



ROYAL
c a t e r i n g

BEDIENUNGSANLEITUNG

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

ELECTRIC FRYER

- RCEF 08EB
- RCEF 16EB
- RCEF 08DB
- RCEF 10DB
- RCEF 13DB
- RCTF 10EB
- RCTF 10DB





Deutsch	3
English	7
Polski	10
Česky	13
Français	16
Italiano	19
Español	22

PRODUKTNAME	ELEKTRISCHE FRITTEUSE
PRODUCT NAME	ELECTRIC FRYER
NAZWA PRODUKTU	FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA
NÁZEV VÝROBKU	ELEKTRICKÉ FRITOVACÍ HRNCE
NOM DU PRODUIT	FRITEUSES ELECTRIQUES
NOME DEL PRODOTTO	FRIGGITRICI ELETTRICHE
NOMBRE DEL PRODUCTO	FREIDORAS ELÉCTRICAS
MODELL	
PRODUCT MODEL	RCEF 08EB
MODEL PRODUKTU	RCEF 16EB
MODEL VÝROBKU	RCEF 08DB
MODÈLE	RCEF 10DB
MODELLO	RCEF 13DB
MODELO	RCTF 10EB
	RCTF 10DB
HERSTELLER	
MANUFACTURER	
PRODUCENT	
VÝROBCE	EXPONDO POLSKA SP. Z O.O. SP. K.
FABRICANT	
PRODUTTORE	
FABRICANTE	
ANSCHRIFT DES HERSTELLERS	
MANUFACTURER ADDRESS	
ADRES PRODUCENTA	
ADRESA VÝROBCE	UL. NOWY KISIELIN-INNOWACYJNA 7, 66-002 ZIELONA GÓRA POLAND, EU
ADRESSE DU FABRICANT	
INDIRIZZO DEL PRODUTTORE	
DIRECCIÓN DEL FABRICANTE	



ACHTUNG!

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



ATTENTION!

To ensure a long and failure-free operation of machines from Royal Catering, we recommend to turn the main switch only if the temperature control is set to 0. The use of the main switch while the temperature control is indicating any other value than 0 could limit the operating life of the main switch significantly.



UWAGA!

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



POZOR!

K bezchybnému provozu zařízení od Royal Catering Vám doporučujeme použít hlavní vypínač pouze v tom případě, když je regulátor teploty nastaven na 0. Použití hlavního vypínače, během toho, co regulátor teploty ukazuje jinou hodnotu než 0, může životnost / odlonost hlavního vypínače podstatně omezit.



ATTENTION!

Pour assurer un bon fonctionnement des appareils de Royal Catering à long terme, nous vous conseillons vivement de n'allumer la friteuse que lorsque le bouton de réglage de la température est sur zéro. Une utilisation du bouton ON-OFF une fois la température réglée peut conduire à un endommagement du bouton ON-OFF.



ATTENZIONE!

Per garantire il funzionamento corretto della friggitrice della Royal Catering a lungo termine, si consiglia vivamente di solamente utilizzare la friggitrice quando la manopola di temperatura è a zero. Utilizzare il tasto ON-OFF una volta che la temperatura è impostata può portare al danneggiamento del tasto ON-OFF.



ATENCIÓN!

Para garantizar el funcionamiento correcto de las freidoras de Royal Catering a largo plazo, se recomienda encarecidamente que solo enchufe la freidora cuando el mando de temperatura esté a temperatura cero. Un uso del botón de encendido una vez que la temperatura es apagada puede conducir a danos del boton ON-OFF.

TECHNISCHE DATEN

Parameter – Beschreibung	Parameter – Wert			
Produktname	ELEKTRISCHE FRITTEUSE			
Modell	RCEF 08EB	RCEF 16EB	RCEF 08DB	RCEF 10DB
Spannung [V~]/ Frequenz [Hz]	230/50			
Nennleistung [kW]	3,2	3,5	2x3,2	2x3
Kapazität [l]	8	16	2x8	2x10
Ölmenge [l]	4	12	2x4	2x5
Temperaturbereich [°C]	50-200			
Gewicht [kg]	5	10,55	9,2	15,5
Parameter – Beschreibung	Parameter – Wert			
Produktname	ELEKTRISCHE FRITTEUSE			
Modell	RCEF 13DB	RCTF 10EB	RCTF 10DB	
Spannung [V~]/ Frequenz [Hz]	230/50			
Nennleistung [kW]	2x3,2	3,2	2x3,2	
Kapazität [l]	2x13	10	2x10	
Ölmenge [l]	2x9	5	2x5	
Temperaturbereich [°C]	50-200			
Gewicht [kg]	16,75	5,3	10,3	

1. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

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

VOR INBETRIEBNAHME MUSS DIE ANLEITUNG GENAU DURCHGELESEN UND VERSTANDEN WERDEN.

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

Erläuterung der Symbole

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

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

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

2. Nutzungssicherheit Elektrische Geräte:

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

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

2.1. Elektrische Sicherheit

- Der Gerätestecker muss mit der Steckdose kompatibel sein. Ändern Sie den Stecker in keiner Weise. Original-Stecker und passende Steckdosen vermindern das Risiko eines elektrischen Schlags.
- Verwenden Sie das Kabel nicht in unsachgemäßer Weise. Verwenden Sie es niemals zum Tragen des Geräts oder zum Herausziehen des Steckers. Halten Sie das Kabel von Hitze, Öl, scharfen Kanten oder beweglichen Teilen fern. Beschädigte oder geschweißte Kabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlags.
- Wenn sich die Verwendung des Geräts in feuchter Umgebung nicht verhindern lässt, verwenden Sie einen Fehlerstrom-Schutzschalter (RCD). Mit einem RCD verringert sich das Risiko eines elektrischen Schlags.

2.2. Sicherheit am Arbeitsplatz

- Halten Sie Ihren Arbeitsplatz sauber und gut beleuchtet. Unordnung oder schlechte Beleuchtung können zu Unfällen führen. Seien Sie voraussichtig, beobachten Sie, was getan wird und bewahren Sie Ihren gesunden Menschenverstand bei der Verwendung des Gerätes.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in explosionsgefährdeten Bereichen, zum Beispiel in Gegenwart von brennbaren Flüssigkeiten, Gasen oder Staub. Geräte können unter Umständen Funken erzeugen, welche Staub oder Dämpfe entzünden können.

- Im Falle eines Schadens oder einer Störung sollte das Gerät sofort ausgeschaltet und dies einer autorisierten Person gemeldet werden.
- Wenn Sie nicht sicher sind, ob das Gerät ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich an den Service des Herstellers.
- Reparaturen dürfen nur vom Service des Herstellers durchgeführt werden. Führen Sie keine Reparaturen auf eigene Faust durch!
- Zum Löschen des Gerätes bei Brand oder Feuer, nur Pulver-Feuerlöscher oder Kohlendioxidlöscher (CO₂) verwenden.

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

2.3. Persönliche Sicherheit

- Es ist nicht gestattet, das Gerät im Zustand der Ermüdung, Krankheit, unter Einfluss von Alkohol, Drogen oder Medikamenten zu betreiben, wenn diese die Fähigkeit das Gerät zu bedienen, einschränken.
- Um eine versehentliche Inbetriebnahme zu vermeiden, vergewissern Sie sich, dass der Schalter vor dem Anschließen an eine Stromquelle ausgeschaltet ist.
- Hinweis: Die Metallteile des Deckels und des Gehäuses können heiß sein und Verbrennungen verursachen.

2.4. Sichere Anwendung des Geräts

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der EIN-/AUS-Schalter nicht ordnungsgemäß funktioniert. Geräte, die per Schalter nicht gesteuert werden können sind gefährlich und müssen repariert werden.
- Nicht verwendete Werkzeuge sind außerhalb der Reichweite von Kindern sowie von Personen aufzubewahren, welche weder das Gerät selbst, noch die entsprechende Anleitung kennen. In den Händen unerfahrener Personen können derlei Geräte eine Gefahr darstellen.
- Halten Sie das Gerät im einwandfreien Zustand. Überprüfen Sie vor jeder Arbeit, ob allgemeine Schäden vorliegen oder Schäden an beweglichen Teilen (Bruch von Teilen und Komponenten oder andere Bedingungen, die den sicheren Betrieb der Maschine beeinträchtigen könnten). Im Falle eines Schadens muss das Gerät vor Gebrauch in Reparatur gegeben werden.
- Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reparatur und Wartung von Geräten dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal und mit Original-Ersatzteilen durchgeführt werden. Dadurch wird die Sicherheit bei der Nutzung gewährleistet.
- Um die vorgesehene Betriebsintegrität des Gerätes zu gewährleisten, dürfen die werksmäßig montierten Abdeckungen oder Schrauben nicht entfernt werden.
- Es ist verboten, die Fritteuse zu bewegen, wenn sie mit heißem Öl gefüllt ist! Das Öl kann seine hohe Temperatur für 6 – 7 Stunden beibehalten.
- Stellen Sie die Fritteuse nie auf den Kopf. Sie könnte beschädigt werden.
- Es ist verboten, das Gerät einzuschalten, wenn die Schüssel nicht mit Öl gefüllt ist.

