ROYAL
catering

BEDIENUNGSANLEITUNG

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

ELEKTRISCHE FRITEUSEN

- RCEF 08E-EGO
- RCEF 08D-EGO
- RCEF 13E-EGO
- RCEF 13D-EGO



ROYAL
catering

Inhalt | Contenu | Content | Contenuto | Contenido | Treść | Obsah

Deutsch	3
English	14
Polski	26
Français	39
Italiano	52
Español	65
Česky	78

Vielen Dank, dass Sie sich zum Kauf dieses Qualitätsproduktes entschieden haben!

! SICHERHEITSHINWEISE

Allgemeine Sicherheitshinweise bei der Benutzung von Elektrogeräten:
Um das Verletzungsrisiko durch Feuer oder Stromschlag zu minimieren, bitten wir Sie stets einige grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu treffen, wenn Sie dieses Gerät verwenden. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig und vergewissern Sie sich, dass keine Fragen offen bleiben. Bewahren Sie diese Betriebsanleitung bitte sorgfältig in der Nähe des Produktes auf, um bei Fragen auch später noch einmal nachschlagen zu können. Verwenden Sie immer einen geerdeten Stromanschluss mit der richtigen Netzspannung (siehe Anleitung oder Typenschild)! Falls Sie Zweifel haben, ob der Anschluss geerdet ist, lassen Sie ihn durch einen qualifizierten Fachmann überprüfen. Benutzen Sie niemals ein defektes Stromkabel! Öffnen Sie dieses Gerät nicht in feuchter oder nasser Umgebung, genauso wenig mit nassen oder feuchten Händen, außerdem sollten Sie das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Betreiben Sie das Gerät immer an einem geschützten Ort, sodass niemand auf Kabel treten, über sie fallen und/oder sie beschädigen kann. Sorgen Sie darüber hinaus für ausreichende Luftzirkulation, wodurch Sie die Kühlung des Gerätes verbessern und gleichzeitig Wärmestaus vermeiden.

Ziehen Sie vor der Reinigung dieses Gerätes den Netzstecker und benutzen Sie zur Reinigung nur ein feuchtes Tuch. Vermeiden Sie den Einsatz von Putzmitteln (nutzen Sie z.B. Essig) und achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Gerät eindringt, bzw. darin verbleibt.

Das Innere dieses Gerätes enthält keine durch den Benutzer zu wartende Teile. Überlassen Sie Wartung, Abgleich und Reparatur qualifiziertem Fachpersonal. Im Falle eines Fremdeingriffs erlischt die Gewährleistung!

Allgemeine Hinweise bei der Benutzung von unseren Friteusen:

- Betriebsanweisung aufstellen und Beschäftigte über bestimmungsgemäßen Umgang mit der Friteuse unterweisen. Die Betriebsanweisung muss am Betriebsort jederzeit zugänglich sein.
- Ausreichende Luftzirkulation gewährleisten. Stellen Sie dazu das Gerät in einem Abstand von mehr als 10cm von Wänden oder anderen Geräten auf und sorgen Sie im Nutzungsraum für ausreichende Lüftung.

- Vergewissern Sie sich, dass sich nichts Entzündbares in der Nähe vom Gerät befindet.
- Während der Erstbenutzung kann unter Umständen aus dem Gerätinneren etwas Rauch von den Heizelementen aufsteigen. Dies ist ein ganz normaler Vorgang, es sollte lediglich für eine entsprechende Lüftung gesorgt werden.
- Einige Teile dieses Gerätes können sehr warm werden. Um Verletzungen zu vermeiden, seien Sie beim Berühren dieser Flächen vorsichtig.
- Die Speisen, die mit diesem Gerät erhitzt werden, können sehr heiß werden. Achten Sie auf entsprechende Schutzmaßnahmen.
- Achten Sie stets darauf, dass das Ölniveau zwischen den angebrachten Markierungen im Tank liegt.
- Füllen Sie niemals den Korb mit feuchtem/nassem Frittiergut. Dies verursacht Schaum, und kann dazu führen, dass das Öl überläuft.
- Das Gerät regelmäßig reinigen, damit sich kein Schmutz auf Dauer festsetzen kann.

TECHNISCHES DATENBLATT

Modell	RCEF 08E-EGO	RCEF 08D-EGO	RCEF 13E-EGO	RCEF 13D-EGO
Spannung (V)	230			
Leistung (W)	2500	2x2500	3250	2x3250
Anzahl Heizelemente	1	2	1	2
Beckenmaße (cm)	186x270x170	186x270x170	300x240x200	300x240x200
Temperatur-Bereich	50°C~190°C	50°C~190°C	50°C~190°C	50°C~190°C
Auslösung d. Thermosicherung bei	230°C			

DE

LIEFERUMFANG

- Friteuse
- 1x Korb+Griff pro Becken
- 1x Untergestell pro Becken
- 1x Deckel pro Becken
- 1x Bedienungsanleitung

ANWENDUNGSGEBIET

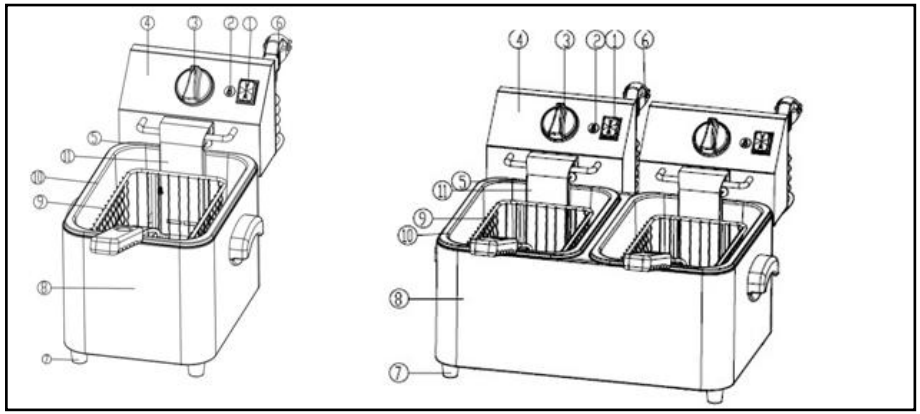
Die Elektrofriteuse ist nur zum Frittieren von Lebensmitteln bestimmt.
Die Elektrofriteuse **nicht verwenden für**:

- 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 bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.***

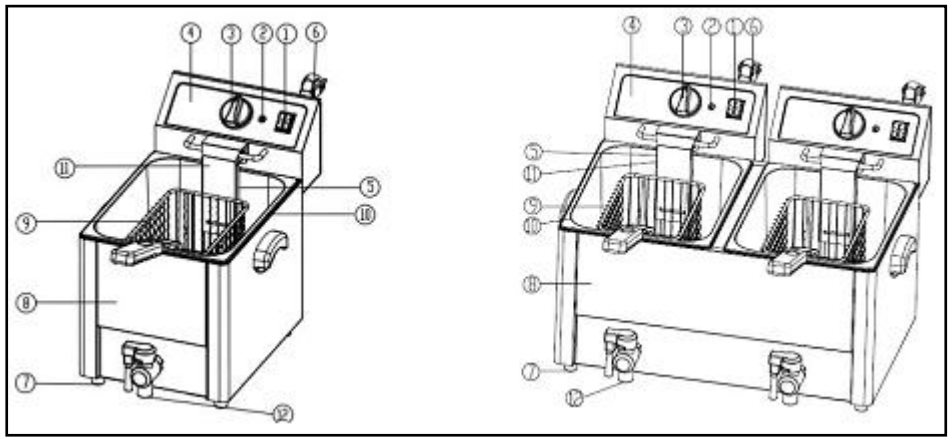
WIE FUNKTIONIERT DAS GERÄT – GRUNDPRINZIP

Zusammensetzung – 8 Liter Modell



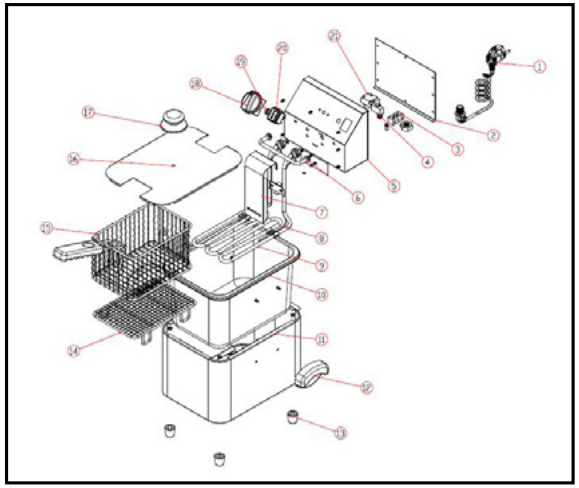
Rev. 02.01.2019

Zusammensetzung – 13-Liter Modell



1. ON-OFF-Schalter 2. Kontrollleuchte 3. Thermostatregler 4. Elektrokasten 5. Heizspirale 6. Stromkabel 7. Gummifuß 8. Gehäuse 9. Frittierkorb 10. Becken 11. Schutzgehäuse 12. Ablasshahn

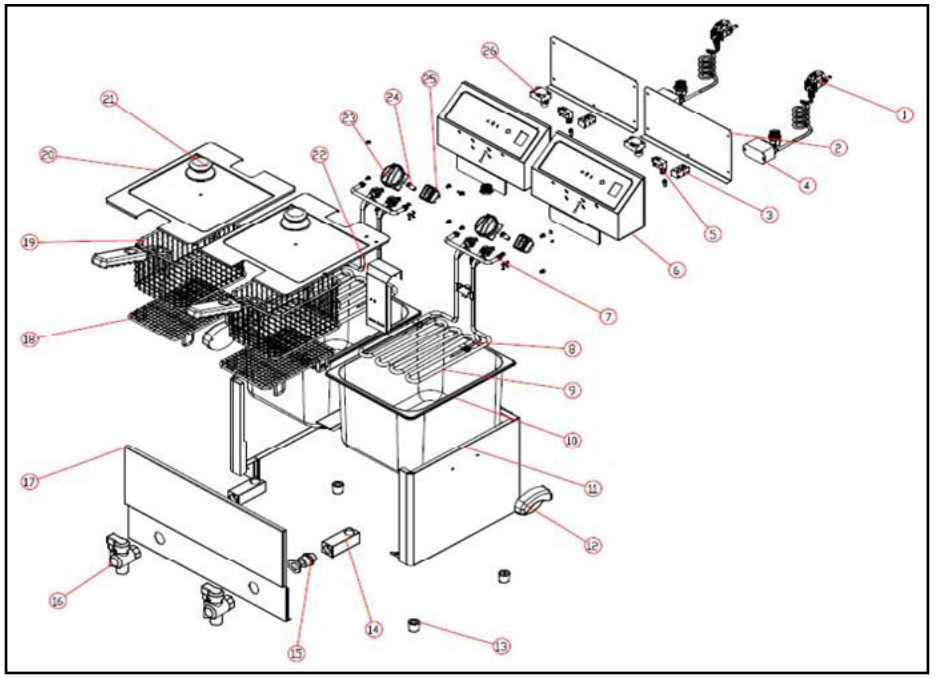
Explosionszeichnung – 8-Liter Modell



1. Stromkabel 2. Rückseite des Elektrokastens 3. Lüsterklemme 4. Kontaktschalter 5. Elektrokasten 6. Aufhängung 7. Schutzgehäuse 8. Temperaturfühler 9. Heizspirale 10. Becken 11. Gehäuse 12. Kunststoffgriff 13. Gummifuß 14. Untergestell für den Korb 15. Frittierkorb 16. Deckel 17. Deckelgriff 18. Thermostatregler 19. Kontrollleuchte 20. Hauptschalter 21. Thermosicherung

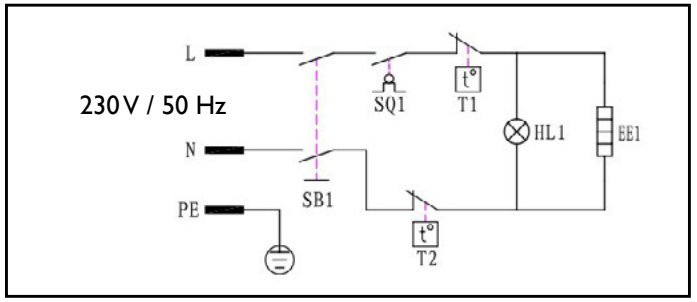
Rev. 02.01.2019

Explosionszeichnung – 13-Liter Modell



1. Stromkabel 2. Rückseite des Elektrokastens 3. Lüsterklemme 4. Anschluss Stromkabel 5. Kontaktschalter 6. Elektrokasten 7. Aufhängung 8. Temperaturfühler 9. Heizspirale 10. Becken 11. Gehäuse 12. Kunststoffgriff 13. Gummifuß 14. Quadratische Leitung 15. Verbindungsstück 16. Ablasshahn 17. Frontseite 19. Frittierkorb 20. Deckel 21. Deckelgriff 22. Schutzgehäuse 23. Thermostatregler 24. Kontrollleuchte 25. Hauptschalter 26. Thermosicherung

Schaltplan – 8-Liter Modell / 13-Liter Modell



Das Gerät besteht prinzipiell aus:

1. einem ON/OFF-Schalter;
2. einem Thermostat zur Auswahl der Heiztemperatur;
3. einer Kontrollleuchte (orange für die Heizphase);
4. einer Heizspirale in der Geräteunterseite, welche durch das Thermostat gesteuert wird.

FUNKTIONSWEISE

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

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

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

Prüfung nach Erhalt der Ware

Bei Erhalt der Ware, prüfen Sie die Verpackung auf Unversehrtheit und öffnen Sie diese. Wenn die Verpackung Beschädigungen aufweist, so setzen Sie sich innerhalb von 3 Tagen in Verbindung mit der Transportgesellschaft und Ihrem Vertriebspartner, und dokumentieren so gut wie möglich die Beschädigungen. **Stellen Sie das volle Paket nicht verkehrt herum auf!** Sollten Sie das Paket weiter transportieren, achten Sie bitte darauf, dass es horizontal und stabil gehalten wird.

Entsorgung der Verpackung

Es wird darum gebeten, das Verpackungsmaterial (Pappe, Plastikbänder und Styropor) zu behalten, um im Servicefall das Gerät bestmöglich geschützt zurücksenden zu können!

AUFBAU DES GERÄTES

Platzierung des Gerätes

Das Gerät sollte auf eine Arbeitsfläche aufgestellt werden, welche mindestens den Maßen des Gerätes entspricht. Die Arbeitsfläche sollte gerade sein, trocken und eine passende Höhe haben, um eine optimale Arbeitsweise zu ermöglichen.

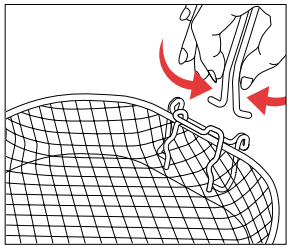
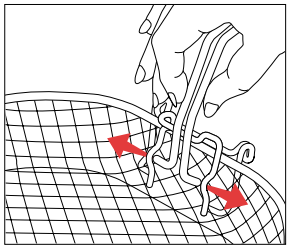
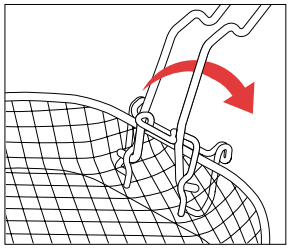
! ***Achten Sie darauf, dass die Stromversorgung des Gerätes den Angaben auf dem Typenschild entspricht.***

Erdung des Gerätes

Auf der Rückseite des Gerätes befindet sich einen Erdungsstecker. Dieser dient zur Erdung des Gerätes. Hierzu sollte ein Kupferkabel von mindestens 2mm² benutzt werden.

Zusammensetzung des Korbes

Achten Sie auf die richtige Montage der Korbgriffe, um die Stabilität des Korbes zu gewährleisten.

BEDIENUNGSANLEITUNG

1. Stromstecker in die Steckdose stecken.
2. Das Ölbecken mit flüssigem Öl füllen, sodass das Niveau zwischen den Markierungen an der Beckenseite liegt. Das Gerät sollte niemals ohne Öl benutzt werden!
3. ON/OFF-Schalter betätigen. Der Schalter leuchtet, die Kontrollleuchte geht an.
4. Stellen Sie die gewünschte Heiztemperatur mit Hilfe vom Thermostat ein. Wenn festes Fett verwendet wird, muss es zuerst schmelzen lassen, indem man den Drehknopf vom Thermostat in die Position „▬•••“ stellt. Nach dem Schmelzvorgang erhöhe die Temperatur zum gewünschten Wert.
5. Die Heizspirale wird warm und heizt das Öl auf.
6. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, geht die orangene Leuchte aus. Die Heizspirale hört auf zu heizen.
7. Sobald die Temperatur im Becken wieder abfällt, setzt das Thermostat automatisch wieder an: Die orangene Leuchte geht wieder an, die Heizspirale beginnt erneut zu heizen.
8. Nach der Betriebszeit soll das Thermostat auf Null runtergedreht werden. Erst dann können Sie das Gerät mit der ON/OFF Taste einfach ausschalten.
9. Es wird generell empfohlen, das Gerät von der Stromzufuhr zu trennen, wenn es nicht betrieben wird.
10. Nehmen Sie nach Abkühlung des Gerätes den Ölbehälter sowie den Korb, das Gestell und das Heizelement raus, und entleeren, bzw. reinigen Sie diese. Dies sollte nach jeder Benutzung erfolgen, um das Gerät in einem stets hygienisch einwandfreien Zustand zu halten.

