



**ROYAL**  
catering

## **BEDIENUNGSANLEITUNG**

## **MANUEL D'UTILISATION**

## **USER MANUAL**

## **ISTRUZIONI PER L'USO**

## **MANUAL DE INSTRUCCIONES**

## **INSTRUKCJA OBSŁUGI**

### **ELEKTRO FRITEUSEN**

- RCEF 08E
- RCEF 10E
- RCEF 13E
- RCEF 16E
- RCEF 08D
- RCEF 10D
- RCEF 13D
- RCEF 16D
- RCTF 10E
- RCTF 10D
- RCTF 13E
- RCTF 13D
- RCKF 16E
- RCKF 16D
- RCKF 16E
- RCKF 16D
- RCSF 16ETH
- RCSF 16DTH
- RCEF 10EY-ECO
- RCEF 10DY-ECO



<b>Deutsch</b>	5
<b>Français</b>	9
<b>English</b>	15
<b>Italiano</b>	21
<b>Español</b>	27
<b>Polski</b>	33



**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!**

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.



**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.



**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.



**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.

**EIGENSCHAFTEN**

- Komplette Edelstahlkonstruktion
- Automatisches Thermostat
- Hocheffizient | einfache Handhabung
- Hohe Sicherheit | elegantes Design

**I. BEDIENUNGSANLEITUNG**

Vor dem Benutzen, überprüfen Sie bitte, ob die Stromquelle in Konformität mit dem Datenschild des Gerätes steht und das es ggf. richtig geerdet ist. Es ist verboten explosive Gegenstände (wie z.B. Gasflaschen) in die Nähe des Gerätes zu stellen. Und bitte platzieren Sie das Gerät in einem Umfeld mit guter Ventilation.

1. Füllen Sie Öl zum Verarbeiten von Lebensmitteln in die Ölbehälter ein, sodass der Stand zwischen dem markierten Minimum und Maximum steht.
2. Drehen Sie das Thermostat auf die Position "0". Stecken Sie nun den Stromstecker ein und das grüne Lämpchen leuchtet auf. Stellen Sie nun die gewünschte Temperatur ein (im Uhrzeigersinn drehen), das orange Lämpchen leuchtet auf und der Heizstab fängt an sich zu erhitzen. Ist die gewünschte Temperatur erreicht, erlischt die orange Leuchte. Das Thermostat hält nun die gewünschte Temperatur und schaltet sie den Heizstab automatisch ein und aus um die Temperatur zu halten und Energie zu sparen. Nun können Sie mit dem Frittieren beginnen.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. Unsere Friteusen sind mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Beim Anheben des elektrischen Bedienelementes samt Heizstäben wird automatisch die Stromzufuhr unterbrochen, damit keine Unfälle passieren.
7. Sie können das Öl, sobald es sich bis zur Raumtemperatur abgekühlt hat, über die Ablasshähne abgießen (bei den Modellen ab 10 Litern) oder den Ölbehälter herausnehmen.
8. Bitte denken Sie immer daran, das Thermostat nach dem Frittieren auf die Position "0" zu stellen (gegen den Uhrzeigersinn) und den Stromstecker rauszuziehen.

## II. REINIGUNG UND PFLEGE

Für die einfache Reinigung ist das entnehmbare Heizelement ein Plus an Komfort. Die Reinigung ist somit kinderleicht: Öl ablassen, Heizelement entnehmen, Friteuse, Heizelement und Frittierkorb reinigen und schon ist man im Handumdrehen fertig. Einfache Reinigung durch leichte Zugänglichkeit an alle Stellen.

1. Nehmen Sie den Stecker aus dem Strom.
2. Entnehmen Sie das abgetropfte, abgekühlte Heizelement und entfernen Sie das Öl aus dem Ölbehälter.
3. Nehmen Sie nun einen feuchten Lappen zum Reinigen oder benutzen Sie gegebenenfalls neutralen Essig, der sich für die Reinigung von Geräten zur Lebensmittelverarbeitung eignet.
4. Es ist strengstens verboten das elektrische Bedienelement mit Wasser zu reinigen, da es sonst zu einem Defekt kommen könnte und damit die Garantie erlischt.

## III. ACHTUNG

Unsere Friteusen haben eine Ausgangsleistung von 3000, 3200 und 3500 Watt bzw. bei Doppelfriteusen 2 x 3000, 2 x 3200 und 2 x 3500 Watt. Dies ist auch die maximal empfohlene Leistung bei 230V NORMALSTROM und eine Bedingung für das europäische CE Qualitätssiegel. Die Starkstrom Friteusen haben eine Ausgangsleistung von 6000Watt bzw. bei Doppelfriteusen 2 x 6000Watt.

1. Es ist verboten die Heizstäbe im Trockenen zu erhitzen.
2. Sie sollten den Stromstecker nach jedem Betrieb rausziehen um unnötige Unfälle zu verhindern.
3. Falls das Gerät nicht mehr funktioniert, bitte niemals selber öffnen, sondern in Absprache mit uns entweder zurücksenden oder einen geeigneten Elektrofachbetrieb damit beauftragen.
4. Jede selbstständige Öffnung, ohne vorherige Absprache mit uns führt zu einem Garantieverlust.

**WARNUNG:** Es muss besonders darauf geachtet werden, dass altes Öl einen niedrigeren Brennpunkt hat und dass dessen Schaum zum Überlaufen neigt. Es wird außerdem darauf hingewiesen, dass zu feuchte Speisen in zu großen Mengen ebenfalls zur Bildung von Schaum beitragen, der überlaufen kann.

## IV. TECHNISCHE DATEN

Modell	Spannung (V)	Leistung (kW)	Kapazität (L)	Ölmenge (L)	Größe (cm)	Gewicht (kg)
RCEF 08E	230/50 Hz	3.2	8	5	22.5x40.5x21	5.5
RCEF 10E	230/50 Hz	3.2	10	6,5	28x46x32.5	7.5
RCEF 13E	230/50 Hz	3.2	13	8	31x48x35	8
RCEF 16E	230/50 Hz	3.5	16	10	34x52x36.5	9
RCTF 10E	230/50 Hz	3.2	10	6,5	29x43.5x28.5	6
RCTF 13E	230/50 Hz	3.2	13	8	28.5x44x34	6.5
RCEF 08D	230/50 Hz	2x3.2	2x8	2x5	48x42x31	8
RCEF 10D	230/50 Hz	2x3.2	2x10	2x6,5	57x46x32.5	11
RCEF 13D	230/50 Hz	2x3.2	2x13	2x8	63.5x48x35	13
RCEF 16D	230/50 Hz	2x3.5	2x16	2x10	69x52x36.5	15
RCTF 10D	230/50 Hz	2x3.2	2x10	2x6,5	59x44x28.5	9.5
RCTF 13D	230/50 Hz	2x3.2	2x13	2x8	59x44x34	10.5
RCKF 16E	230/50 Hz	3.5	16	10	34x53x94	19
RCKF 16D	230/50 Hz	2x3.5	2x16	2x10	69x53x94	33.5
RCKF 16E*	380/50 Hz	6	16	10	34x53x94	19
RCKF 16D*	380/50 Hz	2x6	2x16	2x10	69x53x94	33.5
RCSF 16 ETH*	380/50 Hz	6	16	10	34x52x36.5	9
RCSF 16DTH*	380/50 Hz	2x6	2x16	2x10	69x52x36.5	15
RCEF 10EY-ECO	230/50 Hz	3.2	10	5.5	27.5x43.5x28	4.2
RCEF 10DY-ECO	230/50 Hz	2x3.2	2x10	2x5.5	56.5x43.5x28	8

## V. STARKSTROM-ANSCHLUSS

Es gibt bei den Starkstrom-Friteusen der Marke Royal Catering mehrere Produktlinien bei den Anschlüssen. Der Anschluss kann anhand der Verteilung der Farben der Kabel erkannt werden.