3. Nutzungsbedingungen

Die elektrische Fritteuse ist nur zum Frittieren von Lebensmitteln bestimmt.

Die elektrische Fritteuse bitte nicht verwenden für:

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

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

3.1 Gerätebeschreibung

ACHTUNG: Die Zeichnungen von diesem Produkt befinden sich auf der letzte Seite der Bedienungsanleitung S. 25.

- Thermostat
- Stromanzeige
- Thermostat-Arbeitslampe
- Ein/Aus-Schalter | RCTF 10EB / RCTF 10DB: Timer-Schalter
- Schaltuhr
- Ablasshahn
- Griff mit Korb
- Abdeckung

3.2. Vorbereitung zum Betrieb PLATZIERUNG DES GERÄTES

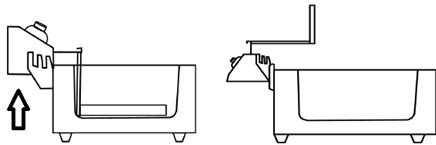
Die Temperatur der Umgebung sollte nicht höher als 45°C sein und die relative Luftfeuchtigkeit sollte 85% nicht überschreiten. Das Gerät ist so aufzustellen, dass eine gute Luftzirkulation gewährleistet ist. Es ist auf allen Seiten ein Mindestabstand von wenigsten 10 cm einzuhalten. Halten Sie das Gerät von allen heißen Flächen fern. Betreiben Sie das Gerät stets auf einer ebenen, stabilen, sauberen, feuerfesten und trockenen Fläche und außerhalb der Reichweite von Kindern oder Personen mit geistigen Behinderungen. Platzieren Sie das Gerät so, dass der Netzstecker jederzeit zugänglich und nicht verdeckt ist. Achten Sie darauf, dass die Stromversorgung des Gerätes den Angaben auf dem Produktschild entspricht. Vor der ersten Anwendung sind das Gerät und alle seine Bestandteile auszubauen und zu reinigen.

3.3. Arbeit mit dem Gerät Bedienung

- Füllen Sie Öl zum Verarbeiten von Lebensmitteln in die Ölbehälter ein, sodass der Stand zwischen dem markierten Minimum und Maximum steht.
- Stellen Sie den Thermostat auf „0“ und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Ein – / Aus-Schalter auf „On“ stellen. Die Betriebsanzeige leuchtet auf. Stellen Sie die bevorzugte Temperatur ein, indem Sie den Thermostatkopf drehen: Das Thermostat-Betriebslicht schaltet sich ein. Das Gerät arbeitet im kontinuierlichen Modus. Die Modelle RCTF 10EB und RCTF 10DB haben zusätzlich zum oben beschriebenen Dauerbetrieb die Möglichkeit, die Arbeitszeit mit einem Timer zu regulieren. Zu diesem Zweck stellen Sie nach dem Einschalten des Gerätes neben der Temperatur auch die Uhrzeit durch Drehen des Timerknopfes ein. Das Gerät schaltet sich automatisch nach Ablauf der eingestellten Zeit aus (damit die Fritteuse wieder heizt, schalten

das Gerät ein, indem Sie den Schalter auf „On“ stellen). Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, erlischt das Licht. Der Thermostat hält die erforderliche Temperatur aufrecht, indem er das Heizelement automatisch ein – oder ausschaltet. Auf diese Weise erhält es die erforderliche Temperatur und spart Strom. Es kann mit dem Braten begonnen werden.

4. Dazu benutzen Sie die mitgelieferten Frittierkörbe, an die Sie vorher die Griffe anmontieren. Legen Sie das gewünschte Objekt in den Frittierkorb und senken Sie ihn in das Öl. Wenn Sie das Essen frittiert haben, hängen Sie den Korb bitte auf den Nagel, der an der elektrischen Schaltfläche angebracht ist, um das überschüssige Öl abtropfen zu lassen.
5. Die Abdeckung für den Frittierbehälter ist dazu gedacht, um den Inhalt warm zu halten und vor Verschmutzungen zu schützen. Wenn Sie die Abdeckung platzieren wollen, stellen Sie sicher, dass sich kein Wasser darauf befindet.
6. Wenn Sie mit dem Frittieren fertig sind, drücken Sie die Heizelemente an der elektrischen Schaltfläche nach hinten raus, sodass die elektrische Schaltfläche um 90° verschoben wird und die Heizelemente vertikal in der Luft über dem Behälter stehen, damit nun das Öl abtropfen kann.

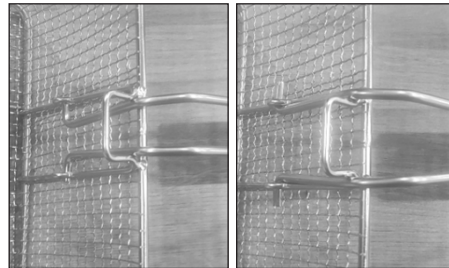


7. Unsere Fritteusen sind mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Beim Anheben des elektrischen Bedienelementes samt Heizstäben wird automatisch die Stromzufuhr unterbrochen, damit keine Unfälle passieren.
8. Nach dem Abkühlen auf Raumtemperatur das Öl mit dem Ablasshahn ablassen (Modelle: RCEF 16EB, RCEF 10DB, RCEF 13DB) oder die Schüssel für das Öl herausnehmen und entleeren (Modelle: RCEF 08EB, RCEF 08DB, RCTF 10EB, RCTF 10DB).
9. Bitte denken Sie immer daran, das Thermostat nach dem Frittieren auf die Position "0" zu stellen (gegen den Uhrzeigersinn). Stellen Sie den Ein – / Ausschalter auf „Aus“ und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
10. Damit es zu keiner Beschädigung des Thermostates kommt, soll man entweder Öl oder flüssiges Fett verwenden. Es wird nicht empfohlen, das Stangenfett, ohne es vorher schmelzen zu lassen, in die Fritteuse zu geben – die Fritteuse darf nur mit geschmolzenen Stangenfett gefüllt werden.
ACHTUNG! Das Gerät hat einen Übertemperatursensor. Wenn sich das Gerät während des Betriebs überhitzt, schaltet es sich sofort aus. Sie sollten warten, bis das Gerät abkühlt und den Schutz durch Drücken von „RESET“ zurücksetzen. Das Gerät kann wieder verwendet werden.
11. **ACHTUNG!** Rückstände von gebratenen Gegenständen können einen Spalt im inneren Ventil des Wasserhahns verursachen und zum Austritt von Öl führen!

Einlegen des korbs
Bild wie unten:



ACHTUNG! Montieren Sie den Korbgriff in der richtigen Weise.



Falsch



Korrekt

4. Reinigung und Wartung

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

TECHNICAL DATA

Parameter description	Parameter value			
Product name	ELECTRIC FRYER			
Model	RCEF 08EB	RCEF 16EB	RCEF 08DB	RCEF 10DB
Voltage [V~]/ Frequency [Hz]	230/50			
Rated power [kW]	3,2	3,5	2x3,2	2x3
Capacity [l]	8	16	2x8	2x10
Oil quantity [l]	4	12	2x4	2x5
Temperature range [°C]	50-200			
Weight [kg]	5	10,55	9,2	15,5

Parameter description	Parameter value		
Product name	ELECTRIC FRYER		
Model	RCEF 13DB	RCTF 10EB	RCTF 10DB
Voltage [V~]/ Frequency [Hz]	230/50		
Rated power [kW]	2x3,2	3,2	2x3,2
Capacity [l]	2x13	10	2x10
Oil quantity [l]	2x9	5	2x5
Temperature range [°C]	50-200		
Weight [kg]	16,75	5,3	10,3

1. General description

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

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

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

Legend



The product satisfies the relevant safety standards.



Read instructions before use.



The product must be recycled.



WARNING! or CAUTION! or REMEMBER!
Applicable to the given situation (general warning sign).



Attention! Hot surface, risk of burns.



Only use inside.



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

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

2. Usage safety Electrical equipment



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

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

2.1. Electrical safety

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

2.2. Safety at the workplace

- a) Make sure the workplace is orderly and well lit. A messy or poorly lit workplace may lead to accidents. Try to anticipate what may happen, observe what is going on and use common sense when working with the device.
- b) Do not use the device in an explosion hazard zone, for example in the presence of flammable liquids, gasses or dust. The device generates sparks which may ignite dust or fumes.
- c) Upon discovering damage or irregular operation, immediately switch the device off and report it to a supervisor without delay.
- d) If there are any doubts as to the correct operation of the device, contact the manufacturer's support service.
- e) Only the manufacturer's service point may repair the device. Do not attempt any repairs independently!
- f) If a fire starts, use solely powder or carbon dioxide (CO₂) fire extinguishers suitable for use on live devices to put it out.