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

STANDARDREINIGUNG

Allgemeine Anmerkungen

- Das Gerät sollte mindestens einmal pro Tag gereinigt werden, bei Bedarf öfter.
- Reinigen Sie gründlich alle verschiedenen Elemente ganz egal, ob diese in Kontakt mit dem Frittiergut kommen, oder nicht.
- Spritzen Sie niemals das Gerät ab. Es dürfen bei der Reinigung keinerlei Bürsten oder Utensilien benutzt werden, welche die Geräteoberfläche beschädigen können.
- Bevor Sie anfangen zu reinigen**, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.**

Anweisungen zur Reinigung

Um das Gehäuse zu reinigen, können Sie ein feuchtes Tuch benutzen, welches Sie öfters auswaschen sollten.

Das Gestell und der Korb sollten vorsichtig saubergebürstet werden. Vergewissern Sie sich, dass alle Einzelteile wirklich sauber sind, bevor das Gerät wieder zusammengebaut wird.

REGELMÄSSIGE PRÜFUNG DES GERÄTES

Prüfen Sie regelmäßig, ob Elemente des Gerätes Beschädigungen aufweisen. Sollte dies der Fall sein, wenden Sie sich an Ihren Verkäufer, um Nachbesserungen vorzunehmen.

WAS TUN IM PROBLEMFALL?

Kontaktieren Sie Ihren Verkäufer und bereiten Sie folgende Angaben vor:

- Rechnungs- und Seriennummer (letztere finden Sie auf dem Typenschild)
- Ggf. ein Foto des defekten Teils
- Ihr Servicemitarbeiter kann besser eingrenzen, worin das Problem besteht, wenn Sie es so präzise wie möglich beschreiben. Formulierungen wie z.B. „das Gerät heizt nicht“ können missverständlich sein, und bedeuten, dass das Gerät zu wenig oder eben gar nicht heizt. Dies sind aber zwei verschiedene Fehlerursachen!
- Geben Sie stets den Zustand der Leuchten an, da dies die Diagnose erleichtert: Leuchtet der ON/OFF-Schalter, wenn dieser auf ON gekippt ist? Geht die orangene Leuchte an, wenn Sie die Temperatur einstellen?

Je detaillierter Ihre Angaben sind, umso schneller kann Ihnen geholfen werden!

ACHTUNG: Öffnen Sie niemals das Gerät ohne Rücksprache mit dem Kundenservice. Dies kann zu einem Garantieverlust führen!

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Ursache	Lösung
Die Stromversorgung ist gegeben, aber das Gerät zeigt keinerlei Reaktion	1. Der Stromstecker ist nicht fest in der Steckdose 2. Der Kontaktschalter schließt den Stromkreis nicht mit der Wanne	1. Stecker richtig anbringen 2. Achten Sie darauf, dass der Kontaktschalter richtig auf dem Becken sitzt
Die orangene Lampe leuchtet, aber das Gerät heizt nicht	Die elektrische Verbindung des Heizelements ist lose	Prüfen Sie die Kontakte der Heizspirale Wechseln Sie die Heizspirale ggf. aus
Der ON-OFF-Schalter leuchtet, aber das Gerät heizt nicht	Der Thermostatregler ist defekt das Thermostat ist defekt	Wechseln Sie den Thermostatregler aus Tauschen Sie das Thermostat aus
Das Gerät heizt, aber die orangene Leuchte leuchtet nicht	Die Leuchte ist durchgebrannt	Wechseln Sie die Leuchte aus
Das Heizelement hört plötzlich auf zu heizen	Die Thermosicherung wird zu früh ausgelöst	Drücken Sie den Reset-Knopf hinter dem Gerät wieder ein Wechseln Sie den Reset-Knopf aus Prüfen Sie die Funktion des Thermostats
Das Gerät hört nicht auf zu heizen	Das Thermostat ist defekt Die Thermosicherung ist defekt	Wechseln Sie das Thermostat aus Wechseln Sie die Thermosicherung aus.

DE

ROYAL catering

USER MANUAL

Bedienungsanleitung | Manuel d´utilisation | Istruzioni per l'uso | Manual de instrucciones | Instrukcja

ELECTRIC FRYERS

- RCEF 08EGO
- RCEF 08D-EGO
- RCEF 13EGO
- RCEF 13D-EGO



Thank you for choosing this quality product by Royal Catering!

! CAUTIONS

General safety information for the use of electrical devices:

To avoid injury from fire or electric shock, please ensure compliance with safety instructions when using this device. Please read the instruction carefully and make sure that you have understood it well. Keep the manual near the equipment to be able to read it at any time. Always use current sources connected to the ground and providing the necessary voltage (indicated on the label on the device). If you have any doubt, let an electrician check that your outlet is properly grounded. Never use a damaged power cable. Do not open the unit in damp or wet environment, or if you are wet yourself. Protect the unit of solar radiation. Use the device in a protected location to avoid damaging the equipment or endangering others. Make sure the device is able to cool and avoid placing it too close to other devices that produce heat.
Before cleaning, disconnect it. Use a soft damp cloth for cleaning. Avoid using detergent and make sure that no liquid enters the unit.

No internal element of this device needs to be maintained by the user. An opening of the device without our approval leads to a loss of warranty.

General safety information for the use of our electric fryers:

- The user manual should be kept close to the device and should always be accessible for the users. Instruct your employees how to use the device properly.
- Make sure the hot air can circulate well and place the device more than10cm away from walls and other electrical devices. Aerate well the working area.
- Do not place the device close to combustible materials.
- It may happen that by first use, the heating element produces a light smoke. This is absolutely normal. Simply check that the smoke can evaporate and that a good aeration is provided.
- Some parts of the device can get extremely hot. To avoid any injuries, be careful by every contact with the device.
- The meals deep-fried by the device can get really hot. Do not forget to use adapted protections (cooking gloves).
- Always check that the oil level is between the two marks on the side oft he tank.
- Never fill the basket with clamp/wet food. This produces foam and can lead to an overflow of oil.
- Clean the device regularly to avoid a durable encrustation of dirt.

TECHNICAL DETAILS

Model	RCEF 08E-EGO	RCEF 08D-EGO	RCEF 13E-EGO	RCEF 13D-EGO
Voltage (V)	230			
Power (W)	2500	2x2500	3250	2x3250
QTY of heating elements	1	2	1	2
Dimension of tank (cm)	186x270x170	186x270x170	300x240x200	300x240x200
Temperature range	50°C~190°C	50°C~190°C	50°C~190°C	50°C~190°C
Thermal fuse released at	230°C			

CONTENT OF DELIVERY

- Fryer
- 1x Basket+handle for each tank
- 1x Support grid for the basket for each tank
- 1x Cover for each tank
- 1x User Manual

USAGE PURPOSE

The electric fryer is exclusively designed to fry food.

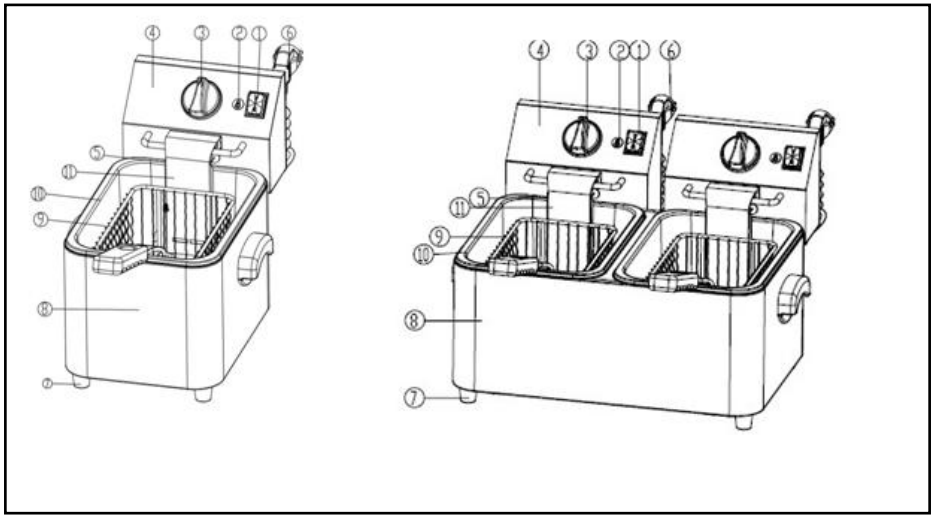
Do not use the fryer to:

- 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.

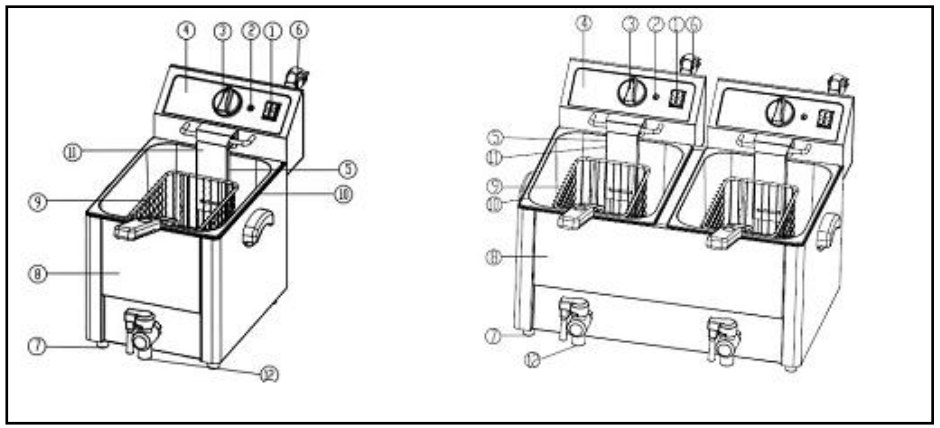
Any damage resulting from a non-conform use of the device is payable by the user!

PRINCIPLE OF OPERATION

Assembly – 8L model

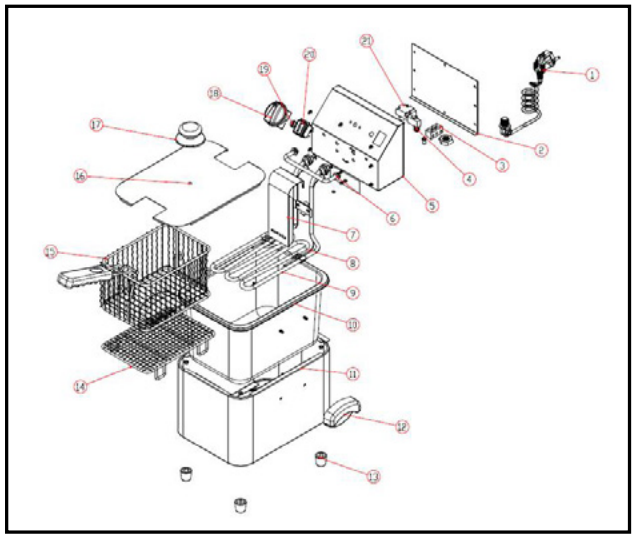


Assembly – 13L model



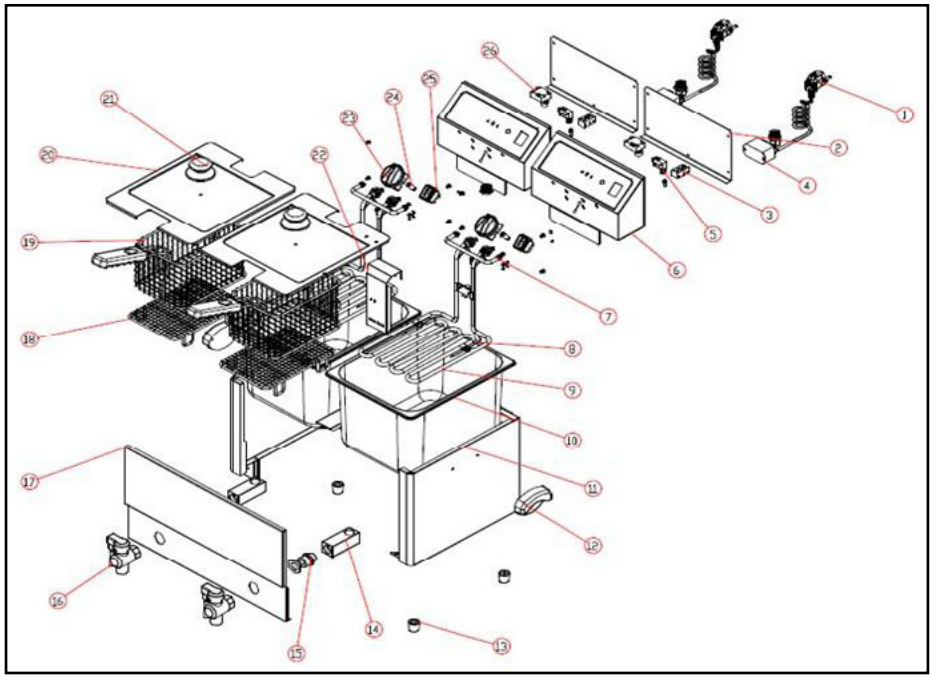
1. ON-OFF-Switch 2. Control Light 3. Thermostat Knob 4. Electric Box 5. Heating Element 6. Power Cable 7. Rubber Foot 8. Housing 9. Frying Basket 10. Tank 11. Protection Board 12. Drain Valve

Solid Diagram – 8L model



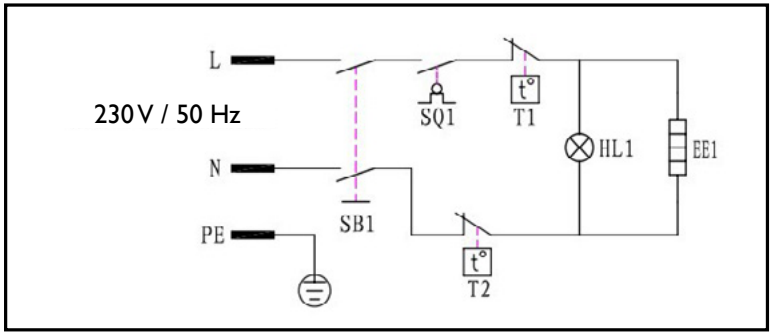
1. Power Cable 2. Cover of the Electric Box 3. Connector 4. Microswitch 5. Electric Box 6. Hanging 7. Protection Board 8. Temperature Sensor 9. Heating Element 10. Tank 11. Housing 12. Plastic Handle 13. Rubber Foot 14. Support Grid for the Basket 15. Frying Basket 16. Cover 17. Handle of the Cover 18. Thermostat Knob 19. Control Light 20. ON/OFF-Switch 21. Temperature Limiter

Solid Diagram – 13L model



1. Power Cable 2. Cover of the Electric Box 3. Connector 4. Relay 5. Microswitch 6. Electric Box 7. Hanging 8. Temperature Sensor 9. Heating Element 10. Tank 11. Housing 12. Plastic Handle 13. Rubber Foot 14. Square Tube 15. Connector lug 16. Drain Valve 17. Front Plate 19. Frying Basket 20. Cover 21. Handle of the Cover 22. Protection 23. Thermostat Knob 24. Control Light 25. ON/OFF-Switch 26. Temperature limiter

Wiring Diagram – 8L model / 13L model



The device is composed of:

1. An ON/OFF switch,
2. A thermostat to regulate the temperature at the level wished,
3. A control light (orange for the heating),
4. A heating element in the lower part of the device, which is controlled by the thermostat.

FUNCTIONING

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

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

CONSIGNING THE APPLIANCE

Checking packaging upon consignment

When the goods are received proceed with opening the packaging if there are no signs of damage. if when the goods are delivered there are signs of damage to the packaging, such as agent or courier, and within three days from the date indicated on the documents draw up a detailed list and report of all damage to the goods. Do not turn the packed goods upside down! When transporting the package make sure its four main points are firmly secured (maintain the goods parallel to the ground).

Disposing of packaging

The various items used for packaging (cardboard, plastic straps, polyurethane foam) should be conserved, so that the device can be sent back to the service center in best conditions in case of problem!

INSTALLING THE APPLIANCE

Appliance location

The work surface where the device will be located must be suitable for the size of the appliance, please refer to the measurements. The work surface must be leveled and dry and at a fitting height from the ground to enable a proper use of the device.

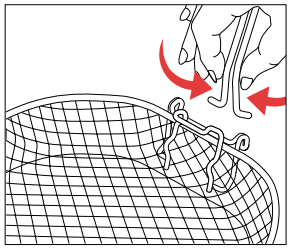
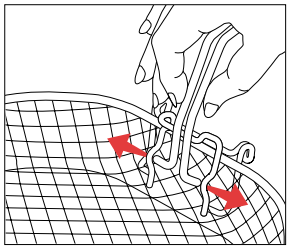
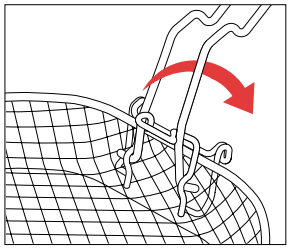
! The power cord connected with the appliance must be reliable grounding an correspond to the technical details.

Grounding the device

A grounding plug is mounted on the backside of the device, with which you can earth the fryer. To do so, please use a copper cable of min. 2mm².

Basket assembly

Please check you mounted the basket and its handle right, so that the basket remains stable while working.

OPERATION

1. Plug in the device.
2. Fill the tank with liquid oil, so that the oil level is between the two marks on the side of the tank. Never use the device without oil!
3. Turn on the device. The ON/OFF knob lights up, the control light turns on.
4. Set the heating temperature by the thermostat knob. In case of using solid fat, first it should be melted by setting thermostat knob in position „ ”. After melting the fat, increase the heating temperature to desired value.
5. The heating element starts to heat and the temperature of the device raises little by little.
6. As soon as the temperature wished is achieved, the orange light turns off. The heating element stops to heat.
7. As soon as the temperature of the device decreases, the thermostat reacts to it: the heating element restarts to heat and the orange light turns on.
8. After use, reset the thermostat on zero. When that is done, you can simply turn off the device by switching the ON/OFF knob.
9. Generally speaking, it is advisable to unplug the device while not used.
10. When the device cooled down, take out the tank, the basket, the support grid and the heating block, empty and clean them. This should be done after each use to keep the device in perfect hygienic condition.

