ROYAL
catering

BEDIENUNGSANLEITUNG

User manual | Instrukcja | Návod k použití | Manuel d´utilisation | Istruzioni per l'uso | Manual de instrucciones | Kezelési útmutató
Brugsvejledning | Käyttöohje | Gebruiksaanwijzing | Bruksanvisning | Bruksanvisning | Instruções de utilização

ELECTRIC (CABINET)

FRYER

- RCEF 10EH
- RCEF 13EH
- RCEF 16DH
- RCTF 13EH
- RCTF 13DH
- RCSF 16ETH
- RCSF 16DTH
- RCEF 10EY-ECO
- RCEF 10DY-ECO
- RCKF 16ESH
- RCKF 16DSH



Deutsch 5

English 8

Polski 11

Česky 14

Français 17

Italiano 20

Español 23

Magyar 26

Dansk 29

Suomi 32

Nederlands 35

Norsk 38

Svenska 41

Português 44

PRODUKTNAME	ELEKTRISCHE FRITTEUSE	ELEKTRO-FRITTEUSE- UNTERSCHRANK
PRODUCT NAME	ELECTRIC FRYER	ELECTRIC CABINET FRYER
NAZWA PRODUKTU	FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA	FRYTOWNICA- SZAFKA
NÁZEV VÝROBKU	ELEKTRICKÉ FRITOVACÍ HRNCE	FRITÉZA- SPODNÍ SKŘÍŇ
NOM DU PRODUIT	FRITEUSES ELECTRIQUES	FRITEUSE SUR ARMOIRE
NOME DEL PRODOTTO	FRIGGITRICI ELETTRICHE	FRIGGITRICE CON RUBINETTO- A MOBILE
NOMBRE DEL PRODUCTO	FREIDORAS ELÉCTRICAS	FREIDORA ELÉCTRICA- CON MUEBLE
TERMÉKNÉV	ELEKTROMOS OLAJSÜTŐ	OLAJSÜTŐSZEKRÉNY
PRODUKTNAVN	ELEKTRISK FRITUREGRYDE	FRITUREGRYDE - SKAB
TUOTTEEN NIMI	SÄHKÖINEN FRITEERAUSKEITIN	FRITEERAUSKEITIN - ALAKAAPPI
PRODUCTNAAM	ELEKTRISCHE FRITEUSE	ELEKTRISCHE FRITEUSE - ONDERKAST
PRODUKTNAVN	ELEKTRISK FRITYRKOKER	FRITYRKOKER - SKAP
PRODUKTNAMN	ELEKTRISK FRITÖS	ELEKTRISK FRITÖS - UNDERSKÅP
NOME DO PRODUTO	FRITADEIRA ELÉTRICA	FRITADEIRA - COM ARMÁRIO
MODELL PRODUCT MODEL MODEL PRODUKTU MODEL VÝROBKU MODÈLE MODELLO MODELO TERMÉKMODELL PRODUKTMODEL TUOTTEEN MALLI PRODUCTMODEL PRODUKTMODELL PRODUKTMODELL MODELO DO PRODUTO	RCEF 10EH RCEF 13EH RCEF 16DH RCTF 13EH RCTF 13DH RCSF 16ETH RCSF 16DTH RCEF 10EY-ECO RCEF 10DY-ECO	RCKF 16ESH RCKF 16DSH
HERSTELLER / ANSCHRIFT DES HERSTELLERS MANUFACTURER / MANUFACTURER ADDRESS PRODUCENT / ADRES PRODUCENTA VÝROBCE / ADRESA VÝROBCE FABRICANT / ADRESSE DU FABRICANT PRODUTTORE / INDIRIZZO DEL PRODUTTORE FABRICANTE / DIRECCIÓN DEL FABRICANTE GYÁRTÓ / GYÁRTÓ CÍME PRODUCENT / PRODUCENTENS ADRESSE VALMISTAJA / VALMISTAJAN OSOITE PRODUCENT / ADRES PRODUCENT PRODUSENT / PRODUSENTENS ADRESSE TILLVERKARE / TILLVERKARENS ADRESS PRODUTOR / ENDEREÇO DO PRODUTOR	EXPONDO POLSKA SP. Z O.O. SP. K. UL. NOWY KISIELIN-INNOWACYJNA 7 66-002 ZIELONA GÓRA ZIELONA GÓRA | POLAND, EU	

⚠ **ACHTUNG!** Um einen langen und störungsfreien Betrieb (Nutzung) der Geräte von Royal Catering zu gewährleisten, empfehlen wir den Haptschalter nur dann zu benutzen, wenn der Temperaturregler auf 0 eingestellt ist. Die Benutzung des Hauptschalters, während der Temperaturregler einen anderen Wert als 0 anzeigt, kann die Lebensdauer / die Langlebigkeit des Hauptschalters wesentlich begrenzen.

⚠ **ATTENTION!** To ensure a long and failure-free operation of machines from Royal Catering, we recommend turning on the main switch only if the temperature control is set to 0. Using the main switch while the temperature control indicates any other value than 0 could limit the operating life of the main switch significantly.

⚠ **UWAGA!** Aby zapewnić długotrwałą i bezawaryjną pracę urządzeń firmy Royal Catering z włącznika głównego należy korzystać tylko w sytuacji gdy pokrętło regulacji temperatury ustawione jest w pozycji 0. Używanie włącznika głównego w sytuacji gdy pokrętło regulacji temperatury wskazuje wartość różną od 0 może skrócić żywotność włącznika.

⚠ **POZOR!** Pro zajištění bezproblémového provozu zařízení výrobce Royal Catering doporučujeme používat hlavní spínač pouze v případě, že je regulátor teploty nastaven na 0. Používání hlavního spínače v situacích, kdy regulátor teploty ukazuje jinou hodnotu než 0, může podstatně snížit jeho životnost.

⚠ **ATTENTION!** Pour assurer un bon fonctionnement des appareils Royal Catering à long terme, nous vous conseillons vivement de ne les allumer que lorsque le bouton de réglage de la température est sur 0. Actionner l'interrupteur principal lorsque le bouton de réglage de la température se trouve sur une position autre que 0 peut endommager l'interrupteur et réduire considérablement sa durée de vie.

⚠ **ATTENZIONE!** Per garantire a lungo un corretto funzionamento dei dispositivi Royal Catering, si consiglia di utilizzare l'interruttore principale solo quando la manopola della temperatura è impostata su 0. Utilizzare il tasto ON-OFF quando la manopola della temperatura si trova su un valore diverso da 0 può ridurre notevolmente la durata dell'interruttore principale.

⚠ **ATENCIÓN!** Para garantizar el funcionamiento correcto de los productos de Royal Catering a largo plazo, se recomienda encarecidamente que solo encienda el aparato cuando el mando de temperatura esté a „cero." El uso del interruptor de encendido con una temperatura seleccionada distinta de „0" puede conducir a daños en el pulsador ON-OFF.

⚠ **VIGYÁZAT!** A Royal Catering készülékek hosszú távú és hibamentes működése érdekében a főkapcsolót csak akkor szabad használni, ha a hőmérséklet-szabályozó gomb 0 állásban van. Ha használja a főkapcsolót, amikor a hőmérséklet-szabályozó gomb 0-tól eltérő értéket mutat, azzal lerövidítheti a kapcsoló élettartamát.

⚠ **OBS!** For at sikre langvarig og fejlfri drift af Royal Catering-apparater, bør hovedafbryderen kun bruges, når temperaturreguleringsknappen er i position 0. Brug af hovedafbryderen, når temperaturkontrolknappen viser en anden værdi end 0, kan forkorte kontaktens levetid.

⚠ **HUOMIO!** Royal Catering yrityksen laitteiden pitkäaikaisen ja häiriöttömän toiminnan varmistamiseksi pääkytkintä tulee käyttää vain silloin, kun lämpötilan säätönuppi on 0-asennossa. Pääkytkimen käyttö, kun lämpötilan säätönuppi näyttää muun arvon kuin 0, voi lyhentää kytkimen käyttöikää.

⚠ **LET OP!** Om een langdurige en storingsvrije werking van Royal Catering-apparaten te garanderen, mag de hoofdschakelaar alleen worden ingeschakeld als de temperatuurregelingsknop op 0 staat. Het inschakelen van de hoofdschakelaar wanneer de temperatuurregelingsknop een andere waarde dan 0 aangeeft kan de levensduur van de schakelaar verkorten.

⚠ **OBS!** For å sikre langvarig og problemfri drift av Royal Catering-utstyr skal man kun betjene hovedbryteren når dreieknappen for justering av temperatur er satt på 0. Dersom man betjener hovedbryteren når dreieknappen for justering av temperatur er i en annen stilling enn 0, kan dette påvirke levetiden på hovedbryteren.

⚠ **OBS!** För att säkerställa långvarig och felfri drift av apparater från Royal Catering ska huvudströmbrytaren endast användas när temperaturvredet är i 0-läget. Användning av huvudströmbrytaren när temperaturvredet visar ett annat värde än 0 kan förkorta strömbrytarens livslängd.

⚠ **ATENÇÃO!** Para garantir um funcionamento longo e sem avarias, deve usar-se os dispositivos da Royal Catering com o interruptor principal apenas em casos em que o manípulo de regulação da temperatura esteja definido na posição 0. A utilização do interruptor principal em situações em que o manípulo de regulação da temperatura indica um valor diferente de 0 pode reduzir a vida útil do interruptor.

TECHNISCHE DATEN

Parameter – Beschreibung	Parameter – Wert			
Produktname	ELEKTRISCHE FRITTEUSE		ELEKTRO-FRIT-TEUSE- UNTER-SCHRANK	
Modell	RCEF 10EH	RCEF 13EH	RCKF 16ESH	RCKF 16DSH
Spannung [V~]/ Frequenz [Hz]	230/50		400/50	
Nennleistung [kW]	3.2	3.2	6	2x6
Kapazität [l]	10	13	16	2x16
Ölmenge [l]	6.5	8	10	2x10
Größe [cm]	28x46 x32.5	31x48 x35	34x53 x94	69x53 x94
Gewicht [kg]	7.5	8	19	33.5
Parameter – Beschreibung	Parameter – Wert			
Produktname	ELEKTRISCHE FRITTEUSE			
Modell	RCEF 16DH	RCTF 13EH	RCTF 13DH	RCSF 16ETH
Spannung [V~]/ Frequenz [Hz]	230/50			400/50
Nennleistung [kW]	2x3.5	3.2	2x3.2	6
Kapazität [l]	2x16	13	2x13	16
Ölmenge [l]	2x10	8	2x8	10
Größe [cm]	69x52 x36.5	28.5x44 x34	59x44 x34	34x52 x36.5
Gewicht [kg]	15	6.5	10.5	9
Parameter – Beschreibung	Parameter – Wert			
Produktname	ELEKTRISCHE FRITTEUSE			
Modell	RCSF 16DTH	RCEF 10EY-ECO	RCEF 10DY-ECO	
Spannung [V~]/ Frequenz [Hz]	400/50	230/50		
Nennleistung [kW]	2x6	2.8	2x2.8	
Kapazität [l]	2x16	10	2x10	
Ölmenge [l]	2x10	6	2x6	
Größe [cm]	69x52 x36.5	27.5x43 x27.5	56x43 27.5	
Gewicht [kg]	15	4.2	8	

⚠ **ACHTUNG!** Friteusen mit Starkstromanschluss dürfen nur durch eine Elektrofachkraft angeschlossen werden!

1. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

Diese Anleitung ist als Hilfe bei der sicheren und zuverlässigen Nutzung gedacht. Das Produkt wurde strikt nach den technischen Vorgaben und unter Verwendung modernster Technologien und Komponenten sowie unter Wahrung der höchsten Qualitätsstandards entworfen und angefertigt.

VOR INBETRIEBNAHME MUSS DIE ANLEITUNG GENAU DURCHGELESEN UND VERSTANDEN WERDEN.

Für einen langen und zuverlässigen Betrieb des Geräts muss auf die richtige Handhabung und Wartung entsprechend den in dieser Anleitung angeführten Vorgaben geachtet werden. Die in dieser Anleitung angegebenen technischen Daten und die Spezifikation sind aktuell. Der Hersteller behält sich das Recht vor, im Rahmen der Verbesserung der Qualität Änderungen vorzunehmen.

Erläuterung der Symbole

CE	Das Produkt erfüllt die geltenden Sicherheitsnormen.
	Gebrauchsanweisung beachten.
	Recycling-Produkt.
⚠	ACHTUNG! oder WARNUNG! oder HINWEIS! um auf bestimmte Umstände aufmerksam zu machen (Allgemeines Warnzeichen).
	Achtung! Heiße Fläche. Verbrennungsgefahr
	Nur zur Verwendung in geschlossenen Räumen.

⚠ **HINWEIS!** In der vorliegenden Anleitung sind Beispielbilder vorhanden, die von dem tatsächlichen Aussehen der Maschine abweichen können.

Die originale Anweisung ist die deutschsprachige Fassung. Sonstige Sprachfassungen sind Übersetzungen aus der deutschen Sprache.

2. NUTZUNGSSICHERHEIT

Elektrische Geräte:

⚠ **ACHTUNG!** Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und alle Anweisungen durch. Die Nichtbeachtung der Warnungen und Anweisungen kann zu elektrischen Schlägen, Feuer und/oder schweren Verletzungen bis hin zum Tod führen.

Der Begriff „Gerät" oder „Produkt" in den Warnungen und Beschreibung des Handbuchs bezieht sich auf die ELEKTRISCHE FRITTEUSE. Benutzen Sie das Gerät nicht in Räumen mit sehr hoher Luftfeuchtigkeit / in unmittelbarer Nähe von Wasserbehältnissen. Lassen Sie das Gerät nicht nass werden. Gefahr eines elektrischen Schlags! Legen Sie keine Hände oder Gegenstände in das laufende Gerät!

2.1. ELEKTRISCHE SICHERHEIT

a) Der Gerätestecker muss mit der Steckdose kompatibel sein. Ändern Sie den Stecker in keiner Weise. Original-Stecker und passende Steckdosen vermindern das Risiko eines elektrischen Schlags.
b) Verwenden Sie das Kabel nicht in unsachgemäßer Weise.

Verwenden Sie es niemals zum Tragen des Geräts oder zum Herausziehen des Steckers. Halten Sie das Kabel von Hitze, Öl, scharfen Kanten oder beweglichen Teilen fern. Beschädigte oder geschweißte Kabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlags.

c) Wenn sich die Verwendung des Geräts in feuchter Umgebung nicht verhindern lässt, verwenden Sie einen Fehlerstrom-Schutzschalter (RCD). Mit einem RCD verringert sich das Risiko eines elektrischen Schlags.

2.2. SICHERHEIT AM ARBEITSPLATZ

a) Halten Sie Ihren Arbeitsplatz sauber und gut beleuchtet. Unordnung oder schlechte Beleuchtung können zu Unfällen führen. Seien Sie voraussichtig, beobachten Sie, was getan wird und bewahren Sie Ihren gesunden Menschenverstand bei der Verwendung des Gerätes.

b) Benutzen Sie das Gerät nicht in explosionsgefährdeten Bereichen, zum Beispiel in Gegenwart von brennbaren Flüssigkeiten, Gasen oder Staub. Geräte können unter Umständen Funken erzeugen, welche Staub oder Dämpfe entzünden können.

c) Im Falle eines Schadens oder einer Störung sollte das Gerät sofort ausgeschaltet und dies einer autorisierten Person gemeldet werden.

d) Wenn Sie nicht sicher sind, ob das Gerät ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich an den Service des Herstellers.

e) Reparaturen dürfen nur vom Service des Herstellers durchgeführt werden. Führen Sie keine Reparaturen auf eigene Faust durch!

f) Zum Löschen des Gerätes bei Brand oder Feuer, nur Pulver-Feuerlöscher oder Kohlendioxidlöscher (CO_2) verwenden.

⚠ **HINWEIS!** Kinder und Unbeteiligte müssen bei der Arbeit mit diesem Gerät gesichert werden.

2.3. PERSÖNLICHE SICHERHEIT

a) Es ist nicht gestattet, das Gerät im Zustand der Ermüdung, Krankheit, unter Einfluss von Alkohol, Drogen oder Medikamenten zu betreiben, wenn diese die Fähigkeit das Gerät zu bedienen, einschränken.

b) Um eine versehentliche Inbetriebnahme zu vermeiden, vergewissern Sie sich, dass der Schalter vor dem Anschließen an eine Stromquelle ausgeschaltet ist.

c) Hinweis: Die Metallteile des Deckels und des Gehäuses können heiß sein und Verbrennungen verursachen.

2.4. SICHERE ANWENDUNG DES GERÄTS

a) Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der EIN-/AUS-Schalter nicht ordnungsgemäß funktioniert. Geräte, die per Schalter nicht gesteuert werden können sind gefährlich und müssen repariert werden.

b) Nicht verwendete Werkzeuge sind außerhalb der Reichweite von Kindern sowie von Personen aufzubewahren, welche weder das Gerät selbst, noch die entsprechende Anleitung kennen. In den Händen unerfahrener Personen können derlei Geräte eine Gefahr darstellen.

c) Halten Sie das Gerät im einwandfreien Zustand. Überprüfen Sie vor jeder Arbeit, ob allgemeine Schäden vorliegen oder Schäden an beweglichen Teilen (Bruch von Teilen und Komponenten oder andere Bedingungen, die den sicheren Betrieb der Maschine beeinträchtigen könnten). Im Falle eines Schadens muss das Gerät vor Gebrauch in Reparatur gegeben werden.

d) Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.

e) Reparatur und Wartung von Geräten dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal und mit Original-Ersatzteilen durchgeführt werden. Dadurch wird die Sicherheit bei der Nutzung gewährleistet.

f) Um die vorgesehene Betriebsintegrität des Gerätes zu gewährleisten, dürfen die werksmäßig montierten Abdeckungen oder Schrauben nicht entfernt werden.

g) Es ist verboten, die Fritteuse zu bewegen, wenn sie mit heißem Öl gefüllt ist! Das Öl kann seine hohe Temperatur für 6 – 7 Stunden beibehalten.

h) Stellen Sie die Fritteuse nie auf den Kopf. Sie könnte beschädigt werden.

i) Es ist verboten, das Gerät einzuschalten, wenn die Schüssel nicht mit Öl gefüllt ist.

3. NUTZUNGSBEDINGUNGEN

Die elektrische Fritteuse ist nur zum Frittieren von Lebensmitteln bestimmt.

Die elektrische Fritteuse bitte nicht verwenden für:

- das Aufheizen anderer Stoffe;
- das Aufwärmen von zucker-, süßstoff-, säure-,laugen – oder alkoholhaltiger Flüssigkeiten;
- das Aufwärmen und Erhitzen entzündlicher, gesundheitsschädlicher, sich leicht verflüchtigender oder ähnlicher Flüssigkeiten bzw. Stoffe.

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

3.1 GERÄTEBESCHREIBUNG

⚠ **ACHTUNG:** Die Zeichnungen von diesem Produkt befinden sich auf der letzte Seite der Bedienungsanleitung S. 47.

1. Thermostat
2. Stromanzeige
3. Thermostat-Arbeitslampe
4. Ein/Aus-Schalter
5. Schaltuhr
6. Ablasshahn
7. Griff mit Korb
8. Abdeckung

3.2. VORBEREITUNG ZUM BETRIEB

PLATZIERUNG DES GERÄTES

Die Temperatur der Umgebung sollte nicht höher als 45°C sein und die relative Luftfeuchtigkeit sollte 85% nicht überschreiten. Das Gerät ist so aufzustellen, dass eine gute Luftzirkulation gewährleistet ist. Es ist auf allen Seiten ein Mindestabstand von wenigsten 10 cm einzuhalten. Halten Sie das Gerät von allen heißen Flächen fern. Betreiben Sie das Gerät stets auf einer ebenen, stabilen, sauberen, feuerfesten und trockenen Fläche und außerhalb der Reichweite von Kindern oder Personen mit geistigen Behinderungen. Platzieren Sie das Gerät so, dass der Netzstecker jederzeit zugänglich und nicht verdeckt ist.

Achten Sie darauf, dass die Stromversorgung des Gerätes den Angaben auf dem Produktschild entspricht. Vor der ersten Anwendung sind das Gerät und alle seine Bestandteile auszubauen und zu reinigen.

3.3. ARBEIT MIT DEM GERÄT

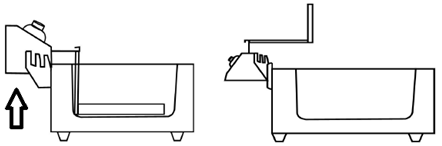
Bedienung

1. Füllen Sie Öl zum Verarbeiten von Lebensmitteln in die Ölbehälter ein, sodass der Stand zwischen dem markierten Minimum und Maximum steht.
2. Stellen Sie den Thermostat auf „0" und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
3. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Ein – / Aus-Schalter auf „On" stellen. Die Betriebsanzeige leuchtet auf. Stellen Sie die bevorzugte Temperatur ein, indem Sie den Thermostatknopf drehen: Das Thermostat-Betriebslicht schaltet sich ein. Das Gerät arbeitet im kontinuierlichen Modus. Die Modelle RCTF 13EH und RCTF 13DH haben zusätzlich zum oben beschriebenen Dauerbetrieb die Möglichkeit, die Arbeitszeit mit einem Timer zu regulieren. Zu diesem Zweck stellen Sie nach dem Einschalten des Gerätes neben der Temperatur auch die Uhrzeit durch Drehen des Timerknopfes ein. Das Gerät schaltet sich automatisch nach Ablauf der eingestellten Zeit aus (damit die Fritteuse wieder heizt, schalten das Gerät ein, indem Sie den Schalter auf „On" stellen). Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, erlischt das Licht. Der Thermostat hält die erforderliche Temperatur aufrecht, indem er das Heizelement automatisch ein – oder ausschaltet. Auf diese Weise erhält es die erforderliche Temperatur und spart Strom. Es kann mit dem Braten begonnen werden.
4. Dazu benutzen Sie die mitgelieferten Frittierkörbe, an die Sie vorher die Griffe anmontieren. Legen Sie das gewünschte Objekt in den Frittierkorb und senken Sie ihn in das Öl. Wenn Sie das Essen frittiert haben, hängen Sie den Korb bitte auf den Nagel, der an der elektrischen Schaltfläche angebracht ist, um das überschüssige Öl abtropfen zu lassen.

EINLEGEN DES KORBS



5. Die Abdeckung für den Frittierbehälter ist dazu gedacht, um den Inhalt warm zu halten und vor Verschmutzungen zu schützen. Wenn Sie die Abdeckung platzieren wollen, stellen Sie sicher, dass sich kein Wasser darauf befindet.
6. Wenn Sie mit dem Frittieren fertig sind, drücken Sie die Heizelemente an der elektrischen Schaltfläche nach hinten raus, sodass die elektrische Schaltfläche um 90° verschoben wird und die Heizelemente vertikal in der Luft über dem Behälter stehen, damit nun das Öl abtropfen kann.



7. Unsere Fritteusen sind mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Beim Anheben des elektrischen Bedienelementes samt Heizstäben wird automatisch die Stromzufuhr unterbrochen, damit keine Unfälle passieren.
8. Nach dem Abkühlen auf Raumtemperatur das Öl mit dem Ablasshahn ablassen (Modelle: RCEF 10EH, RCEF 13EH, RCEF 16DH, RCSF 16ETH, RCSF 16DTH, RCKF 16ESH, RCKF 16DSH) oder die Schüssel für das Öl herausnehmen und entleeren (Modelle: RCTF 13EH, RCTF 13DH, RCEF 10EY-ECO, RCEF 10DY-ECO).
9. Bitte denken Sie immer daran, das Thermostat nach dem Frittieren auf die Position "0" zu stellen (gegen den Uhrzeigersinn). Stellen Sie den Ein – / Ausschalter auf „Aus" und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
10. Damit es zu keiner Beschädigung des Thermostates kommt, soll man entweder Öl oder flüssiges Fett verwenden. Es wird nicht empfohlen, das Stangenfett, ohne es vorher schmelzen zu lassen, in die Fritteuse zu geben – die Fritteuse darf nur mit geschmolzenen Stangenfett gefüllt werden.
    ACHTUNG! Das Gerät hat einen Übertemperatursensor. Wenn sich das Gerät während des Betriebs überhitzt, schaltet es sich sofort aus. Sie sollten warten, bis das Gerät abkühlt und den Schutz durch Drücken von „RESET" zurücksetzen. Das Gerät kann wieder verwendet werden.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung und nach jedem Gebrauch den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Lassen Sie das Öl ab und entfernen Sie das Heizelement.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch oder verwenden Sie natürlichen Essig, der zum Spülen von Geschirr geeignet ist.
- Es ist verboten, die elektrische Schalttafel mit Wasser zu waschen, da dies das Gerät beschädigen und die Garantie ungültig machen kann.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Oberfläche ausschließlich Mittel ohne ätzende Inhaltsstoffe.
- Lassen Sie nach jeder Reinigung alle Teile gut trocknen, bevor das Gerät erneut verwendet wird.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen, vor Feuchtigkeit und direkter Sonneneinstrahlung geschütztem Ort auf.

TECHNICAL DATA

Parameter description	Parameter value			
Product name	ELECTRIC FRYER		ELECTRIC CABINET FRYER	
Model	RCEF 10EH	RCEF 13EH	RCKF 16ESH	RCKF 16DSH
Voltage [V~]/ Frequency [Hz]	230/50		400/50	
Rated power [kW]	3.2	3.2	6	2x6
Capacity [l]	10	13	16	2x16
Oil quantity [l]	6.5	8	10	2x10
Dimensions [cm]	28x46 x32.5	31x48 x35	34x53 x94	69x53 x94
Weight [kg]	7.5	8	19	33.5

Parameter description	Parameter value			
Product name	ELECTRIC FRYER			
Model	RCEF 16DH	RCTF 13EH	RCTF 13DH	RCSF 16ETH
Voltage [V~]/ Frequency [Hz]	230/50			400/50
Rated power [kW]	2x3.5	3.2	2x3.2	6
Capacity [l]	2x16	13	2x13	16
Oil quantity [l]	2x10	8	2x8	10
Dimensions [cm]	69x52 x36.5	28.5x44 x34	59x44 x34	34x52 x36.5
Weight [kg]	15	6.5	10.5	9

Parameter description	Parameter value		
Product name	ELECTRIC FRYER		
Model	RCSF 16DTH	RCEF 10EY-ECO	RCEF 10DY-ECO
Voltage [V~]/ Frequency [Hz]	400/50	230/50	
Rated power [kW]	2x6	2.8	2x2.8
Capacity [l]	2x16	10	2x10
Oil quantity [l]	2x10	6	2x6
Dimensions [cm]	69x52 x36.5	27.5x43 x27.5	56x43 27.5
Weight [kg]	15	4.2	8

⚠ **ATTENTION!** Three-phase fryers always must be connected to the electric circuit by an electrician!