### ACHTUNG!!!

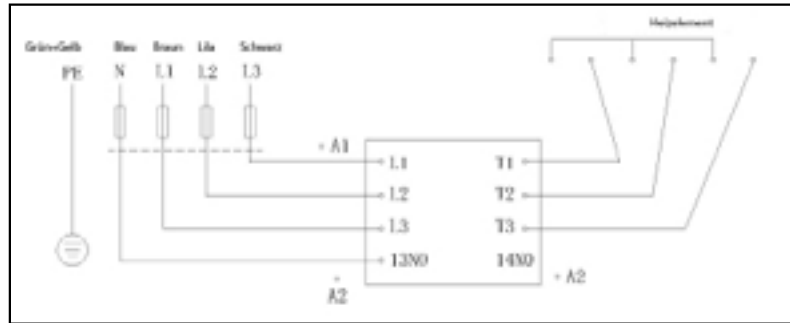
Friteusen mit Starkstromanschluss dürfen nur durch eine Elektrofachkraft angeschlossen werden!



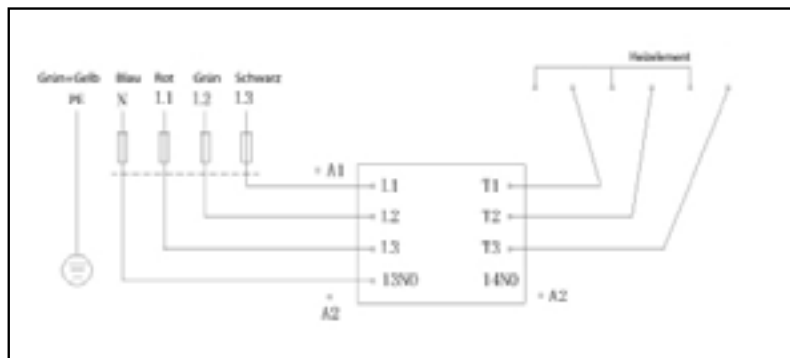
# MODE D'EMPLOI

## FRITEUSES ELECTRIQUES

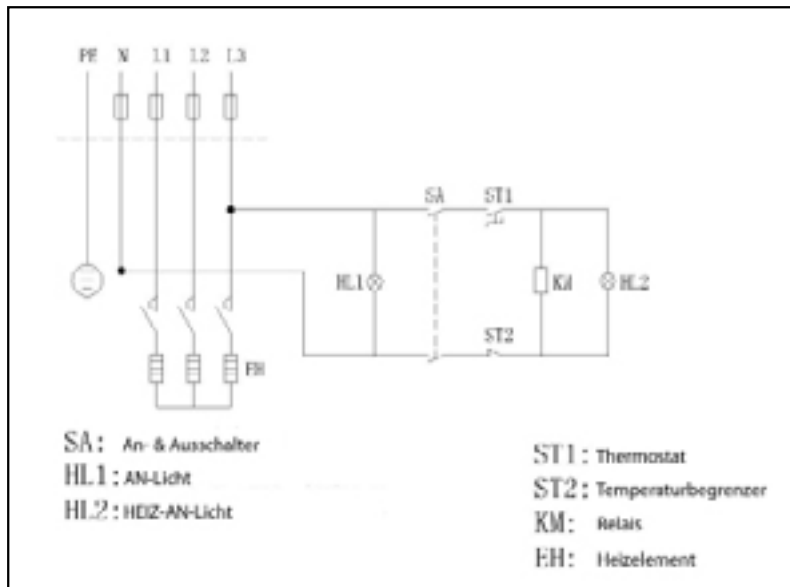
1



2



3



## I. MODE D'EMPLOI

Avant l'utilisation, vérifiez que la source de courant est conforme aux indications sur l'étiquette au dos de l'appareil et que celui-ci est bien relié à la terre. Il est interdit de placer des objets explosifs (tels que des bouteilles de gaz) à proximité de l'appareil. Placer l'appareil dans un endroit bien ventilé.

1. Remplissez les cuves d'huile de cuisine de telle sorte que le niveau soit entre les marques de niveau minimum et maximum.
2. Mettez le bouton du thermostat sur la position "0". Branchez la friteuse : la diode verte s'allume. Réglez maintenant la température souhaitée (tourner dans le sens des aiguilles d'une montre). La diode orange s'allume et la résistance chauffante se met à chauffer. Lorsque la température réglée est atteinte, la diode orange s'éteint. Le thermostat maintient la température souhaitée et allume ou éteint la résistance chauffante en conséquence. Vous pouvez maintenant commencer à cuire des aliments.
3. Utilisez pour cela les paniers fournis après y avoir monté les poignées. Placez la friture dans le panier et plongez-le dans l'huile. Lorsque les aliments sont frits, suspendez le panier sur le clou fixé à l'élément chauffant pour laisser l'huile s'égoutter.
4. Les couvercles fournis sont conçus pour maintenir le contenu des cuves chaud et le protéger de la saleté. Si vous voulez placer les couvercles, assurez-vous qu'ils ne sont pas mouillés.
5. Lorsque vous avez terminé de travailler, basculez de 90° les éléments chauffants vers l'arrière. Les résistances chauffantes sont à la verticale, et l'huile peut s'égoutter.
6. Nos friteuses sont équipées d'un bouton de sécurité (noir, au dos de l'appareil). Lorsque vous basculez les résistances, l'alimentation en courant est automatiquement interrompue pour éviter les accidents.
7. Dès que l'huile a atteint la température ambiante, vous pouvez la laisser s'écouler par les robinets de vidange (sur certains modèles à partir de 10L), ou retirer les cuves pour les vider.
8. Veillez à remettre le thermostat sur "0" (sens inverse des aiguilles d'une montre) une fois votre travail fini, et de débrancher l'appareil.

## II. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour le simple nettoyage, l'élément chauffant démontable est un plus en confort. Ainsi, le nettoyage est un jeu d'enfant : vider l'huile, démonter l'élément chauffant, et nettoyer la friteuse, la résistance et les paniers. Tout est facilement accessible: le nettoyage est rapide et simple.

1. Débranchez l'appareil
2. Démontez l'élément chauffant lorsqu'il est égoutté et refroidi. Videz les cuves d'huile.

3. Utilisez un chiffon doux pour nettoyer, ou utilisez du vinaigre neutre adapté au nettoyage d'appareils de gastronomie.
4. Il est absolument interdit de nettoyer l'élément chauffant avec de l'eau pour éviter une perte de garantie et une panne de l'appareil.

## III. ATTENTION

Nos friteuses ont une puissance de sortie de 3000, 3200 et 3500 Watt, soit de 2 x 3000, 2 x 3200 et 2x 3500 Watt pour les friteuses doubles. C'est la puissance maximale recommandée pour le courant normal de 220-230V, et est une condition pour obtenir le sigle CE.

