ROYAL
catering

BEDIENUNGSANLEITUNG

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

INDUCTION FRYER



- **RCIF**-10EB
- **RCIF**-10DB

Deutsch 3

English 8

Polski 13

Česky 18

Français 23

Italiano 28

Español 33

Magyar 38

PRODUKTNAME	INDUKTIONS FRITEUSE
PRODUCT NAME	INDUCTION FRYER
NAZWA PRODUKTU	FRYTOWNICA INDUKCYJNA
NÁZEV VÝROBKU	INDUKČNÍ FRITÉZA
NOM DU PRODUIT	FRITEUSE À INDUCTION
NOME DEL PRODOTTO	FRIGGITRICE A INDUZIONE
NOMBRE DEL PRODUCTO	FREIDORA DE INDUCCIÓN
NOMBRE DEL PRODUCTO	INDUKCIÓS FRITŐZ
MODELL PRODUCT MODEL MODEL PRODUKTU MODEL VÝROBKU MODÈLE MODELLO MODELO MODELO	RCIF-10EB RCIF-10DB
HERSTELLER MANUFACTURER PRODUCENT VÝROBCE FABRICANT PRODUTTORE FABRICANTE FABRICANTE	EXPONDO POLSKA SP. Z O.O. SP. K.
ANSCHRIFT DES HERSTELLERS MANUFACTURER ADDRESS ADRES PRODUCENTA ADRESA VÝROBCE ADRESSE DU FABRICANT INDIRIZZO DEL PRODUTTORE DIRECCIÓN DEL FABRICANTE DIRECCIÓN DEL FABRICANTE	UL. NOWY KISIELIN-INNOWACYJNA 7, 66-002 ZIELONA GÓRA	POLAND, EU

SYMBOLE

	Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig.
	Elektrische Geräte dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden.
CE	Das Gerät entspricht der CE-Erklärung.
	Achtung! Heiße Oberfläche – Verbrennungsrisiko

HINWEIS!

In der vorliegenden Anleitung sind Beispielbilder vorhanden, die von dem tatsächlichen Aussehen der Maschine abweichen können.
Die originale Anweisung ist die deutschsprachige Fassung. Sonstige Sprachfassungen sind Übersetzungen aus der deutschen Sprache.

BEDIENUNGSANLEITUNG

I. SICHERHEITSHINWEISE

Allgemeine Sicherheitshinweise bei der Benutzung von Elektrogeräten:
Um das Verletzungsrisiko durch Feuer oder Stromschlag gering zu halten, bitten wir Sie, einige grundlegende Sicherheitsanweisungen zu beachten, 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 stets einen geerdeten Stromanschluss mit der richtigen Netzspannung (siehe Anleitung oder Produktschild). Sollten Sie bezüglich des Anschlusses Zweifel haben, lassen Sie ihn durch einen qualifizierten Fachmann überprüfen. Benutzen Sie niemals ein defektes Stromkabel! Öffnen Sie dieses Gerät nicht in feuchter oder nasser Umgebung, ebenso nicht mit nassen oder feuchten Händen. Außerdem sollten Sie das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Betreiben Sie das Gerät nur an geschützten Orten, sodass niemand auf Kabel treten, über sie stürzen und/oder sie beschädigen kann. Sorgen Sie darüber hinaus für ausreichende Luftzirkulation, wodurch die Kühlung des Gerätes gewährleistet, und Wärmestaus vermieden werden. Ziehen Sie vor der Reinigung dieses Gerätes den Netzstecker und benutzen Sie zur Reinigung ein feuchtes Tuch. Vermeiden Sie den Einsatz von Putzmitteln und achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Gerät eintritt, bzw. darin verbleibt. Das Innere dieses Gerätes enthält keine für den Benutzer wartungspflichtigen Teile. Überlassen Sie Wartung, Abgleich und Reparatur qualifiziertem Fachpersonal. Im Falle eines Fremdeingriffs verfällt die Garantie!

II. ALLGEMEINE HINWEISE BEI DER BENUTZUNG VON UNSEREN FRITTEUSEN:

- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung jederzeit zugänglich in der Nähe des Gerätes auf. Informieren Sie alle Beschäftigten über den sachgemäßen Umgang mit der Fritteuse.
- Es muss eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet werden. Stellen Sie dazu das Gerät in einem Abstand von mehr als 10 cm von Wänden oder anderen Geräten auf und sorgen Sie im Raum für ausreichende Lüftung.
- Vergewissern Sie sich, dass sich nichts Entzündbares in der Nähe des Gerätes befindet.
- Einige Teile dieses Gerätes können sehr warm werden. Seien Sie beim Berühren dieser Flächen vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
- Die Speisen, die mit diesem Gerät erhitzt werden, können sehr heiß werden. Achten Sie auf entsprechende Schutzmaßnahmen.
- Achten Sie stets darauf, dass das Füllmenge des Öls 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.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, damit sich kein Schmutz dauerhaft festsetzen kann.

III. TECHNISCHE DETAILS

Produktname	Induktions Fritteuse	
Modell	RCIF-10EB	RCIF-10DB
Spannung [V] / Frequenz [Hz]	230~ / 50	
Leistung [W]	3500	2 x 3500
Temperaturbereich [°C]	60-190	60-190
Arbeitsfrequenz [kHz]	18-30	18-30
Größe (L x B x H) [mm]	288x440x414	578x440x414
Kapazität	10	2x10
Gewicht [kg]:	12.3	23.05

IV. ANWENDUNGSBEREICH

Elektrische Induktionsfritteusen sind ausschließlich zum Braten von Lebensmitteln im tiefen Fett. Die elektrische Induktionsfritteuse ist für die folgenden Zwecke nicht geeignet:

- Erhitzung von sonstigen Produkten,
- Erhitzung von Flüssigkeiten mit Zucker, Süßstoffen, Säuren, Basen oder Alkohol;
- Erhitzung oder Aufwärmen von brennbaren, gesundheitsschädlichen, leicht oxidierenden oder ähnlichen Flüssigkeiten und /oder Produkten.

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

V. VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

Prüfen Sie die Verpackung bei Erhalt der Ware auf Mängel und öffnen Sie diese, falls keine vorhanden sind. Falls die Verpackung Beschädigungen aufweist, setzen Sie sich innerhalb von 3 Tagen mit der Transportgesellschaft und Ihrem Vertriebspartner in Verbindung. Dokumentieren Sie die Beschädigungen so gut wie möglich. Stellen Sie das Paket mit Inhalt nicht über Kopf auf! Sollten Sie das Paket weiter transportieren, halten Sie es aufrecht und stabil.

VI. ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

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

VII. AUFBAU DES GERÄTES

Platzierung des Gerätes

Das Gerät sollte auf einer Arbeitsfläche aufgestellt werden, welche mindestens den Maßen des Gerätes entspricht. Die Arbeitsfläche sollte eben und trocken sein und eine passende Höhe haben, um eine optimale Arbeitsweise zu ermöglichen. Die Umgebungsfeuchtigkeit sollte 85% nicht überschreiten. Achten Sie darauf, dass die Stromversorgung des Gerätes den Angaben auf dem Typenschild entspricht.

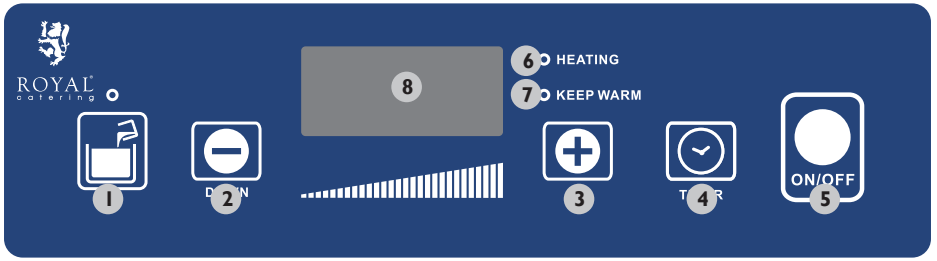
VIII. WIE FUNKTIONIERT DAS GERÄT? GRUNDREGELN

RCIF-10EB | RCIF-10DB



1. Steuerungsfeld
2. Abdeckung
3. Korb
4. Ölabflusshahn

STEUERUNGSFELD- BESCHREIBUNG



1. Taste/Leuchte „Mit Öl füllen". LAMPE leuchtet auf, wenn das Gerät mit der EIN/AUS-Taste eingeschaltet wird. Es ertönt auch ein akustisches Signal. Der Ölstand im Behälter ist zu überprüfen und ggfs. nachzufüllen, so dass sich der Ölstand zwischen dem minimal und maximal zugelassenen Wert befindet. Nach der Überprüfung ob der Ölstand im Behälter richtig ist, hat man die Taste „Mit Öl füllen" zu drücken. Der normale Betrieb wird eingeschaltet. Überprüfen Sie den Ölstand im Behälter regelmäßig. Der Benutzer haftet für alle Schäden infolge des Betriebs ohne Öl im Behälter!
2,3. Tasten zur Regelung der Temperatur /Zeit. Die Temperatur kann in einem Bereich von 60°C bis 190°C reguliert werden.
4. TIMER – Zeitregler. Nach dem Einschalten dieser Taste kann die Betriebszeit der Fritteuse eingestellt werden. Die Regelung erfolgt unter Anwendung der Tasten 2 und 3. Die Zeit kann in Schritten von 30 Sekunden zwischen 0- 15 Minuten eingestellt werden. Nach der Einstellung der Zeit beginnt das Ablaufen automatisch. Die Restzeit wird auf dem Display angezeigt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet sich aus.
5. Hauptschalter
6. HEATING – Erhitzung–Diese Leuchte signalisiert die Ölerhitzung bis zu der durch den Benutzer vorgegebenen Temperatur. Zu dieser Zeit ist die Leuchte KEEP WARM ausgeschaltet.
7. KEEP WARM – warmhalten– Diese Leuchte signalisiert, dass die Öltemperatur den, durch den Benutzer vorgegebenen Wert erreicht hat und jetzt durch das Gerät konstant eingehalten wird. Zu dieser Zeit ist die Leuchte HEATING ausgeschaltet.
8. Auf dem Display wird die Temperatur angezeigt. Bei der Benutzung des Zeitreglers wird auf dem Display auch die Restzeit angezeigt: während der Erhitzung werden dann der Temperaturwert und die übrig gebliebene Zeit abwechselnd angezeigt.

BEDIENUNGSANLEITUNG

1. Vor dem ersten Gebrauch ist das Gerät mit warmem Wasser und einem imprägnierten Tuch zu reinigen.
2. Man muss ausreichenden Raum um das Gerät herum gewährleisten, damit eine entsprechende Belüftung möglich ist. Insbesondere muss man berücksichtigen, dass sich unter dem Gerät keine Gegenstände befinden dürfen (Papier, etc.), die durch den Fritteusen-Lüfter eingezogen werden könnten. Die Lüfter gewährleisten eine entsprechende Kühlung der elektrischen Systeme im Innenbereich. Dies betrifft auch den hinteren Teil der Fritteuse(Bauteil Nr. 6), wo ebenso auf ausreichenden Raum geachtet werden muss.
3. Vor jedem Gebrauch muss man sich vergewissern, dass die Belüftungsöffnungen nicht zugedeckt / blockiert sind.
4. Überprüfen Sie, ob der Abflusshahn geschlossen ist.
5. Überprüfen Sie den Ölstand im Behälter und füllen Sie diesen gegebenenfalls auf - so dass sich der Ölstand zwischen den Kennzeichnungen MIN. und MAX. im Innenbereich des Behälters befindet.
6. Das Gerät ist an die Stromversorgung anzuschließen.
7. Drücken Sie die Taste (5), die Fritteuse überprüft den Ölstand: Ist der Ölstand nicht im vorgegebenen Bereich leuchtet die Taste „Mit Öl füllen" auf (1) und es ertönt ein akustisches Signal. Ist der Ölstand korrekt, ist die Taste Mit Öl füllen" (1) zu drücken- die Fritteuse schaltet in den normalen Betrieb um.

8. Mit den Tasten (2/3) ist die Temperatur vorzugeben, die Leuchte HEATING – - Erhitzung (6) leuchtet auf. Die Leuchte HEATING- Erhitzung (6) schaltet sich nach dem Erreichen der vorgegebenen Temperatur wieder aus. Jetzt geht die Leuchte KEEP WARM- Warmhalten an.
9. Es kann mit dem Braten angefangen werden.
10. ACHTUNG! Wenn im Laufe von 2 Stunden keine Parameterveränderung am Steuerungsfeld durchgeführt wird, erkennt das Gerät als keine Reaktion seitens des Benutzers und schaltet sich automatisch aus. Nach erneutem Einschalten wird die Standardtemperatur 120oC eingestellt. Es ist eine Schutzform gegen Verlassen des eingeschalteten Gerätes unbeaufsichtigt und diese Funktion kann nicht ausgeschalten werden.
11. Nach dem Ende des Betriebs ist das Gerät mit dem Hauptschalter auszuschalten. Warten Sie ab bis das Öl abgekühlt ist.
12. Nach der Abkühlung ist das Gerät zu entleeren und zu reinigen. Die Reinigung sollte nach jedem Gebrauch erfolgen, damit das Gerät in einem einwandfreien und hygienischen Zustand bleibt. Bei der Reinigung sind die elektronischen Bauteile gegen Wasser zu schützen, insbesondere gegen Feuchtigkeit, so dass Kurzschlüsse und Stromschläge vermieden werden können. Zur regelmäßigen Reinigung des Geräts reicht ein imprägniertes Tuch aus.
13. Sollte das Gerät eine längere Zeit nicht betrieben oder aufbewahrt werden, hat man die entsprechenden Lagerungsbedingungen zu beachten. Damit sich kein Staub im Innenbereich des Geräts absetzt, sollte die Luft im Lagerungsraum trocken sein. Nach Möglichkeit ist das Gerät abzudecken.
14. Grundsätzlich sollte das nicht betriebene Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.

IX. TRANSPORT UND LAGERUNG

Beim Transport sollte die Maschine vor Erschütterung und Abstürzen, sowie Hinstellen auf das obere Teil geschützt werden. Lagern Sie es in einer gut durchlüfteten Umgebung mit trockener Luft und ohne korrosive Gase.

X. STANDARDREINIGUNG

Allgemeine Anmerkungen

- Vor dem Reinigen oder wenn das Gerät nicht benutzt wird, den Stecker herausziehen.
- Das Gerät sollte mindestens einmal pro Tag gereinigt werden, bei Bedarf öfter.
- Reinigen Sie alle verschiedenen Elemente gründlich - ganz egal, ob diese in Kontakt mit dem Frittiergut kommen, oder nicht.
- Spritzen Sie das Gerät niemals ab. Es dürfen bei der Reinigung keinerlei Bürsten oder Utensilien benutzt werden, welche die Geräteoberfläche beschädigen können.