11. To clean the rest of the device, watch up to protect the electric parts from humidity and from direct water contact to avoid electric shocks and shortcircuits. An impregnated cloth is easily enough if you regularly clean the device.
12. If you don´t use the device for a longer time or stock it, check the humidity and temperature conditions: the air has to be dry and the device should be covered to be protected from dust deposits.

REGULAR CLEANING

Generalities

- The appliance must be cleaned at least once a day or if necessary more than once.
- Scrupulously clean all the various components of the device, whether they come in direct contact with the food product or not.
- Never clean the device with a pressurized water-jet, industrial cleaners, and brushes or any other type of cleaning utensil that could damage the surface of the appliance.
- Before cleaning you must **remove the electricity supply plug isolating the appliance from the main power circuit.**

Procedure to follow to clean the device

To clean the main structure, simply use a damp cloth. Remember to frequently rinse.

The basket and its support should be brushed clean. Carefully clean the punched holes. Make sure all the components are completely dry before remounting them.

REGULAR CONTROL OF THE DEVICE

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

WHAT TO DO IN CASE OF PROBLEM?

Please contact your customer service and join following information:

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

The more detailed your information, the quicker the customer service will be able to answer your problem rapidly and efficiently!

CAUTION: Never open the device without the authorization of your customer service. This can lead to a loss of warranty!

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
The power supply is correctly connected, but the device shows no reaction	1. The plug is not properly connected 2. The microswitch has no correct contact to the tank, so that the electric circuit isn´t closed.	1. Plug the device correctly 2. Make sure that the microswitch touches the tank.
The orange light is on, but the fryer doesn´t heat.	The electric connection of the heating element is loose	Check the connections of the heating element Exchange the heating element if necessary
The ON/OFF switch lights up, but the temperature doesn´t raise	The thermostat knob is defect The thermostat is defect	Exchange the thermostat knob Exchange the thermostat
The device heats up, but the orange light doesn´t glow	The orange light is burned	Exchange the orange light
The heating element suddenly stops heating	The thermal fuse is released too early	Press the reset knob on the back side of the device. Exchange the reset knob. Check if the thermostat works properly.
The fryer doesn´t stop heating	The thermostat is defect 2. The thermal fuse is defect	Exchange the thermostat Exchange the thermal fuse.

ROYAL catering

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Bedienungsanleitung | Manuel d´utilisation | Istruzioni per l'uso | Manual de instrucciones | User Manual

FRYTKOWNIC ELEKTRYCZNYCH

- RCEF 08EGO
- RCEF 08D-EGO
- RCEF 13EGO
- RCEF 13D-EGO



Dziękujemy, że zdecydowali się Państwo na zakup tego wysokiej jakości produktu!

! ZALECENIA ODNOŚNIE BEZPIECZEŃSTWA

Ogólne zalecenia odnośnie bezpieczeństwa podczas użytkowania urządzeń elektrycznych:

W celu zminimalizowania ryzyka obrażeń na skutek działania ognia lub porażenia prądem prosimy Państwa o stałe przestrzeganie kilku podstawowych zasad bezpieczeństwa podczas użytkowania urządzenia. Prosimy o staranne przeczytanie niniejszej instrukcji użytkowania i upewnienie się, że znaleźli Państwo odpowiedzi na wszystkie pytania dotyczące tego urządzenia. Prosimy o staranne przechowywanie niniejszej instrukcji użytkowania w pobliżu produktu, aby w razie pojawienia się pytań można było do niej jeszcze raz powrócić również w późniejszym czasie. Prosimy zawsze stosować uziemione przyłącze prądu z prawidłowym napięciem sieciowym (patrz instrukcja lub tabliczka znamionowa)! W razie wątpliwości w odniesieniu do tego, czy przyłącze jest uziemione, prosimy zlecić sprawdzenie tego wykwalifikowanemu specjaliście. Nigdy nie należy stosować niesprawnego kabla zasilania! Urządzenia nie należy otwierać w wilgotnym lub mokrym miejscu ani też mokrymi lub wilgotnymi rękoma. Poza tym urządzenie należy chronić przed bezpośrednim promieniowaniem słonecznym. Urządzenie należy użytkować zawsze w bezpiecznym miejscu, tak aby nikt nie mógł nadepnąć na kabel, przewrócić się o niego i/lub uszkodzić go.

Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyciągnąć wtyczkę sieciową, a do czyszczenia używać jedynie wilgotnej ściereczki. Należy unikać stosowania środków czyszczących (a zamiast nich używać np. octu) i uważać, aby jakakolwiek ciecz nie dostała się do urządzenia i/lub tam nie pozostała.

Należy wyłączyć urządzenie natychmiast po zauważeniu nieprawidłowości w sposobie jego funkcjonowania. Powinno się również wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy urządzenie nie jest używane. Wykonanie prac związanych z konserwacją, wyregulowaniem i naprawą urządzenia należy zlecić wyspecjalizowanemu personelowi. W przypadku napraw dokonywanych przez osoby trzecie gwarancja wygasa!

Ogólne zalecenia odnośnie użytkowania

- Należy sporządzić i udostępnić instrukcję eksploatacji i przeszkolić osoby zatrudnione w zakresie zgodnego z przeznaczeniem obchodzenia się. Instrukcja eksploatacji musi być stale dostępna w miejscu eksploatacji urządzenia.

- Należy zapewnić wystarczającą cyrkulację powietrza. W tym celu urządzenie należy ustawić z zachowaniem odstępu powyżej 10cm od ściany lub innych urządzeń oraz zadbać o wystarczającą wentylację w pomieszczeniu, w którym jest ono użytkowane.
- Należy upewnić się, że w pobliżu urządzenia nie znajdują się jakiekolwiek zapalne substancje lub przedmioty.
- W niektórych przypadkach podczas pierwszego użycia z wnętrza urządzenia może wydobywać się dym z elementów grzejnych. Jest to zjawisko całkowicie normalne. Należy zadbać jedynie o odpowiednią wentylację.
- Niektóre elementy urządzenia mogą się bardzo nagrzewać. W celu uniknięcia obrażeń należy zachować ostrożność podczas dotykania tych powierzchni.
- Potrawy, których ciepło utrzymywane jest za pomocą urządzenia mogą się bardzo nagrzać. Prosimy pamiętać o odpowiednich środkach ochrony.
- Należy zawsze pamiętać o tym, by poziom oleju znajdował się pomiędzy oznaczeniami umieszczonymi na zbiorniku.
- Koszyka nigdy nie należy napełniać wilgotnymi/ mokrymi produktami przeznaczonymi do smażenia w głębokim tłuszczu. Powoduje to wytwarzanie się piany i może prowadzić do wylania się oleju.
- Należy regularnie czyścić urządzenie, aby nie dopuścić do trwałego osadzenia się zanieczyszczeń.

KARTA DANYCH TECHNICZNYCH

Model	RCEF 08E-EGO	RCEF 08D-EGO	RCEF 13E-EGO	RCEF 13D-EGO
Napięcie (V)	230V			
Moc (W)	2500	2x2500	3250	2x3250
Liczba elementów grzejnych	1	2	1	2
Wymiary zbiornika (cm)	186x270x170	186x270x170	300x240x200	300x240x200
Zakres ustawienia temperatury	50°C~190°C	50°C~190°C	50°C~190°C	50°C~190°C
Aktywacja bezpiecznika termicznego przy	230°C			

ZAKRES DOSTAWY

- Frytkownica
- 1x kosz + uchwyt do każdego zbiornika
- 1x podstawka pod każdy zbiornik
- 1x Pokrywa na każdy zbiornik
- 1x instrukcja użytkowania

OBSZAR ZASTOSOWANIA

Frytkownica elektryczna przeznaczona jest wyłącznie do smażenia produktów spożywczych w głębokim tłuszczu.

Frytkownicy elektrycznej nie należy stosować do:

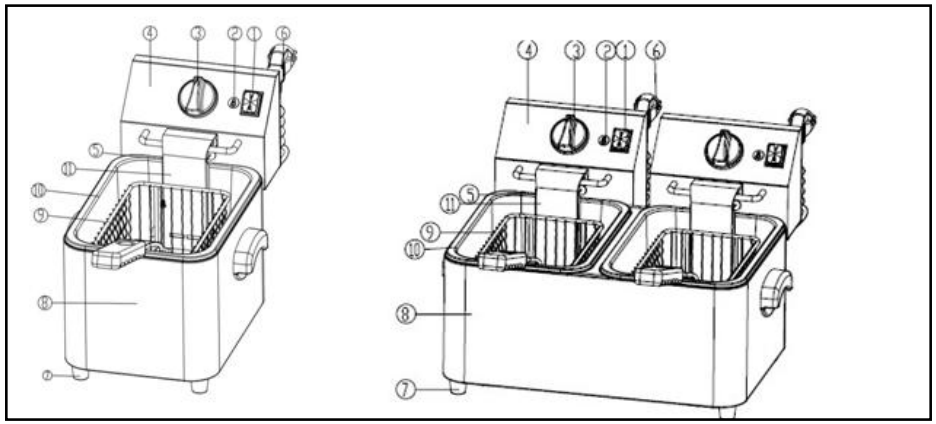
- podgrzewania innych materiałów,
- podgrzewania cieczy zawierających cukier, słodzik, kwasy, alkalia lub alkohol;
- odgrzewania i rozgrzewania zapalnych, szkodliwych dla zdrowia, łatwo ulatniających się lub tym podobnych cieczy i/lub materiałów.

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

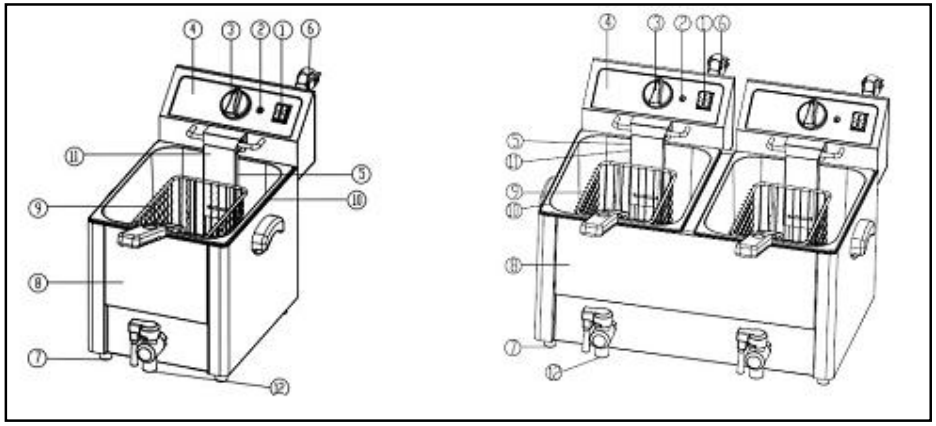
PL

JAK FUNKCJONUJE URZĄDZENIE – PODSTAWOWA ZASADA

Budowa urządzenia – model 8- litrowy

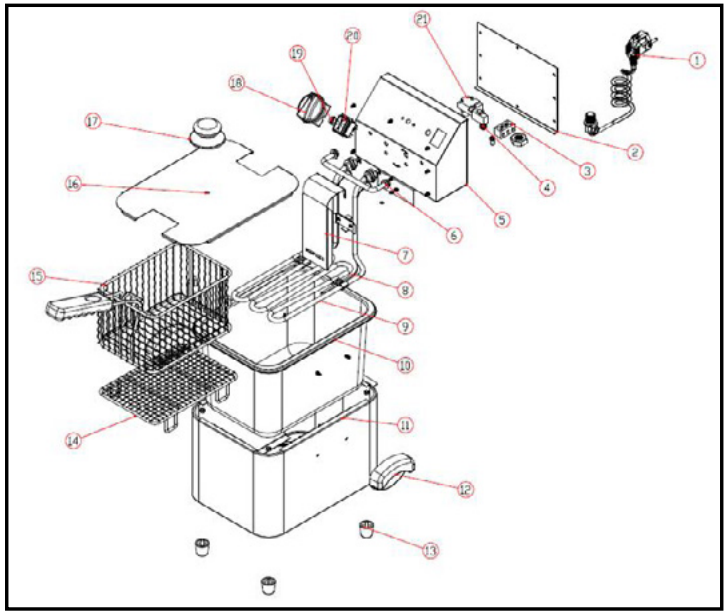


Budowa urządzenia – model 13- litrowy



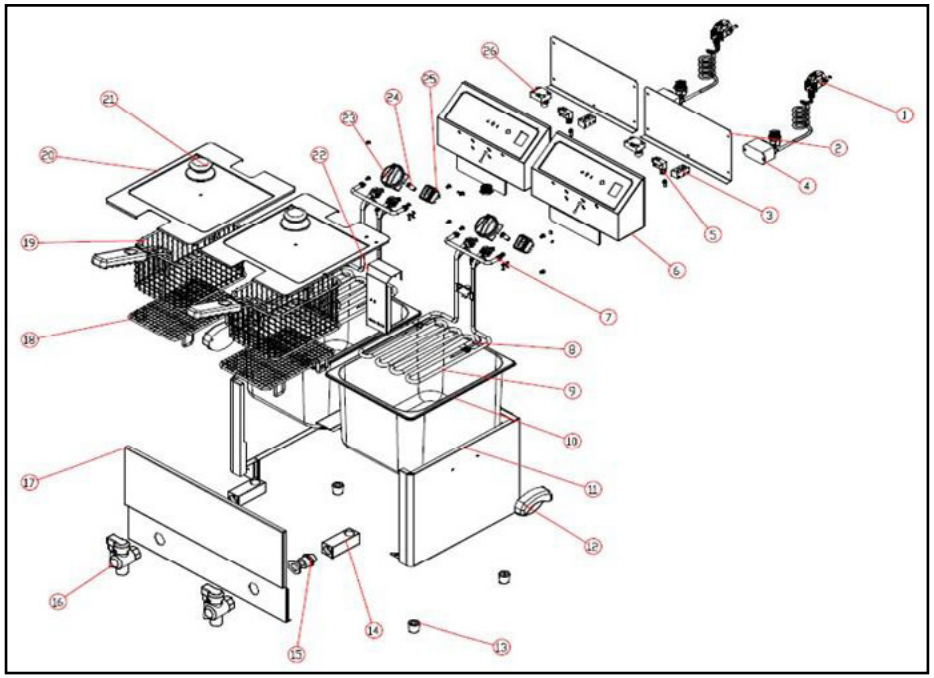
1. Przełącznik ON-OFF 2. Lampka kontrolna 3. Regulator termostatyczny 4. Puszka elektryczna 5. Spirala grzewcza 6. Kabel zasilania 7. Gumowa stopka 8. Obudowa 9. Kosz do smażenia 10. Zbiornik olejowy 11. Obudowa ochronna 12. Kurek odpływowy

Rysunek złożeniowy – model 8- litrowy



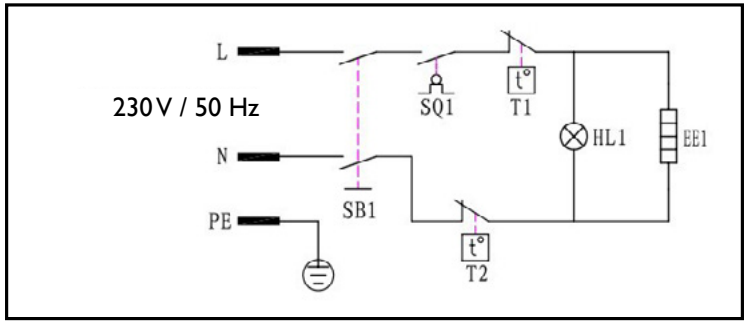
1. Kabel zasilania 2. Tylna strona puszki elektrycznej 3. Kostka połączeniowa 4. Przełącznik stykowy 5. Puszka elektryczna 6. Zawieszenie 7. Obudowa ochronna 8. Czujnik temperatury 9. Spirala grzewcza 10. Zbiornik olejowy 11. Obudowa 12. Uchwyt z tworzywa sztucznego 13. Gumowa stopka 14. Podstawka pod kosz 15.Kosz do smażenia 16. Pokrywa 17. Uchwyt pokrywy18. Regulator termostatyczny 19. Lampka kontrolna 20. Przełącznik główny 21. Bezpiecznik termiczny

Rysunek złożeniowy – model 13- litrowy



1. Kabel zasilania 2. Tylna strona puszki elektrycznej 3. Kostka połączeniowa 4. Przyłącze kabla zasilania 5. Przełącznik stykowy 6. Puszka elektryczna 7. Zawieszenie 8. Czujnik temperatury 9. Spirala grzewcza 10. Zbiornik olejowy 11. Obudowa 12. Uchwyt z tworzywa sztucznego 13. Gumowa stopka 14. Złącze kwa-dratowe 15. Element łączący 16. Kurek odpływowy 17. Przednia strona urządzenia 19. Kosz do smażenia 20. Pokrywa 21. Uchwyt pokrywy 22. Obudowa ochronna 23. Regulator termostatyczny 24. Lampka kontrolna 25. Przełącznik główny 26. Bezpiecznik termiczny

Diagram elektryczny – model 8-litrowy / model 13-litrowy



Urządzenie zbudowane jest zasadniczo z:

1. przełącznika ON/OFF,
2. termostatu umożliwiającego wybór temperatury grzania,
3. lampki kontrolnej (dla fazy nagrzewania),
4. spirali grzewczej w spodniej części urządzenia, której pracą steruje termostat.