1. Il est interdit de faire chauffer les résistances à sec.
2. Pour éviter des accidents inutiles, débranchez l'appareil après chaque utilisation.
3. Si l'appareil ne fonctionne plus, ne l'ouvrez jamais de vous-même, mais contactez nous ou adressez vous à un électricien.
4. Toute ouverture non autorisée conduit à une perte de la garantie. à prévenir que des aliments humides conduisent également à la formation de grandes quantités de mousse pouvant déborder.

**AVERTISSEMENT:** Une vieille huile a un point d'ébullition plus bas et peut produire une mousse qui tend à déborder. De même, la friture d'aliments humides conduit à la formation de mousse.

## IV. FICHE TECHNIQUE

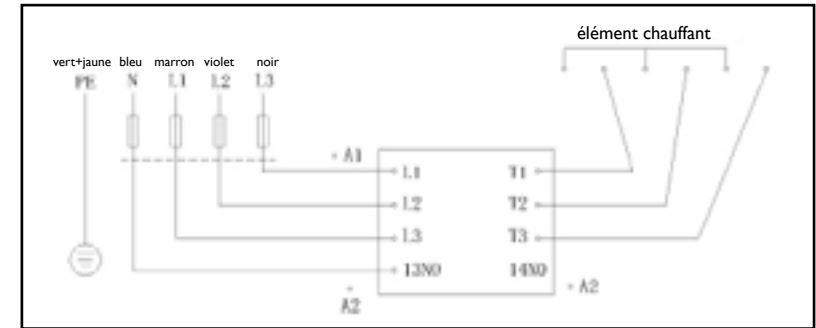
Modèle	Tension (V)	Puissance (kW)	Capacité (L)	Quantité d'huile (L)	Dimensions (cm)	Poids (kg)
RCEF 08E	230/50 Hz	3.2	8	5	22.5x40.5x21	5.5
RCEF 10E	230/50 Hz	3.2	10	6.5	28x46x32.5	7.5
RCEF 13E	230/50 Hz	3.2	13	8	31x48x35	8
RCEF 16E	230/50 Hz	3.5	16	10	34x52x36.5	9
RCTF 10E	230/50 Hz	3.2	10	6.5	29x43.5x28.5	6
RCTF 13E	230/50 Hz	3.2	13	8	28.5x44x34	6.5
RCEF 08D	230/50 Hz	2x3.2	2x8	2x5	48x42x31	8
RCEF 10D	230/50 Hz	2x3.2	2x10	2x6.5	57x46x32.5	11
RCEF 13D	230/50 Hz	2x3.2	2x13	2x8	63.5x48x35	13
RCEF 16D	230/50 Hz	2x3.5	2x16	2x10	69x52x36.5	15
RCTF 10D	230/50 Hz	2x3.2	2x10	2x6.5	59x44x28.5	9.5
RCTF 13D	230/50 Hz	2x3.2	2x13	2x8	59x44x34	10.5
RCKF 16E	230/50 Hz	3.5	16	10	34x53x94	19
RCKF 16D	230/50 Hz	2x3.5	2x16	2x10	69x53x94	33.5
RCKF 16ES*	380/50 Hz	6	16	10	34x53x94	19
RCKF 16DS*	380/50 Hz	2x6	2x16	2x10	69x53x94	33.5
RCSF 16 ETH*	380/50 Hz	6	16	10	34x52x36.5	9
RCSF 16DTH*	380/50 Hz	2x6	2x16	2x10	69x52x36.5	15
RCEF 10EY-ECO	230/50 Hz	3.2	10	5.5	27.5x43.5x28	4.2
RCEF 10DY-ECO	230/50 Hz	2x3.2	2x10	2x5.5	56.5x43.5x28	8

## V. BRANCHEMENT SUR COURANT FORT

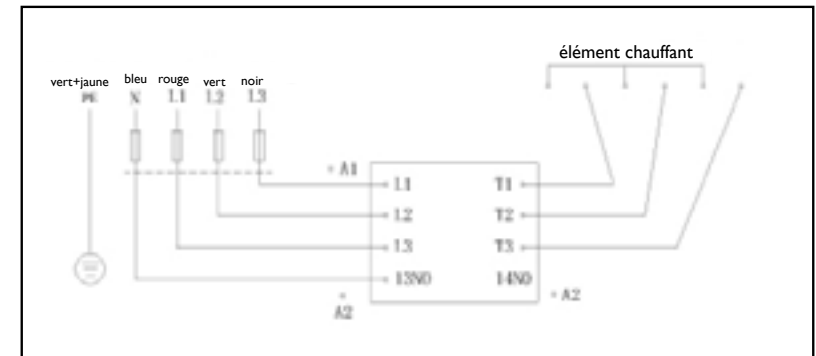
**ATTENTION!!!**

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

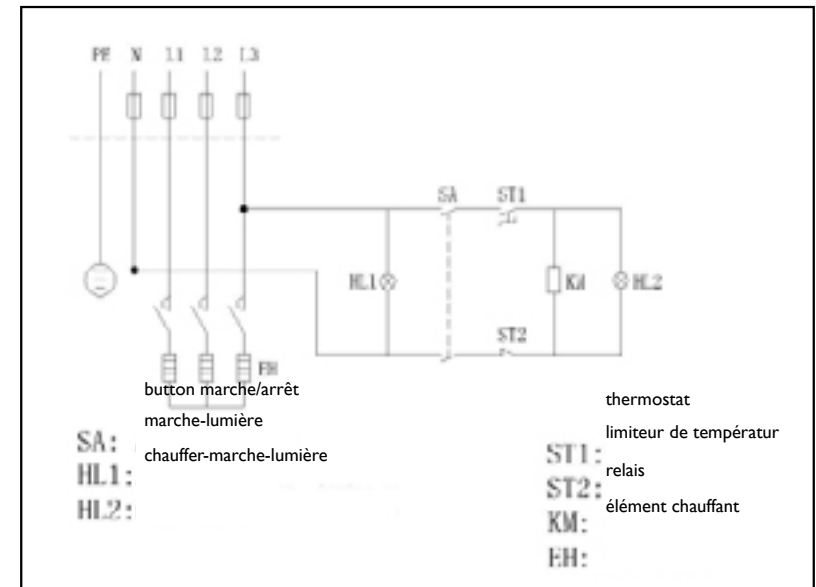
1



2



3





## **USER MANUAL**

### **ELECTRIC FRYERS**





## PROPERTIES

- All the construction is made out of stainless steel
- Automatic thermostat
- High efficiency | Easy use
- High security | Modern Design

## I. INSTRUCTION MANUAL

Before use, check that the power supply complies with the label on the back of the device and that the fryer is well grounded. Do not place explosives (such as gas cylinders) close to the device. Place the unit in a well ventilated area.

1. Fill the tanks with oil so that the level is between the marks of minimum and maximum level.
2. For the non-timer fryers: RCEF-08E, RCEF-08D, RCEF-10E, RCEF-10D, RCEF-13E, RCEF-13D, RCEF-16E, RCEF-16D, RCKF-16E, RCKF-16D, RCKF-16E, RCKF-16D, RCSF-16ETH, RCKF-16D, For the „non-switch“ models RCEF-10E-ECO, RCEF-10D-ECO, Set the thermostat to “0”, connect the fryer to power, the green light is on. Turn the on/off switch on (only for non-timer fryers), set the desired temperature (adjust the thermostat knob clockwise). The orange light turns on and the fryer begins to heat up. Food is being heated. When the temperature reaches the set data, the orange light goes out. When the temperature is cooled down to lower, then the orange light is on again. This cycle period keeps machines working and stopping all the time to make sure the constant temperature.

