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

STAINLESS STEEL WORK TABLE WITH SLIDING DOOR AND DRAWERS



expondo.com

DE	Produktname	Arbeitstisch aus Edelstahl mit Schiebetür und Schubladen
EN	Product name	Stainless steel work table with sliding door and drawers
PL	Nazwa produktu	Stół roboczy ze stali nierdzewnej z drzwiami przesuwnymi i szufladami
CZ	Název výrobku	Pracovní stůl z nerezové oceli s posuvnými dveřmi a zásuvkami
FR	Nom du produit	Table de travail en acier inoxydable avec porte coulissante et tiroirs
IT	Nome del prodotto	Tavolo da lavoro in acciaio inox con porta scorrevole e cassetti
ES	Nombre del producto	Mesa de trabajo de acero inoxidable con puerta corredera y cajones
HU	Termék neve	Rozsdamentes acél munkapad tolóajtóval és fiókokkal
DA	Produktnavn	Arbejdsbord i rustfrit stål med skydedør og skuffer
FI	Tuotteen nimi	Ruostumattomasta teräksestä valmistettu työpöytä liukuovella ja laatikoilla
NL	Productnaam	Werktafel van roestvrij staal met schuifdeur en laden
NO	Produktnavn	Arbeidsbord i rustfritt stål med skyvedør og skuffer
SE	Produktnamn	Arbetsbord i rostfritt stål med skjutdörr och lådor
PT	Nome do produto	Mesa de trabalho em aço inoxidável com porta deslizante e gavetas
SK	Názov produktu	Pracovný stôl z nehrdzavejúcej ocele s posuvnými dverami a zásuvkami
BG	Име на продукта	Работен плот от неръждаема стомана с плъзгаща врата и чекмеджета
EL	Όνομα προϊόντος	Τραπέζι εργασίας από ανοξείδωτο χάλυβα με συρόμενη πόρτα και συρτάρια
HR	Naziv proizvoda	Radni stol od nehrđajućeg čelika s kliznim vratima i ladicama
LT	Produkto pavadinimas	Nerūdijančio plieno darbo stalas su stumdomomis durimis ir stalčiais
RO	Numele produsului	Masă de lucru din oțel inoxidabil cu ușă glisantă și sertare
SL	Ime izdelka	Delovna miza iz nerjavečega jekla z drsnimi vrati in predali

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	RCSSCB-200X60-S
DE Hersteller | **EN** Manufacturer | **PL** Producent | **CZ** Výrobce | **FR** Fabricant | **IT** Produttore | **ES** Fabricante | **HU** Termelő | **DA** Producent | **FI** Valmistaja | **NL** Producent | **NO** Produsent | **SE** Tillverkare | **PT** Fabricante | **SK** Výrobca | **BG** Производител | **EL** Κατασκευαστής | **HR** Proizvođač | **LT** Gamintojas | **RO** Producător | **SL** Proizvajalec	expondo Polska sp. z o.o. sp. k.
DE Anschrift des Herstellers | **EN** Manufacturer Address | **PL** Adres producenta | **CZ** Adresa výrobce | **FR** Adresse du fabricant | **IT** Indirizzo del produttore | **ES** Dirección del fabricante | **HU** A gyártó címe | **DA** Producentens adresse | **FI** Valmistajan osoite | **NL** Adres producent | **NO** Produsentens adresse | **SE** Tillverkarens adress | **PT** Endereço do fabricante | **SK** Adresa výrobcu | **BG** Адрес на производителя | **EL:** Διεύθυνση κατασκευαστή | **HR** Adresa proizvođača | **LT** Gamintojo adresas | **RO** Adresa producătorului | **SL** Naslov proizvajalca	ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra | Poland, EU

Dieses Benutzerhandbuch wurde mithilfe einer maschinellen Übersetzung erstellt. Wir haben uns nach Kräften bemüht, die Genauigkeit der Übersetzung zu gewährleisten. Bitte beachten Sie jedoch, dass automatische Übersetzungen nicht perfekt sind und menschliche Übersetzer nicht ersetzen können. Die offizielle Version des Benutzerhandbuchs ist in Englisch. Etwaige Unterschiede zwischen der übersetzten Fassung und dem englischen Original sind rechtlich nicht bindend. Sollten Sie Fragen zur Richtigkeit der Übersetzung haben, beziehen Sie sich bitte auf die englische Version, die die offizielle Referenz ist. Weitere Sprachversionen sind auf Anfrage über info@expondo.com erhältlich .

Sicherheits- und Bedienungshinweise

VERWENDEN SIE DAS GERÄT NUR, WENN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG GELESEN UND VERSTANDEN HABEN.

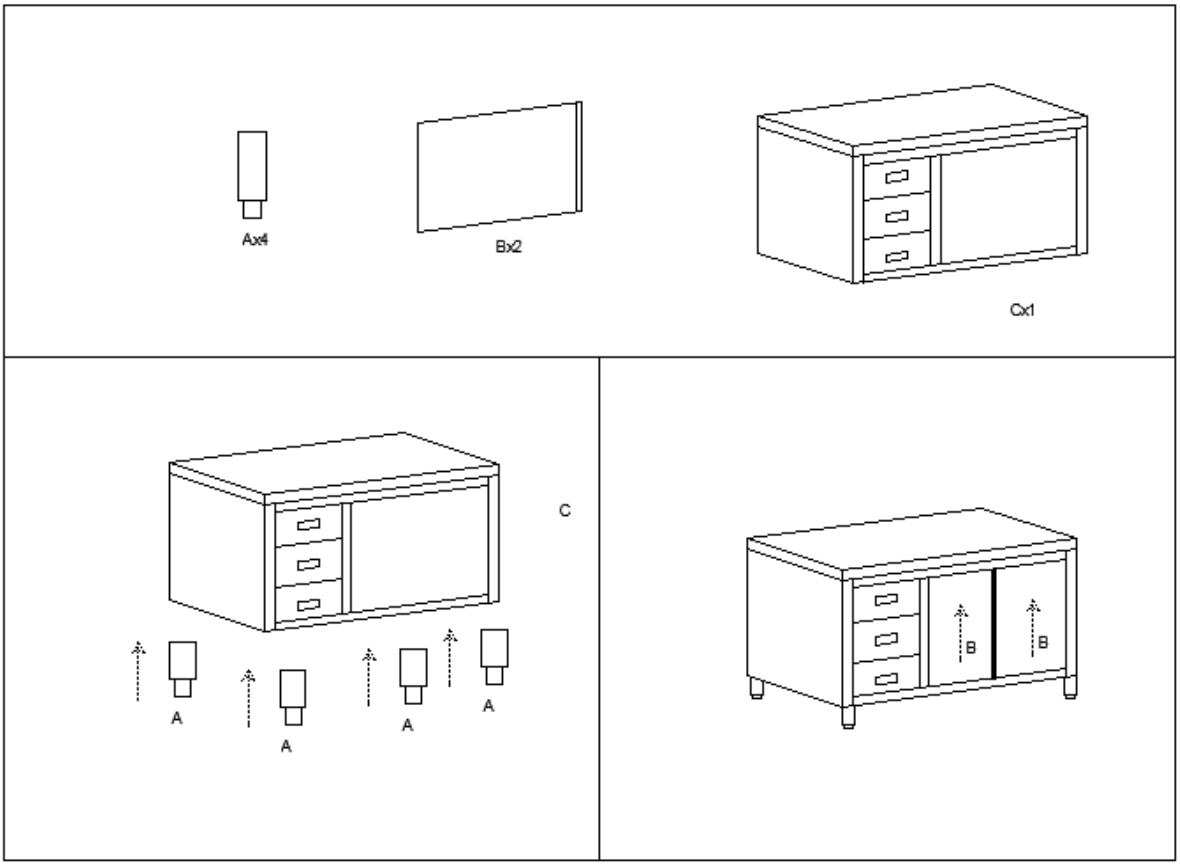
Sicherheitshinweise

Warnung: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Die Nichtbeachtung der Hinweise und Anweisungen kann zu schweren Verletzungen führen.

1. **Allgemeine Sicherheit**
    - Dieses Produkt ist nur für den vorgesehenen Zweck bestimmt.
        - Es ist für den Einsatz in gewerblichen und privaten Küchen konzipiert. Es bietet eine robuste, hygienische und stabile Oberfläche für verschiedene Küchenarbeiten, darunter:
            - Schneiden, Zerkleinern und Würfeln von Zutaten auf dem Schneidebrett.
            - Abstellen von Küchengeräten und -utensilien.
            - Ausrollen von Teig und andere Backarbeiten.
            - Vorübergehende Aufbewahrung von Lebensmitteln und Küchenutensilien.
    - Verwenden Sie das Produkt nicht für andere als die in dieser Anleitung beschriebene Arbeit mit dem Gerät.
    - Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf.
2. **Betriebssicherheit**
    - Verwenden Sie das Produkt nur auf einer stabilen, ebenen Fläche.
    - Betreiben Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist oder nicht ordnungsgemäß funktioniert.
    - Von Kindern und Haustieren fernhalten.
3. **Wartungssicherheit**
    - Reparaturen sollten nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
    - Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.

4. **Warnsymbole**
    - **Vorsicht:** Weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen kann.
    - **Warnung:** Weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.
    - **Mögliche Risiken und Gefahren:** Listet alle Risiken und Gefahren auf, die direkt oder indirekt mit der Verwendung oder dem Missbrauch des Produkts verbunden sind.
        - **Scharfe Kanten**: Die Kanten und Ecken der Arbeitsplatte können scharf sein und ein Verletzungsrisiko darstellen. Gehen Sie stets vorsichtig mit der Platte um und verwenden Sie gegebenenfalls Kantenschutz.
        - **Rutschige Oberfläche**: Edelstahloberflächen können bei Nässe oder Fett rutschig werden und so die Rutsch- und Sturzgefahr erhöhen. Halten Sie die Oberfläche sauber und trocken, um Unfälle zu vermeiden.
        - **Hohes Gewicht**: Die Arbeitsplatte kann schwer sein, insbesondere größere Modelle. Falsches Anheben oder Bewegen kann zu Rückenverletzungen führen. Verwenden Sie beim Bewegen der Platte stets die richtige Hebetechnik oder bitten Sie um Hilfe.
        - **Wärmeleitfähigkeit**: Edelstahl leitet Wärme. Stellen Sie keine heißen Töpfe und Pfannen direkt auf die Oberfläche, um Verbrennungen und Beschädigungen zu vermeiden.
        - **Chemische Reaktionen**: Bestimmte Chemikalien, wie z. B. starke Säuren oder Laugen, können mit Edelstahl reagieren und Korrosion oder Beschädigungen verursachen. Verwenden Sie keine aggressiven Chemikalien auf der Arbeitsplatte und reinigen Sie sie mit milden Reinigungsmitteln.
        - **Allergische Reaktionen**: Manche Menschen reagieren allergisch auf Nickel oder Chrom, die Bestandteile von Edelstahl sind. Sollten Sie allergische Reaktionen feststellen, beenden Sie die Verwendung und konsultieren Sie einen Arzt.

5. **Montage**



Wartung und Reinigung

1. **Regelmäßige Wartung**
    - Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Verschleiß- oder Beschädigungsspuren.
    - Ersetzen Sie beschädigte Teile umgehend.
    - Regelmäßige Inspektion: Überprüfen Sie den Arbeitstisch regelmäßig auf Verschleiß- oder Beschädigungsspuren. Beheben Sie etwaige Probleme umgehend, um Folgeschäden zu vermeiden.
    - Flecken vermeiden: Verschüttete Flüssigkeiten sofort aufwischen, um Fleckenbildung zu verhindern. Bei hartnäckigen Flecken eine Mischung aus Backpulver und Wasser verwenden und die betroffene Stelle vorsichtig abreiben.
2. **Reinigung**
    - Reinigen Sie die Außenseite mit einem weichen, feuchten Tuch.
    - Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungs- oder Lösungsmittel.
    - Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen und/oder metallischen Gegenstände (z. B. eine Drahtbürste oder einen Metallspatel), da diese das Oberflächenmaterial des Geräts beschädigen können.
    - Vermeiden Sie aggressive Chemikalien: Verwenden Sie keine Scheuermittel, Stahlwolle oder aggressive Chemikalien, die die Edelstahloberfläche beschädigen können.

- Verwenden Sie zum Waschen des Geräts nur milde, lebensmittelechte Reinigungsmittel.

3. **Lagerung**
   - Kühl und trocken lagern.
   - Vor Staub und Feuchtigkeit schützen.

Entsorgung

Umweltschutz

1. Dieses Produkt darf nicht im unsortierten Hausmüll entsorgt werden.
2. Durch die Sicherstellung einer ordnungsgemäßen Entsorgung tragen Sie dazu bei, potenzielle negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu verhindern.

Konformitätserklärung

We, expondo Polska sp. z o.o. sp. k., hereby declare under our sole responsibility that the Arbeitstische aus Edelstahl mit Schiebetüren und Schubladen,
Modelle RCSSCB-200X70-S, RCSSCB-200X60-S, RCSSCB-180X70-S, RCSSCB-180X60-S, to which this declaration refers, comply with the relevant harmonization regulations of the Union:

1. Verordnung (EU) 2023/988 (Allgemeine Produktsicherheitsverordnung)

Herstellerkontakt

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

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

info@expondo.com

This User Manual has been translated using machine translation. We have made every effort to ensure the translation is accurate, but please note that automated translations are not perfect and are not meant to replace human translators. The official version of the User Manual is in English. Any differences between the translated version and the original English are not legally binding. If you have any questions about the accuracy of the translation, please refer to the English version, which is the official reference. More language versions are available upon request via info@expondo.com.

Safety and operation instructions

DO NOT USE THE DEVICE UNLESS YOU HAVE THOROUGHLY READ AND UNDERSTOOD THIS USER MANUAL.

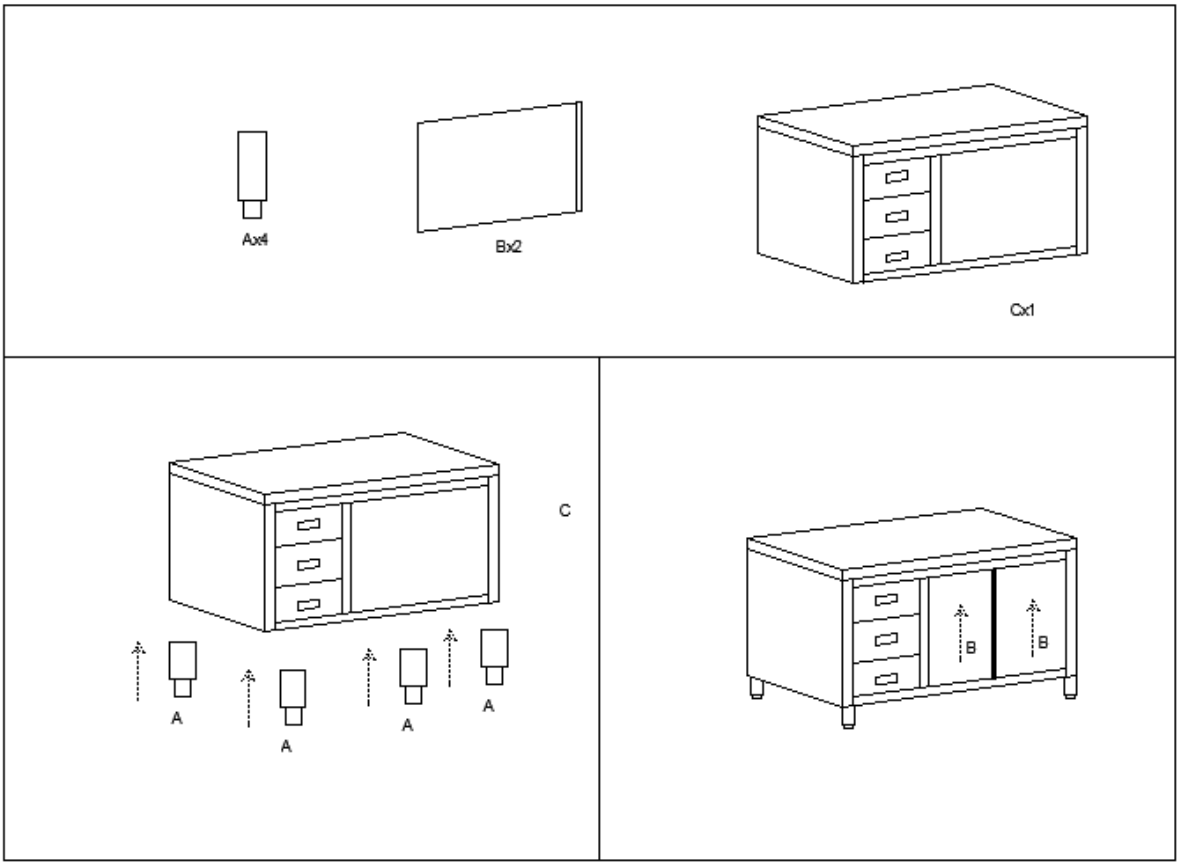
Safety Instructions

Warning: Read all safety warnings and instructions. Failure to follow the warnings and instructions may result in serious injury.

1. **General Safety**
    - This product is for the intended use only.
        - The product is designed for use in both commercial and residential kitchens. It provides a durable, hygienic, and stable surface for various kitchen tasks, including:
            - Chopping, slicing, and dicing ingredients on cutting board.
            - Placing kitchen appliances and utensils.
            - Rolling dough and other baking activities.
            - Temporary storage of food items and kitchen tools.
    - Do not use the product for purposes other than those described in this manual.
    - Keep this manual for future reference.
2. **Operational Safety**
    - Use the product only on a stable, level surface.
    - Do not operate the product if it is damaged or malfunctioning.
    - Keep away from children and pets.
3. **Maintenance Safety**
    - Only qualified personnel should perform repairs.
    - Use only original spare parts.
4. **Warning Symbols**
    - **Caution:** Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.
    - **Warning:** Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

- **Potential risks and hazards:** Lists all risks and hazards directly or indirectly connected with the use or misuse of the product.
  - **Sharp Edges**: The edges and corners of the worktable can be sharp, posing a risk of cuts and injuries. Always handle the table with care and consider using edge protectors if necessary.
  - **Slippery Surface**: Stainless steel surfaces can become slippery when wet or greasy, increasing the risk of slips and falls. Keep the surface clean and dry to prevent accidents.
  - **Heavy Weight**: The worktable can be heavy, especially larger models. Improper lifting or moving can cause back injuries. Always use proper lifting techniques or seek assistance when moving the table.
  - **Heat Conductivity**: Stainless steel can conduct heat. Avoid placing hot pots and pans directly on the surface to prevent burns and damage to the table.
  - **Chemical Reactions**: Certain chemicals, such as strong acids or alkalis, can react with stainless steel, causing corrosion or damage. Avoid using harsh chemicals on the worktable and clean it with mild detergents.
  - **Allergic Reactions**: Some individuals may have allergies to nickel or chromium, which are components of stainless steel. If you experience any allergic reactions, discontinue use and consult a medical professional.

5. Assembly



Maintenance and Cleaning

1. **Regular Maintenance**
    - Inspect the product regularly for signs of wear or damage.
    - Replace any damaged parts immediately.
    - Inspect Regularly: Periodically inspect the worktable for any signs of damage or wear. Address any issues promptly to prevent further damage.
    - Prevent Stains: Wipe up spills immediately to prevent staining. For stubborn stains, use a mixture of baking soda and water to gently scrub the area.
2. **Cleaning**
    - Use a soft, damp cloth to clean the exterior.
    - Do not use abrasive cleaners or solvents.
    - Do not use sharp and/or metal objects for cleaning (e.g. a wire brush or a metal spatula) because they may damage the surface material of the appliance.
    - Avoid Harsh Chemicals: Do not use abrasive cleaners, steel wool, or harsh chemicals that can damage the stainless-steel surface.
    - Use only mild, food-safe detergents to wash the device.
3. **Storage**
    - Store in a cool, dry place.
    - Protect from dust and moisture.

Disposal

Environmental Protection

1. Do not dispose of this product as unsorted municipal waste.
2. By ensuring proper disposal, you help prevent potential negative consequences for the environment and human health.

Declaration of Compliance

We, expondo Polska sp. z o.o. sp. k., declare under our sole responsibility that the Stainless steel work table with sliding door and drawers,
Models RCSSCB-200X70-S, RCSSCB-200X60-S, RCSSCB-180X70-S, RCSSCB-180X60-S , to which this declaration applies are in conformity with the relevant Union harmonization legislation:

1. Regulation (EU) 2023/988 (General Product Safety Regulation)

Manufacturer contact

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

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

info@expondo.com

Niniejsza instrukcja obsługi została przetłumaczona przy użyciu tłumaczenia maszynowego. Dołożyliśmy wszelkich starań, aby zapewnić dokładność tłumaczenia, ale należy pamiętać, że tłumaczenia automatyczne nie są doskonałe i nie mają na celu zastąpienia tłumaczy. Oficjalna wersja instrukcji obsługi jest w języku angielskim. Wszelkie różnice między wersją przetłumaczoną a oryginalnym angielskim nie są prawnie wiążące. W przypadku pytań dotyczących dokładności tłumaczenia należy zapoznać się z wersją angielską, która jest oficjalnym odniesieniem. Więcej wersji językowych jest dostępnych na żądanie za pośrednictwem adresu info@expondo.com.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa użytkowania i obsługi

NIE UŻYWAJ URZĄDZENIA, JEŚLI NIE PRZECZYTASZ DOKŁADNIE I NIE ZROZUMIAŁEŚ TEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI.

Instrukcje bezpieczeństwa

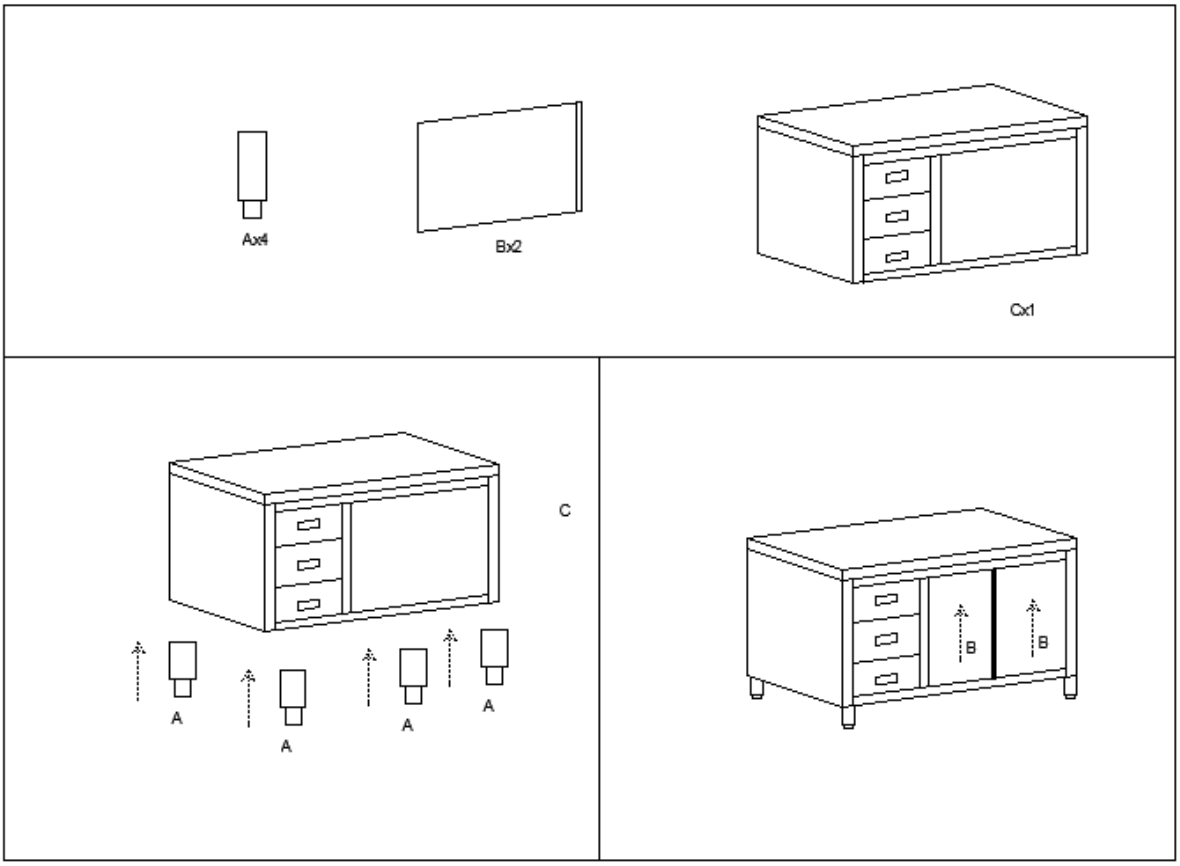
Ostrzeżenie: Przeczytaj wszystkie ostrzeżenia i instrukcje dotyczące bezpieczeństwa. Nieprzestrzeganie ostrzeżeń i instrukcji może spowodować poważne obrażenia.