SPOSÓB FUNKCJONOWANIA

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

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

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Kontrola po otrzymaniu towaru

W momencie otrzymania towaru należy sprawdzić opakowanie pod kątem występowania ewentualnych uszkodzeń i otworzyć je. Jeżeli opakowanie jest uszkodzone prosimy o skontaktowanie się w przeciągu 3 dni z przedsiębiorstwem transportowym lub Państwa dystrybutorem oraz o udokumentowanie uszkodzeń w jak najlepszy sposób. Prosimy nie stawiać pełnego opakowania do góry nogami! Jeżeli opakowanie będzie ponownie transportowane prosimy zadbać o to, by było ono przewożone w pozycji poziomej i by było stabilne ustawione.

Utylizacja opakowania

Prosimy o zachowanie elementów opakowania (tektury, plastykowych taśm oraz styropianu), aby w razie konieczności oddania urządzenia do serwisu można go było jak najlepiej ochronić na czas przesyłki!

MONTAŻ URZĄDZENIA

Umiejscowienie urządzenia

Urządzenie powinno się ustawić na powierzchni roboczej, która pod względem wymiarów będzie co najmniej odpowiadała wymiarom urządzenia. W celu umożliwienia optymalnej pracy urządzenia powierzchnia robocza powinna być prosta, sucha i mieć odpowiednią wysokość.

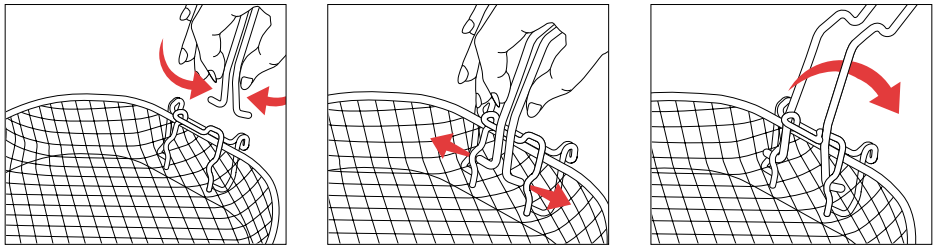
Należy pamiętać o tym, by zasilanie urządzenia energią odpowiadało danym podanym na tabliczce znamionowej!

Uziemienie urządzenia

Z tyłu urządzenia znajduje się wtyczka uziemiająca. Służy ona do uziemienia urządzenia. W tym celu powinno się użyć kabla miedzianego o przekroju co najmniej 2mm².

Budowa kosza

Należy zwrócić uwagę na prawidłowy montaż uchwytów kosza, aby zapewnić stabilność kosza.



INSTRUKCJA OBSŁUGI

1. Włożyć wtyczkę do gniazda wtykowego.
2. Zbiornik olejowy należy napełnić ciekłym olejem w taki sposób, by jego poziom znajdował się pomiędzy oznaczeniami na boku zbiornika. Nigdy nie należy używać urządzenia bez oleju w środku!
3. Uruchomić przełącznik ON/OFF, Przełącznik świeci się, a lampka kontrolna zapala się.
4. Ustawić pożądaną temperaturę grzania pokrętłem termostatu. W przypadku użycia tłuszczu stałego, należy go uprzednio roztopić ustawiając pokrętło termostatu na pozycji „▬•••”. Po roztopieniu tłuszczu, podwyższyć temperaturę do preferowanego poziomu.
5. Spirala grzewcza nagrzewa się i ogrzewa olej.
6. Gdy tylko zostanie osiągnięta pożądana temperatura zgaśnie pomarańczowa lampka kontrolna. Spirala grzewcza przestanie grzać.
7. Gdy tylko temperatura w zbiorniku ponownie spadnie, termostat automatycznie ponownie się załączy: pomarańczowa lampka kontrolna ponownie się zapali, a spirala grzewcza ponownie zacznie grzać.
8. Po okresie eksploatacji termostat powinno się ustawić na zero. Dopiero w tym momencie można po prostu wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku ON/OFF.
9. Zasadniczo zaleca się odłączenie urządzenia od dopływu prądu, gdy nie jest ono używane.
10. Po ochłodzeniu się urządzenia należy wyjąć z niego kosz, podkładkę i element grzejny oraz opróżnić go i/lub wyczyścić. Czynność tę powinno wykonywać się to po każdym użyciu, aby przez cały czas utrzymać urządzenie w nienagannym pod względem higienicznym stanie.

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

STANDARDOWE CZYSZCZENIE

Uwagi ogólne

- Urządzenie powinno się czyścić co najmniej raz dziennie, a w razie potrzeby częściej.
- Wyczyścić dokładnie wszystkie poszczególne elementy urządzenia, niezależnie od tego, czy miały one kontakt z produktem smażonym w głębokim oleju, czy też nie.
- Nigdy nie należy spryskiwać urządzenia. Do czyszczenia nie należy używać jakichkolwiek szczotek czy przyborów, które mogłyby uszkodzić powierzchnię urządzenia.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia **urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania energią.**

Zalecenia dotyczące czyszczenia

Do wyczyszczenia obudowy można użyć wilgotnej ściereczki, którą powinno się często prać.

Podkładkę i kosz powinno się ostrożnie wyszczotkować. Przed ponownym montażem urządzenia należy się upewnić, czy wszystkie pojedyncze części są naprawdę czyste.

REGULARNA KONTROLA URZĄDZENIA

Należy regularnie sprawdzać, czy elementy urządzenia nie są uszkodzone. Jeżeli elementy te będą uszkodzone, to należy zwrócić się do sprzedawcy z prośbą o ich naprawę.

CO NALEŻY ZROBIĆ W PRZYPADKU POJAWIENIA SIĘ PROBLEMU?

Należy skontaktować się ze sprzedawcą i przygotować następujące dane:

- Numer faktury oraz numer seryjny (nr seryjny podany jest na tabliczce znamionowej).
- Ewentualnie zdjęcie niesprawnej części.
- Pracownik serwisu jest w stanie lepiej ocenić, na czym polega problem, jeżeli opiszą go Państwo w sposób tak precyzyjny, jak jest to tylko możliwe. Sformułowania, takie jak np. „urządzenie nie grzeje“ mogą być dwuznaczne i oznaczają zarówno, że urządzenie grzeje za słabo lub w ogóle nie grzeje. Są to jednak dwie różne przyczyny usterek!
- Za pomocą termometru prosimy sprawdzić, czy urządzenie w prawidłowy sposób mierzy temperaturę w komorze (Uwaga: Prosimy nie ustawiać termostatu na wartość leżącą poza zakresem granicy pomiaru termostatu!)

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

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

USUWANIE PROBLEMÓW

USTERKA	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie jest podłączone do prądu, ale nie wykazuje jakiejkolwiek reakcji.	1. Wtyczka nie jest mocno włożona do gniazda wtykowego 2. Przełącznik stykowy nie łączy obwodu elektrycznego ze zbiornikiem	1. Podłączyć prawidłowo wtyczkę 2. Zwrócić uwagę na to, by przełącznik stykowy był prawidłowo umiejscowiony na zbiorniku.
Pomarańczowa lampka kontrolna świeci się, ale urządzenie nie grzeje.	Połączenie elektryczne elementu grzejnego jest zbyt luźne	Sprawdzić zestyki spirali grzewczej. W razie konieczności wymienić spiralę grzewczą.
Przełącznik ON-OFF świeci się, ale urządzenie nie grzeje.	Regulator termostatyczny jest niesprawny. Termostat jest zepsuty.	Wymienić regulator termostatyczny. Wymienić termostat.

Urządzenie grzeje, ale pomarańczowa lampka kontrolna nie świeci się.	Kontrolka jest przepalona.	Wymienić kontrolkę
Element grzejny nagle przestaje grzać	Bezpiecznik termiczny włącza się zbyt wcześnie	Wcisnąć ponownie przycisk Reset znajdujący się z tyłu urządzenia. Wymienić przycisk Reset. Sprawdzić, czy termostat funkcjonuje prawidłowo.
Urządzenie nie przestaje grzać.	Termostat jest uszkodzony Bezpiecznik termiczny jest uszkodzony	Wymienić termostat Wymienić bezpiecznik termiczny.

ROYAL
catering

MODE D'EMPLOI

Bedienungsanleitung | Mode d´emploi | Istruzioni per l'uso | Manual de instrucciones | User Manual

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

- RCEF 08EGO
- RCEF 08D-EGO
- RCEF 13EGO
- RCEF 13D-EGO



Merci d´avoir choisi ce produit de qualité!

MESURES DE SÉCURITÉ

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

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

Avant de nettoyer l´appareil, débranchez-le. N´utilisez qu´un chiffon doux humide pour le nettoyage. Évitez l´utilisation de détergents et assurez-vous qu´aucun liquide n´entre dans l´appareil.

Éteignez l´appareil si vous remarquez un quelconque dysfonctionnement. De même, débranchez l´appareil lorsque vous ne l´utilisez pas. Confiez l´entretien et toute réparation de votre appareil à un spécialiste. Une ouverture de l´appareil sans notre autorisation conduit à une perte de garantie!

Conseils généraux de sécurité pour l´utilisation:

- Mettre ce mode d´emploi à disposition et informer les utilisateurs des conditions et méthodes d´utilisation optimales. Le mode d´emploi doit être accessible à tous les utilisateurs à tout moment.
- Assurez-vous que l´air chaud peut bien circuler. Placez à cet effet l´appareil à une distance de plus de 10cm des murs et d´autres appareils, et aérez suffisamment son lieu d´utilisation.
- Assurez-vous qu´aucun corps inflammable ne soit placé à proximité de l´appareil.
- Lors de la première utilisation, il est possible que de légères fumées se dégagent de la spirale chauffante. C´est tout à fait normal, veillez simplement à une bonne aération permettant l´évacuation des fumées.
- Certains éléments de l´appareils peuvent devenir extrêmement chauds. Pour éviter toute brûlure, soyez précautionneux lors de l´usage et la manipulation de l´appareil.
- Les aliments préparés à l´aide de cet appareil peuvent devenir très chauds. Pensez à utiliser des protections adaptées
- Veillez toujours à ce que le niveau d´huile soit entre les deux marques sur la face intérieure du bassin.
- Ne remplissez jamais le panier avec des aliments humides / mouillés. Cela produit de la mousse et peut conduire à un débordement de l´huile.
- Nettoyez régulièrement l´appareil afin d´empêcher une incrustation durable de la saleté.

DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	RCEF 08E-EGO	RCEF 08D-EGO	RCEF 13E-EGO	RCEF 13D-EGO
Tension d´alimentation (V)	230			
Puissance (W)	2500	2x2500	3250	2x3250
Nombre de spirales chauffantes	1	2	1	2
Dimensions du bassin (cm)	186x270x170	186x270x170	300x240x200	300x240x200
Plage de chauffe	50°C~190°C	50°C~190°C	50°C~190°C	50°C~190°C
Déclenchement de la sécurité thermique à	230°C			

CONTENU DE LA LIVRAISON

- Friteuse
- 1x panier+poignée par bassin
- 1x Grille support par bassin
- 1x Couvercle par bassin
- 1x Mode d´emploi

DOMAINE D´UTILISATION

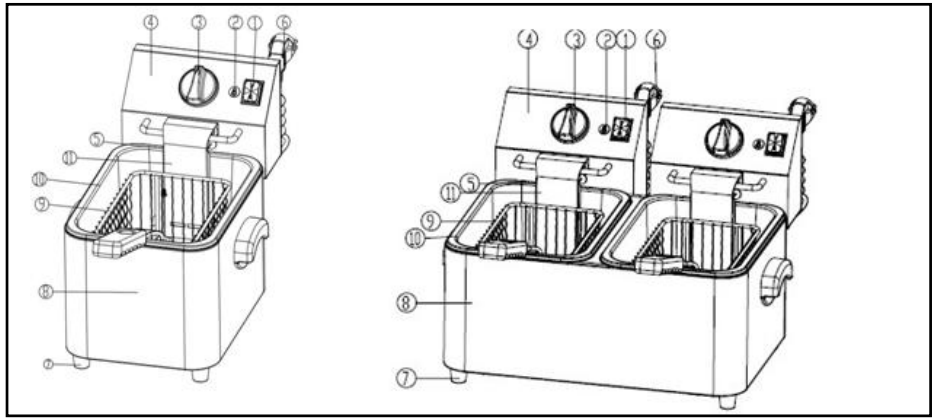
La friteuse électrique est exclusivement destinée à la friture d´aliments.
Ne pas utiliser la friteuse pour:

- Chauffer d´autres substances
- réchauffer des liquides contenant du sucre, des édulcorants, des acides, des bases ou des alcools.
- réchauffer ou chauffer des substances inflammables, nocives, spécialement volatiles ou toxiques de facon générale.

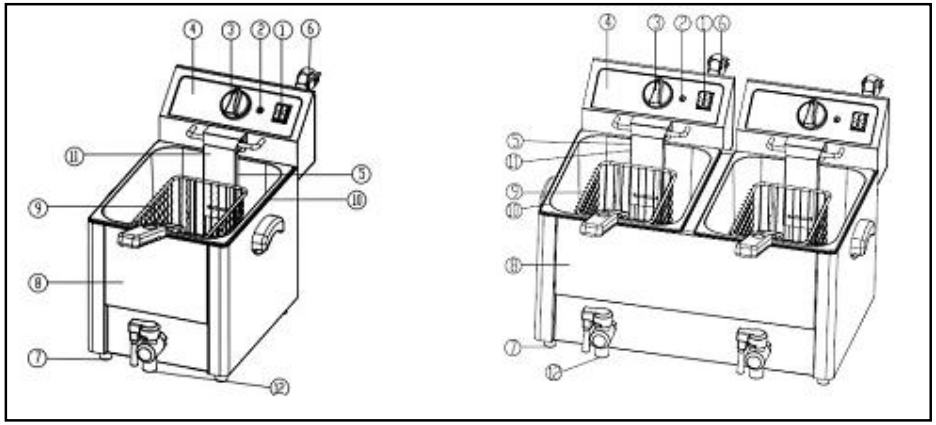
! ***Tout dommage résultant d´une utilisation non conforme de l´appareil est à la charge de l´utilisateur!***

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT DE L´APPAREIL

Composition – Modèle 8 Litres

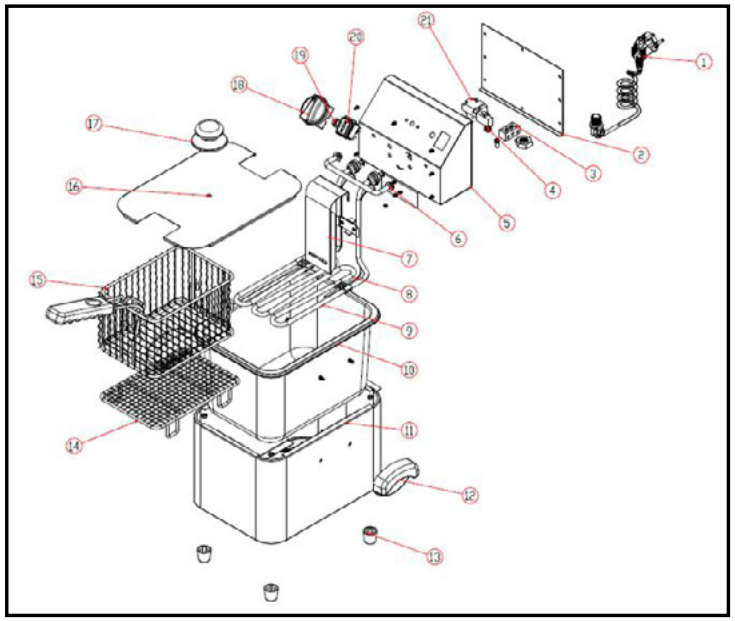


Composition – Modèle 13 Litres



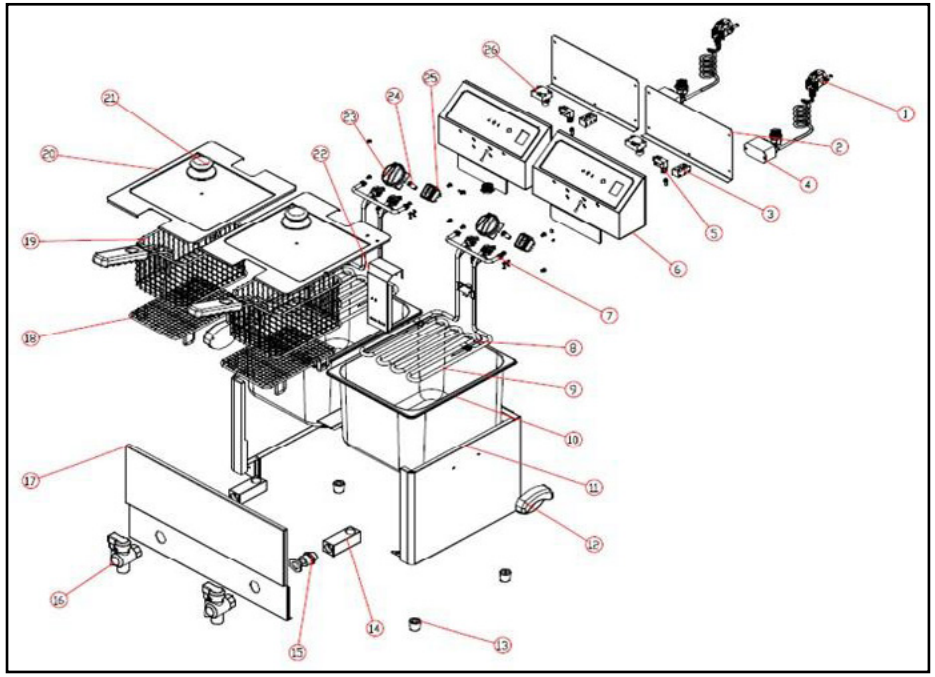
1. Bouton ON-OFF 2. Lampe témoin 3. Thermostat 4. Boîtier électrique 5. Spirale de chauffe 6. Câble d´alimentation 7. Pied en caoutchouc 8. Carcasse 9. Panier de friture 10. Bassin 11. Paroi de protection 12. Robinet de vidange

Vue éclatée – Modèle 8 litres



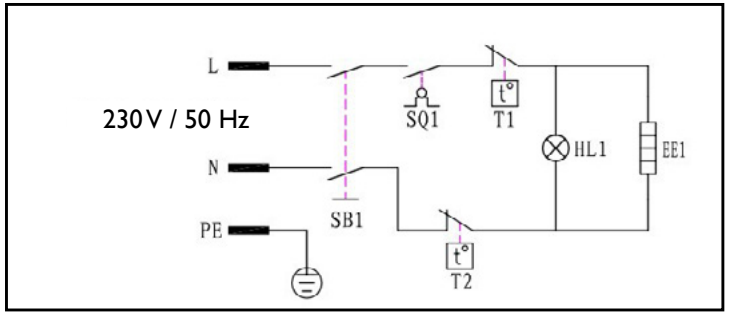
1. Cable d´alimentation 2. Dos du boîtier électrique 3. Serre-fils 4. Bouton contact 5. Boîtier électrique 6. Suspension du panier 7. Paroi de protection 8. Senseur de température 9. Spirale de chauffe 10. Bassin 11. Carcasse 12. Poignée en plastique 13. Pied en caoutchouc 14. Grille de support 15. Panier de friture 16. Couvercle 17. Poignée du couvercle 18. Thermostat 19. Lampe témoin 20. Bouton ON-OFF 21. Fusible thermique

Vue éclatée – Modèle 13 Litres



1. Cable d´alimentation 2. Dos du boîtier électrique 3. Serre-fils 4. Raccord du cable d´alimentation 5. Bouton contact 6. Boîtier électrique 7. Suspension du panier 8. Senseur de temperatur 9. Spirale de chauffe 10. Bassin 11. Carcasse 12. Poignée en plastique 13. Pied en caoutchouc 14. Raccord cubique 15. Raccord 16. Robinet de vidange 17. Plaque frontale 18. Grille de support 19. Panier de friture 20. Couvercle 21. Poignée du couvercle 22. Paroi de protection 23. Thermostat 24. Lampe témoin 25. Bouton ON-OFF 26. Fusible thermique

Schéma électrique – Modèle 8 litres / Modèle 13 litres



L´appareil est composé de:

1. Un bouton ON/OFF,
2. Un thermostat permettant de régler la température dés,
3. Un bouton témoin (orange pour la phase de chauffe),
4. Une spirale chauffante (résistance) dans la partie inférieure de l´appareil, qui est commandée par le thermostat.