For the timer fryers: RCTF-10E, RCTF-10D, RCTF-13E, RCTF-13D

Set the thermostat to “0”, connect the fryer to power, the green light is on. Turn the on/off switch on, then set the desired temperature (adjust the thermostat knob clockwise). Set the timer also clockwise. If switch is on, thermostat is set, but if timer is not set, then orange light will never be up. However, if switch is on, thermostat is set, timer is set, then orange light will be up, Food is being heated. When the temperature reaches the set data, the orange light goes out. When the temperature is cooled down to lower, then the orange light is on again. This cycle period keeps machines working and stopping all the time to make sure the constant temperature.

3. Use the baskets after mounting the handles. Place food in the basket and immerse it into the oil. When the food is fried, hang the basket up on the nail to let the oil drop off.
4. The covers are designed to keep the content warm and to protect it from dirt. If you want to use the covers, make sure they are not wet.

5. When you have finished working, tilt the heating elements 90 degrees backwards. The heating elements are vertical, and the oil can drop off.
6. Our fryers are equipped with a safety button. When the heating element is tilted back, it turns off automatically to prevent from accidents.
7. Once the oil has reached the room temperature, the tanks can be removed or emptied through the exhaust valves (on selected models of more than 10L).
8. Make sure the thermostat is back to “0” (adjust the thermostat knob anticlockwise) when you have finished your work, and disconnect the fryer.

## II. CLEANING AND MAINTENANCE

For an easy cleaning, a removable resistance is a plus. Thanks to this possibility, the cleaning of our devices is very simple: empty the oil, remove the heating element, and clean up the resistance, the fryer and the basket. Everything is easily accessible: the cleanup is quick and easy.

9. Unplug
10. Tilt back the resistance when it is cooled down. Empty the oil.
11. Use a soft cloth to clean, or use a mild vinegar adapted to the cleaning of gastro-nomy equipment.
12. It is absolutely forbidden to clean the fryer with water to prevent the loss of warranty and a device failure.

## III. WARNING

Our fryers are rated at 3000, 3200, 3500 watts for single phase tabletop single fryers or 2x3000, 2x3200, 2x3500 watts for single phase tabletop double fryers. This is the maximum recommended by normal voltage of 220-230V, and is a condition for obtaining the CE mark.

13. It is forbidden to use the device without oil.
14. To avoid unnecessary accidents, unplug the device after each use.
15. If the device does not work, do not open it on your own, but please contact the dealer or an electrician.
16. Unauthorized opening leads to a loss of warranty.

**WARNING:** Elder oil has a lower boiling point and can produce a foam which tends to overflow. Similarly, moist fried foods lead to the formation of foam.

Model	Voltage (V)	Power (kW)	Capacity (L)	Oil quantity (L)	Dimensions (cm)	Weight (kg)
RCEF 08E	230/50 Hz	3.2	8	5	22,5x40,5x21	5.5
RCEF 10E	230/50 Hz	3.2	10	6.5	28x46x32,5	7.5
RCEF 13E	230/50 Hz	3.2	13	8	31x48x35	8
RCEF 16E	230/50 Hz	3.5	16	10	34x52x36,5	9
RCTF 10E	230/50 Hz	3.2	10	6.5	29x43,5x28,5	6
RCTF 13E	230/50 Hz	3.2	13	8	28,5x44x34	6.5
RCEF 08D	230/50 Hz	2x3.2	2x8	2x5	48x42x31	8
RCEF 10D	230/50 Hz	2x3.2	2x10	2x6.5	57x46x32.5	11
RCEF 13D	230/50 Hz	2x3.2	2x13	2x8	63.5x48x35	13
RCEF 16D	230/50 Hz	2x3.5	2x16	2x10	69x52x36.5	15
RCTF 10D	230/50 Hz	2x3.2	2x10	2x6,5	59x44x28.5	9.5
RCTF 13D	230/50 Hz	2x3.2	2x13	2x8	59x44x34	10.5
RCKF 16E	230/50 Hz	3.5	16	10	34x53x94	19
RCKF 16D	230/50 Hz	2x3.5	2x16	2x10	69x53x94	33.5
RCKF 16E*	380/50 Hz	6	16	10	34x53x94	19
RCKF 16D*	380/50 Hz	2x6	2x16	2x10	69x53x94	33.5
RCSF 16 ETH*	380/50 Hz	6	16	10	34x52x36.5	9
RCSF 16DTH*	380/50 Hz	2x6	2x16	2x10	69x52x36.5	15
RCEF 10EY-ECO	230/50 Hz	3.2	10	5.5	27.5x43.5x28	4.2
RCEF 10DY-ECO	230/50 Hz	2x3.2	2x10	2x5.5	56.5x43.5x28	8

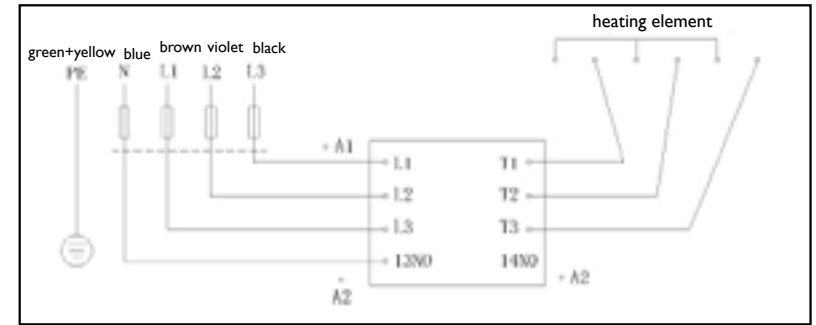
V. HEAVY CURRENT FRYERS 380V

Heavy current fryers (380 V) must be connected by a professional. The colors of the cables can be used to connect the unit.

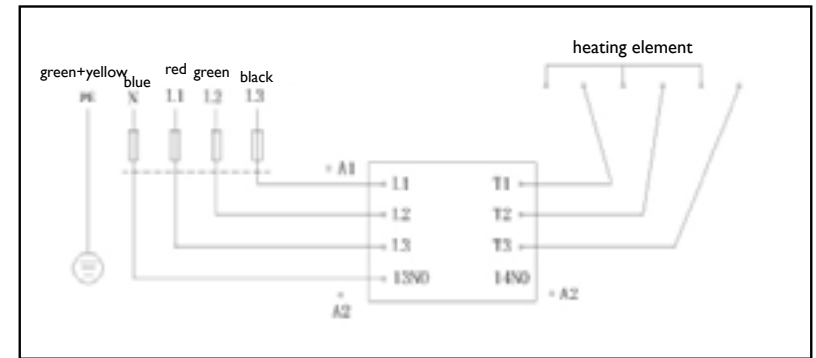
**ATTENTION!!!**

Fryers with high voltage current always must be connected to the electric circuit by an electrician!

