ROYAL
catering

# BEDIENUNGSANLEITUNG
NUDELKOCHER

# USER MANUAL
PASTA MAKER

# INSTRUKCJA OBSŁUGI
WARNIK DO MAKARONU

# ISTRUZIONI D'USO
CUOCIPASTA

# MODE D'EMPLOI
CUISEUR À PÂTES

# MANUAL DE INSTRUCCIONES
COCEDOR DE PASTA



- RCNK-4
- RCNK-4-GN
- RCNK-6

ROYAL
catering

Inhalt | Content | Contenu | Contenido | Treść


**Deutsch** 3

**English** 6

**Polski** 10

**Italiano** 14

**Français** 18

**Español** 22




I. EINFÜHRUNG:

Der elektrischen Nudelkocher ist unser neues elektrisches Produkt, wobei nur fortschrittliche Technologie zum Einsatz kommt. Der komplette Körper beseht aus hochqualitativem Edelstahl in einer luxuriösen und optisch ansprechenden Ausführung.

Die Nudelkocher sind ausgestattet mit hochqualitativen elektrischen Elementen, die energiesparend und zugleich sehr sicher sind. Durch die neueste Generation an Thermostaten ist eine konstante Hitze garantiert. Der Nudelkocher ist einfach zu bedienen und zugleich hochqualitativ und langlebig, somit ist er bestens geeignet für den alltäglichen Gastronomiebereich. Die Royal Catering Nudelkocher vereinen ein Hoch an Qualität mit einem Maximum an Sicherheit und zeichnen sich besonders durch ihre einfache Handhabung aus.

II. TECHNISCHES DATENBLATT

| Modell | RCNK-4 | RCNK-4-GN | RCNK-6 |
|---|---|---|---|
| Spannung (V) | 230 | | |
| Frequenz (Hz) | 50 | | |
| Leistung (kW) | 2x1.5 | 3x1 | 3x1 |
| Abmessungen LxBxH (mm) | 415*495*260 | 590*495*260 | 590*495*260 |
| Gewicht (kg) | 11 | 14.5 | 14.5 |
| Heizbereich ($^0$C) | 30-110 | | |

III. HAUPTELEMENTE




1. Ablasshahn
2. Betriebskontrollleuchte, Heizungskontrollleuchte
3. Thermostatregler (Einstellen der Temperatur)

IV . BEDIENUNGSANLEITUNG

Vor dem Benutzen, überprüfen Sie bitte, ob die Stromquelle in Konformität mit dem Datenschild des Gerätes steht und das es ggf. richtig geerdet ist. Es ist verboten explosive Gegenstände (wie z.B. Gasflaschen) in die Nähe des Gerätes zu stellen. Und bitte platzieren Sie das Gerät in einem Umfeld mit guter Ventilation.

1. Zum Verarbeiten der Nudeln füllen sie den Behälter zur Hälfte mit Wasser.
2. Drehen Sie das Thermostat auf die Position "0". Stecken Sie nun den Stromstecker ein und das grüne Lämpchen leuchtet auf. Stellen Sie nun die gewünschte Temperatur ein (im Uhrzeigersinn drehen), das orange Lämpchen leuchtet auf und der Heizstab fängt an sich zu erhitzen. Ist die gewünschte Temperatur erreicht erlischt die orange Leuchte. Das Thermostat hält nun die gewünschte Temperatur und schaltet den Heizstab automatisch ein und aus um die Temperatur zu halten und Energie zu sparen. Nun können Sie mit dem kochen beginnen.
3. Dazu benutzen Sie die mitgelieferten Körbe. Legen Sie Nudeln in das Objekt in den Korb und senken Sie Ihn in das Wasser. Wenn Sie die Nudeln gekocht haben, hängen Sie den Korb bitte auf den Nagel um das überschüssige Wasser abtropfen zu lassen.
4. Bitte denken Sie immer daran, dass Thermostat nach dem kochen auf die Position "0" zu stellen (gegen den Uhrzeigersinn) und den Stromstecker rauszuziehen.

V. REINIGUNG

1. Drehen Sie die Temperatur auf 0 und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
2. Warten Sie, bis das Wasser sich abgekühlt hat.
3. Lassen Sie das Wasser ab.
4. Reiben Sie den Behälter mit einem Tuch sauber und trocken.
5. Achten Sie darauf, dass kein Wasser an das Kontrollpanel kommt.
6. Füllen Sie das Gerät mit Wasser, bevor Sie es das nächste Mal benutzen!