FONCTIONNEMENT

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

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

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Contrôle à la réception de la marchandise

À la réception de la marchandise, contrôlez l´emballage: Si celui-ci présente un endommagement quelconque, mettez-vous en relation avec votre vendeur sous 3 jours afin de documenter correctement le dommage. Ne posez pas le colis à l´envers! Si vous transportez le colis, veillez à le transporter à l´horizontale et de facon stable.

Elimination

Veuillez conserver l´emballage (carton, bourre et fixations) pour pouvoir renvoyer votre appareil dans les meilleures conditions possible si nécessaire!

INSTALLATION DE L´APPAREIL

Mise en place

L´appareil doit être placé sur une surface ayant au moins les dimensions de l´appareil. La surface doit être plane, sèche et avoir une hauteur adaptée pour permettre une position de travail optimale.
Veillez à ce que la source d´alimentation corresponde aux données indiquées sur la plaquette de l´appareil.

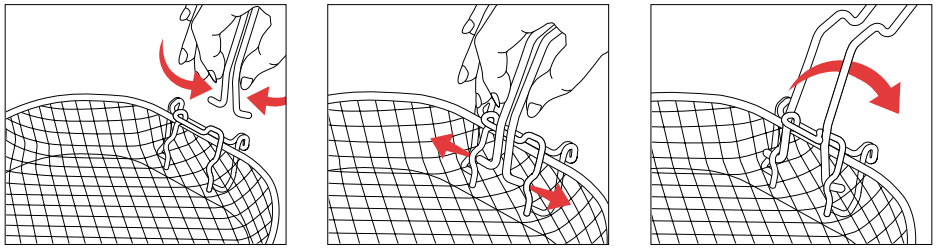
! Veillez à ce que la source d´alimentation corresponde aux données indiquées sur la plaquette de l´appareil.

Mise à la terre

Au dos de l´appareil se trouve une prise de mise à la terre: Pour relier l´appareil à la terre, utilisez un fil de cuivre d´au moins 2mm³.

Montage du panier

Veillez au bon montage de la poignée afin d´assurer une stabilité maximale du panier.



MODE D´EMPLOI

1. Brancher l´appareil.
2. Remplir le bassin d´huile de telle sorte que le niveau soit entre les deux marques placées sur la face intérieure du bassin. Ne jamais utiliser la friteuse sans huile!
3. Presser le bouton ON-OFF. Celui-ci s´allume ainsi que la lampe témoin.
4. Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat. Quand on utilise de la graisse solide, il faut tout d'abord la faire fondre en plaçant le bouton rotatif sur la position „ “. Après avoir fait fondre la graisse, augmentez la température selon la chaleur souhaitée.
5. La spirale chauffe et réchauffe l´huile.
6. Dès que la température souhaitée est atteinte, le témoin orange s´éteint. La spirale arrête de chauffer.
7. Dès que la température du bassin baisse, le thermostat intervient automatiquement : le témoin orange se rallume et la spirale reprend la chauffe.
8. Après l´utilisation, remettez le thermostat en position zéro, et éteignez ensuite la friteuse à l´aide du bouton ON-OFF.
9. De facon générale, il est recommandé de séparer l´appareil de sa source d´alimentation lorsqu´il n´est pas en utilisation.
10. Une fois que l´appareil a refroidi, sortez le panier, le support et la pièce chauffante, videz le bassin et nettoyez l´appareil. Veillez à bien procéder au nettoyage après chaque utilisation afin de maintenir l´appareil dans un état hygiénique optimal.

11. Pour le nettoyage de l´appareil, veillez à protéger les composants électriques de l´humidité, en particulier de l´eau, pour prévenir des chocs électriques et des court-circuits. Un chiffon imprégné suffit à nettoyer l´appareil si vous le faites régulièrement.
12. Si vous n´utilisez pas l´appareil pendant longtemps et que vous le stockez, choisissez des conditions de stockage adaptées. L´air doit être sec et l´appareil recouvert de telle sorte qu´il soit protégé de la poussière.

NETTOYAGE RÉGULIER

Remarques générales

- L´appareil doit être nettoyé au moins une fois par jour, si nécessaire plus fréquemment.
- Nettoyez à fond les différents éléments du hachoir, qu´ils soient en contact avec les aliments ou non.
- Ne nettoyez jamais l´appareil au jet d´eau. N´utilisez pas de brosses ou ustensiles pouvant abîmer les parois lors du nettoyage.
- Avant de commencer le nettoyage, **débranchez l´appareil de la source de courant**

Conseils de nettoyage

Pour nettoyer les parois extérieures, vous pouvez utiliser un chiffon humides que vous rincerez fréquemment.

Utilisez une brosse pour nettoyer le panier et son support. Assurez-vous que toutes les pièces sont bien propres avant de remonter l´appareil.

CONTROLE RÉGULIER DE L´APPAREIL

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

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLÈME?

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

- Numéro de facture et numéro de série (ce dernier se trouve sur l´étiquette collée sur l´appareil)
- Au cas échéant, une photo de la pièce endommagée ou défectueuse.
- Votre chargé de SAV saura mieux déterminer la cause du problème si vous lui faites une description précise. Évitez les formules telles que « l´appareil ne chauffe pas », celles-ci pouvant porter à confusion: Voulez-vous dire par exemple que l´appareil ne chauffe pas assez ou pas du tout? Ces deux descriptions correspondent à des causes de panne différentes!

Indiquez toujours le comportement des lampes témoin pour faciliter le diagnostic: Le bouton ON/OFF est-il allumé en position ON? Le témoin vert s´allume-t-il lorsque vous branchez l´appareil? Le témoin orange s´allume-t-il lorsque vous réglez la température?

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

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

TROUBLESHOOTING

ANOMALIE	Cause	Solution
1. L´appareil est branché au secteur, mais ne montre aucune réaction	1. La prise n´est pas bien enfoncée 2. Le bouton contact ne touche pas la cuve et ne ferme pas bien le circuit électrique	1. Branchez correctement l´appareil 2. Assurez-vous que le bouton contact repose bien sur la cuve.
2. le témoin orange est allumé, mais l´appareil ne chauffe pas	1. Un contact électrique est débranché à l´intérieur de l´appareil	1.Vérifiez les contacts électriques de la spirale 2.si nécessaire, échangez la spirale
3. Le bouton ON-OFF est allumé, mais l´appareil ne chauffe pas	1. Le bouton thermostat est défectueux 2. Le thermostat est défectueux	1. Échangez le bouton du thermostat 2. Échangez le thermostat
4.L´appareil chauffe, mais le témoin orange ne s´allume pas	1. Le témoin est défectueux	1.Échangez le témoin
5. La spirale chauffante arrête subitement de chauffer	1. Le fusible thermique est déclenché trop tôt	1. Renfoncez le bouton reset au dos de l´appareil 2. Échangez le bouton reset 3.Vérifiez la fonctionnalité du thermostat
6. L´appareil chauffe en continu	1. Le thermostat est défectueux 2. Le fusible thermique est défectueux	1. Échangez le thermostat 2. Échangez le fusible thermique

Rev. 02.01.2019

ROYAL catering

ISTRUZIONI PER L‘USO

Bedienungsanleitung | Mode d´emploi | Istruzioni per l‘uso | Manual de instrucciones | User Manual

FRIGGITRICI ELETTRICHE

- RCEF 08EGO
- RCEF 08D-EGO
- RCEF 13EGO
- RCEF 13D-EGO



Grazie per aver scelto un prodotto di qualità!

! NORME DI SICUREZZA

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

Stacchi la spina dall´interruttore prima di pulire lo strumento e per svolgere quest´operazione faccia uso soltanto di un panno umido. Eviti l´uso di detergenti a base di sapone (si usi piuttosto l´aceto) e faccia attenzione che all´interno dell´apparecchio non sia versato alcun liquido. Spenga subito l´apparecchio non appena dovesse notare irregolarità nel funzionamento. Allo stesso modo dovrebbe estrarre la spina dall´interruttore quando non fa uso dell´apparecchio.

Affidi la manutenzione, il controllo e la riparazione dello strumento a personale qualificato. In caso d’intervento da parte di un esterno la garanzia perde la sua validità!

Norme generali di sicurezza da seguire nell´uso delle nostre friggitrici:

- Il manuale d´uso deve trovarsi sempre nei pressi dell´apparecchio e deve essere accessibile a chi faccia uso dell´attrezzatura in questione.
- Accertatevi che l´aria circostante possa circolare in modo corretto. A questo fine è bene che collochiate lo strumento a una distanza di più di 10 cm dalle pareti circostanti e da altra attrezzatura, oltre ad aerare a sufficienza il locale dove avviene l´utilizzo.

- Assicuratevi che non si trovi alcun oggetto infiammabile in prossimità dello strumento.
- Al momento del primo utilizzo dello strumento è possibile che esca un po´di fumo dalla spirale termica. Si tratta di una cosa del tutto normale, fate semplicemente in modo da garantire una buona aerazione per poter evacuare normalmente i fumi che si sono prodotti.
- Alcuni elementi dell´apparecchio possono diventare estremamente caldi. Per evitare ogni rischio di bruciature siate molto prudenti al momento di usare l´apparecchio e nel corso di tutte le operazioni.
- I cibi che sono mantenuti in caldo grazie a questo strumento possono diventare particolarmente bollenti. Ricordatevi di far uso delle protezioni adeguate.
- Fate attenzione a mantenere il livello dell´olio sempre tra le due tacche poste all´interno della vasca.
- Non riempite mai il cestello con prodotti che presentino tracce d´acqua. Ciò provoca schiuma e può causare fuoriuscite d´olio.
- Pulite regolarmente l´apparecchio in modo tale che nel tempo non si depositino impurità difficili da rimuovere.

SCHEDA TECNICA

Modello	RCEF 08E-EGO	RCEF 08D-EGO	RCEF 13E-EGO	RCEF 13D-EGO
Tensione (V)	230			
Potenza (W)	2500	2x2500	3250	2x3250
Numero delle resistenze	1	2	1	2
Dimensioni della vasca (cm)	186x270x170	186x270x170	300x240x200	300x240x200
Intervallo di temperature	50°C~190°C	50°C~190°C	50°C~190°C	50°C~190°C
Innesco della sicura termica	230°C			

CONTENUTO DELLA CONSEGNA

- Friggitrice
- 1x Cestello + Manico per ogni vasca
- 1x Base per ogni vasca
- 1x Coperchio per ogni vasca
- 1x Manuale di istruzioni

AMBITI DI UTILIZZO

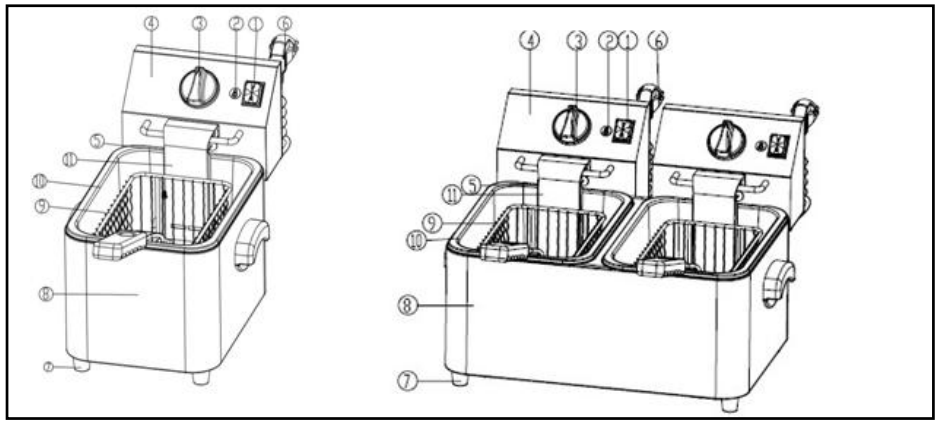
La friggitrice elettrica è concepita esclusivamente per friggere alimenti.
Non fare uso della friggitrice elettrica per:

- scaldare altri generi di prodotti;
- scaldare liquidi contenenti zucchero, edulcoranti, sostanze acide, alcaline o alcoliche;
- scaldare liquidi o prodotti infiammabili, dannosi per la salute o che sprigionino gas e simili.

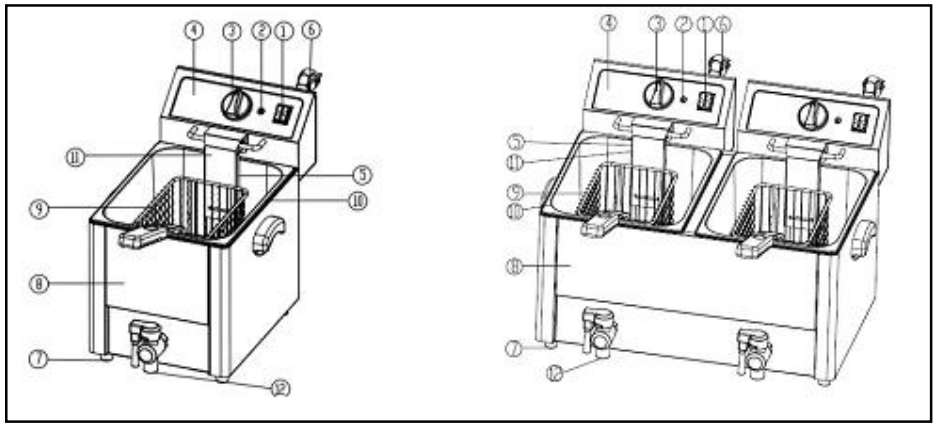
Ogni danno che dovesse verificarsi a causa di un utilizzo non conforme dello strumento è da ritenersi esclusiva responsabilità dell´utilizzatore.