1. **Bezpieczeństwo ogólne**
    - Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku zgodnie z przeznaczeniem.
        - Produkt jest przeznaczony do użytku zarówno w kuchniach komercyjnych, jak i domowych. Zapewnia trwałą, higieniczną i stabilną powierzchnię do różnych zadań kuchennych, w tym:
            - Siekania, krojenia i kostkowania składników na desce do krojenia.
            - Ustawiania urządzeń kuchennych i przyborów kuchennych.
            - Wałkowanie ciasta i inne czynności związane z pieczeniem.
            - Tymczasowe przechowywanie żywności i przyborów kuchennych.
    - Nie należy używać produktu do celów innych niż praca z urządzeniem opisana w niniejszej instrukcji.
    - Zachować instrukcję użytkowania w celu jej późniejszego użycia.
2. **Bezpieczeństwo użytkowania**
    - Urządzenia należy używać wyłącznie na stabilnej, równej powierzchni podczas pracy z urządzeniem.
    - Nie należy używać produktu, jeśli jest uszkodzony lub działa nieprawidłowo.
    - Trzymać z dala od dzieci i zwierząt domowych.
3. **Bezpieczeństwo konserwacji**

- Naprawy powinien wykonywać wyłącznie wykwalifikowany personel.
- Używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

4. **Symbole ostrzegawcze**
   - **Uwaga:** Oznacza potencjalnie niebezpieczną sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować drobne lub umiarkowane obrażenia.
   - **Ostrzeżenie:** Oznacza potencjalnie niebezpieczną sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia.
   - **Potencjalne ryzyko i zagrożenia:** Wymienia wszystkie ryzyka i zagrożenia bezpośrednio lub pośrednio związane z użytkowaniem lub niewłaściwym użytkowaniem produktu.
     - **Ostre krawędzie**: Krawędzie i narożniki stołu roboczego mogą być ostre, stwarzając ryzyko skaleczeń i obrażeń. Zawsze należy obchodzić się ze stołem ostrożnie i rozważyć użycie ochraniaczy krawędzi, jeśli to konieczne.
     - **Śliska powierzchnia**: Powierzchnie ze stali nierdzewnej mogą stać się śliskie, gdy są mokre lub tłuste, zwiększając ryzyko poślizgnięć i upadków. Utrzymuj powierzchnię w czystości i suchości, aby zapobiec wypadkom.
     - **Duży ciężar**: Stół roboczy może być ciężki, zwłaszcza większe modele. Niewłaściwe podnoszenie lub przenoszenie może spowodować urazy kręgosłupa. Zawsze należy stosować odpowiednie techniki podnoszenia lub szukać pomocy podczas przenoszenia stołu.
     - **Przewodność cieplna**: Stal nierdzewna może przewodzić ciepło. Unikaj stawiania gorących garnków i patelni bezpośrednio na powierzchni, aby uniknąć oparzeń i uszkodzeń stołu.
     - **Reakcje chemiczne**: Niektóre substancje chemiczne, takie jak silne kwasy lub zasady, mogą reagować ze stalą nierdzewną, powodując korozję lub uszkodzenia. Unikaj stosowania silnych środków chemicznych na stole roboczym i czyść go łagodnymi detergentami.
     - **Reakcje alergiczne**: Niektóre osoby mogą mieć alergię na nikiel lub chrom, które są składnikami stali nierdzewnej. W przypadku wystąpienia reakcji alergicznych należy przerwać użytkowanie i skonsultować się z lekarzem.

5. **Montaż**



Konserwacja i czyszczenie

1. **Regularna konserwacja**
    - Regularnie sprawdzaj produkt pod kątem oznak zużycia lub uszkodzeń.
    - Natychmiast wymień uszkodzone części.
    - Regularna kontrola: Okresowo sprawdzaj stół roboczy pod kątem oznak uszkodzeń lub zużycia. Niezwłocznie rozwiązuj wszelkie problemy, aby zapobiec dalszym uszkodzeniom.
    - Zapobieganie powstawaniu plam: Natychmiast wycieraj rozlane płyny, aby zapobiec powstawaniu plam. W przypadku uporczywych plam delikatnie wyszoruj powierzchnię mieszanką sody oczyszczonej i wody.
2. **Czyszczenie**
    - Do czyszczenia zewnętrznej części urządzenia używaj miękkiej, wilgotnej ściereczki.
    - Nie używaj ściernych środków czyszczących ani rozpuszczalników.
    - Nie używaj ostrych i/lub metalowych przedmiotów do czyszczenia (np. szczotki drucianej lub metalowej szpatułki), ponieważ mogą one uszkodzić materiał powierzchni urządzenia.
    - Unikaj silnych środków chemicznych: Nie używaj ściernych środków czyszczących, wełny stalowej ani silnych środków chemicznych, które mogą uszkodzić powierzchnię ze stali nierdzewnej.
    - Do mycia urządzenia używaj wyłącznie łagodnych detergentów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

3. **Przechowywanie**
    - Przechowywać w chłodnym, suchym miejscu.
    - Chronić przed kurzem i wilgocią.

Utylizacja

Ochrona środowiska

1. Nie wyrzucać tego produktu razem z niesegregowanymi odpadami komunalnymi.
2. Zapewniając prawidłową utylizację, pomagasz zapobiegać potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

Deklaracja zgodności

My, expondo Polska sp. z o.o. sp. k., oświadczamy na naszą wyłączną odpowiedzialność, że stół ze stali nierdzewnej z drzwiami suwanymi i szufladami,
modele RCSSCB-200X70-S, RCSSCB-200X60-S, RCSSCB-180X70-S, RCSSCB-180X60-S, do którego stosuje się niniejszą deklarację, jest zgodny z odpowiednimi przepisami harmonizacyjnymi Unii:

1. Rozporządzenie (UE) 2023/988 (Rozporządzenie w sprawie ogólnego bezpieczeństwa produktów)

Kontakt z producentem

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

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

info@expondo.com

Tato uživatelská příručka byla přeložena pomocí strojového překladu. Vynaložili jsme veškeré úsilí, abychom zajistili přesnost překladu, ale upozorňujeme, že automatické překlady nejsou dokonalé a nenahrazují lidské překladatele. Oficiální verze uživatelské příručky je v angličtině. Jakékoli rozdíly mezi přeloženou verzí a originální angličtinou nejsou právně závazné. Máte-li jakékoli dotazy ohledně přesnosti překladu, řiďte se prosím anglickou verzí, která je oficiální referencí. Další jazykové verze jsou k dispozici na vyžádání na adrese info@expondo.com.

Bezpečnostní a pokyny k bezpečnosti používání

NEPOUŽÍVEJTE ZAŘÍZENÍ, POKUD JSTE SI TUTO UŽIVATELSKOU PŘÍRUČKU DŮKLADNĚ PŘEČETLI A NEPOROZUMĚLI JÍ.

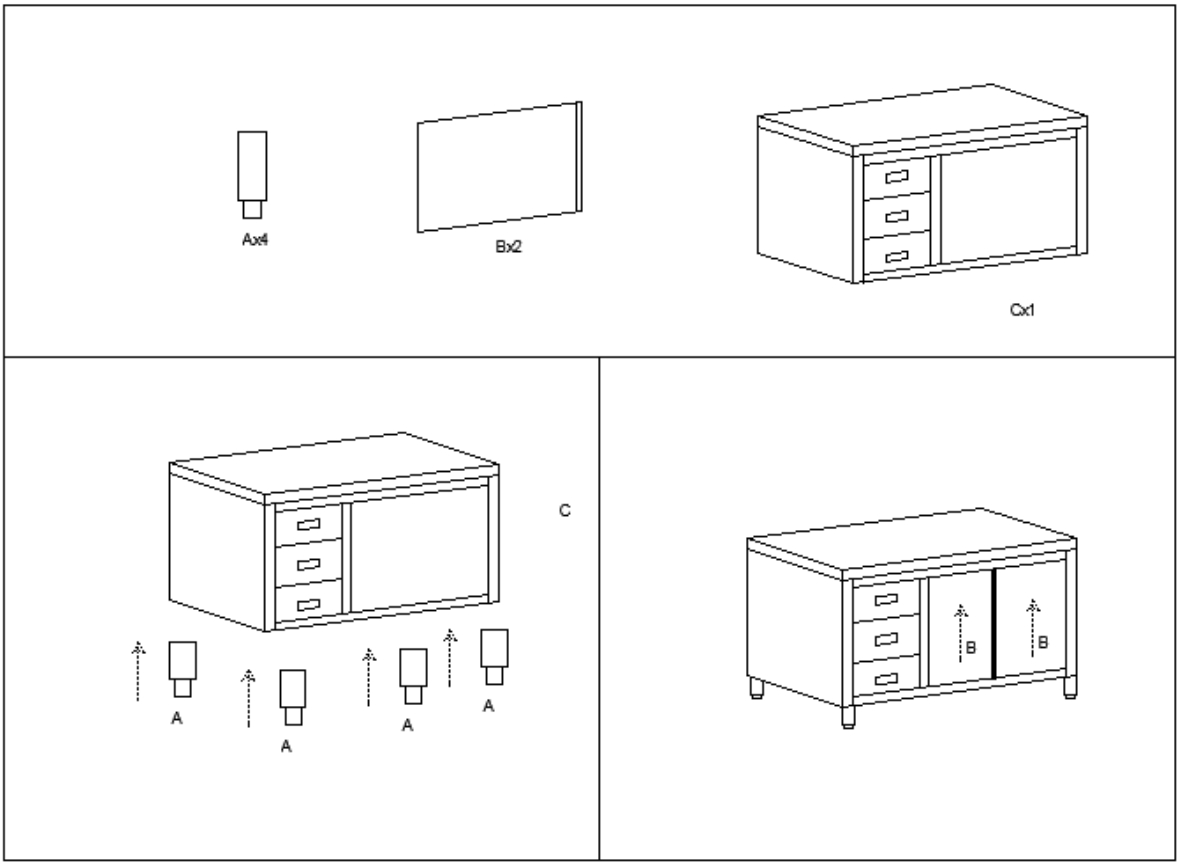
Bezpečnostní pokyny

Varování: Přečtěte si všechna bezpečnostní varování a pokyny. Nedodržení varování a pokynů může vést k vážnému zranění.

1. **Obecná bezpečnost**
    - Tento výrobek je určen pouze k zamýšlenému použití.
        - Výrobek je určen k použití v komerčních i rezidenčních kuchyních. Poskytuje odolný, hygienický a stabilní povrch pro různé kuchyňské úkony, včetně:
            - Sekání, krájení a kostkování surovin na prkénku.
            - Umisťování kuchyňských spotřebičů a náčiní.
            - Válení těsta a dalších pečení.
            - Dočasné uskladnění potravin a kuchyňského náčiní.
    - Nepoužívejte výrobek k jiným účelům, než je práce se zařízením popsaná v této příručce.
    - Uschovejte návod na použití zařízení za účelem jeho dalšího použití v budoucnu.
2. **Bezpečnost používání**
    - Práce se zařízením provádějte pouze na stabilním a rovném povrchu.
    - Nepoužívejte výrobek, pokud je poškozený nebo nefunkční.
    - Uchovávejte mimo dosah dětí a domácích zvířat.
3. **Bezpečnost při údržbě**
    - Opravy by měl provádět pouze kvalifikovaný personál.
    - Používejte pouze originální náhradní díly.
4. **Výstražné symboly**
    - **Pozor:** Označuje potenciálně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nevyhnete, může vést k lehkému nebo středně těžkému zranění.

- **Varování:** Označuje potenciálně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nevyhnete, může vést k úmrtí nebo vážnému zranění.
- **Potenciální rizika a nebezpečí:** Uvádí všechna rizika a nebezpečí přímo či nepřímo spojená s používáním nebo nesprávným použitím produktu.
  - **Ostré hrany**: Hrany a rohy pracovního stolu mohou být ostré a představovat riziko pořezání a zranění. Se stolem vždy zacházejte opatrně a v případě potřeby zvažte použití chráničů hran.
  - **Kluzký povrch**: Povrchy z nerezové oceli mohou být mokré nebo mastné a mohou kluzké, což zvyšuje riziko uklouznutí a pádu. Udržujte povrch čistý a suchý, abyste předešli nehodám.
  - **Vysoká hmotnost**: Pracovní stůl může být těžký, zejména u větších modelů. Nesprávné zvedání nebo přemisťování může způsobit poranění zad. Při přemisťování stolu vždy používejte správné techniky zvedání nebo vyhledejte pomoc.
  - **Tepelná vodivost**: Nerezová ocel může vést teplo. Nepokládejte horké hrnce a pánve přímo na povrch, abyste předešli popáleninám a poškození stolu.
  - **Chemické reakce**: Některé chemikálie, jako jsou silné kyseliny nebo zásady, mohou reagovat s nerezovou ocelí a způsobit korozi nebo poškození. Nepoužívejte na pracovní stůl agresivní chemikálie a čistěte jej jemnými čisticími prostředky.
  - **Alergické reakce**: Někteří jedinci mohou mít alergii na nikl nebo chrom, které jsou součástí nerezové oceli. Pokud se u vás objeví jakékoli alergické reakce, přestaňte výrobek používat a poraďte se s lékařem.

5. Montáž



Údržba a čištění

1. **Pravidelná údržba**
    - Pravidelně kontrolujte výrobek, zda nevykazuje známky opotřebení nebo poškození.
    - Poškozené díly ihned vyměňte.
    - Pravidelná kontrola: Pravidelně kontrolujte pracovní stůl, zda nevykazuje známky poškození nebo opotřebení. Veškeré problémy neprodleně řešte, abyste předešli dalšímu poškození.
    - Prevence skvrn: Rozlité tekutiny ihned setřete, abyste zabránili vzniku skvrn. V případě odolných skvrn použijte směs jedlé sody a vody k jemnému vydrhnutí postiženého místa.
2. **Čištění**
    - K čištění vnějšího povrchu použijte měkký, vlhký hadřík.
    - Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani rozpouštědla.
    - K čištění nepoužívejte ostré a/nebo kovové předměty (např. drátěný kartáč nebo kovovou špachtli), protože by mohly poškodit povrch spotřebiče.
    - Vyhněte se agresivním chemikáliím: Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, ocelovou vlnu ani agresivní chemikálie, které mohou poškodit povrch nerezové oceli.
    - K mytí zařízení používejte pouze jemné čisticí prostředky bezpečné pro potraviny.
3. **Skladování**

- Skladujte na chladném a suchém místě.
- Chraňte před prachem a vlhkostí.

Likvidace

Ochrana životního prostředí

1. Nevyhazujte tento výrobek do netříděného komunálního odpadu.
2. Zajištěním správné likvidace pomáháte předcházet potenciálním negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

Prohlášení o shodě

My, expondo Polska sp. z oo sp. k., prohlašujeme na svou výhradní odpovědnost, že pracovní stůl z ušlechtilé oceli s posuvnými dveřmi a zásuvkami,
modely RCSSCB-200X70-S, RCSSCB-200X60-S, RCSSCB-180X70-S, RCSSCB-180X60-S, na které se toto prohlášení vztahuje, je ve shodě s příslušnými harmonizačními právními předpisy Unie:

1. Nařízení (EU) 2023/988 (obecné nařízení o bezpečnosti výrobků).

Kontaktní informace výrobce

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

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

info@expondo.com

Ce manuel d'utilisation a été traduit automatiquement. Nous avons tout mis en œuvre pour garantir l'exactitude de la traduction, mais veuillez noter que les traductions automatiques ne sont pas parfaites et ne sauraient remplacer les traducteurs humains. La version officielle du manuel d'utilisation est en anglais. Toute différence entre la version traduite et la version originale anglaise n'a aucune valeur juridique. Pour toute question concernant l'exactitude de la traduction, veuillez vous référer à la version anglaise, qui fait foi. D'autres versions linguistiques sont disponibles sur demande via info@expondo.com.

Consignes de sécurité et d'utilisation

N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL AVANT D'AVOIR LU ET COMPRIS ATTENTIVEMENT CE MANUEL D'UTILISATION.

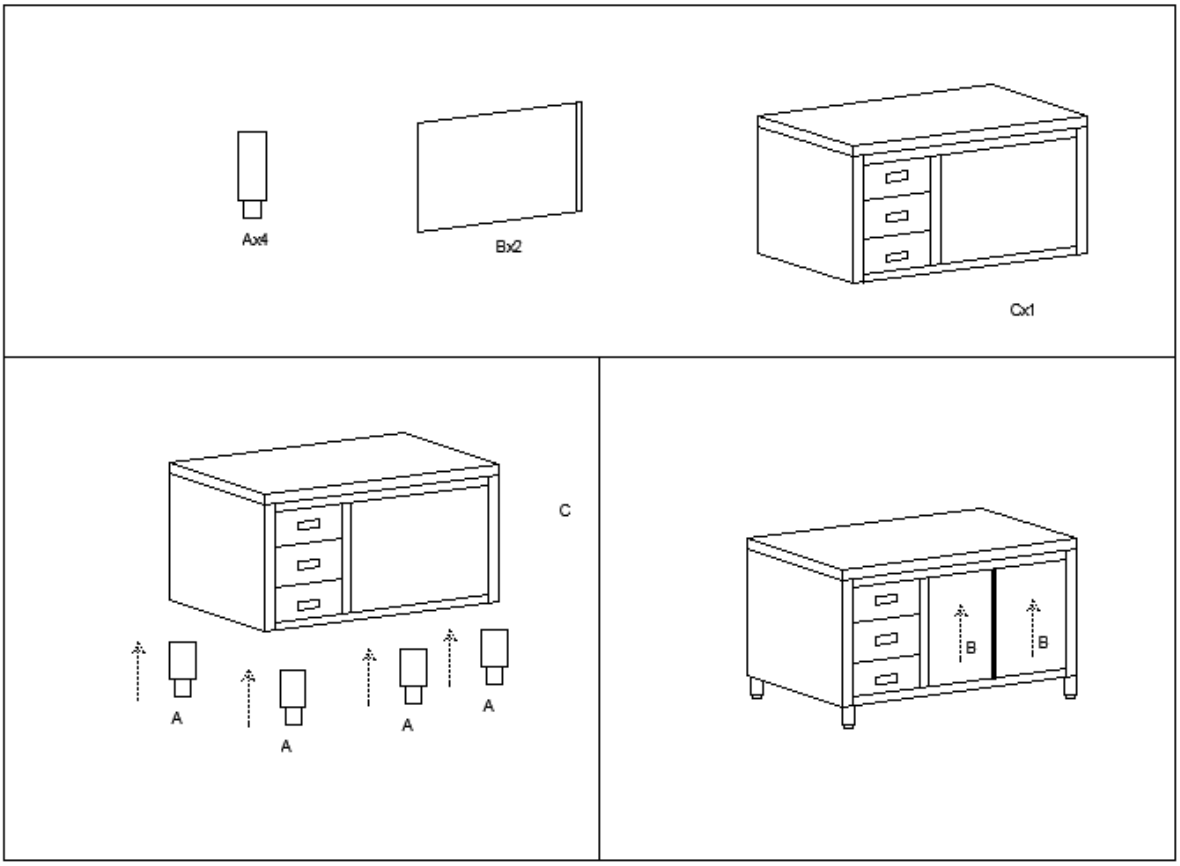
Consignes de sécurité

Avertissement : Lisez attentivement toutes les consignes et tous les avertissements de sécurité. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures graves.

1. **Consignes générales de sécurité**
    - Ce produit est destiné à l'usage auquel il est destiné.
        - Il est conçu pour une utilisation dans les cuisines professionnelles et domestiques. Il offre une surface durable, hygiénique et stable pour diverses tâches en cuisine, notamment :
            - couper, trancher et hacher des ingrédients sur une planche à découper ;
            - poser des appareils et ustensiles de cuisine ;
            - étaler la pâte et réaliser d'autres activités de pâtisserie.
            - Pour le stockage temporaire des aliments et des ustensiles de cuisine.
    - N’utilisez pas cet appareil à d’autres fins que celles d’utilisation de l’appareil décrites dans ce manuel.
    - Conserver le mode d’emploi pour référence future.
2. **Consignes de sécurité d’utilisation**
    - utilisez le produit uniquement sur une surface stable et plane.
    - N’utilisez pas le produit s’il est endommagé ou s’il présente un dysfonctionnement.
    - Tenir hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
3. **Sécurité de la maintenance**
    - Seul le personnel qualifié est habilité à effectuer les réparations.
    - Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
4. **Symboles d'avertissement**

- **Attention :** Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérées.
- **Avertissement :** Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.
- **Risques et dangers potentiels :** Liste tous les risques et dangers liés directement ou indirectement à l'utilisation ou à la mauvaise utilisation du produit.
    - **Bords tranchants** : Les bords et les coins de la table de travail peuvent être tranchants, ce qui présente un risque de coupures et de blessures. Manipulez toujours la table avec précaution et envisagez d'utiliser des protections de bord si nécessaire.
    - **Surface glissante** : Les surfaces en acier inoxydable peuvent devenir glissantes lorsqu'elles sont mouillées ou grasses, augmentant ainsi le risque de glissades et de chutes. Maintenez la surface propre et sèche pour éviter les accidents.
    - **Poids important** : La table de travail peut être lourde, surtout les modèles plus grands. Un mauvais geste de levage ou de déplacement peut provoquer des blessures au dos. Utilisez toujours les techniques de levage appropriées ou demandez de l'aide lorsque vous déplacez la table.
    - **Conductivité thermique** : L'acier inoxydable est conducteur de chaleur. Évitez de poser les casseroles et poêles chaudes directement sur la surface pour éviter les brûlures et les dommages à la table.
    - **Réactions chimiques** : Certains produits chimiques, tels que les acides forts ou les bases, peuvent réagir avec l’acier inoxydable, provoquant corrosion ou dommages. Évitez d'utiliser des produits chimiques agressifs sur la table de travail et nettoyez-la avec des détergents doux.
    - **Réactions allergiques** : Certaines personnes peuvent être allergiques au nickel ou au chrome, qui sont des composants de l’acier inoxydable. En cas de réaction allergique, cessez l'utilisation et consultez un professionnel de la santé.

5. Montage



Entretien et nettoyage

1. **Entretien régulier**
    - Inspectez régulièrement le produit afin de déceler tout signe d'usure ou de dommage.
    - Remplacez immédiatement toute pièce endommagée.
    - Inspection régulière : inspectez périodiquement la table de travail afin de déceler tout signe de dommage ou d'usure. Réglez rapidement tout problème afin d'éviter d'autres dommages.
    - Prévention des taches : Essuyez immédiatement les liquides renversés pour éviter les taches. Pour les taches tenaces, utilisez un mélange de bicarbonate de soude et d'eau pour frotter délicatement la zone.
2. **Nettoyage**
    - Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer l'extérieur.
    - N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de solvants.
    - N'utilisez pas d'objets pointus et/ou métalliques pour le nettoyage (par exemple une brosse métallique ou une spatule métallique) car ils pourraient endommager le revêtement de l'appareil.
    - Évitez les produits chimiques agressifs : n'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de laine d'acier ni de produits chimiques agressifs susceptibles d'endommager la surface en acier inoxydable.
    - Utilisez uniquement des détergents doux et de qualité alimentaire pour laver l'appareil.

3. **Stockage**
    - À conserver dans un endroit frais et sec.
    - Protéger de la poussière et de l'humidité.

Élimination

Protection de l'environnement

1. Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères non triées.
2. En assurant une élimination appropriée, vous contribuez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.

Déclaration de conformité

Nous, expondo Polska sp. z oo sp. k., déclarons sous notre seule responsabilité que les tables de travail en inox avec portes coulissantes et tiroirs,
modèles RCSSCB-200X70-S, RCSSCB-200X60-S, RCSSCB-180X70-S et RCSSCB-180X60-S, auxquelles s'applique la présente déclaration, sont conformes à la législation d'harmonisation de l'Union européenne :

1. Règlement (UE) 2023/988 (Règlement général sur la sécurité des produits).

Contact fabricant

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

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

info@expondo.com

Questo Manuale Utente è stato tradotto utilizzando la traduzione automatica. Abbiamo fatto ogni sforzo per garantire l'accuratezza della traduzione, ma si prega di notare che le traduzioni automatiche non sono perfette e non intendono sostituire i traduttori umani. La versione ufficiale del Manuale Utente è in inglese. Eventuali differenze tra la versione tradotta e l'originale inglese non sono legalmente vincolanti. In caso di dubbi sull'accuratezza della traduzione, fare riferimento alla versione inglese, che è il riferimento ufficiale. Versioni in altre lingue sono disponibili su richiesta scrivendo a info@expondo.com.

Istruzioni di sicurezza di utilizzo e funzionamento

NON UTILIZZARE IL DISPOSITIVO SE NON SI È LETTO E COMPRESO ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE UTENTE.