1. GENERAL DESCRIPTION

The user manual is designed to assist in the safe and trouble-free use of the device. The product is designed and manufactured in accordance with strict technical guidelines, using state-of-the-art technologies and components. Additionally, it is produced in compliance with the most stringent quality standards.

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

To increase the product life of the device and to ensure a trouble-free operation, use it in accordance with this user manual and regularly perform the maintenance tasks. The technical data and specifications in this user manual are up to date. The manufacturer reserves the right to make changes associated with quality improvement.

Legend

CE	The product satisfies the relevant safety standards.
	Read instructions before use.
	The product must be recycled.
⚠	WARNING! or CAUTION! or REMEMBER! Applicable to the given situation (general warning sign).
	Attention! Hot surface, risk of burns.
	Only use inside.

⚠ **PLEASE NOTE!** Drawings in this manual are for illustration purposes only and in some details it may differ from the actual machine.

The original operation manual is in German. Other language versions are translations from German.

2. USAGE SAFETY

Electrical equipment

⚠ **ATTENTION!** Read all safety warnings and all instructions. Failure to follow the warnings and instructions may result in an electric shock, fire and/ or serious injury or even death.

Whenever „device" or „product" are used in the warnings and instructions, it shall mean electric fryer. Do not use in very humid environments or in the direct vicinity of water tanks. Prevent the device from getting wet. Risk of electric shock! When in use, do not put your hands or other items inside the device.

2.1. ELECTRICAL SAFETY

a) The plug has to fit the socket. Do not modify the plug in any way. Using original plugs and matching sockets reduces the risk of electric shock.
b) Use the cable only in accordance with its designated use. Never use it to carry the device or to pull the plug out of a socket. Keep the cable away from heat sources, oil, sharp edges or moving parts. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.
c) If using the device in a humid environment cannot be avoided, a residual current device (RCD) should be applied. The use of an RCD reduces the risk of electric shock

2.2. SAFETY AT THE WORKPLACE

a) Make sure the workplace is orderly and well lit. A messy or poorly lit workplace may lead to accidents. Try to anticipate what may happen, observe what is going on and use common sense when working with the device.
b) Do not use the device in an explosion hazard zone, for example in the presence of flammable liquids, gasses or dust. The device generates sparks which may ignite dust or fumes.
c) Upon discovering damage or irregular operation, immediately switch the device off and report it to a supervisor without delay.
d) If there are any doubts as to the correct operation of the device, contact the manufacturer's support service.
e) Only the manufacturer's service point may repair the device. Do not attempt any repairs independently!
f) If a fire starts, use solely powder or carbon dioxide (CO_2) fire extinguishers suitable for use on live devices to put it out.

⚠ **REMEMBER!** When using the device, protect children and other bystanders.

2.3. PERSONAL SAFETY

a) Do not use the device when tired, ill or under the influence of alcohol, narcotics or medication which can significantly impair the ability to operate the device.
b) To prevent the device from accidentally switching on, make sure the switch is on the OFF position before connecting to a power source.
c) Note: The metal parts of the lid and the housing may be hot and may cause skin burns.

2.4. SAFE DEVICE USE

a) Do not use the device if the ON/OFF switch does not function properly (does not switch the device on and off). Devices which cannot be switched on and off using the ON/OFF switch are hazardous, should not be operated and have to be repaired.
b) When not in use, store in a safe place, away from children and people not familiar with the device, who have not read the user manual. The device may pose a hazard in the hands of inexperienced users.
c) Maintain the device in a good technical state. Before each use check for general damage and especially check for cracked parts or elements and for any other conditions which may impact the safe operation of the device. If damage is discovered, hand over the device for repair before use.
d) Keep the device out of the reach of children.
e) Device repair or maintenance should be carried out by qualified persons, only using original spare parts. This will ensure safe use.
f) To ensure the operational integrity of the device, do not remove factory fitted guards and do not loosen any screws.
g) It is forbidden to move the fryer with hot oil! The oil can maintain a high temperature even for 6-7h..
h) Do not turn the fryer "upside down", it may cause damage to it.
i) It is forbidden to switch the appliance on if the bowl is not filled with oil.

3. USE GUIDELINES

The fryer is exclusively designed to fry food.

Do not use the fryer to:

- heat other substances or objects;
- warm up liquids containing sugar, sweeteners, acids, bases or alcohols;
- warm or warm up flammable, noxious, particularly volatile, or any other toxic substances.

The user is liable for any damage resulting from nonintended use of the device.

3.1. DEVICE DESCRIPTION

⚠ **PLEASE NOTE!** This product's view can be found on the last page of the operating instructions (pp. 47).

1. thermostat
2. power light
3. thermostat light
4. ON/OFF switch
5. Timer
6. tap with release valve
7. handle with basket
8. lid

3.2.PREPARING FOR USE

APPLIANCE LOCATION

The temperature of the environment must not exceed 45°C and the relative humidity should not exceed 85%. Ensure good ventilation in the room in which the device is used. The distance between the back of the appliance and the wall should be at least 20 cm, a minimum distance between the sides of the device and the walls should be at least 10 cm on each side and 35 cm between the top of the device and the ceiling. Keep the device away from hot surfaces. Operate the device on flat, stable, clean, refractory and dry surfaces out of the reach of children and people with mental disabilities. Install the device making sure that constant access to the main plug is ensured. The power cord connected to the appliance must be properly grounded and correspond to the technical details. Before the first use, remove all elements and clean them along with the entire device.

3.3. DEVICE USE

Operation

1. Fill the tanks with oil so that level is between the marks of minimum and maximum level.
2. Set the thermostat to „0" and insert the plug into an electricity socket.
3. Switch on the device by setting the On / Off switch to the „On" position, the power supply indicator light will light up. Set the preferred temperature by turning the thermostat knob, the thermostat operating indicator light will light up. The device works in continuous mode. The RCTF 13EH and RCTF 13DH models, in addition to the continuous operation described above, have the option of limiting the working time by means of a timer. For this purpose, after switching on the device, in addition to the temperature, it is also necessary set the time by turning the timer knob. The device will switch off automatically after the set time has elapsed (in order to restart the heating of the fryer, it is necessary to switch the On / Off switch to the „Off" position, and then to reset the thermostat to the „0" position

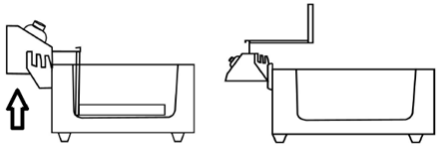
and to switch the device on by setting the switch to the „On" position). Once the required temperature has been reached, the heating light will go off. The thermostat will maintain the required temperature by automatically switching the heating element on and off. This maintains the required temperature and saves electricity. You may begin frying.

4. Use the baskets after mounting the handles. Place food in the basket and immerse it into the oil. When the food is tried, hang the basket up on the nail to let the oil drop off.

ATTACHING THE HANDLE TO THE BASKET



5. The covers are designed to keep the content warm and t protect it from dirt. If you want to use the covers, make sure they are not wet.
6. When you have finished working, tilt the heating elements 90 degrees backwards. The heating elements are vertical, and the oil can drop off.



7. Our fryers are equipped with a safety buton. When the heating element is tilted back, it turns automatically to prevent from accidents.
8. Once the oil cools down to room temperature, discharge it using the release valve (applicable for models: RCEF 10EH, RCEF 13EH, RCEF 16DH, RCSF 16ETH, RCSF 16DTH, RCKF 16ESH, RCKF 16DSH) or to pull out the bowl for oil and to empty it (applicable to models: RCTF 13EH, RCTF 13DH, RCEF 10EY-ECO, RCEF 10DY-ECO).
9. Make sure the thermostat is back to „0" (adjust the thermostat knob anticlockwise). Set the On / Off switch to the „Off" position and disconnect the device from the power supply.
10. It is recommended to use only liquid oil or fat in the fryer to avoid damages of the temperature limiter. It is not recommended to put block fat in the fryer – block fat should be melted before putting it into the fryer
    ATTENTION! The device has a sensor to prevent it from overheating. If the device overheats when in use it will automatically switch off. Then it is necessary to wait until the device cools down and to reset the protection by pressing „RESET". The device may be used again.

4. CLEANING AND MAINTENACE

- Always unplug the device before cleaning it and after each use.
- Discharge oil and remove heating element.
- Use a damp cloth suitable for cleaning devices or use natural vinegar suitable for food grade equipment.
- Do not use water to wash the electric control panel as this might cause damage and invalidate the warranty.
- Use cleaner without corrosive substances to clean surface.
- After cleaning the device, all parts should be dried before reusing it.
- Store the unit in a dry, cool place, free from moisture and direct exposure to sunlight.

DANE TECHNICZNE

Opis parametru	Wartość parametru			
Nazwa produktu	FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA		FRYTOWNICA - SZAFKA	
Model	RCEF 10EH	RCEF 13EH	RCKF 16ESH	RCKF 16DSH
Napięcie [V~]/ Częstotliwość [Hz]	230/50		400/50	
Moc [kW]	3.2	3.2	6	2x6
Pojemność [l]	10	13	16	2x16
Ilość oleju [l]	6.5	8	10	2x10
Wielkość [cm]	28x46 x32.5	31x48 x35	34x53 x94	69x53 x94
Waga [kg]	7.5	8	19	33.5

Opis parametru	Wartość parametru			
Nazwa produktu	FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA			
Model	RCEF 16DH	RCTF 13EH	RCTF 13DH	RCSF 16ETH
Napięcie [V~]/ Częstotliwość [Hz]	230/50			400/50
Moc [kW]	2x3.5	3.2	2x3.2	6
Pojemność [l]	2x16	13	2x13	16
Ilość oleju [l]	2x10	8	2x8	10
Wielkość [cm]	69x52 x36.5	28.5x44 x34	59x44 x34	34x52 x36.5
Waga [kg]	15	6.5	10.5	9

Opis parametru	Wartość parametru		
Nazwa produktu	FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA		
Model	RCSF 16DTH	RCEF 10EY-ECO	RCEF 10DY-ECO
Napięcie [V~]/ Częstotliwość [Hz]	400/50	230/50	
Moc [kW]	2x6	2.8	2x2.8
Pojemność [l]	2x16	10	2x10
Ilość oleju [l]	2x10	6	2x6
Wielkość [cm]	69x52 x36.5	27.5x43 x27.5	56x43 27.5
Waga [kg]	15	4.2	8

UWAGA! Frytownice trójfazowe muszą być podłączane tylko przez uprawnione do tego osoby.

1. OGÓLNY OPIS

Instrukcja przeznaczona jest do pomocy w bezpiecznym i niezawodnym użytkowaniu. Produkt jest zaprojektowany i wykonany ściśle według wskazań technicznych przy użyciu najnowszych technologii i komponentów oraz przy zachowaniu najwyższych standardów jakości.

PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO PRACY NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ I ZROZUMIEĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ.

Dla zapewnienia długiej i niezawodnej pracy urządzenia należy dbać o jego prawidłową obsługę oraz konserwację zgodnie ze wskazówkami zawartymi w tej instrukcji. Dane techniczne i specyfikacje zawarte w tej instrukcji obsługi są aktualne. Producent zastrzega sobie prawo dokonywania zmian związanych z podwyższeniem jakości.

Objaśnienie symboli

CE	Produkt spełnia wymagania odpowiednich norm bezpieczeństwa.
	Przed użyciem należy zapoznać się z instrukcją.
	Produkt podlegający recyklingowi.
	UWAGA! lub OSTRZEŻENIE! lub PAMIĘTAJ! opisująca daną sytuacje (ogólny znak ostrzegawczy).
	Uwaga! Gorąca powierzchnia może spowodować oparzenia.
	Do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń.

UWAGA! Ilustracje w niniejszej instrukcji obsługi mają charakter poglądowy i w niektórych szczegółach mogą różnić się od rzeczywistego wyglądu produktu.

Instrukcją oryginalną jest niemiecka wersja instrukcji. Pozostałe wersje językowe są tłumaczeniami z języka niemieckiego.

2. BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA

Urządzenia elektryczne:

UWAGA! Przeczytaj wszystkie ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa oraz wszystkie instrukcje. Niezastosowanie się do ostrzeżeń i instrukcji może spowodować porażenie prądem, pożar i/lub ciężkie obrażenia ciała lub śmierć.

Termin „urządzenie" lub „produkt" w ostrzeżeniach i w opisie instrukcji odnosi się do frytownica elektryczna. Nie należy używać urządzenia w pomieszczeniach o bardzo dużej wilgotności / w bezpośrednim pobliżu zbiorników z wodą. Nie wolno dopuszczać do zamoczenia urządzenia. Ryzyko porażenia prądem! Nie wkładać rąk, przedmiotów do wnętrza pracującego urządzenia.

2.1. BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE

a) Wtyczka urządzenia musi pasować do gniazda. Nie modyfikować wtyczki w jakikolwiek sposób. Oryginalne wtyczki i pasujące gniazda zmniejszają ryzyko porażenia prądem.
b) Nie należy używać przewodu w sposób niewłaściwy. Nigdy nie używaj go do przenoszenia urządzenia lub do wyciągania wtyczki z gniazda.

Trzymaj przewód z dala od źródeł ciepła, oleju, ostrych krawędzi lub ruchomych części. Uszkodzone lub poplątane przewody zwiększają ryzyko porażenia prądem.

c) Jeśli nie można uniknąć używania urządzenia w środowisku wilgotnym, należy stosować wyłącznik różnicowo-prądowy (RCD). Używanie RCD zmniejsza ryzyko porażenia prądem.

2.2. BEZPIECZEŃSTWO W MIEJSCU PRACY

a) Utrzymuj porządek w miejscu pracy i dobre oświetlenie. Nieporządek lub złe oświetlenie może prowadzić do wypadków. Należy być przewidującym, obserwować co się robi i zachowywać rozsądek podczas używania urządzenia.

b) Nie używaj urządzenia w strefie zagrożenia wybuchem, na przykład w obecności łatwopalnych cieczy, gazów lub pyłów. Urządzenia wytwarzają iskry, mogące zapalić pył lub opary.

c) W razie stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowości w pracy urządzenia należy je bezzwłocznie wyłączyć i zgłosić to do osoby uprawnionej.

d) W razie wątpliwości, czy urządzenia działa poprawnie, należy skontaktować się z serwisem producenta.

e) Naprawy urządzenia może wykonać wyłącznie serwis producenta. Nie wolno dokonywać napraw samodzielnie!

f) W przypadku zaprószenia ognia lub pożaru, do gaszenia urządzenia pod napięciem należy używać wyłącznie gaśnic proszkowych lub śniegowych (CO_2).

⚠ **PAMIĘTAJ!** należy chronić dzieci i inne osoby postronne podczas pracy urządzeniem.

2.3 BEZPIECZEŃSTWO OSOBISTE

a) Niedozwolone jest obsługiwanie urządzenia w stanie zmęczenia, choroby, pod wpływem alkoholu, narkotyków lub leków, które ograniczają w istotnym stopniu zdolności obsługi urządzenia.

b) Aby zapobiegać przypadkowemu uruchomieniu upewnij się, że przełącznik jest w pozycji wyłączonej przed podłączeniem do źródła zasilania.

c) Uwaga: Metalowe części pokrywy oraz obudowy mogą być gorące i spowodować oparzenia skóry.

2.4 BEZPIECZNE STOSOWANIE URZĄDZENIA

a) Nie należy używać urządzenia jeśli przełącznik ON/OFF nie działa sprawnie (nie załącza i nie wyłącza się). Urządzenia, które nie mogą być kontrolowane za pomocą przełącznika są niebezpieczne, nie mogą pracować i muszą zostać naprawione.

b) Nieużywane urządzenia należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci oraz osób nie znających urządzenia lub tej instrukcji obsługi. Urządzenia są niebezpieczne w rękach niedoświadczonych użytkowników.

c) Utrzymuj urządzenie w dobrym stanie technicznym. Sprawdzaj przed każdą pracą czy nie posiada uszkodzeń ogólnych lub związanych z elementami ruchomymi (pęknięcia części i elementów lub wszelkie inne warunki, które mogą mieć wpływ na bezpieczne działanie urządzenia). W przypadku uszkodzenia, oddaj urządzenie do naprawy przed użyciem.

d) Urządzenie należy chronić przed dziećmi.

e) Naprawa oraz konserwacja urządzeń powinna być wykonywana przez wykwalifikowane osoby przy użyciu wyłącznie oryginalnych części zamiennych. Zapewni to bezpieczeństwo użytkowania.

f) Aby zapewnić zaprojektowaną integralność operacyjną urządzenia, nie należy usuwać zainstalowanych fabrycznie osłon lub odkręcać śrub

g) Zabrania się przenoszenia frytownicy z gorącym olejem! Olej może utrzymywać wysoką temperaturę nawet przez 6-7h.

h) Nie obracać frytownicy do „góry nogami", może to spowodować jej uszkodzenie.

i) Zabrania się włączania urządzenia, jeśli misa nie jest wypełniona olejem.

3. ZASADY UŻYTKOWANIA

Frytownica przeznaczona jest wyłącznie do smażenia produktów spożywczych w głębokim tłuszczu.
Frytownicy elektrycznej nie należy stosować do:

- podgrzewania innych materiałów,
- podgrzewania cieczy zawierających cukier, słodzik, kwasy, alkalia lub alkohol;
- odgrzewania i rozgrzewania zapalnych, szkodliwych dla zdrowia, łatwo ulatniających się lub tym podobnych cieczy i/lub materiałów.

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

3.1 OPIS URZĄDZENIA

⚠ **UWAGA!** Rysunki produktu znajdują się na końcu instrukcji na stronie 47.

1. termostat
2. kontrolka zasilania
3. kontrolka pracy termostatu
4. Włącznik On/Off
5. Timer
6. kranik z kurkiem spustowym
7. uchwyt z koszem
8. pokrywa

3.2.PRZYGOTOWANIE DO PRACY
UMIEJSCOWIENIE URZĄDZENIA

Temperatura otoczenia nie może przekraczać 45°C, a wilgotność względna nie powinna przekraczać 85%. Urządzenie należy ustawić w sposób zapewniający dobrą cyrkulację powietrza. Należy utrzymać minimalny odstęp 10 cm od każdej ściany urządzenia. Urządzenie należy trzymać z dala od wszelkich gorących powierzchni. Urządzenie należy zawsze użytkować na równej, stabilnej, czystej, ognioodpornej i suchej powierzchni i poza zasięgiem dzieci i osób chorych umysłowo. Urządzenie należy umiejscowić w taki sposób, by w dowolnej chwili można się było dostać do wtyczki sieciowej. Należy pamiętać o tym, by zasilanie urządzenia energią odpowiadało danym podanym na tabliczce znamionowej! Przed pierwszym użyciem zdemontować wszystkie elementy i umyć je jak również umyć całe urządzenie.

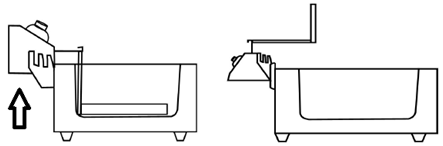
3.3.PRACA Z URZĄDZENIEM
Obsługa

1. Napełnić wannę olejem przewidzianym do zastosowań gastronomicznych, tak żeby poziom oleju znalazł się pomiędzy znacznikiem maksimum i minimum.
2. Ustawić termostat w położeniu „0" i włożyć wtyczkę do gniazda elektrycznego.
3. Włączyć urządzenie ustawiając przełącznik On/Off w pozycji „On", zaświeci się kontrolka zasilania. Ustawić preferowaną temperaturę przekręcając pokrętło termostatu, zaświeci się kontrolka pracy termostatu. Urządzenie działa w trybie ciągłym. Modele RCTF 13EH i RCTF 13DH oprócz opisanej powyżej pracy ciągłej posiadają możliwość ograniczenia czasu pracy minutnikiem. W tym celu po włączeniu urządzenia, należy oprócz temperatury ustawić także czas, przekręcając pokrętło minutnika. Urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie ustawionego czasu (w celu ponownego uruchomienia grzania frytownicy należy przełącznik On/Off przełączyć w pozycję „Off", a następnie ponownie ustawić termostat do pozycji „0" i włączyć urządzenie ustawiając przełącznik w pozycji „On"). Jeżeli wymagana temperatura zostanie osiągnięta, to lampka gaśnie. Termostat utrzymuje wymaganą temperaturę włączając lub wyłączając automatycznie element grzejny. W ten sposób utrzymuje on wymaganą temperaturę i oszczędza energię elektryczną. Można rozpocząć smażenie.
4. Do smażenia używać dostarczonych koszy na frytki, do których należy uprzednio przymocować uchwyty. Smażoną potrawę należy włożyć do kosza. Kosz zanurzyć w oleju. Kosz po usmażeniu potrawy należy powiesić na wieszaku, który przymocowany jest przy panelu sterującym. W ten sposób pozostały olej ścieknie z kosza.

MONTAŻ UCHWYTU W KOSZYKU



5. Pokrywa wanny olejowej służy do utrzymania ciepła oraz ochrony przed zabrudzeniem. Przed zastosowaniem pokrywy należy upewnić się, czy nie znajduje się na niej woda.
6. Po zakończeniu smażenia wypychamy elementy grzewcze przy panelu sterującym na zewnątrz, tak że panel przesunie się o 90° a elementy grzewcze znajdą się w pozycji pionowej w powietrzu nad wanną. W ten sposób resztka oleju spłynie do wanny.



7. Frytownice wyposażone są w wyłącznik bezpieczeństwa. Podczas podnoszenia elektrycznego pulpitu wraz z prętami grzewczymi zostaje odcięty dopływ prądu.
8. Olej po schłodzeniu do temperatury pokojowej spuścić za pomocą kurków spustowych (dotyczy modeli: RCEF 10EH, RCEF 13EH, RCEF 16DH, RCSF 16ETH, RCSF 16DTH, RCKF 16ESH, RCKF 16DSH) lub wyciągnąć misę na olej i opróżnić (dotyczy modeli: RCTF 13EH, RCTF 13DH, RCEF 10EY-ECO, RCEF 10DY-ECO).
9. Zawsze po zakończeniu smażenia należy pamiętać o ustawieniu termostatu w położeniu „0" (odwrotnie do ruchu wskazówek zegara). Przełącznik On/Off ustawić w pozycji „Off" oraz odłączyć urządzenie od zasilania.
10. Aby uniknąć uszkodzenia termostatu należy używać tylko oleju lub płynnego tłuszczu. Nie zaleca się umieszczania we frytownicy tłuszczu w formie stałej – tłuszcz w takiej formie powinien być roztopiony przed umieszczeniem go we frytownicy.
    UWAGA! Urządzenie posiada czujnik przeciw przegrzaniu się. Jeżeli urządzenie przegrzeje się podczas pracy to natychmiast wyłączy się. Należy wtedy odczekać, aż urządzenie ochłodzi się i zresetować zabezpieczenie wciskając „RESET". Urządzenie może z powrotem być używane.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed każdym czyszczeniem, a także jeżeli urządzenie nie jest używane, należy wyciągnąć wtyczkę sieciową i całkowicie ochłodzić urządzenie.
- Należy spuścić olej i zdjąć element grzejny.
- Należy użyć wilgotnej szmatki przeznaczonej do czyszczenia urządzeń lub wykorzystać naturalny ocet, który nadaje się do mycia urządzeń gastronomicznych.
- Zabronione jest mycie elektrycznego pulpitu sterującego wodą, ponieważ mogłoby to spowodować uszkodzenie i utratę gwarancji.
- Do czyszczenia powierzchni należy stosować wyłącznie środki niezawierające substancji żrących.
- Po każdym czyszczeniu wszystkie elementy należy dobrze wysuszyć, zanim urządzenie zostanie ponownie użyte.
- Urządzenie należy przechowywać w suchym i chłodnym miejscu chronionym przed wilgocią i bezpośrednim promieniowaniem słonecznym.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Popis parametru	Hodnota parametru			
Název výrobku	ELEKTRICKÉ FRITOVACÍ HRNCE		FRITÉZA-SPODNÍ SKŘÍŇ	
Model	RCEF 10EH	RCEF 13EH	RCKF 16ESH	RCKF 16DSH
Napětí [V~]/ frekvence [Hz]	230/50		400/50	
Jmenovitý výkon [kW]	3.2	3.2	6	2x6
Objem [l]	10	13	16	2x16
Množství oleje [l]	6.5	8	10	2x10
Velikost [cm]	28x46 x32.5	31x48 x35	34x53 x94	69x53 x94
Hmotnost [kg]	7.5	8	19	33.5

Popis parametru	Hodnota parametru			
Název výrobku	ELEKTRICKÉ FRITOVACÍ HRNCE			
Model	RCEF 16DH	RCTF 13EH	RCTF 13DH	RCSF 16ETH
Napětí [V~]/ frekvence [Hz]	230/50			400/50
Jmenovitý výkon [kW]	2x3.5	3.2	2x3.2	6
Objem [l]	2x16	13	2x13	16
Množství oleje [l]	2x10	8	2x8	10
Velikost [cm]	69x52 x36.5	28.5x44 x34	59x44 x34	34x52 x36.5
Hmotnost [kg]	15	6.5	10.5	9

Popis parametru	Hodnota parametru		
Název výrobku	ELEKTRICKÉ FRITOVACÍ HRNCE		
Model	RCSF 16DTH	RCEF 10EY-ECO	RCEF 10DY-ECO
Napětí [V~]/ frekvence [Hz]	400/50	230/50	
Jmenovitý výkon [kW]	2x6	2.8	2x2.8
Objem [l]	2x16	10	2x10
Množství oleje [l]	2x10	6	2x6
Velikost [cm]	69x52 x36.5	27.5x43 x27.5	56x43 27.5
Hmotnost [kg]	15	4.2	8

⚠ **POZOR!** Třífázové fritovací hrnce smí zapojovat pouze osoby, které jsou k tomu oprávněny.