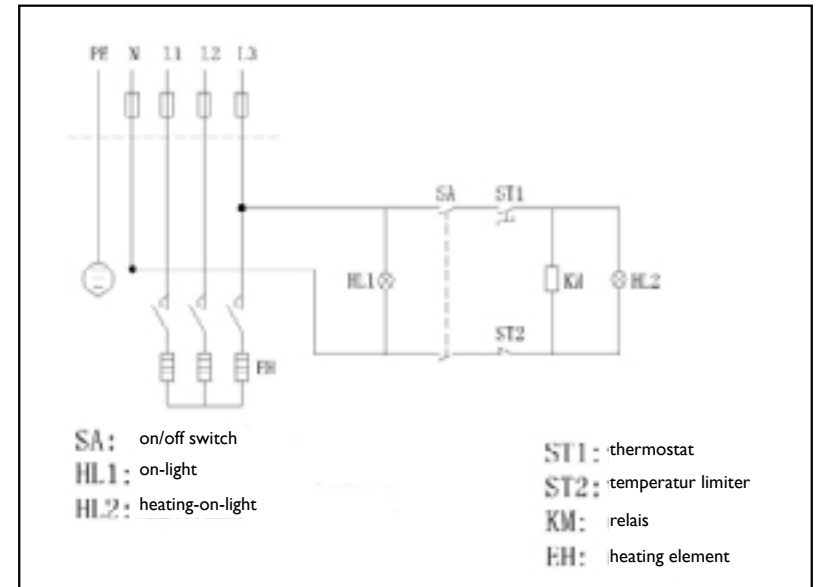
1



2



3





## **ISTRUZIONI PER L'USO**

### **FRIGGITRICI ELETTRICHE**



## PROPRIETÀ

- Tutta la costruzione è dell'acciaio inossidabile
- Termostato automatico
- Alta efficienza | Uso facile
- Alta sicurezza | Design moderno

## I. ISTRUZIONI PER L'USO

Prima dell'uso, verificare che la fonte di alimentazione è conforme alle indicazioni sull'etichetta sul retro del dispositivo e che è ben messo a massa. E, vietato collocare oggetti esplosivi (come bombole di gas) vicino al dispositivo. Collocare l'unità in una zona ben ventilata.

1. Riempire i serbatoi di olio da cucina in modo che il livello è tra i marchi di livello minimo e massimo.
2. Girare la manopola del termostato in posizione "0". Collegare la friggitrice: il luce verde si accende. Ora, impostare la temperatura desiderata (in senso orario). Il luce arancione si accende e la friggitrice comincia a scaldarsi. Quando la temperatura impostata viene raggiunta, il luce arancione si spegne. Il termostato mantiene la temperatura desiderata e accende o spegne la friggitrice di conseguenza. È ora possibile iniziare a cuocere il cibo.
3. Usa gli cestini previsti, dopo aver montato le maniglie. Collocare la frittura nell'cestello e immergerlo in olio. Quando il cibo è fritto, mettere il cestino sul chiodo fisso sulla resistenza per far scolare l'olio.
4. Gli coperchi previsti sono progettati per mantenere il contenuto di vasche caldo e proteggerlo da sporcizia. Se si desidera posizionare gli coperchi, assicurarsi che non sono bagnati.
5. Quando hai finito di lavorare, ribaltare gli elementi di riscaldamento a 90 ° all'indietro. Gli elementi riscaldanti sono verticali, e l'olio può sgocciolare.
6. I nostri friggitrice sono dotate di un pulsante di sicurezza (nero, sul retro dell'unità). Quando ribalta la resistenza, l'alimentazione viene interrotta automaticamente per evitare incidenti.
7. Una volta che il olio ha raggiunto la temperatura ambiente, è possibile svuotarlo attraverso le valvole di scarico (su modelli selezionati a partire da 10L), o rimuovere i serbatoi.
8. Assicuratevi di mettere il termostato su "0" (in senso antiorario), una volta terminato il vostro lavoro, e scollegare la friggitrice.

## II. PULIZIA E MANUTENZIONE

Per una facile pulizia, la resistenza amovibile è un plus in termini di comfort. Così, la pulizia è un gioco da ragazzi: Scaricare l'olio, togliere l'elemento riscaldante, e pulire la resistenza, la friggitrice e gli cestini. Il tutto è facilmente accessibile: la pulizia è semplice e veloce.

1. Scollegare l'unità
2. Rimuovere la resistenza quando è svuotato e raffreddato. Svuotare il olio.
3. Usare un panno dolce per pulire, o usare un aceto neutro per la pulizia delle attrezzature alimentari.
4. E, assolutamente vietato pulire la friggitrice con acqua per evitare una perdita di garanzia e un guasto del dispositivo.

## III. ATTENZIONE

I nostri friggitrice hanno una potenza di uscita di 3000, 3200, 3500 Watt o 2 x 3000, 2 x 3200, 2 x 3500 Watt per friggitrice doppie. Questa è la potenza massima consigliata per il normale corrente di 220-230V, ed è una condizione per ottenere il marchio CE.

5. E, vietato utilizzare il dispositivo sin olio.
6. Per evitare incidenti inutili, scollegare il dispositivo dopo ogni utilizzo.
7. Se il dispositivo non funziona, non aprire per voi stessi, ma contattare il venditore o un elettricista.
8. L'apertura non autorizzata comporta una perdita della garanzia.

**ATTENZIONE:** Un olio vecchio ha un punto di ebollizione inferiore e può produrre una schiuma che tende a traboccare. Allo stesso modo, l'umido cibi fritti porta alla formazione di schiuma.

## IV. DATI TECNICI

Modello	Tensione (V)	Potenza (kW)	Capacità (L)	Quantità di olio (L)	Dimensioni (cm)	Peso (kg)
RCEF 08E	230/50 Hz	3.2	8	5	22.5x40.5x21	5.5
RCEF 10E	230/50 Hz	3.2	10	6,5	28x46x34	7.5

Modello	Tensione (V)	Potenza (kW)	Capacità (L)	Quantità di olio (L)	Dimensioni (cm)	Peso (kg)
RCEF 13E	230/50 Hz	3.2	13	8	30,7x48x35	8
RCEF 16E	230/50 Hz	3.5	16	10	34x52x36.5	9
RCTF 10E	230/50 Hz	3.2	10	6,5	29x43,5x28.5	6
RCTF 13E	230/50 Hz	3.2	13	8	28.5x44x33.5	6.5
RCEF 08D	230/50 Hz	2x3.2	8	2x5	46.5x41x31	8
RCEF 10D	230/50 Hz	2x3.2	10	2x6,5	57x46x32.5	11
RCEF 13D	230/50 Hz	2x3.2	13	2x8	63.5x48x35	13
RCEF 16D	230/50 Hz	2x3.5	16	2x10	69x52x37	15
RCTF 10D	230/50 Hz	2x3.2	10	2x6,5	59x44x29.5	9.5
RCTF 13D	230/50 Hz	2x3.2	13	2x8	59x44x34	10.5
RCKF 16E	230/50 Hz	3,5	16	10	33.5x53x89	19
RCKF 16D	230/50 Hz	2x3.5	16	2x10	68x53x95	33.5
RCKF 16E*	380/50 Hz	6	16	10	34x53x94	19
RCKF 16D*	380/50 Hz	2x6	16	2x10	68x53x95	33.5
RCSF 16 ETH*	380/50 Hz	6	16	10	34x52x36.5	9
RCSF 16DTH*	380/50 Hz	2x6	16	2x10	69x52x37	15
RCEF 10EY-ECO	230/50 Hz	3.2	10	5.5	27.5x43.5x28	4.2
RCEF 10DY-ECO	230/50 Hz	2x3.2	2x10	2x5.5	56.5x43.5x28	8

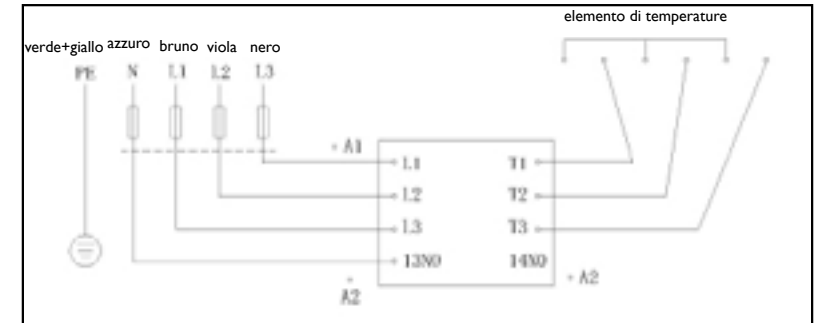
## V. FRIGGITRICI AD CORRENTE TRIFASE 380V

Gli friggitori ad corrente trifase (380V) deve essere collegate da un professionista. I colori dei cavi son utilizzati per collegare bene l'unità.