XI. IM FALLE EINES GERÄTEFEHLERS KANN DAS DISPLAY AUCH FEHLERCODES ANZEIGEN:

Angezeigter Fehlercode	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Gerät kann nicht arbeiten	An Stromquelle nicht angeschlossen	Das Gerät an eine funktionierende Stromquelle anschließen
	ON/OFF Schalter nicht gedrückt	Sich versichern, dass der ON/OFF Schalter an ist
E01	IGBT überhitzt	Sicher stellen, ob der Lufteinfluss nicht blockiert ist
		Wenn nicht blockiert, bitte sich an den Herstellerkundendienst wenden
E02	Autodiagnosezustand, kein Öl im Tank festgestellt	ON/OFF Schalter drücken um das Gerät auszuschalten und vom Stromanschluss abschalten. Abwarten bis es komplett abgekühlt ist, zwischendurch ein bisschen kaltes Öl in dem Tank eingeben.

Angezeigter Fehlercode	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
E03	Spannung über 265V	Sicher stellen, dass das Gerät an eine entsprechende elektrische Stromquelle angeschossen ist
E04	Spannung unter 140V	Sicher stellen, dass das Gerät an eine entsprechende elektrische Stromquelle angeschossen ist
E05	Ölsensor im Tank hat Kurzschluss bzw. Kontaktunterbrechung	Bitte mit dem Zulieferer Kontakt aufnehmen
E06	Kurschluss im Heizspiralensensor	Bitte mit dem Zulieferer Kontakt aufnehmen
E07	Kontaktunterbrechung im Heizspiralensensor	Bitte mit dem Zulieferer Kontakt aufnehmen
E08	Öl überhitzt (über 260°C)	Bitte mit dem Zulieferer Kontakt aufnehmen

Zurücksetzen des Thermoschalters (TCO)

ACHTUNG: Der Schalter zum Zurücksetzen der thermischen Abschaltung befindet sich auf der Rückseite des Geräts.

a) Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und lassen Sie es vollständig abkühlen.
b) Schrauben Sie die Schutzkappe des Rücksetzschalters ab.
c) Drücken Sie den Reset-Schalter am Thermoschalter - Sie sollten ein „Klicken“ hören.
d) Schrauben Sie die Schutzkappe des Rücksetzschalters wieder an.
e) Setzen Sie die Schutzkappe wieder auf den Reset-Schalter und schrauben Sie sie auf.

XII. REGELMÄSSIGE PRÜFUNG DES GERÄTES

Prüfen Sie regelmäßig, ob Elemente des Gerätes Beschädigungen aufweisen. Sollte dies der Fall sein, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden. Wenden Sie sich umgehend 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 jedoch zwei verschiedene Fehlerursachen! Je detaillierter Ihre Angaben sind, umso schneller kann Ihnen geholfen werden!

ACHTUNG: Öffnen Sie niemals das Gerät ohne Rücksprache mit dem Kundenservice. Dies kann Ihren Gewährleistungsanspruch beeinträchtigen!

SYMBOLS

	Operation manual must be reviewed.
	Never dispose of electrical equipment together with household waste.
CE	This machine complies with the CE declarations.
	Attention! Hot surface may cause burns.

PLEASE NOTE!

Drawings in this manual are for illustration purposes only and in some details may differ from the actual machine.
The original operation manual is in German. Other language versions are translations from German.

USER MANUAL

I. SAFETY INSTRUCTIONS

General safety information for the use of electrical devices:
To avoid injury from fire or electric shock, please ensure the compliance with the safety instructions when using this device. Please read the instructions carefully and make sure that you have understood them well. Please keep the manual near the equipment to be able to read it at any time. Always use current sources connected to the ground that also provides 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 a damp or wet environment, or if your hands or body are damp or wet. Protect the unit from solar radiation. Use the device in a protected place to avoid damaging the equipment or putting at risk 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 from the power source. Use a soft damp cloth for cleaning. Avoid using detergents and make sure that no liquid enters the unit. No internal element of this device needs to be maintained by the user. Opening the device without our approval leads to a loss of warranty!

II. 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. Inform your employees how to use the device properly.
- Make sure the hot air can circulate well and place the device at a distance of more than 10 cm from walls and other electrical device, as well as there should be adequate ventilation in the working area.
- Do not place the device near to combustible materials.
- Some parts of the device can get extremely hot. To avoid any injuries, be careful whenever you come into contact with the device.
- The meals, which are heated with the device, can become very hot. Do not forget to use protections (cooking gloves).
- Always check that the oil level is between the two marks which are indicated on the side of the 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 permanent accumulation of dirt.

III. TECHNICAL DETAILS

Product name	Induction Fryer	
Model	RCIF-10EB	RCIF-10DB
Voltage [V] / Frequency [Hz]	230~ / 50	
Power [W]	3500	2 x 3500
Temperature range [oC]	60-190	60-190
Operation frequency [kHz]	18-30	18-30
Dimensions (L.xW.xH.) [mm]	288x440x414	578x440x414
Capacity [L]	10	2x10
Weight [kg]	12.3	23.05

IV. SCOPE OF THE APPLICATION

This induction deep fryer is intended exclusively to deep-fry food.
Never use the deep fryer to:

- heat other products,
- heat liquids containing sugar, sweetener, acids, alkalis or alcohol;
- warm up or heat liquids that are inflammable, harmful for health, volatile or with similar attributes or other substances.

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

V. BERORE THE FIRST USE

Upon receipt of the goods, check the packaging for integrity and open it. If the packaging is damaged, please contact your transport company and distributor within 3 days, and document the damages as detailed as possible. Do not turn the package upside down! When transporting the package, please ensure that it is kept horizontal and stable.

VI. DISPOSING OF THE PACKAGING

Please keep all packaging materials (cardboard, plastic tapes and Styrofoam), so that in case of a problem, the device can be sent back to the service centre in accurate condition!

VII. DEVICE INSTALLING

Placing the device

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 levelled and dry and should have a suitable height from the ground to enable proper use of the device. The environmental humidity should not exceed 85%. The power cord connected with the appliance must be reliably grounded and should correspond to the technical details.

VIII. MACHINE OPERATION - BASICS

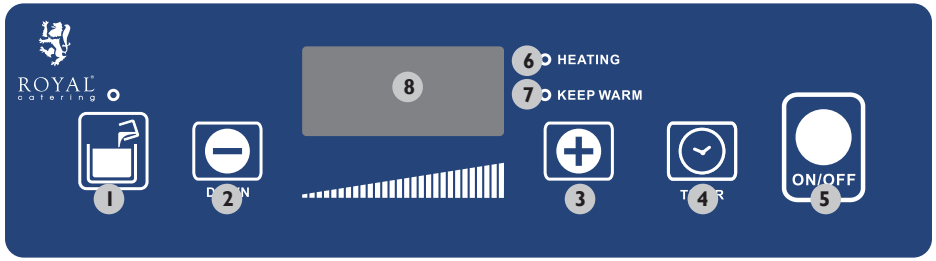
RCIF-10EB | RCIF-10DB





Device description
1. Control panel
2. Cover
3. Basket
4. Oil drain tap

CONTROL PANEL – DESCRIPTION



1. button/"Filling with oil" indicator. The indicator light switches on when the device is turned on by the ON/OFF button. A sound signal is also heard. The oil level in the container should be checked and refilled, if needed. The oil level must be between the allowed minimum and maximum level. After making sure the oil level in the container is appropriate push the button "Filling with oil". The device shall switch into normal working mode. Always check the oil level in the container. The responsibility for all damages caused by the use of the device lacking in oil lies with the user!

2,3. buttons which serve to adjust the temperature/set the time regulator. The temperature can be adjusted between a range of 60°C and 190°C.

4. TIMER – time controller.
   After pushing this button, the working time of the fryer can be set. The time can be adjusted with the buttons 2, 3 within the range of 0 to 15 min, with 30 s steps. After the regulator has been adjusted, the time countdown will begin, the display will show the time left to the end of the countdown, and when this time runs out, a sound signal will go off and the device will turn off.

5. The main power switch of the device.

6. HEATING -this indicator informs that the device is warming oil up in order for it to reach the user-set temperature. During that process the KEEP WARM indicator remains unlit.

7. KEEP WARM - keeping the warmth –this lamp informs that the oil temperature has reached the user-set value and the device has switched into the mode of maintaining that temperature. During that time the HEATING indicator remains switched off.

8. Temperature display. The display shows also the working time of the fryer when TIMER is used – in this case display shows alternately temperature and time.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Before the first use, it is recommended to clean the device with warm water and an impregnated cloth.
2. There has to be sufficient space around the device - it has to be able to ventilate properly. In particular, it should be assured that there are no objects under the device (such as: paper, etc.), which could possibly be sucked up by ventilators located in this part of the fryer. The ventilators ensure the proper cooling of electrical circuits inside the device. There should sufficient space provided also around the back of the fryer.
3. Before each use, make sure that the ventilation openings are not blocked or clogged.
4. It must be assured that the oil drain tap remains closed.
5. Check the oil level in the tank and fill it, if necessary. The oil has to remain between the MIN and MAX marks as seen inside the container.
6. The device must be connected to the power supply.
7. When the ON/OFF button (5) is turned on, the fryer starts the procedure of checking the oil level - the „Filling with oil" indicator (1) lights up and a sound signal can be heard. If the oil level is correct, the button "Filling with oil" (1) should be pushed - the fryer shall switch into normal working mode.
8. Set the desired temperature using the buttons (2/3), the HEATING indicator (6) will light up. After oil becomes heated to the user-set temperature, the HEATING indicator (6) turns off, and the KEEP WARM indicator (7) turns on.
9. Now the frying can start.
10. CAUTION! If no change to the settings is made on the control panel for 2 hours, the machine recognizes this as lack of user response and automatically turns itself off. After restart, the default set temperature is 120°C. It is a protection form against leaving the device turned on unattended and cannot be turned off.
11. After the work has finished, the device should be turned off with the main power switch, and the oil should be allowed to cool.
12. After the device has cooled down, it should be emptied and cleaned. That action should be carried out every time after the fryer has been used, in order to keep the device in the excellent hygienic state. During the further cleaning of the device, electronic elements need to be protected from contact with water and even from moisture, to avoid short circuits and electric shocks. To clean the device thoroughly if it is carried out regularly, an impregnated cloth is quite enough!
13. If the device is to be left unused or stored for a longer time, attention must be paid to storing conditions. In order to prevent dust accumulation inside the device, the air in the storage room should stay dry, and the device itself should be covered if possible.
14. In general, it is recommended to disconnect the device from the power supply, whenever it remains unused.

IX. TRANSPORTATION AND STORAGE

During transport, the device should be prevented from shaking and crashing, and turning upside down. Store it in a properly ventilated place with dry air and without any corrosive gas.

X. CLEANING AND MAINTENANCE

General remarks

- Disconnect the device from the power supply before cleaning it and when it is not in use.
- The appliance must be cleaned at least once a day or if necessary more than once.
- Clean thoroughly all the different elements 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

XI. IN CASE OF A DEVICE FAILURE, THE DISPLAY MAY ALSO SHOW ERROR CODES:

Error code displayed	Possible reason	Possible solution
device can't work	Not plug in	Plug the device into a well working power outlet
	Not press ON/OFF	Make sure press ON/OFF
E01	IGBT overheating	Make sure the air inlet is not blocked
		If not blocked, please contact your supplier
E02	In the self-checking state, found no oil inside the tank	press ON/OFF button to switch off the appliance and unplug the appliance. Wait until the appliance is completely cool down, at the same time, add some cool oil to the tank.
E03	Voltage more than 265V	Make sure that the appliance is connected to a suitable electrical power supply
E04	Voltage less than 140V	Make sure that the appliance is connected to a suitable electrical power supply

Error code displayed	Possible reason	Possible solution
E05	Oil temperature sensor inside the tank short circuit or open circuit	please contact your supplier
E06	Sensor on heating coil short circuit	please contact your supplier
E07	Sensor on heating coil open circuit	please contact your supplier
E08	overheating of oil temperature (more than 260°C)	please contact your supplier

Resetting thermal cut-out (TCO)
CAUTION: The thermal cut-out reset switch is located on the back of the device housing.
a) Disconnect the device from the power supply and allow it to cool down completely.
b) Unscrew the protective lid of the reset switch.
c) Press the reset switch on the thermal cut-out – you should hear a "click".
d) Put on the protective lid on the reset switch and screw it back on.

XII. REGULAR CONTROL OF THE DEVICE
Check regularly the device to see if it presents any damages. If there is any damage, please stop using the device. Please contact your customer service to solve the problem.
What to do in case of a problem?
Please contact your customer service and prepare the following information:
- Invoice number and serial number (the latter is to be found on the technical plate on the device).
- If relevant, take a picture of the damaged, broken or defective part.
- It will be easier for your customer service clerk to determine the source of the problem if you give a detailed and precise description of the matter. Avoid ambiguous formulations like "the device does not heat", which may mean either that it does not heat enough or that it does not heat at all. The more detailed your information, the better the customer service will be able to solve your problem rapidly and efficiently!

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

SYMBOLE

	Należy zapoznać się z instrukcją obsługi.
	Nie wolno wyrzucać urządzeń elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego.
CE	Urządzenie jest zgodne z deklaracją CE.
	Uwaga! Gorąca powierzchnia - może spowodować oparzenia.

UWAGA!

Ilustracje w niniejszej instrukcji obsługi mają charakter poglądowy i w niektórych szczegółach mogą różnić się od rzeczywistego wyglądu produktu.
Instrukcją oryginalną jest niemiecka wersja instrukcji. Pozostałe wersje językowe są tłumaczeniami z języka niemieckiego.

I. 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!

II. 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 10 cm 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.
- 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.

III. DANE TECHNICZNE

Nazwa produktu	Frytownica indukcyjna	
Model	RCIF-10EB	RCIF-10DB
Napięcie zasilania [V] / Częstotliwość [Hz]	230~ / 50	
Moc znamionowa [W]	3500	2 x 3500
Zakres temperatur [°C]	60-190	60-190
Częstotliwość robocza [kHz]	18-30	18-30
Wymiary (Dł. x Szer. x Wys.) [mm]	288x440x414	578x440x414
Pojemność [L]	10	2x10
Waga [kg]	12.3	23.05

IV. OBSZAR ZASTOSOWANIA

Frytownica elektryczna indukcyjna przeznaczona jest wyłącznie do smażenia produktów spożywczych w głębokim tłuszczu.Frytownicy elektrycznej indukcyjnej 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.

V. 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 stabilnie ustawione.

VI. 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!

VII. 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, stabilna, wypoziomowana i mieć odpowiednią wysokość.Wilgotność w otoczeniu nie powinna przekraczać 85%. Należy pamiętać o tym, by zasilanie urządzenia energią odpowiadało danym podanym na tabliczce Znamionowej. Urządzenie należy umiejscowić w taki sposób, by w dowolnej chwili można się było dostać do wtyczki sieciowej.