Zuwiderhandlungen können zu Schäden am Gerät und zum Verlust der Garantie führen!

VI. ACHTUNG

1. Es ist verboten die Heizstäbe im Trockenen zu erhitzen.
2. Sie sollten den Stromstecker nach jedem Betrieb rausziehen um unnötige Unfälle zu verhindern.
3. Falls das Gerät nicht mehr funktioniert, bitte niemals selber öffnen, sondern in Absprache mit uns entweder zurücksenden oder einen geeigneten Elektrofachbetrieb damit beauftragen.

VII. 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: Geht die grüne Leuchte an , wenn Sie das Gerät einschalten? Geht die orangene Leuchte an, wenn Sie die Temperatur einstellen?

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!

ROYAL
catering

# USER MANUAL
## PASTA MAKER

- RCNK-4
- RCNK-4-GN
- RCNK-6



I. INTRODUCTION:

The electric pasta maker is our new electric - thermal product, which was designed and made in accordance with the newest technology. It was adjusted to the popular international style; made of high quality stainless steel and it is very attractive and luxury. The electric pasta maker is equipped with the top quality electric elements, which are safe and energy – saving. Thanks to the newest thermostat technology, constant temperature is ensured. The pasta maker is easy for use, high quality device with long service life and therefore is the best for daily use in the Gastronomy sector.

The pasta makers from Royal Catering are high quality, maximum safe and extremely easy for use devices.

II. TECHNICAL PARAMETERS

| Modell | RCNK-4 | RCNK-4-GN | RCNK-6 |
|---|---|---|---|
| Voltage (V) | 230 | | |
| Frequency (Hz) | 50 | | |
| Power (kW) | 2x1.5 | 3x1 | 3x1 |
| Dimensions (mm) | 415*495*260 | 590*495*260 | 590*495*260 |
| Weight (kg) | 11 | 14.5 | 14.5 |
| Temperature range ($^0$C) | 30-110 | | |

III. MAIN ELEMENTS




1. drain tap
2. power and heating lights
3. the thermostat (temperature setting)

IV. MANUAL INSTRUCTION

Before use, please make sure that the working voltage of the equipment (on the techplate)matching the power supply and if the device is properly grounded. It is forbidden to store the explosive or flammable objects (gas bottles) near the device. The device should be stored in rooms with good ventilation.

1. In order to prepare the pasta, please fill the tank to its half capacity.
2. Turn the thermostat knob to position „0". Plug in the power, green light will turn on. Please set the desired temperature (by turning the thermostat knob clockwise), the orange control light will turn on and the heating element will start working. When the desired temperature will be reached, the orange light will turn off. The thermostat will maintain the desired temperature by turning on and off the heating element. This is for maintaining the temperature and for energy saving. You can start cooking.
3. In order to start cooking, please use attached baskets. Put the noodles into the basket and then put the basket into the water. After cooking, baskets should be hang on the hooks to drain the water from the noodles.
4. It must be remembered that after work, the thermostat must be switched into „0" position (by turning the thermostat anticlockwise) and pull of the plug.

V. CLEANING AND MAINTENANCE

1. Turn temperature to 0 and unplug the machine from the power.
2. Allow machines water to cool down.
3. Drain water into container.
4. Wipe clean with cloth.
5. Please ensure no access water near controls.
6. FILL MACHINE WITH WATER BEFORE NEXT OPERATION

Failure to do this will burn out the element and void warranty.

IV. WARNING

1. It is forbidden to turn on the power with dry heating elements.
2. After each use, remove the plug from the socket to avoid unnecessary accidents.
3. If the device does not work, please do not open it, just return it to us for prior consultation or consult with the electric specialist.

VII. REGULAR CONTROL OF THE DEVICE

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

What to do in case of problem?

Please contact your customer service and join following information:

- Invoice number and serial number (the latest is to be found on the technical plate on the device)
- If relevant, a picture of the damaged, broken or defective part
- It will be easier for your customer service clerk to determinate the source of the problem if you make a detailed and precise description of the matter. A void formulations like "the device doesn´t heat", which may mean that it doesn´t heat enough or even not at all. Though, those two possibilities have a different causation!
- Still indicate the performance of the lights to facilitate the diagnosis: Does the green light get on when you turn on the device? Does the orange light turn on when you set the temperature?