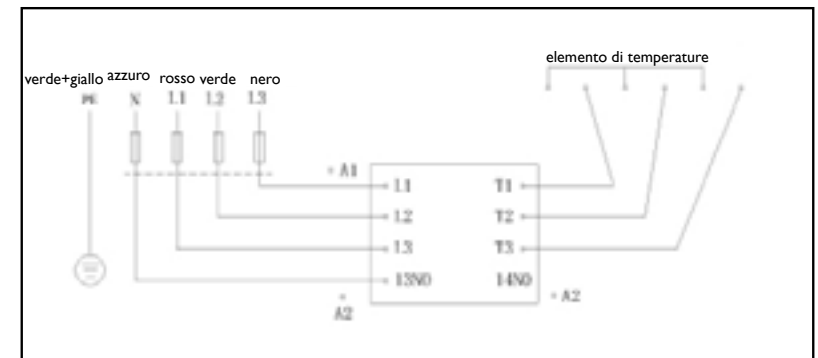
### ATTENZIONE!!!

Friggitori con corrente trifase devono assolutamente essere collegate al circuito elettrico da un elettricista!

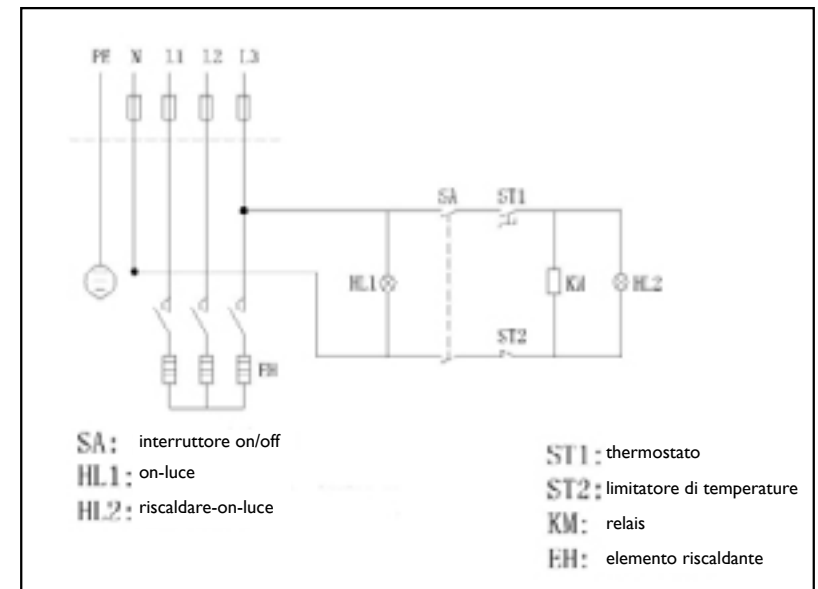
1



2



3





## **MANUAL DE INSTRUCCIONES**

### **FREIDORAS ELÉCTRICAS**



## PROPIEDADES

- Toda la construcción es de acero inoxidable
- termostato automático
- Alta eficiencia | Uso fácil
- Alta seguridad | Diseño moderno

## I. MANUAL DE INSTRUCCIONES

Antes de usar, verifique que la fuente de alimentación cumple con las instrucciones de la etiqueta en la parte posterior del dispositivo y que está bien conectado a tierra. No coloque objetos explosivos (como cilindros de gas) cerca del dispositivo. Coloque la unidad en un área bien ventilada.

1. Llenar los vasos de aceite de cocina para que el nivel está entre las marcas de nivel mínimo y máximo.
2. Ponga el termostato en la posición "0". Conecte la freidora: la luz verde se enciende. Ahora, ajuste la temperatura deseada (a la derecha). La luz naranja se enciende y empieza a calentar la freidora. Cuando la temperatura se alcanza, la luz naranja se apaga. El termostato mantiene la temperatura deseada y activa o desactiva la freidora en consecuencia. Ahora puede empezar a cocinar la comida.
3. Utilice los cestos después de montar las manijas. Coloque la comida en el cestello y sumergirlo en el aceite. Cuando el alimento es frito, colocar el cesto en el clavo de fijación para drenar el aceite.
4. Las tapas han sido diseñados para mantener el contenido caliente y protegerlo de la suciedad. Si desea colocar las tapas, asegúrese de que no estén mojados.
5. Cuando haya acabado de trabajar, ladear los elementos de calefacción a 90 grados hacia atrás. Los elementos de calefacción son verticales, y el aceite puede escurrir.
6. Nuestras freidoras están equipadas con un botón de seguridad (negro, en la parte posterior de la unidad). Cuando la resistencia esta ladeada, se apaga automáticamente para evitar accidentes.
7. Una vez que el aceite ha alcanzado la temperatura ambiente, puede vaciarlo a través de las válvulas de escape (en modelos seleccionados de mas de 10L), o retirar los vasos.
8. Asegúrese de poner el termostato en "0" (a la izquierda), cuando haya terminado su trabajo, y desconectar la freidora.

## II. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para una limpieza fácil, la resistencia removible es un plus de comodidad. Por lo tanto, la limpieza es muy sencilla: Drene el aceite, retire el elemento de calefacción, y limpiar la resistencia, el cesto y la freidora. Todo es fácilmente accesible: la limpieza es rápida y fácil.

1. Desenchufe la unidad
2. Retire la resistencia cuando è vaciade y enfriada. Escurrir el aceite.
3. Utilice un paño suave para limpiar, o usar un vinagre suave para la limpieza de equipos de gastronomía.
4. Es absolutamente prohibido limpiar la freidora con agua para evitar la pérdida de la garantía y la falla del dispositivo.

## III. ADVERTENCIA

Nuestras freidoras tienen una potencia de 3000, 3200, 3500 vatios ó 2 x 3000, 2 x 3200, 2x 3500 vatios para freidoras dobles. Este es el máximo recomendado por la corriente normal de 220-230V, y es una condición para la obtención del marcado CE.

1. Está prohibido utilizar el dispositivo sin aceite.
2. Para evitar accidentes innecesarios, desenchufar el aparato después de cada uso.
3. Si el dispositivo no funciona, no le abren por sí mismo, pero pongase en contacto con el distribuidor o con un electricista.
4. La apertura no autorizada lleva a una pérdida de la garantía.

**ADVERTENCIA:** El aceite usado tiene un punto de ebullición por debajo y puede producir una espuma que tiende a desbordarse. Del mismo modo, los alimentos fritos húmedos conducen a la formación de espuma.