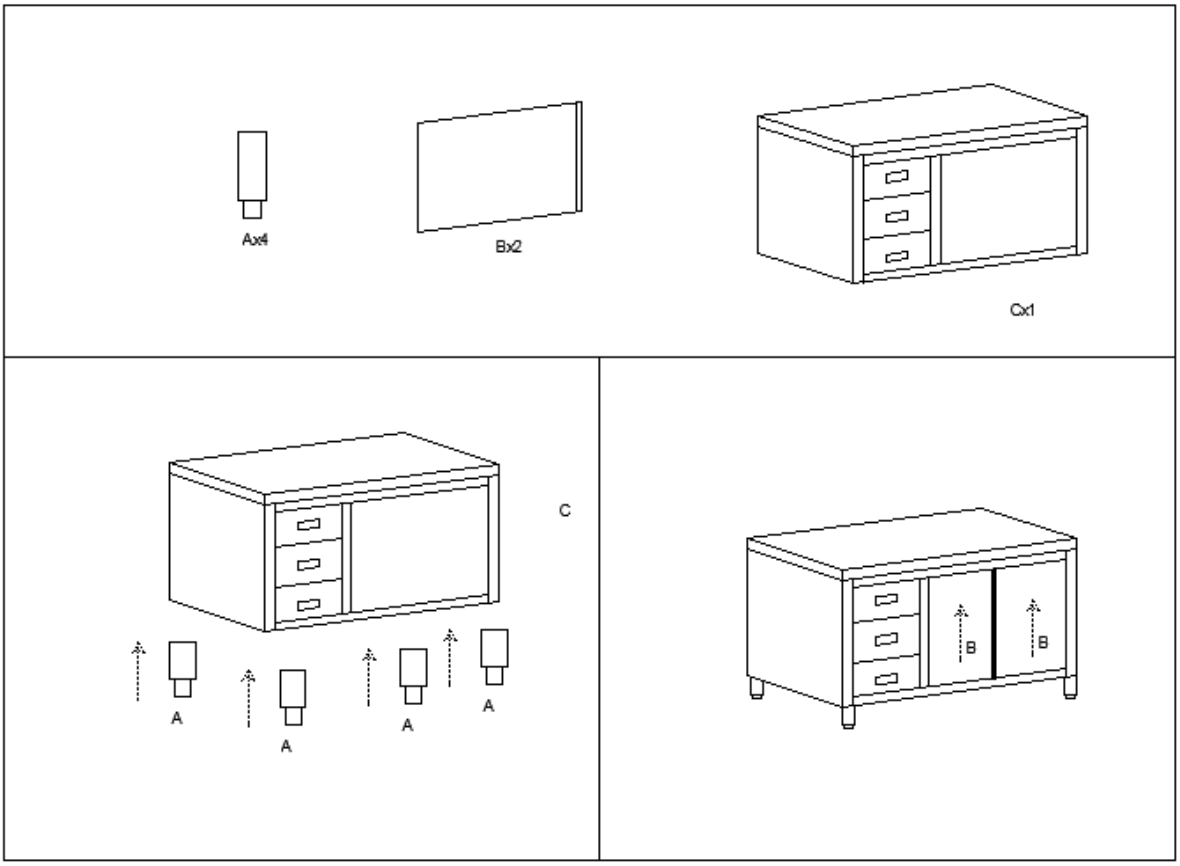
Istruzioni di sicurezza

Avvertenza: Leggere tutte le avvertenze e le istruzioni di sicurezza. La mancata osservanza delle avvertenze e delle istruzioni può causare gravi lesioni.

1. **Sicurezza generale**
    - Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso previsto.
        - Il prodotto è progettato per l'uso in cucine commerciali e residenziali. Fornisce una superficie resistente, igienica e stabile per varie attività in cucina, tra cui:
            - Tritare, affettare e tagliare a cubetti gli ingredienti sul tagliere.
            - Posizionare elettrodomestici e utensili da cucina.
            - Stendere la pasta e altre attività di cottura.
            - Conservare temporaneamente alimenti e utensili da cucina.
    - Non utilizzare il prodotto per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale di lavoro con l’apparecchio.
    - Conservare il manuale d’istruzioni per il futuro utilizzo.
2. **Sicurezza di utilizzo**
    - utilizzare il prodotto solo su una superficie stabile e piana.
    - Non utilizzare il prodotto se danneggiato o malfunzionante.
    - Tenere lontano dalla portata di bambini e animali domestici.
3. **Sicurezza durante la manutenzione**
    - Solo personale qualificato deve eseguire le riparazioni.
    - Utilizzare solo ricambi originali.
4. **Simboli di avvertenza**
    - **Attenzione:** indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, potrebbe causare lesioni lievi o moderate.
    - **Avvertenza:** indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, potrebbe causare morte o lesioni gravi.

- **Potenziali rischi e pericoli:** elenca tutti i rischi e i pericoli direttamente o indirettamente connessi all'uso o all'uso improprio del prodotto.
    - **Bordi taglienti**: i bordi e gli angoli del tavolo da lavoro possono essere taglienti, con il rischio di tagli e lesioni. Maneggiare sempre il tavolo con cura e valutare l'utilizzo di protezioni per i bordi, se necessario.
    - **Superficie scivolosa**: le superfici in acciaio inossidabile possono diventare scivolose se bagnate o unte, aumentando il rischio di scivolamenti e cadute. Mantenere la superficie pulita e asciutta per prevenire incidenti.
    - **Peso elevato**: il tavolo da lavoro può essere pesante, soprattutto i modelli più grandi. Un sollevamento o uno spostamento improprio può causare lesioni alla schiena. Utilizzare sempre tecniche di sollevamento adeguate o chiedere assistenza durante lo spostamento del tavolo.
    - **Conduttività termica**: l'acciaio inossidabile può condurre il calore. Evitare di appoggiare pentole e padelle calde direttamente sulla superficie per evitare ustioni e danni al tavolo.
    - **Reazioni chimiche**: alcune sostanze chimiche, come acidi o alcali forti, possono reagire con l'acciaio inossidabile, causando corrosione o danni. Evitare l'uso di prodotti chimici aggressivi sul tavolo da lavoro e pulirlo con detergenti delicati.
    - **Reazioni allergiche**: alcune persone potrebbero essere allergiche al nichel o al cromo, componenti dell'acciaio inossidabile. In caso di reazioni allergiche, interrompere l'uso e consultare un medico.

5. Montaggio



Manutenzione e pulizia

1. **Manutenzione regolare**
    - Ispezionare regolarmente il prodotto per verificare la presenza di segni di usura o danni.
    - Sostituire immediatamente eventuali parti danneggiate.
    - Ispezionare regolarmente: ispezionare periodicamente il piano di lavoro per verificare la presenza di segni di danni o usura. Risolvere tempestivamente eventuali problemi per prevenire ulteriori danni.
    - Prevenire le macchie: asciugare immediatamente eventuali fuoriuscite per prevenire la formazione di macchie. Per le macchie ostinate, utilizzare una miscela di bicarbonato di sodio e acqua per strofinare delicatamente la zona.
2. **Pulizia**
    - Utilizzare un panno morbido e umido per pulire l'esterno.
    - Non utilizzare detergenti abrasivi o solventi.
    - Non utilizzare oggetti appuntiti e/o metallici per la pulizia (ad esempio una spazzola metallica o una spatola metallica) perché potrebbero danneggiare il materiale superficiale dell'apparecchio.
    - Evitare prodotti chimici aggressivi: non utilizzare detergenti abrasivi, lana d'acciaio o prodotti chimici aggressivi che possono danneggiare la superficie in acciaio inossidabile.
    - Utilizzare solo detergenti delicati e adatti agli alimenti per lavare l'apparecchio.

3. **Conservazione**
    - Conservare in un luogo fresco e asciutto.
    - Proteggere da polvere e umidità.

Smaltimento

Tutela ambientale

1. Non smaltire questo prodotto come rifiuto urbano indifferenziato.
2. Assicurando uno smaltimento corretto, si contribuisce a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

Dichiarazione di conformità

Noi, expondo Polska sp. z oo sp. k., dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità che il tavolo da lavoro in acciaio inox con porta scorrevole e cassetti,
modelli RCSSCB-200X70-S, RCSSCB-200X60-S, RCSSCB-180X70-S, RCSSCB-180X60-S, a cui si applica la presente dichiarazione, è conforme alla pertinente normativa di armonizzazione dell'Unione:

1. Regolamento (UE) 2023/988 (Regolamento sulla sicurezza generale dei prodotti).

Contatto del produttore

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

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

info@expondo.com

Este Manual del usuario se ha traducido mediante traducción automática. Hemos hecho todo lo posible para garantizar que la traducción sea precisa, pero tenga en cuenta que las traducciones automáticas no son perfectas y no pretenden reemplazar a los traductores humanos. La versión oficial del Manual del usuario está en inglés. Cualquier diferencia entre la versión traducida y el original en inglés no es legalmente vinculante. Si tiene alguna pregunta sobre la precisión de la traducción, consulte la versión en inglés, que es la referencia oficial. Están disponibles versiones en más idiomas previa solicitud a info@expondo.com.

Instrucciones de seguridad de uso y funcionamiento

NO UTILICE EL DISPOSITIVO A MENOS QUE HAYA LEÍDO Y COMPRENDIDO COMPLETAMENTE ESTE MANUAL DEL USUARIO.

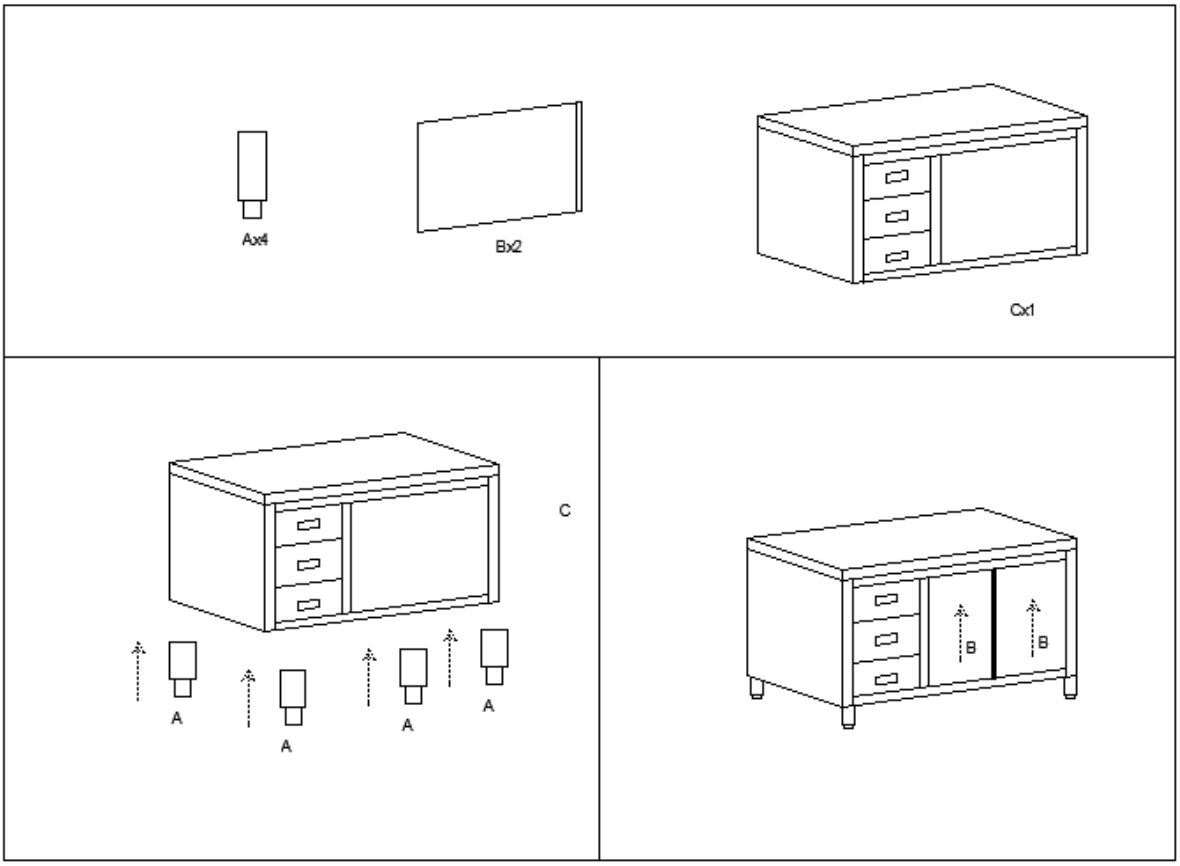
Instrucciones de seguridad

Advertencia: Lea todas las advertencias e instrucciones de seguridad. El incumplimiento de las advertencias e instrucciones puede provocar lesiones graves.

1. **Seguridad general**
    - Este producto es solo para el uso previsto.
        - El producto está diseñado para usarse tanto en cocinas comerciales como residenciales. Proporciona una superficie duradera, higiénica y estable para diversas tareas de cocina, que incluyen:
            - Picar, rebanar y cortar en cubos ingredientes en una tabla de cortar.
            - Colocar electrodomésticos y utensilios de cocina.
            - Amasar masa y otras actividades de horneado.
            - Almacenamiento temporal de alimentos y utensilios de cocina.
    - No utilice el aparato para fines distintos a los descritos en este manual de manejo del aparato.
    - Guardar este manual para futuras consultas.
2. **Seguridad de uso**
    - Utilice el producto únicamente sobre una superficie estable y nivelada.
    - No lo utilice si está dañado o no funciona correctamente.
    - Mantener fuera del alcance de niños y mascotas.
3. **Mantenimiento Seguridad**
    - Solo personal calificado debe realizar reparaciones.
    - Use solo repuestos originales.
4. **Símbolos de advertencia**
    - **Precaución:** Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría causar lesiones leves o moderadas.

- **Advertencia:** Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría causar la muerte o lesiones graves.
- **Riesgos y peligros potenciales:** Enumera todos los riesgos y peligros relacionados directa o indirectamente con el uso o mal uso del producto.
  - **Bordes afilados**: Los bordes y las esquinas de la mesa de trabajo pueden ser afilados, lo que representa un riesgo de cortes y lesiones. Siempre manipule la mesa con cuidado y considere usar protectores de bordes si es necesario.
  - **Superficie resbaladiza**: Las superficies de acero inoxidable pueden volverse resbaladizas cuando están mojadas o grasosas, lo que aumenta el riesgo de resbalones y caídas. Mantenga la superficie limpia y seca para evitar accidentes.
  - **Peso pesado**: La mesa de trabajo puede ser pesada, especialmente los modelos más grandes. Levantar o mover incorrectamente puede causar lesiones en la espalda. Siempre use técnicas de levantamiento adecuadas o busque ayuda cuando mueva la mesa.
  - **Conductividad térmica**: El acero inoxidable puede conducir el calor. Evite colocar ollas y sartenes calientes directamente sobre la superficie para evitar quemaduras y daños en la mesa.
  - **Reacciones químicas**: Ciertos productos químicos, como ácidos o álcalis fuertes, pueden reaccionar con el acero inoxidable, causando corrosión o daños. Evite usar productos químicos agresivos sobre la mesa de trabajo y límpiela con detergentes suaves.
  - **Reacciones alérgicas**: Algunas personas pueden tener alergias al níquel o al cromo, que son componentes del acero inoxidable. Si experimenta alguna reacción alérgica, suspenda su uso y consulte a un profesional médico.

5. Montaje



Mantenimiento y limpieza

1. **Mantenimiento regular**
    - Inspeccione el producto regularmente para detectar signos de desgaste o daños.
    - Reemplace cualquier pieza dañada de inmediato.
    - Inspeccione regularmente: Inspeccione periódicamente la mesa de trabajo para detectar cualquier signo de daño o desgaste. Aborde cualquier problema de inmediato para evitar daños mayores.
    - Evite las manchas: Limpie los derrames inmediatamente para evitar manchas. Para manchas difíciles, use una mezcla de bicarbonato de sodio y agua para frotar suavemente el área.
2. **Limpieza**
    - Use un paño suave y húmedo para limpiar el exterior.
    - No use limpiadores abrasivos ni solventes.
    - No use objetos afilados o metálicos para limpiar (por ejemplo, un cepillo de alambre o una espátula de metal) porque pueden dañar el material de la superficie del electrodoméstico.
    - Evite los productos químicos abrasivos: No use limpiadores abrasivos, lana de acero ni productos químicos fuertes que puedan dañar la superficie de acero inoxidable.
    - Use solo detergentes suaves y seguros para alimentos para lavar el dispositivo.

3. **Almacenamiento**
    - Guárdelo en un lugar fresco y seco.
    - Proteger del polvo y la humedad.

Eliminación

Protección del medio ambiente

1. No desechar este producto junto con los residuos municipales sin clasificar.
2. Al garantizar una eliminación adecuada, ayuda a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

Declaración de conformidad

Nosotros, expondo Polska sp. z oo sp. k., declaramos bajo nuestra exclusiva responsabilidad que la
mesa de trabajo en acero inoxidable con puertas correderas y cajones,
modelos RCSSCB-200X70-S, RCSSCB-200X60-S, RCSSCB-180X70-S, RCSSCB-180X60-S, a la que se aplica esta declaración, es conforme con la legislación de armonización de la Unión pertinente:

1. Reglamento (UE) 2023/988 (Reglamento general de seguridad de los productos)

Información de contacto del fabricante

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

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

info@expondo.com

Ez a felhasználói kézikönyv gépi fordítással készült. Mindent megtettünk a fordítás pontosságának biztosítása érdekében, de kérjük, vegye figyelembe, hogy az automatikus fordítások nem tökéletesek, és nem helyettesítik az emberi fordítókat. A felhasználói kézikönyv hivatalos verziója angol nyelven készült. A lefordított és az eredeti angol nyelvű változat közötti eltérések jogilag nem kötelező érvényűek. Ha bármilyen kérdése van a fordítás pontosságával kapcsolatban, kérjük, olvassa el az angol nyelvű verziót, amely a hivatalos referencia. További nyelvi verziók kérésre elérhetők az info@expondo.com címen.

Biztonsági és kezelési utasítások

NE HASZNÁLJA A KÉSZÜLÉKET CSAK AKKOR, HA ALAPOSAN NEM OLVASTA EL ÉS MEGÉRTETTE EZT A FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYVET.

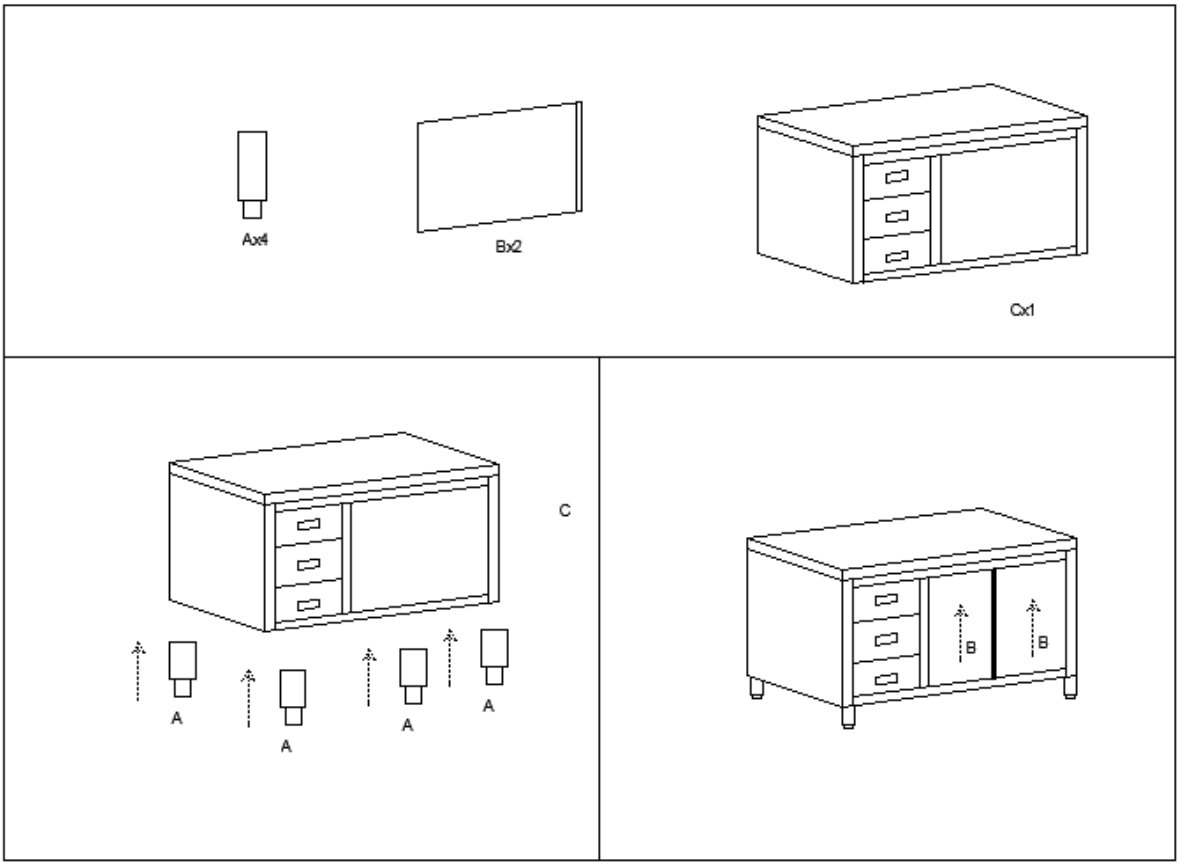
Biztonsági utasítások

Figyelmeztetés: Olvassa el az összes biztonsági figyelmeztetést és utasítást. A figyelmeztetések és utasítások be nem tartása súlyos sérüléseket okozhat.

1. **Általános biztonság**
    - Ez a termék kizárólag rendeltetésszerűen használható.
        - A termék kereskedelmi és lakossági konyhákban egyaránt használható. Tartós, higiénikus és stabil felületet biztosít különféle konyhai feladatokhoz, beleértve:
            - Hozzávalók aprítása, szeletelése és kockázása vágódeszkán.
            - Konyhai készülékek és eszközök elhelyezése.
            - Tészta nyújtása és egyéb sütési tevékenységek.
            - Élelmiszerek és konyhai eszközök ideiglenes tárolása.
    - Ne használja a terméket a jelen kézikönyvben leírtaktól eltérő célra.
    - Őrizze meg a használati útmutatót, mivel később is szüksége lehet rá.
2. **Biztonságos használat**
    - A terméket csak stabil, vízszintes felületen használja.
    - Ne üzemeltesse a terméket, ha sérült vagy hibásan működik.
    - Gyermekektől és háziállatoktól elzárva tartandó.
3. **Karbantartási biztonság**
    - Javításokat csak szakképzett személyzet végezhet.
    - Kizárólag eredeti pótalkatrészeket használjon.
4. **Figyelmeztető szimbólumok**
    - **Vigyázat:** Potenciálisan veszélyes helyzetet jelez, amely, ha nem kerülik el, kisebb vagy közepes sérülést okozhat.
    - **Figyelmeztetés:** Potenciálisan veszélyes helyzetet jelez, amely, ha nem kerülik el, halált vagy súlyos sérülést okozhat.

- **Potenciális kockázatok és veszélyek:** Felsorolja a termék használatával vagy helytelen használatával közvetlenül vagy közvetve összefüggő összes kockázatot és veszélyt.
    - **Éles szélek**: A munkaasztal szélei és sarkai élesek lehetnek, ami vágási és sérülésveszélyt jelent. Mindig óvatosan kezelje az asztalt, és szükség esetén fontolja meg élvédők használatát.
    - **Csúszós felület**: A rozsdamentes acél felületek nedvesen vagy zsíros állapotban csúszóssá válhatnak, ami növeli a csúszás és esés kockázatát. A balesetek megelőzése érdekében tartsa tisztán és szárazon a felületet.
    - **Nehéz súly**: A munkaasztal nehéz lehet, különösen a nagyobb modellek esetében. A nem megfelelő emelés vagy mozgatás hátsérüléseket okozhat. Az asztal mozgatásakor mindig megfelelő emelési technikákat alkalmazzon, vagy kérjen segítséget.
    - **Hővezető képesség**: A rozsdamentes acél vezeti a hőt. Kerülje a forró edények és serpenyők közvetlen elhelyezését a felületen, hogy elkerülje az égési sérüléseket és az asztal károsodását.
    - **Kémiai reakciók**: Bizonyos vegyszerek, például az erős savak vagy lúgok, reakcióba léphetnek a rozsdamentes acéllal, korróziót vagy károsodást okozva. Kerülje az erős vegyszerek használatát a munkaasztalon, és enyhe mosószerekkel tisztítsa.
    - **Allergiás reakciók**: Egyes személyek allergiásak lehetnek a nikkelre vagy a krómra, amelyek a rozsdamentes acél alkotóelemei. Ha bármilyen allergiás reakciót tapasztal, hagyja abba a használatát, és forduljon orvoshoz.

5. Felszerelés



Karbantartás és tisztítás

1. **Rendszeres karbantartás**
    - Rendszeresen ellenőrizze a terméket kopás vagy sérülés jelei után kutatva.
    - Azonnal cserélje ki a sérült alkatrészeket.
    - Rendszeres ellenőrzés: Rendszeresen ellenőrizze a munkaasztalt sérülés vagy kopás jelei után kutatva. A további károsodás megelőzése érdekében azonnal kezelje a problémákat.
    - Foltok megelőzése: A kiömlött folyadékokat azonnal törölje fel a foltok megelőzése érdekében. Makacs foltok esetén szódabikarbóna és víz keverékével finoman súrolja át a területet.
2. **Tisztítás**
    - Puha, nedves ruhával tisztítsa a külső felületet.
    - Ne használjon súrolószereket vagy oldószereket.
    - Ne használjon éles és/vagy fém tárgyakat a tisztításhoz (pl. drótkefét vagy fém spatulát), mert ezek károsíthatják a készülék felületét.
    - Kerülje az agresszív vegyszereket: Ne használjon súrolószereket, acélgyapotot vagy olyan agresszív vegyszereket, amelyek károsíthatják a rozsdamentes acél felületét.
    - A készülék mosásához csak enyhe, élelmiszerbiztonságos mosószereket használjon.
3. **Tárolás**
    - Hűvös, száraz helyen tárolandó.

- Óvja a portól és a nedvességtől.

Hulladékkezelés

Környezetvédelem

1. Ne dobja ki a terméket válogatatlan kommunális hulladékként.
2. A megfelelő ártalmatlanítás biztosításával segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt lehetséges negatív következményeket.

Megfelelőségi nyilatkozat

Mi, az expondo Polska sp. z oo sp. k., kizárólagos felelősségünk tudatában kijelentjük, hogy a jelen nyilatkozat hatálya alá tartozó, tolóajtós és fiókos rozsdamentes acél munkaasztalok (RCSSCB-200X70-S, RCSSCB-200X60-S, RCSSCB-180X70-S, RCSSCB-180X60-S m **odellek)** megfelelnek a vonatkozó uniós harmonizációs jogszabályoknak:

1. 2023/988/EU rendelet (általános termékbiztonsági rendelet).