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!


Rev. 14.03.2017

ROYAL
catering

# INSTRUKCJA OBSŁUGI

## WARNIK DO MAKARONU

- RCNK-4
- RCNK-4-GN
- RCNK-6



I. WSTĘP:

Elektryczny warnik do makaronu jest naszym nowym elektrotermicznym produktem, który został zaprojektowany i stworzony dzięki najnowszej technice. Przystosowany jest do popularnego międzynarodowego stylu; jest w całości wykonany z wysokiej jakości stali szlachetnej i cechuje się luksusowym i wizualnie atrakcyjnym wykonaniem. Warnik do makaronu wyposażony został w najwyższej jakości elementy elektryczne, które są jednocześnie energooszczędne i bezpieczne. Dzięki najnowszej generacji termostatów zapewnione jest utrzymanie stałej temperatury. Warnik do makaronu jest łatwy w obsłudze, jest to jednocześnie urządzenie wysokiej jakości cechujące się długą żywotnością, dlatego też nadaje się najlepiej do codziennego użytku w branży gastronomicznej.

Warnik do makaronu firmy Royal Catering łączy w sobie wysoką jakość i maksimum bezpieczeństwa i wyróżnia się szczególnie prostą obsługą.

II. PARAMETRY TECHNICZNE

| Model | RCNK-4 | RCNK-4-GN | RCNK-6 |
|---|---|---|---|
| Napięcie (V) | 230 | | |
| częstotliwość (Hz) | 50 | | |
| Moc (kW) | 2x1.5 | 3x1 | 3x1 |
| Wymiary (mm) | 415*495*260 | 590*495*260 | 590*495*260 |
| Waga (kg) | 11 | 14.5 | 14.5 |
| Zakres temperatury ($^0$C) | 30-110 | | |

III. GÓŁWNE ELEMENTY




1. kranik spustowy
2. lampki kontrolne zasilania i grzania
3. pokrętło termostatu (nastawianie temperatury)

IV. INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przed rozpoczęciem użytkowania, proszę sprawdzić, czy źródło prądu jest zgodne z tabliczką znamionową urządzenia i czy urządzenie jest uziemione (jeśli to konieczne). Zabrania się przechowywania przedmiotów wybuchowych (takich jak np. butle z gazem) w pobliżu urządzenia. Należy przechowywać urządzenie w pomieszczeniach z dobrą wentylacją.

1. W celu przygotowania makaronu proszę napełnić zbiornik wodą do około połowy jego objętości.
2. Proszę przekręcić termostat na pozycję „0“. Podłączyć wtyczkę, zaświeci się zielona lampka. Proszę ustawić pożądaną temperaturę (kręcąc pokrętłem według ruchu wskazówek zegara), zapali się pomarańczowa lampka, a grzałka zacznie się nagrzewać. W momencie, kiedy zostanie osiągnięta pożądana temperatura pomarańczowa lampka wyłączy się. Termostat utrzymuje pożądaną temperaturę, automatycznie włączając i wyłączając grzałkę, żeby utrzymać temperaturę i oszczędzić energię. Możecie Państwo zacząć gotować.
3. W tym celu proszę użyć dostarczonych koszy. Włożyć makaron do kosza, a następnie opuścić kosz do wody. Po ugotowaniu makaronu, należy powiesić kosz na wieszaczkach, żeby odsączyć nadmiar wody.
4. Należy pamiętać o tym, aby po zakończeniu gotowania ustawić termostat na pozycję „0“ (w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara) i wyciągnąć wtyczkę.

V. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przekręcić temperaturę na 0 i odłączyć urządzenie od sieci.
2. Odczekać aż woda w zbiorniku ostygnie.
3. Spuścić wodę.
4. Wytrzeć zbiornik szmatką do czysta i do sucha.
5. Zwrócić uwagę, żeby do panelu kontrolnego nie dostała się woda.
6. Napełnić urządzenie wodą przed następnym użyciem!