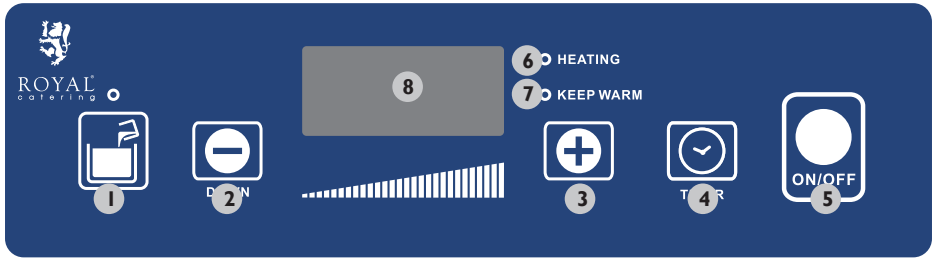
VIII. JAK FUNKCJONUJE URZĄDZENIE – PODSTAWOWA ZASADA

RCIF-10EB | RCIF-10DB



1. Panel sterowania
2. Pokrywa
3. Koszyk
4. Kran spustowy oleju

PANEL STEROWANIA



1. Przycisk / kontrolka „napełnianie olejem". Kontrolka zapala się w momencie włączenia urządzenia przyciskiem ON/OFF, słychać również sygnał dźwiękowy. Należy sprawdzić poziom oleju w zbiorniku i ewentualnie uzupełnić go, aby zawierał się między dopuszczalnym minimalnym i maksymalnym poziomem. Po upewnieniu się że poziom oleju w zbiorniku jest właściwy – należy włączyć przycisk „napełnianie olejem", urządzenie przejdzie w tryb normalnej pracy. Zawsze należy sprawdzić poziom oleju w zbiorniku. Odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe w wyniku użytkowania urządzenia bez oleju w zbiorniku ponosi użytkownik!

2,3. przyciski ustawiania temperatury / ustawiania regulatora czasowego. Regulacja temperatury odbywa się w zakresie od 60°C do 190°C.

4. TIMER– regulator czasowy. Po włączeniu tego przycisku można ustawić czas pracy frytkownicy. Regulacja odbywa się poprzez przyciski 2, 3 w zakresie od 0 do 15 minut co 30 sekund. Po ustawieniu regulatora nastąpi odliczanie czasu, wyświetlacz będzie pokazywał czas jaki został do końca odliczania zamiennie z zadaną temperaturą, w momencie gdy czas dobiegnie końca, uruchomi się sygnał dźwiękowy a urządzenie wyłączy się.
5. Włącznik główny urządzenia.
6. HEATING– podgrzewanie – kontrolka informująca o tym że urządzenie podgrzewa olej dążąc do uzyskania temperatury zadanej przez użytkownika. W tym momencie kontrolka KEEP WARM jest wyłączona.
7. KEEP WARM– utrzymywanie ciepła – kontrolka informująca o tym, że temperatura oleju osiągnęła wartość zadaną przez użytkownika a urządzenie przeszło w tryb podtrzymywania tej temperatury. W tym momencie kontrolka HEATING jest wyłączona.
8. Wyświetlacz pokazujący temperaturę. W przypadku korzystania z regulatora czasowego wyświetlacz pokazuje również ustawiony czas jaki został do końca odliczania regulatora czasowego: w trakcie podgrzewania wyświetlacz pokazuje wtedy naprzemiennie wartość temperatury zadanej oraz czasu.

Użytkowanie urządzenia:

1. Przed pierwszym użyciem zaleca się wyczyścić urządzenie przy pomocy ciepłej wody i zaimpregnowanej ściereczki.
2. Należy zapewnić odpowiednią ilość wolnego miejsca wokół urządzenia – urządzenie musi mieć możliwość dobrej wentylacji. W szczególności należy zwrócić uwagę na to by pod spodem urządzenia nie znajdowały się jakiekolwiek elementy (papier, itp.), które mogłyby zostać wciągnięte przez wentylatory znajdujące się w tej części frytkownicy. Wentylatory zapewniają odpowiednie chłodzenie

układów elektrycznych w jej wnętrzu. Dotyczy to również tylnej części frytownicy, gdzie również należy zapewnić odpowiednią ilość wolnego miejsca.
3. Przed każdym użyciem należy upewnić się że otwory wentylacyjne nie są zablokowane i/lub przytkane.
4. Zawsze należy upewnić się że kran spustowy jest zamknięty.
5. Sprawdzić i ewentualnie uzupełnić poziom oleju w zbiorniku – tak by zawierał się pomiędzy oznaczeniami MIN i MAX widocznymi wewnątrz zbiornika.
6. Podłączyć urządzenie do zasilania.
7. Włączyć przycisk ON/OFF (5), frytkownica rozpocznie procedurę sprawdzania poziomu oleju – włączy się kontrolka „napełnianie olejem" (1) i będzie słychać sygnał dźwiękowy. Jeśli poziom oleju jest odpowiedni, należy włączyć przycisk „napełnianie olejem" (1) – frytkownica przejdzie w tryb normalnej pracy.
8. Przyciskami (2 / 3) ustawić żądaną temperaturę, kontrolka HEATING – podgrzewanie (6) będzie się świeciła. Po tym jak olej nagrzeje się do zadanej temperatury, kontrolka HEATING – podgrzewanie (6) wyłączy się a kontrolka KEEP WARM – utrzymywanie ciepła (7) włączy się.
9. Można rozpocząć smażenie.
10. UWAGA! Jeżeli przez 2 godziny nie zostanie wykonania żadna zmiana ustawień na panelu sterowania, urządzenie rozpozna to jako brak reakcji ze strony użytkownika i automatycznie się wyłączy. Po ponownym włączeniu zostanie ustawiona temperatura domyślna 120°C. Jest to forma zabezpieczenia przed pozostawieniem włączonego urządzenia bez nadzoru i nie można wyłączyć tej funkcji.
11. Po skończonej pracy należy wyłączyć urządzenie wyłącznikiem głównym i poczekać aż olej wystygnie.
12. Po ochłodzeniu się urządzenia należy go opróżnić i wyczyścić. Czynność tę powinno wykonywać się to po każdym użyciu, aby przez cały czas utrzymać urządzenie w nienagannym pod względem higienicznym stanie. 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!
13. 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.
14. Zaleca się odłączenie urządzenia od dopływu prądu, gdy nie jest ono używane.

IX. TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE

Podczas transportu urządzenie należy zabezpieczyć przed wstrząsami i przewróceniem się oraz nie ustawiać go „do góry nogami". Urządzenie należy przechowywać w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, w którym obecne jest suche powietrze i nie występują gazy powodujące korozję.

X. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Uwagi ogólne

- Przed każdym czyszczeniem, a także jeżeli urządzenie nie jest używane, należy wyciągnąć wtyczkę sieciową i całkowicie ochłodzić urządzenie.
- 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 strumieniem wody. Do czyszczenia nie należy używać jakichkolwiek szczotek czy przyborów, które mogłyby uszkodzić powierzchnię urządzenia.

XI. W PRZYPADKU AWARII URZĄDZENIA WYŚWIETLACZ MOŻE UKAZYWAĆ RÓWNIEŻ KODY BŁĘDÓW:

Kod błędu	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
urządzenie nie działa	Urządzenie niepodłączone	Podłącz urządzenie do sprawnego gniazdka elektrycznego
	Przycisk ON/OFF nie włączony	Upewnij się, że przycisk ON/OFF jest włączony
E01	Przegrzanie IGBT	Upewnij się, że wlot powietrza nie jest zablokowany
		Jeśli nie jest zablokowany, należy skontaktować się z dostawcą
E02	Po kontroli nie stwierdzono obecności oleju w zbiorniku.	Naciśnij przycisk ON/OFF, aby wyłączyć urządzenie i odłącz je od zasilania. Poczekaj aż urządzenie całkowicie ostygnie, w tym samym czasie dodaj trochę chłodnego oleju do zbiornika.
E03	Napięcie większe niż 265V	Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do odpowiedniego źródła zasilania elektrycznego
E04	Napięcie mniejsze niż 140V	Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do odpowiedniego źródła zasilania elektrycznego
E05	Czujnik temperatury oleju w zbiorniku powoduje zwarcie lub ma otwarty obwód	Skontaktuj się z dostawcą
E06	Zwarcie czujnika na spirali grzewczej	Skontaktuj się z dostawcą
E07	Otwarty obwód czujnika na spirali grzewczej	Skontaktuj się z dostawcą
E08	Przegrzanie oleju (temperatura powyżej 260°C)	Skontaktuj się z dostawcą

Resetowanie wyłącznika termicznego (TCO)

UWAGA: Przełącznik resetujący wyłącznik termiczny znajduje się na tyle obudowy urządzenia.

a) Odłączyć urządzenie od źródła zasilania i umożliwić mu całkowicie ostygnąć.
b) Odkręcić pokrywkę ochronną przełącznika resetującego.
c) Nacisnąć przełącznik resetujący wyłącznika termicznego – powinno być słyszalne „kliknięcie".
d) Założyć i przykręcić z powrotem pokrywkę ochronną przełącznika resetującego.

XII. REGULARNA KONTROLA URZĄDZENIA

Należy regularnie sprawdzać, czy elementy urządzenia nie są uszkodzone. Jeżeli tak jest, należy zaprzestać użytkowania urządzenia. Proszę niezwłocznie zwrócić się do sprzedawcy w celu przeprowadzenia naprawy.

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! 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!

SYMBOLY

	Seznamte se s návodem k obsluze.
	Nevyhazujte elektrická zařízení společně s domácím odpadem.
CE	Zařízení je v souladu s ES prohlášením.
	Varování! Horký povrch – může způsobit popáleniny.

POZOR!

Ilustrace v tomto návodu mají náhledovou povahu a v některých detailech se od skutečného vzhledu stroje mohou lišit.
Originálním návodem je německá verze návodu. Ostatní jazykové verze jsou překladem z německého jazyka.

I. BEZPEČNOSTNÍ DOPORUČENÍ

Obecná bezpečnostní doporučení týkající se používání elektrických zařízení:
Za účelem minimalizace rizika úrazu v důsledku působení ohně nebo úrazu elektrickým proudem Vás žádáme o trvalé dodržování několika základních bezpečnostních pravidel během používání zařízení. Pečlivě si prosím přečtěte tento návod k obsluze a ujistěte se, že jste nalezli všechny odpovědi na otázky týkající se tohoto zařízení. Tento návod prosím pečlivě uchovávejte poblíž výrobku, v případě případných dotazů se k němu budete moci později vrátit. Vždy prosím používejte uzemněný zdroj elektrického proudu se správným síťovým napětím (viz návod nebo štítek)! V případě pochybností, zda je zapojení uzemněno, pro provedení kontroly v tomto rozsahu vyhledejte kvalifikovaného odborníka. Nikdy nepoužívejte poškozený napájecí kabel! Neotvírejte zařízení na vlhkém nebo mokrém místě, ani mokrýma nebo vlhkýma rukama. Chraňte zařízení před přímým slunečním světlem. Zařízení vždy používejte na bezpečném místě tak, aby nikdo nemohl stoupnout na kabel, zakopnout o něj a/nebo ho poškodil. Před zahájením čištění zařízení vytáhněte zástrčku ze zásuvky, a k čištění používejte pouze vlhký hadřík. Nepoužívejte čisticí prostředky a dávejte pozor, aby se jakákoliv kapalina nedostala do a/nebo nezůstala v zařízení. Neprodleně po zjištění nesprávného fungování zařízení je nutno zařízení vypnout. Zástrčku ze zásuvky vytáhněte rovněž tehdy, pokud zařízení nepoužíváte. Práce spojené s údržbou, regulací a opravou zařízení může provádět pouze specializovaný personál. V případě provedení oprav třetími osobami záruka zaniká!

II. VŠEOBECNÉ POKYNY K POUŽÍVÁNÍ

- Je třeba vypracovat a zpřístupnit provozní návod a zaškolit zaměstnance v rozsahu obsluhy v souladu s určením. Provozní návod musí být trvale přístupný v místě provozu zařízení.
- Zajistěte dostatečnou cirkulaci vzduchu. Za tímto účelem postavte zařízení ve vzdálenosti více než 10 cm od stěny nebo jiných zařízení a zajistěte dostatečnou ventilaci místnosti, ve které se zařízení používá.
- Ujistěte se, že se v blízkosti zařízení nenacházejí žádné hořlavé látky nebo předměty.
- Některé součásti zařízení se mohou silně zahřívat. Abyste se nepopálili, buďte opatrní při dotýkání se těchto povrchů.
- Pokrmy, jejichž teplotu udržuje zařízení, se mohou velmi zahřát. Pamatujte na vhodné ochranné prostředky.
- Vždy pamatujte na to, aby se hladina oleje nacházela mezi označením na zásobníku.
- Koš nikdy nenaplňuje vlhkými/ mokrými produkty určenými pro smažení v hlubokém oleji. Způsobuje to tvorbu pěny a může vést k vykypění oleje.
- Zařízení pravidelně čistěte, aby nedošlo k trvalému usazení nečistot.

III. TECHNICKÉ ÚDAJE

Název výrobku	Indukční fritéza	
Model	RCIF-10EB	RCIF-10DB
Napájecí napětí [V] / Frekvence [Hz]	230~ / 50	
Jmenovitý výkon [W]	3500	2 x 3500
Rozsah teploty [°C]	60-190	60-190
Provozní frekvence [kHz]	18-30	18-30
Velikost (D x Š x V) [mm]	288x440x414	578x440x414
Objem [L]	10	2x10
Hmotnost [kg]	12.3	23.05

IV. OBLAST POUŽITÍ

Elektrická indukční fritéza je určena pouze pro smažení potravin v hlubokém oleji.
Elektrickou indukční fritézu nepoužívejte pro:

- ohřívání jiných materiálů,
- ohřívání tekutin obsahujících cukr, sladidla, kyseliny, zásady nebo alkohol;
- ohřívání a zahřívání hořlavých, zdraví škodlivých a snadno prchavých tekutin a/nebo látek a podobných.

Odpovědnost za veškeré škody vzniklé používání neshodným s určením nese uživatel.

V. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Kontrola po obdržení zboží
V okamžiku obdržení zboží je nutno zkontrolovat obal z pohledu výskytu případných poškození a otevřít ho. Pokud je obal poškozený, kontaktujte prosím v průběhu 3 dnů přepravce nebo Vašeho distributora, a zdokumentujte poškození nejlépe možným způsobem. Nepokládejte celý obal nohama vzhůru! Pokud bude balení opět přepravováno, zajistěte prosím, aby bylo přepravováno ve vodorovné poloze, a aby bylo uloženo stabilně.

VI. UTILIZACE OBALU

Zachovejte prosím prvky obalu (karton, plastové pásky a polystyrén), aby v případě nutnosti odevzdání zařízení do servisu bylo možné zařízení po dobu přepravy chránit nejlépe možným způsobem!

VII. MONTÁŽ ZAŘÍZENÍ

Umístění zařízení
Zařízení postavte na pracovní povrch, který bude z hlediska rozměrů nejlépe odpovídat rozměrům zařízení. Abyste zajistili optimální práci zařízení, musí být pracovní povrch rovný, suchý, pevný, vyrovnaný do roviny a musí být ve vhodné výšce. Vlhkost prostřední nesmí překročit 85 %. Pamatujte na to, aby elektrické napájení bylo shodné s údaji uvedenými na výkonovém štítku. Zařízení postavte tak, aby byl kdykoli zajištěn přístup k zástrčce.