Gyártó elérhetősége

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

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

info@expondo.com

Denne brugermanual er blevet oversat ved hjælp af maskinoversættelse. Vi har gjort alt for at sikre, at oversættelsen er nøjagtig, men bemærk venligst, at automatiserede oversættelser ikke er perfekte og ikke er beregnet til at erstatte menneskelige oversættere. Den officielle version af brugermanualen er på engelsk. Eventuelle forskelle mellem den oversatte version og den originale engelske version er ikke juridisk bindende. Hvis du har spørgsmål om nøjagtigheden af oversættelsen, henvises der til den engelske version, som er den officielle reference. Flere sprogversioner er tilgængelige efter anmodning via info@expondo.com.

Sikkerheds- og betjeningsinstruktioner

BRUG IKKE ENHEDEN, MEDMINDRE DU HAR LÆST OG FORSTÅET DENNE BRUGERVEJLEDNING GRUNDIGT.

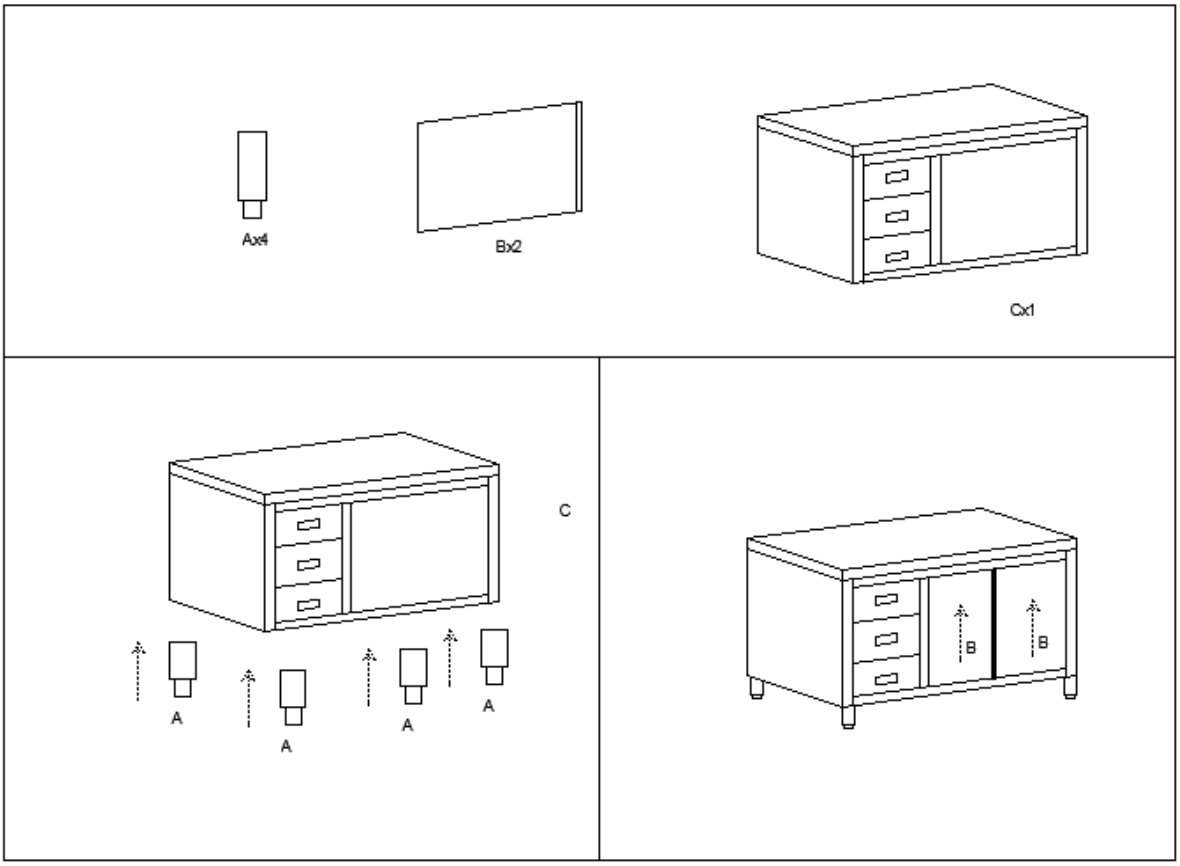
Sikkerhedsinstruktioner

Advarsel: Læs alle sikkerhedsadvarsler og instruktioner. Manglende overholdelse af advarslerne og instruktionerne kan medføre alvorlig personskade.

1. **Generel sikkerhed**
    - Dette produkt er kun til den tilsigtede anvendelse.
        - Produktet er designet til brug i både erhvervskøkkener og private køkkener. Det giver en holdbar, hygiejnisk og stabil overflade til forskellige køkkenopgaver, herunder:
            - Hakning, skæring og tern af ingredienser på et skærebræt.
            - Placering af køkkenapparater og redskaber.
            - Udrulning af dej og andre bageaktiviteter.
            - Midlertidig opbevaring af fødevarer og køkkenredskaber.
    - Brug ikke arbejde med apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne manual.
    - Gem betjeningsvejledningen til fremtidig brug.
2. **Brugssikkerhed**
    - Brug kun produktet på en stabil, plan overflade.
    - Brug ikke produktet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
    - Holdes væk fra børn og kæledyr.
3. **Vedligeholdelsessikkerhed**
    - Kun kvalificeret personale bør udføre reparationer.
    - Brug kun originale reservedele.
4. **Advarselssymboler**
    - **Forsigtig:** Angiver en potentielt farlig situation, som, hvis den ikke undgås, kan resultere i mindre eller moderat personskade.

- **Advarsel:** Angiver en potentielt farlig situation, som, hvis den ikke undgås, kan resultere i død eller alvorlig personskade.
- **Potentielle risici og farer:** Viser alle risici og farer, der er direkte eller indirekte forbundet med brug eller misbrug af produktet.
  - **Skarpe kanter**: Kanterne og hjørnerne på arbejdsbordet kan være skarpe og udgøre en risiko for snitsår og personskader. Håndter altid bordet forsigtigt, og overvej at bruge kantbeskyttere, hvis det er nødvendigt.
  - **Glat overflade**: Overflader i rustfrit stål kan blive glatte, når de er våde eller fedtede, hvilket øger risikoen for at glide og falde. Hold overfladen ren og tør for at forhindre ulykker.
  - **Tung vægt**: Arbejdsbordet kan være tungt, især større modeller. Forkert løft eller flytning kan forårsage rygskader. Brug altid korrekt løfteteknik, eller søg hjælp, når du flytter bordet.
  - **Varmeledningsevne**: Rustfrit stål kan lede varme. Undgå at placere varme gryder og pander direkte på overfladen for at forhindre forbrændinger og skader på bordet.
  - **Kemiske reaktioner**: Visse kemikalier, såsom stærke syrer eller baser, kan reagere med rustfrit stål og forårsage korrosion eller skade. Undgå at bruge skrappe kemikalier på arbejdsbordet, og rengør det med milde rengøringsmidler.
  - **Allergiske reaktioner**: Nogle personer kan have allergi over for nikkel eller krom, som er komponenter i rustfrit stål. Hvis du oplever allergiske reaktioner, skal du stoppe med at bruge produktet og kontakte en læge.

5. Montering



Vedligeholdelse og rengøring

1. **Regelmæssig vedligeholdelse**
    - Undersøg produktet regelmæssigt for tegn på slid eller skader.
    - Udskift eventuelle beskadigede dele med det samme.
    - Regelmæssig eftersyn: Undersøg arbejdsbordet regelmæssigt for tegn på skade eller slid. Håndter eventuelle problemer med det samme for at forhindre yderligere skade.
    - Forebyggelse af pletter: Tør spild op med det samme for at forhindre pletter. Brug en blanding af bagepulver og vand til forsigtigt at skrubbe området ved genstridige pletter.
2. **Rengøring:**
    - Brug en blød, fugtig klud til at rengøre ydersiden.
    - Brug ikke slibende rengøringsmidler eller opløsningsmidler.
    - Brug ikke skarpe og/eller metalgenstande til rengøring (f.eks. en stålbørste eller en metalspatel), da de kan beskadige apparatets overfladematerialer.
    - Undgå skrappe kemikalier: Brug ikke slibende rengøringsmidler, ståluld eller skrappe kemikalier, der kan beskadige overfladen af rustfrit stål.
    - Brug kun milde, fødevaresikre rengøringsmidler til at vaske apparatet.
3. **Opbevaring**
    - Opbevares køligt og tørt.
    - Beskyt mod støv og fugt.

Bortskaffelse

Miljøbeskyttelse

1. Bortskaf ikke dette produkt som usorteret husholdningsaffald.
2. Ved at sikre korrekt bortskaffelse er du med til at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed.

Overensstemmelseserklæring

Vi, expondo Polska sp. z oo sp. k., erklærer hermed under eget ansvar, at arbejdsbordet i rustfrit stål med skydelåge og skuffer,
modellerne RCSSCB-200X70-S, RCSSCB-200X60-S, RCSSCB-180X70-S, RCSSCB-180X60-S, som denne erklæring gælder for, er i overensstemmelse med den relevante EU-harmoniseringslovgivning:

1. Forordning (EU) 2023/988 (generel forordning om produktsikkerhed).

Producentens kontaktoplysninger

expondo Polska sp. z o.o. sp. k. (expondo Polska Anpartsselskab, Kommanditselskab)

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

info@expondo.com

Tämä käyttöopas on käännetty konekäännöksellä. Olemme tehneet kaikkemme varmistaaksemme käännöksen tarkkuuden, mutta huomaa, että konekäännökset eivät ole täydellisiä eivätkä niiden ole tarkoitus korvata ihmiskääntäjiä. Käyttöoppaan virallinen versio on englanniksi. Käännetyn version ja alkuperäisen englanninkielisen version väliset erot eivät ole oikeudellisesti sitovia. Jos sinulla on kysyttävää käännöksen oikeellisuudesta, katso englanninkielinen versio, joka on virallinen lähde. Lisää kieliversioita on saatavilla pyynnöstä osoitteesta info@expondo.com.

Turvallisuus- ja käyttöohjeet

ÄLÄ KÄYTÄ LAITETTA, ELLET OLE LUKENUT JA SISÄISTÄNYT NÄITÄ KÄYTTÖOHJEITA PERUSTEELLISESTI.

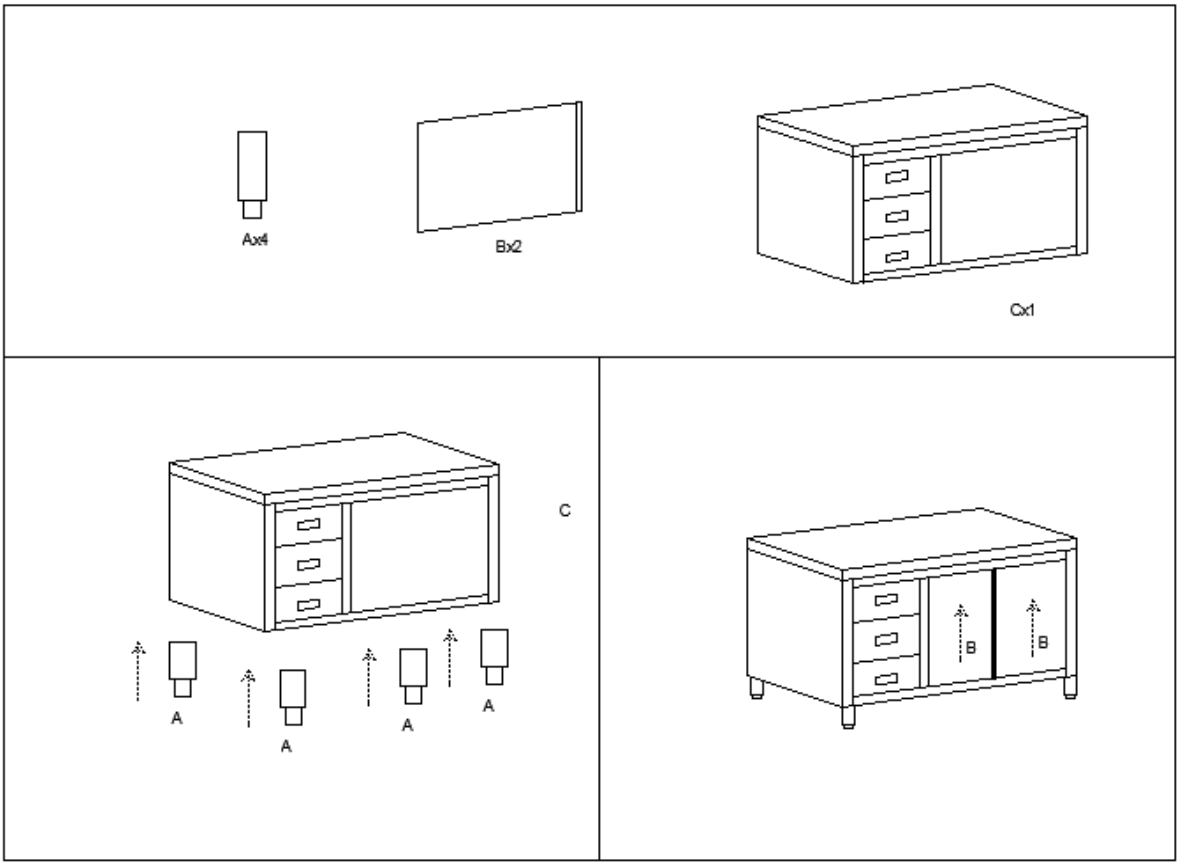
Turvallisuusohjeet

Varoitus: Lue kaikki turvallisuusvaroitukset ja ohjeet. Varoitusten ja ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa vakavaan loukkaantumiseen.

1. **Yleinen turvallisuus**
    - Tämä tuote on tarkoitettu vain aiottuun käyttöön.
        - Tuote on suunniteltu käytettäväksi sekä kaupallisissa että kotitalouskeittiöissä. Se tarjoaa kestävän, hygieenisen ja vakaan pinnan erilaisiin keittiötehtäviin, kuten:
            - Ainesosien pilkkomiseen, viipalointiin ja kuutiointiin leikkuulaudalle.
            - Keittiökoneiden ja -välineiden asetteluun.
            - Taikinan kaulitsemiseen ja muuhun leivontaan.
            - Elintarvikkeiden ja keittiövälineiden väliaikaiseen säilytykseen.
    - Älä käytä tuotetta muihin kuin tässä käyttöoppaassa kuvattuihin tarkoituksiin.
    - Säilytä tämä käyttöopas myöhempää tarvetta varten.
2. **Käyttöturvallisuus**
    - Käytä tuotetta vain vakaalla ja tasaisella alustalla.
    - Älä käytä tuotetta, jos se on vaurioitunut tai toimii virheellisesti.
    - Pidä poissa lasten ja lemmikkien ulottuvilta.
3. **Kunnossapitoturvallisuus**
    - Vain pätevä henkilöstö saa suorittaa korjauksia.
    - Käytä vain alkuperäisiä varaosia.
4. **Varoitussymbolit**
    - **Huomio:** Ilmaisee mahdollisesti vaarallista tilannetta, joka, jos sitä ei vältetä, voi johtaa lieviin tai kohtalaisiin vammoihin.

- **Varoitus:** Ilmaisee mahdollisesti vaarallista tilannetta, joka, jos sitä ei vältetä, voi johtaa kuolemaan tai vakavaan vammaan.
- **Mahdolliset riskit ja vaarat:** Luettelee kaikki riskit ja vaarat, jotka liittyvät suoraan tai epäsuorasti tuotteen käyttöön tai väärinkäyttöön.
  - **Terävät reunat**: Työpöydän reunat ja kulmat voivat olla teräviä ja aiheuttaa viiltojen ja vammojen vaaran. Käsittele pöytää aina varoen ja harkitse reunasuojien käyttöä tarvittaessa.
  - **Liukas pinta**: Ruostumattomasta teräksestä valmistetut pinnat voivat muuttua liukkaiksi märkinä tai rasvaisina, mikä lisää liukastumis- ja kaatumisriskiä. Pidä pinta puhtaana ja kuivana onnettomuuksien välttämiseksi.
  - **Raskas paino**: Työpöytä voi olla raskas, erityisesti suuremmat mallit. Virheellinen nostaminen tai siirtäminen voi aiheuttaa selkävammoja. Käytä aina oikeita nostotekniikoita tai pyydä apua pöytää siirtäessäsi.
  - **Lämmönjohtavuus**: Ruostumaton teräs voi johtaa lämpöä. Vältä kuumien kattiloiden ja pannujen asettamista suoraan pinnalle palovammojen ja pöydän vaurioitumisen välttämiseksi.
  - **Kemialliset reaktiot**: Tietyt kemikaalit, kuten vahvat hapot tai emäkset, voivat reagoida ruostumattoman teräksen kanssa ja aiheuttaa korroosiota tai vaurioita. Vältä voimakkaiden kemikaalien käyttöä työtasolla ja puhdista se miedoilla pesuaineilla.
  - **Allergiset reaktiot**: Joillakin henkilöillä voi olla allergioita nikkelille tai kromille, jotka ovat ruostumattoman teräksen ainesosia. Jos havaitset allergisia reaktioita, lopeta käyttö ja ota yhteys lääkäriin.

5. Kokoaminen



Huolto ja puhdistus

1. **Säännöllinen huolto**
    - Tarkasta tuote säännöllisesti kulumisen tai vaurioiden varalta.
    - Vaihda vaurioituneet osat välittömästi.
    - Tarkasta säännöllisesti: Tarkasta työtaso säännöllisesti vaurioiden tai kulumisen varalta. Korjaa mahdolliset ongelmat viipymättä lisävaurioiden estämiseksi.
    - Tahrojen estäminen: Pyyhi roiskeet välittömästi tahrojen estämiseksi. Pinttyneiden tahrojen poistamiseen käytä ruokasoodan ja veden seosta alueen varovasti hankaamiseen.
2. **Puhdistus**
    - Käytä pehmeää, kosteaa liinaa ulkopinnan puhdistamiseen.
    - Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai liuottimia.
    - Älä käytä puhdistukseen teräviä ja/tai metallisia esineitä (esim. terässharjaa tai metallista lastaa), sillä ne voivat vahingoittaa laitteen pintamateriaalia.
    - Vältä voimakkaita kemikaaleja: Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, teräsvillaa tai voimakkaita kemikaaleja, jotka voivat vahingoittaa ruostumattomasta teräksestä valmistettua pintaa.
    - Käytä laitteen pesuun vain mietoja, elintarviketurvallisia pesuaineita.
3. **Säilytys**
    - Säilytä viileässä ja kuivassa paikassa.
    - Suojaa pölyltä ja kosteudelta.

Hävittäminen

Ympäristönsuojelu

1. Älä hävitä tätä tuotetta lajittelemattomana yhdyskuntajätteenä.
2. Varmistamalla asianmukaisen hävittämisen autat estämään mahdolliset kielteiset vaikutukset ympäristöön ja ihmisten terveyteen.

Vaatimustenmukaisuusvakuutus

Me, expondo Polska sp. z oo sp. k., vakuutamme yksinomaisella vastuullamme, että ruostumattomasta teräksestä valmistettu työpöytä liukuovella ja laatikoilla, **mallit** RCSSCB-200X70-S, RCSSCB-200X60-S, RCSSCB-180X70-S, RCSSCB-180X60-S, joita tämä vakuutus koskee, ovat asiaankuuluvan unionin yhdenmukaistamislainsäädännön mukaisia:

1. asetus (EU) 2023/988 (yleinen tuoteturvallisuusasetus).

Valmistajan yhteystiedot

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

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

info@expondo.com

Deze gebruikershandleiding is machinaal vertaald. We hebben ons best gedaan om de vertaling zo nauwkeurig mogelijk te maken, maar houd er rekening mee dat automatische vertalingen niet perfect zijn en geen vervanging zijn voor menselijke vertalers. De officiële versie van de gebruikershandleiding is in het Engels. Eventuele verschillen tussen de vertaalde versie en het originele Engels zijn niet juridisch bindend. Als u vragen heeft over de nauwkeurigheid van de vertaling, raadpleeg dan de Engelse versie, die de officiële referentie is. Versies in andere talen zijn op aanvraag verkrijgbaar via info@expondo.com.

Veiligheids- en bedieningsinstructies

GEBRUIK HET APPARAAT ALLEEN ALS U DEZE GEBRUIKERSHANDLEIDING GRONDIG HEBT GELEZEN EN BEGREPEN.

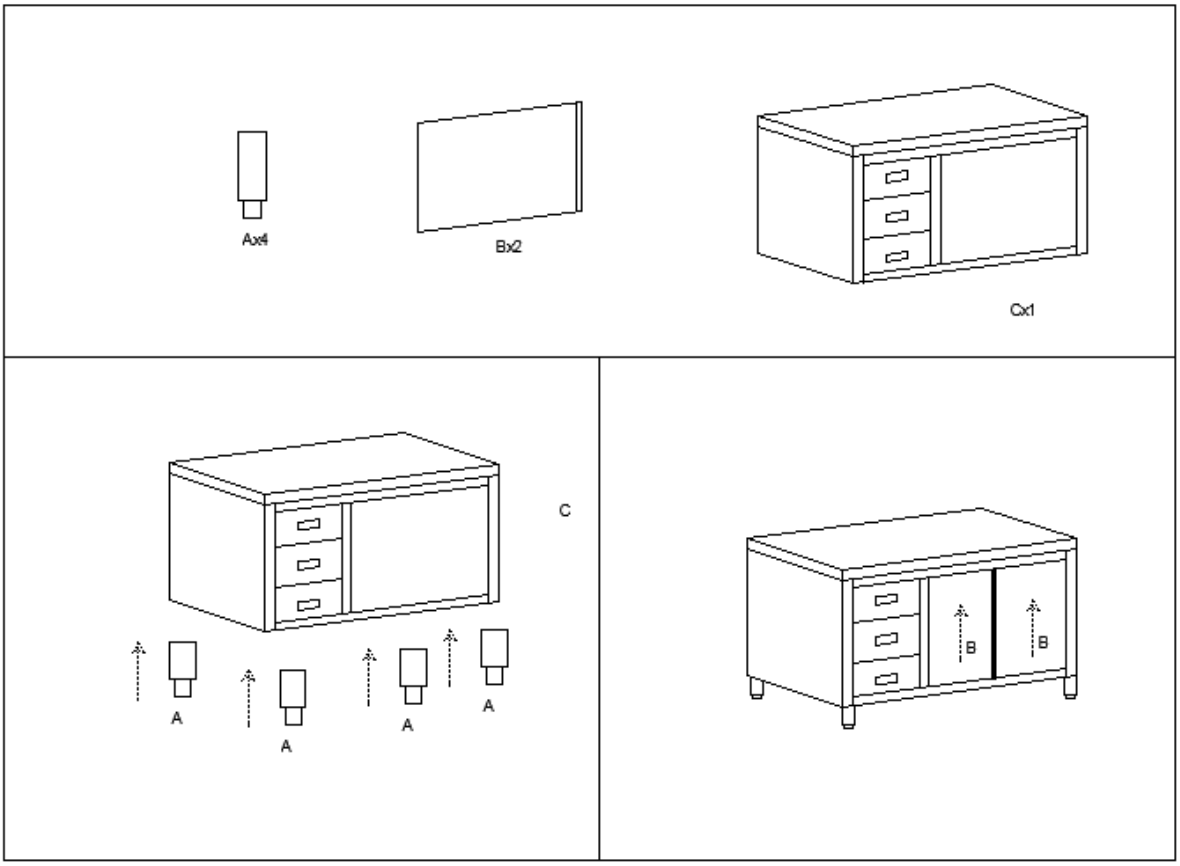
Veiligheidsinstructies

Waarschuwing: Lees alle veiligheidswaarschuwingen en -instructies. Het niet opvolgen van de waarschuwingen en instructies kan leiden tot ernstig letsel.

1. **Algemene veiligheid**
    - Dit product is uitsluitend bestemd voor het beoogde gebruik.
        - Het product is ontworpen voor gebruik in zowel commerciële als huishoudelijke keukens. Het biedt een duurzaam, hygiënisch en stabiel oppervlak voor diverse keukentaken, waaronder:
            - Het hakken, snijden en in blokjes snijden van ingrediënten op de snijplank.
            - Het plaatsen van keukenapparatuur en -gereedschap.
            - Het uitrollen van deeg en andere bakactiviteiten.
            - Tijdelijke opslag van voedsel en keukengereedschap.
    - Gebruik het product niet voor andere doeleinden dan die in deze handleiding worden beschreven.
    - Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.
2. **Veiligheidsvoorschriften**
    - Gebruik het product alleen op een stabiele, vlakke ondergrond.
    - Gebruik het product niet als het beschadigd is of niet goed functioneert.
    - Buiten bereik van kinderen en huisdieren houden.
3. **Veiligheid bij onderhoud**
    - Alleen gekwalificeerd personeel mag reparaties uitvoeren.
    - Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.
4. **Waarschuwingssymbolen**
    - **Let op:** Geeft een potentieel gevaarlijke situatie aan die, indien niet vermeden, kan leiden tot licht of matig letsel.