Działanie niezgodne z instrukcją może prowadzić do szkód na urządzeniu i utraty gwarancji

VI. UWAGA

1. Zabrania się podgrzewać suche grzałki.
2. Po każdym użyciu należy wyjąć wtyczkę z gniazdka, aby uniknąć niepotrzebnych wypadków.
3. Jeżeli urządzenie nie działa, proszę nigdy samodzielnie nie otwierać, tylko odesłać do nas po wcześniejszej konsultacji lub zlecić to specjalistycznemu zakładowi elektrycznemu





VII. 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 w momencie załączenia urządzenia, zapala się zielona lampka kontrolna? Czy w momencie ustawiania temperatury zapala się pomarańczowa lampka kontrolna?

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

ROYAL
catering

# ISTRUZIONI D'USO
## CUOCIPASTA

- RCNK-4
- RCNK-4-GN
- RCNK-6

I. INTRODUZIONE:
Il cuocipasta elettrico si aggiunge alla nostra vasta gamma di prodotti realizzati con l`impiego della piu` moderna tecnologia. Il corpo dell`apparecchio e' in acciaio inox di alta qualita' ed e' dotato di un elegante alloggiamento esterno.

I cuocipasta sono stati costruiti con elementi elettrici qualitativamente pregiati, sicuri e a basso consumo energetico. Grazie all`uso dell`ultima generazione di termostati, l`apparecchio garantisce un calore costante. Il cuocipasta e' facile e semplice da utilizzare. E` uno strumento d`alta qualita' e molto durevole, adatto per l`utilizzo quotidiano nel settore della gastronomia. I cuocipasta di Royal Catering racchiudono in se' qualita' e sicurezza elevate e sono facili da utilizzare.

II. SCHEDA TECNICA

| Modello | RCNK-4 | RCNK-4-GN | RCNK-6 |
|---|---|---|---|
| Tensione (V) | 230 | | |
| Frequenza (Hz) | 50 | | |
| Potenza (kW) | 2x1.5 | 3x1 | 3x1 |
| Dimensioni LxBxH (mm) | 415*495*260 | 590*495*260 | 590*495*260 |
| Peso (kg) | 11 | 14.5 | 14.5 |
| Temperatura ($^0$C) | 30-110 | | |

III. ELEMENTI PRINCIPALI




1. Scarico
2. Spia di funzionamento, spia di controllo riscaldamento
3. Regolatore del termostato (per impostare la temperatura)

IV. ISTRUZIONI D‘USO

Prima dell`utilizzo si prega di verificare che la fonte di energia elettrica sia conforme alla scheda dati dell`apparecchio e che la messa a terra sia stata effettuata correttamente. È` vietato utilizzare l`apparecchio in prossimità di elementi potenzialmente esplosivi (come ad esempio bottiglie di gas). Si prega di utilizzare l`apparecchio in un luogo con sufficiente aerazione.

1. Riempire il contenitore d`acqua per meta‘.
2. Girare il termostato sulla posizione “0 “. Attaccare la spina di corrente e la spia verde di accensione si illuminera‘. Impostare adesso la temperatura voluta (girare in senso orario), la spia arancione si illumina e gli elementi riscaldanti inizieranno a riscaldarsi. Quando la temperatura desiderata è stata raggiunta, la spia arancione si spegne. Il termostato ora possiede la temperatura desiderata e attiva e disattiva automaticamente la pompa di calore in modo da mantenere la temperatura e risparmiare energia. Ora potete cominciare a cucinare.
3. Per cucinare si prega di utillizzare i cestelli compresi nel contenuto di spedizione. Mettere la pasta nel cestello e immergerlo nell`acqua. Una volta cucinata la pasta, lasciate scolare e asciugare il cestello.
4. Dopo aver cucinato, si prega di impostare il termostato sulla posizione “0“ (girando in senso antiorario) e di staccare la spina di corrente.

V. PULIZIA

1. Impostare la temperatura a 0 e staccare il cavo di corrente dall`apparecchio.
2. Attendere che l`acqua si sia raffreddata e
3. farla defluire.
4. Asciugare il contenitore con un panno pulito e asciutto.
5. Assicurarsi che il pannello di controllo non venga a contatto con l´acqua.
6. Riempire il cuocipasta d`acqua prima di utilizzarlo nuovamente.

Si prega di rispettare regole di utilizzo dell`apparecchio per non perdere la garanzia!