VIII. JAK ZAŘÍZENÍ FUNGUJE – ZÁKLADNÍ PRAVIDLO

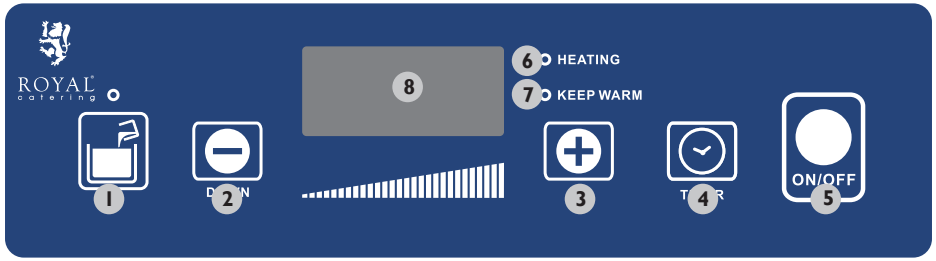
RCIF-10EB | RCIF-10DB





1. Ovládací panel
2. Víko
3. Košík
4. Výpustný kohout oleje

OVLÁDACÍ PANEL



1. Tlačítko/kontrolka „naplnění olejem“. Kontrolka se rozsvítí v okamžiku zapnutí zařízení tlačítkem ON/OFF, zazní také zvukový signál. Zkontrolujte hladinu oleje ve vaně a případně jej doplňte, aby se hladina nacházela mezi minimální a maximální úrovní. Když se ujistíte, že hladina oleje ve vaně je správná – stiskněte tlačítko „naplnění olejem“, zařízení se přepne do režimu normální práce. Vždy kontrolujte hladinu oleje ve vaně. Odpovědnost za všechny škody vzniklé používání zařízení bez oleje ve vaně nese uživatel!
2,3. Tlačítka pro nastavení teploty / nastavení regulátoru času. Nastavení teploty se provádí v rozsahu od 60°C do 190°C.
4. TIMER – regulátor času. Po zapnutí tohoto tlačítka můžete nastavit čas práce fritézy. Nastavení se provádí tlačítkem 2, 3 v intervalu od 0 do 15 minut každých 30 sekund. Po nastavení regulátoru se spustí odpočítávání času, na displeji se bude zobrazovat čas zbývající do konce odpočítávání střídavě s nastavenou teplotou. V okamžiku, kdy nastavený čas skončí, zazní zvukový signál a zařízení se vypne.
5. Hlavní spínač zařízení.
6. HEATING – zahřívání – kontrolka indikuje, že zařízení zahřívá olej do dosažení teploty nastavené uživatelem. V tomto okamžiku kontrolka KEEP WARM nesvítí.
7. KEEP WARM – udržování tepla – kontrolka indikuje, že teplota oleje dosáhla hodnoty zadané uživatelem a zařízení se přepnulo do režimu udržování teploty. V tomto okamžiku kontrolka HEATING nesvítí.
8. Displej zobrazující teplotu. Pokud používáte regulátor času, na displeji se zobrazuje také nastavený čas, který zůstal do konce odpočívání regulátoru času: během zahřívání se na displeji zobrazuje střídavě hodnota nastavené teploty a času.

POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ:

1. Před prvním použitím vyčistěte zařízení teplou vodou a vlhkým hadříkem.
2. Zajistěte dostatek volného místa kolem zařízení – zařízení musí mít dobré větrání. Zejména dávejte pozor, aby se na spodní straně zařízení nenacházely žádné předměty (papír atp.), které by mohly být vtáhnuty ventilátory umístěnými v této části fritézy. Ventilátory zajišťují příslušné chlazení elektrických obvodů uvnitř fritézy. Týká se to také zadní strany fritézy, kde je třeba také zajistit dostatek volného místa.
3. Před každým použitím se ujistěte, že větrací otvory nejsou ucpané a/nebo zakryté.
4. Vždy se ujistěte, že výpustný kohout je zavřený.
5. Zkontrolujte a eventuálně doplňte hladinu oleje ve vaně – tak aby se nacházela mezi označením MIN a MAX viditelným uvnitř vany.
6. Zařízení připojte k elektrickému napájení.
7. Stiskněte tlačítko ON/OFF (5), fritéza zkontroluje hladinu oleje – rozsvítí se kontrolka „naplnění olejem“ (1) a zazní zvukový signál. Pokud je hladina oleje v normě, stiskněte tlačítko „naplnění olejem“ (1) – fritéze se přepne do režimu normální práce.
8. Tlačítky (2 / 3) nastavte požadovanou teplotu, kontrolka HEATING – zahřívání (6) se rozsvítí. Jakmile se olej zahřeje na nastavenou teplotu, kontrolka HEATING – zahřívání (6) zhasne a kontrolka KEEP WARM – udržování tepla (7) se rozsvítí.
9. Můžete začít smažit.
10. POZOR! Pokud po dobu 2 hodin nedojde k žádné změně nastavení na ovládacím panelu, přístroj to vyhodnotí jako nedostatečnou reakci uživatele a automaticky se vypne. Po opětovném zapnutí se nastaví výchozí teplota 120 °C. Jedná se o ochranu proti ponechání zapnutého přístroje bez dozoru a tuto funkci nelze vypnout.
11. Po ukončené práci vypněte zařízení hlavním spínačem a počkejte, až olej vychladne.
12. Po ochlazení zařízení vyprázdněte a vyčistěte. Tuto činnost provádějte po každém použití, abyste stále udržovali zařízení bezvadně čisté z hygienického hlediska. Při každém čištění zařízení chraňte elektronické součásti proti vlhkosti, a zejména proti vodě, aby se zabránilo zkratu a úrazu elektrickým proudem. K důkladnému vyčištění zařízení, pokud se provádí pravidelně, zcela postačí vlhký hadřík!
13. Pokud zařízení nebudete používat delší dobu nebo jej budete uchovávat, dbejte na podmínky pro uschování. Aby se zabránilo usazování prachu uvnitř zařízení, musí být vzduch v místnosti, ve které je zařízení uschováno, suchý, a pokud možno zařízení také zakryjte.
14. Pokud zařízení nepoužíváte, odpojte jej od elektrického napájení.

IX. PŘEPRAVA A USKLADNĚNÍ

Během přepravy je zařízení nutno zabezpečit proti otřesům a převrácení, a nepokládat ho „nohama vzhůru“. Zařízení skladujte v dobře ventilované místnosti, ve které je suchý vzduch, a nevyskytují se plyny způsobující korozi.

X. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před každým čištěním, a také pokud se zařízení nepoužívá, vytáhněte zástrčku a nechte zařízení zcela vychladnout.
- Zařízení čistěte alespoň jednou denně a bude-li třeba, častěji.
- • Vyčistěte důkladně všechny jednotlivé součásti zařízení, bez ohledu na to, zda přišly nebo nepřišly do styku s produktem smaženým v hlubokém oleji.
- • Nikdy nestříkejte na zařízení vodu. K čištění nepoužívejte žádné kartáče nebo nástroje, které by mohly poškodit povrch zařízení.

XI. V PŘÍPADĚ PORUCHY ZAŘÍZENÍ SE NA DISPLEJI MOHOU ZOBRAZIT NÁSLEDUJÍCÍ CHYBOVÉ KÓDY:

Zobrazovaný chybový kód	Možná příčina	Možné řešení
zařízení nefunguje	Zařízení není připojeno	Zapojte zařízení do funkční elektrické zásuvky
	Není zapnuté tlačítko ON/OFF	Ujistěte se, že tlačítko ON/OFF je zapnuté
E01	Přehřátí IGBT	Ujistěte se, že přívod vzduchu není ucpaný
		Pokud není ucpaný, je třeba kontaktovat dodavatele
E02	Po kontrole bylo zjištěno, že v nádržce není olej.	Stiskněte tlačítko ON/OFF pro vypnutí zařízení a odpojte jej od zdroje napájení. Vyčkejte, dokud zařízení úplně nevychladne, ve stejné chvíli dolejte trochu studeného oleje do nádržky.
E03	Napětí vyšší než 265V	Ujistěte se, že zařízení je připojeno ke správnému zdroji napájení.
E04	Napětí nižší než 140V	Ujistěte se, že zařízení je připojeno ke správnému zdroji napájení.
E05	Zkrat nebo přerušený obvod čidla teploty oleje v nádržce	Kontaktujte dodavatele
E06	Zkrat čidla na topné spirále	Kontaktujte dodavatele

Zobrazovaný chybový kód	Možná příčina	Možné řešení
E07	Přerušený obvod čidla na topné spirále	Kontaktujte dodavatele
E08	Přehřátí oleje (teplota vyšší než 260°C)	Kontaktujte dodavatele

Resetování tepelného spínače (TCO)
UPOZORNĚNÍ: Přepínač pro resetování tepelného spínače je umístěn na zadní straně krytu zařízení.
a) Odpojte zařízení od zdroje napájení a nechte jej zcela vychladnout.
b) Odšroubujte ochranný kryt přepínače pro resetování.
c) Stiskněte přepínač pro resetování tepelného spínače – měli byste slyšet „cvaknutí".
d) Nasaďte a našroubujte zpět ochranný kryt přepínače pro resetování.

XII. PRAVIDELNÁ KONTROLA STROJE
Pravidelně kontrolujte, zda jednotlivé díly zařízení nejsou poškozeny. Pokud tomu tak je, přestaňte zařízení používat. Neprodleně se obraťte na prodejce za účelem provedení opravy.
Co dělat v případě, že se vyskytne problém?
Obraťte se na prodejce a připravte si následující údaje:
- Číslo faktury a výrobní číslo (to najdete na výrobním štítku)
- Případnou fotografii poškozeného dílu
- Pracovník servisu je schopen lépe posoudit, v čem spočívá problém, pokud jej co nejpřesněji popíšete. Čím podrobnější údaje poskytnete, tím rychleji Vám můžeme pomoci! Formulace jako např. ,,Stroj nehřeje'' mohou být zavádějící a znamenají, že přístroj hřeje buď málo, nebo vůbec. To jsou však 2 rozdílné příčiny chyby.

POZOR! Nikdy neotvírejte stroj bez konzultace se zákaznickým servisem. Mohlo by dojít ke ztrátě záruky!

	Veuillez lire attentivement ces instructions d'emploi.
	Les appareils électriques ne doivent pas être jetés dans des poubelles ménagères.
CE	L'appareil est conforme aux directives européennes en vigueur.
	Attention! Surfaces chaudes - risque de brûlure

INDICATION!

ATTENTION Certaines illustrations, présentes dans cette notice, peuvent différer de la véritable apparence de l'appareil.
La version originale de ce manuel a été rédigée en allemand. Les autres versions sont des traductions de l'allemand.

I. CONSIGNES DE SÉCURITÉ
Consignes de sécurité générales relatives à l'utilisation d'appareils électriques:
Afin de minimiser les risques de blessures dues au feu ou aux chocs électriques, veuillez constamment prendre en considération les consignes et indications de sécurité, présentes dans ce manuel, lorsque vous utilisez l'appareil. Veuillez lire attentivement ces instructions d'emploi et assurez-vous d'y avoir trouvé réponse à toutes vos questions. Conservez soigneusement cette notice à proximité de l'article, pour pouvoir le consulter plus tard en cas de besoin. Utilisez toujours une prise électrique reliée à la terre et avec la bonne tension secteur (v. Guide ou plaque signalétique)! Dans le cas où vous auriez des doutes quant au raccordement de votre appareil, veuillez faire vérifier votre installation par un électricien qualifié. N'utilisez jamais de câble électrique défectueux! N'ouvrez pas l'appareil dans un environnement humide, et veillez à ce que vos mains ne soient ni humides ni mouillées. De plus, protégez l'appareil des rayonnements directs du soleil. Ne mettez l'appareil en marche que dans un espace protégé, de manière à ce que personne ne marche sur les câbles, ne se prenne les pieds dedans, ni ne les abîme. Veillez également à ce que la pièce, dans laquelle se trouve l'appareil, soit suffisamment aérée afin d'éviter une concentration trop importante de chaleur mais aussi pour faciliter le refroidissement de l'appareil. Pensez à toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer et utilisez un chiffon humide pour le nettoyage. N'utilisez pas de produits de nettoyage et veillez à ce qu'aucun fluide ne s'infiltre dans l'appareil ou ne reste à l'intérieur. L'intérieur de l'appareil ne doit pas être nettoyé / entretenu par l'utilisateur. Confiez l'entretien, le réglage et les réparations à une personne qualifiée. La garantie deviendra caduque en cas d'intervention d'une personne non-qualifiée.

II. CONSIGNES GÉNÉRALES D'UTILISATION DE NOS FRITEUSES
- Conservez ce manuel d'utilisation à disposition à côté de l'appareil à tout moment. Tous les utilisateurs de la friteuse doivent connaître le fonctionnement conforme de la friteuse.
- Assurez-vous qu'une circulation d'air suffisante se trouve dans la pièce d'utilisation de l'appareil. Placez l'appareil à une distance minimale de 10 cm des murs ou des autres appareils et assurez-vous que la pièce, dans laquelle vous devez travailler, soit suffisamment aérée.
- Assurez-vous que l'appareil ne soit pas placé à côté de substances inflammables.
- Certains éléments de l'appareil peuvent devenir extrêmement chauds. Afin d'éviter tout incident, soyez très prudents avec les surfaces et éléments chauds.
- Les aliments, chauffés et cuits par l'appareil, peuvent être très chauds. Assurez-vous de prendre les précautions adaptées pour les manipuler.
- Veillez en permanence à ce que le niveau d'huile se situe bel et bien entre les deux marquages du récipient.
- Ne remplissez jamais le panier avec des aliments à frire mouillés/humides. Cela pourrait provoquer de la mousse et faire déborder l'huile du récipient.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de ne pas laisser la saleté s'y installer durablement.

III. DÉTAILS TECHNIQUES

Nom du produit	Friteuse à induction	
Modèle	RCIF-10EB	RCIF-10DB
Tension [V] / Fréquence [Hz]	230~ / 50	
Puissance (W)	3500	2 x 3500
Plage de température de chauffe [°C]	60-190	60-190
Fréquence de travail [kHz]	18-30	18-30
Dimension (L x l x H) [mm]	288x440x414	578x440x414
Capacité	10	2x10
Poids [kg]	12.3	23.05

IV. UTILISATION

Les friteuses électriques à induction ont été conçues pour frire des aliments dans un bain d'huile. La friteuse électrique à induction n'est pas appropriée pour les usages suivants:

- Frire d'autres produits que ceux indiqués,
- Chauffer des liquides avec du sucre, de l'édulcorant, de l'acidité ou avec de l'alcool;
- Chauffer ou réchauffer liquides et/ou produits inflammables, toxiques ou légèrement oxydés.

L'utilisateur assume toute responsabilité en cas de dommages liés à un usage inapproprié de l'appareil.

V. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Dès réception de la marchandise, veuillez inspecter le colis et ouvrez-le afin de s'assurer qu'aucun élément ou composant du colis ne soit manquant. Si l'emballage est endommagé, prenez contact sous 3 jours avec la société de transport ainsi qu'avec votre distributeur et fournissez un maximum d'indications et photos des dégâts. Documentez les éventuels dégâts avec le plus de précision possible. Ne tenez jamais le colis à l'envers! Si vous devez transporter ou manipuler le colis, assurez-vous qu'il soit maintenu droit et stablement.

VI. TRAITEMENT DES DÉCHETS

Veuillez garder l'emballage de l'appareil (carton, plastique, polystyrène) afin de pouvoir le renvoyer dans les meilleures conditions en cas de besoin.