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

2.3. Personal safety

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

2.4. Safe device use

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

3. Use guidelines

The fryer is exclusively designed to fry food.

Do not use the fryer to:

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

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

3.1. Device description

 **PLEASE NOTE!** This product's view can be found on the last page of the operating instructions (pp. 25).

- thermostat
- power light
- thermostat light
- ON/OFF switch | RCTF 10EB / RCTF 10DB: Timer Switch
- Timer
- tap with release valve
- handle with basket
- lid

3.2. Preparing for use

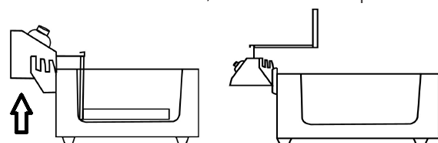
APPLIANCE LOCATION

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

3.3. Device use

Operation

- Fill the tanks with oil so that level is between the marks of minimum and maximum level.
- Set the thermostat to „0“ and insert the plug into an electricity socket.
- Switch on the device by setting the On / Off switch to the „On“ position, the power supply indicator light will light up. Set the preferred temperature by turning the thermostat knob, the thermostat operating indicator light will light up. The device works in continuous mode. The RCTF 10EB and RCTF 10DB models, in addition to the continuous operation described above, have the option of limiting the working time by means of a timer. For this purpose, after switching on the device, in addition to the temperature, it is also necessary set the time by turning the timer knob. The device will switch off automatically after the set time has elapsed (in order to restart the heating of the fryer, it is necessary to switch the On / Off switch to the „Off“ position, and then to reset the thermostat to the „0“ position and to switch the device on by setting the switch to the „On“ position). Once the required temperature has been reached, the heating light will go off. The thermostat will maintain the required temperature by automatically switching the heating element on and off. This maintains the required temperature and saves electricity. You may begin frying.
- Use the baskets after mounting the handles. Place food in the basket and immerse it into the oil. When the food is tried, hang the basket up on the nail to let the oil drop off.
- The covers are designed to keep the content warm and t protect it from dirt. If you want to use the covers, make sure they are not wet.
- When you have finished working, tilt the heating elements 90 degrees backwards. The heating elements are vertical, and the oil can drop off.

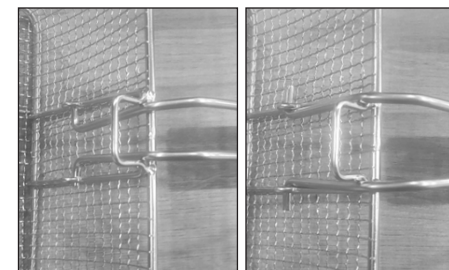


- Our fryers are equipped with a safety button. When the heating element is tilted back, it turns automatically to prevent from accidents.
- Once the oil cools down to room temperature, discharge it using the release valve (applicable for models: RCEF 16EB, RCEF 10DB, RCEF 13DB) or to pull out the bowl for oil and to empty it (applicable to models: RCEF 08EB, RCEF 08DB, RCTF 10EB, RCTF 10DB).
- Make sure the thermostat is back to „0“ (adjust the thermostat knob anticlockwise). Set the On / Off switch to the „Off“ position and disconnect the device from the power supply.
- It is recommended to use only liquid oil or fat in the fryer to avoid damages of the temperature limiter. It is not recommended to put block fat in the fryer – block fat should be melted before putting it into the fryer
ATTENTION! The device has a sensor to prevent it from overheating. If the device overheats when in use it will automatically switch off. Then it is necessary to wait until the device cools down and to reset the protection by pressing „RESET“. The device may be used again.
- ATTENTION:** Residue of fried objects may cause the gap in internal valve of tap and cause the leakage of oil!

ATTACHING THE HANDLE TO THE BASKET

Pic as below:

 **ATTENTION:** Assemble the handle of basket in correct way.




Wrong


Correct

4. Cleaning and maintenance

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

DANE TECHNICZNE

Opis parametru	Wartość parametru			
Nazwa produktu	FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA			
Model	RCEF 08EB	RCEF 16EB	RCEF 08DB	RCEF 10DB
Napięcie [V~]/ Częstotliwość [Hz]	230/50			
Moc znamionowa [kW]	3,2	3,5	2x3,2	2x3
Pojemność [l]	8	16	2x8	2x10
Ilość oleju [l]	4	12	2x4	2x5
Zakres temperatury [°C]	50-200			
Waga [kg]	5	10,55	9,2	15,5

Opis parametru	Wartość parametru		
Nazwa produktu	FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA		
Model	RCEF 13DB	RCTF 10EB	RCTF 10DB
Napięcie [V~]/ Częstotliwość [Hz]	230/50		
Moc znamionowa [kW]	2x3,2	3,2	2x3,2
Pojemność [l]	2x13	10	2x10
Ilość oleju [l]	2x9	5	2x5
Zakres temperatury [°C]	50-200		
Waga [kg]	16,75	5,3	10,3

1. Ogólny opis

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

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

Dla zapewnienia długiej i niezawodnej pracy urządzenia należy dbać o jego prawidłową obsługę oraz konserwację zgodnie ze wskazówkami zawartymi w tej instrukcji. Dane techniczne i specyfikacje zawarte w tej instrukcji obsługi są aktualne.

Producent zastrzega sobie prawo dokonywania zmian związanych z podwyższeniem jakości.

Objaśnienie symboli

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

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

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

2. Bezpieczeństwo użytkownika

Urządzenia elektryczne:

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

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

2.1. Bezpieczeństwo elektryczne

- Wtyczka urządzenia musi pasować do gniazda. Nie modyfikować wtyczki w jakikolwiek sposób. Oryginalne wtyczki i pasujące gniazda zmniejszają ryzyko porażenia prądem.
- Nie należy używać przewodu w sposób niewłaściwy. Nigdy nie używaj go do przenoszenia urządzenia lub do wyciągania wtyczki z gniazda. Trzymaj przewód z dala od źródeł ciepła, oleju, ostrych krawędzi lub ruchomych części. Uszkodzone lub poplątane przewody zwiększają ryzyko porażenia prądem.
- Jeśli nie można uniknąć używania urządzenia w środowisku wilgotnym, należy stosować wyłącznik różnicowo-prądowy (RCD). Używanie RCD zmniejsza ryzyko porażenia prądem.

2.2. Bezpieczeństwo w miejscu pracy

- Utrzymuj porządek w miejscu pracy i dobre oświetlenie. Nieporządek lub złe oświetlenie może prowadzić do wypadków. Należy być przewidującym, obserwować co się robi i zachowywać rozsądek podczas używania urządzenia.
- Nie używaj urządzenia w strefie zagrożenia wybuchem, na przykład w obecności łatwopalnych cieczy, gazów lub pyłów. Urządzenia wytwarzają iskry, mogące zapalić pył lub opary.

- W razie stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowości w pracy urządzenia należy je bezzwłocznie wyłączyć i zgłosić to do osoby uprawnionej.
- W razie wątpliwości, czy urządzenia działa poprawnie, należy skontaktować się z serwisem producenta.
- Naprawy urządzenia może wykonać wyłącznie serwis producenta. Nie wolno dokonywać napraw samodzielnie!
- W przypadku zaproszenia ognia lub pożaru, do gaszenia urządzenia pod napięciem należy używać wyłącznie gaśnic proszkowych lub śniegowych (CO₂).



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

2.3 Bezpieczeństwo osobiste

- Niedozwolone jest obsługiwanie urządzenia w stanie zmęczenia, choroby, pod wpływem alkoholu, narkotyków lub leków, które ograniczają w istotnym stopniu zdolności obsługi urządzenia.
- Aby zapobiegać przypadkowemu uruchomieniu upewnij się, że przełącznik jest w pozycji wyłączonej przed podłączeniem do źródła zasilania.
- Uwaga: Metalowe części pokrywy oraz obudowy mogą być gorące i spowodować oparzenia skóry.