IV. N.B.

1. È proibito riscaldare gli elementi riscaldanti in luoghi asciutti.
2. Dopo ogni utilizzo togliere lo spinotto dalla presa di corrente per evitare incidenti inevitabili.
3. In caso in cui l`apparecchio non funzionasse piu`, si prega di non aprirlo e smontarlo da solo ma di rimandarlo a noi o di farlo controllare da uno specialista del settore.

VII. CONTROLLARE REGOLARMENTE L‘APPARECCHIO

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





Cosa fare in caso si verifichino problemi?

Contattare il venditore e fornire i seguenti dati:

- Numero di fatturazione e numero di serie (li troverete sulla targhetta del` dispositivo)
- Fornire una foto del pezzo difettoso
- Provvedete a descrivere il problema che avete riscontrato nel modo piu` preciso possibile in modo che il servizio clienti sia in grado di circoscrivere il problema e di risolverlo. Descrizioni del tipo „l‘apparecchio non riscalda “ possono essere ambigue e significare che l`apparecchio si riscalda troppo poco o che non si riscalda per niente. Queste sono tuttavia cause di due disfunzioni ben diverse del cuocipasta!
- Comunicare sempre la condizione delle spie per facilitare la diagnosi: Si illumina la spia verde quando accendete l`apparecchio? Si illumina la spia arancione quando impostate la temperatura?

Piu` dettagliate sono le informazioni da voi fornite, maggiore e‘ l`aiuto che possiamo fornirvi!

N.B.: Non aprire o smontare mai l`apparecchio senza l`autorizzazione del servizio client,i per non perdere la garanzia.

ROYAL catering

# MODE D'EMPLOI

## CUISEUR À PÂTES

- RCNK-4
- RCNK-4-GN
- RCNK-6

## I. INTRODUCTION

Le cuiseur à pâtes électrique est l'un de nos tous nouveaux articles et dispose d'une technologie ultra-moderne. La structure est composée d'acier inoxydable de grande qualité et offre un design élégant pour votre cuisine professionnelle.

Les cuiseurs à pâtes sont équipés avec des composants électriques de qualité, économes en énergie et qui garantissent une sécurité optimale. Un thermostat nouvelle génération maintient et garantit une chaleur constante. Le cuiseur à pâtes est un appareil facile à utiliser, solide et durable. C'est donc l'outil parfait pour une utilisation quotidienne en cuisine professionnelle. Les cuiseurs Royal Catering associent qualité et sécurité pour un confort de travail optimal.

## II. FICHE TECHNIQUE

| Modèle | RCNK-4 | RCNK-4-GN | RCNK-6 |
|---|---|---|---|
| Tension (V) | 230 | | |
| Fréquence (Hz) | 50 | | |
| Puissance (kW) | 2x1.5 | 3x1 | 3x1 |
| Mesures Lxlxh (mm) | 415*495*260 | 590*495*260 | 590*495*260 |
| Poids (kg) | 11 | 14.5 | 14.5 |
| Plage de chauffe (°C) | 30-110 | | |

## III. ÉLÉMENTS PRINCIPAUX




1. Robinet de vidange
2. Voyant lumineux pour le fonctionnement, voyant lumineux pour le contrôle de la température
3. Régulateur du thermostat (ajuster la température)

IV. MODE D'EMPLOI

Veuillez vérifier avant utilisation, que l'alimentation est conforme à celle prévue pour l'appareil (voir étiquette) et, si tel est bien le cas, qu'il est correctement raccordé à la terre. Il est formellement interdit de laisser ou de déposer des objets explosifs (comme p. ex. des bouteilles de gaz) à proximité de l'appareil. Celui-ci doit, par ailleurs, toujours être utilisé dans une pièce aérée et bien ventilée.

1. Pour la cuisson des pâtes et des nouilles, le récipient doit être rempli à moitié avec de l'eau.
2. Tournez le thermostat sur la position „0". Insérez maintenant la fiche dans la prise électrique, le voyant vert doit s'allumer. Sélectionnez la température souhaitée (en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre), le voyant orange clignote et la canne commence à chauffer. Lorsque la température souhaitée est atteinte, le voyant orange s'éteint. Le thermostat a atteint la température souhaitée et allume et éteint par alternance la canne pour maintenir la température tout en économisant l'énergie. Vous pouvez maintenant commencer à cuire les pâtes.
3. Utilisez pour ce faire le panier fourni à la livraison. Mettez les pâtes/nouilles à l'intérieur et plongez le panier dans l'eau. Lorsque la cuisson est terminée, vous pouvez suspendre le panier sur le clou prévu à cet effet, afin de le laisser s'égoutter.
4. N'oubliez jamais de replacer le thermostat sur la position „0" (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) après la cuisson et de débrancher l'appareil.