VII. INSTALLATION DE L'APPAREIL

Emplacement de l'appareil

L'appareil doit être placé sur une surface de travail pouvant supporter le poids de l'appareil. La surface de travail doit être plane, sèche et avoir une hauteur adaptée afin de permettre un travail optimal. L'humidité ambiante ne doit pas dépasser 85%. Veillez à ce que l'alimentation électrique respecte les valeurs indiquées sur la plaque signalétique.

VIII. COMMENT FONCTIONNE L'APPAREIL? RÈGLES DE BASE

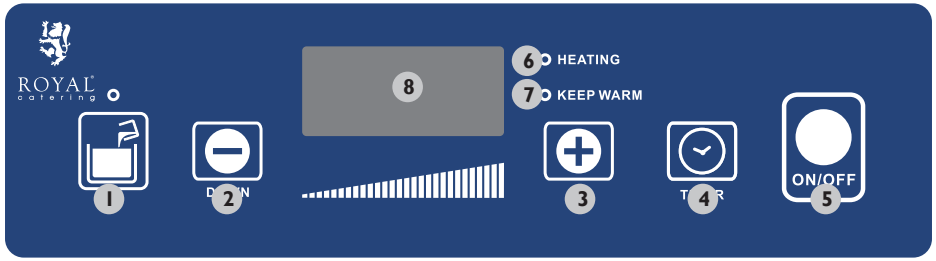




RCIF-10EB | RCIF-10DB

1. Panneau de commande
2. Couvercle
3. Panier
4. Robinet de vidange d'huile

PANNEAU DE COMMANDE - DESCRIPTION



1. Touche/Voyant „Remplir avec de l'huile". Le VOYANT s'allume, si l'appareil est allumé avec la touche MARCHE/ARRÊT. Un signal sonore retentit également. Le niveau d'huile doit être vérifié et, éventuellement, ajusté (rempli) de sorte qu'il soit situé entre le niveau minimal et maximal du récipient. Après avoir vérifié que le niveau d'huile soit conforme, appuyez sur la touche „Remplir avec de l'huile". Le fonctionnement normal est alors activé. Vérifiez régulièrement le niveau d'huile dans le récipient. L'utilisateur est tenu pour seul responsable en cas de dommages ayant eu lieu lors d'une utilisation sans huile dans le récipient!
2,3. Touche de réglage de la température / du temps de cuisson. La température peut être réglée entre 60°C et 190°C.
4. TIMER - Minuterie. Le temps de cuisson de la friteuse peut être réglé après avoir appuyé sur cette touche. Ce réglage s'effectue grâce aux touches 2 et 3. Le temps peut être ajusté entre 0 et 15 min par tranche de 30 secondes. Le temps commence à s'écouler une fois celui-ci paramétré. Le temps restant est indiqué sur l'écran. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint.
5. Interrupteur principal
6. HEATING - Activité chauffante - Ce voyant indique que la friteuse est en train de chauffer le bain d'huile jusqu'à la température réglée par l'utilisateur. Pendant ce temps, le voyant KEEP WARM est éteint.
7. KEEP WARM – Maintien à chaud – Ce voyant indique que la température de l'huile inscrite par l'utilisateur a été atteinte et qu'elle sera maintenue à température de manière constante dans la friteuse. Pendant ce temps, le voyant HEATING est éteint.
8. La température est affichée sur cet écran. En utilisant la minuterie, l'écran affiche le temps restant: Pendant la cuisson, la température effective de cuisson et le temps restant sont affichés par alternance.

MANUEL D'UTILISATION

1. Avant la première utilisation, l'appareil doit être nettoyé avec de l'eau chaude ainsi qu'un chiffon imprégné.
2. La pièce, dans laquelle se trouve l'appareil, doit être suffisamment grande afin de garantir une aération suffisante. Il est important de faire particulièrement attention à ce qu'aucun objet ne se trouve contre l'appareil (papier, etc.) et qui pourrait boucher ou entraver le ventilateur de la friteuse. Les ventilateurs assurent un refroidissement efficace et nécessaire du système électrique interne. Cela concerne aussi la partie arrière de la friteuse qui nécessite, elle-aussi, une aération suffisante.
3. Avant chaque utilisation, il faut s'assurer que les sorties d'aération ne soient pas recouvertes / bouchées.
4. Assurez-vous que le robinet de vidange soit fermé.
5. Contrôlez le niveau d'huile dans la cuve et ajustez-le au besoin. Le niveau d'huile doit se situer entre les indications MIN. et MAX., présentes à l'intérieure de la cuve.
6. L'appareil doit être alimenté électriquement.
7. Appuyez sur la touche (5), la friteuse contrôle le niveau d'huile: Si le niveau d'huile n'est pas compris entre les indications citées, le voyant „remplir avec de l'huile" (1) s'illumine alors et un signal sonore retentit. Si le niveau d'huile est suffisant, appuyez sur la touche „remplir avec de l'huile" (1) et la friteuse se mettra alors en état de marche.

8. Avec les touches (2/3), réglez la température désirée. Le voyant HEATING- Activité chauffante (6) s'allume alors. Le voyant HEATING - Activité chauffante (6) s'éteint lorsque la température réglée est atteinte. Le voyant KEEP WARM - Maintien à chaud s'illumine.
9. Vous pouvez désormais commencer à frire vos aliments.
10. ATTENTION ! Si aucune modification des réglages n'est effectuée sur le panneau de commande pendant 2 heures, la machine reconnaît cela comme une absence d'activité de l'utilisateur et s'éteint automatiquement. Après le redémarrage, la température réglée par défaut est de 120°C. Il s'agit d'une forme de protection contre le fait de laisser l'appareil allumé sans surveillance et ne peut être désactivé.
11. Après utilisation, la friteuse doit être éteinte au moyen de l'interrupteur principal. Veuillez attendre que l'huile soit refroidie.
12. Une fois refroidie, videz et nettoyez la friteuse. Le nettoyage doit avoir lieu après chaque utilisation pour que l'appareil reste dans un état de propreté hygiénique et sain. Pour les nettoyages suivants, veuillez protéger les éléments électroniques contre l'humidité et plus particulièrement contre les projections d'eau afin d'éviter tout court-circuit ou choc électrique. Pour l'entretien régulier de l'appareil, un chiffon humide suffit.
13. Si l'appareil n'est pas utilisé pendant un certain temps ou s'il doit être entreposé, il est impératif de respecter les conditions de conservation de l'appareil. L'air de la pièce, dans laquelle l'appareil sera stocké, doit être sec pour éviter que de la poussière ne s'infiltre à l'intérieur de l'appareil. L'appareil doit être couvert si possible.
14. En principe, il faudrait débrancher l'appareil à chaque fois que celui-ci n'est pas en activité.

IX. TRANSPORT ET STOCKAGE

Si vous transportez cet appareil, veuillez-le protéger des secousses et des chutes. Ne posez rien sur la partie supérieure de l'appareil. Stockez-le dans un environnement sec et bien aéré, à l'abri des gaz corrosifs.

X. NETTOYAGE STANDARD

Remarques générales

- Débranchez l'appareil si celui-ci n'est pas utilisé ou s'il doit être nettoyé.
- L'appareil doit être nettoyé au moins une fois par jour voire plus si besoin.
- Nettoyez en profondeur tous les différents éléments et ce, même s'ils n'ont pas forcément de contact avec les aliments à frire.
- Ne jamais asperger l'appareil. Lors du nettoyage, n'utilisez pas de brosses ou ustensiles capables d'endommager l'appareil.

XI. EN CAS DE PANNE DE L'APPAREIL, L'ÉCRAN PEUT ÉGALEMENT AFFICHER DES CODES D'ERREUR:

Code d'erreur affiché	Cause possible	Solution possible
le dispositif ne fonctionne pas	Dispositif non connecté	Branchez l'appareil sur une prise électrique en état de marche
	Le bouton ON/OFF n'est pas activé	Assurez-vous que le bouton ON/OFF est sur ON.
E01	Surchauffe de l'IGBT	Assurez-vous que l'entrée d'air n'est pas bloquée
		Si elle n'est pas bloquée, contactez votre fournisseur
E02	Après inspection, aucune huile n'a été trouvée dans le réservoir.	Appuyez sur le bouton ON/OFF pour éteindre l'appareil et le débrancher de l'alimentation électrique. Attendez que l'appareil refroidisse complètement et ajoutez en même temps de l'huile fraîche dans le réservoir.
E03	Tension supérieure à 265 V	Assurez-vous que l'appareil est connecté à une source d'alimentation appropriée.
E04	Tension inférieure à 140 V	Assurez-vous que l'appareil est connecté à une source d'alimentation appropriée.
E05	Le capteur de température de l'huile dans le réservoir est en court-circuit ou a un circuit ouvert.	Contactez votre fournisseur
E06	Court-circuit dans le capteur du serpentin de chauffage	Contactez votre fournisseur
E07	Circuit ouvert dans le capteur du serpentin de chauffage	Contactez votre fournisseur
E08	Surchauffe de l'huile (température supérieure à 260°C)	Contactez votre fournisseur

Réinitialisation de l'interrupteur thermique (TCO)

REMARQUE : Le commutateur de réinitialisation de l'interrupteur thermique est situé à l'arrière du boîtier de l'appareil.

a) Débranchez l'appareil de la source d'alimentation électrique et laissez-le refroidir complètement.
b) Dévissez le couvercle de protection du commutateur de réinitialisation.
c) Appuyez sur le commutateur de réinitialisation de l'interrupteur thermique de réinitialisation - en principe, vous devriez entendre un „clic".
d) Remettez en place et serrez le vis du couvercle de protection de l'interrupteur de réinitialisation.

XII. EXAMEN RÉGULIER DE L'APPAREIL

Contrôlez régulièrement le bon état des différents éléments de l'appareil. Si l'un d'entre eux est endommagé, l'appareil ne doit plus être utilisé. Prenez immédiatement contact avec votre revendeur local pour réparer l'élément endommagé.

Que faire en cas de problème?

Prenez contact avec votre revendeur muni des documents suivants:

- Vos numéros de facture et de série (vous trouverez ce dernier sur la plaque signalétique)
- Le cas échéant, une photo de l'élément endommagé
- Une description précise du problème aidera votre conseiller à en identifier la cause. Les formulations trop générales comme p. ex. « l'appareil ne chauffe pas » sont à proscrire: l'appareil ne chauffe pas du tout? Ou pas assez? Il s'agit là de problèmes aux causes différentes! Plus détaillées seront vos indications, plus rapidement nous pourrons vous aider!

ATTENTION: N'ouvrez jamais l'appareil sans l'accord préalable du service client. Cela pourrait compromettre votre droit à la garantie!

SYMBOLI

	Leggere attentamente le istruzioni d'uso.
	I dispositivi elettrici non devono essere smaltiti con i rifiuti domestici.
CE	Questo dispositivo è conforme alle norme CE.
	Attenzione! Superficie calda - rischio di scottature!

IMPORTANTE!

Le immagini contenute nel seguente manuale potrebbero differire dal prodotto.
La versione originale di questo manuale è in lingua tedesca. Altre versioni sono traduzioni dal tedesco.

I. NORME DI SICUREZZA

Norme di sicurezza generali per l'utilizzo delle apparecchiature elettriche:
Per minimizzare il rischio di ferite provocate da ustioni o folgorazioni, osservare attentamente le norme di sicurezza contenute in questo manuale. Leggere attentamente le istruzioni d'uso e assicurarsi di aver compreso il corretto funzionamento dell'apparecchio. Conservare con cura il manuale d'uso per ogni ulteriore futura consultazione. Effettuare sempre la corretta messa a terra dell'apparecchio (consultare il libretto d'istruzioni o la targhetta posta sul dispositivo). In caso di dubbi, affidare l'allacciamento dell'apparecchio a personale qualificato. Non utilizzare mai un cavo difettoso! Non aprire mai il dispositivo in ambienti umidi o bagnati. Non toccare mai l'apparecchio con le mani bagnate. Proteggere l'apparecchio dall'esposizione diretta ai raggi solari. Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti protetti e assicurarsi che nessuno, inciampando sui cavi, possa cadere sull'apparecchiatura. Assicurarsi che l'ambiente sia ben ventilato. Un ambiente ben ventilato favorisce il raffreddamento del dispositivo e ne impedisce il surriscaldamento. Prima di pulire l'apparecchio assicurarsi di aver staccato il cavo di alimentazione dalla presa. Per compiere le operazioni di pulizia utilizzare un panno umido. Evitare l'utilizzo di detersivi e assicurarsi che nessun liquido penetri all'interno dell'apparecchio. Le componenti interne non necessitano di manutenzione da parte dell'utente e non devono essere dunque manomesse. Le operazioni di manutenzione e riparazione devono essere affidate esclusivamente a personale qualificato. La manomissione dell'apparecchio comporta la decadenza della garanzia.

II. INDICAZIONI GENERALI PER L'UTILIZZO DELLE NOSTRE FRIGGITRICI

- Tenere questo manuale nelle vicinanze del dispositivo. Informare tutti coloro che utilizzano la friggitrice riguardo al suo utilizzo.
- Deve essere garantita una circolazione d'aria sufficiente. Mantenere l'apparecchio a una distanza di più di 10 cm dalle pareti o da altri attrezzi e assicurarsi che l'ambiente di lavoro sia correttamente arieggiato.
- Assicurarsi che non vi siano elementi infiammabili vicino all'apparecchio. Alcune parti di questo apparecchio possono surriscaldarsi. Per evitare lesioni, fate attenzione a non toccare queste superfici.
- Le pietanze riscaldate con questa apparecchiatura possono raggiungere temperatire molto elevate. Rispettare le misure di prevenzione adatte.
- Assicurarsi sempre che il livello di olio si trovi tra i contrassegni nella vasca.
- Non riempire mai il cestello con pietanze bagnate o umide. Ciò causa la formazione di schiuma e può causare il traboccamento dell'olio.
- Pulire regolarmente l'apparecchio, in modo da evitare l'accumulo di sporcizia.

III. DETTAGLI TECNICI

Nome del prodotto	Friggitrice a induzione	
Modello	RCIF-10EB	RCIF-10DB
Tensione [V] /Frequenza [Hz]	230~ / 50	
Potenza [W]	3500	2 x 3500
Temperatura [°C]	60-190	60-190
Frequenza di lavoro [kHz]	18-30	18-30
Dimensioni (L x P x A) [mm]	288x440x414	578x440x414
Capacità	10	2x10
Peso [kg]	12.3	23.05

IV. CAMPO DI APPLICAZIONE

La friggitrice elettrica a induzione è adatta esclusivamente per cucinare alimenti nel grasso. La friggitrice elettrica a induzione non è adatta ai seguenti utilizzi:

- Riscaldare altri prodotti,
- Riscaldare liquidi con zucchero, dolcificanti, acidi, sostanze basiche o alcol;
- Riscaldare liquidi infiammabili, pericolosi per la salute, leggermente ossidanti o liquidi simili e/o altri prodotti.

L'utente è il solo e unico responsabile dei danni causati da un utilizzo improprio del dispositivo.

V. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Controllare subito dopo la consegna l´imballaggio del pacco per identificare eventuali carenze e aprirlo nel caso in cui non fossero presenti difetti. Se l'imballaggio risulta danneggiato contattare entro tre giorni sia il corriere incaricato di effettuare la spedizione, sia il venditore. Documentare quanto più dettagliatamente possibile gli eventuali danni riscontrati. Non capovolgere il pacco e il suo contenuto. Qualora il pacco dovesse essere ulteriormente trasportato, assicurarsi di mantenerlo dritto e stabile.

VI. SMALTIMENTO DELL'IMBALLAGGIO

Conservare l'imballaggio (cartone, bande di plastica e polistirolo) per proteggere adeguatamente l'attrezzatura nel caso in cui fosse necessario mandarla in assistenza!

VII. MONTAGGIO DELL'APPARECCHIO

Posizionamento del dispositivo

Il dispositivo deve essere posizionato su un piano di lavoro conforme alle dimensioni dell'apparecchio. Per garantire un utilizzo ottimale dell'apparecchio, il piano di lavoro deve essere perfettamente in piano, la superficie deve essere asciutta, nonché l'altezza deve essere adeguata all'uso previsto. L'umidità dell'ambiente non deve eccedere l'85%. Assicurarsi che l'alimentazione corrisponda alle specifiche sulla scheda elettrica.

VIII. COME FUNZIONA L'APPARECCHIO? REGOLE BASE

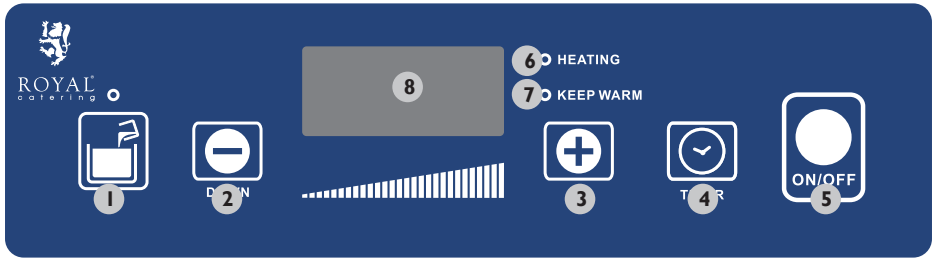
RCIF-10EB | RCIF-10DB





1. Pannello di controllo
2. Copertura
3. Cestello
4. Rubinetto di scarico dell'olio

DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO



1. Tasto/spia „Riempire con olio“. La spia si illumina quando il dispositivo viene acceso tramite il tasto ON/OFF. Viene prodotto anche un segnale acustico. Controllare il livello dell‘olio nel contenitore e a seconda del caso riempire il contenitore in modo che il livello si trovi tra i due livelli consentiti (minimo e massimo). Dopo aver controllato che il livello dell‘olio nel contenitore sia esatto premere il tasto „riempire con l‘olio“. Il dispositivo si avvierà normalmente. Esaminare regolarmente il livello di olio nel contenitore. La responsabilità per tutti i danni a seguito del funzionamento senza olio nel contenitore ricade interamente sull‘utente!
2,3. Tasti per l‘impostazione della temperatura/regolazione del tempo. La temperatura può essere regolata all‘interno di una gamma da 60°C a 190°C.
4. TIMER - regolatore del tempo. In seguito all‘accensione questo tasto può essere usato per determinare il tempo di funzionamento della friggitrice. La regolazione avviene grazie all‘utilizzo dei tasti 2 e 3. Il tempo può essere regolato a intervalli di 30 secondi tra 0 e 15 minuti. Dopo aver regolato il tempo il funzionamento comincia automaticamente. Il tempo rimanente viene mostrato sul display. Dopo lo scorrere del tempo si sente un segnale acustico e il dispositivo si spegne.
5. Interruttore principale
6. HEATING - Riscaldamento - Questa luce segnala il riscaldamento dell‘olio fino al raggiungimento della temperatura impostata dall‘utente. In questo momento la spia KEEP WARM si spegne.
7. KEEP WARM - mantenimento della temperatura - Questa spia segnala che la temperatura dell‘olio ha raggiunto il valore stabilito dall‘utente e adesso viene mantenuta constante dall‘apparecchio. In questo momento la spia HEATING si spegne.
8. Sul display viene mostrata la temperatura. Durante l‘utilizzo del timer sul display viene mostrato il tempo residuo: durante il riscaldamento il livello di temperatura e il tempo rimanente vengono mostrati in alternanza.

ISTRUZIONI PER L‘USO

1. Prima del primo uso pulire il dispositivo utilizzando acqua calda e un panno impregnato.
2. Accertarsi che ci sia spazio sufficiente attorno al dispositivo affinché ci sia un‘aerazione sufficiente. In particolare si deve prestare attenzione che sotto il dispositivo non si trovi nulla (carta, ecc.) che possa essere accidentalmente risucchiato dal sistema di aerazione. Le bocchette dell‘aria garantiscono il raffreddamento del sistema elettrico nella parte interna. Ciò riguarda la parte posteriore della friggitrice (componente n. 6) dove ci si deve accertare che ci sia spazio sufficiente.
3. Prima di ogni utilizzo assicurarsi che le aperture per l‘aerazione non siano ostruite o bloccate (parti n. 6 e 8).
4. Controllare che il rubinetto dello scarico sia chiuso.
5. Controllare che il livello dell‘olio nel contenitore e se necessario riempirlo - in modo che il livello dell‘olio si trovi tra gli indicatori MIN e MAX all‘interno del contenitore.
6. Collegare il dispositivo all‘alimentazione.
7. Premi il tasto (5), la friggitrice controlla il livello dell‘olio: Se il livello dell‘olio non è idoneo si accende il tasto „riempire con olio“ (1) e viene emesso un segnale acustico. Se il livello dell‘olio è corretto premere il tasto „Riempire con olio“ (1) - la friggitrice passa alla modalità di funzionamento normale.

8. Con i tasti (2/3) viene impostata la temperatura, la spia HEATING - riscaldamento - (6) si accende. La spia HEATING - riscaldamento (6) si spegne dopo che la temperatura è stata raggiunta. Quindi si accende la spia KEEP WARM - mantenere caldo.
9. Si può quindi cominciare con la cottura.
10. ATTENZIONE! L‘apparecchio si spegne automaticamente se non vengono apportate modifiche alle impostazioni sul pannello di controllo per 2 ore. Dopo la riaccensione, la temperatura predefinita è di 120 °C. Questa funzione di protezione ha lo scopo di impedire l‘accensione incustodita dell‘apparecchio e non può essere disattivata.
11. A funzionamento concluso il dispositivo deve essere spento con l‘interruttore. Aspettare fino a che l‘olio si sia raffreddato.
12. Dopo il raffreddamento svuotare il dispositivo e pulirlo. Pulire il dispositivo dopo ogni utilizzo in modo che il dispositivo rimanga in condizioni perfette. Durante la pulizia proteggere i componenti dall‘acqua in particolare contro l‘umidità in modo da evitare cortocircuiti e scosse elettriche. Per la normale pulizia del dispositivo è sufficiente utilizzare un panno impregnato.
13. Se il dispositivo non dovesse venire utilizzato per un lungo periodo di tempo o dovesse essere conservato per un certo periodo di tempo, fare attenzione alle istruzione per lo stoccaggio. In modo che la polvere non si depositi nella parte interna del dispositivo, l‘aria nell‘area di stoccaggio deve essere asciutta. Se possibile coprire il dispositivo.
14. Se il dispositivo non viene utilizzato scollegarlo dall‘alimentazione.

IX. TRASPORTO E CONSERVAZIONE

Durante il trasporto proteggere l‘apparecchio da eventuali urti e possibili ribaltamenti, assicurandosi di preservare maggiormente la parte superiore. Conservare l‘apparecchio in un luogo ben ventilato, asciutto e privo di gas corrosivi.

X. PULIZIA STANDARD

Note generali

- Prima di pulire l‘apparecchio o se non viene utilizzato, rimuovere la spina dalla corrente.
- L‘apparecchiatura dovrebbe essere pulita almeno una volta al giorno, se necessario più frequentemente.
- Pulire a fondo tutti gli elementi sia che essi vengano a contatto con le pietanze da friggere o meno.
- È severamente vietato esporre il dispositivo a getti d‘acqua diretti. È vietato l‘uso di spazzole o altri utensili che potrebbero danneggiare le superfici dell‘apparecchiatura.

XI. IN CASO DI GUASTO DELL‘APPARECCHIATURA, SUL DISPLAY POSSONO APPARIRE I SEGUENTI CODICI DI ERRORE:

Codice errore	Possibile causa	Possibile soluzione
Dispositivo non funzionante	Dispositivo non collegato	Collega il dispositivo a una presa elettrica funzionante
	Pulsante ON/OFF non attivato	Assicurati che il pulsante ON/OFF sia attivato
E01	Surriscaldamento IGBT	Assicurati che l‘ingresso dell‘aria non sia bloccato
		Se non è bloccato, contatta il tuo fornitore
E02	Al termine dell‘ispezione, non è stato rilevato olio nel serbatoio.	Premi il pulsante ON/OFF per spegnere il dispositivo e scollegarlo dall’alimentazione. Attendi che l‘unità si raffreddi completamente e nel contempo aggiungi un po’ di olio fresco al serbatoio.
E03	Tensione maggiore di 265V	Assicurati che il dispositivo sia collegato all’alimentazione elettrica

Codice errore	Possibile causa	Possibile soluzione
E04	Tensione inferiore a 140 V	Assicurati che il dispositivo sia collegato all'alimentazione elettrica
E05	Il sensore della temperatura dell'olio nel serbatoio va in cortocircuito o ha un circuito aperto	Contatta il fornitore
E06	Cortocircuito del sensore della bobina di riscaldamento	Contatta il fornitore
E07	Circuito aperto del sensore della bobina di riscaldamento	Contatta il fornitore
E08	Surriscaldamento dell'olio (temperatura superiore a 260°C)	Contatta il fornitore

Reset del termostato di sicurezza (TCO)
NOTA: Il pulsante di reset del termostato di sicurezza si trova nella parte posteriore dell'apparecchiatura.
a) Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica e lasciarla raffreddare.
b) Svitare e rimuovere lo sportello per accedere al pulsante di reset.
c) Premere il pulsante di reset – si dovrebbe sentire un „click".
d) Riavvitare lo sportello.

XII. REGOLARE MANUTENZIONE DEL DISPOSITIVO
Verificare regolarmente che gli elementi dell'apparecchio non presentino danni. In tal caso non utilizzare il dispositivo. Si prega di contattare il venditore di riferimento affinché vengano effettuate le modifiche necessarie.
Cosa fare in caso di problemi?
Contattare il venditore, fornendo le seguenti informazioni:
- Numero di fattura e numero di serie (quest'ultimo viene riportato sulla targhetta del dispositivo)
- Se possibile fornire una foto della parte difettosa
- Per permettere al Servizio Clienti di individuare e risolvere il problema, descrivere nel modo più preciso possibile il difetto riscontrato. Descrizioni del tipo „l'apparecchio non riscalda" possono essere ambigue e significare sia l'apparecchio si riscaldi troppo poco o che non si riscaldi per niente.

Le cause di disfunzione sono però ben diverse! Più dettagliate sono le informazioni fornite, maggiore è l'aiuto che il Servizio Clienti può offrire!

SYMBOLE

	Por favor, lea detenidamente este manual de instrucciones.
	Está prohibido tirar dispositivos eléctricos al contenedor de basura doméstico.
CE	El producto cumple con la normativa CE.
	¡Atención! Superficie caliente - riesgo de quemaduras

⚠ NOTA!

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

MANUAL DE INSTRUCCIONES
I. MEDIDAS DE SEGURIDAD
Medidas generales de seguridad para el uso de dispositivos eléctricos:
Para reducir el riesgo de lesiones por quemadura o electrocución, le rogamos que tome siempre ciertas precauciones básicas de seguridad cuando utilice este aparato. Lea con detenimiento este manual de instrucciones y cerciórese de que no tiene dudas al respecto. Guarde cuidadosamente este manual con el producto para poder consultarlo cuando lo necesite. ¡Utilice siempre una conexión eléctrica con toma a tierra y con el voltaje adecuado (véase el manual o la placa de características del producto)! Si tiene dudas con respecto a la conexión, haga que un técnico cualificado la compruebe. ¡Nunca utilice un cable de corriente defectuoso! No abra este dispositivo en un entorno húmedo o mojado y mucho menos con las manos húmedas. Además, debe proteger el dispositivo de la radiación solar directa. Ponga en marcha el equipo solamente en lugares seguros, donde nadie pueda pisar los cables, caerse sobre ellos o dañarlos. Asegúrese también de que la ventilación sea suficiente para garantizar la refrigeración del equipo y, al mismo tiempo, evitar la acumulación de calor. Desenchufe el dispositivo antes de limpiarlo y utilice solo un trapo húmedo para ello. Evite el uso de detergentes y tenga cuidado de que ningún líquido penetre y se estanque en el equipo. El interior de este equipo contiene piezas cuyo mantenimiento no debe ser efectuado por el usuario. Deje las tareas de mantenimiento y reparación al personal técnico cualificado. Cualquier intervención externa conllevará la extinción de la garantía.

II. INSTRUCCIONES GENERALES SOBRE EL USO DE NUESTRAS FREIDORAS
- Mantenga las instrucciones de funcionamiento siempre a mano. Informe a todos los usuarios sobre el uso apropiado de la freidora.
- Garantice suficiente circulación de aire alrededor de este aparato, dejando una distancia de 10 cm entre el dispositivo y la pared u otro dispositivo.
- Cerciórese de no colocar ningún producto inflamable cerca de esta máquina.
- Algunas partes del aparato pueden llegar a calentarse considerablemente. Para evitar daños, tenga cuidado antes de tocarlas.
- Los alimentos que se introduzcan en el aparato pueden llegar a calentarse notablemente. Utilice la protección adecuada a la hora de manipularlos.
- Cerciórese siempre de que el nivel de aceite esté entre las marcas de mínimo y máximo de la cuba.
- Nunca llene la cesta de alimentos húmedos o mojados. El agua genera espuma que puede hacer desbordar el aceite.
- Limpie regularmente el dispositivo para evitar que la suciedad se incruste permanentemente.

III. DATOS TÉCNICOS

Nombre del producto	Freidora de inducción	
Modelo	RCIF-10EB	RCIF-10DB
Voltaje (V) / Frecuencia (Hz)	230~ / 50	
Potencia (W)	3500	2 x 3500
Rango de temperatura (°C)	60-190	60-190
Frecuencia (kHz)	18-30	18-30
Tamaño (L x A x A) (mm)	288x440x414	578x440x414
Capacidad	10	2x10
Peso (kg)	12.3	23.05

IV. CAMPO DE APLICACIÓN

La freidora de inducción está diseñada para freír alimentos en aceite. La freidora eléctrica de inducción no se debe utilizar para los siguiente propósitos:

- Calentar otro tipo de productos.
- Calentar líquidos con azúcar, edulcorantes, ácidos o alcohol.
- Calentar sustancias inflamables, tóxicas u oxidables.