2.4 Bezpieczne stosowanie urządzenia

- Nie należy używać urządzenia jeśli przełącznik ON/OFF nie działa sprawnie (nie załącza i nie wyłącza się). Urządzenia, które nie mogą być kontrolowane za pomocą przełącznika są niebezpieczne, nie mogą pracować i muszą zostać naprawione.
- Nieużywane urządzenia należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci oraz osób nie znających urządzenia lub tej instrukcji obsługi. Urządzenia są niebezpieczne w rękach niedoświadczonych użytkowników.
- Utrzymuj urządzenie w dobrym stanie technicznym. Sprawdzaj przed każdą pracą czy nie posiada uszkodzeń ogólnych lub związanych z elementami ruchomymi (pęknięcia części i elementów lub wszelkie inne warunki, które mogą mieć wpływ na bezpieczne działanie urządzenia). W przypadku uszkodzenia, oddaj urządzenie do naprawy przed użyciem.
- Urządzenie należy chronić przed dziećmi.
- Naprawa oraz konserwacja urządzeń powinna być wykonywana przez wykwalifikowane osoby przy użyciu wyłącznie oryginalnych części zamiennych. Zapewni to bezpieczeństwo użytkownika.
- Aby zapewnić zaprojektowaną integralność operacyjną urządzenia, nie należy usuwać zainstalowanych fabrycznie osłon lub odkręcać śrub. Zabrania się przenoszenia frytownicy z gorącym olejem! Olej może utrzymywać wysoką temperaturę nawet przez 6-7h.
- Nie obracać frytownicy do „góry nogami”, może to spowodować jej uszkodzenie.
- Zabrania się włączania urządzenia, jeśli misa nie jest wypełniona olejem.

3. Zasady użytkowania

Frytownica przeznaczona jest wyłącznie do smażenia produktów spożywczych w głębokim tłuszczu.

Frytownicy elektrycznej nie należy stosować do:

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

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

3.1 Opis urządzenia

UWAGA! Rysunki produktu znajdują się na końcu instrukcji na stronie 25.

- termostat
- kontrolka zasilania
- kontrolka pracy termostatu
- Włącznik On/Off | RCTF 10EB / RCTF 10DB: Włącznik Timer
- Timer
- kranik z kurkiem spustowym
- uchwyt z koszem
- pokrywa

3.2. Przygotowanie do pracy
UMIEJSCOWIENIE URZĄDZENIA

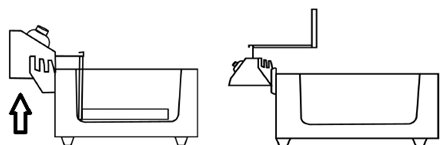
Temperatura otoczenia nie może przekraczać 45°C, a wilgotność względna nie powinna przekraczać 85%. Urządzenie należy ustawić w sposób zapewniający dobrą cyrkulację powietrza. Należy utrzymać minimalny odstęp 10 cm od każdej ściany urządzenia. Urządzenie należy trzymać z dala od wszelkich gorących powierzchni.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

3.3. Praca z urządzeniem
Obsługa

- Napełnić wannę olejem przewidzianym do zastosowań gastronomicznych, tak żeby poziom oleju znalazł się pomiędzy znacznikiem maksimum i minimum.
- Ustawić termostat w położeniu „0” i włożyć wtyczkę do gniazda elektrycznego.
- Włączyć urządzenie ustawiając przełącznik On/Off w pozycji „On”, zaświeci się kontrolka zasilania. Ustawić preferowaną temperaturę przekręcając pokrętkę termostatu, zaświeci się kontrolka pracy termostatu. Urządzenie działa w trybie ciągłym. Modele RCTF 10EB i RCTF 10DB oprócz opisanej powyżej pracy ciągłej posiadają możliwość ograniczenia czasu pracy minutnikiem. W tym celu po włączeniu urządzenia, należy oprócz temperatury ustawić także czas, przekręcając pokrętkę minutnika. Urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie ustawionego czasu (w celu ponownego uruchomienia grzania

frytownicy należy przełączyć On/Off przełączny w pozycję „Off”, a następnie ponownie ustawić termostat do pozycji „0” i włączyć urządzenie ustawiając przełącznik w pozycji „On”). Jeżeli wymagana temperatura zostanie osiągnięta, to lampka gaśnie. Termostat utrzymuje wymaganą temperaturę włączając lub wyłączając automatycznie element grzejny. W ten sposób utrzymuje on wymaganą temperaturę i oszczędza energię elektryczną. Można rozpocząć smażenie.

4. Do smażenia używać dostarczonych koszy z frytki, do których należy uprzednio przymocować uchwyty. Smażoną potrawę należy włożyć do kosza. Kosz zanurzyć w oleju. Kosz po usmażeniu potrawy należy powiesić na wieszaku, który przymocowany jest przy panelu sterującym. W ten sposób pozostały olej ścieknie z kosza.
5. Pokrywa wanny olejowej służy do utrzymania ciepła oraz ochrony przed zabrudzeniem. Przed zastosowaniem pokrywy należy upewnić się, czy nie znajduje się na niej woda.
6. Po zakończeniu smażenia wypychamy elementy grzewcze przy panelu sterującym na zewnątrz, tak że panel przesunie się o 90° a elementy grzewcze znajdą się w pozycji pionowej w powietrzu nad wanną. W ten sposób reszka oleju spłynie do wanny.

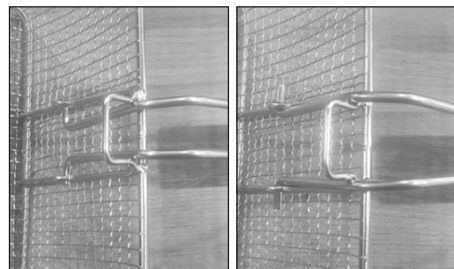


7. Frytownice wyposażone są w wyłącznik bezpieczeństwa. Podczas podnoszenia elektrycznego pulpitu wraz z prętami grzewczymi zostaje odcięty dopływ prądu.
8. Olej po schłodzeniu do temperatury pokojowej spuścić za pomocą kurków spustowych (dotyczy modeli: RCEF 16EB, RCEF 10DB, RCEF 13DB) lub wyciągnąć misę na olej i opróżnić (dotyczy modeli: RCEF 08EB, RCEF 08DB, RCTF 10EB, RCTF 10DB).
9. Zawsze po zakończeniu smażenia należy pamiętać o ustawieniu termostatu w położeniu „0” (odwrotnie do ruchu wskazówek zegara). Przełącznik On/Off ustawić w pozycji „Off” oraz odłączyć urządzenie od zasilania.
10. Aby uniknąć uszkodzenia termostatu należy używać tylko oleju lub płynnego tłuszczu. Nie zaleca się umieszczania we frytownicy tłuszczu w formie stałej – tłuszcz w takiej formie powinien być roztopiony przed umieszczeniem go we frytownicy. UWAGA! Urządzenie posiada czujnik przeciw przegrzaniu się. Jeżeli urządzenie przegrzeje się podczas pracy to natychmiast wyłączy się. Należy wtedy odczekać, aż urządzenie ochłodzi się i zresetować zabezpieczenie wciskając „RESET”. Urządzenie może z powrotem być używane.
11. UWAGA: Pozostałości smażonych produktów mogą spowodować przerwę w wewnętrznym zaworze kranu i wyciek oleju!

MONTAŻ UCHWYTU W KOSZYKU

Zdjęcie jak poniżej:

UWAGA: Uchwyt kosza należy zamontować w prawidłowy sposób.



Źle



Dobrze

4. Czyszczenie i konserwacja

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

TECHNICKE ÚDAJE

Popis parametru	Hodnota parametru			
Název výrobku	ELEKTRICKÉ FRITOVACÍ HRNCE			
Model	RCEF 08EB	RCEF 16EB	RCEF 08DB	RCEF 10DB
Napětí [V~]/frekvence [Hz]	230/50			
Jmenovitý výkon [kW]	3,2	3,5	2x3,2	2x3
Objem [l]	8	16	2x8	2x10
Množství oleje [l]	4	12	2x4	2x5
Teplotní rozsah [°C]	50-200			
Hmotnost [kg]	5	10,55	9,2	15,5

Popis parametru	Hodnota parametru		
Název výrobku	ELEKTRICKÉ FRITOVACÍ HRNCE		
Model	RCEF 13DB	RCTF 10EB	RCTF 10DB
Napětí [V~]/frekvence [Hz]	230/50		
Jmenovitý výkon [kW]	2x3,2	3,2	2x3,2
Objem [l]	2x13	10	2x10
Množství oleje [l]	2x9	5	2x5
Teplotní rozsah [°C]	50-200		
Hmotnost [kg]	16,75	5,3	10,3

1. Všeobecný popis

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

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

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

Vysvětlení symbolů



Výrobek splňuje požadavky příslušných bezpečnostních norem.



Před použitím se seznámte s návodem.



Recyklovatelný výrobek.



UPOZORNĚNÍ! nebo **VAROVÁNÍ!** nebo **PAMATUJTE!** popisující danou situaci (všeobecná výstražná značka).



Varování! Horký povrch může způsobit popálení.



K použití pouze ve vnitřních prostorech.