V. NETTOYAGE

1. Tournez la température sur 0 et déconnectez l'appareil du réseau.
2. Attendez que l'eau se soit refroidie avant de vider l'appareil.
3. Frottez le récipient avec un chiffon sec et propre.
4. Veillez à ce que l'eau ne touche pas le panneau de commande.
5. N'oubliez pas de remplir le récipient avec de l'eau lors de la prochaine utilisation!

Le non-respect de ces instructions peut endommager l'appareil et provoquer une perte de garantie!

IV. ATTENTION

1. Ne faites jamais chauffer l'appareil à sec.
2. L'appareil devrait être débranché après chaque utilisation afin d'éviter des accidents inutiles.
3. Si l'appareil ne fonctionne plus, ne l'ouvrez jamais vous-même, mais contactez-nous pour que nous puissions vous conseiller.

VII. EXAMEN RÉGULIER DE L'APPAREIL

Contrôlez régulièrement le bon état des différents éléments de l'appareil. Si un élément devait être abîmé, contactez le vendeur afin de trouver une solution.





Que faire en cas de problème?

Prenez contact avec votre vendeur et préparez les éléments suivants:

- Vos numéros de série et de facture (que vous trouverez sur la plaque signalétique)
- Une photo de l'élément endommagé (si tel est le cas)
- Plus vos descriptions seront précises, plus votre conseiller sera en mesure de comprendre le problème et de vous aider à le résoudre. Les formulations trop générales comme p. ex. „l'appareil ne chauffe pas" peuvent conduire à des malentendus (l'appareil chauffe trop? pas assez?) Les causes des défauts peuvent en effet être différentes selon le problème!
- Indiquez toujours l'état/le fonctionnement (ou non) des voyants lumineux afin de faciliter le diagnostic: La lumière verte s'allume-t-elle, lorsque vous mettez l'appareil en circuit? Le voyant orange s'allume-t-il lorsque vous sélectionnez une température?

Plus détaillées seront vos indications, plus rapidement nous pourrons vous aider!

ATTENTION: N'ouvrez jamais l'appareil sans l'accord du service client. Cela peut entraîner une perte de garantie!

ROYAL catering

# MANUAL DE INSTRUCCIONES

## COCEDOR DE PASTA

- RCNK-4
- RCNK-4-GN
- RCNK-6

### I. INTRODUCCIÓN

El cocedor de pasta eléctrico es una de nuestras novedades, en el hemos incorporado los últimos avances tecnológicos. El bastidor, fabricado en acero inoxidable, confiere a este dispositivo un diseño muy elegante.

Este dispositivo está equipado con los más modernos componentes eléctricos, que combinan seguridad y ahorro energético. Los termostatos de última generación integrados en estos dispositivos, garantizan un suministro térmico constante. Este cuece pastas es muy fácil de utilizar, a la vez que duradero, lo cual lo convierte en una solución ideal en la restauración. Los cocedores de pasta de Royal Catering le seducirán no solo por su calidad y seguridad, sino también por su facilidad de uso.

### II. INFORMACIÓN TÉCNICA

| Modelo | RCNK-4 | RCNK-4-GN | RCNK-6 |
|---|---|---|---|
| Voltaje (V) | 230 | | |
| Frecuencia (Hz) | 50 | | |
| Potencia (kilovatios) | 2x1.5 | 3x1 | 3x1 |
| Dimensiones LxAxA (mm) | 415*495*260 | 590*495*260 | 590*495*260 |
| Peso [kg] | 11 | 14.5 | 14.5 |
| Rango de temperatura (°C) | 30-110 | | |

### III. COMPONENTES PRINCIPALES




1. Grifo de vaciado
2. Indicador de funcionamiento, Indicador de control del calentamiento
3. Regulador del termostato (ajuste de la temperatura)

IV. MANUAL DE INSTRUCCIONES

Antes de usar este dispositivo, compruebe que el suministro eléctrico es compatible con los datos técnicos de la placa y que el enchufe tiene toma de tierra. Está terminantemente prohibido colocar objetos explosivos (p. ej. bombonas de gas) cerca de este cocedor. Le rogamos ubique esta máquina en un lugar con buena ventilación.