1. VŠEOBECNÝ POPIS

Návod slouží jako nápověda pro bezpečné a spolehlivé používání. Výrobek je navržen a vyroben přesně podle technických údajů s použitím nejnovějších technologií a komponentů a se zachováním nejvyšších jakostních standardů.

PŘED ZAHÁJENÍM PRÁCE SI DŮKLADNĚ PŘEČTĚTE TENTO NÁVOD A SNAŽTE SE JEJ POCHOPIT.

Pro zajištění dlouhého a spolehlivého fungování zařízení provádějte pravidelný servis a údržbu v souladu s pokyny uvedenými v tomto návodu. Technické údaje a specifikace uvedené v návodu k obsluze jsou aktuální. Výrobce si vyhrazuje právo provádět změny pro zvýšení kvality.

Vysvětlení symbolů

CE	Výrobek splňuje požadavky příslušných bezpečnostních norem.
	Před použitím se seznamte s návodem.
	Recyklovatelný výrobek.
⚠	UPOZORNĚNÍ! nebo VAROVÁNÍ! nebo PAMATUJTE! popisující danou situaci (všeobecná výstražná značka).
	Varování! Horký povrch může způsobit popálení.
	K použití pouze ve vnitřních prostorech.

⚠ **POZOR!** Obrázky v tomto návodu jsou ilustrační. V některých detailech se od skutečného vzhledu stroje mohou lišit.

Originálním návodem je německá verze návodu. Ostatní jazykové verze jsou překladem z německého jazyka.

2. BEZPEČNOST POUŽÍVÁNÍ

Elektrická zařízení:

⚠ **POZNÁMKA!** Přečtěte si tento návod včetně všech bezpečnostních pokynů. Nedodržování návodu a pokynů může vést k úrazu elektrickým proudem, požáru a/nebo těžkému úrazu nebo smrti.

Pojem „zařízení" nebo „výrobek" v bezpečnostních pokynech a návodu se vztahuje na ELEKTRICKÉ FRITOVACÍ HRNCE. Zařízení nepoužívejte v prostředí s velmi vysokou vlhkostí/ v přímé blízkosti nádrží s vodou. Zařízení nenořte do vody. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Pokud je zařízení v provozu, nevkládejte do ně jen ruce ani jiné předměty!

2.1. ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST

a) Zástrčka zařízení musí odpovídat zásuvce. Zástrčku neupravujte žádným způsobem. Originální zástrčky a příslušné zásuvky snižují nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
b) Napájecí kabel nepoužívejte na jiné účely, než na které je určen. Nikdy jej nepoužívejte k přenášení zařízení nebo k vytahování zástrčky ze síťové zásuvky. Držte jej mimo dosah tepla, oleje, ostrých hran nebo rotujících dílů. Poškozené nebo zamotané elektrické napájecí kabely zvyšují nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
c) Pokud není možné vyhnout se práci se zařízením ve vlhkém prostředí, používejte přitom proudový chránič (RCD). Používání RCD snižuje nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

2.2. BEZPEČNOST NA PRACOVIŠTI

a) Na pracovišti udržujte pořádek a dobré osvětlení. Nepořádek nebo špatné osvětlení mohou vést k úrazům. Buďte předvídaví a sledujte, co se během práce kolem vás děje. Při práci se zařízením vždy zachovávejte zdravý rozum.
b) Se zařízením nepracujte ve výbušném prostředí, například v přítomnosti hořlavých kapalin, plynů nebo prachu. Zařízení vytváří jiskření, skrze které může dojít ke vznícení prachu nebo výparů.
c) Pokud zjistíte, že zařízení nepracuje správně, nebo je poškozeno, ihned jej vypněte a poruchu nahlaste autorizované osobě.
d) Pokud máte pochybnosti o tom, zda zařízení funguje správně, kontaktujte servis výrobce.
e) Opravy zařízení může provádět pouze servis výrobce. Opravy neprovádějte sami!
f) V případě vzniku požáru k hašení zařízení pod napětím používejte pouze práškové nebo sněhové hasicí přístroje (CO_2).

⚠ **PAMATUJTE!** Při práci se zařízením chraňte děti a jiné nepovolané osoby.

2.3. OSOBNÍ BEZPEČNOST

a) Nepoužívejte elektrické nářadí, jste-li unaveni nebo pod vlivem drog, alkoholu nebo léků, které významně snižují schopnost ovládat zařízení.
b) Zabraňte náhodnému spuštění. Ujistěte se, že je spínač ve vypnuté poloze před připojením zařízení k napájecímu zdroji.
c) Upozornění: Kovové části víka a krytu mohou být horké a způsobit popálení kůže.

2.4. BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ

a) Zařízení nepoužívejte, pokud spínač pro zapnutí a/ nebo vypnutí zařízení nefunguje správně. Zařízení, které nelze ovládat spínačem, je nebezpečné a musí být opraveno.
b) Nepoužívaná zařízení uchovávejte mimo dosah dětí a osob, které nejsou seznámeny se zařízením nebo návodem k obsluze. Zařízení jsou nebezpečná v rukou nezkušených uživatelů.
c) Zařízení udržujte v dobrém technickém stavu. Kontrolujte před každou prací jeho celkový stav i jednotlivé díly a ujistěte se, že je vše v dobrém stavu, a nehrozí tak uživateli při práci se zařízením žádné nebezpečí. V případě zjištění poškození nechte zařízení opravit.
d) Udržujte zařízení mimo dosah dětí.
e) Opravu a údržbu zařízení by měly provádět pouze kvalifikované osoby za výhradního použití originálních náhradních dílů. Zajistí to bezpečné používání zařízení.
f) Pro zachování navržené mechanické integrity zařízení neodstraňujte předem namontované kryty nebo neuvolňujte šrouby
g) Fritézu s horkým olejem nepřenášejte! Olej může být horký dokonce 6–7 hod.
h) Fritézu neotáčejte vzhůru nohama, může se poškodit.
i) Fritézu nezapínejte, pokud vana není naplněna olejem.

3. ZÁSADY POUŽÍVÁNÍ

ELEKTRICKÉ FRITOVACÍ HRNCE je určena pouze pro smažení potravinářských výrobků v hlubokém tuku.
Nepoužívejte ELEKTRICKÉ FRITOVACÍ HRNCE pro:

- ohřívání dalších produktů,
- zahřátí kapalin obsahujících cukr, sladidla, kyseliny, alkálie nebo alkohol;
- zahřátí a předehřátí hořlavých, zdraví škodlivých, snadno oxidujících a podobných kapalin a/nebo produktů.

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

3.1. POPIS ZAŘÍZENÍ

⚠ **POZNÁMKA!** Nákres tohoto produktu naleznete na konci tohoto návodu, tj. na str. 47.

1. termostat
2. kontrolka napájení
3. kontrolka práce termostatu
4. Spínač On/Off
5. Timer
6. vypouštěcí kohout
7. držák s košem
8. víko

3.2. POPIS ZAŘÍZENÍ

UMÍSTĚNÍ ZAŘÍZENÍ

Teplota okolí nesmí být vyšší nežli 45°C a relativní vlhkost nesmí být vyšší nežli 85%. Zařízení postavte takovým způsobem, aby byla zajištěna dobrá cirkulace vzduchu. Vzdálenost zařízení od stěny by neměla být menší než 10 cm. Zařízení se musí nacházet daleko od veškerých horkých povrchů. Zařízení musí být vždy používáno na rovném, stabilním, čistém, žáruvzdorném a suchém povrchu a mimo dosah dětí a osob s mentálním postižením. Zařízení umístěte takovým způsobem, abyste v každém okamžiku měli nerušený přístup k elektrické zásuvce. Pamatujte na to, aby hodnoty proudu, kterým je zařízení napájeno, byly shodné s údaji uvedenými na technickém štítku zařízení!
Před prvním použitím demontujte všechny díly a umyjte je, a také umyjte celé zařízení.

3.3. PŘÍPRAVA K PRÁCI

OBSLUHA

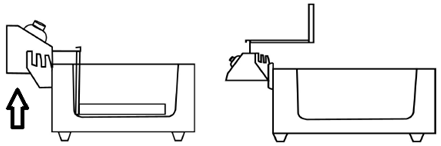
1. Naplňte misku olejem určeným pro použití v gastronomii tak, aby se hladina oleje ustálila mezi značkou maxima a minima.
2. Nastavte termostat do polohy „0" a vložte zástrčku do elektrické zásuvky.
3. Zařízení zapněte přepnutím přepínačem On/Off do polohy „On", rozsvítí se síťová kontrolka. Nastavte požadovanou teplotu otočením knoflíku termostatu, rozsvítí se kontrolka provozu termostatu. Zařízení funguje v nepřetržitém režimu. Modely RCTF 13EH a RCTF 13DH kromě výše popsaného nepřetržitého provozu mají možnost omezit čas provozu pomocí časovače. Za tímto účelem po zapnutí zařízení nastavte kromě teploty také čas otočením knoflíku časovače. Zařízení se vypne automaticky po uplynutí nastaveného času (pro opětovné zapnutí ohřevu fritézy přepněte přepínač do polohy „Off" a pak opět nastavte termostat do polohy „0" a zapněte zařízení přepnutím přepínače do polohy „On"). Jakmile bude dosažena požadovaná teplota, kontrolka práce termostatu zhasne. Termostat udržuje požadovanou teplotu automatickým zapínáním a vypínáním topného tělesa. Tímto způsobem udržuje požadovanou teplotu a šetří elektrickou energii. Můžete zahájit smažení.

4. Na smažení používáme dodávané košíky na hranolky, ke kterým je nutné předem připevnit držáky. Smažené jídlo je nutné vložit do košíku. Košík ponoříme do oleje. Po usmažení jídla košík pověsíme na věšák, který je upevněn vedle ovládacího panelu. Tímto způsobem bude moci zbylý olej stékat z košíku.

MONTÁŽ DRŽÁKU V KOŠÍKU



5. Víko olejové misky slouží k udržování tepla a k ochraně před znečištěním. Před použitím víka je nutné se ujistit, zda se na něm nenachází voda.
6. Po dokončení smažení vytlačíme topné prvky u ovládacího panelu směrem ven, takže panel se posune o 90° a topné prvky budou ve svislé poloze ve vzduchu nad miskou. Tímto způsobem zbytek oleje steče do misky.



7. Fritovací hrnce jsou vybaveny bezpečnostním vypínačem. Při zvednutí elektrického pultu s topnými tyčemi bude přerušen přívod proudu.
8. Olej pak po ochlazení na pokojovou teplotu vypouštíme pomocí vypouštěcího kohoutku (týká se modelů: RCEF 10EH, RCEF 13EH, RCEF 16DH, RCSF 16ETH, RCSF 16DTH, RCKF 16ESH, RCKF 16DSH) nebo vytáhněte vanu na olej a vyprázdněte ji (týká se modelů: RCTF 13EH, RCTF 13DH, RCEF 10EY-ECO, RCEF 10DY-ECO).
9. Vždy po dokončení smažení pamatujte na nastavení termostatu do polohy „0" (proti směru pohybu hodinových ručiček). Přepínač On/Off přepněte do polohy „Off" a zařízení odpojte od napájení.
10. Aby se zabránilo poškození termostatu, používejte pouze olej nebo tekutý tuk. Nedoporučuje se dávat do fritovacího hrnce tuk v tuhém stavu – tuk v této formě je nutné před vložením do ritovacího hrnce rozpustit.
    UPOZORNĚNÍ! Zařízení je vybaveno pojistkou proti přehřátí. Pokud se zařízení během provozu začne přehřívat, okamžitě se vypne. Pak počkejte, až zařízení vychladne a resetujte ochranu stisknutím tlačítka „RESET". Zařízení pak můžeme opět použít.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před každým čištěním, a také pokud zařízení není používáno, odpojte zástrčku ze zásuvky a nechte zařízení zcela vychladnout.
- Vypusťte olej a sejměte topné těleso.
- Použijte navlhčený hadřík určený k čištění zařízení nebo využijte přírodní ocet, který je vhodný k mytí gastronomických zařízení.
- Je zakázáno mýt elektrický ovládací pult vodou, protože by mohlo dojít k jeho poškození a ztrátě záruky.
- K čištění povrchu používejte výhradně prostředky neobsahující žíravé látky.
- Po každém čištění je nutno všechny prvky dobre osušit, než bude zařízení opět použito.
- Zařízení skladujte na suchém a chladném místě, chráněném proti vlhkosti a přímému slunečnímu svitu.

DÉTAILS TECHNIQUES

Description des paramètres	Valeur de paramètre			
Nom du produit	FRITEUSES ELECTRIQUES		FRITEUSE SUR ARMOIRE	
Modèle	RCEF 10EH	RCEF 13EH	RCKF 16ESH	RCKF 16DSH
Tension [V ~]/ Fréquence [Hz]	230/50		400/50	
Puissance nominale [kW]	3.2	3.2	6	2x6
Capacité totale [l]	10	13	16	2x16
Capacité d'huile [l]	6.5	8	10	2x10
Dimensions [cm]	28x46 x32.5	31x48 x35	34x53 x94	69x53 x94
Poids [kg]	7.5	8	19	33.5

Description des paramètres	Valeur de paramètre			
Nom du produit	FRITEUSES ELECTRIQUES			
Modèle	RCEF 16DH	RCTF 13EH	RCTF 13DH	RCSF 16ETH
Tension [V ~]/ Fréquence [Hz]	230/50			400/50
Puissance nominale [kW]	2x3.5	3.2	2x3.2	6
Capacité totale [l]	2x16	13	2x13	16
Capacité d'huile [l]	2x10	8	2x8	10
Dimensions [cm]	69x52 x36.5	28.5x44 x34	59x44 x34	34x52 x36.5
Poids [kg]	15	6.5	10.5	9

Description des paramètres	Valeur de paramètre		
Nom du produit	FRITEUSES ELECTRIQUES		
Modèle	RCSF 16DTH	RCEF 10EY-ECO	RCEF 10DY-ECO
Tension [V ~]/ Fréquence [Hz]	400/50	230/50	
Puissance nominale [kW]	2x6	2.8	2x2.8
Capacité totale [l]	2x16	10	2x10
Capacité d'huile [l]	2x10	6	2x6
Dimensions [cm]	69x52 x36.5	27.5x43 x27.5	56x43 27.5
Poids [kg]	15	4.2	8

⚠ **ATTENTION!** Les friteuses à courant fort doivent absolument être branchées au circuit électrique par un électricien!

1. DESCRIPTION GÉNÉRALE

Le manuel est conçu comme un guide pour une utilisation sûre et fiable. Le produit a été conçu et fabriqué strictement selon les spécifications techniques et en utilisant les dernières technologies et composants, tout en maintenant les normes de qualité les plus élevées.

AVANT LA MISE EN SERVICE, LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION DOIVENT ÊTRE LUES ET COMPRISES DE FAÇON PRÉCISE.

Pour garantir un fonctionnement durable et fiable de l'appareil, une attention particulière doit être portée à la manipulation et à l'entretien correct, conformément aux instructions données dans ce manuel. Les données techniques et spécifications présentes dans ce manuel sont actuellement en vigueur. Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications dans le cadre de l'amélioration de la qualité.

Explication des symboles

CE	L'appareil est conforme aux directives européennes en vigueur.
	Veuillez lire attentivement ces instructions d'emploi.
	Produit recyclable.
⚠	ATTENTION! ou AVERTISSEMENT! ou NOTE! Pour attirer votre attention sur certaines mesures à prendre en compte (signaux d'avertissement général).
	Attention! Surfaces chaudes – risque de brûlure!
	Adapté seulement pour un usage en intérieur.

⚠ **ATTENTION!** Certaines illustrations, présentes dans cette notice, peuvent différer de la véritable apparence de l'appareil.

La version originale de ce manuel a été rédigée en allemand. Les autres versions sont des traductions de l'allemand.

2. SÉCURITÉ D'EMPLOI

Appareils électriques:

⚠ **ATTENTION!** Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité et toutes les instructions. Le non-respect des avertissements et instructions peut entraîner des chocs électriques, des incendies et/ou des blessures graves ou la mort.

Le terme « appareil » ou « produit » dans les avertissements et la description se réfère FRITEUSES ELECTRIQUES. N'utilisez pas l'appareil dans des pièces où l'humidité est très élevée/à proximité immédiate de récipients d'eau. L'appareil ne doit en aucun cas être mouillé.

Danger de choc électrique! Ne pas poser les mains ou des objets dans l'appareil en fonctionnement!

2.1. SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

a) La fiche de l'appareil doit être adaptée à la prise de courant. Ne modifiez d'aucune façon la fiche. La fiche d'origine et la prise adaptée réduisent le risque d'un choc électrique.
b) N'utilisez pas le câble de façon inappropriée. Ne l'utilisez jamais pour porter l'appareil ou ne tirez pas dessus pour retirer la fiche. Placez le câble à l'abri de la chaleur, de l'huile de bords coupants ou de pièces mobiles. Placez le câble à l'abri de la chaleur, de l'huile de bords coupants ou de pièces mobiles. risque d'un choc électrique. Des câbles endommagés ou soudés augmentent le risque d'un choc électrique.
c) Lorsque vous utilisez l'appareil dans un environnement humide, utilisez un disjoncteur différentiel (RCD). Un RCD réduit le risque d'électrocution.

2.2. SÉCURITÉ SUR LE LIEU DE TRAVAIL

a) Gardez votre espace de travail propre et bien éclairé. Un désordre ou un mauvais éclairage peuvent conduire à des accidents. Soyez prévoyant, observez ce qui est fait et utilisez l'appareil avec un peu de bon sens.
b) N'utilisez pas l'appareil dans des zones à risque d'explosion, par exemple en présence de liquides inflammables, de gaz ou de poussière. Les appareils produisent des étincelles qui peuvent enflammer la poussière ou les vapeurs.
c) En cas de dommage ou de dysfonctionnement, l'appareil doit immédiatement être mis en arrêt et une personne autorisée doit être prévenue.
d) Si vous n'êtes pas sûr que l'appareil fonctionne correctement, adressez-vous au service du fabricant.
e) Les réparations doivent exclusivement être faites par le service du fabricant. Ne pas effectuer de réparations soi-même!
f) En cas d'incendie ou de feu, n'utiliser que des extincteurs à poudre ou à dioxyde de carbone (CO_2).

⚠ **INDICATION!** Les enfants et personnes non impliquées doivent être protégés lors du travail avec cet appareil.

2.3 SÉCURITÉ PERSONNELLE

a) Il n'est pas autorisé de faire fonctionner l'appareil en état de fatigue, de maladie, sous influence d'alcool, de drogues ou de médicaments, si ces états réduisent l'aptitude à se servir de l'appareil.
b) Afin d'éviter une mise en marche accidentelle, assurez-vous que l'interrupteur est en position d'arrêt avant de connecter l'appareil à une source d'alimentation.
c) Remarque: Les parties en métal du couvercle et du boîtier peuvent être très chaudes et causer des brûlures.

2.4 UTILISATION SÛRE DE L'APPAREIL

a) N'utilisez pas l'appareil si l'interrupteur de Marche/ Arrêt ne fonctionne pas correctement (ne s'allume ou ne s'éteint pas). Les appareils qui ne peuvent pas être contrôlés par interrupteur sont dangereux et doivent être réparés.
b) Les outils non utilisés sont à conserver hors de portée des enfants ainsi que des personnes ne connaissant ni l'appareil lui-même ni la notice correspondante. De tels appareils peuvent représenter un danger s'ils sont placés entre les mains de personnes inexpérimentées.
c) Gardez l'appareil dans un parfait état. Avant chaque travail, vérifiez qu'il ne présente pas de dommages généraux ou des dommages aux pièces mobiles (pièces ou composants cassés ou autres conditions qui peuvent nuire à un fonctionnement sûr de la machine). En cas de dommage, il faut faire réparer l'appareil avant de l'utiliser.
d) Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
e) La réparation et l'entretien d'appareils doivent être exclusivement effectués par un personnel spécialisé qualifié et avec des pièces de rechange originales. Une utilisation en toute sécurité est ainsi garantie.
f) Afin de garantir l'intégrité de fonctionnement prévue de l'appareil, les couvercles et vis montés en usine ne doivent pas être retirés.
g) Il est interdit de déplacer la friteuse remplie d'huile chaude! L'huile peut maintenir une température élevée même pendant 6-7 h.
h) Ne retournez pas la friteuse, cela pourrait l'endommager.
i) Il est interdit d'allumer l'appareil si le bac n'est pas rempli d'huile.

3. CONDITIONS D'UTILISATION

La friteuse électrique a été conçue pour frire des aliments.
Ne pas utiliser la friteuse électrique pour:

- chauffer ou cuire d'autre substance ou matière,
- chauffer/cuire des liquides sucrés, acides, salés ou contenant de l'alcool;
- réchauffer et chauffer des produits inflammables, dangereux pour la santé ou volatiles, ni d'autres matières ou substances présentant ces caractéristiques.

L'utilisateur est seul responsable de tout dommage causé par une mauvaise utilisation.

3.1 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

⚠ **ATTENTION!** Les vues de ce produit se trouve a la derniere page du manuel d'utilisation p. 47.

1. Thermostat
2. Puissance
3. Lampe de travail du thermostat
4. Interrupteur ON/OFF
5. Minuterie
6. Robinet de vidange
7. Panier avec poignée
8. Couvercle

3.2 PRÉPARATION AU FONCTIONNEMENT
INSTALLATION DE L'APPAREIL

La température ambiante, de la pièce ou se trouve l'appareil, ne doit pas dépasser 45°C et l'humidité de l'air ne doit pas excéder 85%. L'appareil doit être positionné de manière à ce qu'une bonne circulation d'air soit garantie. Sur tous les côtés, une distance minimale d'un peu moins de 10 cm doit être maintenu entre l'appareil et son environnement. Maintenez l'appareil à distance de toute surface chaude. Utilisez l'appareil uniquement sur une surface plane, stable, propre, sèche, réfractaire (résistante à la chaleur et au feu), et en dehors de la portée des enfants et des personnes handicapées mentales. Placez l'appareil de manière à ce que la prise soit accessible à tout moment. Veillez à ce que l'alimentation en courant respecte les valeurs indiquées sur la plaque signalétique. Veuillez désassembler et nettoyer tous les éléments de l'appareil avant de l'utiliser une première fois.

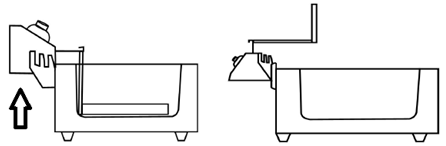
3.3. TRAVAIL AVEC L'APPAREIL
Utilisation

1. Remplissez d'huile les cuves pour frire des aliments et respectez les niveaux minimum et maximum indiqués.
2. Placez le thermostat sur „0" et branchez le cable d'alimentation.
3. Allumez l'appareil en réglant l'interrupteur «On/ Off » sur « On»: le voyant d'alimentation s'allume. Choisissez la température en tournant le bouton du thermostat: le voyant de fonctionnement du thermostat s'allume. L'appareil fonctionne en mode continu. Les modèles RCTF 13EH et RCTF 13DH, en plus du fonctionnement continu décrit ci-dessus, ont la possibilité de limiter le temps de travail avec une minuterie. Pour mettre en place ce mode de fonctionnement, après avoir allumé l'appareil, en plus de la température, réglez également l'heure en tournant le bouton de la minuterie. L'appareil s'éteint automatiquement une fois le délai du temps écoulé (pour redémarrer le réchauffement de la friteuse, mettez l'interrupteur « On/ Off » sur « Off », ensuite mettez le thermostat sur la position « 0 » et allumez l'appareil en position « On ». Dès que la température désirée est atteinte, le témoin lumineux s'éteint. Le thermostat maintient la température désirée en activant ou désactivant la résistance. De cette façon, il maintient la temperature souhaitée et économise de l'électricité. La friture peut alors commencer.
4. Pour ce faire, utilisez les paniers à friture fournis auxquels vous devez monter les poignées au préalable. Placez ensuite vos aliments à frire dans le panier et plongez-le dans l'huile. Lorsque votre friture est prête, pendez le panier à son support, situé sur la surface de commande, pour y égoutter l'huile.

MISE EN PLACE DU PANIER



5. Le couvercle sert à maintenir à chaud l'intérieur de la cuve et à le protéger des pollutions extérieures. Si vous souhaitez placer le couvercle, assurez-vous qu'il n'y ait pas d'eau dessus.
6. Une fois que vous avez terminé d'utiliser la friteuse, pressez la résistance en arrière contre la surface de commande de sorte que la surface de commande soit inclinée à 90° et que la résistance soit sortie de manière verticale, au-dessus du récipient, pour que l'huile puisse être égouttée.



7. Nos friteuses sont équipées d'un interrupteur de sécurité. En relevant l'unité de commande et la résistance, l'alimentation électrique s'éteint automatiquement pour éviter tout incident.
8. Une fois la température de l'huile redescendue à la température ambiante, vidangez l'huile avec le robinet de vidange (s'applique aux modèles: RCEF 10EH, RCEF 13EH, RCEF 16DH, RCSF 16ETH, RCSF 16DTH, RCKF 16ESH, RCKF 16DSH) ou retirez le bac à l'huile et le videz (s'applique aux modèles: RCTF 13EH, RCTF 13DH, RCEF 10EY-ECO, RCEF 10DY-ECO).
9. N'oubliez jamais de replacer le thermostat sur la position „0" (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre). Réglez l'interrupteur « On / Off » sur la position « Off » et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
10. Pour ne pas endommager le thermostat, utilisez de l'huile ou du lubrifiant. Il n'est pas recommandé d'utiliser des bâtonnets de graisse sans les avoir faits fondre au préalable. La friteuse ne doit pas être remplie de bâtonnets de graisse non-fondus.
    ATTENTION! L'appareil est équipé d'un senseur de surchauffe. Si l'appareil surchauffe pendant son fonctionnement, il s'éteint immédiatement. Attendez que l'appareil refroidisse et réinitialisez la protection en appuyant sur « RESET ». L'appareil peut ensuite être utilisé de nouveau.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Après chaque utilisation et avant chaque nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
- Vidangez l'huile et retirez la résistance.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide ou utilisez du vinaigre naturel approprié pour laver la vaisselle.
- Il est interdit de laver le panneau électrique avec de l'eau car cela pourrait endommager l'appareil et annuler la garantie.
- N'utilisez lors du nettoyage que des détergents doux sans substances corrosives.
- Après chaque nettoyage, laissez séchez soigneusement tous les éléments avant d'utiliser à nouveau l'appareil.
- Conservez l'appareil dans un endroit frais, sec, à l'abri de l'humidité et des rayons directs du soleil.