- **Waarschuwing:** Geeft een potentieel gevaarlijke situatie aan die, indien niet vermeden, kan leiden tot de dood of ernstig letsel.
- **Potentiële risico's en gevaren:** Geeft een overzicht van alle risico's en gevaren die direct of indirect verband houden met het gebruik of misbruik van het product.
    - **Scherpe randen**: De randen en hoeken van de werktafel kunnen scherp zijn en een risico vormen op snijwonden en letsel. Ga altijd voorzichtig met de tafel om en overweeg indien nodig randbeschermers te gebruiken.
    - **Glad oppervlak**: Roestvrijstalen oppervlakken kunnen glad worden wanneer ze nat of vettig zijn, waardoor het risico op uitglijden en vallen toeneemt. Houd het oppervlak schoon en droog om ongelukken te voorkomen.
    - **Zwaar gewicht**: De werktafel kan zwaar zijn, vooral de grotere modellen. Onjuist tillen of verplaatsen kan rugletsel veroorzaken. Gebruik altijd de juiste tiltechnieken of vraag om hulp bij het verplaatsen van de tafel.
    - **Warmtegeleiding**: Roestvrij staal geleidt warmte. Plaats geen hete potten en pannen direct op het oppervlak om brandwonden en schade aan de tafel te voorkomen.
    - **Chemische reacties**: bepaalde chemicaliën, zoals sterke zuren of basen, kunnen reageren met roestvrij staal en corrosie of beschadiging veroorzaken. Vermijd het gebruik van agressieve chemicaliën op het werkblad en reinig het met milde reinigingsmiddelen.
    - **Allergische reacties**: Sommige mensen kunnen allergisch zijn voor nikkel of chroom, bestanddelen van roestvrij staal. Als u een allergische reactie ervaart, stop dan met het gebruik en raadpleeg een arts.

5. Montage



onderhoud en reiniging

1. **Regelmatig onderhoud**
    - Controleer het product regelmatig op slijtage of beschadiging.
    - Vervang beschadigde onderdelen onmiddellijk.
    - Regelmatige inspectie: Controleer de werktafel periodiek op beschadiging of slijtage. Pak eventuele problemen direct aan om verdere schade te voorkomen.
    - Voorkom vlekken: Veeg gemorste vloeistoffen onmiddellijk op om vlekken te voorkomen. Gebruik voor hardnekkige vlekken een mengsel van zuiveringszout en water om het gebied voorzichtig te schrobben.
2. **Reiniging**
    - Gebruik een zachte, vochtige doek om de buitenkant schoon te maken.
    - Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of oplosmiddelen.
    - Gebruik voor het schoonmaken geen scherpe en/of metalen voorwerpen (bijv. een staalborstel of een metalen spatel) omdat deze het oppervlaktemateriaal van het apparaat kunnen beschadigen.
    - Vermijd agressieve chemicaliën: Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, staalwol of agressieve chemicaliën die het roestvrijstalen oppervlak kunnen beschadigen.
    - Gebruik alleen milde, voedselveilige schoonmaakmiddelen om het apparaat te wassen.
3. **Opslag**

- Bewaar op een koele, droge plaats.
- Bescherm tegen stof en vocht.

Afvalverwerking

Milieubescherming

1. Gooi dit product niet weg als ongesorteerd huishoudelijk afval.
2. Door te zorgen voor een correcte afvalverwerking helpt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen.

Verklaring van conformiteit

Wij, expondo Polska sp. z oo sp. k., verklaren onder onze eigen verantwoordelijkheid dat de roestvrijstalen werktafel met schuifdeur en lades,
modellen RCSSCB-200X70-S, RCSSCB-200X60-S, RCSSCB-180X70-S, RCSSCB-180X60-S,
waarop deze verklaring van toepassing is, voldoen aan de relevante Europese harmonisatiewetgeving:

1. Verordening (EU) 2023/988 (Algemene Verordening Productveiligheid).

Contactgegevens fabrikant

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

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

info@expondo.com

Denne brukerhåndboken er oversatt med maskinoversettelse. Vi har gjort vårt ytterste for å sikre at oversettelsen er nøyaktig, men vær oppmerksom på at automatiserte oversettelser ikke er perfekte og ikke er ment å erstatte menneskelige oversettere. Den offisielle versjonen av brukerhåndboken er på engelsk. Eventuelle forskjeller mellom den oversatte versjonen og den originale engelske versjonen er ikke juridisk bindende. Hvis du har spørsmål om nøyaktigheten av oversettelsen, kan du se den engelske versjonen, som er den offisielle referansen. Flere språkversjoner er tilgjengelig på forespørsel via info@expondo.com.

Sikkerhets- og bruksanvisninger

IKKE BRUK APPARATET MED MINDRE DU HAR LEST OG FORSTÅTT DENNE BRUKSANVISNINGEN GRUNDIG.

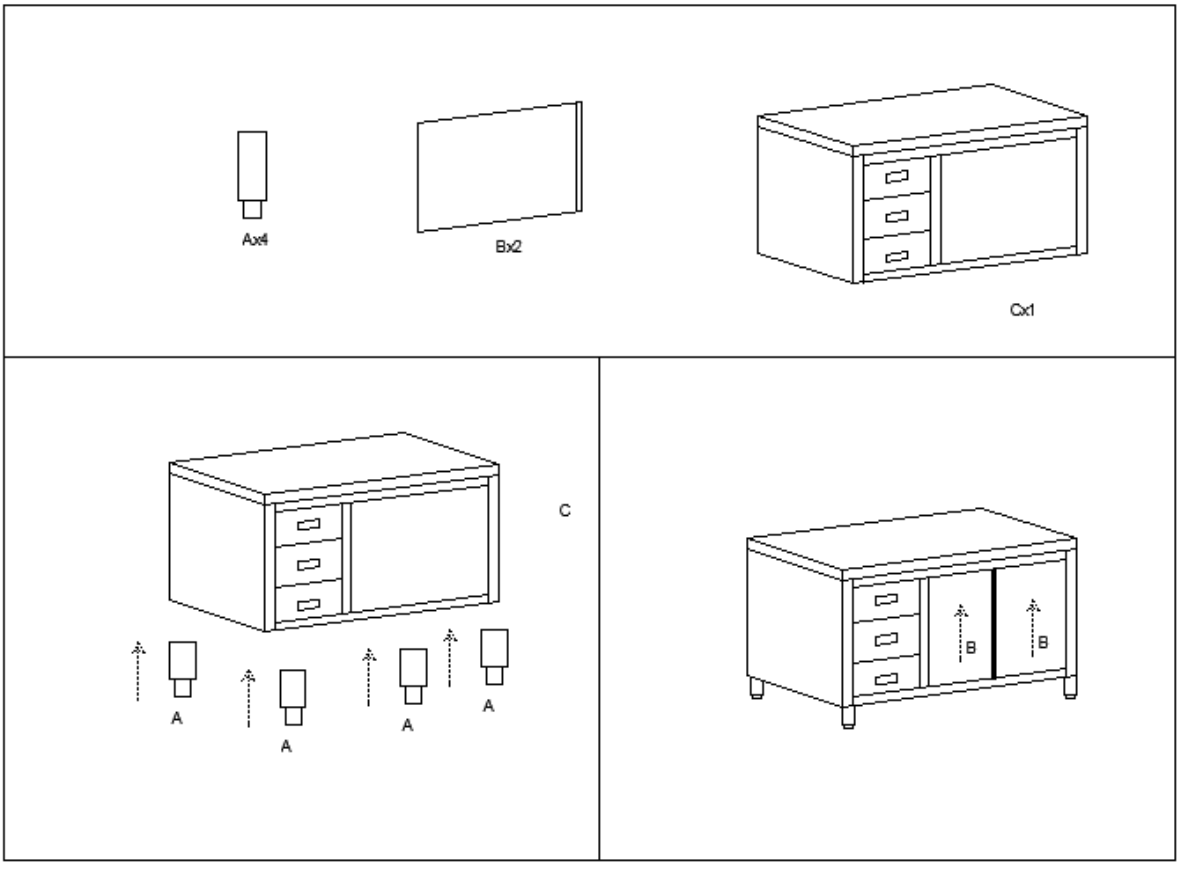
Sikkerhetsinstruksjoner

Advarsel: Les alle sikkerhetsadvarsler og instruksjoner. Unnlatelse av å følge advarslene og instruksjonene kan føre til alvorlig skade.

1. **Generell sikkerhet**
    - Dette produktet er kun til tiltenkt bruk.
        - Produktet er designet for bruk i både kommersielle og private kjøkken. Det gir en slitesterk, hygienisk og stabil overflate for ulike kjøkkenoppgaver, inkludert:
            - Hakking, skiving og terning av ingredienser på skjærefjøler.
            - Plassering av kjøkkenapparater og redskaper.
            - Kjevling av deig og andre bakeaktiviteter.
            - Midlertidig oppbevaring av matvarer og kjøkkenredskaper.
    - Ikke bruk produktet til andre formål enn de som er beskrevet i denne håndboken.
    - Ta vare på denne håndboken for fremtidig referanse.
2. **Driftssikkerhet**
    - Bruk produktet kun på en stabil, jevn overflate.
    - Ikke bruk produktet hvis det er skadet eller ikke fungerer som det skal.
    - Holdes unna barn og kjæledyr.
3. **Vedlikeholdssikkerhet**
    - Kun kvalifisert personell skal utføre reparasjoner.
    - Bruk kun originale reservedeler.
4. **Advarselssymboler**
    - **Forsiktig:** Indikerer en potensielt farlig situasjon som, hvis den ikke unngås, kan føre til mindre eller moderat skade.
    - **Advarsel:** Indikerer en potensielt farlig situasjon som, hvis den ikke unngås, kan føre til død eller alvorlig skade.

- **Potensielle risikoer og farer:** Lister opp alle risikoer og farer som er direkte eller indirekte forbundet med bruk eller misbruk av produktet.
  - **Skarpe kanter**: Kantene og hjørnene på arbeidsbordet kan være skarpe, noe som utgjør en risiko for kutt og skader. Håndter alltid bordet med forsiktighet, og vurder bruk av kantbeskyttere om nødvendig.
  - **Glatte overflater**: Overflater i rustfritt stål kan bli glatte når de er våte eller fete, noe som øker risikoen for å skli og falle. Hold overflaten ren og tørr for å forhindre ulykker.
  - **Tung vekt**: Arbeidsbordet kan være tungt, spesielt større modeller. Feil løfting eller flytting kan forårsake ryggskader. Bruk alltid riktig løfteteknikk eller søk hjelp når du flytter bordet.
  - **Varmeledningsevne**: Rustfritt stål kan lede varme. Unngå å plassere varme gryter og panner direkte på overflaten for å forhindre brannskader og skade på bordet.
  - **Kjemiske reaksjoner**: Enkelte kjemikalier, som sterke syrer eller alkalier, kan reagere med rustfritt stål og forårsake korrosjon eller skade. Unngå å bruke sterke kjemikalier på arbeidsbordet, og rengjør det med milde vaskemidler.
  - **Allergiske reaksjoner**: Noen personer kan ha allergier mot nikkel eller krom, som er komponenter i rustfritt stål. Hvis du opplever allergiske reaksjoner, må du slutte å bruke produktet og kontakte lege.

5. Montering



Vedlikehold og rengjøring

1. **Regelmessig vedlikehold**
    - Inspiser produktet regelmessig for tegn på slitasje eller skade.
    - Skift ut eventuelle skadede deler umiddelbart.
    - Inspiser regelmessig: Inspiser arbeidsbordet med jevne mellomrom for tegn på skade eller slitasje. Håndter eventuelle problemer raskt for å forhindre ytterligere skade.
    - Forebygg flekker: Tørk opp søl umiddelbart for å forhindre flekker. For gjenstridige flekker, bruk en blanding av natron og vann til å skrubbe området forsiktig.
2. **Rengjøring**
    - Bruk en myk, fuktig klut til å rengjøre utsiden.
    - Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller løsemidler.
    - Ikke bruk skarpe gjenstander og/eller metallgjenstander til rengjøring (f.eks. stålbørste eller metallspatel), da disse kan skade apparatets overflatemateriale.
    - Unngå sterke kjemikalier: Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, stålull eller sterke kjemikalier som kan skade overflaten av rustfritt stål.
    - Bruk kun milde, næringsmiddelgodkjente vaskemidler til å vaske enheten.
3. **Oppbevaring**
    - Oppbevares kjølig og tørt.
    - Beskyttes mot støv og fuktighet.

Avfallshåndtering

Miljøvern

1. Ikke kast dette produktet som usortert kommunalt avfall.
2. Ved å sørge for riktig avfallshåndtering bidrar du til å forhindre potensielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse.

Samsvarserklæring

Vi, expondo Polska sp. z oo sp. k., erklærer under eget ansvar at
arbeidsbordet i rustfritt stål med skyvedør og skuffer,
modell RCSSCB-200X70-S, RCSSCB-200X60-S, RCSSCB-180X70-S, RCSSCB-180X60-S, som denne erklæringen gjelder for, er i samsvar med relevant unions harmoniseringslovgivning:

1. Forordning (EU) 2023/988 (generell produktsikkerhetsforordning)

Produsentens kontaktinformasjon

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

NO

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

info@expondo.com

Denna användarmanual har översatts med maskinöversättning. Vi har gjort allt för att säkerställa att översättningen är korrekt, men observera att automatiserade översättningar inte är perfekta och inte är avsedda att ersätta mänskliga översättare. Den officiella versionen av användarmanualen är på engelska. Eventuella skillnader mellan den översatta versionen och den ursprungliga engelska versionen är inte juridiskt bindande. Om du har några frågor om översättningens noggrannhet, vänligen se den engelska versionen, som är den officiella referensen. Fler språkversioner finns tillgängliga på begäran via info@expondo.com.

Säkerhets- och bruksanvisning

ANVÄND INTE APPARATEN OM DU INTE HAR LÄST IGENOM OCH FÖRSTÅTT DENNA BRUKSANVISNING.

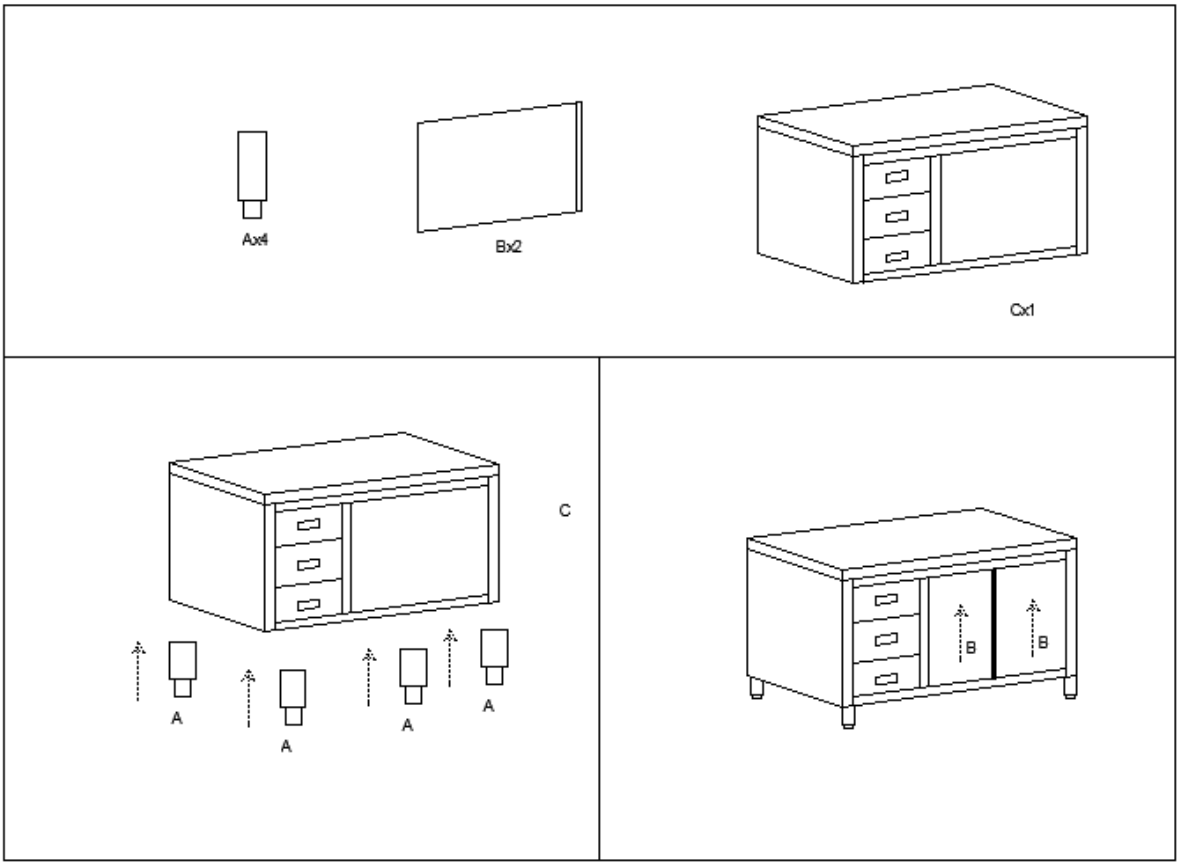
Säkerhetsanvisningar

Varning: Läs alla säkerhetsvarningar och instruktioner. Underlåtenhet att följa varningarna och instruktionerna kan leda till allvarliga skador.

1. **Allmän säkerhet**
    - Denna produkt är endast för avsedd användning.
        - Produkten är avsedd för användning i både kommersiella och privata kök. Den ger en hållbar, hygienisk och stabil yta för olika köksuppgifter, inklusive:
            - Hacka, skiva och tärna ingredienser på skärbrädor.
            - Placera köksapparater och redskap.
            - Kavla ut deg och andra bakaktiviteter.
            - Tillfällig förvaring av livsmedel och köksredskap.
    - Använd inte produkten för andra ändamål än de som beskrivs i denna manual.
    - Spara denna manual för framtida referens.
2. **Driftsäkerhet**
    - Använd produkten endast på en stabil, jämn yta.
    - Använd inte produkten om den är skadad eller inte fungerar som den ska.
    - Förvaras utom räckhåll för barn och husdjur.
3. **Underhållssäkerhet**
    - Endast kvalificerad personal bör utföra reparationer.
    - Använd endast originalreservdelar.
4. **Varningssymboler**
    - **Varning:** Indikerar en potentiellt farlig situation som, om den inte undviks, kan leda till mindre eller måttliga skador.

- **Varning:** Indikerar en potentiellt farlig situation som, om den inte undviks, kan leda till dödsfall eller allvarliga skador.
- **Potentiella risker och faror:** Listar alla risker och faror som är direkt eller indirekt kopplade till användning eller felaktig användning av produkten.
  - **Vassa kanter**: Arbetsbordets kanter och hörn kan vara vassa, vilket utgör en risk för skärsår och skador. Hantera alltid bordet försiktigt och överväg att använda kantskydd vid behov.
  - **Hal yta**: Rostfria ytor kan bli hala när de är våta eller feta, vilket ökar risken för halk- och fallrisker. Håll ytan ren och torr för att förhindra olyckor.
  - **Tung vikt**: Arbetsbordet kan vara tungt, särskilt större modeller. Felaktig lyftning eller förflyttning kan orsaka ryggskador. Använd alltid korrekt lyftteknik eller sök hjälp när du flyttar bordet.
  - **Värmeledningsförmåga**: Rostfritt stål kan leda värme. Undvik att placera heta kastruller och stekpannor direkt på ytan för att förhindra brännskador och skador på bordet.
  - **Kemiska reaktioner**: Vissa kemikalier, såsom starka syror eller alkalier, kan reagera med rostfritt stål och orsaka korrosion eller skador. Undvik att använda starka kemikalier på arbetsbordet och rengör det med milda rengöringsmedel.
  - **Allergiska reaktioner**: Vissa personer kan ha allergier mot nickel eller krom, vilka är komponenter i rostfritt stål. Om du upplever några allergiska reaktioner, sluta använda produkten och kontakta läkare.

5. Montering



Underhåll och rengöring

1. **Regelbundet underhåll**
    - Inspektera produkten regelbundet för tecken på slitage eller skador.
    - Byt omedelbart ut skadade delar.
    - Inspektera regelbundet: Inspektera arbetsbordet regelbundet för tecken på skador eller slitage. Åtgärda eventuella problem omedelbart för att förhindra ytterligare skador.
    - Förebygg fläckar: Torka upp spill omedelbart för att förhindra fläckar. För envisa fläckar, använd en blandning av bikarbonat och vatten för att försiktigt skrubba området.
2. **Rengöring**
    - Använd en mjuk, fuktig trasa för att rengöra utsidan.
    - Använd inte slipande rengöringsmedel eller lösningsmedel.
    - Använd inte vassa föremål och/eller metallföremål för rengöring (t.ex. en stålborste eller en metallspatel) eftersom de kan skada apparatens ytmaterial.
    - Undvik starka kemikalier: Använd inte slipande rengöringsmedel, stålull eller starka kemikalier som kan skada ytan av rostfritt stål.
    - Använd endast milda, livsmedelssäkra rengöringsmedel för att tvätta apparaten.
3. **Förvaring**
    - Förvara på en sval, torr plats.

- Skydda mot damm och fukt.

Avfallshantering

Miljöskydd

1. Kassera inte denna produkt som osorterat hushållsavfall.
2. Genom att säkerställa korrekt avfallshantering hjälper du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa.

Försäkran om överensstämmelse

Vi, expondo Polska sp. z oo sp. k., försäkrar under eget ansvar att
arbetsbordet i rostfritt stål med skjutdörr och lådor,
modellerna RCSSCB-200X70-S, RCSSCB-200X60-S, RCSSCB-180X70-S, RCSSCB-180X60-S, som denna försäkran gäller, överensstämmer med relevant unionsharmoniseringslagstiftning:

1. Förordning (EU) 2023/988 (allmän produktsäkerhetsförordning)

Tillverkarens kontaktuppgifter

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

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

info@expondo.com

Este Manual do Usuário foi traduzido por meio de tradução automática. Fizemos todos os esforços para garantir a precisão da tradução, mas observe que traduções automáticas não são perfeitas e não devem substituir tradutores humanos. A versão oficial do Manual do Usuário está em inglês. Quaisquer diferenças entre a versão traduzida e o original em inglês não são juridicamente vinculativas. Se você tiver alguma dúvida sobre a precisão da tradução, consulte a versão em inglês, que é a referência oficial. Versões em outros idiomas estão disponíveis mediante solicitação através de info@expondo.com.

Instruções de segurança e operação

NÃO UTILIZE O DISPOSITIVO SEM TER LIDO E COMPREENDIDO ESTE MANUAL DO UTILIZADOR.

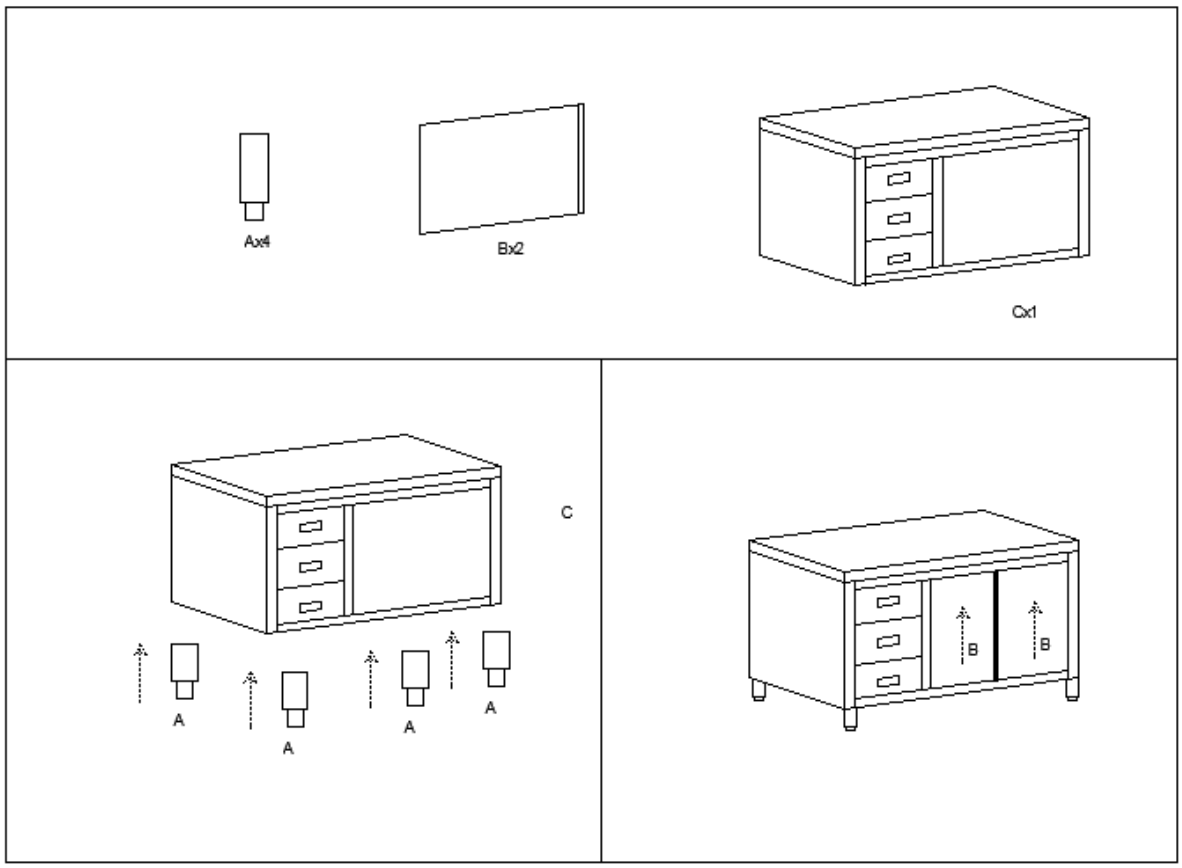
Instruções de segurança

Aviso: Leia todos os avisos e instruções de segurança. O não cumprimento dos avisos e instruções pode resultar em ferimentos graves.