COME FUNZIONA L'APPARECCHIO – PRINCIPIO BASE

Composizione – Modello da 8 litri

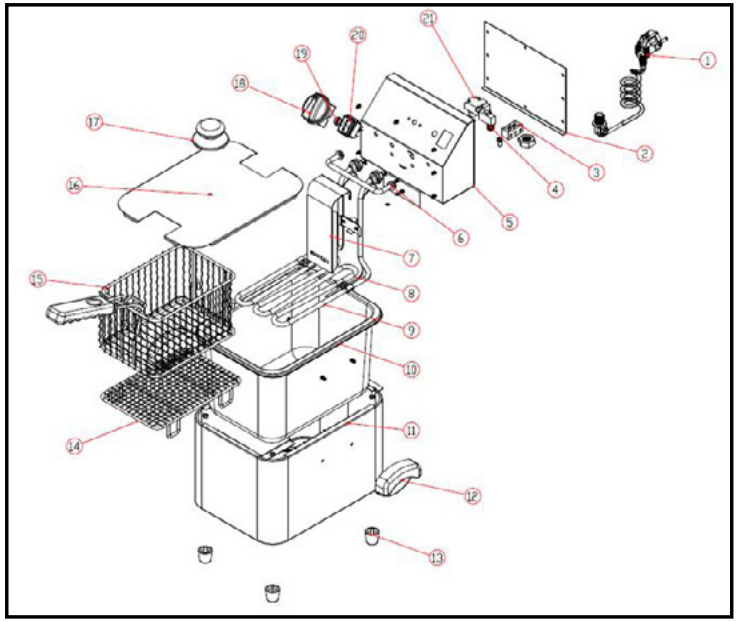


Composizione – Modello da 13 litri



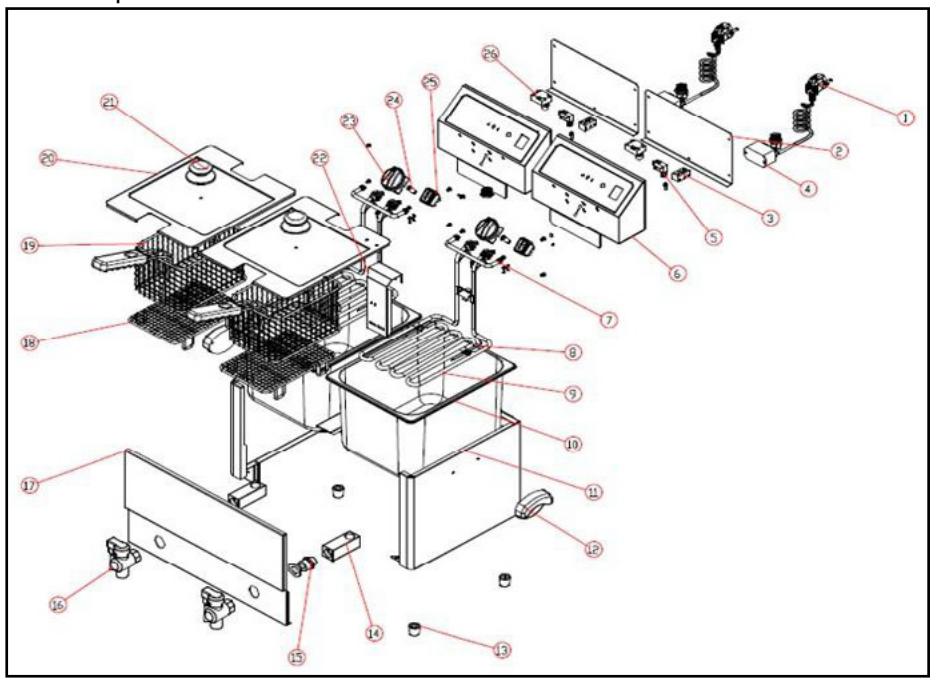
1.Interruttore ON-OFF 2.Spia di controllo 3.Regolatore del termostato 4.Scatola elettrica 5.Resistenza a spirale 6.Cavo della corrente 7. Piedino di gomma 8. Alloggiamento 9. Cestello di frittura 10. Vasca 11. Alloggiamento protettivo 12. Rubinetto di scarico

Schema esploso – Modello da 8 litri



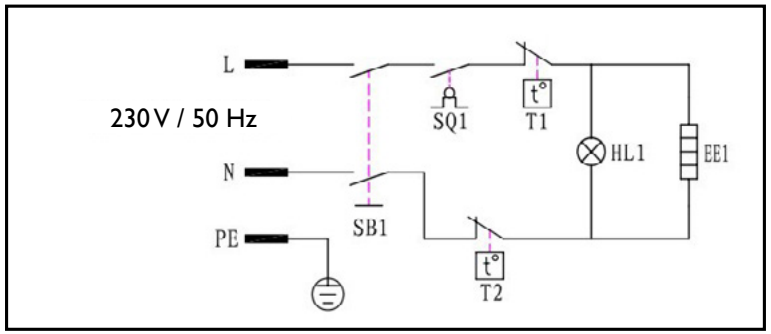
1. Cavo della corrente 2. Lato posteriore della scatola elettrica 3. Morsettiera 4. Interruttore a contatto 5. Scatola elettrica 6. Gancio 7. Alloggiamento protettivo 8. Rilevatore di temperatura 9. Resistenza a spirale 10. Vasca 11. Alloggiamento 12. Manico in plastica 13. Piedino di gomma 14. Base del cestello 15. Cestello di frittura 16. Coperchio 17. Manico del coperchio 18. Regolatore del termostato 19. Spia di controllo 20. Interruttore principale 21. Sicura termica

Schema esploso – Modello da 13 litri



1. Cavo della corrente 2. Lato posteriore della scatola elettrica 3. Morsettiera 4. Collegamento del cavo elettrico 5. Interruttore a contatto 6. Scatola elettrica 7. Gancio 8. Rilevatore di temperatura 9. Resistenza a spirale 10. Vasca 11. Alloggiamento 12. Manico in plastica 13. Piedino di gomma 14. Guida quadrangolare 15. Connettore 16. Rubinetto di scarico 17. Lato anteriore 18. Base del cestello 19. Cestello di frittura 20. Coperchio 21. Manico del coperchio 22. Alloggiamento protettivo 23. Regolatore del termostato 24. Spia di controllo 25. Interruttore principale 26. Sicura termica

Diagramma elettrico – Modello da 8 litri / Modello da 13 litri



Lo strumento è composto da:

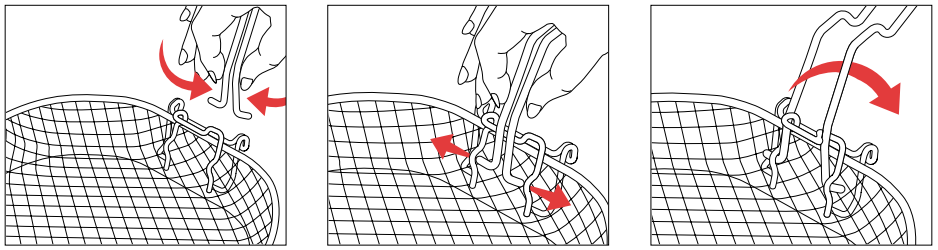
1. Un interruttore ON/OFF,
2. Un termostato che consente di regolare la temperatura secondo i bisogni,
3. Una spia di funzionamento (di colore arancione per il funzionamento termico),
4. Una spirale termica (resistenza) nella parte inferiore dello strumento che è comandata dal termostato.

FUNZIONAMENTO

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

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

Accertarsi che la fornitura elettrica per l´apparecchio corrisponda alle caratteristiche indicate sulla targhetta.



ISTRUZIONI D´USO

1. Inserire la spina nella presa elettrica.
2. Riempire il contenitore dell´olio fino a quando il livello non si trova tra le due tacche poste al livello superiore e inferiore sul lato della vasca. Non si deve mai fare uso dell´apparecchio senza olio!
3. Attivare l´interruttore ON/OFF. L´interruttore si accende, la spia luminosa di controllo si attiva.
4. Impostare la temperatura di riscaldamento tramite la manopola del termostato. In caso di utilizzo di grasso solido, è necessario fonderlo, impostando la manopola del termostato in posizione „". Dopo aver sciolto il grasso, aumentare la temperatura di riscaldamento al valore desiderato.
5. La spirale della resistenza si scalda e trasmette il calore alla vasca dell´olio.
6. Non appena si raggiunge la temperatura desiderata, la luce arancione si spegne. La resistenza smette di scaldare.
7. Non appena la temperatura scende di nuovo, il termostato reagisce: la spia arancione si riaccende e la spirale ricomincia ad attivarsi.
8. Dopo l´utilizzo, riportate il termostato sul valore zero. Fatto questo, basta semplicemente premere sull´interruttore ON/OFF per spegnere l´apparecchio.
9. In generale, si consiglia di scollegare lo strumento qualora non sia utilizzato.
10. Quando lo strumento si è raffreddato, estraete la vasca dell´olio e svuotatela, pulitela insieme al resto della strumentazione (cestello, supporto e resistenza). Quest'operazione va svolta dopo ogni utilizzo in modo tale da mantenere lo strumento in condizioni igieniche irreprensibili.

Rev. 02.01.2019

11. Nel pulire il resto della strumentazione fate attenzione a proteggere gli elementi elettrici dall´umidità e dal contatto con l´acqua per evitare cortocircuiti o il ri schio di folgorazioni. Un panno inumidito è sufficiente per l´operazione se avete cura di compiere la pulizia regolarmente.
12. Se non fate uso dello strumento per un lungo periodo o se lo immagazzinate, controllate le condizioni ambientali del locale in cui si trova l´apparecchio. L´aria dev´essere secca e lo strumento coperto al fine di proteggerlo dai depositi di polvere

PULIZIA STANDARD

Osservazioni generali

- Lo strumento dovrebbe essere pulito quotidianamente come minimo una volta, nel caso anche più spesso.
- Pulite a fondo i diversi elementi del tritacarne, non è importante che ognuno di essi sia giunto a contatto diretto con la carne oppure no.
- Non lavate mai direttamente l'intero apparecchio. Durante la pulizia non devono essere in nessun modo utilizzate spazzole o utensili che possano danneggiare la superficie dell'apparecchio.
- Prima di cominciare le pulizie, **staccate lo strumento dalla corrente elettrica.**

Indicazioni per la pulizia

Per pulire l´alloggiamento esterno, si può utilizzare un panno umido, curandosi di sciacquarlo più volte.

Il/i cestello/i così come il supporto devono essere puliti spazzolandoli delicatamente. Accertatevi che ogni elemento riceva l´adeguata pulizia prima di rimontare l´apparecchio.

VERIFICA PERIODICA DEL FUNZIONAMENTO DELL´APPARECCHIO

Verificate regolarmente che non ci siano elementi difettosi facenti parte dell´apparecchio. Se dovessero esserci difetti, rivolgetevi al vostro venditore per assicurarvi le adeguate contromisure.

CHE COSA FARE IN CASO DI PROBLEMI?

Mettetevi in contatto con il venditore e preparate i seguenti dati:

- Numero di ricevuta e numero di serie (quest´ultimo lo trovate sul sigillo del prodotto).
- Eventualmente una foto dell´elemento difettoso.
- Il Servizio Clienti può stabilire al meglio la causa del cattivo funzionamento se siete in grado di descriverlo nel miglior modo possibile. Espressioni come "l´apparecchio non funziona" possono risultare equivoche e significano che lo strumento non funziona per niente oppure è solo in parte difettoso. Queste però sono due fattispecie ben differenti!
- Riferitevi sempre anche alle spie luminose per facilitare la diagnosi del guasto: il tasto ON/OFF si accende quando è in posizione ON? La spia verde si accende quando collegate la macchina? La spia arancione si accende quando regolate la temperatura?

Più dettagliate sono le informazioni fornite, più velocemente vi si può fornire una soluzione adeguata!

ATTENZIONE: Non aprite mai l´apparecchio senza il consenso del Servizio Clienti. In caso contrario si può incorrere in una perdita sulla garanzia del prodotto!

SOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	Causa	Soluzione
1.La corrente elettrica arriva, ma l´apparecchio non reagisce.	1. La spina non è collegata bene alla presa elettrica. 2. L´interruttore di contatto non fa passare la corrente alla vasca.	1. Collegate bene la spina alla corrente. 2. Controllate che l´interruttore di contatto sia collocato nella posizione corretta.
2. La spia luminosa arancione s´illumina, ma l´apparecchio non riscalda.	1. Il collegamento elettrico della resistenza è allentato.	1. Verificate i contatti della spirale di resistenza. 2. Sostituite la spirale di resistenza.
3. L´interruttore ON-OFF s´illumina, ma l´apparecchio non riscalda.	1. Il regolatore del termostato è difettoso. 2. Il termostato è rotto.	1. Sostituite il regolatore del termostato. 2. Sostituite il termostato.

4. L´apparecchio riscalda, ma la spia arancione non si accende.	1. La spia luminosa è fusa.	1. Sostituite la spia luminosa.
5. La resistenza smette improvvisamente di scaldare.	1. La sicura termica s´innesca troppo presto.	1. Premete nuovamente il tasto Reset posto dietro all´apparecchio. 2. Sostituite il tasto Reset. 3. Verificate il funzionamento del termostato.
6. L´apparecchio non smette di scaldare.	1. Il termostato è difettoso. 2. La sicura termica è difettosa.	1. Sostituite il termostato. 2. Sostituite la sicura termica.

ROYAL
catering

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Bedienungsanleitung | Mode d´emploi | Istruzioni per l'uso | Manual de instrucciones | User Manual

FREIDORAS ELÉCTRICAS

- RCEF 08EGO
- RCEF 08D-EGO
- RCEF 13EGO
- RCEF 13D-EGO



Gracias por elegir un producto de calidad de Royal Catering.

! PRECAUCIONES

Información general de seguridad para el uso de aparatos eléctricos:

Para evitar quemaduras o on un shock eléctrico, maneje el aparato conforme a las instrucciones de seguridad. Lea con atención las instrucciones y asegúrese de haberlas comprendido en su totalidad. Mantenga este manual cerca del aparato en todo momento para tener acceso a la información contenida en el mismo. Utilice siempre fuentes de alimentación con conexión a tierra y con el voltaje adecuado (indicado en la etiqueta del producto) En caso de duda, deje que un electricista profesional compruebe si su aparato está correctamente puesto a tierra. Nunca utilice un cable de alimentación dañado. No abra el aparato en una atmósfera húmeda ni lo toque si usted mismo está mojado. Proteja el equipo de la radiación solar. Utilice el aparato en un emplazamiento protegido para evitar que se deteriore o cause daños a otros.

Desconéctelo antes de limpiarlo. Utilice un paño suave para limpiarlo. Evite usar productos de limpieza agresivos y asegúrese de que ningún líquido entra en el equipo. Apague el aparato inmediatamente si nota que existen irregularidades en el funcionamiento. Desconecte la cortadora de la fuente de alimentación eléctrica cuando no la esté utilizando.

Los ajustes y reparaciones que el aparato pudiera precisar deberán ser llevados a cabo por un profesional cualificado. Actuar contrariamente implica la pérdida de la garantía.

Información general de seguridad para el uso de nuestras freidoras eléctricas:

- El manual de usuario debe estar en todo momento cerca del aparato y ser accesible a los usuarios. Forme a sus empleados en la manera adecuada de utilizar la freidora.
- Asegúrese de que el aire caliente puede circular; coloque el aparato a más de 10 cm de la pared y de otros aparatos eléctricos. Airee correctamente el area de trabajo.
- No coloque el aparato cerca de materiales inflamables.
- Durante el primer uso es posible que la resistencia expulse un poco de humo. Es un fenómeno completamente normal. Compruebe simplemente que el humo puede evaporarse y que existe una ventilación adecuado.
- Algunas partes de la freidora pueden llegar a calentarse a muy altas temperaturas. Para evitar heridas, tenga especial cuidado al tocar el aparato.
- Los alimentos cuya temperatura la freidora mantiene pueden llegar a calentarse mucho. No olvide usar la protección adecuada.
- Compruebe siempre que el nivel de aceite permanence entre las dos marcas del lateral del tanque.
- Nunca introduzca en la cesta alimentos mojados o húmedos. Esto produce espuma y puede provocar que el aceite rebose.
- Limpie regularmente el aparato para evitar que la suciedad se incruste.

DATOS TECNICOS

Modello	RCEF 08E-EGO	RCEF 08D-EGO	RCEF 13E-EGO	RCEF 13D-EGO
Voltaje (V)	230			
Potencia (W)	2500	2x2500	3250	2x3250
Número de resistencias	1	2	1	2
Tamaño de la cubeta (cm)	186x270x170	186x270x170	300x240x200	300x240x200
Rango de Temperatura	50°C~190°C	50°C~190°C	50°C~190°C	50°C~190°C
El dispositivo de seguridad de temperatura se activa a	230°C			

CONTENIDO DEL ENVÍO

- Freidora
- 1x Cesta + mango para cada cubeta
- 1x Una rejilla soporte para las cestas en cada cubeta
- 1x Tapa para cada cubeta
- 1x Manual de usuario

ÁMBITO DE USO

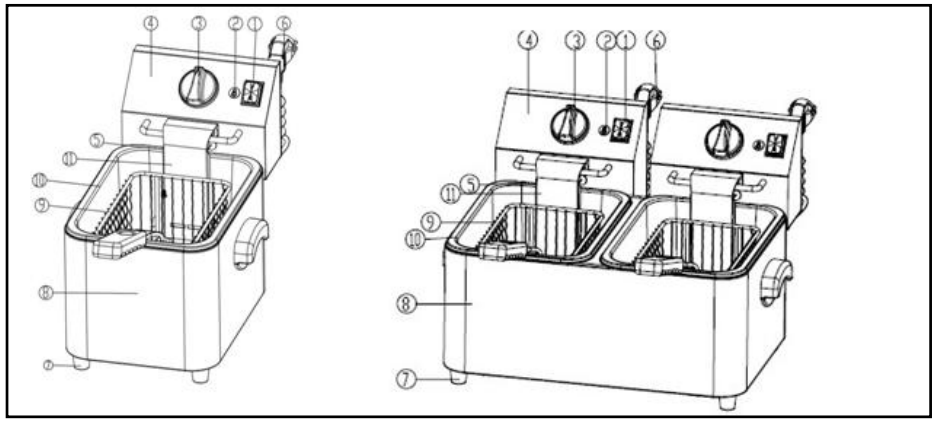
La freidora eléctrica está indicada exclusivamente para freir alimentos.
No utilice la freidora para:

- calentar otras substancias u objetos.
- calentar líquidos que contengan azúcar, edulcorantes, ácidos, bases o alcohol.
- calentar substancias inflamables, particularmente volátiles, tóxicas o nocivas.