DATI TECNICI

Parametro – Descrizione	Parametro – Valore			
Nome del prodotto	FRIGGITRICI ELETTRICHE		FRIGGITRICE CON RUBINETTO - A MOBILE	
Modello	RCEF 10EH	RCEF 13EH	RCKF 16ESH	RCKF 16DSH
Tensione nominale [V~]/ Frequenza [Hz]	230/50		400/50	
Potenza nominale [kW]	3.2	3.2	6	2x6
Capacità [l]	10	13	16	2x16
Quantità di olio [l]	6.5	8	10	2x10
Dimensioni [cm]	28x46 x32.5	31x48 x35	34x53 x94	69x53 x94
Peso [kg]	7.5	8	19	33.5
Parametro – Descrizione	Parametro – Valore			
Nome del prodotto	FRIGGITRICI ELETTRICHE			
Modello	RCEF 16DH	RCTF 13EH	RCTF 13DH	RCSF 16ETH
Tensione nominale [V~]/ Frequenza [Hz]	230/50			400/50
Potenza nominale [kW]	2x3.5	3.2	2x3.2	6
Capacità [l]	2x16	13	2x13	16
Quantità di olio [l]	2x10	8	2x8	10
Dimensioni [cm]	69x52 x36.5	28.5x44 x34	59x44 x34	34x52 x36.5
Peso [kg]	15	6.5	10.5	9
Parametro – Descrizione	Parametro – Valore			
Nome del prodotto	FRIGGITRICI ELETTRICHE			
Modello	RCSF 16DTH	RCEF 10EY-ECO		RCEF 10DY-ECO
Tensione nominale [V~]/ Frequenza [Hz]	400/50	230/50		
Potenza nominale [kW]	2x6	2.8		2x2.8
Capacità [l]	2x16	10		2x10
Quantità di olio [l]	2x10	6		2x6
Dimensioni [cm]	69x52 x36.5	27.5x43 x27.5		56x43 27.5
Peso [kg]	15	4.2		8

⚠ **ATTENZIONE!** Friggitrici con corrente trifase devono assolutamente essere collegate al cicuito elettrico da un elettricista!

1. DESCRIZIONE GENERALE

Queste istruzioni sono intese come ausilio per un uso sicuro e affidabile. Il prodotto è stato rigorosamente progettato e realizzato secondo le disposizioni tecniche e l'utilizzo delle tecnologie e componenti più moderne, seguendo gli standard di qualità più elevati.

PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE È NECESSARIO LEGGERE E COMPRENDERE LE ISTRUZIONI D'USO.

Per un funzionamento duraturo e affidabile del dispositivo bisogna assicurarsi di maneggiarlo e curarne la manutenzione secondo le disposizioni presentate in questo manuale. I dati e le specifiche tecniche indicati in questo manuale sono attuali. Il fornitore si riserva il diritto di apportare delle migliorie nel contesto del miglioramento dei propri prodotti.

Spiegazione dei simboli

CE	Il prodotto soddisfa le attuali norme di sicurezza.
	Leggere attentamente le istruzioni.
	Prodotto riciclabile.
⚠	ATTENZIONE o AVVERTENZA! o NOTA! Sono utilizzati per richiamare l'attenzione su determinate circostanze (indicazione generale di avvertenza).
	Attenzione! Superfici calde – Rischio di ustioni.
	Adatto solo per uso interno.

⚠ **ATTENZIONE!** Le immagini in questo manuale sono puramente dimostrative per cui i singoli dettagli possono differire dall'aspetto reale dell'apparecchio.

Il manuale originale è stato scritto in tedesco. Le versioni in altre lingue sono traduzioni dalla lingua tedesca.

2. SICUREZZA NELL'IMPIEGO

Dispositivi elettronici:

⚠ **ATTENZIONE!** Leggere le istruzioni d'uso e di sicurezza. Non prestare attenzione alle avvertenze e alle istruzioni può condurre a shock elettrici, incendi, gravi lesioni o addirittura al decesso.

Il termine „apparecchio" o „prodotto" nelle avvertenze e descrizioni contenute nel manuale si riferisce al FRIGGITRICI ELETTRICHE. Non utilizzare l'apparecchio in ambienti con umidità molto elevata / nelle immediate vicinanze di contenitori d'acqua. Non bagnare l'unità. Rischio di scossa elettrica! Non mettere mani o oggetti nel dispositivo in movimento!

2.1. SICUREZZA ELETTRICA

a) La spina del dispositivo deve essere compatibile con la presa. Non cambiare la spina per alcun motivo. Le spine e le prese originali riducono il rischio di scosse elettriche.
b) Non utilizzare il cavo in modo improprio. Non utilizzarlo mai per trasportare l'apparecchio o rimuovere la spina. Tenere lontano il cavo da fonti di calore, oli, bordi appuntiti e da parti in movimento. I cavi danneggiati o saldati aumentano il rischio di scosse elettriche.
c) Se non è possibile evitare che il dispositivo venga utilizzato in un ambiente umido, utilizzare un interruttore differenziale. Un interruttore differenziale riduce il rischio di scosse elettriche.

2.2. SICUREZZA SUL LAVORO

a) Mantenere il posto di lavoro pulito e ben illuminato. Il disordine o una scarsa illuminazione possono portare a incidenti. Prestare sempre attenzione, osservare che cosa viene fatto e utilizzare il buon senso quando si adopera il dispositivo.
b) Non usare il dispositivo all'interno di luoghi altamente combustibili, per esempio in presenza di liquidi, gas o polvere infiammabile. Il dispositivo può produrre scintille in presenza di polvere o vapore infiammabili.
c) In caso di un danno o un difetto, il dispositivo deve subito essere spento e bisogna avvisare una persona autorizzata.
d) Se non si è sicuri del corretto funzionamento del dispositivo, rivolgersi al servizio assistenza del fornitore.
e) Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente dal servizio assistenza del produttore. Non eseguire le riparazioni da soli!
f) In caso di incendio, utilizzare solo estintori a polvere o ad anidride carbonica (CO_2).

⚠ **AVVERTENZA!** Quando si lavora con questo dispositivo, i bambini e le persone non coinvolte devono essere protetti.

2.3. SICUREZZA PERSONALE

a) Non è consentito l'uso del dispositivo in uno stato di affaticamento, malattia, sotto l'influenza di alcol, droghe o farmaci, se questi limitano la capacità di utilizzare il dispositivo.
b) Per evitare avviamenti accidentali, prima di collegare il dispositivo a una fonte di alimentazione assicurarsi che questo sia spento.
c) Avvertenza: le parti metalliche del coperchio e dell'alloggiamento possono essere molto calde e causare bruciature.

2.4. USO SICURO DEL DISPOSITIVO

a) Non utilizzare il dispositivo se l'interruttore ON/OFF non funziona correttamente (non accendere o spegnere l'unità). I dispositivi con interruttore difettoso sono pericolosi quindi devono essere riparati.
b) Gli strumenti inutilizzati devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini e delle persone che non hanno familiarità con il dispositivo e le sue istruzioni. Nelle mani di persone inesperte, questo apparecchio può rappresentare un pericolo.
c) Mantenere l'apparecchio in perfette condizioni. Prima di ogni utilizzo, verificare che non vi siano danni generali o danni alle parti mobili (frattura di parti e componenti o altre condizioni che potrebbero compromettere il funzionamento sicuro della macchina). In caso di danni, l'unità deve essere riparata prima dell'uso.
d) Tenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini.
e) La riparazione e la manutenzione dell'attrezzatura devono essere eseguite esclusivamente da personale specializzato qualificato e con pezzi di ricambio originali. Ciò garantisce la sicurezza durante l'uso.
f) Per garantire l'integrità di funzionamento del dispositivo, i coperchi o le viti installati in fabbrica non devono essere rimossi.
g) È vietato spostare la friggitrice con olio bollente! L'olio può mantenere una temperatura elevata anche per 6-7 ore.
h) Non capovolgere la friggitrice a „testa in giù", potrebbe danneggiarsi.
i) È vietato accendere il dispositivo se la ciotola non è piena di olio.

3. CONDIZIONI D'USO

La friggitrice elettrica è progettata solamente per friggere alimenti. Si prega di non utilizzarla per:

- riscaldare altre sostanze,
- riscaldare liquidi contenenti zucchero, dolcificanti, acidi, soluzioni alcaline o alcolici;
- riscaldare sostanze o liquidi infiammabili, nocivi alla salute, che evaporano facilmente o simili.

L'operatore è responsabile di tutti i danni derivanti da un uso improprio

3.1 DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

⚠ **ATTENZIONE!** La disegni di questo prodotto si trova nell´ultima pagina del manuale d´uso, p. 47.

1. Termostato
2. Indicatore corrente elettrica
3. Luce di funzionamento del termostato
4. Interruttore ON/OFF
5. Timer
6. Rubinetto di scarico
7. Impugnatura e cestello
8. Copertura

3.2 PREPARAZIONE AL FUNZIONAMENTO

POSIZIONAMENTO DELL'UNITÀ

La temperatura dell'ambiente non deve essere superior ai 45°C e l'umidità dell'aria non deve superare l'85%. Posizionare il dispositivo in modo che sia garantita un'ottimale circolazione dell'aria. Garantire una distanza di almeno 10 cm tra il dispositivo e altri apparecchi o strutture circostanti. Tenere il dispositivo lontano da fonti di calore. Azionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile, pulita, ignifuga e asciutta, nonché fuori dalla portata di bambini o portatori di disabilità. Posizionare il dispositivo in modo che la spina sia facilmente accessibile e non risulti ostruita. Assicurarsi che l'alimentazione corrisponda a quella indicata sul quadro tecnico del prodotto. Prima del primo utilizzo si consiglia di smontare tutte le component e pulirne le superfici.

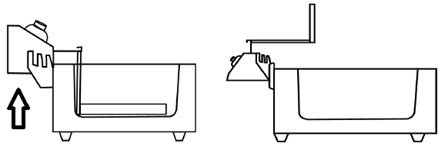
3.3 LAVORARE CON IL DISPOSITIVO
Funzionamento

1. Riempire il contenitore dell'olio con olio per alimenti, la quantità deve stare tra il massimo e il minimo indicati.
2. Impostare il termostato su „0" e inserire la spina nella presa.
3. Accendere il dispositivo impostando l'interruttore On/Off su „On", l'indicatore di alimentazione si accenderà. Impostare la temperatura preferita ruotando la manopola del termostato, la spia del termostato si accenderà. Il dispositivo funziona in modalità continua. I modelli RCTF 13EH e RCTF 13DH, oltre all'operazione continua descritta sopra, hanno la possibilità di limitare il tempo di funzionamento con un timer. A tale scopo, dopo aver acceso il dispositivo, oltre alla temperatura, impostare anche l'ora ruotando la manopola del timer. Il dispositivo si spegnerà automaticamente allo scadere del tempo impostato (per riavviare il riscaldamento della friggitrice impostare l'interruttore On/Off sulla posizione „Off", quindi impostare il termostato sulla posizione „0" e accendere il dispositivo impostando l'interruttore su „On").
4. Per friggere, utilizzare il cestello incluso nella spedizione a cui va prima montata l'impugnatura. Posizionare gli alimenti desiderati nel cestello, poi immergere quest'ultimo nell'olio. Dopo aver fritto gli alimenti, appendere il cestello sul gancio attaccato alla superficie con il Quadro elettrico dei comandi per far sgocciolare l'olio in eccesso.

INSERIMENTO DEL CESTELLO



5. La copertura della friggitrice è pensata per mantenere il contenuto caldo e per proteggerlo dallo sporco. Se desiderate chiudere la friggitrice, assicuratevi che sulla copertura non ci sia acqua.
6. Quando la frittura è terminata, spingere il riscaldatore sulla superficie con il quadro elettrico dei comandi verso dietro in modo che la superficie elettrica venga spostata di 90° e il riscaldatore venga posizionato in verticale sopra il contenitore. In questo modo è possibile fa scolare l'olio.



7. Le nostre friggitrici sono dotate di un interruttore di sicurezza. All'inclinarsi dell'unità di comando e della barra di riscaldamento, l'alimentazione elettrica viene interrotta automaticamente affinché non si verifichi alcun incidente.
7. Dopo il raggiungimento della temperatura ambiente, far defluire l'olio mediante il tubo di scarico (riguarda i modelli: RCEF 10EH, RCEF 13EH, RCEF 16DH, RCSF 16ETH, RCSF 16DTH, RCKF 16ESH, RCKF 16DSH) oppure estrarre la ciotola dell'olio e pulirla (riguarda i modelli: RCTF 13EH, RCTF 13DH, RCEF 10EY-ECO, RCEF 10DY-ECO).
8. Impostare sempre il termostato della friggitrice sulla posizione „0" (in senso antiorario). Impostare l'interruttore On/Off sulla posizione „Off" e scollegare il dispositivo dall'alimentazione.
9. Per non causare danni al termostato, bisogna utilizzare sempre olio o grassi liquidi. Non è consigliabile utilizzare grasso in panetto, farlo sciogliere prima di utilizzarlo – la friggitrice può essere riempita solo con grasso sciolto.
   ATTENZIONE! Il dispositivo ha un sensore di surriscaldamento. Se l'apparecchio si surriscalda durante il funzionamento. Attendere finché il dispositivo si raffredda e resettare la protezione premendo „RESET". L'apparecchio può ora essere riutilizzato.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Rimuovere la spina dalla corrente prima di effettuare la pulizia e dopo ogni uso e far raffreddare completamente l'apparecchio.
- Far defluire l'olio e rimuovere il riscaldatore.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido o utilizzare aceto naturale adatto alla pulizia delle stoviglie.
- Non lavare il quadro di comando elettrico con acqua, poiché questa può dannegiare il dispositivo e invalidare la garanzia.
- Per pulire la superficie utilizzare solo detergent senza ingredienti corrosivi.
- Dopo la pulizia, prima di riutilizzare l'apparecchio, asciugare tutte le parti.
- Tenere l'apparecchio in un luogo asciutto, fresco, protetto dall'umidità e dalla luce diretta del sole.

DATOS TÉCNICOS

Parámetro – Descripción	Parámetro – Valor			
Nombre del producto	FREIDORAS ELÉCTRICAS		FREIDORA ELÉCTRICA-CON MUEBLE	
Modelo	RCEF 10EH	RCEF 13EH	RCKF 16ESH	RCKF 16DSH
Voltaje [V ~]/ Frecuencia [Hz]	230/50		400/50	
Potencia nominal [kW]	3.2	3.2	6	2x6
Capacidad [l]	10	13	16	2x16
Cantidad de aceite [l]	6.5	8	10	2x10
Dimensiones [mm]	28x46 x32.5	31x48 x35	34x53 x94	69x53 x94
Peso [kg]	7.5	8	19	33.5
Parámetro – Descripción	Parámetro – Valor			
Nombre del producto	FREIDORAS ELÉCTRICAS			
Modelo	RCEF 16DH	RCTF 13EH	RCTF 13DH	RCSF 16ETH
Voltaje [V ~]/ Frecuencia [Hz]	230/50			400/50
Potencia nominal [kW]	2x3.5	3.2	2x3.2	6
Capacidad [l]	2x16	13	2x13	16
Cantidad de aceite [l]	2x10	8	2x8	10
Dimensiones [mm]	69x52 x36.5	28.5x44 x34	59x44 x34	34x52 x36.5
Peso [kg]	15	6.5	10.5	9
Parámetro – Descripción	Parámetro – Valor			
Nombre del producto	FREIDORAS ELÉCTRICAS			
Modelo	RCSF 16DTH	RCEF 10EY-ECO	RCEF 10DY-ECO	
Voltaje [V ~]/ Frecuencia [Hz]	400/50	230/50		
Potencia nominal [kW]	2x6	2.8	2x2.8	
Capacidad [l]	2x16	10	2x10	
Cantidad de aceite [l]	2x10	6	2x6	
Dimensiones [mm]	69x52 x36.5	27.5x43 x27.5	56x43 27.5	
Peso [kg]	15	4.2	8	

ATENCION! Freidoras con corriente de alto voltaje deben estar conectadas al circuito electrico solamente por un electricista!

1. Descripción general
Este manual ha sido elaborado para favorecer un empleo seguro y fiable. El producto ha sido estrictamente diseñado y fabricado conforme a las especificaciones técnicas y para ello se han utilizado las últimas tecnologías y componentes, manteniendo los más altos estándares de calidad.

ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO, LEA LAS INSTRUCCIONES MINUCIOSAMENTE Y ASEGÚRESE DE COMPRENDERLAS.

Para garantizar un funcionamiento duradero y fiable del aparato, el manejo y mantenimiento deben llevarse a cabo de acuerdo con las instrucciones de este manual. Los datos técnicos y las especificaciones de este manual están actualizados. El fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones para mejorar la calidad.

Explicación de los símbolos

CE	El producto cumple con las normas de seguridad vigentes.
	Respetar las instrucciones de uso.
	Producto reciclable.
	¡ATENCIÓN!, ¡ADVERTENCIA! o ¡NOTA! para llamar la atención sobre ciertas circunstancias (señal general de advertencia).
	¡Atención! ¡Superficie caliente – riesgo de quemaduras!
	Apto solo para el uso en interiores.

¡ADVERTENCIA! En este manual se incluyen fotos ilustrativas, que podrían no coincidir exactamente con la apariencia real del dispositivo.
El texto en alemán corresponde a la versión original. Los textos en otras lenguas son traducciones del original en alemán.

2. SEGURIDAD
Dispositivos eléctricos:

¡ATENCIÓN! Lea todas las instrucciones e indicaciones de seguridad. La inobservancia de las advertencias e instrucciones al respecto puede provocar descargas eléctricas, incendios, lesiones graves e incluso la muerte.

Conceptos como „aparato" o „producto" en las advertencias y descripciones de este manual se refieren al FREIDORAS ELÉCTRICAS. No utilizar el aparato en locales con humedad muy elevada / en las inmediaciones de depósitos de agua. No permita que el aparato se moje. ¡Peligro de electrocución! ¡No coloque las manos ni otros objetos sobre el aparato en funcionamiento!

2.1. SEGURIDAD ELÉCTRICA

a) La clavija del aparato debe ser compatible con el enchufe. No cambie la clavija bajo ningún concepto. Las clavijas originales y los enchufes apropiados disminuyen el riesgo de descarga eléctrica.
b) No utilice el cable de manera inadecuada. Nunca tire de él para desplazar el aparato o para desconectarlo del enchufe. Por favor, mantenga el cable alejado de bordes afilados, aceite, calor o aparatos en movimiento. Los cables dañados o soldados aumentan el riesgo de descargas eléctricas.
c) En caso de no poder evitar que el aparato se utilice en un entorno húmedo, utilice un interruptor de corriente residual (RCD). Con este RCD reduce el peligro de descargas eléctricas.

2.2. SEGURIDAD EN EL PUESTO DE TRABAJO

a) Mantenga el lugar de trabajo limpio y bien iluminado. El desorden o la mala iluminación pueden provocar accidentes. Tenga cuidado, preste atención al trabajo que está realizando y use el sentido común cuando utilice el dispositivo.
b) No utilice el aparato en atmósferas potencialmente explosivas, p. ej. en la cercanía de líquidos, gases o polvo inflamables.
Bajo determinadas circunstancias, los aparatos generan chispas que pueden inflamar polvo o vapores circundantes.
c) En caso de avería o mal funcionamiento, apague el aparato y contacte con el servicio técnico autorizado.
d) Si no está seguro de que la unidad funcione correctamente, póngase en contacto con el servicio técnico del fabricante.
e) Las reparaciones solo pueden ser realizadas por el servicio técnico del fabricante. ¡No realice reparaciones por su cuenta!
f) En caso de incendio, utilizar únicamente extintores de polvo o dióxido de carbono (CO_2) para apagar el aparato.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Los niños y las personas no autorizadas deben estar asegurados cuando trabajen con esta unidad.

2.3 SEGURIDAD PERSONAL

a) No está permitido utilizar el aparato en estado de fatiga, enfermedad, bajo la influencia del alcohol, drogas o medicamentos, ya que estos limitan la capacidad de manejo del aparato.
b) Para evitar una puesta en marcha accidental, asegúrese de que el interruptor esté apagado antes de conectarlo a una fuente de alimentación.
c) Nota: Las partes metálicas de la tapa y de la carcasa pueden estar calientes y provocar quemaduras.

2.4 MANEJO SEGURO DEL APARATO

a) No utilice la unidad si el interruptor ON/OFF no funciona correctamente (no enciende o apaga). Los aparatos que no pueden ser controlados por interruptores son peligrosos, pueden y deben ser reparados.
b) Mantenga las herramientas fuera del alcance de los niños y de las personas que no estén familiarizadas con el equipo en sí o no hayan recibido instrucciones pertinentes para su uso. En manos de personas inexpertas este equipo puede representar un peligro.
c) Mantenga el aparato en perfecto estado de funcionamiento. Antes de cada trabajo, compruébelo en busca de daños generales o en piezas móviles (fractura de piezas y componentes u otras condiciones que puedan perjudicar el funcionamiento seguro de la máquina). En caso de daños, el aparato debe ser reparado antes de volver a ponerse en funcionamiento.
d) Mantenga la unidad fuera del alcance de los niños.
e) La reparación y el mantenimiento de los equipos solo pueden ser realizados por personal cualificado y siempre empleando piezas de repuesto originales. Esto garantiza la seguridad durante el uso.
f) A fin de asegurar la integridad operativa del dispositivo, no se deben retirar las cubiertas o los tornillos instalados de fábrica
g) ¡Está prohibido trasladar la freidora con el aceite caliente! El aceite puede mantener altas temperaturas incluso durante 6-7 h.
h) No ponga la freidora al revés, podría dañarla.
i) Está prohibido conectar el dispositivo cuando el recipiente no está lleno de aceite.

3. INSTRUCCIONES DE USO

Esta freidora eléctrica esta exclusivamente concebida para freír alimentos.
No utilizar esta freidora para:

- calentar otros materiales;
- calentar, azúcar, edulcorantes, soluciones ácidas, alcalinas o alcohólicas
- ni tampoco líquidos o materiales inflamables o nocivos para la salud.

El usuario es responsable de los daños derivados de un uso inadecuado del producto.

3.1 DESCRIPCIÓN DEL APARATO

⚠ **¡ATENCIÓN!:** Los dibujos de este producto se encuentra en la última página de las instrucciones, p. 47.

1. Termostato
2. Indicador de corriente
3. Indicador de funcionamiento del termostato
4. Interruptor On / Off
5. Temporizador
6. Grifo de vaciado con válvula
7. Cesta con asa
8. Tapa

3.2 PREPARACIÓN PARA LA PUESTA EN MARCHA
COLOCACIÓN DEL EQUIPO

La temperatura ambiente no debe sobrepasar los 45°C y la humedad relativa no debe exceder del 85 %. El equipo debe situarse de forma que la correcta ventilación del mismo esté garantizada. Para ello hay que respetar una distancia lateral mínima de al menos 10 cm. Mantenga el aparato alejado de superficies calientes. Póngalo en funcionamiento sobre una superficie plana, estable, limpia, resistente al fuego y seca, y siempre fuera del alcance de niños, así como de personas con capacidades mentales reducidas. Ubique el aparato de modo que el enchufe esté siempre accesible y donde nada pueda cubrirlo. Asegúrese de que las características del suministro eléctrico se corresponden con las indicaciones que aparecen en la placa características del artículo. Antes del primer uso, desmonte el aparato y limpie todas sus piezas.

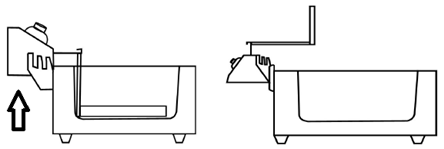
3.3 MANEJO DEL APARATO
Funcionamiento

1. Rellene la cuba correspondiente con aceite para uso alimenticio, de forma que el nivel quede entre el máximo y el mínimo marcado en la cuba.
2. Ajuste el termostato a „0“ y conecte el enchufe a la corriente.
3. Encienda el dispositivo colocando el interruptor de On/ Off (Encendido / Apagado) en „On“, entonces la luz indicadora de encendido se encenderá. Ajuste la temperatura elegida girando la perilla del termostato, con lo que la luz de funcionamiento del termostato se encenderá. El dispositivo funciona en modo continuo. Los modelos RCTF 13EH y RCTF 13DH, además de la operación continua descrita anteriormente, tienen una opción que permite limitar el tiempo de funcionamiento con un temporizador. Para ello, después de encender el dispositivo, además de la temperatura, también deberá configurar el tiempo girando la perilla del temporizador. El dispositivo se apagará automáticamente después de que haya transcurrido el tiempo establecido (para reiniciar la función de calentamiento de la freidora, coloque el interruptor de On/Off en la posición „Off“, coloque el termostato en la posición „0“ y encienda el dispositivo colocando el interruptor en „On“). Una vez alcanzada la temperatura deseada, la luz se apaga. El termostato mantendrá la temperature seleccionada, ya que la resistencia se encenderá y apagará automáticamente a tal fin. De esta forma se mantiene la temperatura ahorrando a su vez energía. Ahora puede empezar a freír.
4. Para ello utilice la cesta incluida en el envío, a la que previamente ha de fijar el mango. Coloque los alimentos a cocinar en la cesta y sumérjala en el aceite. Una vez haya frito el contenido, coloque la cesta en el soporte, que se encuentra adherido al mando de funciones, para dejar escurrir el aceite sobrante.

INSERTO DE LA CESTA



5. La tapa está diseñada para que el contenido se mantenga caliente a la vez que queda protegido de suciedad y agentes externos. Cuando coloque la tapa, asegúrese que sobre la misma no hay agua.
6. Una vez terminado el proceso, extraiga la Resistencia empujando hacia atrás el cuadro de mandos, para que este se desplace 90 °C y la resistencia quede suspendida en el aire sobre la cuba, escurriendo así el aceite sobrante.