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

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

2. Bezpečnost používání

Elektrická zařízení:



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

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

2.1. Elektrická bezpečnost

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

2.2. Bezpečnost na pracovišti

- a) Na pracovišti udržujte pořádek a dobré osvětlení. Nepořádek nebo špatné osvětlení mohou vést k úrazům. Buďte předvídativí a sledujte, co se během práce kolem vás děje. Při práci se zařízením vždy zachovávejte zdravý rozum.
- b) Se zařízením nepracujte ve výbušném prostředí, například v přítomnosti hořlavých kapalin, plynů nebo prachu. Zařízení vytváří jiskření, skrze které může dojít ke vznícení prachu nebo výparů.
- c) Pokud zjistíte, že zařízení nepracuje správně, nebo je poškozeno, ihned jej vypněte a poruchu nahláste autorizované osobě.
- d) Pokud máte pochybnosti o tom, zda zařízení funguje správně, kontaktujte servis výrobce.
- e) Opravy zařízení může provádět pouze servis výrobce. Opravy neprovádějte sami!
- f) V případě vzniku požáru k hašení zařízení pod napětím používejte pouze práškové nebo sněhové hasicí přístroje (CO₂).

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

2.3. Osobní bezpečnost

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

2.4. Bezpečné používání zařízení

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

3. Zásady používání

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

Nepoužívejte ELEKTRICKÉ FRITOVACÍ HRNCE pro:

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

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

3.1. Popis zařízení

⚠ POZNÁMKA! Nákres tohoto produktu naleznete na konci tohoto návodu, tj. na str. 25.

- termostat
- kontrolka napájení
- kontrolka práce termostatu
- Spínač On/Off | RCTF 10EB / RCTF 10DB: Časový spínač

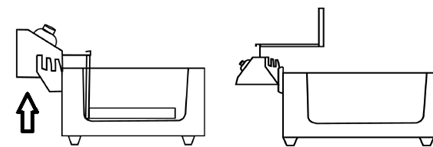
- Timer
- vypouštěcí kohout
- držák s košem
- víko

3.2. Popis zařízení UMÍSTĚNÍ ZAŘÍZENÍ

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

3.3. Příprava k práci OBSLUHA

- Naplňte misku olejem určeným pro použití v gastronomii tak, aby se hladina oleje ustálila mezi značkou maxima a minimu.
- Nastavte termostat do polohy „0“ a vložte zástrčku do elektrické zásuvky.
- Zařízení zapněte přepnutím přepínačem On/Off do polohy „On“, rozsvítí se síťová kontrolka. Nastavte požadovanou teplotu otočením knoflíku termostatu, rozsvítí se kontrolka provozu termostatu. Zařízení funguje v nepřetržitě režimu. Modely RCTF 10EB a RCTF 10DB kromě výše popsaného nepřetržitého provozu mají možnost omezit čas provozu pomocí časovače. Za tímto účelem po zapnutí zařízení nastavte kromě teploty také čas otočením knoflíku časovače. Zařízení se vypne automaticky po uplynutí nastaveného času (pro opětovné zapnutí ohřevu fritézy přepněte přepínač do polohy „Off“ a pak opět nastavte termostat do polohy „0“ a zapněte zařízení přepnutím přepínače do polohy „On“). Jakmile bude dosažena požadovaná teplota, kontrolka práce termostatu zhasne. Termostat udržuje požadovanou teplotu automatickým zapínáním a vypínáním topného tělesa. Tímto způsobem udržuje požadovanou teplotu a šetří elektrickou energii. Můžete zahájit smažení.
- Na smažení používáme dodávané košíky z hranolky, ke kterým je nutné předem připevnit držáky. Smažené jídlo je nutné vložit do košíku. Košík ponoříme do oleje. Po usmažení jídla košík pověsíme na věšák, který je upevněn vedle ovládacího panelu. Tímto způsobem bude moci zbylý olej stékat z košíku.
- Víko olejové misky slouží k udržování tepla a k ochraně před znečištěním. Před použitím víka je nutné se ujistit, zda se na něm nenachází voda.
- Po dokončení smažení vytlačíme topné prvky u ovládacího panelu směrem ven, takže panel se posune o 90° a topné prvky budou ve svislé poloze ve vzduchu nad miskou. Tímto způsobem zbytek oleje steče do misky.

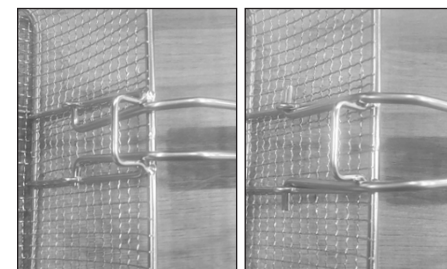


- Fritovací hrnce jsou vybaveny bezpečnostním vypínačem. Při zvednutí elektrického pultu s topnými tyčemi bude přerušeno přívod proudu.
 - Olej pak po ochlazení na pokojovou teplotu vypustíme pomocí vypouštěcího kohoutku (týká se modelů: RCEF 16EB, RCEF 10DB, RCEF 13DB) nebo vytáhněte vanu na olej a vyprázdněte ji (týká se modelů: RCEF 08EB, RCEF 08DB, RCTF 10EB, RCTF 10DB).
 - Vždy po dokončení smažení pamatujte na nastavení termostatu do polohy „0“ (proti směru pohybu hodinových ručiček). Přepínač On/Off přepněte do polohy „Off“ a zařízení odpojte od napájení.
 - Aby se zabránilo poškození termostatu, používejte pouze olej nebo tekutý tuk. Nedoporučuje se dávat do fritovacího hrnce tuk v tuhém stavu – tuk v této formě je nutné před vložením do fritovacího hrnce rozpustit.
- UPOZORNĚNÍ!** Zařízení je vybaveno pojistkou proti přehřátí. Pokud se zařízení během provozu začne přehřívát, okamžitě se vypne. Pak počkejte, až zařízení vychladne a resetujte ochranu stisknutím tlačítka „RESET“. Zařízení pak můžeme opět použít.
- POZOR:** Zbytky smažených předmětů mohou způsobit mezeru ve vnitřním ventilu kohoutku a způsobit únik oleje!

MONTÁŽ DRŽÁKU V KOŠÍKU

Obrázek níže:

⚠ POZOR: Namontujte rukojeť koše správným způsobem.



Špatně



Správně

4. Čištění a údržba

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

DÉTAILS TECHNIQUES

Description des paramètres	Valeur de paramètre			
Nom du produit	FRITEUSES ELECTRIQUES			
Modèle	RCEF 08EB	RCEF 16EB	RCEF 08DB	RCEF 10DB
Tension [V ~]/ Fréquence [Hz]	230/50			
Puissance nominale [kW]	3,2	3,5	2x3,2	2x3
Capacité totale [l]	8	16	2x8	2x10
Capacité d'huile [l]	4	12	2x4	2x5
Plage de température [°C]	50-200			
Poids [kg]	5	10,55	9,2	15,5

Description des paramètres	Valeur de paramètre			
Nom du produit	FRITEUSES ELECTRIQUES			
Modèle	RCEF 13DB	RCTF 10EB	RCTF 10DB	
Tension [V ~]/ Fréquence [Hz]	230/50			
Puissance nominale [kW]	2x3,2	3,2	2x3,2	
Capacité totale [l]	2x13	10	2x10	
Capacité d'huile [l]	2x9	5	2x5	
Plage de température [°C]	50-200			
Poids [kg]	16,75	5,3	10,3	

1. Description générale

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

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

Pour garantir un fonctionnement durable et fiable de l'appareil, une attention particulière doit être portée à la

manipulation et à l'entretien correct, conformément aux instructions données dans ce manuel. Les données techniques et spécifications présentes dans ce manuel sont actuellement en vigueur. Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications dans le cadre de l'amélioration de la qualité.

Explication des symboles

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

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

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

2. SÉCURITÉ D'EMPLOI

Appareils électriques:

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

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

2.1. Sécurité électrique

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

2.2. SÉCURITÉ SUR LE LIEU DE TRAVAIL

- Gardez votre espace de travail propre et bien éclairé. Un désordre ou un mauvais éclairage peuvent conduire à des accidents. Soyez prévoyant, observez ce qui est fait et utilisez l'appareil avec un peu de bon sens.
- N'utilisez pas l'appareil dans des zones à risque d'explosion, par exemple en présence de liquides inflammables, de gaz ou de poussière. Les appareils produisent des étincelles qui peuvent enflammer la poussière ou les vapeurs.
- En cas de dommage ou de dysfonctionnement, l'appareil doit immédiatement être mis en arrêt et une personne autorisée doit être prévenue.
- Si vous n'êtes pas sûr que l'appareil fonctionne correctement, adressez-vous au service du fabricant. Les réparations doivent exclusivement être faites par le service du fabricant. Ne pas effectuer de réparations soi-même!
- En cas d'incendie ou de feu, n'utiliser que des extincteurs à poudre ou à dioxyde de carbone (CO₂).