1. **Segurança geral**
    - Este produto destina-se apenas ao uso pretendido.
        - O produto foi projetado para uso em cozinhas comerciais e residenciais. Ele fornece uma superfície durável, higiênica e estável para diversas tarefas na cozinha, incluindo:
            - Cortar, fatiar e picar ingredientes na tábua de corte.
            - Colocar eletrodomésticos e utensílios de cozinha.
            - Abrir massa e outras atividades de confeitaria.
            - Armazenamento temporário de alimentos e utensílios de cozinha.
    - Não use o produto para fins diferentes dos descritos neste manual.
    - Guarde este manual para futuras consultas.
2. **Segurança Operacional**
    - Utilize o produto apenas em uma superfície estável e nivelada.
    - Não utilize o produto se estiver danificado ou apresentar mau funcionamento.
    - Mantenha fora do alcance de crianças e animais de estimação.
3. **Segurança na Manutenção**
    - Somente pessoal qualificado deve realizar reparos.
    - Utilize somente peças de reposição originais.
4. **Símbolos de Advertência**
    - **Cuidado:** Indica uma situação potencialmente perigosa que, se não for evitada, pode resultar em ferimentos leves ou moderados.

- **Aviso:** Indica uma situação potencialmente perigosa que, se não for evitada, pode resultar em morte ou ferimentos graves.
- **Riscos e perigos potenciais:** Lista todos os riscos e perigos direta ou indiretamente relacionados ao uso ou mau uso do produto.
  - **Bordas afiadas**: As bordas e cantos da bancada podem ser afiados, representando risco de cortes e ferimentos. Sempre manuseie a bancada com cuidado e considere o uso de protetores de borda, se necessário.
  - **Superfície escorregadia**: As superfícies de aço inoxidável podem ficar escorregadias quando molhadas ou engorduradas, aumentando o risco de escorregões e quedas. Mantenha a superfície limpa e seca para evitar acidentes.
  - **Peso elevado**: A bancada pode ser pesada, especialmente os modelos maiores. Levantar ou mover a bancada incorretamente pode causar lesões nas costas. Sempre utilize técnicas adequadas de levantamento ou solicite ajuda ao mover a bancada.
  - **Condutividade térmica**: O aço inoxidável conduz calor. Evite colocar panelas e frigideiras quentes diretamente sobre a superfície para evitar queimaduras e danos à bancada.
  - **Reações químicas**: Certos produtos químicos, como ácidos ou álcalis fortes, podem reagir com o aço inoxidável, causando corrosão ou danos. Evite usar produtos químicos agressivos na bancada e limpe-a com detergentes suaves.
  - **Reações Alérgicas**: Algumas pessoas podem ter alergia a níquel ou cromo, que são componentes do aço inoxidável. Se você apresentar alguma reação alérgica, interrompa o uso e consulte um profissional médico.

5. Montagem



Manutenção e Limpeza

1. **Manutenção Regular**
    - Inspecione o produto regularmente para verificar sinais de desgaste ou danos.
    - Substitua imediatamente qualquer peça danificada.
    - Inspeção Regular: Inspecione periodicamente a bancada para verificar sinais de danos ou desgaste. Resolva quaisquer problemas prontamente para evitar maiores danos.
    - Prevenção de Manchas: Limpe imediatamente qualquer líquido derramado para evitar manchas. Para manchas persistentes, use uma mistura de bicarbonato de sódio e água para esfregar suavemente a área.
2. **Limpeza**
    - Use um pano macio e úmido para limpar a parte externa.
    - Não use produtos de limpeza abrasivos ou solventes.
    - Não utilizar objetos afiados e/ou metálicos para a limpeza (por exemplo, uma escova de arame ou uma espátula metálica), pois podem danificar a superfície do aparelho.
    - Evite Produtos Químicos Agressivos: Não use produtos de limpeza abrasivos, palha de aço ou produtos químicos agressivos que possam danificar a superfície de aço inoxidável.
    - Utilize apenas detergentes suaves e seguros para alimentos para lavar o aparelho.

3. **Armazenamento**
    - Armazene em local fresco e seco.
    - Proteja contra poeira e umidade.

Descarte

Proteção Ambiental

1. Não descarte este produto como lixo doméstico comum.
2. Ao garantir o descarte adequado, você ajuda a prevenir possíveis consequências negativas para o meio ambiente e a saúde humana.

Declaração de Conformidade

Nós, expondo Polska sp. z oo sp. k., declaramos sob nossa exclusiva responsabilidade que a mesa de trabalho em aço inoxidável com porta deslizante e gavetas,
modelos RCSSCB-200X70-S, RCSSCB-200X60-S, RCSSCB-180X70-S e RCSSCB-180X60-S, à qual esta declaração se aplica, está em conformidade com a legislação de harmonização da União Europeia:

1. Regulamento (UE) 2023/988 (Regulamento Geral de Segurança de Produtos).

Contato do fabricante

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

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

info@expondo.com

Táto používateľská príručka bola preložená pomocou strojového prekladu. Vynaložili sme maximálne úsilie, aby sme zabezpečili presnosť prekladu, ale upozorňujeme, že automatické preklady nie sú dokonalé a nemajú nahradiť ľudských prekladateľov. Oficiálna verzia používateľskej príručky je v angličtine. Akékoľvek rozdiely medzi preloženou verziou a originálnou angličtinou nie sú právne záväzné. Ak máte akékoľvek otázky týkajúce sa presnosti prekladu, pozrite si anglickú verziu, ktorá je oficiálnou referenciou. Ďalšie jazykové verzie sú k dispozícii na vyžiadanie na adrese info@expondo.com.

Bezpečnostné a prevádzkové pokyny

NEPOUŽÍVAJTE ZARIADENIE, POKIAĽ STE SI DÔKLADNE NEPREČÍTALI TÚTO POUŽÍVATEĽSKÚ PRÍRUČKU A NEPOROZUMELI JEJ.

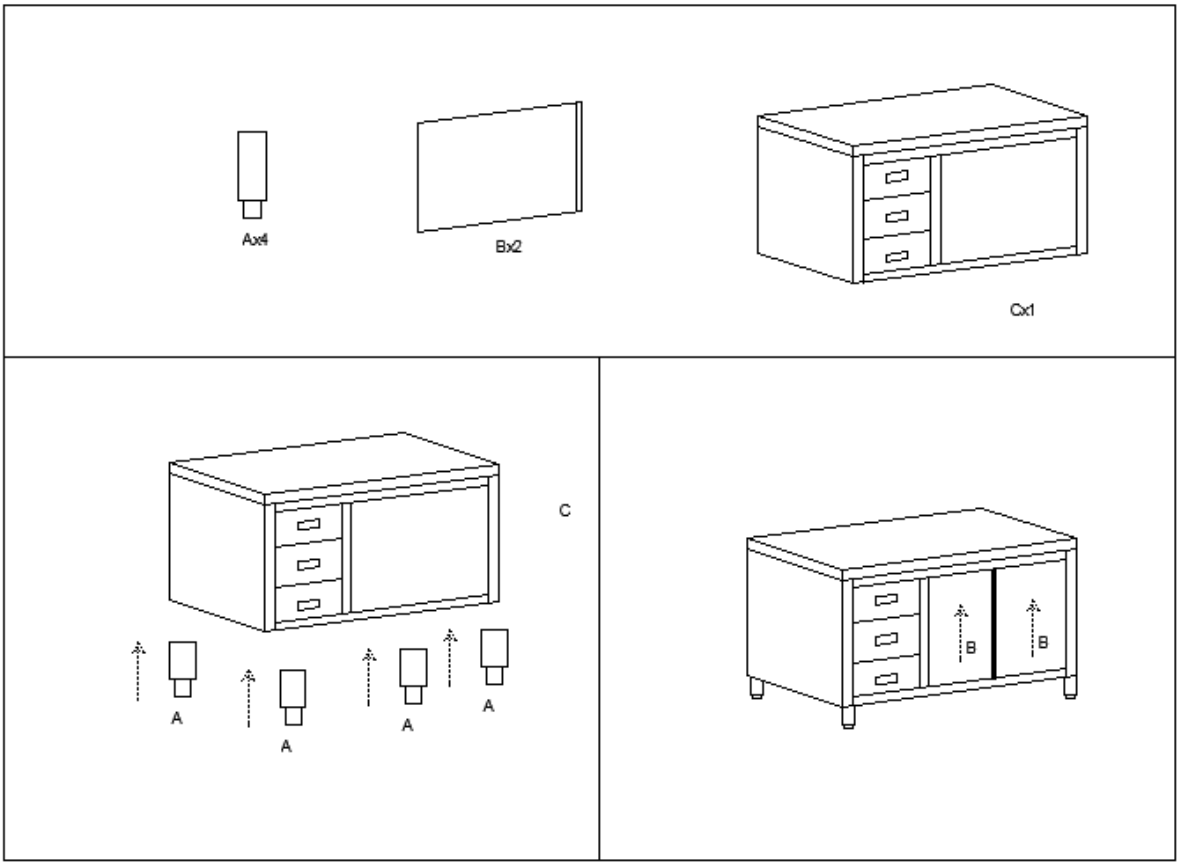
Bezpečnostné pokyny

Upozornenie: Prečítajte si všetky bezpečnostné upozornenia a pokyny. Nedodržanie upozornení a pokynov môže viesť k vážnemu zraneniu.

1. **Všeobecná bezpečnosť**
    - Tento výrobok je určený len na určené použitie.
        - Výrobok je určený na použitie v komerčných aj rezidenčných kuchyniach. Poskytuje odolný, hygienický a stabilný povrch pre rôzne kuchynské úlohy vrátane:
            - Sekania, krájania a kockovania surovín na doske na krájanie.
            - Umiestňovania kuchynských spotrebičov a riadu.
            - Valcania cesta a iných pečenia.
            - Dočasného skladovania potravín a kuchynského náradia.
    - Nepoužívajte výrobok na iné účely, ako sú tie, ktoré sú popísané v tejto príručke.
    - Uschovajte si túto príručku pre budúce použitie.
2. **Bezpečnosť pri prevádzke**
    - Výrobok používajte iba na stabilnom a rovnom povrchu.
    - Výrobok nepoužívajte, ak je poškodený alebo nefunkčný.
    - Uchovávajte mimo dosahu detí a domácich zvierat.
3. **Bezpečnosť pri údržbe**
    - Opravy by mal vykonávať iba kvalifikovaný personál.
    - Používajte iba originálne náhradné diely.
4. **Výstražné symboly**
    - **Pozor:** Označuje potenciálne nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nevyhnete, môže viesť k ľahkému alebo stredne ťažkému zraneniu.
    - **Varovanie:** Označuje potenciálne nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nevyhnete, môže viesť k smrti alebo vážnemu zraneniu.

- **Potenciálne riziká a nebezpečenstvá:** Uvádza všetky riziká a nebezpečenstvá priamo alebo nepriamo spojené s používaním alebo nesprávnym používaním produktu.
    - **Ostré hrany**: Hrany a rohy pracovného stola môžu byť ostré a predstavujú riziko porezania a zranení. So stolom vždy manipulujte opatrne a v prípade potreby zvážte použitie chráničov hrán.
    - **Klzký povrch**: Povrchy z nehrdzavejúcej ocele sa môžu stať klzkými, keď sú mokré alebo mastné, čo zvyšuje riziko pošmyknutia a pádu. Udržiavajte povrch čistý a suchý, aby ste predišli nehodám.
    - **Ťažká hmotnosť**: Pracovný stôl môže byť ťažký, najmä väčšie modely. Nesprávne zdvíhanie alebo premiestňovanie môže spôsobiť poranenia chrbta. Pri premiestňovaní stola vždy používajte správne techniky zdvíhania alebo vyhľadajte pomoc.
    - **Tepelná vodivosť**: Nehrdzavejúca oceľ môže viesť teplo. Neumiestňujte horúce hrnce a panvice priamo na povrch, aby ste predišli popáleninám a poškodeniu stola.
    - **Chemické reakcie**: Niektoré chemikálie, ako sú silné kyseliny alebo zásady, môžu reagovať s nehrdzavejúcou oceľou a spôsobiť koróziu alebo poškodenie. Na pracovnom stole nepoužívajte agresívne chemikálie a čistite ho jemnými čistiacimi prostriedkami.
    - **Alergické reakcie**: Niektorí jedinci môžu mať alergiu na nikel alebo chróm, ktoré sú súčasťou nehrdzavejúcej ocele. Ak sa u vás vyskytnú akékoľvek alergické reakcie, prestaňte výrobok používať a poraďte sa s lekárom.

5. Montáž



Údržba a čistenie

1. **Pravidelná údržba**
    - Pravidelne kontrolujte výrobok, či nevykazuje známky opotrebovania alebo poškodenia.
    - Poškodené časti ihneď vymeňte.
    - Pravidelná kontrola: Pravidelne kontrolujte pracovný stôl, či nevykazuje známky poškodenia alebo opotrebovania. Akékoľvek problémy okamžite riešte, aby ste predišli ďalšiemu poškodeniu.
    - Predchádzanie škvrnám: Rozliate tekutiny ihneď utrite, aby ste predišli zafarbeniu. Na odolné škvrny použite zmes sódy bikarbóny a vody na jemné vydrhnutie postihnutého miesta.
2. **Čistenie**
    - Na čistenie exteriéru použite mäkkú, vlhkú handričku.
    - Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani rozpúšťadlá.
    - Na čistenie nepoužívajte ostré a/alebo kovové predmety (napr. drôtenú kefu alebo kovovú špachtľu), pretože môžu poškodiť povrchový materiál spotrebiča.
    - Vyhýbajte sa agresívnym chemikáliám: Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, oceľovú vlnu ani agresívne chemikálie, ktoré môžu poškodiť povrch z nehrdzavejúcej ocele.
    - Na umývanie zariadenia používajte len jemné čistiace prostriedky vhodné pre potraviny.

3. **Skladovanie**
    - Skladujte na chladnom a suchom mieste.
    - Chráňte pred prachom a vlhkosťou.

Likvidácia

Ochrana životného prostredia

1. Nelikvidujte tento výrobok ako netriedený komunálny odpad.
2. Zabezpečením správnej likvidácie pomáhate predchádzať potenciálnym negatívnym dôsledkom pre životné prostredie a ľudské zdravie.

Vyhlásenie o zhode

My, expondo Polska sp. z oo sp. k., vyhlasujeme na vlastnú zodpovednosť, že pracovný stôl z nehrdzavejúcej ocele s posuvnými dverami a zásuvkami, **modely** RCSSCB-200X70-S, RCSSCB-200X60-S, RCSSCB-180X70-S, RCSSCB-180X60-S, na ktoré sa toto vyhlásenie vzťahuje, sú v zhode s príslušnými harmonizačnými právnymi predpismi Únie:

1. Nariadenie (EÚ) 2023/988 (Všeobecné nariadenie o bezpečnosti výrobkov).

Kontakt výrobcu

expondo Polska sp. z oo sp. k.

ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra | Poľsko, EÚ

info@expondo.com

Това ръководство за потребителя е преведено с помощта на машинен превод. Положили сме всички усилия, за да гарантираме точността на превода, но моля, обърнете внимание, че автоматизираните преводи не са перфектни и не са предназначени да заменят човешките преводачи. Официалната версия на ръководството за потребителя е на английски език. Всички разлики между преведената версия и оригиналния английски език не са правно обвързващи. Ако имате въпроси относно точността на превода, моля, вижте английската версия, която е официалната референтна версия. Повече езикови версии са достъпни при заявка чрез info@expondo.com.

Инструкции за безопасност и работа

НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ УСТРОЙСТВОТО, АКО НЕ СТЕ ПРОЧЕЛИ И РАЗБРАЛИ ВНИМАТЕЛНО ТОВА РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ.

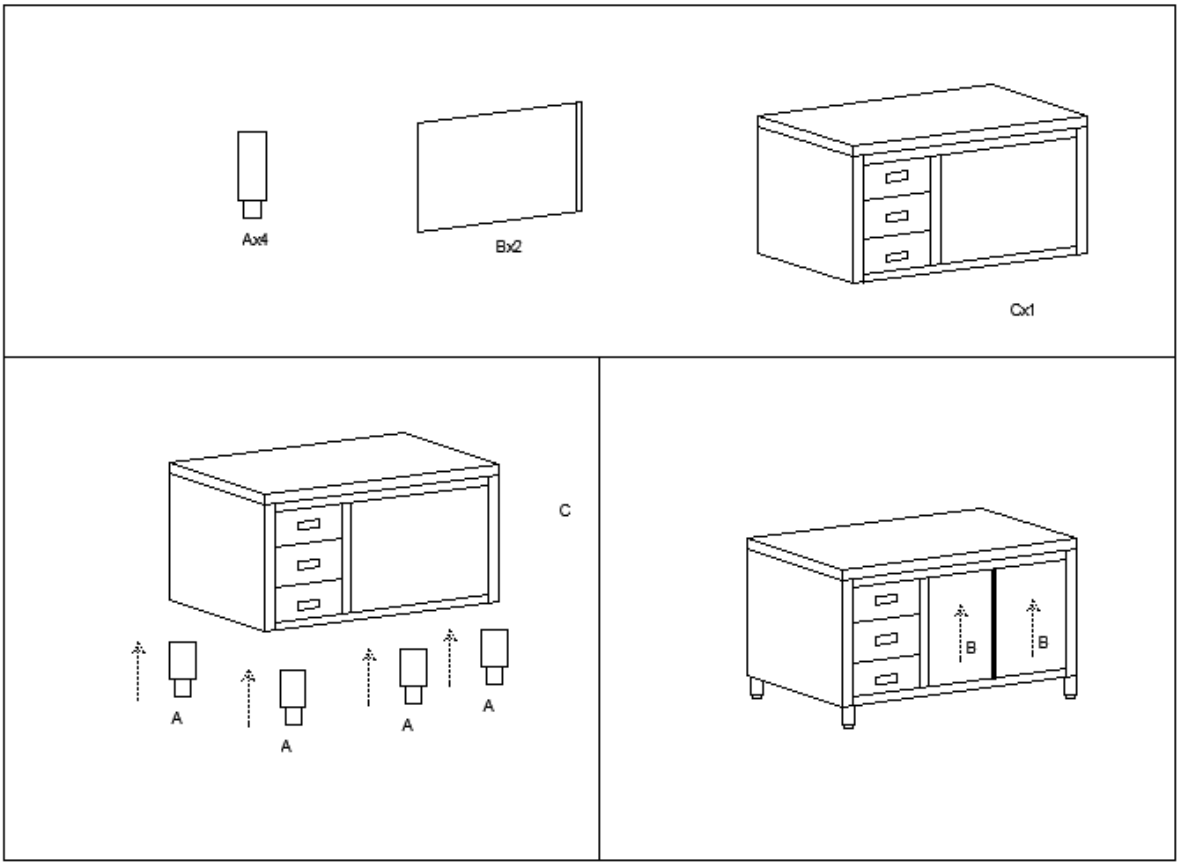
Инструкции за безопасност

Предупреждение: Прочетете всички предупреждения и инструкции за безопасност. Неспазването на предупрежденията и инструкциите може да доведе до сериозни наранявания.

1. **Обща безопасност**
    - Този продукт е само по предназначение.
        - Продуктът е предназначен за употреба както в търговски, така и в жилищни кухни. Той осигурява издръжлива, хигиенична и стабилна повърхност за различни кухненски задачи, включително:
            - Кълцане, нарязване и нарязване на кубчета съставки върху дъска за рязане.
            - Поставяне на кухненски уреди и прибори.
            - Разточване на тесто и други дейности по печене.
            - Временно съхранение на хранителни продукти и кухненски инструменти.
    - Не използвайте продукта за цели, различни от описаните в това ръководство.
    - Запазете това ръководство за бъдещи справки.
2. **Безопасност при работа**
    - Използвайте продукта само върху стабилна, равна повърхност.
    - Не използвайте продукта, ако е повреден или неизправен.
    - Пазете далеч от деца и домашни любимци.
3. **Безопасност при поддръжка**
    - Само квалифициран персонал трябва да извършва ремонти.
    - Използвайте само оригинални резервни части.

4. **Предупредителни символи**
    - **Внимание:** Показва потенциално опасна ситуация, която, ако не се избегне, може да доведе до леки или умерени наранявания.
    - **Предупреждение:** Показва потенциално опасна ситуация, която, ако не се избегне, може да доведе до смърт или сериозни наранявания.
    - **Потенциални рискове и опасности:** Изброява всички рискове и опасности, пряко или косвено свързани с употребата или неправилната употреба на продукта.
        - **Остри ръбове**: Ръбовете и ъглите на работната маса могат да бъдат остри, което представлява риск от порязвания и наранявания. Винаги боравете с масата внимателно и обмислете използването на протектори за ръбове, ако е необходимо.
        - **Хлъзгава повърхност**: Повърхностите от неръждаема стомана могат да станат хлъзгави, когато са мокри или мазни, което увеличава риска от подхлъзване и падане. Поддържайте повърхността чиста и суха, за да предотвратите инциденти.
        - **Тежко тегло**: Работната маса може да бъде тежка, особено по-големите модели. Неправилното повдигане или преместване може да причини наранявания на гърба. Винаги използвайте правилни техники за повдигане или потърсете помощ, когато местите масата.
        - **Топлопроводимост**: Неръждаемата стомана може да провежда топлина. Избягвайте да поставяте горещи тенджери и тигани директно върху повърхността, за да предотвратите изгаряния и повреда на масата.
        - **Химични реакции**: Някои химикали, като силни киселини или основи, могат да реагират с неръждаема стомана, причинявайки корозия или повреда. Избягвайте използването на агресивни химикали върху работната маса и я почиствайте с меки препарати.
        - **Алергични реакции**: Някои хора може да имат алергии към никел или хром, които са компоненти на неръждаема стомана. Ако получите алергични реакции, прекратете употребата и се консултирайте с медицински специалист.

5. Сглобяване



Поддръжка и почистване

1. **Редовна поддръжка**
    - Проверявайте продукта редовно за признаци на износване или повреда.
    - Сменяйте незабавно всички повредени части.
    - Проверявайте редовно: Периодично проверявайте работната маса за признаци на повреда или износване. Отстранявайте всички проблеми своевременно, за да предотвратите по-нататъшни повреди.
    - Предотвратяване на петна: Избършете разливите незабавно, за да предотвратите петна. За упорити петна използвайте смес от сода бикарбонат и вода, за да потъркате внимателно областта.
2. **Почистване**
    - Използвайте мека, влажна кърпа за почистване на външната част.
    - Не използвайте абразивни почистващи препарати или разтворители.
    - Не използвайте остри и/или метални предмети за почистване (напр. телена четка или метална шпатула), защото те могат да повредят повърхностния материал на уреда.
    - Избягвайте агресивни химикали: Не използвайте абразивни почистващи препарати, стоманена вълна или агресивни химикали, които могат да повредят повърхността от неръждаема стомана.
    - Използвайте само меки, безопасни за храните препарати за почистване на устройството.
3. **Съхранение**

- Съхранявайте на хладно и сухо място.
- Пазете от прах и влага.

Изхвърляне

Опазване на околната среда

1. Не изхвърляйте този продукт като несортирани битови отпадъци.
2. Като осигурите правилното изхвърляне, вие помагате за предотвратяване на потенциални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.

Декларация за съответствие

Ние, expondo Polska sp. z oo sp. k., декларираме с пълна отговорност, че работната маса от неръждаема стомана с плъзгаща се врата и чекмеджета, **модели** RCSSCB-200X70-S, RCSSCB-200X60-S, RCSSCB-180X70-S, RCSSCB-180X60-S, за които се отнася тази декларация, са в съответствие със съответното хармонизирано законодателство на Съюза:

1. Регламент (ЕС) 2023/988 (Общ регламент относно безопасността на продуктите).

Контакт с производителя

expondo Polska sp. z oo sp. k.

ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra | Полша, ЕС

info@expondo.com

Αυτό το Εγχειρίδιο Χρήστη έχει μεταφραστεί με μηχανική μετάφραση. Έχουμε καταβάλει κάθε δυνατή προσπάθεια για να διασφαλίσουμε την ακρίβεια της μετάφρασης, αλλά λάβετε υπόψη ότι οι αυτοματοποιημένες μεταφράσεις δεν είναι τέλειες και δεν προορίζονται να αντικαταστήσουν τους ανθρώπινους μεταφραστές. Η επίσημη έκδοση του Εγχειριδίου Χρήστη είναι στα Αγγλικά. Τυχόν διαφορές μεταξύ της μεταφρασμένης έκδοσης και του πρωτότυπου αγγλικού δεν είναι νομικά δεσμευτικές. Εάν έχετε οποιεσδήποτε ερωτήσεις σχετικά με την ακρίβεια της μετάφρασης, ανατρέξτε στην αγγλική έκδοση, η οποία αποτελεί την επίσημη αναφορά. Περισσότερες γλωσσικές εκδόσεις είναι διαθέσιμες κατόπιν αιτήματος μέσω του info@expondo.com.

Οδηγίες ασφαλείας και λειτουργίας

ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΕΚΤΟΣ ΑΝ ΕΧΕΤΕ ΔΙΑΒΑΣΕΙ ΚΑΙ ΚΑΤΑΝΟΗΣΕΙ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΑΥΤΟ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ.