7. Nuestras freidoras disponen de un sistema de seguridad. Al inclinar el cuadro de mandos junto a la resistencia, el suministro eléctrico se interrumpe automáticamente para evitar accidentes.
8. Una vez el aceite se haya enfriado, vaciar la cuba (se aplica a los modelos: RCEF 10EH, RCEF 13EH, RCEF 16DH, RCSF 16ETH, RCSF 16DTH, RCKF 16ESH, RCKF 16DSH) o retire el recipiente de aceite y vacíelo (se aplica a los modelos: RCTF 13EH, RCTF 13DH, RCEF 10EY-ECO, RCEF 10DY-ECO).
9. Recuerde siempre poner el termostato en posición „0“ (en dirección contraria a las agujas del reloj). Coloque el interruptor de On/ Off en la posición „Off“ y desconecte el dispositivo de la fuente de alimentación.
10. Para evitar daños en el termostato, utilice aceite o grasa fluida. No se recomienda utilizar grasa de barra sin derretir previamente – la freidora se debe llenar únicamente con grasa derretida.
¡ATENCIÓN! El aparato está equipado con un sensor de exceso de temperatura. Si el aparato se sobrecalentara durante el funcionamiento, apáguelo inmediatamente. Entonces hay que esperar hasta que el dispositivo se enfríe, para luego restablecer el bloqueo del dispositivo presionando „RESET“. El equipo podrá utilizarse de nuevo.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Después de cada uso y antes de su limpieza, desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente.
- Vacíe el aceite y retire la resistencia.
- Limpie el equipo con un paño húmedo o utilice vinagre apto para limpiar vajilla.
- Está prohibido limpiar el cuadro de mandos con agua, ya que dañaría el aparato y la garantía quedaría anulada.
- Para limpiar la superficie, utilice solo productos que no contengan sustancias corrosivas.
- Después de cada limpieza, deje secar bien todas las piezas antes de volver a utilizar el aparato.
- Guarde el aparato en un lugar seco, fresco y protegido de la humedad y la radiación solar directa.

MŰSZAKI ADATOK

Paraméter leírása	Paraméter értéke			
Termék neve	ELEKTROMOS OLAJSÜTŐ		OLAJSÜTŐ - SZEKRÉNY	
Modell	RCEF 10EH	RCEF 13EH	RCKF 16ESH	RCKF 16DSH
Feszültség [V~] / Frekvencia [Hz]	230/50		400/50	
Teljesítmény [kW]	3.2	3.2	6	2x6
Űrtartalom [l]	10	13	16	2x16
Olajmennyiség [l]	6.5	8	10	2x10
Méret [cm]	28x46 x32.5	31x48 x35	34x53 x94	69x53 x94
Súly [kg]	7.5	8	19	33.5

Paraméter leírása	Paraméter értéke			
Termék neve	ELEKTROMOS OLAJSÜTŐ			
Modell	RCEF 16DH	RCTF 13EH	RCTF 13DH	RCSF 16ETH
Feszültség [V~] / Frekvencia [Hz]	230/50			400/50
Teljesítmény [kW]	2x3.5	3.2	2x3.2	6
Űrtartalom [l]	2x16	13	2x13	16
Olajmennyiség [l]	2x10	8	2x8	10
Méret [cm]	69x52 x36.5	28.5x44 x34	59x44 x34	34x52 x36.5
Súly [kg]	15	6.5	10.5	9

Paraméter leírása	Paraméter értéke		
Termék neve	ELEKTROMOS OLAJSÜTŐ		
Modell	RCSF 16DTH	RCEF 10EY-ECO	RCEF 10DY-ECO
Feszültség [V~] / Frekvencia [Hz]	400/50	230/50	
Teljesítmény [kW]	2x6	2.8	2x2.8
Űrtartalom [l]	2x16	10	2x10
Olajmennyiség [l]	2x10	6	2x6
Méret [cm]	69x52 x36.5	27.5x43 x27.5	56x43 27.5
Súly [kg]	15	4.2	8

⚠ **VIGYÁZAT!** A háromfázisú olajsütőket csak arra jogosult személyek csatlakoztathatják.

1. ÁLTALÁNOS LEÍRÁS

A használati utasítás célja a biztonságos és megbízható használat elősegítése. A termék szigorúan a műszaki előírásoknak megfelelően, a legújabb műszaki megoldások és alkatrészek felhasználásával, a legmagasabb minőségi előírások betartásával lett tervezve és legyártva.

ELINDÍTÁS ELŐTT FIGYELMESEN OLVASSA EL ÉS ÉRTELMEZZE EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT.

A készülék hosszú és megbízható működésének érdekében ügyelni kell a készülék megfelelő használatára és karbantartására az ebben a használati utasításban leírtaknak megfelelően. A használati utasításban szereplő műszaki adatok és specifikációk aktuálisak. A gyártó fenntartja magának a jogot a termék minőségének javítására, módosítására.

Szimbólummagyarázat

CE	A termék megfelel a vonatkozó biztonsági szabványok követelményeinek.
	Használat előtt olvassa el a használati utasítást.
	Újrahasznosítható termék.
⚠	VIGYÁZAT! vagy FIGYELEM! vagy NE FELEDD! az adott helyzetet írja le (általános figyelmeztető jel).
	Vigyázat! A forró felület égési sérülést okozhat.
	Csak beltéri használatra.

⚠ **FIGYELEM!** A használati utasítás illusztrációi szemléltető jellegűek és bizonyos részletekben eltérhetnek a tényleges terméktől.

A használati utasítás eredeti változata a német verzió. A többi nyelvi verzió német használati utasítás fordítása.

2. A FELHASZNÁLÓ BIZTONSÁGA

Elektromos készülékek:

⚠ **VIGYÁZAT!** Olvassa el az összes biztonsági figyelmeztetést és a teljes használati utasítást. A figyelmeztetések és utasítások figyelmen kívül hagyása áramütést, tüzet, súlyos sérülést vagy halálos balesetet okozhat.

A kézikönyv figyelmeztetéseiben és leírásában szereplő „készülék" vagy „termék" kifejezés az elektromos olajsütőre vonatkozik. Ne használja a készüléket nagyon magas páratartalmú helyiségekben, víztartályok közvetlen közelében. Tilos a készülék eláztatása. Áramütés veszélye áll fenn! Ne tegye a kezét vagy egyéb tárgyakat a működő gép belsejébe.

2.1. ELEKTROMOSSÁGRA VONATKOZÓ BIZTONSÁGI SZABÁLYOK

a) A készülék villásdugójának illenie kell a konnektorba. A villásdugót semmilyen módon sem szabad módosítani. Az eredeti villásdugók és a megfelelő aljzatok csökkentik az áramütés kockázatát.
b) Ne használja a kábelt rendeltetésétől eltérően. Soha ne használja a készülék felemelésére vagy a konnektorból való kihúzásra.
c) Ha elkerülhetetlen a készülék nedves környezetben történő használata, akkor maradékáram kapcsolót (RCD-t) kell használni. Az RCD használata csökkenti az áramütés veszélyét.

2.2. MUNKATERÜLETRE VONATKOZÓ BIZTONSÁGI SZABÁLYOK

a) Ügyeljen a munkaterületen a rendre és a jó megvilágításra. A rendetlenség vagy a rossz megvilágítás balesetekhez vezethet. Legyen előrelátó, ügyeljen a cselekedeteire és használja a józan eszét a berendezés használata során.
b) Ne használja a készüléket robbanásveszélyes környezetben, például gyúlékony folyadékok, gázok vagy por jelenlétében. A készülék szikrázhat, és ezek meggyújthatják a port vagy a gyúlékony gőzöket.
c) Sérülés megállapításakor vagy rendellenesség esetén azonnal ki kell kapcsolni a készüléket, és jelenteni azt egy illetékes személynek.
d) Ha bizonytalan abban, hogy a készülék megfelelően működik-e, lépjen kapcsolatba a gyártó szervizével.
e) A készüléket csak a gyártó szervize javíthatja. Tilos önálló javításokat végezni a terméken!
f) Tűz esetén csak száraz por vagy szén-dioxid (CO_2). tűzoltót szabad használni a készülék oltására mindaddig, amíg az feszültség alatt van.

⚠ **NE FELEDJE!** ügyeljen a gyerekekre és más személyekre a gép üzemeltetése során.

2.3. SZEMÉLYEKRE VONATKOZÓ BIZTONSÁGI SZABÁLYOK

a) Tilos a készüléket fáradtan, betegen vagy alkohol, kábítószer vagy olyan gyógyszer hatása alatt használni, amely jelentősen korlátozza a koncentrációs képességet.
b) A véletlen indítás elkerülése érdekében győződjön meg arról, hogy a kapcsoló kikapcsolt állásban van, mielőtt áramforráshoz csatlakoztatná.
c) Figyelem: A fedél és a ház fémrészei forróak lehetnek, és megégethetik az ember bőrét.

2.4. A KÉSZÜLÉK BIZTONSÁGOS HASZNÁLATA

a) Ne használja a készüléket, ha az ON/OFF kapcsoló nem működik megfelelően (nem kapcsol be és ki). A kapcsolóval nem vezérelhető készülékek veszélyesek, nem alkalmasak a használatra és meg kell őket javítani.
b) Az épp használaton kívüli készüléket tartsa távol gyermekektől és olyan személyektől, akik nem ismerik a készüléket vagy a használati utasítást. A készülék veszélyes lehet a tapasztalatlan felhasználók kezében.
c) Tartsa a készüléket jó műszaki állapotban. Minden munka előtt ellenőrizze, hogy nincsenek-e sérülések a burkolaton vagy a mozgó alkatrészeken (repedések az alkatrészeken és alegységeken, vagy bármilyen más körülmény, amely befolyásolhatja a készülék biztonságos működését). Sérülés esetén a készüléket használat előtt javítsa meg.
c) Mantenere l'apparecchio in perfette condizioni.
d) A készüléket gyermekektől elzárva kell tartani.
g) A készülékek javítását és karbantartását csak szakképzett személyek végezhetik, kizárólag eredeti cserealkatrészek használatával. Ez biztosítja a biztonságos használatot.
f) A készülék működési integritásának biztosítása érdekében tilos eltávolítani a gyári burkolatot vagy a csavarokat.
g) Soha ne szállítsa az olajsütőt, ha forró olaj van benne! Az olaj akár 6-7 órán keresztül is képes fenntartani magas hőmérsékletét.
h) Ne fordítsa fejjel lefelé az olajsütőt, mert ez károsíthatja a készüléket.
i) Tilos a készüléket bekapcsolni, ha a tál nincs megtöltve olajjal.

3. HASZNÁLATI SZABÁLYOK

Az olajsütő csak élelmiszerek olajban történő sütésére szolgál. Az elektromos olajsütőt nem szabad a következőkre használni:

- egyéb anyagok melegítése,
- cukrot, édesítőszert, savakat, lúgokat vagy alkoholt tartalmazó folyadékok melegítésére;
- gyúlékony, káros, illékony vagy hasonló folyadékok és/vagy anyagok felmelegítése és felforralására.

A felhasználó felelős a nem rendeltetésszerű használatból eredő bármilyen károkért.

3.1 A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

⚠ **VIGYÁZAT!** A termékrajzok a kézikönyv végén, a 47. oldalon találhatók.

1. Termosztát
2. Áramellátás-jelző
3. Termosztátműködés-jelző
4. On/off kapcsoló
5. Időzítő
6. Csaptelep leeresztő csappal
7. Fogantyú kosárral
8. Fedő

3.2 A MUNKA ELŐKÉSZÍTÉSE, A KÉSZÜLÉK ELHELYEZÉSE

A készülék környezetének hőmérséklete nem haladhatja meg a 45°C-ot, és páratartalma nem haladhatja meg a 85%-ot. A készüléket úgy kell elhelyezni, hogy a jó légáramlás biztosítva legyen. A készülék mindegyik falától legalább 10 cm távolságot kell tartani. Tartsa távol a készüléket bármilyen forró felülettől. A készüléket mindig egyenes, stabil, tiszta, tűzálló és száraz felületen kell használni, gyermekek és csökkent szellemi funkciókkal rendelkező személyek számára elérhetetlen helyen. A készüléket úgy kell elhelyezni, hogy a tápkábel villásdugója bármikor elérhető legyen. Ellenőrizni kell, hogy a készülék tápellátása megfelel-e az adattáblán megadott adatoknak! Az első használat előtt szerelje ki az összes elemet és mossa le őket, valamint mossa le az egész készüléket.

3.3 A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

Használat

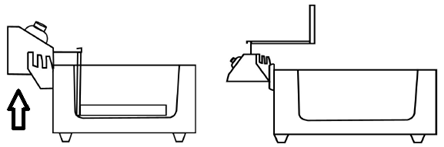
1. Töltse fel a tálat gasztronómiai használatra szánt olajjal, amíg az olajszint a maximum és minimum jelzés közé nem kerül.
2. Állítsa a termosztátot „0" állásba, és dugja be a dugót elektromos aljzathoz

3. Kapcsolja be a készüléket az On/Off kapcsoló „On" állásba állításával, a tápellátás jelzőfénye kigyullad. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a termosztát gomb elforgatásával. Ekkor, a termosztát működésjelzője kigyullad. A készülék folyamatosan működik. Az RCTF 13EH és RCTF 13DH modelleknél a fent leírt folyamatos működés mellett lehetőség van az üzemidő időzítővel történő korlátozására. Ehhez a készülék bekapcsolása után a hőmérséklet mellett az időt is állítsa be az időzítő gomb elforgatásával. A készülék a beállított idő letelte után automatikusan kikapcsol (a sütő fűtésének újraindításához állítsa az On/Off kapcsolót Off állásba, majd állítsa vissza a termosztátot „0" állásba, és kapcsolja be a készüléket a kapcsoló On pozícióban való állításával. A lámpa a kívánt hőmérséklet elérésekor kialszik. A termosztát a fűtőelem automatikus be- vagy kikapcsolásával tartja fenn a kívánt hőmérsékletet. Ily módon fenntartja a szükséges hőmérsékletet és energiát takarít meg. Kezdheti a sütést.
4. A sütéshez használja a mellékelt burgonyakosarakat, amelyekhez rögzíteni kell a fogantyúkat. Helyezze az előkészített ételt a kosárba. Merítse a kosarat olajba. Az étel megsütése után akassza fel a kosarat a kezelőpanelre erősített kampóra. Így a maradék olaj kifolyik a kosárból.

A FOGANTYÚ FELSZERELÉSE A KOSÁRRA



5. Az olajtál fedele melegen tartásra és szennyeződések elleni védelemre szolgál. A fedél használata előtt győződjön meg arról, hogy nincs rajta víz.
6. A sütés befejezése után a kezelőpanelnél lévő fűtőelemeket tolja kifelé úgy, hogy a panel 90°-kal elmozduljon, és a fűtőelemek függőleges helyzetben legyenek a tál felett a levegőben. Így a maradék olaj is befolyik a tálba.



7. Az olajsütők biztonsági kapcsolóval vannak felszerelve. Az áramellátás megszakad, amikor a vezérlőpanelt és a fűtőszálakat felemeli.
8. Miután az olaj szobahőmérsékletre lehűlt, engedje le az olajat a leeresztő csapokkal (az alábbi modellekre vonatkozik: RCEF 10EH, RCEF 13EH, RCEF 16DH, RCSF 16ETH, RCSF 16DTH, RCKF 16ESH, RCKF 16DSH), vagy távolítsa el az olajtálat és ürítse ki (az alábbi modellekre vonatkozik: RCTF 13EH, RCTF 13DH, RCEF 10EY-ECO, RCEF 10DY- ECO).
9. Ne felejtse el a termosztátot mindig „0" állásba állítani a sütés folyamatát követően (az óramutató járásával ellentétes irányba). Állítsa az On/Off kapcsolót Off állásba, és válassza le a készüléket az áramellátásról.
10. A termosztát károsodásának elkerülése érdekében csak olajat vagy folyékony zsírt használjon. Nem ajánlott szilárd zsírt helyezni a sütőbe– a zsírt ebben a formában fel kell olvasztanimielőtt a sütőbe tesszük. VIGYÁZAT! A készülék túlmelegedés-érzékelővel rendelkezik. Ha a készülék működés közben túlmelegszik, azonnal kikapcsol. Ezután várja meg, amíg a készülék lehűl, és állítsa vissza a védelmet a „RESET" megnyomásával. A készülék újra használható.

4. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Minden tisztítás előtt, és akkor is, ha a készülék nincs használatban húzza ki a hálózati csatlakozót, és hagyja, hogy a készülék teljesen lehűlhessen.
- Engedje le az olajat és távolítsa el a fűtőelemet.
- Használjon nedves törlőkendőt a készülékek tisztításához, vagy használjon természetes ecetet, amely alkalmas vendéglátóipari készülékek tisztítására.
- Tilos az elektromos vezérlőpanelt vízzel lemosni, mert ez károsíthatja azt és a garancia elvesztését.
- A felület tisztítására csak maró anyagoktól mentes tisztítószereket szabad használni.
- Minden tisztítás után az összes alkatrészt alaposan meg kell szárítani a készülék újbóli használata előtt.
- A készüléket hűvös és száraz helyen, nedvességtől és közvetlen napfénytől védve kell tárolni.

TEKNISKE DATA

Parameterbeskrivelse	Parameterværdi			
Produktnavn	ELEKTRISK FRITUREGRYDE		FRITUREGRYDE - SKAB	
Model	RCEF 10EH	RCEF 13EH	RCKF 16ESH	RCKF 16DSH
Feszültség [V~] / Frekvencia [Hz]	230/50		400/50	
Effekt [kW]	3.2	3.2	6	2x6
Indhold [l]	10	13	16	2x16
Oliemænde [l]	6.5	8	10	2x10
Størrelse [cm]	28x46 x32.5	31x48 x35	34x53 x94	69x53 x94
Vægt [kg]	7.5	8	19	33.5

Parameterbeskrivelse	Parameterværdi			
Produktnavn	ELEKTRISK FRITUREGRYDE			
Model	RCEF 16DH	RCTF 13EH	RCTF 13DH	RCSF 16ETH
Feszültség [V~] / Frekvencia [Hz]	230/50			400/50
Effekt [kW]	2x3.5	3.2	2x3.2	6
Indhold [l]	2x16	13	2x13	16
Oliemænde [l]	2x10	8	2x8	10
Størrelse [cm]	69x52 x36.5	28.5x44 x34	59x44 x34	34x52 x36.5
Vægt [kg]	15	6.5	10.5	9

Parameterbeskrivelse	Parameterværdi		
Produktnavn	ELEKTRISK FRITUREGRYDE		
Model	RCSF 16DTH	RCEF 10EY-ECO	RCEF 10DY-ECO
Feszültség [V~] / Frekvencia [Hz]	400/50	230/50	
Effekt [kW]	2x6	2.8	2x2.8
Indhold [l]	2x16	10	2x10
Oliemænde [l]	2x10	6	2x6
Størrelse [cm]	69x52 x36.5	27.5x43 x27.5	56x43 27.5
Vægt [kg]	15	4.2	8

⚠ **OBS!** 3-fasede frituregryder må kun tilsluttes af autoriserede personer.

1. GENEREL BESKRIVELSE

Denne betjeningsvejledning er beregnet til at hjælpe med sikker og pålidelig brug. Dette produkt er designet og produceret strengt i henhold til tekniske indikationer, ved hjælp af de nyeste teknologier og komponenter samt opretholdelse af de højeste kvalitetsstandarder.

LÆS OG FORSTÅ DISSE INSTRUKTIONER OMHYGGELIGT INDEN ARBEJDET PÅBEGYNDES.

For at sikre en lang og pålidelig drift af apparatet er det nødvendigt at sørge for den korrekte betjening og vedligeholdelse i overensstemmelse med retningslinjerne angivet i denne betjeningsvejledning. De tekniske data og specifikationer angivet i denne betjeningsvejledning er aktuelle. Producenten forbeholder sig retten til at foretage ændringer i forbindelse med forøgelse af kvaliteten.

Symbolbeskrivelse

CE	Produktet opfylder kravene, angivet i de relevante sikkerhedsstandarder.
	Læs betjeningsvejledningen inden brug.
	Produktet er genanvendeligt.
⚠	OPMÆRKSOMHED! eller ADVARSEL! eller HUSK! beskrivelse af situationen (generelt advarselsskilt).
	OBS! Varm overflade kan forårsage forbrændinger!
	Kun til indendørs brug.

⚠ **OBS!** Illustrationerne i denne betjeningsvejledning er kun til reference og kan i nogle detaljer afvige fra det faktiske produkt.

Den originale version af betjeningsvejledningen er på tysk. De andre sprogversioner er oversættelser fra tysk.

2. BRUGSSIKKERHED

Elektriske apparater:

⚠ **OBS!** Læs alle sikkerhedsadvarsler og alle instruktioner. Manglende overholdelse af advarslerne og instruktionerne kan resultere i elektrisk stød, brand og/eller alvorlig personskade eller død.

Udtrykket „enhed" eller „produkt" i advarsler og betjeningsvejledningen henviser til den elektriske frituregryde. Brug ikke apparatet i lokaler med meget høj luftfugtighed / i umiddelbar nærhed af vandtanke. Apparatet må ikke nedsænkes i vand. Fare for elektrisk stød! Læg ikke dine hænder eller genstande ind i apparatet under drift.

2.1. ELEKTRISK SIKKERHED

a) Apparatets stik skal passe til stikkontakten. Du må ikke ændre stikket på nogen måde. Originale stik og passende stikkontakter reducerer risikoen for elektrisk stød.
b) Brug ikke ledningen forkert. Brug den aldrig til at bære apparatet eller til at fjerne stikket fra stikkontakten. Hold ledningen væk fra varmekilder, olie, skarpe kanter eller bevægelige dele. Beskadigede eller sammenfiltrede ledninger øger risikoen for elektrisk stød.

c) Hvis det er uundgåeligt at bruge apparatet i et fugtigt miljø, skal der bruges en fejlstrømsenhed (RCD). Brug af en RCD reducerer risikoen for elektrisk stød.

2.2. SIKKERHED PÅ ARBEJDSPLADSEN

a) Opretholdorden på arbejdspladsen og god belysning. Uorden eller dårlig belysning kan føre til ulykker. Vær fremadrettet, se hvad du laver, og brug sund fornuft, når du bruger dette udstyr.
b) Apparatet må ikke bruges i eksplosionsfarlige atmosfærer, f.eks. i nærheden af brandfarlige væsker, gasser eller støv. Apparatet danner gnister, som kan antænde støv eller dampe.
c) I tilfælde af skader eller uregelmæssigheder i apparatets betjening skal du straks slukke for det og rapportere det til en autoriseret person.
d) Hvis du er i tvivl om apparatet fungerer korrekt, skal du kontakte producentens kundeservice.
e) Reparationer af apparatet må kun udføres af producentens kundeservice. Foretag ikke reparationer selv!
f) I tilfælde af ild eller brand under apparatets drift skal du kun bruge tørpulverslukkere eller kuldioxid (CO_2) ildslukkere til at slukke ilden.

⚠ **BEMÆRK!** beskyt børn og andre mennesker under apparatets drift.

2.3. PERSONLIG SIKKERHED

a) Det er forbudt at betjene apparatet i en tilstand af træthed, sygdom, alkoholpåvirkning, brug af stoffer eller lægemidler, der i væsentlig grad begrænser evnen til at betjene apparatet.
b) For at forhindre utilsigtet opstart skal du sørge for, at kontakten er slukket, før du tilslutter en strømkilde.
c) OBS: Metaldelene af låget og huset kan være varme og kan brænde din hud.

2.4. SIKKER BRUG AF APPARATET

a) Brug ikke apparatet, hvis ON/OFF -kontakten ikke fungerer korrekt (den kan ikke tænde eller slukke apparatet). Apparater, der ikke kan styres med kontakten er farlige, må ikke fungere og skal repareres.
b) Opbevar inaktive apparater uden for børns rækkevidde og personer, der ikke kender apparatet eller denne betjeningsvejledning. Apparaterne er farlige i hænderne på uerfarne brugere.
c) Hold apparatet i god teknisk stand. Kontroller, at der ikke er generelle skader eller fejl i forbindelse med bevægelige dele (revner i dele og komponenter eller andre forhold, der kan påvirke sikker drift af apparatet). I tilfælde af fejl skal apparatet repareres før brug.
d) Opbevar apparatet utilgængeligt for børn.
c) e) Reparation og vedligeholdelse af enheder bør udføres af kvalificerede personer, der kun bruger originale reservedele. Dette vil sikre sikker brug.
f) For at sikre enhedens konstruerede driftsintegritet må du ikke fjerne fabriksinstallerede dæksler eller fjerne skruer.
g) Flyt aldrig friturегryden med varm olie! Olien kan holde en høj temperatur i op til 6-7 timer.
h) Vend ikke friturегryden på hovedet, da det kan beskadige den.
i) Det er forbudt at tænde for apparatet, hvis skålen ikke er fyldt med olie.
g) Soha ne szállítsa az olajsütőt, ha forró olaj van benne! Az olaj akár 6-7 órán keresztül is képes fenntartani magas hőmérsékletét.
h) Ne fordítsa fejjel lefelé az olajsütőt, mert ez károsíthatja a készüléket.
i) Tilos a készüléket bekapcsolni, ha a tál nincs megtöltve olajjal.

3. BRUGSREGLER

Friturегryden er kun beregnet til friturestegning af fødevarer. Den elektriske friturегryde må ikke bruges til:

- opvarmning af andre materialer,
- opvarmningsvæsker indeholdende sukker, sødemiddel, syrer, alkalier eller alkohol;
- opvarmning og opvarmning af brændbare, skadelige, flygtige eller lignende væsker og/eller materialer.

Brugeren er ansvarlig for enhver skade, der skyldes brug i modstrid med den tilsigtede anvendelse.

3.1 OPBEVARING AF APPRATET

⚠ **OBS!** Produkttegninger kan findes i slutningen af denne betjeningsvejledning på side 47.