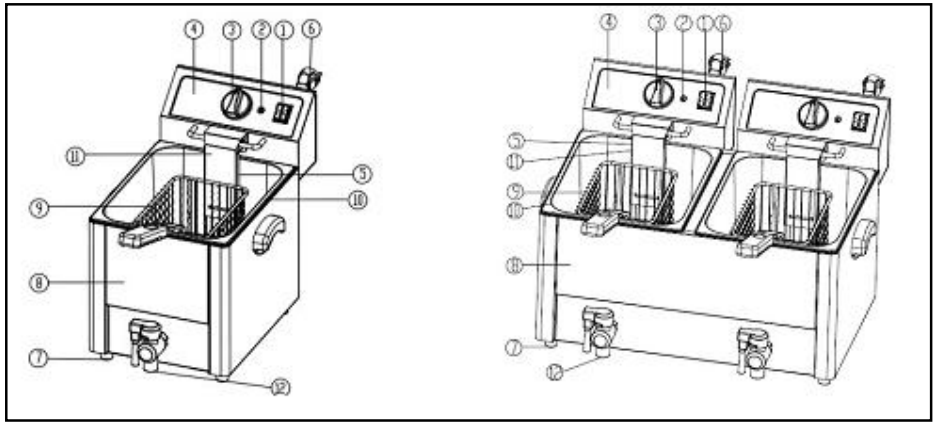
! ***Cualquier daño producido como consecuencia de un uso incorrecto será responsabilidad únicamente del usuario.***

COMO FUNCIONA EL APARATO – PRINCIPIOS BÁSICOS

Montaje – Modelo de 8 L

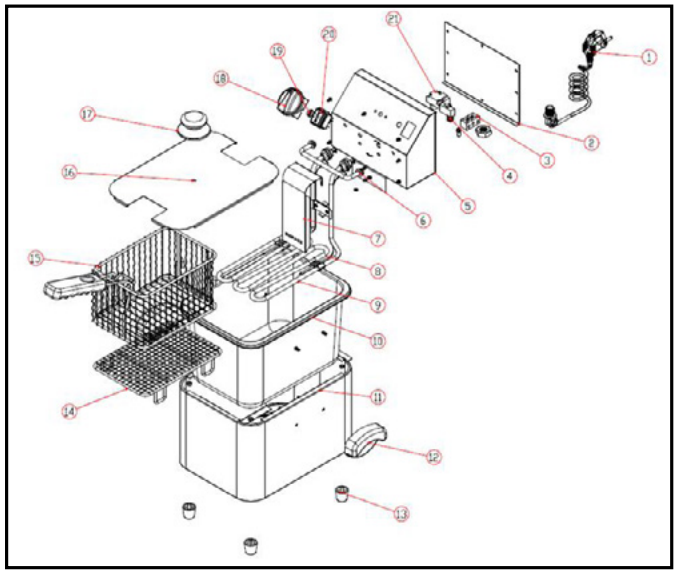


Montaje – Modelo de 13 L



1. Botón de encendido 2. Piloto de control 3. Regulador del termostato 4. Caja eléctrica 5. Resistencia en espiral 6. Cable de alimentación eléctrica 7. Pies de goma 8. Carcasa 9. Cestas 10. Cubeta 11. Carcasa de protección 12. Grifo de vaciado

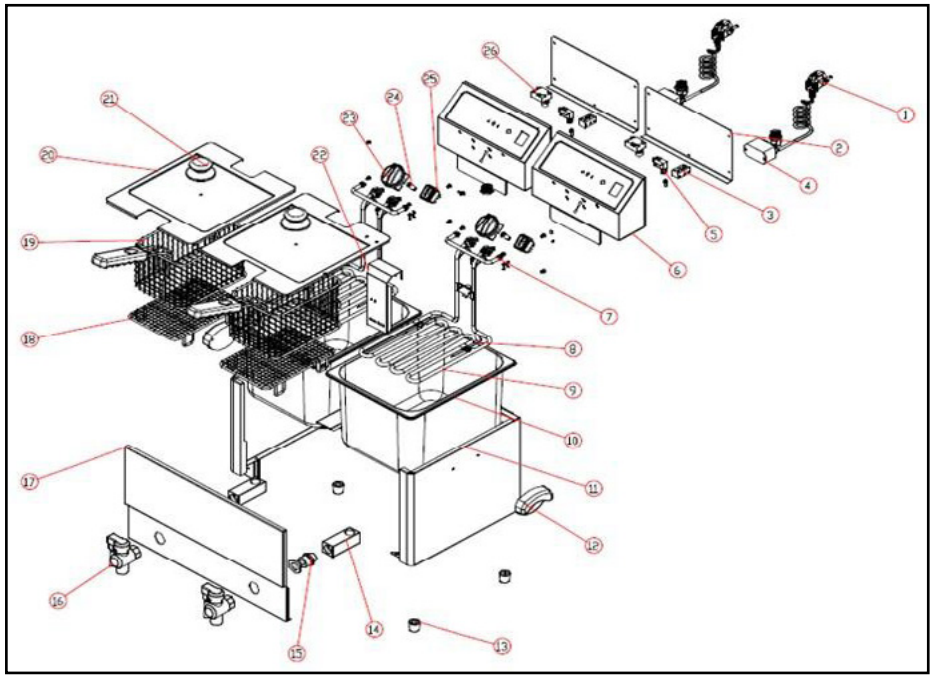
Diagrama de los componentes – Modelo de 8 L



1. Cable de corriente 2. Cobertura de la caja eléctrica 3. Conector 4. Microinterruptor 5. Caja eléctrica 6. Suspensión 7. Carcasa de protección 8. Sensor de temperatura 9. Resistencia 10. Cubeta 11. Carcasa exterior 12. Mango de plástico 13. Pie de goma 14. Rejilla soporte para la cesta 15. Cesta 16. Cobertura 17. Mango de la cobertura 18. Botón del termostato19. Piloto de control 20. Botón ON/OFF de encendido 21. Límite de temperatura

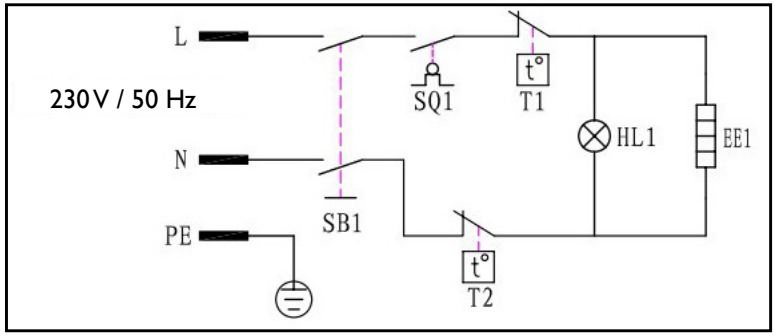
ES

Diagrama de los componentes – Modelo de 13 L



1. Cable de corriente 2. Cobertura de la caja eléctrica 3. Conector 4. Relay 5. Microinterruptor 6. Caja eléctrica 7. Suspensión 8. Sensor de temperatura 9. Resistencia 10. Cubeta 11. Carcasa exterior 12. Mango de plástico 13. Pie de goma 14. Tubo cuadrangular 15. Acoplamiento 16. Grifo de vaciado 17. Placa frontal 18. Rejilla soporte para la cesta 19. Cesta 20. Cobertura 21. Mango de la cobertura 22. Carcasa de protección 23. Botón del termostato 24. Piloto de control 25. Botón ON/OFF de encendido 26. Límite de temperatura

Diagrama eléctrico – Modelo de 8 L / Modelo de 13 L



Rev. 02.01.2019

El aparato se compone de:

1. Un botón ON/OFF de encendido,
2. Un termostato para regular la temperatura al nivel deseado,
3. Un piloto de control de calentamiento naranja,
4. Una resistencia en la parte inferior del aparato que es controlada por el termostato.

FUNCIONAMIENTO

La temperatura del interior de la cubeta se controla a intervalos regulares. Esta información es transmitida directamente al termostato como valor actual y el termostato la compara con el valor ajustado previamente por el usuario.

- Si el valor actual es inferior al programado, el termostato ordena al aparato que caliente.
- Si el valor actual es superior o igual al programado, el termostato para el proceso de calentamiento.

ANTES DEL PRIMER USO

Compruebe el contenido del paquete en el momento de la entrega

En el momento de la entrega, abra el paquete para comprobar que no existen signos de daños. Si fuera el caso, póngase en contacto con la empresa de paquetería y con el vendedor y, dentro de los tres días siguientes a la entrega, elabore una lista, lo más detallada posible, de los daños detectados. No coloque los productos al revés. Cuando desplace el paquete, asegúrese de que éste se mantiene en posición horizontal y estable.

Desecho del paquete

Se aconseja conservar algunos de los elementos utilizados para empaquetar (cartón, tiras de plástico, espuma de poliuretano) para que, en caso de problemas, el aparato pueda enviarse al centro de servicio en mejores condiciones.

INSTALACION DEL APARATO

Ubicación del aparato

La superficie de trabajo donde el aparato va a ser colocado debe estar adaptada al tamaño de la freidora; tenga en cuenta las medidas que se indican. Esta superficie debe ser lo suficientemente elevada para facilitar el uso y estar seca.

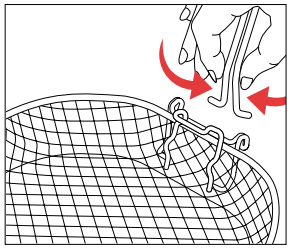
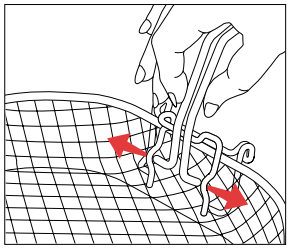
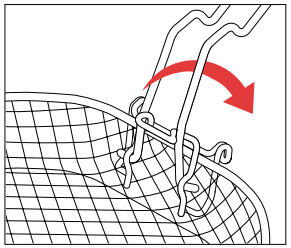
! ***El cable de alimentación conectado con la freidora debe estar conectado a una toma de tierra y estar adaptado a los detalles técnicos.***

Puesta a tierra del aparato

Un enchufe de toma de tierra está instalado en la parte posterior del aparato para permitir su puesta a tierra. Para esto, utilice un cable de cobre de un diámetro de al menos 2mm².

Montaje de la cesta

Compruebe haber montado correctamente la cesta y el mango, de manera que la misma permanezca estable durante el trabajo.

FUNCIONAMIENTO

1. Enchufe el aparato.
2. Llene la cubeta con aceite, comprobando que el nivel de aceite está entre las dos marcas que se encuentran en el lateral de la cubeta. No utilice nunca el aparato sin aceite.
3. Encienda el aparato. El botón ON/OFF de encendido y el piloto de control se iluminarán.
4. Seleccione la temperatura de calentamiento deseada con ayuda del termostato. En caso de que utilice grasa sólida, esta debe derretirse previamente colocando el regulador del termostato en posición „ “. Una vez derretida la grasa, elevar la temperatura hasta el valor deseado.
5. La resistencia comienza a calentarse y la temperatura del aparato aumenta poco a poco.
6. Tan pronto como se haya alcanzado la temperatura programada, el piloto naranja se apagará y la resistencia parará de calentarse.
7. En el momento en el que la temperatura del aparato comienza a descender, el termostato reacciona: la resistencia comienza de nuevo a calentar y el piloto naranja se ilumina.
8. Después del uso, regule el termostato de nuevo a la posición cero. Una vez hecho esto, apague simplemente el botón de encendido ON/OFF.
9. De manera general, se aconseja desenchufar el aparato mientras no se está trabajando.

10. Cuando la freidora se haya enfriado, extraiga la cubeta, la cesta, la rejilla y el bloque de calentamiento, vacíelos y límpielos. Esto debe hacerse siempre después de cada uso para garantizar que el aparato se mantiene en perfectas condiciones higiénicas.
11. Para limpiar el resto del aparato, proteja los elementos eléctricos de la hume dad y del contacto directo con agua para evitar shocks eléctricos y cortocircuitos. Un paño húmedo bastará para la limpieza regular del aparato.
12. Si no va a utilizar el aparato durante mucho tiempo o piensa almacenarlo, compruebe la humedad y las condiciones de temperatura del lugar en el que va a guardarlo: el aire debe ser seco y la freidora tiene que ser cubierta para prote gerla de depósitos de polvo.

LIMPIEZA HABITUAL

General

- El aparato debe limpiarse al menos una vez al día o más si es necesario.
- Limpie a conciencia todos los elementos de la freidora, tanto si entran en contacto directo con la comida como si no.
- Nunca limpie el aparato con un chorro de agua a presión, limpiadores industriales, cepillos o cualquier otro utensilio de limpieza que pueda dañar la superficie del aparato.
- Antes de proceder a la limpieza debe **desconectar el cable de alimentación eléctrica.**

Cómo limpiar el aparato

Para limpiar la estructura principal, utilice simplemente un paño húmedo. No olvide enjuagar frecuentemente.

La cesta y su soporte deben limpiarse con un cepillo. Limpie con cuidado los huecos. Asegúrese de que todos los componentes están completamente secos antes de volver a montarlos en la freidora.

CONTROL REGULAR DEL APARATO

Compruebe regularmente que ninguna de las piezas del aparato está dañada. Si fuera el caso, póngase en contacto con su vendedor para solucionar el problema.

¿QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA?

Póngase en contacto con su proveedor y prepare los siguientes datos previamente:

- Número de factura y de serie (encontrará este último en la placa técnica del aparato)
- Si es posible, envíe una o varias fotos de la parte defectuosa.
- Los trabajadores del servicio de post-venta podrán identificar el problema con mayor facilidad si usted les proporciona la información de la manera más precisa posible. Si usted dice por ejemplo "el aparato no funciona", para referirse a que no funciona en parte, esto puede dar lugar a confusiones. Explique con la mayor exactitud los "síntomas" del problema de la máquina.
- Indique asimismo la reacción del piloto para facilitarnos el diagnóstico. ¿Se ilumina la luz del botón ON/OFF cuando éste está en la posición ON? ¿Se enciende el piloto naranja cuando aumenta la temperatura?

Cuantos más detalle nos proporcione, más rápido podremos ayudarle.

ATENCION: Nunca abra el aparato sin el consentimiento del servicio de postventa. En caso contrario puede perder la garantía.

SOLUCION DE PROBLEMAS

PROBLEMA	Causa	Solución
1. El cable de corriente está enchufado correctamente, pero el aparato no reacciona.	1. .El cable no está enchufado correctamente. 2. El microinterruptor no está correctamente conectado a la cubeta y el circuito eléctrico no está por lo tanto cerrado.	1. Enchufe el aparato correctamente. 2. Asegúrese de que el microinterruptor está en contacto con la cubeta.
2. El piloto naranja está encendido, pero la freidora no calienta.	1. La conexión eléctrica de la resistencia está aflojada.	1. Compruebe las conexiones eléctricas de la resistencia. 2. Reemplace la resistencia en caso de que sea necesario.
3. El botón ON/OFF de encendido se ilumina, pero la temperatura no aumenta.	1. El botón del termostato está defectuoso. 2. El termostato está defectuoso.	1. Reemplace el botón del termostato. 2. Reemplace el termostato
4. El aparato se calienta, pero el piloto naranja no se enciende.	1. El piloto se ha quemado.	1. Cambie el piloto naranja.
5. La resistencia para de calentar de manera repentina.	1. El termofusible se ha liberado demasiado rápido.	1. Pulse el botón de reset que se encuentra en la parte posterior de la freidora. 2. Reemplace el botón de reset. 3. Compruebe que el termostato funciona correctamente.
6. La freidora no para de calentar.	1. El termostato está defectuoso. 2. El termofusible está defectuoso.	1. Reemplace el termostato. 2. Reemplace el termofusible.

ROYAL
catering

NÁVOD K POUŽITÍ

Bedienungsanleitung | Manuel d´utilisation | Istruzioni per l'uso | Manual de instrucciones | Instrukcja

ELEKTRICKÉ FRITÉZY

- RCEF 08EGO
- RCEF 08D-EGO
- RCEF 13EGO
- RCEF 13D-EGO



Děkujeme Vám za nákup tohoto vysoce kvalitního výrobku!

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Obecné bezpečnostní pokyny při používání elektrických zařízení:

Aby se minimalizovalo riziko zranění v důsledku požáru nebo úrazu elektrickým proudem, dodržujte základní bezpečnostní principy při používání zařízení. Přečtete si pečlivě tento návod a ujistěte se, že jste si našli odpovědi na všechny Vaše otázky týkající se tohoto zařízení. Uschovejte tento návod v blízkosti zařízení pro pozdější použití. Vždy používejte uzemnění se správným síťovým napětím (viz návod nebo typový štítek)! V případě pochybnosti o tom, zda je připojení uzemněno, svěřte kontrolu kvalifikovanému odborníkovi. Nikdy nepoužívejte poškozený napájecí kabel! Zařízení by nemělo být otevřeno ve vlhkém nebo mokrém prostředí ani mokrýma nebo vlhkýma rukama. Kromě toho chraňte zařízení před přímým slunečním zářením. Vždy používejte zařízení na bezpečném místě tak, aby nikdo nemohl šlápnout, zakopnout a/nebo poškodit kabel.

Před čištěním zařízení vytáhněte zástrčku ze zásuvky, k čištění používejte pouze vlhký hadřík. Nepoužívejte čisticí prostředky (místo toho např. ocet) a dbejte o to, aby se jakákoliv kapalina nedostala do zařízení.

Vypněte zařízení ihned po zjištění příznaků nesprávného fungování. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky, když není zařízení používáno. Činnosti spojené s údržbou, nastavením a opravou zařízení svěřte kvalifikovaným odborníkům. V případě oprav prováděných osobou třetí záruka vyprší!

Obecné pokyny při použití:

- Připravte a poskytněte návod k obsluze a proveďte školení zaměstnanců v rozsahu manipulace se zařízením v souladu s určením. Návod by měl být vždy uschován na místě provozu zařízení.
- Zajistěte dostatečnou cirkulaci vzduchu. Za tímto účelem musí být zařízení umístěno více než 10 cm od stěny nebo dalších zařízení, zajistěte dostatečnou cirkulaci v místnosti, kde je zařízení používáno.
- Ujistěte se, že v blízkosti zařízení nejsou žádné hořlavé látky nebo předměty.
- V některých případech při prvním použití z vnitřní části zařízení může unikat kouř z topných prvků. To je zcela normální. Zajistěte dostatečnou cirkulaci vzduchu.

