger die Altgeräte auch bei den privaten Haushalten ab.

Bitte informieren Sie sich über Ihren lokalen Abfallkalender oder bei Ihrer Stadt – oder Gemeindeverwaltung über die in Ihrem Gebiet zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten.

[1] RICHTLINIE 2002/96/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES ÜBER ELEKTRO – UND ELEKTRONIK – ALTGERÄTE

[2] Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die umweltverträgliche Entsorgung von Elektro – und Elektronikgeräten (Elektro – und Elektronikgerätegesetz – ElektroG).

Utylizacja produktu

Produkty elektryczne i elektroniczne po zakończeniu okresu eksploatacji wymagają segregacji i oddania ich do wyznaczonego punktu odbioru. Nie wolno wyrzucać produktów elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego. Zgodnie z dyrektywą WEEE 2012/19/UE obowiązującą w Unii Europejskiej, urządzenia elektryczne i elektroniczne wymagają segregacji i utylizacji w wyznaczonych miejscach. Dbając o prawidłową utylizację, przyczyniasz się do ochrony zasobów naturalnych i zmniejszasz negatywny wpływ oddziaływania na środowisko, człowieka i otoczenie. Zgodnie z krajowym prawodawstwem, nieprawidłowe usuwanie odpadów elektrycznych i elektronicznych może być karane!

For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

CONTACT

expondo Polska sp. z o.o. sp. k.

ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7
66-002 Zielona Góra | Poland, EU

e-mail: info@expondo.com