1. Termostat
2. Strømforsyningskontrollampe
3. Termostatdriftskontrollampe
4. On\off - knap
5. Timer
6. Vandhane med aftapningshane
7. Håndtag med en kurv
8. Låg

3.2 FORBEREDELSE TIL ARBEJDE PLACERING AF APPARATET

Omgivelsestemperaturen må ikke overstige 45°C, og luftfugtigheden må ikke overstige 85%. Apparatet skal placeres på en måde, der sikrer god luftcirkulation. Der skal opretholdes en afstand på mindst 10 cm fra apparatets væg. Hold apparatet væk fra varme overflader. Apparatet skal altid bruges på en jævn, stabil, ren, brandsikker og tør overflade og uden for rækkevidde af børn og mennesker med nedsatte mentale, sensoriske og mentale funktioner. Apparatet skal placeres på en sådan måde, at netstikket når som helst kan nås. Sørg for, at strømforsyningen til apparatet svarer til de data, der er angivet på typeskiltet! Apparatet og dets elementer skal skilles ad og vaskes.

3.3 ARBEJDE MED APPARATET

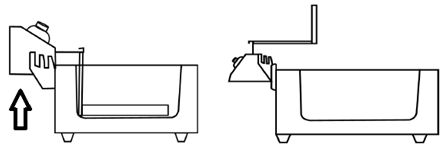
Betjening

1. Fyld karret med olie beregnet til gastronomisk brug, indtil oliestanden er mellem maksimum- og minimumsmærkerne.
2. Indstil termostaten til „0", og sæt derefter stikket
3. Tænd for apparatet ved at sætte tænd/sluk-kontakten til „On", strømindikatoren vil lyse. Indstil den foretrukne temperatur ved at dreje termostatknappen, termostatens driftskontrollampe vil lyse. Apparatet arbejder i kontinuerlig tilstand. RCTF 13EH og RCTF 13DH modellerne har udover den ovennævnte kontinuerlige drift mulighed for at begrænse driftstiden med en timer. For at gøre dette, efter at have tændt for apparatet, skal du ud over temperaturen også indstille tiden ved at dreje på timerknappen. Apparatet slukker automatisk, efter at den indstillede tid er gået (for at genstarte friturегrydens opvarmning, drej On/Off-kontakten til „Off", sæt derefter termostaten tilbage til „0" og tænd for apparatet ved at indstille kontakten til „On"). Lampen slukker, når den ønskede temperatur er nået. Termostaten holder den ønskede temperatur ved at tænde eller slukke automatisk for varmelegemet. På denne måde holder den den nødvendige temperatur og sparer strøm. Du kan begynde at stege.
4. Til stegning skal du bruge de medfølgende kurve til pommes frites, som håndtagene skal fastgøres til. Læg den stegte mad i kurven. Nedsænk kurven i olie. Når maden er stegt, hænges kurven på en bøjle, der er fastgjort til kontrolpanelet. På denne måde vil den resterende olie løbe ud af kurven.

MONTERING AF HÅNDTAGET I KURVEN



5. Oliekarrets låg bruges til at holde varmen og beskytte mod snavs. Sørg dig, at der ikke er vand på låget, før du bruger det.
6. Når stegningen er færdig, skubbes varmeelementerne ved betjeningspanelet udad, så panelet bevæger sig 90° og varmeelementerne står i lodret position i luften over badekarret. På denne måde vil resten af olien flyde ind i badekarret.



7. Friturегryderne er udstyret med en sikkerhedsafbryder. Strømforsyningen afbrydes, når det elektriske betjeningspanel løftes sammen med varmestængerne.
8. Efter afkøling til stuetemperatur drænes olien ved hjælp af aftapningshaner (gælder for modeller: RCEF 10EH, RCEF 13EH, RCEF 16DH, RCSF 16ETH, RCSF 16DTH, RCKF 16ESH, RCKF 16DSH) eller fjern olieskålen og tøm den (gælder for modeller: RCTF 13EH, RCTF 13DH, RCEF 10EY-ECO, RCEF 10DY- ECO).
9. Husk altid at indstille termostaten til „0" (mod uret), når du er færdig med at stege. Indstil On/Off-kontakten til „Off", og afbryd enheden fra strømforsyningen.
10. Brug kun olie eller flydende fedt for at undgå at beskadige termostaten. Det anbefales ikke at lægge fast fedtstof i friturегryden– fedtet i denne form skal smeltes inden det lægges i friturегryden.

OBS! Apparatet har en overophedningssensor. Apparatet slukkes med det samme, hvis det overophedes under drift. Du bør derefter vente på, at apparatet er afkølet og nulstille beskyttelsen ved at trykke på „RESET". Apparatet kan bruges igen.

4. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Træk stikket ud og lad apparatet køle helt af før hver rengøring, og også når apparatet ikke er i brug.
- Tøm olien og fjern varmelegemet.
- Brug en fugtig klud til rengøring af apparater eller brug naturlig eddike, som er velegnet til rengøring af cateringsapparater.
- Det er forbudt at vaske det elektriske kontrolpanel med vand, da dette kan beskadige det og ugyldiggøre garantien.
- Der må kun bruges ikke-ætsende midler til rengøring af overfladen.
- Efter hver rengøring skal alle dele tørres grundigt, før apparatet genbruges.
- Opbevar apparatet på et køligt og tørt sted, beskyttet mod fugt og direkte sollys.

TEKNISET TIEDOT

Parametrin kuvaus	Parametrin arvo			
Tuotteen nimi	SÄHKÖINEN FRITEERAUSKEITIN		FRITEERAUS-KEITIN - ALAKAAPPI	
Malli	RCEF 10EH	RCEF 13EH	RCKF 16ESH	RCKF 16DSH
Jännite [V~]/ Taajuus [Hz]	230/50		400/50	
Teho [kW]	3.2	3.2	6	2x6
Tilavuus [l]	10	13	16	2x16
Öljyn määrä [l]	6.5	8	10	2x10
Koko [cm]	28x46 x32.5	31x48 x35	34x53 x94	69x53 x94
Paino [kg]	7.5	8	19	33.5

Parametrin kuvaus	Parametrin arvo			
Tuotteen nimi	SÄHKÖINEN FRITEERAUSKEITIN			
Malli	RCEF 16DH	RCTF 13EH	RCTF 13DH	RCSF 16ETH
Jännite [V~]/ Taajuus [Hz]	230/50			400/50
Teho [kW]	2x3.5	3.2	2x3.2	6
Tilavuus [l]	2x16	13	2x13	16
Öljyn määrä [l]	2x10	8	2x8	10
Koko [cm]	69x52 x36.5	28.5x44 x34	59x44 x34	34x52 x36.5
Paino [kg]	15	6.5	10.5	9

Parametrin kuvaus	Parametrin arvo		
Tuotteen nimi	SÄHKÖINEN FRITEERAUSKEITIN		
Malli	RCSF 16DTH	RCEF 10EY-ECO	RCEF 10DY-ECO
Jännite [V~]/ Taajuus [Hz]	400/50	230/50	
Teho [kW]	2x6	2.8	2x2.8
Tilavuus [l]	2x16	10	2x10
Öljyn määrä [l]	2x10	6	2x6
Koko [cm]	69x52 x36.5	27.5x43 x27.5	56x43 27.5
Paino [kg]	15	4.2	8

⚠ **HUOMIO!** Ainoastaan valtuutetut henkilöt saavat kytkeä kolmivaiheiset friteerauskeittimet.

1. YLEISKUVAUS

Ohje on tarkoitettu turvallisen ja luotettavan käytön avuksi. Tuote on suunniteltu ja valmistettu tarkasti teknisten ohjeiden mukaan, käyttäen viimeisintä tekniikkaa ja komponentteja ja noudattaen korkeimpia laatustandardeja.

ENNEN KÄYTÖN ALOITTAMISTA TÄMÄ OHJE ON LUETTAVA TARKASTI JA YMMÄRRETTÄVÄ.

Laitteen pitkän ja luotettavan toiminnan varmistamiseksi on välttämätöntä huolehtia sen oikeasta käytöstä ja huollosta tämän käyttöohjeen sisältämien ohjeiden mukaisesti. Tämän ohjeen sisältämät tekniset tiedot ja spesifikaatiot ovat ajan tasalla. Valmistaja pidättää oikeuden laadun parantamiseen liittyviin muutoksiin.

Symbolien selitykset

CE	Tuote täyttää sitä koskevien turvallisuusstandardien vaatimukset.
	Lue ohje ennen käyttöä.
	Tuote on kierrätettävä.
⚠	HUOMIO! tai VAROITUS! tai MUISTA! kuvaa kyseistä tilannetta (yleinen varoitusmerkki).
	Huomio! Kuuma pinta voi aiheuttaa palovammoja.
	Vain sisäkäyttöön.

⚠ **HUOMIO!** Tämän käyttöohjeen kuvat ovat vain viitteellisiä ja joissakin yksityiskohdissa ne voivat poiketa tuotteen todellisesta ulkonäöstä.

Alkuperäinen käyttöohje on käyttöohjeen saksankielinen versio. Muut kieliversiot ovat käännöksiä saksan kielestä.

2. KÄYTTÖTURVALLISUUS

Sähkölaitteet:

⚠ **HUOMIO!** Lue kaikki turvallisuutta koskevat varoitukset ja kaikki ohjeet. Varoitusten ja ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa sähköiskuun, tulipaloon ja/tai vakaviin vammoihin tai kuolemaan.

Varoituksissa ja käyttöohjeen kuvauksessa mainittu termi "laite" tai "tuote" viittaa sähköiseen friteerauskeittimeen.

Älä käytä laitetta tiloissa, joissa on erittäin korkea kosteus tai vesisäiliöiden välittömässä läheisyydessä. Älä anna laitteen kastua. Sähköiskun vaara! Älä laita käsiä ja esineitä käynnissä olevan laitteen sisään.

2.1. SÄHKÖTURVALLISUUS

a) Laitteen pistokkeen pitää sopia pistorasiaan. Älä tee mitään muutoksia pistokkeeseen. Alkuperäiset pistokkeet ja yhteensopivat pistorasiat pienentävät sähköiskun vaaraa.
b) Älä käytä virtajohtoa epäasiallisella tavalla. Älä koskaan käytä sitä laitteen kantamiseen tai pistokkeen irrottamiseen pistorasiasta. Pidä virtajohto etäällä lämmönlähteestä, öljystä, terävistä reunoista tai liikkuvista osista. Vahingoittuneet tai sotkeutuneet virtajohdot lisäävät sähköiskun vaaraa.
c) Jos laitteen käyttöä kosteassa ympäristössä ei voida välttää, on käytettävä vikavirtasuojakytkintä (RCD). RCD:n käyttö vähentää sähköiskun vaaraa.

2.2. TURVALLISUUS TYÖPAIKALLA

a) Pidä työpaikalla järjestys ja hyvä valaistus. Epäjärjestys tai huono valaistus voivat johtaa onnettomuuksiin. Toimi ennakoivasti, katso mitä olet tekemässä ja käytä tervettä järkeä laitteen käytön aikana.
b) Älä käytä laitetta räjähdysvaarallisissa tiloissa, joissa on esimerkiksi helposti syttyviä nesteitä, kaasuja tai pölyä. Laite tuottaa kipinöitä, jotka voivat sytyttää pölyn tai höyryt.
c) Jos laitteen toiminnassa ilmenee vaurioita tai epäsäännöllisyyksiä, sammuta se välittömästi ja ilmoita siitä valtuutetulle henkilölle.
d) Jos sinulla on epäilyksiä, toimiiko laite oikein, ota yhteys valmistajan huoltoon.
e) Tuotteen saa korjata vain valmistajan huoltopalvelu. Omatoimisia korjauksia ei saa tehdä!
f) Tuleen syttymisen tai tulipalon sattuessa käytä vain kuivajauhe- tai hiilidioksidisammuttimia (CO_2) jännitteellisen laitteen sammuttamiseen.

⚠ **MUISTA!** Lapset ja sivulliset henkilöt on suojattava laitteen käytön aikana.

2.3. HENKILÖKOHTAINEN TURVALLISUUS

a) Laitetta ei saa käyttää väsyneenä, sairaana, alkoholin, huumeiden tai lääkkeiden vaikutuksen alaisena, jotka rajoittavat merkittävästi kykyä käyttää tuotetta.
b) Estä tahaton käynnistäminen varmistamalla, että kytkin on pois päältä-asennossa ennen kuin liität laitteen virtalähteeseen.
c) Huomio: Kannen ja kotelon metalliosat voivat olla kuumia ja aiheuttaa ihon palovammoja.

2.4. LAITTEEN TURVALLINEN KÄYTTÖ

a) Älä käytä laitetta, jos ON/OFF-kytkin ei toimi kunnolla (ei kytke päälle eikä pois päältä). Laitteita, joita ei voida ohjata kytkimellä, ovat vaarallisia. Niitä ei saa käyttää ja ne pitää korjata.
b) Kun tuotetta ei käytetä, se tulee säilyttää paikassa, johon lapsilla ja sellaisilla henkilöillä ei ole pääsyä, jotka eivät tunne laitetta tai tätä käyttöohjetta. Laite on vaarallinen kokemattomien käyttäjien käsissä.
c) Pidä laite hyvässä teknisessä kunnossa. Tarkista ennen jokaista käyttöä, ettei laitteessa ole yleisiä tai liikkuvien osien vaurioita (osien halkeamat tai kaikki muut tekijät, joilla voi olla vaikutus laitteen turvalliseen toimintaan). Jos laite on vaurioitunut, anna laite korjattavaksi ennen käyttöä.
d) Laite on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
e) Tuotteen korjauksen ja huollon saa suorittaa vain pätevä henkilö käyttäen ainoastaan alkuperäisvaraosia. Se varmistaa turvallisen käytön.
f) Tehtaalla asennettuja suojia tai ruuveja ei saa irrottaa, jotta laitteen toimivuus suunnitellulla tavalla on varmistettu.
g) Friteerauskeittimen kantaminen kuuman öljyn kanssa on kielletty! Öljy voi säilyttää korkean lämpötilan jopa 6-7 tuntia.
h) Älä käännä friteerauskeitintä "ylösalaisin", se voi aiheuttaa laitteen vahingoittumisen.
i) Laitteen päälle kytkeminen on kielletty, jos kattilaa ei ole täytetty öljyllä.

3. KÄYTTÖSÄÄNNÖT

Rasvakeitin on tarkoitettu vain elintarvikkeiden friteerauspaistamiseen. Sähköistä friteerauskeitintä ei saa käyttää:

- muiden materiaalien lämmittämiseen,
- sokeria, makeutusainetta, happoja, emäksiä tai alkoholia sisältävien nesteiden lämmittämiseen;
- palavien, terveydelle haitallisten, helposti haihtuvien tai vastaavien nesteiden ja/tai materiaalien kuumentamiseen ja lämmittämiseen.

Käyttäjällä on vastuu kaikista vahingoista, jotka aiheutuvat käyttötarkoituksen vastaisesta käytöstä.

3.1 LAITTEEN KUVAUS

⚠ **HUOMIO!** Tuotteen kuvat ovat käyttöohjeen lopussa sivulla 47.

1. Termostaatti
2. Virransyötön merkkivalo
3. Termostaatin toiminnan merkkivalo
4. On/off-kytkin
5. Ajastin
6. Tyhjennyshana
7. Kahvalla varustettu kori
8. Kansi

3.2 VALMISTELU KÄYTTÖÖN JA LAITTEEN SIJOITTAMINEN

Ympäristön lämpötila ei saa ylittää 45 °C ja suhteellinen kosteus ei saa ylittää 85 %. Laite on sijoittava siten, että se varmistaa hyvän ilmankierron. Laitteen jokaisesta seinästä pitää olla vähintään 10 cm vapaa tila. Laite on pidettävä etäällä kuumista pinnoista. Laitetta pitää aina käyttää tasaisella, vakaalla, puhtaalla, tulenkestävällä ja kuivalla pinnalla sekä lasten ja henkisesti sairaiden henkilöiden ulottumattomissa. Laite pitää sijoittaa niin, että virtapistoke on joka hetki käsien ulottuvilla. Pitää muistaa, että laitteen virransyöttö vastaa laitekilvessä annettuja tietoja! Ennen käyttöönottoa irrota ja puhdista kaikki osat ja puhdista myös koko laite.

3.3 LAITTEEN KÄYTTÖ

Käyttö

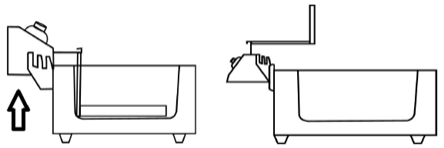
1. Täytä öljyallas keittiökäyttöön tarkoitetulla öljyllä, kunnes öljytaso on maksimi- ja minimimerkkien välissä.
2. Aseta termostaatti "0"-asentoon ja kytke pistoke pistorasiaan.
3. Kytke laite päälle asettamalla virtakytkin „On"-asentoon, virransyötön merkkivalo syttyy. Aseta haluttu lämpötila kiertämällä termostaatin nuppia, termostaatin toiminnan merkkivalo syttyy. Laite toimii jatkuvassa toimintatilassa. Malleissa RCTF 13EH ja RCTF 13DH on yllä kuvatun jatkuvan toiminnan lisäksi mahdollisuus rajoittaa toiminta-aikaa ajastimella. Voit tehdä sen laitteen päälle kytkennän jälkeen asettamalla lämpötilan lisäksi myös ajan ajastimen nuppia kiertämällä. Laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun asetettu aika on kulunut umpeen (käynnistääksesi friteerauskeittimen lämmityksen uudelleen käännä On/Off-kytkin „Off"-asentoon ja aseta sen jälkeen termostaatti takaisin „0"-asentoon ja kytke laite päälle asettamalla kytkin „On"-asentoon). Merkkivalo sammuu, kun vaadittu lämpötila on saavutettu. Termostaatti ylläpitää vaadittua lämpötilaa kytkemällä lämmityselementin automaattisesti päälle tai pois päältä. Näin se ylläpitää vaadittua lämpötilaa ja säästää sähköenergiaa. Voit aloittaa paistamisen.

4. Käytä paistamiseen toimitukseen kuuluvia ranskanperunakoreja, joihin on ensin kiinnitettävä kahvat. Aseta paistettava ruoka koriin. Upota kori öljyyn. Kun ruoka on paistettu, ripusta kori ohjauspaneelin viereen kiinnitettyyn ripustimeen. Näin jäljellä oleva öljy valuu pois korista.

KAHVAN ASENTAMINEN KORIIN



5. Öljyaltaan kantta käytetään ylläpitämään lämpöä ja suojaamaan likaantumiselta. Ennen kuin käytät kantta, varmista, ettei sen päällä ole vettä.
6. Kun paistaminen on päättynyt, työnnä lämmityselementtejä ohjauspaneelin vierestä ulospäin niin, että paneeli siirtyy 90° ja lämmityselementit ovat pystyasennossa ilmassa öljyaltaan yläpuolella. Näin loput öljystä valuu altaaseen.



7. Friteerauskeittimet on varustettu turvakytkimellä. Virransyöttö katkeaa, kun ohjauspaneelia nostetaan yhdessä lämmityssauvojen kanssa.
8. Tyhjennä öljy huonelämpötilaan jäähtymisen jälkeen tyhjennyshanoista (koskee malleja: RCEF 10EH, RCEF 13EH, RCEF 16DH, RCSF 16ETH, RCSF 16DTH, RCKF 16ESH, RCKF 16DSH) tai ota öljyallas pois ja tyhjennä (koskee malleja: RCTF 13EH, RCTF 13DH, RCEF 10EY-ECO, RCEF 10DY- ECO).
9. Muista aina asettaa termostaatti „0"-asentoon (kierto vastapäivään), kun olet lopettanut paistamisen. Aseta On/Off-kytkin „Off"-asentoon ja irrota laite virtalähteestä.
10. Käytä vain öljyä tai nestemäistä rasvaa termostaatin vaurioitumisen välttämiseksi. Friteerauskeittimeen ei suositella kiinteän rasvan käyttöä. – siinä muodossa oleva rasva tulee sulattaa ennen sen friteerauskeittimeen laittamista.
HUOMIO! Laitteessa on ylikuumenemisanturi. Jos laite ylikuumenee käytön aikana, se kytkeytyy pois päältä välittömästi. Odota silloin, että laite jäähtyy ja nollaa suojaus painamalla „RESET"-painiketta. Voit käyttää laitetta uudelleen.

4. PUHDISTAMINEN JA HUOLTO

- Ennen jokaista puhdistusta ja myös silloin, kun laitetta ei käytetä, pistoke on irrotettava pistorasiasta ja laitteen on annettava jäähtyä täydellisesti.
- Tyhjennä öljy ja irrota lämmityselementti.
- Käytä laitteiden puhdistukseen kosteaa liinaa tai suurkeittiölaitteiden puhdistukseen soveltuvaa luonnonetikkaa.
- Sähköisen ohjauspaneelin peseminen vedellä on kielletty, koska se voi vahingoittaa sitä ja mitätöidä takuun.
- Käytä pinnan puhdistamiseen vain puhdistusaineita, jotka eivät sisällä syövyttäviä aineita.
- Kuivaa kaikki osat jokaisen puhdistuksen jälkeen perusteellisesti ennen laitteen uudelleenkäyttöä.
- Laite on säilytettävä kuivassa ja viileässä paikassa suojassa kosteudelta ja suoralta auringonsäteilyltä.

TECHNISCHE GEGEVENS

Beschrijving parameter	Waarde parameter			
Naam product	ELEKTRISCHE FRITEUSE		FRITEUSE - ONDERKAST	
Model	RCEF 10EH	RCEF 13EH	RCKF 16ESH	RCKF 16DSH
Spanning [V~]/ Frequentie [Hz]	230/50		400/50	
Vermogen [kW]	3.2	3.2	6	2x6
Inhoud [l]	10	13	16	2x16
Hoeveelheid olie [l]	6.5	8	10	2x10
Afmetingen [cm]	28x46 x32.5	31x48 x35	34x53 x94	69x53 x94
Gewicht [kg]	7.5	8	19	33.5

Beschrijving parameter	Waarde parameter			
Naam product	ELEKTRISCHE FRITEUSE			
Model	RCEF 16DH	RCTF 13EH	RCTF 13DH	RCSF 16ETH
Spanning [V~]/ Frequentie [Hz]	230/50			400/50
Vermogen [kW]	2x3.5	3.2	2x3.2	6
Inhoud [l]	2x16	13	2x13	16
Hoeveelheid olie [l]	2x10	8	2x8	10
Afmetingen [cm]	69x52 x36.5	28.5x44 x34	59x44 x34	34x52 x36.5
Gewicht [kg]	15	6.5	10.5	9

Beschrijving parameter	Waarde parameter		
Naam product	ELEKTRISCHE FRITEUSE		
Model	RCSF 16DTH	RCEF 10EY-ECO	RCEF 10DY-ECO
Spanning [V~]/ Frequentie [Hz]	400/50	230/50	
Vermogen [kW]	2x6	2.8	2x2.8
Inhoud [l]	2x16	10	2x10
Hoeveelheid olie [l]	2x10	6	2x6
Afmetingen [cm]	69x52 x36.5	27.5x43 x27.5	56x43 27.5
Gewicht [kg]	15	4.2	8

⚠ **LET OP!** Driefasefriteuses dienen alleen te worden aangesloten door een bevoegde persoon.

1. ALGEMENE OMSCHRIJVING

De handleiding is bedoeld om te helpen bij een veilig en betrouwbaar gebruik. Het product is ontworpen en vervaardigd met behulp van de nieuwste technologieën en componenten in strikte overeenstemming met de technische indicaties en met inachtneming van de hoogste kwaliteitsnormen.

VOOR INGEBRUIKNAME DIENT U DE ONDERSTAANDE GEBRUIKSAANWIJZING NAUWKEURIG TE LEZEN EN TE BEGRIJPEN

Om een lange en betrouwbare levensduur van het apparaat te garanderen is het noodzakelijk zorg te dragen voor correcte bediening en onderhoud die overeen komen met de richtlijnen in deze handleiding. De technische gegevens en specificaties in deze handleiding zijn actueel. De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen om de kwaliteit te verbeteren.

Omschrijving van symbolen

CE	Product voldoet aan geldende veiligheidsnormen.
	Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing.
	Product moet worden gerecycled.
⚠	LET OP! of WAARSCHUWING! of ONTHOUD! situatiebeschrijving (algemeen waarschuwingsteken).
	Let op! Hete lucht kan voor verbranding zorgen.
	Alleen voor gebruik binnen.

⚠ **LET OP!** De tekeningen in deze gebruiksaanwijzing zijn bedoeld als illustratie en kunnen op details afwijken van het daadwerkelijke uiterlijk van het product.

De originele handleiding is de Duitstalige handleiding. Alle uitgaven in andere talen zijn vertaald uit het Duits.

2. VEILIGHEID BIJ GEBRUIK

⚠ **LET OP!** Lees alle veiligheidswaarschuwingen en alle instructies nauwkeurig. Het niet in acht nemen van de waarschuwingen en instructies kunnen stroomschokken, brand en/of zware lichamelijke verwondingen of de dood tot gevolg hebben.

Met de term 'apparaat' of 'product' in de waarschuwingen en in de gebruiksaanwijzing wordt de elektrische friteuse bedoeld. Apparaat dient niet te worden gebruikt in zeer vochtige ruimtes/ in de directe buurt van een waterreservoir. Apparaat mag niet nat worden. Risico op elektrische schokken! Plaats geen handen of attributen aan de binnenkant van apparaat wanneer deze in bedrijf is.

2.1. ELEKTRISCHE VEILIGHEID

a) De stekker van het apparaat dient te passen op het stopcontact. Breng op geen enkele manier wijzigingen aan aan de stekker. De originele stekker met een passend stopcontact verlagen het risico op stroomschokken.

b) Gebruik het snoer niet op een onbedoelde manier. Gebruik het nooit om het apparaat te dragen of om de stekker uit het stopcontact te trekken. Gebruik het snoer niet op een onbedoelde manier. Gebruik het nooit om het apparaat te dragen of om de stekker uit het stopcontact te trekken.
c) Indien het gebruik van het apparaat in een vochtige omgeving onvermijdbaar is, gebruik dan een aardlekschakelaar (RCD). Het gebruik van een RCD verlaagt het risico op elektrische schokken.