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

2.3 Sécurité personnelle

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

2.4 Utilisation sûre de l'appareil

- N'utilisez pas l'appareil si l'interrupteur de Marche/Arrêt ne fonctionne pas correctement (ne s'allume ou ne s'éteint pas). Les appareils qui ne peuvent pas être contrôlés par interrupteur sont dangereux et doivent être réparés.
- Les outils non utilisés sont à conserver hors de portée des enfants ainsi que des personnes ne connaissant ni l'appareil lui-même ni la notice correspondante. De tels appareils peuvent représenter un danger s'ils sont placés entre les mains de personnes inexpérimentées.
- Gardez l'appareil dans un parfait état. Avant chaque travail, vérifiez qu'il ne présente pas de dommages généraux ou des dommages aux pièces mobiles (pièces ou composants cassés ou autres conditions qui peuvent nuire à un fonctionnement sûr de la machine). En cas de dommage, il faut faire réparer l'appareil avant de l'utiliser.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- La réparation et l'entretien d'appareils doivent être exclusivement effectués par un personnel spécialisé qualifié et avec des pièces de rechange originales. Une utilisation en toute sécurité est ainsi garantie.
- Afin de garantir l'intégrité de fonctionnement prévue de l'appareil, les couvercles et vis montés en usine ne doivent pas être retirés.

- Il est interdit de déplacer la friteuse remplie d'huile chaude! L'huile peut maintenir une température élevée même pendant 6-7 h.
- Ne retournez pas la friteuse, cela pourrait l'endommager.
- Il est interdit d'allumer l'appareil si le bac n'est pas rempli d'huile.

3. CONDITIONS D'UTILISATION

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

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

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

3.1 Description de l'appareil

ATTENTION! Les vues de ce produit se trouve à la dernière page du manuel d'utilisation p. 25.

- Thermostat
- Puissance
- Lampe de travail du thermostat
- Interrupteur ON/OFF | RCTF 10EB / RCTF 10DB: Interrupteur minuterie
- Minuterie
- Robinet de vidange
- Panier avec poignée
- Couvercle

3.2 Préparation au fonctionnement

INSTALLATION DE L'APPAREIL

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

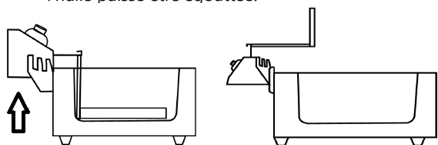
3.3. Travail avec l'appareil

Utilisation

- Remplissez d'huile les cuves pour frire des aliments et respectez les niveaux minimum et maximum indiqués.
- Placez le thermostat sur „0” et branchez le câble d'alimentation.
- Allumez l'appareil en réglant l'interrupteur «On/Off» sur «On»: le voyant d'alimentation s'allume. Choisissez la température en tournant le bouton du thermostat: le voyant de fonctionnement du thermostat s'allume.

L'appareil fonctionne en mode continu. Les modèles RCTF 10EB et RCTF 10DB, en plus du fonctionnement continu décrit ci-dessus, ont la possibilité de limiter le temps de travail avec une minuterie. Pour mettre en place ce mode de fonctionnement, après avoir allumé l'appareil, en plus de la température, réglez également l'heure en tournant le bouton de la minuterie. L'appareil s'éteint automatiquement une fois le délai du temps écoulé (pour redémarrer le réchauffement de la friteuse, mettez l'interrupteur « On/ Off » sur « Off », ensuite mettez le thermostat sur la position « 0 » et allumez l'appareil en position « On ». Dès que la température désirée est atteinte, le témoin lumineux s'éteint. Le thermostat maintient la température désirée en activant ou désactivant la résistance. De cette façon, il maintient la température souhaitée et économise de l'électricité. La friture peut alors commencer.

4. Pour ce faire, utilisez les paniers à friture fournis auxquels vous devez monter les poignées au préalable. Placez ensuite vos aliments à frire dans le panier et plongez-le dans l'huile. Lorsque votre friture est prête, pendez le panier à son support, situé sur la surface de commande, pour y égoutter l'huile.
5. Le couvercle sert à maintenir à chaud l'intérieur de la cuve et à le protéger des pollutions extérieures. Si vous souhaitez placer le couvercle, assurez-vous qu'il n'y ait pas d'eau dessus.
6. Une fois que vous avez terminé d'utiliser la friteuse, pressez la résistance en arrière contre la surface de commande de sorte que la surface de commande soit inclinée à 90° et que la résistance soit sortie de manière verticale, au-dessus du récipient, pour que l'huile puisse être égouttée.



7. Nos friteuses sont équipées d'un interrupteur de sécurité. En relevant l'unité de commande et la résistance, l'alimentation électrique s'éteint automatiquement pour éviter tout incident.
8. Une fois la température de l'huile redescendue à la température ambiante, vidangez l'huile avec le robinet de vidange (s'applique aux modèles: RCEF 16EB, RCEF 10DB, RCEF 13DB) ou retirez le bac à l'huile et le videz (s'applique aux modèles: RCEF 08EB, RCEF 08DB, RCTF 10EB, RCTF 10DB).
9. N'oubliez jamais de replacer le thermostat sur la position „0“ (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre). Réglez l'interrupteur « On / Off » sur la position « Off » et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
10. Pour ne pas endommager le thermostat, utilisez de l'huile ou du lubrifiant. Il n'est pas recommandé d'utiliser des bâtonnets de graisse sans les avoir faits fondre au préalable. La friteuse ne doit pas être remplie de bâtonnets de graisse non-fondus. ATTENTION! L'appareil est équipé d'un senseur de surchauffe. Si l'appareil surchauffe pendant son fonctionnement, il s'éteint immédiatement.

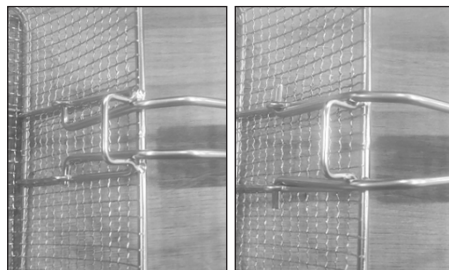
Attendez que l'appareil refroidisse et réinitialisez la protection en appuyant sur « RESET ». L'appareil peut ensuite être utilisé de nouveau.

11. ATTENTION: Les résidus d'objets frits peuvent provoquer un espace dans la valve interne du robinet et provoquer une fuite d'huile!

MISE EN PLACE DU PANIER

Photo comme ci-dessous:

ATTENTION : Assemblez correctement la poignée du panier.



Faux



Correcte

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

DATI TECNICI

Parametro – Descrizione	Parametro – Valore			
Nome del prodotto	FRIGGITRICI ELETTRICHE			
Modello	RCEF 08EB	RCEF 16EB	RCEF 08DB	RCEF 10DB
Tensione nominale [V~]/ Frequenza [Hz]	230/50			
Potenza nominale [kW]	3,2	3,5	2x3,2	2x3
Capacità [l]	8	16	2x8	2x10
Quantità di olio [l]	4	12	2x4	2x5
Intervallo di temperatura [°C]	50-200			
Peso [kg]	5	10,55	9,2	15,5

Parametro – Descrizione	Parametro – Valore			
Nome del prodotto	FRIGGITRICI ELETTRICHE			
Modello	RCEF 13DB	RCTF 10EB	RCTF 10DB	
Tensione nominale [V~]/ Frequenza [Hz]	230/50			
Potenza nominale [kW]	2x3,2	3,2	2x3,2	
Capacità [l]	2x13	10	2x10	
Quantità di olio [l]	2x9	5	2x5	
Intervallo di temperatura [°C]	50-200			
Peso [kg]	16,75	5,3	10,3	

1. Descrizione generale

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

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

Per un funzionamento duraturo e affidabile del dispositivo bisogna assicurarsi di maneggiarlo e curarne

la manutenzione secondo le disposizioni presentate in questo manuale. I dati e le specifiche tecniche indicati in questo manuale sono attuali. Il fornitore si riserva il diritto di apportare delle migliorie nel contesto del miglioramento dei propri prodotti.

Spiegazione dei simboli

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

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

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

2. Sicurezza nell'impiego

Dispositivi elettronici:

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

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

2.1. Sicurezza elettrica

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

2.2. Sicurezza sul lavoro

- a) Mantenere il posto di lavoro pulito e ben illuminato. Il disordine o una scarsa illuminazione possono portare a incidenti. Prestare sempre attenzione, osservare che cosa viene fatto e utilizzare il buon senso quando si adopera il dispositivo.
- b) Non usare il dispositivo all'interno di luoghi altamente combustibili, per esempio in presenza di

liquidi, gas o polvere infiammabile. Il dispositivo può produrre scintille in presenza di polvere o vapore infiammabili.