1. Par cocer la pasta llene el contenedor de agua hasta la mitad.
2. Ponga el termostato en posición „0“. Enchufe el dispositivo a la corriente y el piloto verde se encenderá. Seleccione la temperatura deseada (en sentido horario); el piloto naranja se encenderá y la resistencia empezará a calentarse. Una vez que se haya alcanzado la temperatura seleccionada, el piloto naranja se apagará. En ese momento, el termostato ha alcanzado la temperatura de trabajo y la resistencia se apaga, para ahorrar energía y mantener la temperatura constante, con lo cual podrá empezar a cocer la pasta.
3. Para ello, utilice los cestillos suministrados, colocando la pasta en su interior y sumergiéndolos en el agua. En cuanto la pasta esté en su punto, cuelgue el cestillo del enganche posterior, para poder escurrir el exceso de agua.
4. Recuerde siempre de poner el termostato en posición „0“ y de desenchufar el dispositivo tras su uso.

V. LIMPIEZA

1. Coloque la temperatura a „0“ y desenchufe el aparato del suministro eléctrico.
2. Espere a que el agua se haya enfriado.
3. Vacíe el agua del cocedor de pasta.“
4. Limpie el recipiente con un trapo seco y limpio.
5. Tenga precaución de no verter agua sobre el panel de control.
6. Asegúrese de llenar el recipiente de agua antes de volver a utilizarlo.

¡No respetar estas instrucciones puede conllevar daños en el aparato y la perdida de la garantía!

VI. NOTA

1. Está prohibido calentar la resistencia en seco (sin agua en el recipiente).
2. Se recomienda desenchufar el dispositivo tras cada uso, para evitar accidentes innecesarios.
3. En caso de que el aparato no funcionara, no lo intente abrir usted mismo. Póngase en contacto con nuestro servicio post-venta o con un técnico cualificado.

VII. COMPROBACIONES REGULARES A REALIZAR EN EL DISPOSITIVO

Compruebe periódicamente que los componentes del equipo no estén dañados. En caso de avería, diríjase al vendedor para solucionar el problema.





¿Qué hacer en caso de problemas?

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

- Número de factura o de serie (éste último lo encontrará en la placa de informaciones técnicas en el dispositivo)
- En caso de necesidad, tome una foto de la pieza averiada.
- Cuanto más detallada sea la información que nos aporte, más rápido y exacto podrá ser el diagnóstico de nuestro servicio post-venta. Informaciones como p. ej.: „el dispositivo no calienta“ pueden ser confusas y significar que el equipo no calienta nada o que calienta muy poco. Lo cual puede tener origen en 2 causas diferentes.
- Indíquenos por favor el estado de los pilotos luminosos, lo cual nos ayuda a simplificar el diagnóstico, p.ej.: cuando enciende el dispositivo, se enciende el piloto verde? Se enciende el piloto naranja cuando selecciona la temperatura deseada?

¡En cuanto más detallada sea la informacion, más rápida será la solución!

Atención: Nunca abra el equipo sin consultar previamente a nuestro servicio post -venta. ¡Esto puede conllevar la pérdida de la garantía!

## NOTIZEN | NOTES

**DE**
Hiermit bestätigen wir, dass die hier in dieser Anleitung aufgeführten Geräte CE-konform sind.

**EN**
We hereby certify that the appliances listed in this manual are CE compliant.

**FR**
Par la présente, nous confirmons que les appareils présentés dans ce mode d´emploi sont conformes aux normes Ce.

**PL**
Niniejszym potwierdzamy, że urządzenia opisane w tej instrukcji są zgodne z deklaracją CE.

**IT**
Con la presente documentazione si certifica che i dispositivi descritti all´interno del manuale sono conformi alle vigenti norme CE.

**ES**
Por la presente confirmamos que los dispositivos detallados en este manual son conformes con las normativas de la CE.

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. Dekoracyjna 3
65-155 Zielona Góra | Poland, EU

e-mail: info@expondo.de