2.2. VEILIGHEID OP DE WERKPLEK
a) Hou de werkplek netjes en goed verlicht. Rommel of slechte verlichting kan leiden tot ongelukken. Anticipeer, hou in de gaten wat er gebeurt en gebruik tijdens de het gebruik van het apparaat uw gezonde verstand.
b) Gebruik apparaat niet in een omgeving met explosiegevaar, bijvoorbeeld in de buurt van brandbare vloeistoffen, gas of stof. Apparaat geeft vonken af die kunnen leiden tot brand.
c) Indien u schade of onregelmatigheden aantreft in het gebruik van het apparaat, dan dient deze onmiddellijk te worden uitgeschakeld en gemeld bij een bevoegde.
d) In geval van twijfel of het apparaat juist werkt dient u contact op te nemen met het servicepunt van de fabrikant.
e) Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door een servicepunt van de fabrikant. Zelfstandige reparaties zijn niet toegestaan!
f) In geval van uitslaande vlammen of brand mogen alleen poederblussers of koolzuursneeuwblussers (CO_2) worden gebruikt om een ingeschakeld apparaat te blussen.

⚠ **LET OP!** kinderen en andere omstanders dienen tijdens gebruik van het apparaat te worden beschermd.v

2.3. PERSOONLIJKE VEILIGHEID
a) Gebruik van apparaat is niet toegestaan in geval van vermoeidheid of ziekte, of indien onder invloed van alcohol, drugs of medicijnen die de bediening bemoeilijken.
b) Om onbedoelde inschakeling te voorkomen dient de schakelaar in de uit-stand te staan voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
c) Let op: De metalen onderdelen van de deksel en de bak kunnen heet worden en de huid verbranden.

2.4. VEILIG GEBRUIK VAN HET APPARAAT
a) Apparaat dient niet te worden gebruikt indien de schakelaar ON/OFF niet correct functioneert (apparaat schakelt niet in of schakelt niet uit). Apparaten die niet kunnen worden bediend met de schakelaar zijn onveilig, kunnen niet worden ingezet en moeten worden gerepareerd.
b) Ongebruikte apparaten moeten worden opgeslagen op een plaats die niet bereikbaar is voor kinderen en mensen die niet bekend zijn met apparaat of deze gebruiksaanwijzing. Deze apparaten zijn onveilig in de handen van onervaren gebruikers.
c) Houd het apparaat in goede technische staat. Controleer iedere keer voor gebruik op beschadigingen of slijtage van bewegende onderdelen (scheuren in onderdelen en elementen, of andere omstandigheden die invloed kunnen hebben op de veilige operatie van het apparaat). In het geval van beschadiging dient het product voor gebruik te worden gerepareerd.
d) Apparaat moet worden beschermd tegen kinderen.
e) Reparatie en onderhoud van het apparaat dient te worden gedaan door gekwalificeerde mensen en alleen met originele reserveonderdelen. Dit verzekerd de veiligheid tijdens het gebruik.
f) Om de operationele integriteit van het apparaat zoals bedoeld te garanderen, mag u geen in de fabriek geïnstalleerde afdekkingen of schroeven verwijderen.
g) Verplaats het apparaat niet als deze gevuld is met hete olie! De olie kan gedurende 6-7 uur heet blijven.
h) Zet de friteuse niet 'ondersteboven' neer, dit kan het apparaat beschadigen.
i) Schakel het apparaat niet aan als deze niet gevuld is met olie.

3. GEBRUIKSVOORWAARDEN
De friteuse is uitsluitend bedoeld om voedingsproducten te frituren in vet. De elektrische friteuse kan niet worden gebruikt voor:
- het verwarmen van andere materialen,
- het verwarmen van vloeistoffen die suiker, zoetstof, zuur, alkali of alcohol bevatten;
- verhitten en opwarmen van brandbare, schadelijke, vluchtige of dergelijke vloeistoffen en/of materialen.

Gebruiker is verantwoordelijk voor eventuele schade veroorzaakt door niet-beoogd gebruik.

3.1 BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

⚠ **LET OP!** Afbeeldingen van het product zijn te vinden op het einde van de gebruiksaanwijzing op pagina 47.

1. Thermostaat
2. Controlelampje aan/uit
3. Controlelampje thermostaat
4. On/off-knop
5. Timer
6. Aftapkraan met afdichting
7. Handvat met mand
8. Afdekking

3.2 VOORBEREIDING VOOR WERKING EN PLAATSING VAN HET APPARAAT
Omgevingstemperatuur mag niet hoger dan 45 °C zijn en de relatieve luchtvochtigheid mag niet hoger liggen dan 85%. Apparaat moet worden geplaatst waar goede luchtcirculatie is. De afstand tussen iedere muur en apparaat dient minstens 10 cm te zijn. Apparaat dient uit de buurt van hete oppervlakken te worden gehouden. Het apparaat moet altijd worden gebruikt op een effen, stabiel, schoon, vuurvast en droog oppervlak en buiten het bereik van kinderen en mensen met verminderde mentale, sensorische en mentale functies. Het apparaat dient zo te worden geplaatst dat de stekker altijd bereikbaar is. Zorg ervoor dat de stroomvoorziening van het apparaat overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje! Verwijder voor eerste gebruik alle elementen en reinig deze, samen met het apparaat zelf.

3.3 WERKEN MET HET APPARAAT
GEBRUIK

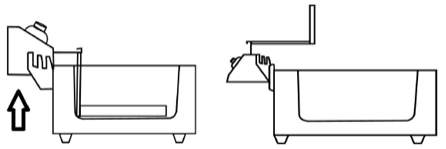
Használat
1. Vul de frituurbak met olie bedoeld voor gastronomisch gebruik tot het oliepeil ergens tussen de maximum- en minimummarkeringen staat.
2. Stel de thermostaat in op '0' en steek de stekker in het stopcontact.

3. Schakel apparaat in door de On/Off-schakelaar op 'On' te zetten, het controlelampje aan/uit gaat branden. Stel de gewenste temperatuur in met de draaiknop van de themostaat, het controlelampje van de thermostaat gaat branden. Apparaat blijft continu in bedrijf. Modellen RCTF 13EH en RCTF 13DH bieden naast de hierboven genoemde continue bedrijfsmodus een timer waarmee de werkingsduur kan worden ingesteld. Stel hiervoor naast het instellen van de temperatuur na inschakelen ook de tijdsduur in met de draaiknop van de timer. Het apparaat schakelt zich automatisch uit nadat de ingestelde tijd is verstreken (zet om de friteuse opnieuw in te schakelen de On/Off-schakelaar op 'Off' en zet de thermostaat weer op '0', om vervolgens het het apparaat weer in te schakelen door de schakelaar op 'On' te zetten). Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, gaat het controlelampje uit. De thermostaat houdt de temperatuur op peil door het verwarmingselement automatisch aan of uit te zetten. Op deze manier wordt de benodigde temperatuur behouden en wordt energie bespaard. Het frituren kan beginnen.
4. Gebruik voor het frituren de meegeleverde frietmanden, aan welke de handvaten eerst bevestigd moeten worden. Leg de te frituren levensmiddelen in de mand. Dompel de mand in de olie. De frietmand moet na het frituren aan het haakje worden gehangen die zich bij het bedieningspaneel bevindt. Dan kan de olie uit de mand terugdruipen.

MONTEREN HANDVAT FRIETMAND



5. De afdekking is bedoeld voor het warm en schoonhouden van de oliebak. Controlee voor gebruik van de afdekking of er geen water op ligt.
6. Duw nadat het frituren is voltooid de verwarmingselementen bij het bedieningspaneel naar buiten zodat het paneel 90° beweegt en de verwarmingselementen rechtop uit de frituurbak staan. Zo kunnen de olieresten terugdruipen in de bak.



7. De friteuse is voorzien van een veiligheidsschakelaar. Wanneer het elektronische display samen met verwarmingselementen worden opgetild, wordt de stroomtoevoer onderbroken.
8. Tap de olie na afkoeling tot kamertemperatuur af met behulp van de aftapkranen (geldt voor modellen: RCEF 10EH, RCEF 13EH, RCEF 16DH, RCSF 16ETH, RCSF 16DTH, RCKF 16ESH, RCKF 16DSH) of verwijder de bak met olie en leeg deze (geldt voor de modellen: RCTF 13EH, RCTF 13DH, RCEF 10EY-ECO, RCEF 10DY-ECO).
9. Zorg er frituren altijd voor dat de thermostaat op '0' staat (tegen de klok in). Zet de On/Off-schakelaar op 'Off'-positie en koppel het apparaat af van de stroomtoevoer.
10. Gebruik alleen olie of vloeibaar vet om beschadiging aan de thermostaat te voorkomen. Het wordt afgeraden om vast frituurvet in de frituur te gebruiken. – dit soort vet dient eerst te worden gesmolten voordat deze in de friteuse wordt gedaan.
LET OP! Apparaat beschikt over een sensore tegen oververhitting Indien apparaat tijdens gebruik oververhit raakt, schakelt deze zich onmiddelijk uit. Er dient dan worden gewacht tot het apparaat is afgekoeld, waarna het apparaat met de 'RESET'-knop kan worden herstart. Apparaat kan dan weer worden gebruikt.

4. REINIGING EN ONDERHOUD
- Trek vóór elke reiniging de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen, ook wanneer het apparaat niet in gebruik is.
- Giet de olie uit het apparaat en verwijder de verwarmingselementen.
- Gebruik een vochtige doek die geschikt is voor het reinigen van apparaten, of natuurlijk azijn die geschikt is voor het wassen van gastronomische apparaten.
- Reinig het elektronische display niet met stromend water, dit kan leiden tot beschadiging en de garantie doen vervallen.
- Voor reiniging van het oppervlak mogen alleen niet-corrosieve middelen worden gebruikt.
- Na elke reiniging moeten alle onderdelen grondig worden gedroogd voordat het apparaat opnieuw wordt gebruikt.
- Bewaar het apparaat op een koele en droge plaats, beschermd tegen vocht en direct zonlicht.

TEKNISKE OPPLYSNINGER

Beskrivelse av parameter	Parameterverdi			
Produktnavn	ELEKTRISK FRITYRKOKER		FRITYRKOKER - SKAP	
Modell	RCEF 10EH	RCEF 13EH	RCKF 16ESH	RCKF 16DSH
Spenning [V~]/ Frekvens [Hz]	230/50		400/50	
Effekt [kW]	3.2	3.2	6	2x6
Kapasitet [l]	10	13	16	2x16
Oljemengde [l]	6.5	8	10	2x10
Størrelse [cm]	28x46 x32.5	31x48 x35	34x53 x94	69x53 x94
Vekt [kg]	7.5	8	19	33.5

Beskrivelse av parameter	Parameterverdi			
Produktnavn	ELEKTRISK FRITYRKOKER			
Modell	RCEF 16DH	RCTF 13EH	RCTF 13DH	RCSF 16ETH
Spenning [V~]/ Frekvens [Hz]	230/50			400/50
Effekt [kW]	2x3.5	3.2	2x3.2	6
Kapasitet [l]	2x16	13	2x13	16
Oljemengde [l]	2x10	8	2x8	10
Størrelse [cm]	69x52 x36.5	28.5x44 x34	59x44 x34	34x52 x36.5
Vekt [kg]	15	6.5	10.5	9

Beskrivelse av parameter	Parameterverdi		
Produktnavn	ELEKTRISK FRITYRKOKER		
Modell	RCSF 16DTH	RCEF 10EY-ECO	RCEF 10DY-ECO
Spenning [V~]/ Frekvens [Hz]	400/50	230/50	
Effekt [kW]	2x6	2.8	2x2.8
Kapasitet [l]	2x16	10	2x10
Oljemengde [l]	2x10	6	2x6
Størrelse [cm]	69x52 x36.5	27.5x43 x27.5	56x43 27.5
Vekt [kg]	15	4.2	8

⚠ **OBS!** All elektrisk tilkobling av 3-fasede frityrkokere skal gjøres av kvalifisert person.

1. GENERELL BESKRIVELSE

Bruksanvisningen skal hjelpe med sikker og pålitelig bruk. Produktet er utformet og produsert i henhold til strenge tekniske indikasjoner, ved bruk av de nyeste teknologier og komponenter, og opprettholder de høyeste kvalitetsstandarder.

FØR DU BEGYNNER ARBEID, LES NØYE OG FORSTÅ DENNE BRUKSANVISNINGEN.

For å sikre lang og pålitelig drift av utstyret, må du sørge for korrekt håndtering og vedlikehold i samsvar med retningslinjene i denne bruksanvisningen. Tekniske opplysninger og spesifikasjoner i denne håndboken er aktuelle. Produsenten forbeholder seg retten til å gjøre endringer knyttet til økning av kvalitet.

Forklaring av symboler

CE	Produktet oppfyller kravene i relevante sikkerhetsstandarder.
	Bli nøye kjent med bruksanvisningen før bruk.
	Resirkulerbart produkt.
⚠	OBS! eller ADVARSEL! eller NB! ved beskrivelse av en situasjon (generelt varselskilt).
	OBS!!! En varm overflate kan forårsake brannsår.
	Kun til innendørs bruk.

⚠ **OBS!** Illustrasjoner i denne bruksanvisningen er bare opplysende og kan skille seg fra produktets egentlige utseende når det gjelder detaljer.

Den originale bruksanvisningen er den tyske versjonen av bruksanvisningen. De andre språkversjonene er oversettelser fra tysk.

2. SIKKERHET VED BRUK

Elektrisk utstyr:

⚠ **OBS!** Les alle sikkerhetsadvarslene og instruksjonene. Hvis du ikke tar hensyn til advarslene og ikke følger instruksjonene, kan det føre til elektrisk støt, brann og/eller alvorlig personskade eller død.

Begrepet „utstyr" eller „produkt" i denne bruksanvisningen og sikkerhetsadvarslene betyr elektrisk frityrkoker. Ikke bruk utstyret i rom med svært høy luftfuktighet / i umiddelbar nærhet av vanntanker. Utstyret må ikke bli våt. Fare for elektrisk støt! Ikke stikk hendene eller andre gjenstander inn i produktet når det er i drift.

2.1. ELEKTRISK SIKKERHET

a) Støpselet må passe til stikkontakten. Ikke modifiser støpselet på noen måte. Originale støpsler og matchende stikkontakter vil redusere risikoen for elektrisk støt.
b) Ikke bruk strømledningen på feil måte. Aldri bruk strømledningen til å bære utstyret eller til å trekke støpselet ut av stikkontakten. Hold strømledningen unna varme, olje, skarpe kanter eller bevegelige deler. Skadede eller sammenfiltrede ledninger øker risikoen for elektrisk støt.
c) Hvis bruk av utstyret i et fuktig miljø ikke kan unngås, må det brukes en jordfeilbryter (RCD). Bruken av RCD reduserer faren for elektrisk støt.

2.2. SIKKERHET PÅ ARBEIDSPLASSEN

a) Hold orden på arbeidsplassen og sørg for god belysning. Uorden og dårlig belysning kan føre til ulykker. Du skal være fremsynt, passe på deg selv og bruke sunn fornuft når du bruker utstyret.
b) Ikke bruk utstyret i eksplosjonsfarlige atmosfærer, for eksempel i nærheten av brennbare væsker, gasser eller støv. Utstyret skaper gnister som kan antenne støv eller damper.
c) I tilfelle skade eller feil drift av utstyret, slå det av umiddelbart og rapporter det til en autorisert person.
d) Ta kontakt med produsentens service, hvis du er i tvil om produktet fungerer som det skal.
e) Utstyret kan bare repareres av produsentens service. Ikke utfør reparasjoner på egen hånd!
f) I tilfelle brann, bruk utelukkende pulverslukningsapparater eller karbondioksid (CO_2) slukkere for å slukke utstyret mens det er tilkoblet strøm.

⚠ **HUSK!** Beskytt barn og tredjepersoner mens du bruker utstyret.

2.3. PERSONLIG SIKKERHET

a) Det er forbudt å bruke utstyret i tilfelle tretthet, sykdom, påvirkning av alkohol, narkotika eller medisiner som i vesentlig grad begrenser evnen til å håndtere utstyret.
b) For å forhindre utilsiktet oppstart, sørg for at bryteren er i av-posisjon før du kobler utstyret til en strømkilde.
c) OBS: Metalldelene på produktets lokk og hus kan bli svært varme og medføre brannsår.

2.4. SIKKER BRUK AV UTSTYRET

a) Ikke bruk utstyret hvis ON/OFF-bryteren ikke fungerer som den skal (utstyret slås ikke av og på). Utstyret som ikke kan kontrolleres med bryteren er farlig, kan ikke være i drift og må repareres.
b) Når utstyret er ikke i bruk, skal det oppbevares utilgjengelig for barn og personer som ikke er kjent med utstyret eller denne bruksanvisningen. Utstyret er farlig i hendene på uerfarne brukere.
c) Hold utstyret i god teknisk stand. Før hver bruk, kontroller om det er noen generelle skader eller skader på bevegelige deler (sprekker i deler og komponenter eller andre forhold som kan påvirke sikker drift av utstyret). Hvis produktet er skadet, få det reparert før du bruker det igjen.
d) Utstyret skal være utilgjengelig for barn.
e) Reparasjon og vedlikehold av utstyret skal utføres av kvalifiserte personer og kun med originale reservedeler. Dette vil garantere sikker bruk.
f) For å sikre utstyrets designede driftsintegritet, må du ikke fjerne fabrikkinstallerte deksler eller skru løs skruer.
g) Det er forbudt å flytte frityrkokeren som inneholder varm olje! Olje kan holde varmen til og med i 6-7 timer.
h) Ikke snu opp-ned på frityrkokeren, det kan føre til at den blir skadet.
i) Det er forbudt å slå på utstyret hvis beholderen ikke er fylt med olje.

3. REGLENE FOR BRUK

Frityrkokeren er beregnet utelukkende for frityrkoking av mat. Elektrisk frityrkoker skal ikke brukes til:

- oppvarming av andre materialer,
- oppvarming av væsker som inneholder sukker, søtningsstoffer, syrer, alkalier eller alkohol;
- oppvarming av brennbare, helseskadelige, flyktige og lignende væsker og/eller materialer.

Brukeren har ansvar for eventuelle skader som skyldes ikke-tiltenkt bruk.

3.1 BESKRIVELSE AV PRODUKTET

⚠ **OBS!** Produkttegningene finnes på slutten av denne bruksanvisningen, på side 47.

1. Termostat
2. Kontrollampe for strømforsyning
3. Kontrollampe for termostat
4. On/off-bryter
5. Timer
6. Tappekran
7. Håndtak med kurv
8. Lokk

3.2 FORBEREDELSE TIL BRUK PLASSERING AV PRODUKTET

Omgivelsestemperaturen må ikke overstige 45 °C og den relative fuktigheten bør ikke overstige 85 %. Plasser utstyret på en måte som sikrer god luftsirkulasjon. Det må opprettholdes en minimumsavstand på 10 cm fra hver vegg av utstyret. Utstyret skal holdes borte fra alle varme overflater. Utstyret skal alltid brukes på et jevnt, stabilt, rent, brannsikkert og tørt underlag, utilgjengelig for barn og personer med reduserte psykiske, sensoriske og mentale evner. Utstyret skal plasseres på en måte som muliggjør adgang til støpselet til enhver tid. Pass på at utstyrets strømforsyning er i samsvar med dataene på typeskiltet! Før første bruk, ta av og vask alle deler. Rengjør også hele enheten.

3.3 BETJENING AV UTSTYRET

Bruk

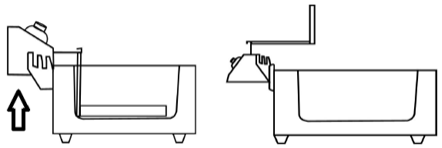
1. Fyll beholderen med matolje slik at oljenivået er mellom minimums- og maksimumspunktene.
2. Sett termostat på „0" og sett støpselet
3. Slå utstyret på ved å sette On/ Off-bryteren på „On". Kontrollampen for strømforsyning vil lyse. Still inn ønsket temperatur ved å dreie på termostatdreieknappen. Kontrollampen for termostaten vil lyse. Utstyret opererer i kontinuerlig modus. I tillegg til kontinuerlig driftsmodus gir RCTF 13EH og RCTF 13Dh-modellene mulighet til å bestemme utstyrets driftstid ved å stille timeren. For å gjøre det må du slå på utstyret, og deretter stille temperatur og tid ved å dreie på timerens dreieknapp. Utstyret vil automatisk slå av etter at den innstilte tiden er utløpt (for å slå frityrkokeren på igjen, sett On/ Off-bryteren på „Off", og deretter sett termostaten igjen på „0" og slå utstyret på ved å sette bryteren på „On"). Når den ønskede temperaturen oppnås, vil kontrollampen slukne. Termostaten opprettholder den ønskede temperaturen ved å automatisk slå på/av varmeren. På den måten opprettholder termostaten den innstilte temperaturen og sparer strøm. Nå kan du begynne med frityrkokingen.

4. Bruk pommes frites-kurven som leveres sammen med utstyret når du koker. Før bruk, fest håndtaket til kurven. Legg matvarene i kurven. Senk kurven i olje. Etter at matvarene er ferdige, heng kurven på hengeren ved siden av kontrollpanelet. På den måten vil overflødig olje renne av.

MONTERING AV HÅNDTAKET I KURVEN



5. Lokket på oljebeholderen holder riktig temperatur og forebygger tilsmussing. Før du bruker lokket, sørg for at det finnes ikke vann på det.
6. Etter friteringen, skyv varmerne ved siden av kontrollpanelet til utsiden, slik at panelet flyttes 90 grader og varmerne er plassert loddrett i lufta over beholderen. På den måten vil restolje renne ned i beholderen.



7. Frityrkokere er utstyrt med sikkerhetsbryter. Når man løfter det elektriske panelet sammen med varmestenger, vil strømforsyningen bli frakoblet.
8. Etter at oljen ble kjølt ned til romtemperatur tøm beholderen ved hjelp av tappekraner (gjelder for følgende modeller: RCEF 10EH, RCEF 13EH, RCEF 16DH, RCSF 16ETH, RCSF 16DTH, RCKF 16ESH, RCKF 16DSH) eller trekk ut oljebeholderen og tøm den (gjelder for følgende modeller: RCTF 13EH, RCTF 13DH, RCEF 10EY-ECO, RCEF 10DY- ECO).
9. Etter kokingen, husk å sette termostaten på „0" (dreie mot klokken). Sett On/Off-bryteren på „Off" og koble utstyret fra strøm.
10. For å unngå at termostaten blir skadet, bruk utelukkende olje eller flytende fett. Bruk av fast fett er ikke anbefalt – fett i fast form skal først smeltes før det brukes i frityrkokeren.
    OBS! Frityrkokeren er utstyrt med en føler mot overoppvarming. Dersom utstyret overoppvarmes under drift, vil det slå av med en gang. Da må man vente til utstyret kjøles ned, og nullstille sikringen ved å trykke på „RESET". Utstyret kan brukes igjen.

4. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Før hver rengjøring, og også når utstyret ikke er i bruk, trekk ut støpselet og la utstyret kjøle seg ned.
- Tøm utstyret for olje og demonter varmeelementet.
- Bruk en fuktig klut beregnet for rengjøring av innretninger eller bruk naturlig eddik som kan brukes for rengjøring av kjøkkenutstyr.
- Det er forbudt å rengjøre det elektriske kontrollpanelet med vann, fordi det kan føre til at utstyret blir skadet og garantien oppheves.
- Rengjør overflaten bare med midler som ikke inneholder etsende stoffer.
- Etter rengjøring må alle delene tørkes grundig før du bruker utstyret igjen.
- Oppbevar utstyret på et kjølig og tørt sted, beskyttet mot fuktighet og direkte sollys.

TEKNISKA DATA

Parameterbeskrivning	Parametervärde			
Produktnamn	ELEKTRISK FRITÖS		FRITÖS - UNDERSKÅP	
Modell	RCEF 10EH	RCEF 13EH	RCKF 16ESH	RCKF 16DSH
Spänning [V~]/ Frekvens [Hz]	230/50		400/50	
Effekt [kW]	3.2	3.2	6	2x6
Kapacitet [l]	10	13	16	2x16
Oljemängd [l]	6.5	8	10	2x10
Mått [cm]	28x46 x32.5	31x48 x35	34x53 x94	69x53 x94
Vikt [kg]	7.5	8	19	33.5

Parameterbeskrivning	Parametervärde			
Produktnamn	ELEKTRISK FRITÖS			
Modell	RCEF 16DH	RCTF 13EH	RCTF 13DH	RCSF 16ETH
Spänning [V~]/ Frekvens [Hz]	230/50			400/50
Effekt [kW]	2x3.5	3.2	2x3.2	6
Kapacitet [l]	2x16	13	2x13	16
Oljemängd [l]	2x10	8	2x8	10
Mått [cm]	69x52 x36.5	28.5x44 x34	59x44 x34	34x52 x36.5
Vikt [kg]	15	6.5	10.5	9

Parameterbeskrivning	Parametervärde		
Produktnamn	ELEKTRISK FRITÖS		
Modell	RCSF 16DTH	RCEF 10EY-ECO	RCEF 10DY-ECO
Spänning [V~]/ Frekvens [Hz]	400/50	230/50	
Effekt [kW]	2x6	2.8	2x2.8
Kapacitet [l]	2x16	10	2x10
Oljemängd [l]	2x10	6	2x6
Mått [cm]	69x52 x36.5	27.5x43 x27.5	56x43 27.5
Vikt [kg]	15	4.2	8

⚠ **OBS!** Trefasiga fritöser får endast anslutas av behöriga personer.

1. ALLMÄN BESKRIVNING

Denna bruksanvisning är avsedd att hjälpa till med säker och tillförlitlig användning. Produkten är designad och tillverkad strikt enligt tekniska anvisningar, med hjälp av den senaste tekniken och de senaste komponenterna och enligt de högsta kvalitetsstandarderna.

LÄS NOGA IGENOM OCH FÖRSTÅ DENNA BRUKSANVISNING INNAN ARBETET PÅBÖRJAS

För att säkerställa en lång livslängd och tillförlitlig drift av utrustningen ska du se till att den används på rätt sätt och underhålls enligt anvisningarna i bruksanvisningen. Tekniska data och specifikationer som anges i bruksanvisningen är aktuella. Tillverkaren förbehåller sig rätten att göra ändringar i samband med en kvalitetsökning.