- c) In caso di un danno o un difetto, il dispositivo deve subito essere spento e bisogna avvisare una persona autorizzata.
- d) Se non si è sicuri del corretto funzionamento del dispositivo, rivolgersi al servizio assistenza del fornitore.
- e) Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente dal servizio assistenza del produttore. Non eseguire le riparazioni da soli!
- f) In caso di incendio, utilizzare solo estintori a polvere o ad anidride carbonica (CO₂).

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

2.3. Sicurezza personale

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

2.4. Uso sicuro del dispositivo

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

3. Condizioni d'uso

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

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

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

3.1 Descrizione del dispositivo

ATTENZIONE! La disegni di questo prodotto si trova nell'ultima pagina del manuale d'uso, p. 25.

1. Termostato
2. Indicatore corrente elettrica
3. Luce di funzionamento del termostato
4. Interruttore ON/OFF | RCTF 10EB / RCTF 10DB: Interruttore temporizzatore
5. Timer
6. Rubinetto di scarico
7. Impugnatura e cestello
8. Copertura

3.2 Preparazione al funzionamento

POSIZIONAMENTO DELL'UNITÀ

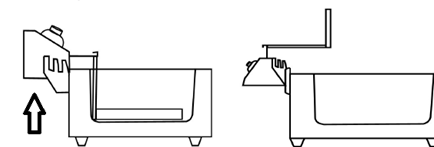
La temperatura dell'ambiente non deve essere superior ai 45°C e l'umidità dell'aria non deve superare l'85%. Posizionare il dispositivo in modo che sia garantita un'ottimale circolazione dell'aria. Garantire una distanza di almeno 10 cm tra il dispositivo e altri apparecchi o strutture circostanti. Tenere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

3.3 Lavorare con il dispositivo

Funzionamento

1. Riempire il contenitore dell'olio con olio per alimenti, la quantità deve stare tra il massimo e il minimo indicati.
2. Impostare il termostato su „0” e inserire la spina nella presa.
3. Accendere il dispositivo impostando l'interruttore On/Off su „On”, l'indicatore di alimentazione si accenderà. Impostare la temperatura preferita ruotando la manopola del termostato, la spia del termostato si accenderà. Il dispositivo funziona in modalità continua. I modelli RCTF 10EB e RCTF 10DB, oltre all'operazione continua descritta sopra, hanno la possibilità di limitare il tempo di funzionamento con un timer. A tale scopo, dopo aver acceso il dispositivo, oltre alla temperatura, impostare anche l'ora ruotando la manopola del timer. Il dispositivo si spegnerà automaticamente allo scadere del tempo impostato (per riavviare il riscaldamento della friggitrice impostare l'interruttore On/Off sulla posizione „Off”, quindi impostare il termostato sulla posizione „0” e accendere il dispositivo impostando l'interruttore su „On”).

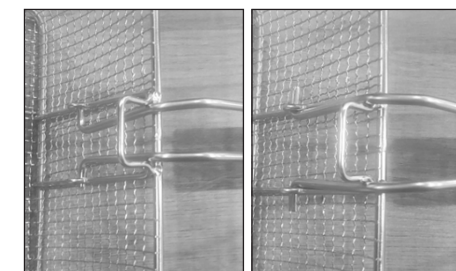
4. Per friggere, utilizzare il cestello incluso nella spedizione a cui va prima montata l'impugnatura. Posizionare gli alimenti desiderati nel cestello, poi immergere quest'ultimo nell'olio. Dopo aver fritto gli alimenti, appendere il cestello sul gancio attaccato alla superficie con il Quadro elettrico dei comandi per far sgocciolare l'olio in eccesso
5. La copertura della friggitrice è pensata per mantenere il contenuto caldo e per proteggerlo dallo sporco. Se desiderate chiudere la friggitrice, assicuratevi che sulla copertura non ci sia acqua.
6. Quando la frittura è terminata, spingere il riscaldatore sulla superficie con il quadro elettrico dei comandi verso dietro in modo che la superficie elettrica venga spostata di 90° e il riscaldatore venga posizionato in verticale sopra il contenitore. In questo modo è possibile far scolare l'olio.



INSERIMENTO DEL CESTELLO

Immagine come di seguito:

ATTENZIONE: assemblare la maniglia del cestello in modo corretto.



Sbagliato



Corretta

4. Pulizia e manutenzione

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

7. Le nostre friggitrici sono dotate di un interruttore di sicurezza. All'inclinarsi dell'unità di comando e della barra di riscaldamento, l'alimentazione elettrica viene interrotta automaticamente affinché non si verifichi alcun incidente.
8. Dopo il raggiungimento della temperatura ambiente, far defluire l'olio mediante il tubo di scarico (riguarda i modelli: RCEF 16EB, RCEF 10DB, RCEF13DB) oppure estrarre la ciotola dell'olio e pulirla (riguarda i modelli: RCEF 08EB, RCEF 08DB, RCTF 10EB, RCTF 10DB).
9. Impostare sempre il termostato della friggitrice sulla posizione „0” (in senso antiorario). Impostare l'interruttore On/Off sulla posizione „Off” e scollegare il dispositivo dall'alimentazione.
10. Per non causare danni al termostato, bisogna utilizzare sempre olio o grassi liquidi. Non è consigliabile utilizzare grasso in panetto, farlo sciogliere prima di utilizzarlo – la friggitrice può essere riempita solo con grasso sciolto. **ATTENZIONE!** Il dispositivo ha un sensore di surriscaldamento. Se l'apparecchio si surriscalda durante il funzionamento. Attendere finché il dispositivo si raffredda e resettare la protezione premendo „RESET”. L'apparecchio può ora essere riutilizzato.
11. **ATTENZIONE:** Residui di oggetti fritti possono causare la fessura nella valvola interna del rubinetto e causare la fuoriuscita di olio!

DATOS TÉCNICOS

Parámetro – Descripción	Parámetro – Valor			
Nombre del producto	FREIDORAS ELÉCTRICAS			
Modelo	RCEF 08EB	RCEF 16EB	RCEF 08DB	RCEF 10DB
Voltaje [V ~]/ Frecuencia [Hz]	230/50			
Potencia nominal [kW]	3,2	3,5	2x3,2	2x3
Capacidad [l]	8	16	2x8	2x10
Cantidad de aceite [l]	4	12	2x4	2x5
Rango de temperatura [°C]	50-200			
Peso [kg]	5	10,55	9,2	15,5

Parámetro – Descripción	Parámetro – Valor			
Nombre del producto	FREIDORAS ELÉCTRICAS			
Modelo	RCEF 13DB	RCTF 10EB	RCTF 10DB	
Voltaje [V ~]/ Frecuencia [Hz]	230/50			
Potencia nominal [kW]	2x3,2	3,2	2x3,2	
Capacidad [l]	2x13	10	2x10	
Cantidad de aceite [l]	2x9	5	2x5	
Rango de temperatura [°C]	50-200			
Peso [kg]	16,75	5,3	10,3	

1. Descripción general

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

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

Para garantizar un funcionamiento duradero y fiable del aparato, el manejo y mantenimiento deben llevarse a cabo de acuerdo con las instrucciones de este manual.

Los datos técnicos y las especificaciones de este manual están actualizados. El fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones para mejorar la calidad.

Explicación de los símbolos

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

¡ADVERTENCIA! En este manual se incluyen fotos ilustrativas, que podrían no coincidir exactamente con la apariencia real del dispositivo.

El texto en alemán corresponde a la versión original. Los textos en otras lenguas son traducciones del original en alemán.

2. Seguridad
Dispositivos eléctricos:

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

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

2.1. Seguridad eléctrica

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

2.2. Seguridad en el puesto de trabajo

- Mantenga el lugar de trabajo limpio y bien iluminado. El desorden o la mala iluminación pueden provocar accidentes. Tenga cuidado, preste atención al trabajo que está realizando y use el sentido común cuando utilice el dispositivo.
- No utilice el aparato en atmósferas potencialmente explosivas, p. ej. en la cercanía de líquidos, gases o polvo inflamables.

Bajo determinadas circunstancias, los aparatos generan chispas que pueden inflamar polvo o vapores circundantes.

- En caso de avería o mal funcionamiento, apague el aparato y contacte con el servicio técnico autorizado.
- Si no está seguro de que la unidad funcione correctamente, póngase en contacto con el servicio técnico del fabricante.
- Las reparaciones solo pueden ser realizadas por el servicio técnico del fabricante. ¡No realice reparaciones por su cuenta!
- En caso de incendio, utilizar únicamente extintores de polvo o dióxido de carbono (CO₂) para apagar el aparato.

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

2.3 Seguridad personal

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

2.4 Manejo seguro del aparato

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

3. Instrucciones de uso

Esta freidora eléctrica esta exclusivamente concebida para freír alimentos.