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

V. ANTES DEL PRIMER USO

A la recepción de la mercancía, compruebe el estado del embalaje y ábralo solamente si estuviera en buen estado. Si el embalaje estuviera dañado póngase en contacto con la empresa de transportes y con el distribuidor en un plazo máximo de 3 días, documentando los desperfectos de la manera más precisa posible. ¡No coloque el embalaje al revés! En caso de tener que volver a transportar el paquete, manténgalo derecho y estable.

VI. ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

¡Rogamos mantenga el embalaje original (cartón, bridas de plástico y poliestireno) para poder devolver el aparato lo mejor protegido posible, en caso de que fuera necesaria una reparación!

VII. MONTAJE DE LA MÁQUINA

Colocación del equipo

El equipo se debe instalar en una superficie de trabajo que tenga por lo menos las mismas dimensiones que el dispositivo. La superficie de trabajo debe ser plana, seca y tener una altura que permita trabajar cómodamente. La humedad ambiental no debe superar el 85%. Asegúrese de que los parámetros del suministro de corriente se corresponden con los datos indicados en la placa de características técnicas.

VIII. ¿CÓMO FUNCIONA EL APARATO? PRINCIPIOS BÁSICOS

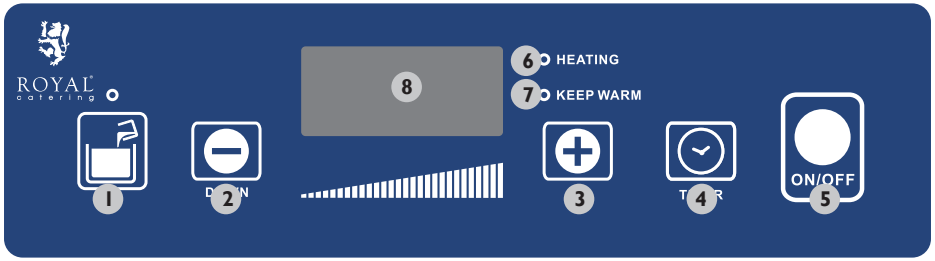
RCIF-10EB | RCIF-10DB



1. Panel de control
2. Tapa
3. Cesta
4. Grifo de desagüe

ES

PANEL DE CONTROL - DESCRIPCIÓN



1. Botón / piloto „Llenar de aceite“- el piloto se ilumina, cuando se enciende el aparato. Se realizará una comprobación del nivel de aceite y emitirá una señal acústica si es necesario rellenarlo. Después de comprobar que el nivel de aceite es correcto, presione el botón (1) para activar el modo normal de funcionamiento. Compruebe el nivel de aceite regularmente. El usuario es responsable de los daños derivados de un uso con insuficiente de aceite.

2,3. Botones para el ajuste de la temperatura y el tiempo - la temperatura se puede regular en un rango de 60 a 190°C.

4. TEMPORIZADOR - el tiempo se puede regular tras encender el aparato, a través de los botones 2 y 3. El tiempo se puede ajustar de 0 a 15 minutos, en intervalos de 30 segundos. Tras ajustar el valor deseado, el tiempo empieza a contar. El tiempo restante se mostrará en la pantalla y una vez finalizado se emitirá una señal acústica.
5. Interruptor principal
6. HEATING- calentamiento - Este piloto indica el calentamiento del aceite hasta que se alcance la temperatura seleccionada. Durante este proceso el piloto KEEP WARM está apagado.
7. KEEP WARM - mantenimiento del calor - Este piloto indica que la temperatura del aceite ha alcanzado el valor seleccionado por el usuario y se mantendrá constante. En este momento está el piloto HEATING apagado.
8. Pantalla - indica la temperatura. En caso de que el temporizador esté activado, la pantalla mostrará el tiempo restante. Durante el calentamiento la pantalla indica el valor y el tiempo restante alternativamente.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Antes del primer uso, limpie el aparato con un trapo húmedo, impregnado con agua caliente.
2. Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor del equipo, para garantizar una óptima ventilación. Tenga especial atención a no poner ningún objeto bajo la freidora (papeles, etc.), que pueda ser aspirado por el sistema de ventilación. Los ventiladores refrigeran el sistema eléctrico del dispositivo, así como el componente (pieza n° 6) en su parte posterior, donde también es necesario mantener una distancia de separación.
3. Asegúrese antes de cada uso de que ningún objeto bloquee las ranuras de ventilación.
4. Compruebe siempre que el grifo de desagüe esté cerrado.
5. Verifique siempre el nivel de aceite y rellene la cuba si fuera necesario para garantizar que esté siempre entre las marcas de MIN. y MAX.
6. Conecte el equipo a la corriente.
7. Pulse el botón (5), la freidora comprobará el nivel de aceite, el piloto de „rellenar de aceite“ se iluminará y se emitirá una señal acústica. Si el nivel de aceite es correcto, presione el botón 1 „rellenar de aceite“ y la freidora estará operativa.
8. Con los botones (2/3) podrá ajustar la temperatura. El piloto HEATING de calentamiento (6) se encenderá. Cuando el aceite haya alcanzado la temperatura seleccionada el piloto HEATING (6) se apagará y el de KEEP WARM de mantenimiento de la temperatura se iluminará.

Rev. 08.09.2022

9. Podrá empezar a cocinar los alimentos.
10. ¡ATENCIÓN! El aparato se apaga automáticamente si no realiza ningún ajuste a través del panel de control en un plazo de 2 h. Tras volver a encenderlo, se establece por defecto una temperatura de 120°C. Esta función de protección tiene por objeto evitar que el aparato se encienda sin vigilancia y no se puede desactivar.
11. Una vez finalizado de cocinar hay que apagar la freidora desde el interruptor principal. Espere a que el aceite se haya enfriado.
    Una vez que el aceite esté frío tendrá que vaciar el aparato y proceder con su limpieza, que se deberá realizar tras cada uso para garantizar un correcto funcionamiento del equipo. Durante la limpieza evite mojar los componentes electrónicos para evitar cortocircuitos y descargas eléctricas. Para ello, utilice un trapo húmedo.
13. Tenga en cuenta las condiciones de almacenaje si no va a utilizar el aparato durante un largo periodo de tiempo. Para que el polvo no se acumule en el interior del aparato, garantice una estancia seca y a ser posible cúbralo.
14. Desconecte el equipo del suministro eléctrico si no lo va a utilizar.

IX. TRANSPORTE Y ALMACENAJE

Para transportar el dispositivo protéjalo tanto de sacudidas como de caídas y evite colocar objetos en la parte superior. Almacénelo en un espacio bien ventilado, seco y lejos de gases corrosivos.

X. LIMPIEZA ESTÁNDAR

Recomendaciones generales

- Antes de la limpieza o si el equipo no se utiliza, asegúrese de desenchufarlo.
- El equipo se debe limpiar por lo menos una vez por día.
- Limpie a fondo todos los elementos, independientemente si están en contacto o no con los alimentos.
- Evite mojar el dispositivo. Para la limpieza no utilice cepillos o utensilios que puedan dañar la superficie del aparato.

XI. EN CASO DE UNA AVERÍA DEL DISPOSITIVO, LA PANTALLA PUEDE MOSTRAR LOS SIGUIENTES CÓDIGOS DE ERROR:

Código de error	Causa posible	Solución posible
el dispositivo no funciona	Dispositivo no conectado	Conecte el dispositivo a una toma de corriente que funcione
	Botón ON/OFF no activado	Asegúrese de que el botón ON / OFF esté encendido
E01	Sobrecalentamiento de IGBT	Asegúrese de que la entrada de aire no esté bloqueada
		Si no está bloqueada, póngase en contacto con el proveedor.
E02	Después de la inspección, no se encontró aceite en el depósito.	Pulse el botón ON/OFF para apagar el dispositivo y desconectarlo de la fuente de alimentación. Espere a que el dispositivo se enfríe por completo y, al mismo tiempo, agregue un poco de aceite frío al depósito.
E03	Voltaje superior a 265V	Asegúrese de que el dispositivo esté conectado a una fuente de alimentación eléctrica adecuada
E04	Voltaje inferior a 140V	Asegúrese de que el dispositivo esté conectado a una fuente de alimentación eléctrica adecuada
E05	Cortocircuito o circuito abierto del sensor de temperatura del aceite del tanque	Póngase en contacto con el proveedor.
E06	Cortocircuito del sensor de calentamiento	Póngase en contacto con el proveedor.
E07	Circuito abierto del sensor de calentamiento	Póngase en contacto con el proveedor.
E08	Sobrecalentamiento del aceite (temperatura superior a 260°C)	Póngase en contacto con el proveedor.

Resetear el interruptor térmico (TCO)

ATENCIÓN: El interruptor de reinicio del corte térmico se encuentra en la parte posterior del dispositivo.

a) Desconecte el dispositivo de la fuente de alimentación y deje que se enfríe por completo.
b) Desatornille la tapa protectora del interruptor de reinicio.
c) Presione el interruptor de reinicio del interruptor térmico; debería escuchar un „clic“.
d) Vuelva a colocar la cubierta protectora en el interruptor de reinicio y atorníllelo.

XII. REVISIÓN PERIÓDICA DEL APARATO

Compruebe periódicamente que los componentes del dispositivo no estén deteriorados. Dado el caso, no continúe utilizando el aparato. Contacte directamente con su distribuidor para que realice las reparaciones correspondientes.

¿Qué hacer en caso de problemas?

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

- Número de factura y número de serie (este último lo encontrará en la placa de características técnicas).
- En caso necesario, incluya una foto de la pieza defectuosa.
- El personal del servicio técnico podrá determinar mejor cuál es el problema cuanto más detallada sea la descripción. Por ejemplo, frases como „el aparato no calienta“ pueden dar lugar a ambigüedades y entenderse de dos formas: que el equipo calienta poco, o que no calienta en absoluto, lo que son, sin embargo, averías diferentes. Cuanto más detallada y precisa sea la información, más rápido podremos ayudarle.

ATENCIÓN: Nunca intente reparar o abrir el aparato sin consultar previamente con el servicio técnico. ¡Esto puede conllevar la extinción de la garantía!

SZIMBÓLUMOK

	Az üzemeltetési kézikönyvet át kell tekinteni.
	Soha ne dobja ki az elektromos berendezéseket a háztartási hulladékkal együtt.
CE	Ez a gép megfelel a CE-nyilatkozatnak.
	Figyelem! A forró felület égési sérüléseket okozhat.

NE FELEDJE!

A jelen kézikönyvben található rajzok csak illusztrációs célokat szolgálnak, és egyes részletek eltérhetnek a tényleges géptől.
Az eredeti kezelési útmutató német nyelvű. A többi nyelvi verzió az eredeti német fordítása.

HASZNÁLATI KÉZIKÖNYV

I. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Általános biztonsági információk az elektromos készülékek használatához:
A tűz vagy áramütés okozta sérülések elkerülése érdekében a készülék használatakor ügyeljen a biztonsági utasítások betartására. Kérjük, olvassa el figyelmesen az utasításokat, és győződjön meg róla, hogy jól értette azokat. Kérjük, tartsa a kézikönyvet a készülék közelében, hogy bármikor el tudja olvasni. Mindig olyan áramforrásokat használjon, amelyek a földre csatlakoztatva biztosítják a szükséges feszültséget is (a készüléken lévő címkén feltüntetve). Ha kétségei vannak, hagyja, hogy egy villanyszerelő ellenőrizze, hogy a konnektor megfelelően van-e földelve. Soha ne használjon sérült tápkábelt. Ne nyissa ki a készüléket nedves vagy nedves környezetben, illetve ha keze vagy teste nedves vagy nedves. Védje a készüléket a napsugárzástól. Használja a készüléket védett helyen, hogy elkerülje a berendezés károsodását vagy mások veszélyeztetését. Gondoskodjon arról, hogy a készülék hűlni tudjon, és kerülje el, hogy túl közel helyezze más, hőt termelő eszközökhöz. Tisztítás előtt válassza le a készüléket az áramforrásról. A tisztításhoz használjon puha, nedves ruhát. Kerülje a tisztítószerek használatát, és győződjön meg róla, hogy nem kerül folyadék a készülékbe. A készülék egyetlen belső elemét sem kell a felhasználónak karbantartania. A készülék jóváhagyásunk nélküli felnyitása a garancia elvesztéséhez vezet!

II. ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK ELEKTROMOS SÜTŐINK HASZNÁLATÁHOZ

- A használati útmutatót a készülék közelében kell tartani, és a felhasználók számára mindig hozzáférhetőnek kell lennie. Tájékoztassa alkalmazottait az eszköz megfelelő használatáról.
- Gondoskodjon arról, hogy a forró levegő jól tudjon keringeni, és a készüléket a falak és más elektromos készülékek falaitól több mint 10 cm távolságra helyezze el, valamint a munkaterületen megfelelő szellőzésnek kell lennie.
- Ne helyezze a készüléket éghető anyagok közelébe.
- A készülék egyes részei rendkívül felforrósodhatnak. A sérülések elkerülése érdekében legyen óvatos, amikor a készülékkel érintkezik.
- A készülékkel felmelegített ételek nagyon forróak lehetnek. Ne felejtsen el védőkesztyűt (főzőkesztyűt) használni.
- Mindig ellenőrizze, hogy az olajszint a tartály oldalán feltüntetett két jelzés között legyen.
- Soha ne töltse meg a kosarat szorító/nedves élelmiszerrel. Ez habot termel, és az olaj túlcsordulásához vezethet.
- Rendszeresen tisztítsa a készüléket a szennyeződések tartós felhalmozódásának elkerülése érdekében.

III. MŰSZAKI RÉSZLETEK

Precíziós mérleg	Indukciós fritőz	
Modell	RCIF-10EB	RCIF-10DB
Feszültség [V] / Frekvencia [Hz]	230~ / 50	
Teljesítmény [W]	3500	2 x 3500
Hőmérsékleti tartomány [°C]	60-190	60-190
Működési frekvencia [kHz]	18-30	18-30
Méretek (hosszúság x szélesség x magasság) [mm]	288x440x414	578x440x414
Kapacitás [L]	10	2x10
Súly [kg]	12.3	23.05

IV. A PÁLYÁZAT HATÁLYA

Ez az indukciós mélysütő kizárólag ételek mélysütésére szolgál.
Soha ne használja a fritőzgépet:

- egyéb termékek melegítése,
- cukrot, édesítőszert, savakat, lúgokat vagy alkoholt tartalmazó folyadékok melegítése;
- gyúlékony, egészségre ártalmas, illékony vagy hasonló tulajdonságokkal rendelkező folyadékok vagy más anyagok felmelegítése vagy melegítése.

A készülék nem rendeltetésszerű használatából eredő károkat a felhasználónak kell megfizetnie!

V. BERORE AZ ELSŐ HASZNÁLAT

Az áru átvételekor ellenőrizze a csomagolás sértetlenségét, és nyissa ki azt. Ha a csomagolás megsérült, kérjük, 3 napon belül lépjen kapcsolatba a szállítmányozó céggel és a forgalmazóval, és a lehető legrészletesebben dokumentálja a sérüléseket. Ne fordítsa a csomagot fejjel lefelé! A csomag szállítása során ügyeljen arra, hogy a csomagot vízszintesen és stabilan tartsa.