## IV. DATOS TECNICOS

Modelo	Voltaje (V)	Potencia (kW)	Capacidad (L)	Cantidad de aceite (L)	Dimensiones (cm)	Peso (kg)
RCEF 08E	230/50 Hz	3.2	8	5	22.5x40.5x21	5.5
RCEF 10E	230/50 Hz	3.2	10	6,5	28x46x32.5	7.5
RCEF 13E	230/50 Hz	3.2	13	8	31x48x35	8

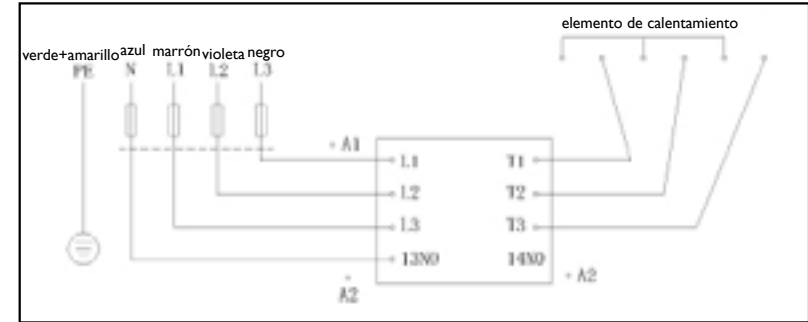
Modelo	Voltaje (V)	Potencia (kW)	Capacidad (L)	Cantidad de aceite (L)	Dimensiones (cm)	Peso (kg)
RCEF 16E	230/50 Hz	3.5	16	10	34x52x36.5	9
RCTF 10E	230/50 Hz	3.2	10	6,5	29x43.5x28.5	6
RCTF 13E	230/50 Hz	3.2	13	8	28.5x44x34	6.5
RCEF 08D	230/50 Hz	2x3.2	2x8	2x5	48x42x31	8
RCEF 10D	230/50 Hz	2x3.2	2x10	2x6,5	57x46x32.5	11
RCEF 13D	230/50 Hz	2x3.2	2x13	2x8	63.5x48x35	13
RCEF 16D	230/50 Hz	2x3.5	2x16	2x10	69x52x36.5	15
RCTF 10D	230/50 Hz	2x3.2	2x10	2x6,5	59x44x28.5	9.5
RCTF 13D	230/50 Hz	2x3.2	2x13	2x8	59x44x34	10.5
RCKF 16E	230/50 Hz	3.5	16	10	34x53x94	19
RCKF 16D	230/50 Hz	2x3.5	2x16	2x10	69x53x94	33.5
RCKF 16E*	380/50 Hz	6	16	10	34x53x94	19
RCKF 16D*	380/50 Hz	2x6	2x16	2x10	69x53x94	33.5
RCSF 16 ETH*	380/50 Hz	6	16	10	34x52x36.5	9
RCSF 16DTH*	380/50 Hz	2x6	2x16	2x10	69x52x36.5	15
RCEF 10EY-ECO	230/50 Hz	3.2	10	5.5	27.5x43.5x28	4.2
RCEF 10DY-ECO	230/50 Hz	2x3.2	2x10	2x5.5	56.5x43.5x28	8

V. FREIDORAS A CORRIENTE DE ALTA INTENSIDAD 380V

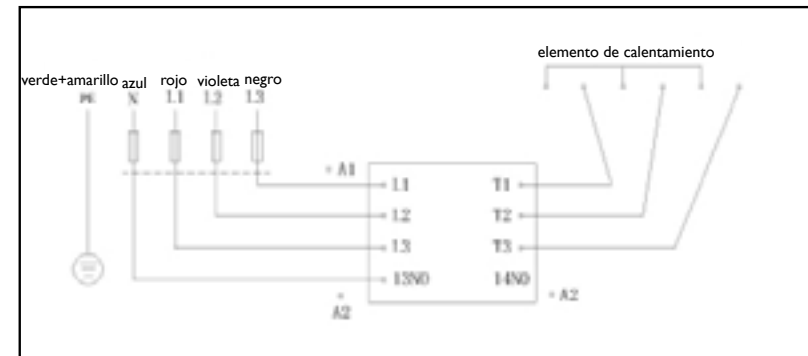
Las freidoras a corriente de alta intensidad (380V) deben estar conectadas por un profesional. Los colores de los cables se utilizan para conectar la unidad.

**ATENCIÓN!!!**  
 Freidoras con corriente de alto voltaje deben estar conectadas al circuito eléctrico solamente por un electricista!

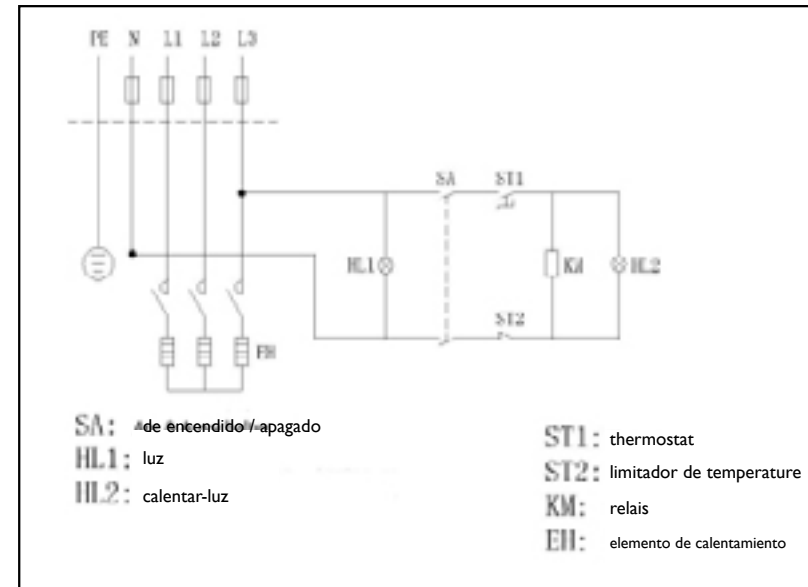
1



2



3







## **INSTRUKCJA OBSŁUGI**

### **ELEKTRYCZNE FRYTKOWNICE**



## WŁAŚCIWOŚCI

- Urządzenie wykonane ze stali szlachetnej
- Automatyczny termostat
- Wysoka wydajność i prosta obsługa
- Wysokie bezpieczeństwo i elegancki wygląd

## I. WPROWADZENIE

Seria RCEF elektrycznych frytkownic to urządzenia elektrotermiczne, zaprojektowane i wykonane z wykorzystaniem nowoczesnej technologii. Reprezentują międzynarodowy, popularny styl. Urządzenia te zostały wykonane z wysokiej jakości stali szlachetnej i zaskakują swoim luksusowym i optycznie ujmującym wyglądem. Frytkownice zostały wyposażone w wysokiej jakości elektryczne podzespoły, które charakteryzuje wysoka oszczędność energii elektrycznej oraz bezpieczeństwo. Zastosowana nowa generacja termostatów gwarantuje stałą temperaturę przetwarzania. Seria frytkownic RCEF jest prosta w obsłudze, odznacza się wysoką jakością wykonania oraz długą żywotnością, co sprawia, że urządzenia te doskonale nadają się do codziennego zastosowania w hotelach, restauracjach, firmach cateringowych oraz małych gastronomiach. Frytkownice Royal Catering łączą wysoką jakość, maksimum bezpieczeństwa oraz odznaczają się szczególnie prostą obsługą.