No utilizar esta freidora para:

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

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

3.1 Descripción del aparato

¡ATENCIÓN! Los dibujos de este producto se encuentran en la última página de las instrucciones, p. 25.

- Termostato
- Indicador de corriente
- Indicador de funcionamiento del termostato
- Interruptor On / Off | RCTF 10EB / RCTF 10DB: Interruptor de temporizador
- Temporizador
- Grifo de vaciado con válvula
- Cesta con asa
- Tapa

3.2 Preparación para la puesta en marcha
COLOCACIÓN DEL EQUIPO

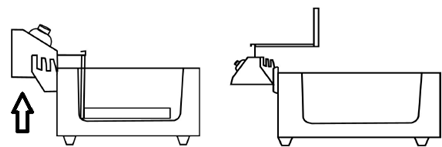
La temperatura ambiente no debe sobrepasar los 45°C y la humedad relativa no debe exceder del 85 %. El equipo debe situarse de forma que la correcta ventilación del mismo esté garantizada. Para ello hay que respetar una distancia lateral mínima de al menos 10 cm. Mantenga el aparato alejado de superficies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

3.3 Manejo del aparato
Funcionamiento

- Rellene la cuba correspondiente con aceite para uso alimenticio, de forma que el nivel quede entre el máximo y el mínimo marcado en la cuba.
- Ajuste el termostato a „0“ y conecte el enchufe a la corriente.
- Encienda el dispositivo colocando el interruptor de On/ Off (Encendido / Apagado) en „On“, entonces la luz indicadora de encendido se encenderá. Ajuste la temperatura elegida girando la perilla del termostato, con lo que la luz de funcionamiento del termostato se encenderá. El dispositivo funciona en modo continuo. Los modelos RCTF 10EB y RCTF 10DB, además de la operación continua descrita anteriormente, tienen una opción que permite limitar el tiempo de funcionamiento con un temporizador. Para ello, después de encender el dispositivo, además de la temperatura, también deberá configurar el tiempo girando la perilla del temporizador.

El dispositivo se apagará automáticamente después de que haya transcurrido el tiempo establecido (para reiniciar la función de calentamiento de la freidora, coloque el interruptor de On/Off en la posición „Off“, coloque el termostato en la posición „0“ y encienda el dispositivo colocando el interruptor en „On“). Una vez alcanzada la temperatura deseada, la luz se apaga. El termostato mantendrá la temperatura seleccionada, ya que la resistencia se encenderá y apagará automáticamente a tal fin. De esta forma se mantiene la temperatura ahorrando a su vez energía. Ahora puede empezar a freír.

4. Para ello utilice la cesta incluida en el envío, a la que previamente ha de fijar el mango. Coloque los alimentos a cocinar en la cesta y sumérgala en el aceite. Una vez haya frito el contenido, coloque la cesta en el soporte, que se encuentra adherido al mando de funciones, para dejar escurrir el aceite sobrante.
5. La tapa está diseñada para que el contenido se mantenga caliente a la vez que queda protegido de suciedad y agentes externos. Cuando coloque la tapa, asegúrese que sobre la misma no hay agua.
6. Una vez terminado el proceso, extraiga la Resistencia empujando hacia atrás el cuadro de mandos, para que este se desplace 90 °C y la resistencia quede suspendida en el aire sobre la cuba, escurriendo así el aceite sobrante.

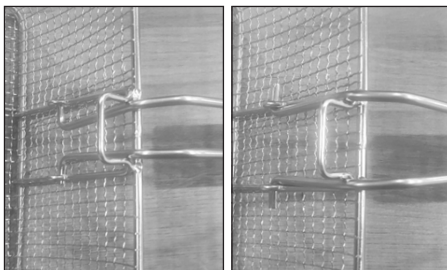


7. Nuestras freidoras disponen de un sistema de seguridad. Al inclinar el cuadro de mandos junto a la resistencia, el suministro eléctrico se interrumpe automáticamente para evitar accidentes.
8. Una vez el aceite se haya enfriado, vaciar la cuba (se aplica a los modelos: RCEF 16EB, RCEF 10DB, RCEF 13DB) o retire el recipiente de aceite y vacíelo (se aplica a los modelos: RCEF 08EB, RCEF 08DB, RCTF 10EB, RCTF 10DB).
9. Recuerde siempre poner el termostato en posición „0“ (en dirección contraria a las agujas del reloj). Coloque el interruptor de On/ Off en la posición „Off“ y desconecte el dispositivo de la fuente de alimentación.
10. Para evitar daños en el termostato, utilice aceite o grasa fluida. No se recomienda utilizar grasa de barra sin derretir previamente – la freidora se debe llenar únicamente con grasa derretida.
¡ATENCIÓN! El aparato está equipado con un sensor de exceso de temperatura. Si el aparato se sobrecalentara durante el funcionamiento, apáguelo inmediatamente. Entonces hay que esperar hasta que el dispositivo se enfríe, para luego restablecer el bloqueo del dispositivo presionando „RESET“. El equipo podrá utilizarse de nuevo.
11. ATENCIÓN: ¡Los residuos de objetos fritos pueden causar la holgura en la válvula interna del grifo y provocar fugas de aceite!

INSERTO DE LA CESTA
Foto como a continuación:



ATENCIÓN : Monte el asa de la cesta de forma correcta.



Equivocado

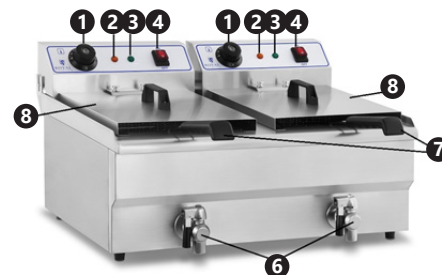


Correcto

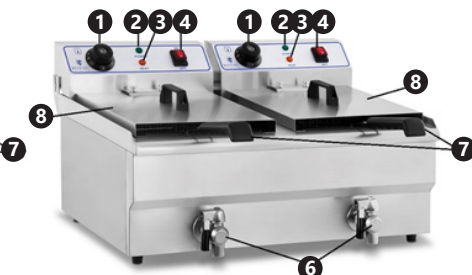
4. Limpieza y mantenimiento

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

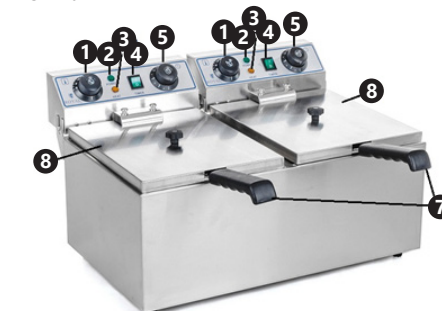
RCEF 13DB



RCEF 10DB



RCTF 10DB



RCTF 10EB



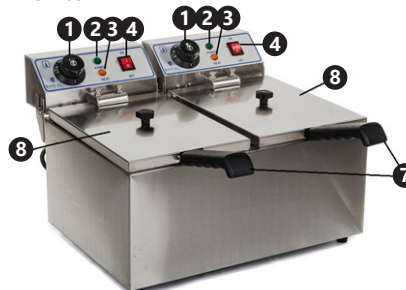
RCEF 08EB



RCEF 16EB



RCEF 08DB





NAMEPLATE TRANSLATIONS

NOTES/NOTIZEN

1

Manufacturer

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

ROYAL
CUTTING

2

Product name

Electric Fryer

3

Model

4

Power

5

Voltage

230V~

6

Frequency

50Hz

7

Weight

8

Capacity

9

Production year

10

Serial No.

CE

expondo.com

	1	2	3	4	5
DE	Hersteller	Produktname	Modell	Leistung	Spannung
EN	Manufacturer	Product Name	Model	Power	Voltage
PL	Producent	Nazwa produktu	Model	Moc	Napięcie
CZ	Výrobce	Název výrobku	Model	Jmenovitý výkon	Jmenovité napájecí napětí
FR	Fabricant	Nom du produit	Modèle	Puissance	Tension
IT	Produttore	Nome del prodotto	Modello	Potenza	Tensione
ES	Fabricante	Nombre del producto	Modelo	Potencia	Voltaje
	6	7	8	9	10
DE	Frequenz	Gewicht	Kapazität	Produktionsjahr	Ordnungsnummer
EN	Frequency	Weight	Capacity	Production Year	Serial No.
PL	Częstotliwość	Waga	Pojemność	Rok produkcji	Numer serii
CZ	Frekvence	Hmotnost	Objem	Rok výroby	Sériové číslo
FR	Fréquence	Poids	Capacité	Année de production	Numéro de serie
IT	Frequenza	Peso	Capacità	Anno di produzione	Numero di serie
ES	Frecuencia	Peso	Capacidad	Año de producción	Número de serie

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