VI. A CSOMAGOLÁS ÁRTALMATLANÍTÁSA

Kérjük, őrizze meg az összes csomagolóanyagot (karton, műanyag szalagok és hungarocell), hogy probléma esetén a készüléket pontos állapotban küldhesse vissza a szervizközpontba!

VII. ESZKÖZ TELEPÍTÉSE

A készülék elhelyezése
A munkafelületnek, ahol a készülék elhelyezésre kerül, alkalmasnak kell lennie a készülék méretéhez, kérjük, tekintse meg a méréseket. A munkafelületnek kiegyenlítettnek és száraznak kell lennie, és megfelelő magasságban kell lennie a talajtól, hogy a készüléket megfelelően lehessen használni. A környezeti páratartalom nem haladhatja meg a 85%-ot. A készülékhez csatlakoztatott tápkábelnek megbízhatóan földeltnek kell lennie, és meg kell felelnie a műszaki adatoknak.

VIII. GÉPKEZELÉS - ALAPOK

Eszköz leírása

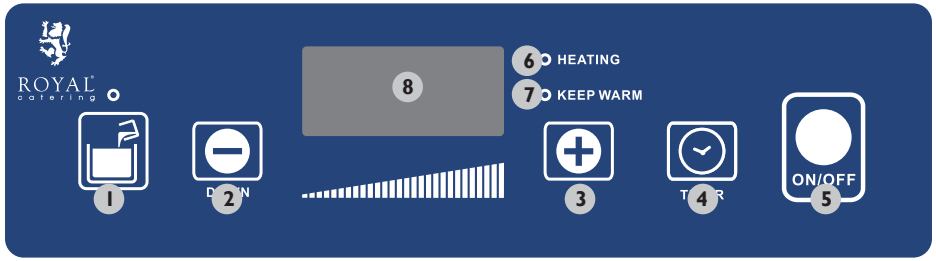




RCIF-10EB | RCIF-10DB

1. Kezelőpanel
2. Huzat
3. Kosár
4. Olajleeresztő csap

VEZÉRLŐPANEL - LEÍRÁS



1. gomb/"Olajtöltés" kijelző. A jelzőfény akkor kapcsol be, amikor a készüléket a ON/OFF gombbal bekapcsolják. Hangjelzés is hallható. A tartályban lévő olajszintet ellenőrizni kell, és szükség esetén pótolni kell. Az olajszintnek a megengedett minimális és maximális szint között kell lennie. Miután meggyőződött arról, hogy az olajszint a tartályban megfelelő, nyomja meg az „Olajtöltés" gombot. A készüléknek normál üzemmódba kell kapcsolnia. Mindig ellenőrizze az olajszintet a tartályban. Az olajhiányos készülék használata által okozott károkért a felelősség a felhasználót terheli!
2,3. gombok, amelyek a hőmérséklet beállítására/az időszabályozó beállítására szolgálnak. A hőmérséklet 60°C és 190°C között állítható.
4. TIMER - idővezérlő.
   A gomb megnyomása után beállítható a sütő működési ideje. Az idő a 2, 3 gombokkal 0 és 15 perc között, 30 s-os lépésekkel állítható be. A szabályozó beállítása után megkezdődik a visszaszámlálás, a kijelzőn megjelenik a visszaszámlálás végéig hátralévő idő, és amikor ez az idő lejár, egy hangjelzés hallatszik, és a készülék kikapcsol.
5. A készülék főkapcsolója.
6. FŰTÉS - ez a kijelző arról tájékoztat, hogy a készülék felmelegíti az olajat, hogy elérje a felhasználó által beállított hőmérsékletet. A folyamat során a KEEP WARM jelző nem világít.
7. KEEP WARM - a meleg megtartása - ez a lámpa arról tájékoztat, hogy az olaj hőmérséklete elérte a felhasználó által beállított értéket, és a készülék átváltott a hőmérséklet megtartásának üzemmódjába. Ez idő alatt a FŰTÉS kijelző kikapcsolva marad.
8. Hőmérséklet kijelző. A kijelzőn TIMER használatakor a sütő működési ideje is látható - ebben az esetben a kijelzőn felváltva jelenik meg a hőmérséklet és az idő.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

1. Az első használat előtt ajánlott a készüléket meleg vízzel és impregnált ruhával megtisztítani.
2. A készülék körül elegendő helynek kell lennie - a készüléknek megfelelően kell tudnia szellőzni. Különösen arról kell gondoskodni, hogy a készülék alatt ne legyenek olyan tárgyak (pl.: papír stb.), amelyeket a sütő ezen részén elhelyezett szellőztetők esetleg felszívhatnak. A ventilátorok biztosítják az elektromos áramkörök megfelelő hűtését a készülék belsejében. A fritőz hátulján is elegendő helyet kell biztosítani.
3. Minden használat előtt győződjön meg arról, hogy a szellőzőnyílások nincsenek elzárva vagy eltömődve.
4. Biztosítani kell, hogy az olajleeresztő csap zárva maradjon.
5. Ellenőrizze az olajszintet a tartályban, és szükség esetén töltse fel. Az olajnak a tartály belsejében látható MIN és MAX jelek között kell maradnia.
6. A készüléket csatlakoztatni kell a tápegységhez.
7. A ON/OFF gomb (5) bekapcsolásakor a fritőz megkezdi az olajszint ellenőrzését - az „Olajjal töltés" jelző (1) kigyullad, és hangjelzés hallható. Ha az olajszint megfelelő, nyomja meg az „Olajtöltés" gombot (1) - a fritőz normál üzemmódba kapcsol.
8. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a gombok (2/3) segítségével, a FŰTÉS jelző (6) világít. Miután az olaj felmelegedett a felhasználó által beállított hőmérsékletre, a FŰTÉS jelző (6) kikapcsol, és a KEEP WARM (7) jelző bekapcsol.
9. Most már kezdődhet a sütés.
10. VIGYÁZAT! Ha 2 órán keresztül nem történik változás a beállításokon a kezelőpanelen, a gép ezt a felhasználói reakció hiányaként ismeri fel, és automatikusan kikapcsolja magát. Az újraindítás után az alapértelmezett beállított hőmérséklet 120°C. Ez egy védelmi forma a készülék felügyelet nélkül bekapcsolva hagyása ellen, és nem kapcsolható ki.
11. A munka befejezése után a készüléket a főkapcsolóval ki kell kapcsolni, és hagyni kell az olajat kihűlni.
12. Miután a készülék lehűlt, ki kell üríteni és meg kell tisztítani. Ezt a műveletet minden alkalommal el kell végezni a fritőz használata után, hogy a készülék kiváló higiéniai állapotban maradjon. A készülék további tisztítása során az elektronikus elemeket védeni kell a vízzel való érintkezéstől, sőt a nedvességtől is, a rövidzárlatok és áramütések elkerülése érdekében. A készülék alapos tisztításához, ha azt rendszeresen végezzük, egy impregnált kendő teljesen elegendő!
13. Ha a készüléket nem használják vagy hosszabb ideig tárolják, akkor ügyelni kell a tárolási körülményekre. A por felhalmozódásának megakadályozása érdekében a tárolóhelyiség levegőjének száraznak kell maradnia, és magát a készüléket lehetőség szerint le kell fedni.
14. Általában ajánlott a készüléket leválasztani a tápegységről, ha az használaton kívül marad.

IX. SZÁLLÍTÁS ÉS TÁROLÁS

A szállítás során meg kell akadályozni, hogy a készüléket rázza és összeessen, valamint fejjel lefelé forduljon. Megfelelően szellőztetett, száraz levegőjű, maró gázoktól mentes helyen tárolja.

X. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Általános megjegyzések

- A készüléket tisztítás előtt és használaton kívül leválasztja a tápegységről.
- A készüléket legalább naponta egyszer, vagy szükség esetén többször is meg kell tisztítani.
- Alaposan tisztítsa meg a készülék minden különböző elemét, függetlenül attól, hogy azok közvetlenül érintkeznek-e az élelmiszerrel vagy sem.

Soha ne tisztítsa a készüléket nyomás alatt álló vízsugárral, ipari tisztítószerekkel, kefékkel vagy bármilyen más tisztítóeszközzel, amely károsíthatja a készülék felületét.

XI. ESZKÖZHIBA ESETÉN A KIJELZŐN HIBAKÓDOK IS MEGJELENHETNEK:

Megjelenített hibakód	Lehetséges ok	Lehetséges megoldás
a készülék nem működik	Nem csatlakoztatható	Csatlakoztassa a készüléket egy jól működő konnektorba
	Nem nyomja meg a ON/OFF gombot	Győződjön meg róla, hogy megnyomja a ON/OFF gombot
E01	IGBT túlmelegedés	Győződjön meg róla, hogy a levegő beömlőnyílása nincs elzárva.
		IGBT túlmelegedés Győződjön meg róla, hogy a levegő beömlőnyílása nincs elzárva.
E02	Az önellenőrzés során nem találtak olajat a tartályban.	a készülék kikapcsolásához nyomja meg az ON/OFF gombot, és húzza ki a készüléket a konnektorból. Várja meg, amíg a készülék teljesen kihűl, ugyanakkor töltsön egy kis hideg olajat a tartályba.
E03	Feszültség több mint 265V	Győződjön meg róla, hogy a készülék megfelelő elektromos hálózatra van csatlakoztatva.
E04	140V-nál kisebb feszültség	Győződjön meg róla, hogy a készülék megfelelő elektromos hálózatra van csatlakoztatva.

Megjelenített hibakód	Lehetséges ok	Lehetséges megoldás
E05	Olajhőmérséklet-érzékelő a tartályban rövidzárlat vagy nyitott áramkör	kérjük, lépjen kapcsolatba a beszállítójával
E06	Rövidzárlat a fűtőtekercs érzékelőjén	kérjük, lépjen kapcsolatba a beszállítójával
E07	A fűtőtekercs érzékelője nyitott áramkör	kérjük, lépjen kapcsolatba a beszállítójával
E08	az olaj hőmérsékletének túlmelegedése (több mint 260°C)	kérjük, lépjen kapcsolatba a beszállítójával

Termikus kikapcsolás visszaállítása (TCO)
FIGYELMEZTETÉS: A termikus kikapcsolás-visszaállító kapcsoló a készülékház hátulján található.

a) Húzza le a készüléket a tápegységről, és hagyja teljesen lehűlni.
b) Csavarja le a reset kapcsoló védőfedelét.
c) Nyomja meg a hőkapcsoló visszaállító kapcsolóját - egy „kattanást“ kell hallania.
d) Tegye fel a reset kapcsoló védőfedelét, és csavarja vissza.

XII. A KÉSZÜLÉK RENDSZERES ELLENŐRZÉSE

Rendszeresen ellenőrizze a készüléket, hogy nincs-e rajta sérülés. Ha bármilyen sérülést észlel, kérjük, hagyja abba a készülék használatát. Kérjük, forduljon az ügyfélszolgálathoz a probléma megoldása érdekében.
Mi a teendő probléma esetén?
Kérjük, lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal, és készítse elő a következő információkat:

- Számlaszám és sorozatszám (ez utóbbi a készüléken található műszaki táblán található).
- Ha szükséges, készítsen fényképet a sérült, törött vagy hibás alkatrészről.
- Az ügyfélszolgálati ügyintézőnek könnyebb lesz meghatározni a probléma forrását, ha részletesen és pontosan leírja az ügyet. Kerülje az olyan félreérthető megfogalmazásokat, mint „a készülék nem melegszik“, ami jelentheti azt is, hogy nem melegszik eléggé, vagy azt, hogy egyáltalán nem melegszik. Minél részletesebb információkat ad meg, annál jobban tudja az ügyfélszolgálat gyorsan és hatékonyan megoldani a problémáját!

FIGYELMEZTETÉS: Soha ne nyissa ki a készüléket az ügyfélszolgálat engedélye nélkül. Ez a garancia elvesztéséhez vezethet!

NAMEPLATE TRANSLATIONS

Manufacturer: expondo Polska sp. z o.o. sp. k.
ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7
66-002 Zielona Góra | Poland, EU

Type	Induction Fryer
Model	
Net weight	
Dimension	
Voltage	230 V~ / 50 Hz
Power	
Capacity	
Operation frequency	18-30 kHz
Temperature range	60-190 °C
Production year	
Serial-No.	

expondo.com

ROYAL catering
IP X4

Hersteller: expondo Polska sp. z o.o. sp. k.
ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7
66-002 Zielona Góra | Poland, EU

Produktname	Induktions Friteuse
Modell	
Gewicht	
Größe	
Spannung	230 V~ / 50 Hz
Leistung	
Kapazität	
Arbeitsfrequzenz	18-30 kHz
Temperaturbereich	60-190 °C
Produktionsjahr	
Ordnungsnummer	

expondo.com

ROYAL catering
IP X4

Producent: expondo Polska sp. z o.o. sp. k.
ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7
66-002 Zielona Góra | Poland, EU

Nazwa produktu	Frytownica indukcyjna
Model	
Waga	
Wymiary	
Napięcie	230 V~ / 50 Hz
Moc	
Pojemność	
Częstotliwość robocza	18-30 kHz
Zakres temperatury	60-190 °C
Rok produkcji	
Nr seyjny	

expondo.com

ROYAL catering
IP X4

Produttore: expondo Polska sp. z o.o. sp. k.
ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7
66-002 Zielona Góra | Poland, EU

Nome del prodotto	Friggitrice a induzione
Modello	
Peso	
Dimensioni	
Tensione	230 V~ / 50 Hz
Potenza	
Capacitá	
Frequenza di funzionamento	18-30 kHz
Gamma di temperatura	60-190 °C
Anno di produzione	
Numero di serie	

expondo.com

ROYAL catering
IP X4

Fabricant: expondo Polska sp. z o.o. sp. k.
ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7
66-002 Zielona Góra | Poland, EU

Nom du produit	Friteuse à induction
Modèle	
Poids	
Dimensions	
Tension	230 V~ / 50 Hz
Puissance	
Capacité	
Fréquence de travail	18-30 kHz
Plage de température d'utilisation	60-190 °C
Année de production	
Numéro de série	

expondo.com

ROYAL catering
IP X4

Fabricante: expondo Polska sp. z o.o. sp. k.
ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7
66-002 Zielona Góra | Poland, EU

Nombre del producto	Freidora de inducción
Modelo	
Peso	
Dimensiones	
Voltaje	230 V~ / 50 Hz
Potencia	
Capacidad	
Frecuencia de funcio-namiento	18-30 kHz
Rango de temperatura	60-190 °C
Año de producción	
Número de serie	

expondo.com

ROYAL catering
IP X4

Výrobce: expondo Polska sp. z o.o. sp. k.
ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7
66-002 Zielona Góra | Poland, EU

Název výrobku	Indukční fritéza
Model výrobku	
Hmotnost	
Dimenze	
Jmenovité napětí	230 V~ / 50 Hz
Výkon	
Objem nádrže	
Provozní frekvence	18-30 kHz
Rozsah teploty	60-190 °C
Rok výroby	
Sériové číslo	

expondo.com

ROYAL catering
IP X4

ROYAL
catering

Umwelt- und Entsorgungshinweise

Hersteller an Verbraucher

Sehr geehrte Damen und Herren,

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



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

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

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

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

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

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

CONTACT

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

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

e-mail: info@expondo.com