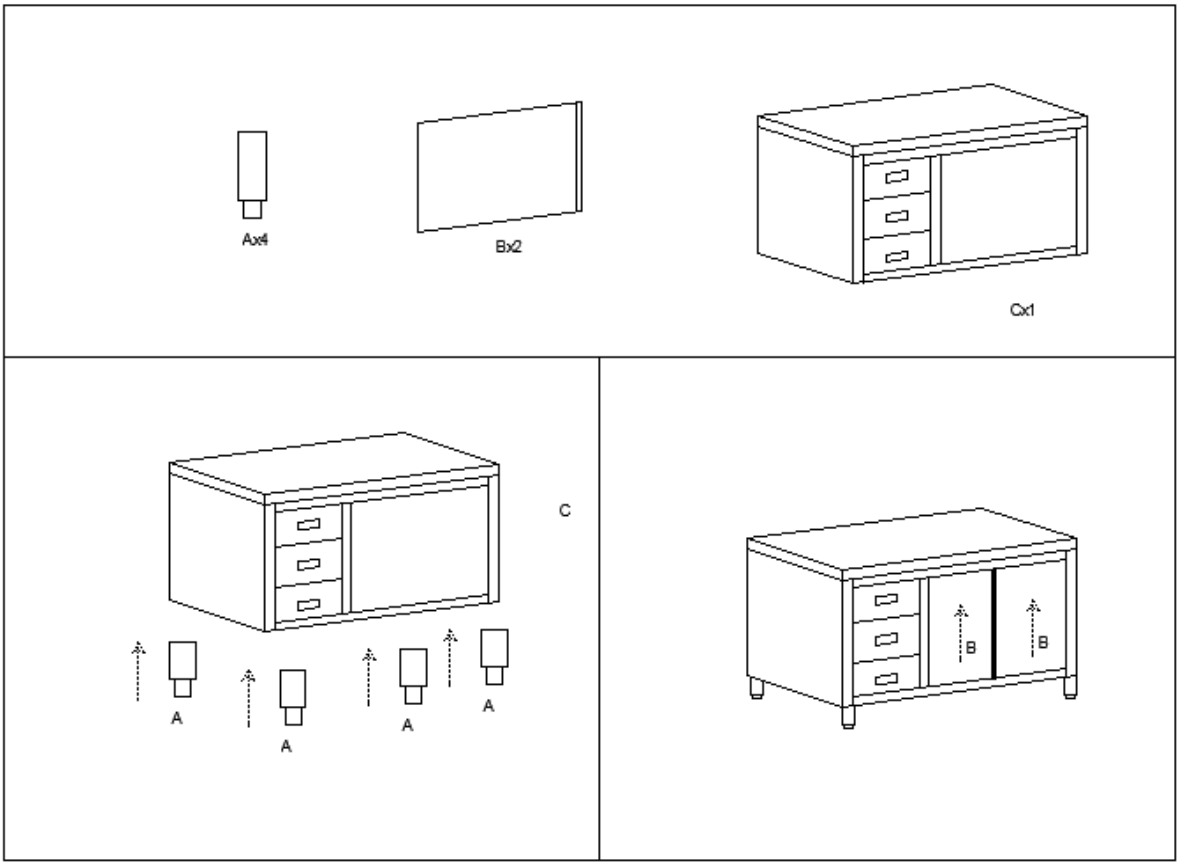
Οδηγίες ασφαλείας

Προειδοποίηση: Διαβάστε όλες τις προειδοποιήσεις και τις οδηγίες ασφαλείας. Η μη τήρηση των προειδοποιήσεων και των οδηγιών μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρό τραυματισμό.

1. **Γενική ασφάλεια**
    - Αυτό το προϊόν προορίζεται μόνο για την προβλεπόμενη χρήση.
        - Το προϊόν έχει σχεδιαστεί για χρήση σε εμπορικές και οικιακές κουζίνες. Παρέχει μια ανθεκτική, υγιεινή και σταθερή επιφάνεια για διάφορες εργασίες κουζίνας, όπως:
            - Κόψιμο, τεμαχισμό και κοπή υλικών σε σανίδα κοπής.
            - Τοποθέτηση συσκευών και σκευών κουζίνας.
            - Άνοιγμα ζύμης και άλλες δραστηριότητες ψησίματος.
            - Προσωρινή αποθήκευση τροφίμων και εργαλείων κουζίνας.
    - Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν για σκοπούς διαφορετικούς από αυτούς που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο.
    - Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά.
2. **Ασφάλεια λειτουργίας**
    - Χρησιμοποιήστε το προϊόν μόνο σε σταθερή, επίπεδη επιφάνεια.
    - Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν εάν έχει υποστεί ζημιά ή δυσλειτουργεί.
    - Να φυλάσσεται μακριά από παιδιά και κατοικίδια.
3. **Ασφάλεια Συντήρησης**
    - Μόνο εξειδικευμένο προσωπικό πρέπει να εκτελεί τις επισκευές.
    - Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.
4. **Σύμβολα Προειδοποίησης**

- **Προσοχή:** Υποδεικνύει μια δυνητικά επικίνδυνη κατάσταση η οποία, εάν δεν αποφευχθεί, θα μπορούσε να οδηγήσει σε ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό.
- **Προειδοποίηση:** Υποδεικνύει μια δυνητικά επικίνδυνη κατάσταση η οποία, εάν δεν αποφευχθεί, θα μπορούσε να οδηγήσει σε θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό.
- **Πιθανοί κίνδυνοι και κίνδυνοι:** Παραθέτει όλους τους κινδύνους και τους κινδύνους που σχετίζονται άμεσα ή έμμεσα με τη χρήση ή την κακή χρήση του προϊόντος.
    - **Αιχμηρές άκρες**: Οι άκρες και οι γωνίες του τραπεζιού εργασίας μπορεί να είναι αιχμηρές, θέτοντας σε κίνδυνο κοψιμάτων και τραυματισμών. Να χειρίζεστε πάντα το τραπέζι με προσοχή και να χρησιμοποιείτε προστατευτικά άκρων εάν είναι απαραίτητο.
    - **Ολισθηρή επιφάνεια**: Οι επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα μπορεί να γίνουν ολισθηρές όταν είναι βρεγμένες ή λιπαρές, αυξάνοντας τον κίνδυνο ολισθήσεων και πτώσεων. Διατηρείτε την επιφάνεια καθαρή και στεγνή για την αποφυγή ατυχημάτων.
    - **Βαρύ βάρος**: Το τραπέζι εργασίας μπορεί να είναι βαρύ, ειδικά τα μεγαλύτερα μοντέλα. Η ακατάλληλη ανύψωση ή μετακίνηση μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς στην πλάτη. Να χρησιμοποιείτε πάντα σωστές τεχνικές ανύψωσης ή να ζητάτε βοήθεια κατά τη μετακίνηση του τραπεζιού.
    - **Αγωγιμότητα θερμότητας**: Το ανοξείδωτο ατσάλι μπορεί να άγει τη θερμότητα. Αποφύγετε την τοποθέτηση ζεστών κατσαρολών και τηγανιών απευθείας στην επιφάνεια για να αποφύγετε εγκαύματα και ζημιές στο τραπέζι.
    - **Χημικές αντιδράσεις**: Ορισμένες χημικές ουσίες, όπως ισχυρά οξέα ή αλκάλια, μπορούν να αντιδράσουν με το ανοξείδωτο ατσάλι, προκαλώντας διάβρωση ή ζημιά. Αποφύγετε τη χρήση σκληρών χημικών ουσιών στο τραπέζι εργασίας και καθαρίστε το με ήπια απορρυπαντικά.
    - **Αλλεργικές αντιδράσεις**: Ορισμένα άτομα μπορεί να έχουν αλλεργίες στο νικέλιο ή το χρώμιο, τα οποία είναι συστατικά του ανοξείδωτου χάλυβα. Εάν εμφανίσετε αλλεργικές αντιδράσεις, διακόψτε τη χρήση και συμβουλευτείτε έναν επαγγελματία υγείας.

5. Συναρμολόγηση



Συντήρηση και Καθαρισμός

1. **Τακτική Συντήρηση**
    - Ελέγχετε τακτικά το προϊόν για σημάδια φθοράς ή ζημιάς.
    - Αντικαταστήστε αμέσως τυχόν κατεστραμμένα εξαρτήματα.
    - Τακτικός έλεγχος: Ελέγχετε περιοδικά την επιφάνεια εργασίας για τυχόν σημάδια ζημιάς ή φθοράς. Αντιμετωπίστε άμεσα τυχόν προβλήματα για να αποτρέψετε περαιτέρω ζημιές.
    - Πρόληψη λεκέδων: Σκουπίστε αμέσως τυχόν διαρροές για να αποφύγετε λεκέδες. Για επίμονους λεκέδες, χρησιμοποιήστε ένα μείγμα μαγειρικής σόδας και νερού για να τρίψετε απαλά την περιοχή.
2. **Καθαρισμός**
    - Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό, υγρό πανί για να καθαρίσετε το εξωτερικό.
    - Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή διαλύτες.
    - Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή/και μεταλλικά αντικείμενα για καθαρισμό (π.χ. συρμάτινη βούρτσα ή μεταλλική σπάτουλα) επειδή μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στο υλικό της επιφάνειας της συσκευής.
    - Αποφύγετε σκληρές χημικές ουσίες: Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά, συρμάτινο σύρμα ή σκληρές χημικές ουσίες που μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνεια του ανοξείδωτου χάλυβα.
    - Χρησιμοποιήστε μόνο ήπια, ασφαλή για τρόφιμα απορρυπαντικά για να πλύνετε τη συσκευή.
3. **Αποθήκευση**

- Φυλάσσετε σε δροσερό και ξηρό μέρος.
- Προστατεύστε από τη σκόνη και την υγρασία.

Απόρριψη

Προστασία του περιβάλλοντος

1. Μην απορρίπτετε αυτό το προϊόν ως αταξινόμητα αστικά απόβλητα.
2. Εξασφαλίζοντας την ορθή απόρριψη, βοηθάτε στην πρόληψη πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

Δήλωση Συμμόρφωσης

Εμείς, η expondo Polska sp. z oo sp. k., δηλώνουμε με αποκλειστική μας ευθύνη ότι το τραπέζι εργασίας από ανοξείδωτο χάλυβα με συρόμενη πόρτα και συρτάρια, **Μοντέλα** RCSSCB-200X70-S, RCSSCB-200X60-S, RCSSCB-180X70-S, RCSSCB-180X60-S, για το οποίο ισχύει η παρούσα δήλωση, συμμορφώνεται με την σχετική νομοθεσία εναρμόνισης της Ένωσης:

1. Κανονισμός (ΕΕ) 2023/988 (Γενικός Κανονισμός για την Ασφάλεια των Προϊόντων).

Επικοινωνία κατασκευαστή

expondo Polska sp. z oo sp. k.

ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra | Πολωνία, ΕΕ

info@expondo.com

Ovaj korisnički priručnik preveden je strojnim prevođenjem. Uložili smo maksimalan napor kako bismo osigurali točnost prijevoda, ali imajte na umu da automatski prijevodi nisu savršeni i nisu namijenjeni zamjeni ljudskih prevoditelja. Službena verzija korisničkog priručnika je na engleskom jeziku. Sve razlike između prevedene verzije i originalnog engleskog jezika nisu pravno obvezujuće. Ako imate bilo kakvih pitanja o točnosti prijevoda, pogledajte englesku verziju, koja je službena referenca. Verzije na više jezika dostupne su na zahtjev putem info@expondo.com.

Sigurnosne upute i upute za uporabu

NE KORISTITE UREĐAJ OSIM AKO NISTE PAŽLJIVO PROČITALI I RAZUMJELI OVAJ KORISNIČKI PRIRUČNIK.

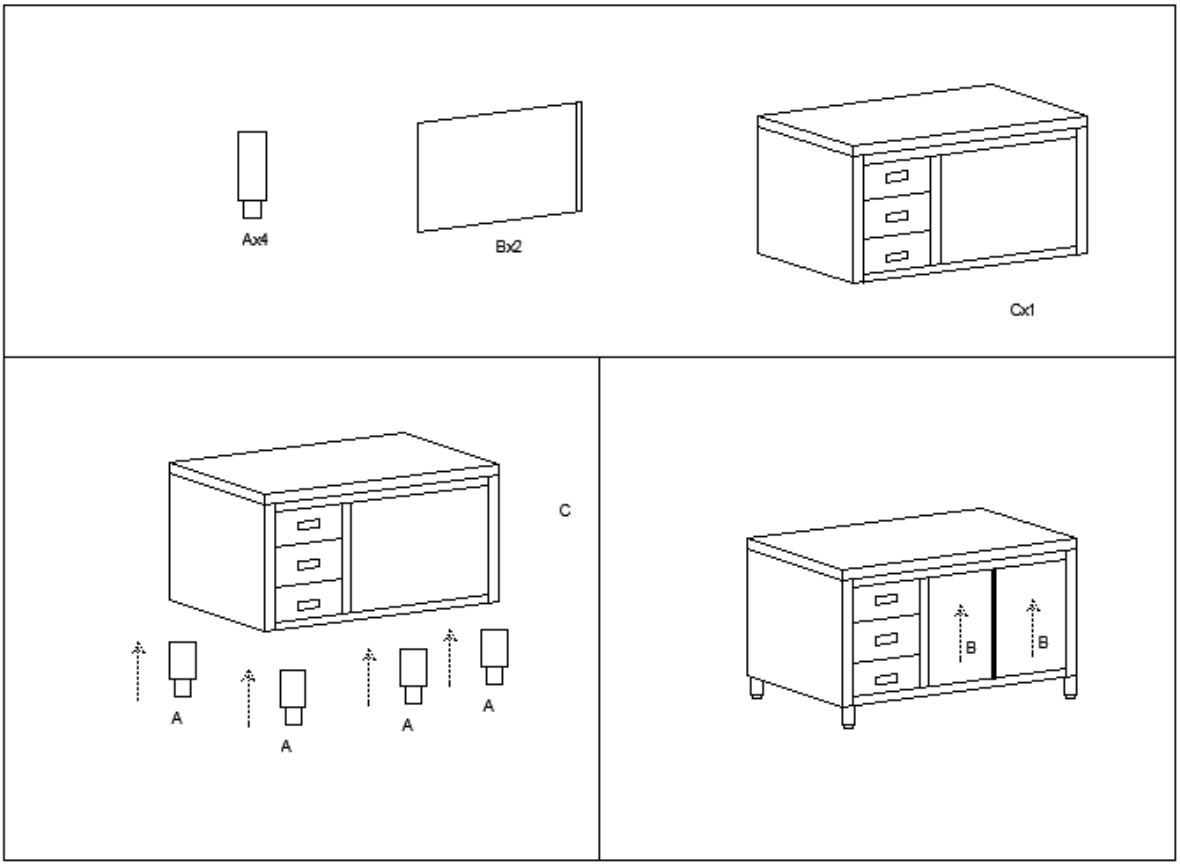
Upozorenje o sigurnosnim uputama

Pročitajte sva sigurnosna upozorenja i upute. Nepoštivanje upozorenja i uputa može rezultirati ozbiljnim ozljedama.

1. **Opća sigurnost**
    - Ovaj je proizvod namijenjen samo za namjeravanu uporabu.
        - Proizvod je namijenjen za upotrebu u komercijalnim i stambenim kuhinjama. Pruža izdržljivu, higijensku i stabilnu površinu za razne kuhinjske zadatke, uključujući:
            - Sjeckanje, rezanje i kockanje sastojaka na dasci za rezanje.
            - Postavljanje kuhinjskih aparata i pribora.
            - Razvaljanje tijesta i druge aktivnosti pečenja.
            - Privremeno skladištenje namirnica i kuhinjskog pribora.
    - Ne koristite proizvod u svrhe koje nisu opisane u ovom priručniku.
    - Sačuvajte ovaj priručnik za buduću upotrebu.
2. **Sigurnost pri radu**
    - Proizvod koristite samo na stabilnoj, ravnoj površini.
    - Ne koristite proizvod ako je oštećen ili neispravan.
    - Držite podalje od djece i kućnih ljubimaca.
3. **Sigurnost pri održavanju**
    - Popravke treba obavljati samo kvalificirano osoblje.
    - Koristite samo originalne rezervne dijelove.
4. **Simboli upozorenja**
    - **Oprez:** Označava potencijalno opasnu situaciju koja, ako se ne izbjegne, može rezultirati lakšim ili umjerenim ozljedama.
    - **Upozorenje:** Označava potencijalno opasnu situaciju koja, ako se ne izbjegne, može rezultirati smrću ili teškim ozljedama.

- **Potencijalni rizici i opasnosti:** Navodi sve rizike i opasnosti izravno ili neizravno povezane s korištenjem ili zlouporabom proizvoda.
  - **Oštri rubovi**: Rubovi i kutovi radnog stola mogu biti oštri, što predstavlja rizik od posjekotina i ozljeda. Uvijek pažljivo rukujte stolom i razmislite o korištenju štitnika za rubove ako je potrebno.
  - **Skliska površina**: Površine od nehrđajućeg čelika mogu postati skliske kada su mokre ili masne, što povećava rizik od klizanja i padova. Održavajte površinu čistom i suhom kako biste spriječili nesreće.
  - **Teška težina**: Radni stol može biti težak, posebno veći modeli. Nepravilno podizanje ili pomicanje može uzrokovati ozljede leđa. Uvijek koristite odgovarajuće tehnike podizanja ili potražite pomoć prilikom pomicanja stola.
  - **Toplinska vodljivost**: Nehrđajući čelik može provoditi toplinu. Izbjegavajte stavljanje vrućih lonaca i tava izravno na površinu kako biste spriječili opekline i oštećenje stola.
  - **Kemijske reakcije**: Određene kemikalije, poput jakih kiselina ili lužina, mogu reagirati s nehrđajućim čelikom, uzrokujući koroziju ili oštećenje. Izbjegavajte korištenje jakih kemikalija na radnom stolu i čistite ga blagim deterdžentima.
  - **Alergijske reakcije**: Neke osobe mogu biti alergične na nikal ili krom, koji su sastojci nehrđajućeg čelika. Ako osjetite bilo kakve alergijske reakcije, prekinite s upotrebom i posavjetujte se s liječnikom.

5. Sastavljanje



Održavanje i čišćenje

1. **Redovito održavanje**
    - Redovito provjeravajte proizvod na znakove istrošenosti ili oštećenja.
    - Odmah zamijenite sve oštećene dijelove.
    - Redovito provjeravajte: Povremeno provjeravajte radni stol na znakove oštećenja ili istrošenosti. Odmah riješite sve probleme kako biste spriječili daljnja oštećenja.
    - Sprječavanje mrlja: Odmah obrišite prolivenu tekućinu kako biste spriječili mrlje. Za tvrdokorne mrlje upotrijebite mješavinu sode bikarbone i vode za nježno ribanje područja.
2. **Čišćenje**
    - Za čišćenje vanjštine upotrijebite meku, vlažnu krpu.
    - Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili otapala.
    - Nemojte koristiti oštre i/ili metalne predmete za čišćenje (npr. žičanu četku ili metalnu lopaticu) jer mogu oštetiti površinski materijal uređaja.
    - Izbjegavajte jake kemikalije: Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje, čeličnu vunu ili jake kemikalije koje mogu oštetiti površinu od nehrđajućeg čelika.
    - Za pranje uređaja koristite samo blage deterdžente sigurne za hranu.
3. **Skladištenje**
    - Čuvajte na hladnom i suhom mjestu.
    - Zaštitite od prašine i vlage.

Odlaganje

Zaštita okoliša

1. Ne odlagajte ovaj proizvod kao nesortirani komunalni otpad.
2. Pravilnim odlaganjem pomažete u sprječavanju potencijalnih negativnih posljedica za okoliš i ljudsko zdravlje.

Izjava o sukladnosti

Mi, expondo Polska sp. z oo sp. k., izjavljujemo pod isključivom odgovornošću da su radni stol od nehrđajućeg čelika s kliznim vratima i ladicama,
modeli RCSSCB-200X70-S, RCSSCB-200X60-S, RCSSCB-180X70-S, RCSSCB-180X60-S, na koje se ova izjava odnosi, u skladu s relevantnim zakonodavstvom Unije o usklađivanju:

1. Uredba (EU) 2023/988 (Opća uredba o sigurnosti proizvoda)

Kontakt proizvođača

expondo Polska sp. z oo sp. k.

HR

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

info@expondo.com

Šis naudotojo vadovas išverstas naudojant mašininį vertimą. Dėjome visas pastangas, kad vertimas būtų tikslus, tačiau atkreipkite dėmesį, kad automatiniai vertimai nėra tobuli ir neturi pakeisti žmonių vertėjų. Oficiali naudotojo vadovo versija yra anglų kalba. Bet kokie skirtumai tarp išverstos versijos ir originalo anglų kalba nėra teisiškai įpareigojantys. Jei turite klausimų dėl vertimo tikslumo, žr. anglišką versiją, kuri yra oficiali nuoroda. Daugiau kalbų versijų galite gauti pateikę užklausą info@expondo.com.

Saugos ir naudojimo instrukcijos

NENAUDOKITE ĮRENGINIO, JEI AŠTRIAI NEPERSKAITĖTE IR NESUPRATOTE ŠIO NAUDOTOJO VADOVO.

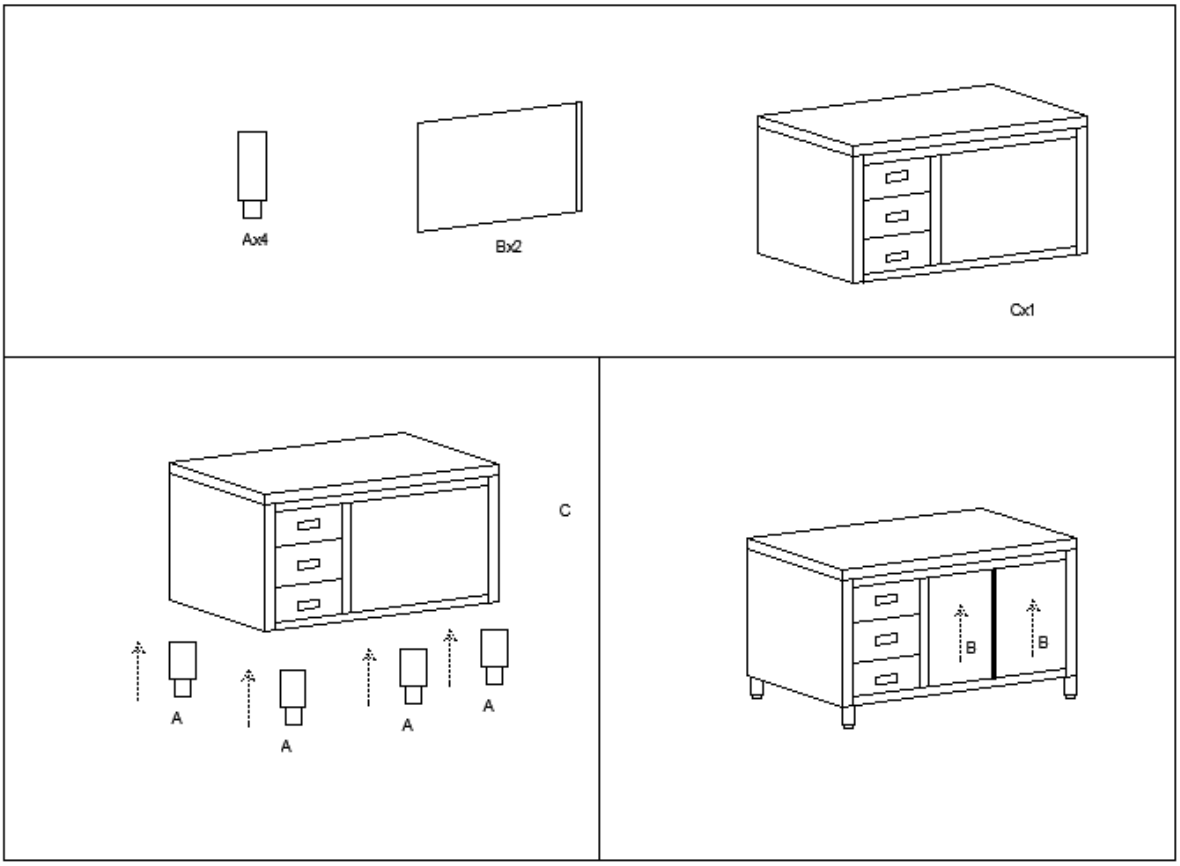
Saugos instrukcijos

Įspėjimas: perskaitykite visus saugos įspėjimus ir instrukcijas. Nesilaikant įspėjimų ir nurodymų, galima sunkiai susižaloti.

1. **Bendras saugumas**
    - Šis produktas skirtas tik numatytam naudojimui.
        - Produktas skirtas naudoti tiek komercinėse, tiek gyvenamosiose virtuvėse. Tai suteikia patvarų, higieninį ir stabilų paviršių įvairiems virtuvės darbams, įskaitant:
            - Ingredientų pjaustymas, pjaustymas ir kubeliais pjaustymas ant pjaustymo lentos.
            - Virtuvės prietaisų ir įrankių išdėstymas.
            - Tešlos kočiojimas ir kiti kepimo darbai.
            - Laikinas maisto produktų ir virtuvės įrankių saugojimas.
    - Nenaudokite gaminio kitais nei šiame vadove aprašytais tikslais.
    - Išsaugokite šį vadovą ateičiai.
2. **Eksploatavimo sauga**
    - Gaminį naudokite tik ant lygaus, stabilaus paviršiaus.
    - Nenaudokite gaminio, jei jis pažeistas arba veikia netinkamai.
    - Laikyti vaikams ir naminiams gyvūnams nepasiekiamoje vietoje.
3. **Techninė priežiūra Sauga**
    - Remontą turėtų atlikti tik kvalifikuoti darbuotojai.
    - Naudokite tik originalias atsargines dalis.
4. **Įspėjamieji simboliai**
    - **Atsargiai:** Žymi potencialiai pavojingą situaciją, kuri, jei nebus išvengta, gali sukelti lengvą arba vidutinio sunkumo sužalojimą.
    - **Įspėjimas:** Žymi potencialiai pavojingą situaciją, kuri, jei nebus išvengta, gali sukelti mirtį arba sunkų sužalojimą.