Förklaring av symbolerna

CE	Produkten uppfyller kraven i de tillämpliga säkerhetsstandarderna.
	Läs bruksanvisningen noggrant innan användning.
	Återvinningsbar produkt.
⚠	OBS! Eller VARNING! Eller KOM IHÅG! beskriver situationen (allmänt varningstecken).
	OBS! Heta ytor kan orsaka brännskador.
	Endast för inomhusbruk.

⚠ **OBS!** Illustrationerna i denna bruksanvisning är endast avsedda som referens och kan i vissa detaljer skilja sig något från produktens verkliga utseende.

Den ursprungliga språkversionen av denna bruksanvisning är den tyska versionen. De andra språkversionerna är översättningar från tyska.

2. SÄKER ANVÄNDNING

Elektriska apparater:

⚠ **OBS!** Läs alla säkerhetsvarningar och alla instruktioner. Underlåtenhet att följa varningarna och instruktionerna kan leda till elektriska stötar, brand och/eller allvarlig personskada eller dödsfall.

Termen „utrustningen" eller „produkten" som används i varningarna och i beskrivningen i manualen hänvisar det till den elektriska fritösen. Använd inte utrustningen i utrymmen med mycket hög luftfuktighet / i omedelbar närhet av vattentankar. Låt inte utrustningen bli våt. Risk för elektrisk stöt! Stick inte in händerna eller föremål i utrustningen när den är i drift.

2.1. ELSÄKERHET

a) Utrustningens stickpropp måste passa i vägguttaget. Modifiera aldrig stickproppen på något vis. Original stickproppar och passande vägguttag minskar risken för elektrisk stöt.
b) Använd inte sladden på ett felaktigt sätt. Använd aldrig sladden för att bära utrustningen eller dra ut stickproppen ur vägguttaget. Håll sladden borta från värme, olja, skarpa kanter eller rörliga delar. Skadade eller tilltrasslade sladdar ökar risken för elektrisk stöt.
c) Om det inte går att undvika att använda utrustningen i fuktig miljö ska du använda en jordfelsbrytare (RCD). Användning av jordfelsbrytare minskar risken för elektrisk stöt.

2.2. SÄKERHET PÅ ARBETSPLATSEN

a) Håll arbetsplatsen i god ordning och väl upplyst. Oordning eller bristfällig belysning på arbetsplatsen kan leda till olyckor. Var försiktig och uppmärksam på vad du gör och använd sunt förnuft när du använder utrustningen.
b) Använd inte utrustningen i explosiv miljö, exempelvis i närheten av brännbara vätskor, gaser eller damm. Utrustningen skapar gnistor som kan antända damm eller ångor.
c) Om du upptäcker skador eller funktionsfel i din utrustning, stäng av den omedelbart och kontakta en behörig person.
d) Kontakta tillverkarens servicepersonal om du är osäker på om utrustningen fungerar som den ska.
e) Endast tillverkarens servicepersonal får reparera utrustningen. Försök inte reparera produkten själv!
f) Vid antändning eller brand, använd endast pulver eller koldioxidsläckare (CO_2) för att släcka utrustningen när den är spänningssatt.

⚠ **KOM IHÅG!** håll barn och andra åskådare borta när du använder utrustningen.

2.3. PERSONLIG SÄKERHET

a) Använd inte utrustningen om du är trött, sjuk eller påverkad av alkohol, droger eller läkemedel som avsevärt begränsar din förmåga att använda utrustningen.
b) För att förhindra oavsiktlig start, se till att strömbrytaren är i frånläge innan du ansluter till strömkällan.
c) OBS: Metalldelarna i locket och höljet kan vara varma och orsaka brännskador i huden.

2.4. SÄKER ANVÄNDNING AV UTRUSTNINGEN

a) Använd inte utrustningen om ON/OFF-brytaren inte fungerar som den ska (den slås inte på och av). Apparater som inte kan styras med strömbrytaren är farliga, får inte fungera och måste repareras.
b) Förvara utrustningen som inte används utom räckhåll för barn och personer som inte känner till utrustningen eller inte har läst denna bruksanvisning. Apparater kan vara farliga om de används av oerfarna personer.
c) Håll utrustningen i gott skick. Kontrollera alltid utrustningen med avseende på eventuella allmänna skador eller skador på rörliga delar (trasiga delar och komponenter eller andra omständigheter som kan påverka utrustningens säkerhet och funktion) innan arbetet påbörjas. Vid skada, se till att få enheten reparerad innan du använder den.
d) Utrustningen ska förvaras utom räckhåll för barn.
e) Låt endast kvalificerad personal reparera och underhålla utrustningen, och tillåt endast att originalreservdelar används. Detta garanterar en säker användning av utrustningen.
f) För att garantera den driftsintegritet som har designats för utrustningen ska fabriksmonterade skydd eller skruvar inte tas bort.
g) Flytta aldrig fritösen med het olja! Oljan kan hålla höga temperaturer i upp till 6-7 timmar.
h) Vänd inte fritösen upp och ner eftersom det kan skada utrustningen.
i) Slå aldrig på utrustningen om skålen inte är fylld med olja.

3. PRINCIPER FÖR ANVÄNDNING

Fritösen är endast avsedd för fritering av livsmedel.
Den elektriska fritösen ska inte användas för:

- uppvärmning av andra material,
- uppvärmning av vätskor som innehåller socker, sötningsmedel, syror, alkalier eller alkohol;
- återpphettning och uppvärmning av brandfarliga, hälsoskadliga, flyktiga eller liknande vätskor och/eller material.

Användaren ansvarar för eventuella skador som uppkommer på grund av icke avsedd användning.

3.1 BESKRIVNING AV UTRUSTNINGEN

⚠ **OBS!** Ritningar av produkten finns i slutet av denna manual på sidan 47.

1. Termostat
2. Strömindikator
3. Termostatindikator
4. Brytare on/off
5. Timer
6. Avtappningskran
7. Korg med handtag
8. Lock

3.2 FÖRBEREDELSER INFÖR ARBETET OCH PLACERING AV UTRUSTNINGEN

Omgivningstemperaturen får inte överstiga 45°C och den relativa luftfuktigheten får inte överstiga 85%. Utrustningen ska placeras så att god luftcirkulation säkerställs. Ett minsta avstånd på 10 cm till utrustningens alla väggar måste upprätthållas. Håll utrustningen borta från heta ytor. Utrustningen ska alltid användas på en jämn, stabil, ren, brandsäker och torr yta samt utom räckhåll för barn och mentalsjuka. Placera utrustningen så att stickproppen enkelt kan nås när som helst. Se till att strömförsörjningen till utrustningen överensstämmer med uppgifterna på typskylten! Demontera alla komponenter och tvätta dem samt tvätta hela apparaten innan du använder den för första gången.

3.3 ARBETE MED UTRUSTNINGEN

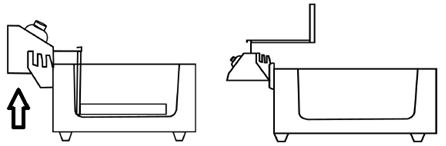
Handhavande

1. Fyll bassängen med olja avsedd att användas i storkök tills oljenivån ligger mellan max- och minimimarkeringarna.
2. Ställ in termostaten på „0" och sätt i stickkontakten i vägguttaget.
3. Slå på apparaten genom att sätta On/Off-omkopplaren i läget „On", strömindikatorn tänds. Ställ in önskad temperatur genom att vrida på termostatvredet, termostatindikatorn tänds. Apparaten arbetar kontinuerligt. Modellerna RCTF 13EH och RCTF 13DH erbjuder , förutom den ovan beskrivna kontinuerliga driften, möjligheten att begränsa drifttiden med en timer. När du har slagit på apparaten ska du då utöver temperaturen ställa även in tiden genom att vrida timervredet. Apparaten stängs av automatiskt efter att den inställda tiden har förflutit (för att starta om uppvärmningen av fritösen ska du vrida On/Off-omkopplaren till läget „Off", ställa sedan tillbaka termostaten till „0" och slå på apparaten genom att sätta omkopplaren i läget „On"). Lampan slocknar när den önskade temperaturen uppnåtts. Termostaten håller den önskade temperaturen genom att slå på eller stänga av värmeelementet automatiskt. På så sätt håller den önskad temperatur och sparar el. Du kan nu börja fritera.
4. Använd de medföljande pommes friteskorgar som tidigare försetts med handtagen när du friterar. Lägg maten som ska friteras i korgen. Sänk ned korgen i oljan. Häng korgen på kroken som är fäst vid kontrollpanelen när du har friterat färdigt. På så sätt rinner den återstående oljan ur korgen.

MONTERA HANDTAGET I KORGEN



5. Oljebassängens lock används för att hålla värmen och skydda mot smuts. Innan du använder locket, se till att det inte finns vatten på det.
6. Efter avslutad fritering, tryck värmeelementen vid kontrollpanelen utåt så att panelen rör sig 90° och värmeelementen kommer att stå i vertikalt läge i luften ovanför bassägen. Resten av oljan kommer då att rinna ner i bassängen.



7. Fritöserna är utrustade med en säkerhetsbrytare. När den elektriska kontrollpanelen lyfts tillsammans med värmestavarna bryts strömförsörjningen.
8. När oljan har svalnat till rumstemperatur, låt den rinna ut genom avtappningskranarna (gäller modellerna RCEF 10EH, RCEF 13EH, RCEF 16DH, RCSF 16ETH, RCSF 16DTH, RCKF 16ESH, RCKF 16DSH) eller ta bort oljeskålen och töm den (gäller modellerna RCTF 13EH, RCTF 13DH, RCEF 10EY-ECO, RCEF 10DY- ECO).
9. Kom alltid ihåg att ställa termostaten på „0" (motsols) efter att du är klar med friteringen. Ställ On/Off-omkopplaren i „Off"-läget och koppla bort apparaten från strömkällan.
10. För att undvika skador på termostaten, använd endast olja eller flytande fett. Det rekommenderas inte att lägga fett i fast form i fritösen - fettet i denna form ska smältas innan det läggs i fritösen.
    OBS! Apparaten är försedd med en överhettningssensor. Om apparaten överhettas under drift, stängs den av omedelbart. Du ska sedan vänta tills apparaten har svalnat och återställa skyddet genom att trycka på „RESET". Apparaten kan nu användas igen.

4. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Dra alltid ur stickproppen och låt utrustningen svalna helt före varje rengöring och även när utrustningen inte används.
- Tappa ur oljan och ta bort värmeelementet.
- Använd en fuktig trasa avsedd för rengöring av apparater eller använd naturlig ättika som är lämplig för rengöring av storköksapparater.
- Rengör aldrig den elektriska kontrollpanelen med vatten, eftersom det kan skada utrustningen och medföra att garantin blir ogiltig.
- Använd endast rengöringsprodukter som inte innehåller frätande ämnen för att rengöra ytan.
- Torka alltid alla delar ordentligt efter varje rengöring innan du använder utrustningen igen.
- Förvara apparaten på en torr och sval plats som är skyddad mot fukt och direkt solljus.

DADOS TÉCNICOS

Descrição do parâmetro	Valor do parâmetro			
Nome do produto	FRITADEIRA ELÉTRICA		FRITADEIRA-COM ARMÁRIO	
Modelo	RCEF 10EH	RCEF 13EH	RCKF 16ESH	RCKF 16DSH
Tensão [V~]/ Frequência [Hz]	230/50		400/50	
Potência [kW]	3.2	3.2	6	2x6
Capacidade [l]	10	13	16	2x16
Quantidade de óleo [l]	6.5	8	10	2x10
Tamanho [cm]	28x46 x32.5	31x48 x35	34x53 x94	69x53 x94
Peso [kg]	7.5	8	19	33.5

Descrição do parâmetro	Valor do parâmetro			
Nome do produto	FRITADEIRA ELÉTRICA			
Modelo	RCEF 16DH	RCTF 13EH	RCTF 13DH	RCSF 16ETH
Tensão [V~]/ Frequência [Hz]	230/50			400/50
Potência [kW]	2x3.5	3.2	2x3.2	6
Capacidade [l]	2x16	13	2x13	16
Quantidade de óleo [l]	2x10	8	2x8	10
Tamanho [cm]	69x52 x36.5	28.5x44 x34	59x44 x34	34x52 x36.5
Peso [kg]	15	6.5	10.5	9

Descrição do parâmetro	Valor do parâmetro		
Nome do produto	FRITADEIRA ELÉTRICA		
Modelo	RCSF 16DTH	RCEF 10EY-ECO	RCEF 10DY-ECO
Tensão [V~]/ Frequência [Hz]	400/50	230/50	
Potência [kW]	2x6	2.8	2x2.8
Capacidade [l]	2x16	10	2x10
Quantidade de óleo [l]	2x10	6	2x6
Tamanho [cm]	69x52 x36.5	27.5x43 x27.5	56.5x43.5 27.5
Peso [kg]	15	4.2	8

⚠ **ATENÇÃO!** As fritadeiras trifásicas têm de ser ligadas apenas por uma pessoa autorizada a tal.

1. DESCRIÇÃO GERAL

As instruções servem como auxiliar para ter uma utilização segura e de confiança. Este produto foi projetado e elaborado estritamente de acordo com indicações técnicas, usando as tecnologias e componentes mais recentes, mantendo os mais elevados padrões de qualidade.

ANTES DE USAR, É NECESSÁRIO LER COM ATENÇÃO E COMPREENDER AS PRESENTES INSTRUÇÕES

Para garantir um funcionamento prolongado e sem falhas do aparelho, é necessário respeitar a sua devida utilização e manutenção, de acordo com as indicações contidas nestas instruções. Os dados técnicos e as especificações contidos nestas instruções de utilização são atuais. O produtor reserva-se o direito de efetuar alterações relacionadas com a melhoria da qualidade.

Explicação dos símbolos

CE	Este produto cumpre os requisitos das normas de segurança adequadas.
	Antes de usar é necessário ler as instruções.
	Produto reciclável.
⚠	ATENÇÃO! ou CUIDADO! ou LEMBRE-SE! descrevem determinada situação (sinal de precaução geral).
	Atenção! A superfície quente pode provocar queimaduras.
	Para usar apenas no interior de uma divisão.

⚠ **ATENÇÃO!** As ilustrações das presentes instruções são apenas de exemplificação e alguns pormenores podem diferir do aspeto real do produto.

As instruções originais são a versão alemã das instruções. As versões nas restantes línguas consistem em traduções da língua alemã.

2. SEGURANÇA DA UTILIZAÇÃO

⚠ **ATENÇÃO!** Leia todas as precauções de segurança e todas as instruções. O incumprimento das precauções e instruções pode provocar choque elétrico, incêndio e/ou lesões corporais graves ou morte.

O termo „dispositivo" ou „produto" nas precauções e nas instruções refere-se à fritadeira elétrica. Não se deve usar o dispositivo em divisões com muita humidade / nas imediações próximas de um depósito de água! Não se pode deixar que o dispositivo se molhe. Risco de choque elétrico! Não colocar as mãos ou objetos no interior do dispositivo em funcionamento.

2.1. SEGURANÇA ELÉTRICA

a) A ficha do dispositivo tem de combinar com a tomada. Não alterar a ficha de nenhum modo. A ficha original e uma tomada que combine reduzem o risco de choque elétrico.
b) Não se pode usar o fio de forma incorreta. Nunca o usar para transportar o dispositivo ou para puxar a ficha da tomada.
c) Caso não seja possível evitar a utilização do dispositivo num ambiente húmido, é necessário usar um disjuntor diferencial (DR). A utilização de um DR reduz o risco de choque elétrico.

2.2. SEGURANÇA NO LOCAL DE TRABALHO

a) Não usar o dispositivo numa zona com risco de explosão, por exemplo, na presença de líquidos inflamáveis, gazes ou pós. O dispositivo produz faíscas que podem pegar fogo ao pó ou vapores.
c) No caso de haver um dano ou irregularidade no funcionamento do dispositivo, é necessário desligá-lo imediatamente e informar uma pessoa autorizada.
d) Em caso de dúvidas sobre se o dispositivo está a funcionar corretamente, é necessário contactar a assistência técnica do produtor.
e) A reparação do produto apenas pode ser feita pela assistência técnica do produtor. Não é permitido efetuar reparações sozinho!
f) No caso de começar um fogo ou incêndio, para extinguir o dispositivo sob tensão é necessário usar apenas um extintor de pó seco ou de neve (CO_2).

⚠ **LEMBRE-SE!** É necessário proteger as crianças e outras pessoas durante a utilização do dispositivo.

2.3. SEGURANÇA PESSOAL

a) Não é permitida a utilização do dispositivo quando estiver cansado, doente, sob a influência do álcool, estupefacientes ou medicamentos que limitem em grau significativo a capacidade de utilizar o dispositivo.
b) Para evitar o acionamento acidental, certifique-se de que o interruptor está na posição desligada antes de ligar à fonte de alimentação.
c) Atenção: As peças metálicas da tampa e da estrutura podem ficar quentes e provocar queimaduras na pele.

2.4. UTILIZAÇÃO SEGURA DO DISPOSITIVO

a) Não se deve usar o dispositivo quando o interruptor ON/OFF não funcionar devidamente (não liga e não desliga). Os dispositivos que não podem ser controlados pelo interruptor são perigosos, não podem funcionar e têm de ser reparados.
b) Os dispositivos não usados devem ser guardados num local longe das crianças e de pessoas que não conheçam o dispositivo ou estas instruções de utilização. Os dispositivos são perigosos nas mãos de utilizadores sem experiência.
c) Manter o dispositivo em bom estado técnico. Antes de cada funcionamento, verificar se não há danos gerais ou nos elementos móveis (peças e elementos rachados ou todos os outros estados que possam influir no funcionamento seguro do dispositivo). No caso de haver danos, entregue o dispositivo para ser reparado antes de o usar.
d) O dispositivo deve ser protegido das crianças.
e) A reparação e manutenção do dispositivo deve ser efetuada por pessoas qualificadas, usando apenas peças sobresselentes originais. Isto garante uma utilização segura.
f) Para garantir a integridade funcional projetada do dispositivo, não se deve eliminar a cobertura instalada em fábrica, nem desaparafusar os parafusos.
g) É proibido transportar a fritadeira com óleo quente! O óleo pode manter uma temperatura elevada até 6-7h.
h) Não virar a fritadeira „de pernas para o ar", isso pode provocar danos nesta.
i) É proibido ligar o dispositivo quando a tigela não estiver cheia de óleo.

3. NORMAS DE UTILIZAÇÃO

A fritadeira destina-se apenas a fritar produtos alimentares em óleo profundo.A fritadeira elétrica não deve ser usada para:

- aquecer outros materiais,
- aquecer líquidos com açúcar, adoçante, ácido, alcalinos ou álcool;
- aquecer e reaquecer líquidos e/ou materiais inflamáveis, nocivos para a saúde, facilmente voláteis ou semelhantes.

A responsabilidade por todos os danos que ocorrerem como consequência da utilização não adequada é do utilizador.

3.1 DESCRIÇÃO DO DISPOSITIVO

⚠ **ATENÇÃO!** Os desenhos do produto encontram-se no fim das instruções, na página 47.

1. Termostato
2. Luz indicadora de alimentação
3. Luz indicadora do funcionamento do termostato
4. Interruptor on/off
5. Temporizador
6. Torneira com torneira de drenagem
7. Pega com cesto
8. Tampa

3.2 PREPARAÇÃO PARA USAR COLOCAÇÃO DO DISPOSITIVO

A temperatura ambiente não pode ultrapassar os 45°C e a humidade relativa não deve ultrapassar os 85%. O dispositivo deve ser colocado de modo a garantir uma boa circulação do ar. É necessário manter uma distância mínima de 10 cm de cada parede do dispositivo. O dispositivo deve ser mantido longe de todas as superfícies quentes. O dispositivo deve ser sempre usado numa superfície lisa, estável, limpa, à prova de fogo e seca, fora do alcance das crianças e de pessoas com funções psíquicas, sensoriais e mentais limitadas. O dispositivo deve ser colocado de modo a, em qualquer momento, ser possível aceder à ficha elétrica. É necessário lembrar-se de que a alimentação elétrica do dispositivo deve corresponder aos dados indicados na placa de classificação! Antes da primeira utilização, desmontar todos os elementos e lavá-los, bem como a todo o dispositivo.

3.3 FUNCIONAMENTO DO DISPOSITIVO

Funcionamento

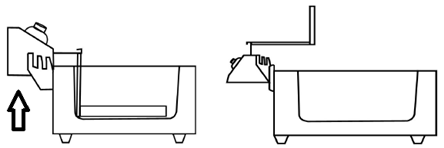
1. Encher o depósito de óleo para uso gastronómico de modo a que o nível de óleo se encontre entre a marca de máximo e de mínimo.
2. Definir o termostato para a posição „0" e colocar a ficha na tomada elétrica.

3. Ligar o dispositivo colocando o interruptor On/ Off na posição „On". A luz indicadora de alimentação acender-se-á. Definir a temperatura desejada girando o manípulo do termostato. A luz indicadora de funcionamento do termostato acender-se-á. O dispositivo trabalha em modo contínuo. Os modelos RCTF 13EH e RCTF 13DH, além do funcionamento contínuo acima descrito, têm ainda a possibilidade de limitar a duração do funcionamento com um temporizador. Para tal, depois de ligar o dispositivo é necessário, para além da temperatura, definir também a duração girando o manípulo do temporizador. O dispositivo desliga-se automaticamente ao fim do tempo definido (para voltar a ligar o aquecimento da fritadeira é necessário colocar o interruptor On/ Off na posição „Off" e, em seguida, voltar a definir o termostato para a posição „0" e ligar o dispositivo colocando o interruptor na posição „On"). Quando for alcançada a temperatura exigida, a lâmpada apagar-se-á. O termostato mantém a temperatura exigida ligando ou desligando automaticamente os elementos de aquecimento. Deste modo mantém a temperatura exigida e poupa energia. Pode começar-se a fritar.
4. Para fritar usar o cesto para fritos incluído, ao qual é necessário montar previamente a pega. É necessário colocar os alimentos fritos no cesto. Mergulhar o cesto no óleo. Depois de fritar os alimentos, prender o cesto no gancho montado junto ao painel de controlo. Deste modo os restos de óleo escorrem do cesto.

MONTAGEM DA PEGA NO CESTO



5. A tampa do depósito de óleo serve para manter a temperatura e para proteger de sujidade. Antes de usar a tampa certifique-se de que esta não tem água.
6. Quando acabar de fritar, empurre os elementos de aquecimento junto ao painel de controlo para o exterior, de modo a que o painel se mova 90° e os elementos se encontrem verticais no ar, por cima do depósito. Deste modo os restos de óleo escorrem para o interior do depósito.



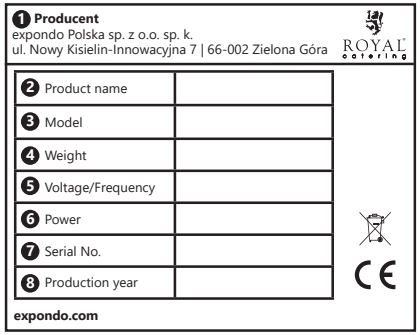
7. As fritadeiras vêm equipadas com um interruptor de proteção. Quando levantar o painel elétrico com as hastes de aquecimento, será cortada a alimentação elétrica.
8. Depois do óleo arrefecer até à temperatura ambiente, escoar através da torneira de escoamento (apenas nos modelos : RCEF 10EH, RCEF 13EH, RCEF 16DH, RCSF 16ETH, RCSF 16DTH, RCKF 16ESH, RCKF 16DSH) ou remover a taça de óleo e despejar (apenas nos modelos: RCTF 13EH, RCTF 13DH, RCEF 10EY-ECO, RCEF 10DY- ECO).
9. Sempre depois de fritar é necessário lembrar-se de definir o termostato para a posição „0" (no sentido contrário aos ponteiros do relógio). Colocar o interruptor On/Off na posição „Off" e desligar o dispositivo da alimentação.
10. Para evitar danos no termostato, é necessário usar apenas óleo ou gordura líquida. Não é recomendada a colocação de gordura sólida dentro da fritadeira – este tipo de gordura deve ser derretida antes de ser colocada na fritadeira.
ATENÇÃO! O dispositivo possui um sensor de sobreaquecimento. Caso o dispositivo se sobreaqueça durante o funcionamento, será imediatamente desligado. Nessa altura é necessário esperar até o dispositivo arrefecer e repor a proteção carregando em „RESET". O dispositivo já pode voltar a ser usado.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de cada limpeza e também quando o dispositivo não estiver a ser usado, é necessário retirar a ficha e arrefecer totalmente o dispositivo.
- É necessário esvaziar o óleo e remover os elementos de aquecimento.
- É necessário usar um pano húmido para limpeza do dispositivo ou usar vinagre natural próprio para lavar aparelhos de gastronomia.
- É proibido lavar o painel de controlo elétrico com água, pois isso pode provocar danos e a perda da garantia.
- Para limpar a superfície é necessário aplicar apenas produtos que não contenham substâncias abrasivas.
- Depois de cada limpeza de todos os elementos, é necessário secá-los bem antes do dispositivo ser novamente usado.
- O dispositivo deve ser guardado num local seco e fresco, protegido de humidade e de radiação solar direta.



NAMEPLATE TRANSLATIONS



	1	2	3	4
DE	Hersteller	Produktname	Modell	Gewicht
EN	Manufacturer	Product Name	Model	Weight
PL	Producent	Nazwa produktu	Model	Waga
CZ	Výrobce	Název výrobku	Model	Hmotnost
FR	Fabricant	Nom du produit	Modèle	Poids
IT	Produttore	Nome del prodotto	Modello	Peso
ES	Fabricante	Nombre del producto	Modelo	Peso
	5	6	7	8
DE	Spannung/Frequenz	Leistung	Ordnungsnummer	Produktionsjahr
EN	Voltage/Frequency	Power	Serial No.	Production Year
PL	Napięcie/Częstotliwość	Moc	Numer serii	Rok produkcji
CZ	Jmenovité napájecí napětí/ Frekvence	Jmenovitý výkon	Sériové číslo	Rok výroby
FR	Tension/Fréquence	Puissance	Numéro de serie	Année de production
IT	Tensione/Frequenza	Potenza	Numero di serie	Anno di produzione
ES	Voltaje/Frecuencia	Potencia	Número de serie	Año de producción

Rev. 25.01.2022

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