- Některé prvky zařízení se silně zahřívají. Aby se zabránilo zranění, buďte opatrní při dotyku těchto povrchů.
- Potravinářské výrobky, jichž teplotu udržuje zařízení, mohou se silně zahřívat. Pamatujte na vhodná ochranná opatření (ochranné rukavice).
- Vždy pamatujte, aby byla hladina oleje mezi značkami umístěnými na nádrži.
- Nikdy nevkládejte do koše vlhké/mokré výrobky určené k smažení v hlubokém tuku. To způsobí vytvoření pěny a může vést k rozlití oleje.
- Pravidelně čistěte přístroj, aby nedošlo k trvalému usazovaní nečistot.

TECHNICKÁ SPECIFIKACE

Model	RCEF 08E-EGO	RCEF 08D-EGO	RCEF 13E-EGO	RCEF 13D-EGO
Napětí (V)	230			
Výkon (W)	2500	2x2500	3250	2x3250
Počet topných prvků	1	2	1	2
Rozměry nádrže (cm)	186x270x170	186x270x170	300x240x200	300x240x200
Teplotní rozsah	50°C~190°C	50°C~190°C	50°C~190°C	50°C~190°C
Aktivace tepelné pojistky při	230°C			

SOUČÁSTI DODÁVKY

- Fritéza
- 1x koš + držák pro každou nádrž
- 1x podložka pod každou nádrž
- 1x poklice na každou nádrž
- 1x návod k použití

OBLAST POUŽITÍ

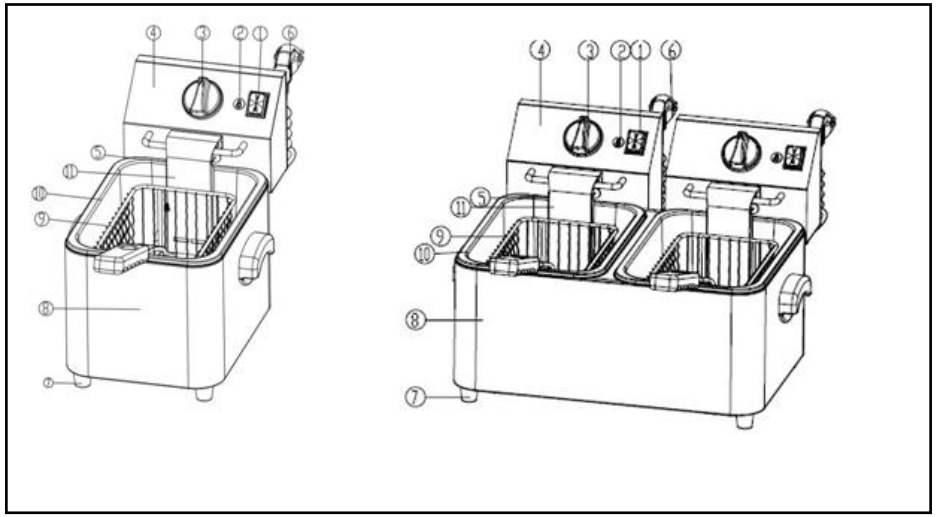
Elektrická fritéza je určena pouze pro smažení potravinářských výrobků v hlubokém tuku. Nepoužívejte elektrickou fritézu pro:

- 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.

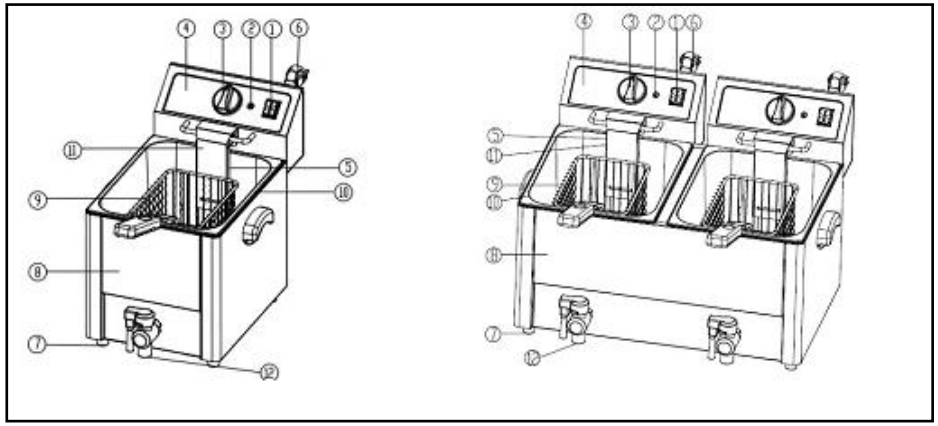
Odpovědnost za veškeré škody vzniklé v důsledku použití v rozporu s určením nese uživatel.

FUNGOVÁNÍ ZAŘÍZENÍ – ZÁKLADNÍ PRINCIP

Konstrukce zařízení – model 8-litrový

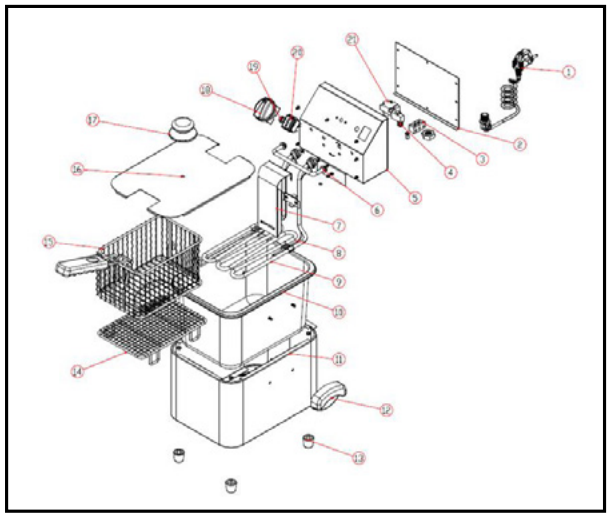


Konstrukce zařízení – model 13- litrový



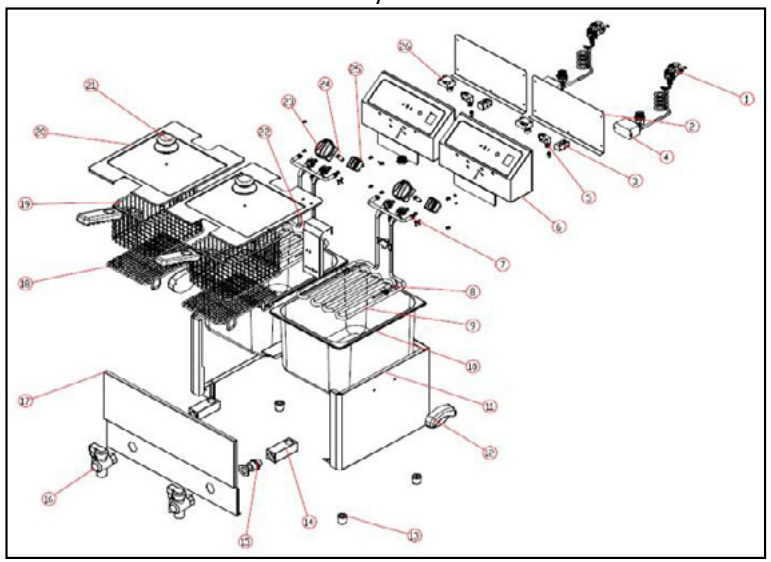
1. Přepínač ON-OFF 2. Kontrolní dioda 3. Termostat 4. Elektrická krabice 5. Topná spirála 6. Napájecí kabel 7. Gumová nožička 8. Kryt 9. Koš pro smažení 10. Nádrž na olej 11. Ochranný kryt 12. Vypouštěcí kohout

Schéma zařízení – model 8- litrový



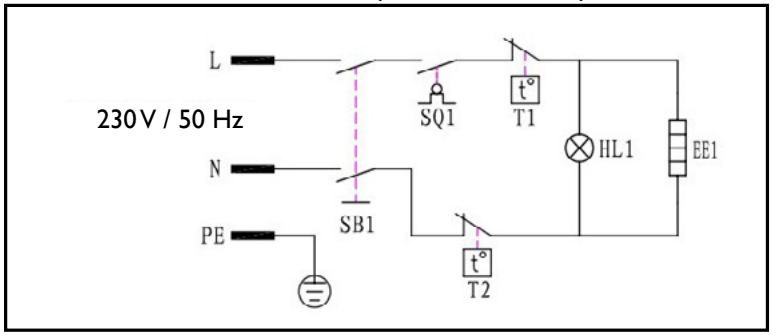
1. Napájecí kabel 2. Zadní strana elektrické krabice 3. Spojovací kostka 4. Kontaktní přepínač 5. Elektrická krabice 6. Závěs 7. Ochranný kryt 8. Teplotní čidlo 9. Topná spirála 10. Nádrž na olej 11. Kryt 12. Plastový držák 13. Gumová nožička 14. Podložka pod koš 15. Koš pro smažení 16. Víko 17. Držák víka 18. Termostat 19. Kontrolní dioda 20. Hlavní přepínač 21. Tepelná pojistka

Schéma zařízení – model 13- litrový



1. Napájecí kabel 2. Zadní strana elektrické krabice 3. Spojovací kostka 4. Připojení napájecího kabelu 5. Kontaktní přepínač 6. Elektrická krabice 7. Závěs 8. Teplotní čidlo 9. Topná spirála 10. Nádrž na olej 11. Kryt 12. Plastový držák 13. Gumová nožička 14. Čtvercový konektor 15. Spojovací prvek 16. Vypouštěcí kohout 17. Přední strana zařízení 19. Koš pro smažení 20. Víko 21. Držák víka 22. Ochranný kryt 23. Termostat 24. Kontrolní dioda 25. Hlavní přepínač 26. Tepelná pojistka

Elektrické schéma – model 8-litrový / model 13-litrový



Zařízení se skládá z:

1. přepínače ON/OFF,
2. termostatu pro volbu teploty hřání,
3. kontrolní diody (fáze hřání),
4. topné spirály ve spodní části zařízení, jejíž práce je řízena termostatem.

PRINCIP FUNGOVÁNÍ

Teplotní čidlo v pravidelných intervalech měří teplotu v nádrži na olej. Výsledek je brán jako skutečná hodnota a je srovnáván s provozní teplotou nastavenou uživatelem na termostatu (zadaná hodnota).

- Když je skutečná hodnota nižší než zadaná, vydává termostat příkaz hřání.
- Když je skutečná hodnota vyšší nebo rovná zadané, termostat přeruší hřání.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Kontrola po převzetí zboží

V okamžiku převzetí zboží zkontrolujte, zda není obal poškozený a otevřete jej. Pokud je obal poškozen, obraťte se do 3 dnů na dovozce nebo distributora a zdokumentujte poškození nejlepším možným způsobem. Neumísťujte plný obal vzhůru nohama! Pokud bude obal opět přepravován, dbejte na to, aby byl umístěn pevně ve vodorovné poloze.

Likvidace obalů

Uschovejte prvky obalu (kartony, plastové pásky, polystyren), aby v případě potřeby dát zařízení do servisu, bylo zařízení dobře chráněno během přepravy!

MONTÁŽ ZAŘÍZENÍ

Umístění zařízení

Zařízení by mělo být umístěno na provozní ploše, jíž rozměry odpovídají rozměrům zařízení. Aby umožnit optimální provoz zařízení, by měla být provozní plocha rovná, suchá a na odpovídající výšce.

Pamatujte, aby napájení zařízení odpovídalo údajům uvedeným na typovém štítku!

Uzemnění zařízení

Na zadní straně zařízení se nachází zemnící zástrčka, která slouží k uzemnění zařízení. Za tímto účelem použijte měděný kabel o průřezu nejméně 2 mm².

Konstrukce koše

Správně nainstalujte držáky koše, aby byla zajištěna jejich stabilita.

NÁVOD K POUŽITÍ

1. Zasuňte zástrčku do zásuvky.
2. Nádrž na olej naplňte olejem tak, aby byla hladina oleje mezi značkami umístěnými na boční straně nádrže. Nikdy nepoužívejte zařízení bez oleje!
3. Zapněte přepínač ON/OFF. Přepínač svítí. Rozsvítí se kontrolní dioda.
4. Nastavte teplotu pomocí tlačítka termostatu. V případě použití tuku v pevné formě, jej nechte nejdříve rozpustit nastavením teploty na „ “. Po rozpuštění tuku můžete nastavit teplotu na požadovanou hodnotu.
5. Topná spirála začíná pracovat a zahřívá olej.
6. Jakmile bude dosáhnuta požadovaná teplota, oranžová dioda zhasne. Topná spirála přestane hřát.
7. Když teplota zařízení opět klesne, termostat se automaticky zapne: opět se rozsvítí oranžová kontrolní dioda, a topná spirála opět začne hřát.
8. Po použití nastavte termostat do polohy 0. Teprve tehdy vypněte zařízení přepínačem ON/OFF.
9. Doporučujeme odpojit zařízení od napájení, když není používáno.
10. Po vychladnutí zařízení vytáhněte koš, podložku a topný prvek, vyprázdněte a vyčistěte je. Tato činnost by měla být prováděna po každém použití, aby udržet zařízení v dobrém hygienickém stavu.
11. Při dalším čištění chraňte elektronické součásti před vlhkostí, zejména před vodou, aby nedošlo ke zkratu či úrazu elektrickým proudem. Pokud čistěte zařízení pravidelně, používejte jen impregnovaný hadřík!
12. Když není zařízení používáno delší dobu, dejte pozor na vhodné podmínky skladování. Aby se zabránilo hromadění prachu uvnitř zařízení, by měl být vzduch v místnosti, kde je zařízení skladováno, suchý, a pokud je to možné, přikryjte zařízení.

STANDARDNÍ ČIŠTĚNÍ

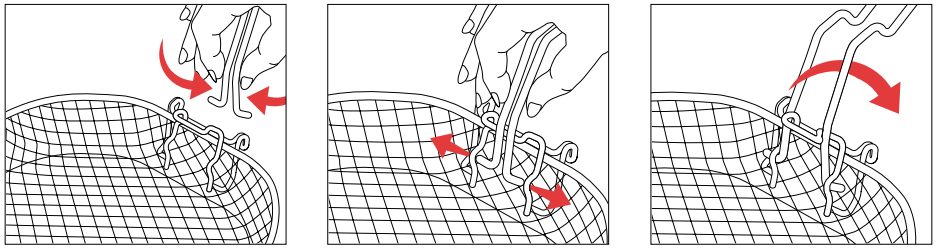
Obecné pokyny

- Zařízení by mělo být čištěno alespoň jednou denně, a pokud je to nutné častěji.
- Důkladně vyčistěte veškeré součásti zařízení bez ohledu na to, zda přišly do styku s výrobkem smaženým v hlubokém oleji nebo ne.
- Nikdy nestříkejte na zařízení. K čištění nepoužívejte žádné kartáče nebo předměty, které by mohly poškodit povrch zařízení.
- Před čištěním **odpojte zařízení od napájení.**

Pokyny pro čištění

K čištění krytu můžete použít vlhký hadřík, který by měl být často prán.

Podložku a koš jemně vyčistěte kartáčem. Před opětovnou montáží se ujistěte, že jsou veškeré díly čisté.



PRAVIDELNÁ KONTROLA ZAŘÍZENÍ

Pravidelně kontrolujte, zda není zařízení poškozeno. Když jsou díly poškozené, obraťte se na prodejce s požadavkem na jejich opravu.

CO DĚLAT, KDYŽ SE OBJEVÍ NĚJAKÝ PROBLÉM?

Obraťte se na prodejce a poskytněte následující informace:

- číslo faktury a sériové číslo (sériové číslo je uvedeno na typovém štítku).
- případně foto vadného dílu.
- Pracovník servisních služeb lépe posoudí problém, když tento bude popsán tak přesně, jak je to možné. Fráze jako např. „zařízení nehřeje“ může být dvojznačná a může znamenat jak to, že hřeje zařízení slabě, tak i to, že nehřeje vůbec. Jedná se o dvě různé příčiny poruch!
- Pomocí teploměru zkontrolujte, zda zařízení správně měří teplotu uvnitř komory (Poznámka: nelze nastavit termostat na hodnotu mimo rozsah měření termostatu!)

Čím podrobnější informace, tím rychlejší řešení problému!

VAROVÁNÍ: Nikdy neotevírejte zařízení bez konzultace se servisním střediskem. To může vést ke ztrátě záruky!

ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH

Porucha	Příčina	Řešení
Zařízení je přípojeno k napájení, ale nevykazuje žádnou reakci.	1. Zástrčka není řádně zasunuta do zásuvky. 2. Kontaktní přepínač nespojuje elektrický obvod s nádrží.	1. Plug the device correctly 2. Make sure that the microswitch touches the tank.
Oranžová kontrolní dioda svítí, ale zařízení nehřeje.	Elektrické připojení topného prvku je uvolněno.	Vyměňte termostat. Vyměňte termostat.
Přepínač ON-OFF svítí, ale zařízení nehřeje.	Termostat je vadný. Termostat je poškozený.	Exchange the thermostat knob Exchange the thermostat
Zařízení hřeje, ale oranžová kontrolní dioda nesvítí.	Dioda se spálila.	Vyměňte diodu.
Topný prvek náhle přestal hřát.	Tepelná pojistka se aktivuje příliš brzy.	Znovu stiskněte tlačítko Reset na zadní straně zařízení. Vyměňte tlačítko Reset. Zkontrolujte, zda termostat pracuje správně.
Zařízení nepřestává hřát.	Termostat je poškozený. Tepelná pojistka je poškozená.	Vyměňte termostat. Vyměňte tepelnou pojistku.

Notitzen | Notes

Rev. 02.01.2019 expondo.de

Notitzen | Notes

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

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

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

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

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

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

Rev. 02.01.2019 expondo.de

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.de