- **Galimos rizikos ir pavojai:** Išvardija visas rizikas ir pavojus, tiesiogiai arba netiesiogiai susijusius su gaminio naudojimu ar netinkamu naudojimu.
    - **Aštrūs kraštai**: Darbastalio kraštai ir kampai gali būti aštrūs, todėl kyla įpjovimų ir sužalojimų pavojus. Visada atsargiai elkitės su stalu ir, jei reikia, apsvarstykite galimybę naudoti kraštų apsaugas.
    - **Slidus paviršius**: Nerūdijančio plieno paviršiai gali tapti slidūs, kai yra šlapi arba riebūs, todėl padidėja paslydimo ir kritimo rizika. Kad išvengtumėte nelaimingų atsitikimų, paviršių laikykite švarų ir sausą.
    - **Didelis svoris**: Darbastalis gali būti sunkus, ypač didesni modeliai. Netinkamas kėlimas ar perkėlimas gali sukelti nugaros traumas. Perkeldami stalą visada naudokite tinkamus kėlimo būdus arba kreipkitės pagalbos.
    - **Šilumos laidumas**: Nerūdijantis plienas gali praleisti šilumą. Venkite dėti karštų puodų ir keptuvių tiesiai ant paviršiaus, kad išvengtumėte nudegimų ir stalo pažeidimo.
    - **Cheminės reakcijos**: Tam tikros cheminės medžiagos, pavyzdžiui, stiprios rūgštys arba šarmai, gali reaguoti su nerūdijančiu plienu, sukeldamos koroziją arba pažeidimus. Venkite naudoti stiprias chemines medžiagas ant darbastalio ir valykite jį švelniais plovikliais.
    - Alerginės **reakcijos**: Kai kurie asmenys gali būti alergiški nikeliui arba chromui, kurie yra nerūdijančio plieno **sudedamosios dalys**. Jei pasireiškia alerginės reakcijos, nutraukite naudojimą ir kreipkitės į medicinos specialistą.

5. Surinkimas



Priežiūra ir valymas

1. **Reguliari priežiūra**
    - Reguliariai tikrinkite gaminį, ar nėra susidėvėjimo ar pažeidimo požymių.
    - Nedelsdami pakeiskite visas pažeistas dalis.
    - Reguliarus tikrinimas: Periodiškai tikrinkite darbo stalą, ar nėra pažeidimų ar nusidėvėjimo požymių. Nedelsdami spręskite visas problemas, kad išvengtumėte tolesnės žalos.
    - Dėmių prevencija: Nedelsdami nuvalykite išsiliejusius skysčius, kad išvengtumėte dėmių. Įsisenėjusias dėmes švelniai nušveiskite sodos ir vandens mišiniu.
2. **Valymas**
    - Išorę valykite minkšta, drėgna šluoste.
    - Nenaudokite abrazyvinių valiklių ar tirpiklių.
    - Valymui nenaudokite aštrių ir (arba) metalinių daiktų (pvz., vielinio šepečio ar metalinės mentelės), nes jie gali pažeisti prietaiso paviršiaus medžiagą.
    - Venkite agresyvių cheminių medžiagų: Nenaudokite abrazyvinių valiklių, plieninės vatos ar agresyvių cheminių medžiagų, kurios gali pažeisti nerūdijančio plieno paviršių.
    - Įrenginiui plauti naudokite tik švelnius, maistui saugius ploviklius.
3. **Laikymas**
    - Laikyti vėsioje, sausoje vietoje.
    - Saugoti nuo dulkių ir drėgmės.

Atliekų šalinimas

Aplinkos apsauga

1. Neišmeskite šio gaminio kaip nerūšiuotų komunalinių atliekų.
2. Užtikrindami tinkamą atliekų utilizavimą, padedate išvengti galimų neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai.

Atitikties deklaracija

Mes, „expondo Polska sp. z oo sp. k.“, prisiimdami visą atsakomybę pareiškiame, kad nerūdijančio plieno darbastalis su stumdomomis durelėmis ir stalčiais,
modeliai RCSSCB-200X70-S, RCSSCB-200X60-S, RCSSCB-180X70-S, RCSSCB-180X60-S,
kuriems taikoma ši deklaracija, atitinka atitinkamus Sąjungos darniuosius teisės aktus:

1. Reglamentą (ES) 2023/988 (Bendrą gaminių saugos reglamentą).

Gamintojo kontaktinė informacija

expondo Polska sp. z oo sp. k.

ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra | Lenkija, ES

info@expondo.com

Acest Manual de utilizare a fost tradus folosind traducerea automată. Am depus toate eforturile pentru a ne asigura că traducerea este corectă, dar rețineți că traducerile automate nu sunt perfecte și nu sunt menite să înlocuiască traducătorii umani. Versiunea oficială a Manualului de utilizare este în limba engleză. Orice diferențe dintre versiunea tradusă și originalul în limba engleză nu sunt obligatorii din punct de vedere juridic. Dacă aveți întrebări cu privire la acuratețea traducerii, vă rugăm să consultați versiunea în limba engleză, care este referința oficială. Mai multe versiuni lingvistice sunt disponibile la cerere prin info@expondo.com.

Instrucțiuni de siguranță și utilizare

NU UTILIZAȚI DISPOZITIVUL DACĂ AȚI CITIT ȘI ÎNȚELES CU CURIERE ACEST MANUAL DE UTILIZARE.

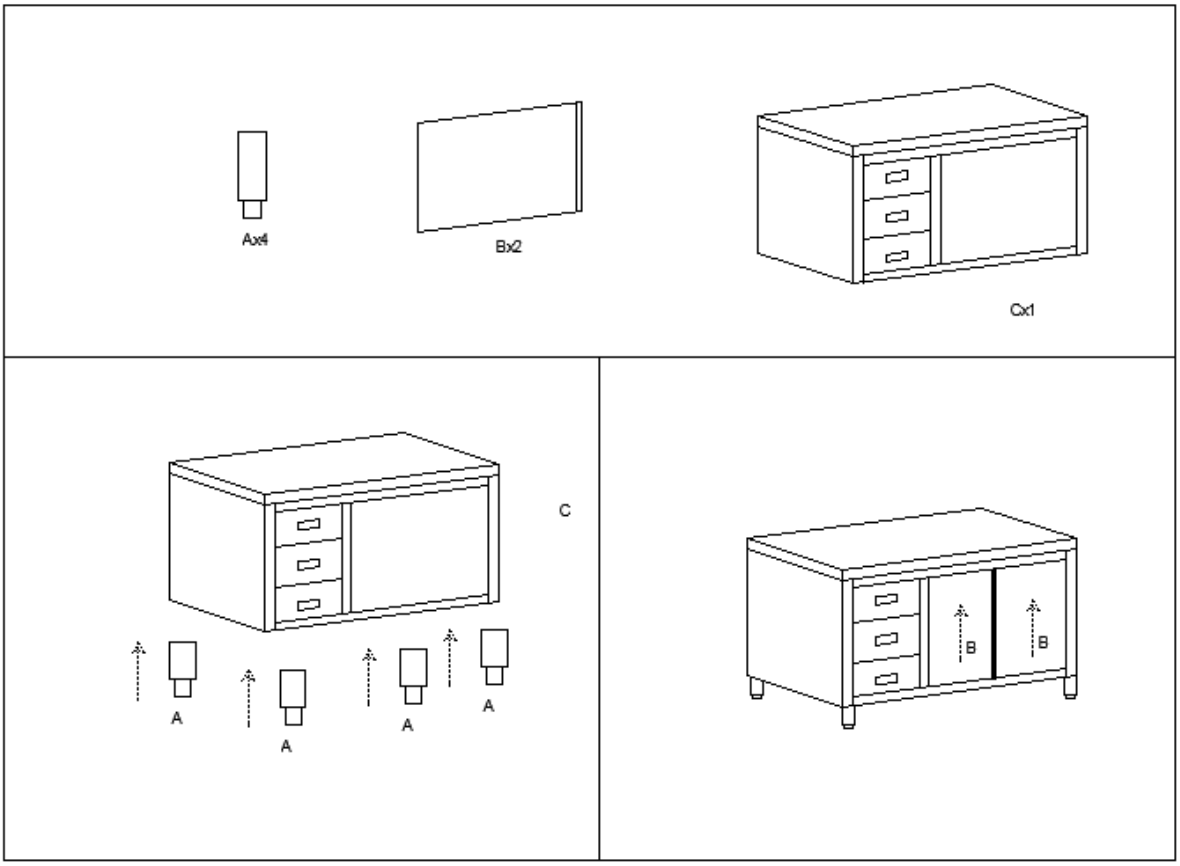
Instrucțiuni de siguranță

Avertisment: Citiți toate avertismentele și instrucțiunile de siguranță. Nerespectarea avertismentelor și instrucțiunilor poate duce la vătămări grave.

1. **Siguranță generală**
    - Acest produs este destinat exclusiv utilizării prevăzute.
        - Produsul este conceput pentru utilizare atât în bucătării comerciale, cât și în bucătării rezidențiale. Oferă o suprafață durabilă, igienică și stabilă pentru diverse sarcini în bucătărie, inclusiv:
            - Tocarea, felierea și tăierea cubulețe a ingredientelor pe tocător.
            - Amplasarea aparatelor și ustensilelor de bucătărie.
            - Întinderea aluatului și alte activități de coacere.
            - Depozitarea temporară a alimentelor și a ustensilelor de bucătărie.
    - Nu utilizați produsul în alte scopuri decât cele descrise în acest manual.
    - Păstrați acest manual pentru referințe viitoare.
2. **Siguranța operațională**
    - Utilizați produsul doar pe o suprafață stabilă și plană.
    - Nu utilizați produsul dacă este deteriorat sau funcționează defectuos.
    - A nu se lăsa la îndemâna copiilor și a animalelor de companie.
3. **Siguranța întreținerii**
    - Reparațiile trebuie efectuate doar de personal calificat.
    - Folosiți doar piese de schimb originale.
4. **Simboluri de avertizare**
    - **Atenție:** Indică o situație potențial periculoasă care, dacă nu este evitată, poate duce la vătămări minore sau moderate.

- **Avertisment:** Indică o situație potențial periculoasă care, dacă nu este evitată, poate duce la deces sau vătămări grave.
- **Riscuri și pericole potențiale:** Enumeră toate riscurile și pericolele legate direct sau indirect de utilizarea sau utilizarea greșită a produsului.
  - **Muchii ascuțite**: Marginile și colțurile mesei de lucru pot fi ascuțite, prezentând risc de tăieturi și răniri. Manevrați întotdeauna masa cu grijă și luați în considerare utilizarea unor protecții pentru margini, dacă este necesar.
  - **Suprafață alunecoasă**: Suprafețele din oțel inoxidabil pot deveni alunecoase atunci când sunt umede sau unsuroase, crescând riscul de alunecări și căderi. Păstrați suprafața curată și uscată pentru a preveni accidentele.
  - **Greutate mare**: Masa de lucru poate fi grea, în special la modelele mai mari. Ridicarea sau deplasarea necorespunzătoare poate provoca leziuni la spate. Folosiți întotdeauna tehnici adecvate de ridicare sau solicitați asistență atunci când mutați masa.
  - **Conductivitate termică**: Oțelul inoxidabil poate conduce căldura. Evitați așezarea oalelor și tigăilor fierbinți direct pe suprafață pentru a preveni arsurile și deteriorarea mesei.
  - **Reacții chimice**: Anumite substanțe chimice, cum ar fi acizii sau alcalii puternici, pot reacționa cu oțelul inoxidabil, provocând coroziune sau deteriorare. Evitați utilizarea substanțelor chimice dure pe masa de lucru și curățați-o cu detergenți blânzi.
  - **Reacții alergice**: Unele persoane pot avea alergii la nichel sau crom, care sunt componente ale oțelului inoxidabil. Dacă întâmpinați reacții alergice, întrerupeți utilizarea și consultați un medic.

5. Asamblare



Întreținere și curățare

1. **Întreținere regulată**
    - Inspectați produsul în mod regulat pentru a depista semne de uzură sau deteriorare.
    - Înlocuiți imediat orice piese deteriorate.
    - Inspectați periodic: Inspectați periodic masa de lucru pentru a depista orice semne de deteriorare sau uzură. Remediați prompt orice problemă pentru a preveni deteriorarea ulterioară.
    - Prevenirea petelor: Ștergeți imediat scurgerile pentru a preveni pătarea. Pentru petele persistente, utilizați un amestec de bicarbonat de sodiu și apă pentru a freca ușor zona.
2. **Curățare**
    - Utilizați o cârpă moale și umedă pentru a curăța exteriorul.
    - Nu utilizați produse de curățare abrazive sau solvenți.
    - Nu utilizați obiecte ascuțite și/sau metalice pentru curățare (de exemplu, o perie de sârmă sau o spatulă metalică), deoarece acestea pot deteriora materialul de suprafață al aparatului.
    - Evitați substanțele chimice dure: Nu utilizați produse de curățare abrazive, lână de oțel sau substanțe chimice dure care pot deteriora suprafața oțelului inoxidabil.
    - Utilizați numai detergenți blânzi, siguri pentru alimente, pentru a spăla dispozitivul.

3. **Depozitare**
    - Depozitați într-un loc răcoros și uscat.
    - Protejați de praf și umiditate.

Eliminare

Protecția mediului

1. Nu aruncați acest produs ca deșeu municipal nesortat.
2. Prin asigurarea eliminării corecte, contribuiți la prevenirea potențialelor consecințe negative asupra mediului și sănătății umane.

Declarație de conformitate

Noi, expondo Polska sp. z oo sp. k., declarăm pe propria noastră responsabilitate că masa de lucru din oțel inoxidabil cu ușă glisantă și sertare,
Modelele RCSSCB-200X70-S, RCSSCB-200X60-S, RCSSCB-180X70-S, RCSSCB-180X60-S, la care se aplică această declarație, sunt conforme cu legislația de armonizare relevantă a Uniunii:

1. Regulamentul (UE) 2023/988 (Regulamentul general privind siguranța produselor).

Contact producător

expondo Polska sp. z oo sp. k.

ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra | Polonia, UE

info@expondo.com

Ta uporabniški priročnik je bil preveden s strojnim prevajanjem. Potrudili smo se, da bi zagotovili točnost prevoda, vendar upoštevajte, da avtomatizirani prevodi niso popolni in niso namenjeni nadomestitvi človeških prevajalcev. Uradna različica uporabniškega priročnika je v angleščini. Morebitne razlike med prevedeno različico in izvirno angleščino niso pravno zavezujoče. Če imate kakršna koli vprašanja o točnosti prevoda, se obrnite na angleško različico, ki je uradna referenca. Več jezikovnih različic je na voljo na zahtevo preko info@expondo.com.

Varnostna navodila in navodila za uporabo

NAPRAVE NE UPORABLJAJTE, ČE NISTE TEGA UPORABNIŠKEGA PRIROČNIKA TEMELJITO PREBRALI IN RAZUMELI.

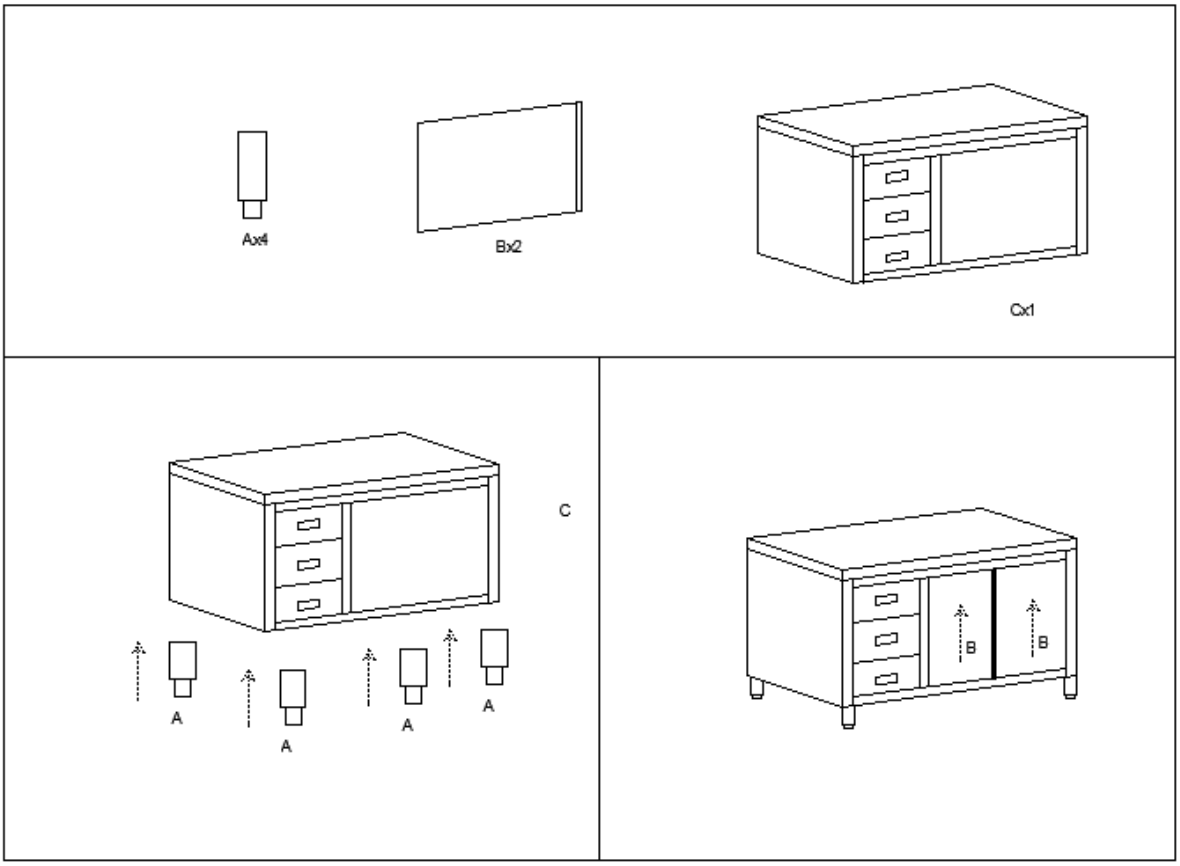
Varnostna navodila

Opozorilo: Preberite vsa varnostna opozorila in navodila. Neupoštevanje opozoril in navodil lahko povzroči resne poškodbe.

1. **Splošna varnost**
    - Ta izdelek je namenjen samo predvideni uporabi.
        - Izdelek je zasnovan za uporabo v komercialnih in stanovanjskih kuhinjah. Zagotavlja trpežno, higiensko in stabilno površino za različna kuhinjska opravila, vključno z:
            - sekljanjem, rezanjem in kockanjem sestavin na deski za rezanje.
            - Postavljanjem kuhinjskih aparatov in pripomočkov.
            - Valjanjem testa in drugimi pekovskimi dejavnostmi.
            - Začasno shranjevanje živil in kuhinjskega orodja.
    - Izdelka ne uporabljajte za druge namene, kot so opisani v tem priročniku.
    - Priročnik shranite za poznejšo uporabo.
2. **Varnost pri uporabi**
    - Izdelek uporabljajte samo na stabilni in ravni površini.
    - Izdelka ne uporabljajte, če je poškodovan ali ne deluje pravilno.
    - Hranite izven dosega otrok in hišnih ljubljenčkov.
3. **Varnost pri vzdrževanju**
    - Popravila sme izvajati le usposobljeno osebje.
    - Uporabljajte samo originalne nadomestne dele.
4. **Opozorilni simboli**
    - **Pozor:** Označuje potencialno nevarno situacijo, ki lahko, če se ji ne izognete, povzroči manjše ali zmerne poškodbe.
    - **Opozorilo:** Označuje potencialno nevarno situacijo, ki lahko, če se ji ne izognete, povzroči smrt ali resne poškodbe.

- **Potencialna tveganja in nevarnosti:** Navaja vsa tveganja in nevarnosti, ki so neposredno ali posredno povezane z uporabo ali napačno uporabo izdelka.
    - **Ostri robovi**: Robovi in vogali delovne mize so lahko ostri, kar predstavlja nevarnost ureznin in poškodb. Z mizo vedno ravnajte previdno in po potrebi razmislite o uporabi zaščit za robove.
    - **Spolzka površina**: Površine iz nerjavečega jekla lahko postanejo spolzke, ko so mokre ali mastne, kar poveča tveganje za zdrs in padce. Površino ohranjajte čisto in suho, da preprečite nesreče.
    - **Težka teža**: Delovna miza je lahko težka, zlasti večji modeli. Nepravilno dvigovanje ali premikanje lahko povzroči poškodbe hrbta. Pri premikanju mize vedno uporabljajte ustrezne tehnike dvigovanja ali poiščite pomoč.
    - **Toplotna prevodnost**: Nerjaveče jeklo lahko prevaja toploto. Izogibajte se postavljanju vročih loncev in ponev neposredno na površino, da preprečite opekline in poškodbe mize.
    - **Kemične reakcije**: Nekatere kemikalije, kot so močne kisline ali alkalije, lahko reagirajo z nerjavnim jeklom in povzročijo korozijo ali poškodbe. Izogibajte se uporabi agresivnih kemikalij na delovni mizi in jo čistite z blagimi detergenti.
    - **Alergijske reakcije**: Nekateri posamezniki so lahko alergični na nikelj ali krom, ki sta sestavni deli nerjavečega jekla. Če se pojavijo kakršne koli alergijske reakcije, prenehajte z uporabo in se posvetujte z zdravnikom.

5. Sestavljanje



Vzdrževanje in čiščenje

1. **Redno vzdrževanje**
    - Redno pregledujte izdelek glede znakov obrabe ali poškodb.
    - Poškodovane dele takoj zamenjajte.
    - Redno pregledujte: Občasno pregledujte delovno mizo glede znakov poškodb ali obrabe. Morebitne težave nemudoma odpravite, da preprečite nadaljnjo škodo.
    - Preprečevanje madežev: Razlite tekočine takoj obrišite, da preprečite madeže. Za trdovratne madeže uporabite mešanico sode bikarbone in vode, da nežno zdrgnete območje.
2. **Čiščenje**
    - Za čiščenje zunanjosti uporabite mehko, vlažno krpo.
    - Ne uporabljajte abrazivnih čistil ali topil.
    - Za čiščenje ne uporabljajte ostrih in/ali kovinskih predmetov (npr. žične krtače ali kovinske lopatice), ker lahko poškodujejo površinski material naprave.
    - Izogibajte se agresivnim kemikalijam: Ne uporabljajte abrazivnih čistil, jeklene volne ali agresivnih kemikalij, ki lahko poškodujejo površino iz nerjavečega jekla.
    - Za čiščenje naprave uporabljajte samo blage detergente, varne za živila.
3. **Shranjevanje**
    - Hranite na hladnem in suhem mestu.

- Zaščitite pred prahom in vlago.

Odstranjevanje

Varstvo okolja

1. Tega izdelka ne odvrzite med nesortirane komunalne odpadke.
2. Z zagotavljanjem ustreznega odstranjevanja pomagate preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.

Izjava o skladnosti

Mi, expondo Polska sp. z oo sp. k., izjavljamo s polno odgovornostjo, da so delovne mize iz nerjavečega jekla z drsnimi vrati in predali, **modeli** RCSSCB-200X70-S, RCSSCB-200X60-S, RCSSCB-180X70-S, RCSSCB-180X60-S, na katere se nanaša ta izjava, skladne z ustrezno usklajevalno zakonodajo Unije:

1. Uredba (EU) 2023/988 (Splošna uredba o varnosti proizvodov).

Kontakt proizvajalca

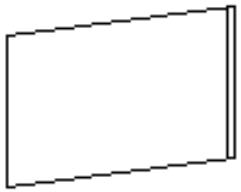
expondo Polska sp. z oo sp. k.

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

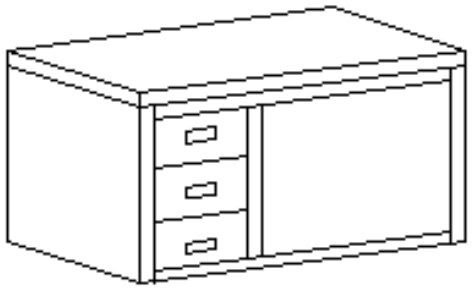
info@expondo.com



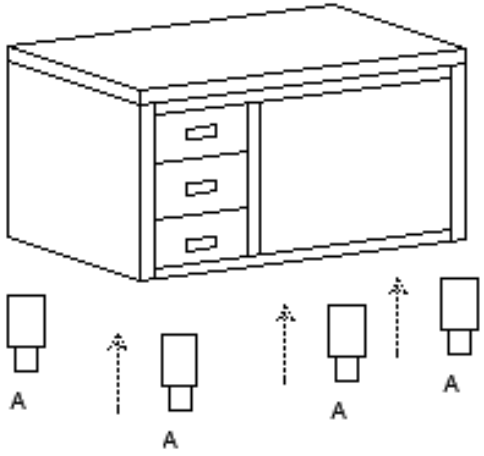
Ax4



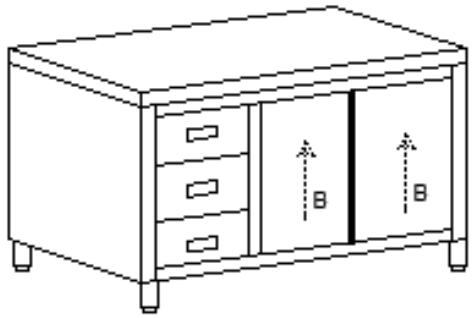
Bx2



Cx1



C



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