## II. MYCIE I KONSERWACJA

Zdejmowany element grzewczy upraszcza mycie urządzenia zwiększając komfort obsługi (w przypadku frytkownic RCEF tylko seria RCTF ma możliwość wyciągania wanny olejowej). Mycie urządzenia jest bardzo proste: spuszcza się olej, zdejmujemy element grzewczy, myjemy frytkownice, element grzewczy oraz kosz i wszystko jest czyste w mgnieniu oka. Podczas mycia mamy łatwy dostęp do wszystkich elementów.

1. Wyciągnij wtyczkę z gniazda zasilania elektrycznego.
2. Wyciągnij schłodzony i suchy element grzewczy i usuń olej z wanny.
3. Użyj wilgotnej szmatki przeznaczonej do czyszczenia urządzeń lub wykorzystaj naturalny ocet, który nadaje się do mycia urządzeń gastronomicznych.
4. Zabronione jest mycie elektrycznego pulpitu sterującego wodą, ponieważ mogłoby to spowodować uszkodzenie i utratę gwarancji.

## III. INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej należy upewnić się, czy Parametry zasilania są zgodne z wymaganiami producenta urządzenia oraz, czy sieć elektryczna posiada uziemienie. Ustawianie przedmiotów łatwopalnych lub wybuchowych (butle z gazem) w pobliżu urządzenia jest zabronione. Urządzenie należy ustawić w pomieszczeniu z dobrą wentylacją.

1. Napełnić wannę olejem przewidzianym do zastosowań gastronomicznych, tak żeby poziom oleju znalazł się pomiędzy znacznikiem maksimum i minimum.
2. Ustawić termostat w położeniu "0" i włożyć wtyczkę do gniazda elektrycznego. Zielona lampka kontrolna zaświeci się. Następnie należy ustawić wymaganą temperaturę (zgodnie z ruchem wskazówek zegara); pomarańczowa kontrolka zaświeci się a pręty grzewcze zaczną się nagrzewać. Jeżeli wymagana temperatura zostanie osiągnięta, to pomarańczowa lampka gaśnie. Termostat utrzymuje wymaganą temperaturę włączając lub wyłączając automatycznie pręty grzewcze. W ten sposób utrzymuje on wymaganą temperaturę i oszczędza energię elektryczną. Można rozpocząć smażenie frytek.
3. Do smażenia używamy dostarczonych koszy na frytki, do których należy uprzednio przymocować uchwyty. Smażoną potrawę należy włożyć do kosza. Kosz zanurzamy w oleju. Kosz po usmażeniu potrawy należy powiesić na wieszaku, który przymocowany jest przy panelu sterującym. W ten sposób pozostały olej ścieknie z kosza.
4. Pokrywa wanny olejowej służy do utrzymania ciepła oraz ochrony przed zabrudzeniem. Przed zastosowaniem pokrywy należy upewnić się, czy nie znajduje się na niej woda.
5. 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 resztkę oleju spłynie do wanny.
6. Frytkownice wyposażone są we wyłącznik bezpieczeństwa. Podczas podnoszenia elektrycznego pulpitu wraz z prętami grzewczymi zostaje odcięty dopływ prądu.
7. Olej po schłodzeniu do temperatury pokojowej spuszcza się za pomocą kurków spustowych (w przypadku modeli o pojemności od 10 litrów) lub wyciągamy wannę z olejem w celu jej wypróżnienia.
8. Zawsze po zakończeniu smażenia należy pamiętać o ustawieniu termostatu w położeniu "0" (odwrotnie do ruchu wskazówek zegara) oraz odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

## IV. DANE TECHNICZNE

Model	Napięcie (V)	Moc (kW)	Pojemność (L)	Ilość oleju (L)	Wielkość (cm)	Ciężar (kg)
RCEF 08E	230/50 Hz	3.2	8	5	22.5x40.5x21	5,5
RCEF 10E	230/50 Hz	3.2	10	6,5	28x46x32.5	7.5
RCEF 13E	230/50 Hz	3.2	13	8	31x48x35	8
RCEF 16E	230/50 Hz	3.5	16	10	34x52x36.5	9
RCTF 10E	230/50 Hz	3.2	10	6,5	29x43.5x28.5	6
RCTF 13E	230/50 Hz	3.2	13	8	28.5x44x34	6.5
RCEF 08D	230/50 Hz	2x3.2	2x8	2x5	48x42x31	8
RCEF 10D	230/50 Hz	2x3.2	2x10	2x6,5	57x46x32.5	11
RCEF 13D	230/50 Hz	2x3.2	2x13	2x8	63.5x48x35	13
RCEF 16D	230/50 Hz	2x3.5	2x16	2x10	69x52x36.5	15
RCTF 10D	230/50 Hz	2x3.2	2x10	2x6,5	59x44x28.5	9.5
RCTF 13D	230/50 Hz	2x3.2	2x13	2x8	59x44x34	10.5
RCKF 16E	230/50 Hz	3.5	16	10	34x53x94	19
RCKF 16D	230/50 Hz	2x3.5	2x16	2x10	69x53x94	33.5
RCKF 16E*	380/50 Hz	6	16	10	34x53x94	19
RCKF 16D*	380/50 Hz	2x6	2x16	2x10	69x53x94	33.5
RCSF 16 ETH*	380/50 Hz	6	16	10	34x52x36.5	9
RCSF 16DTH*	380/50 Hz	2x6	2x16	2x10	69x52x36.5	15
RCEF 10EY-ECO	230/50 Hz	3.2	10	5.5	27.5x43.5x28	4.2
RCEF 10DY-ECO	230/50 Hz	2x3.2	2x10	2x5.5	56.5x43.5x28	8

**UWAGA!!!**

Frytownice trójfazowe muszą być podłączone tylko przez uprawnione do tego osoby.

## V. UWAGA

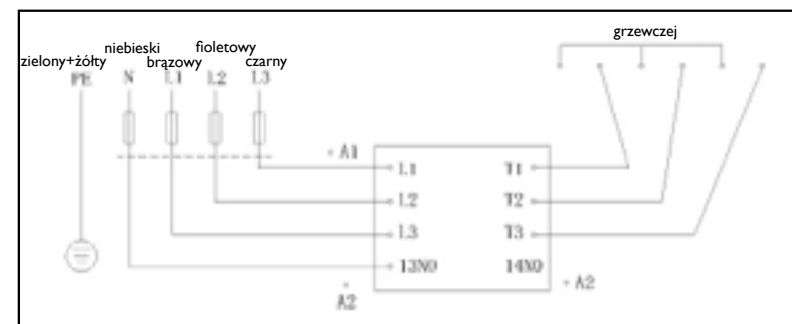
Nasze frytkownice mają moc wyjściową 3200 Wat wzg. w przypadku frytkownicy podwójnych 2 x 3200 Wat. Jest to maksymalna zalecana moc w przypadku standardowego napięcia 230V oraz warunków uzyskania certyfikatu zgodności CE.

1. Zabrania się rozgrzewania elementów grzewczych na sucho.
2. Po każdym użytkowaniu należy wyciągnąć wtyczkę zasilania z gniazda elektrycznego.
3. Jeżeli urządzenie nie funkcjonuje, to nie wolno go otwierać. Urządzenie należy wysłać do producenta lub autoryzowanego serwisu.

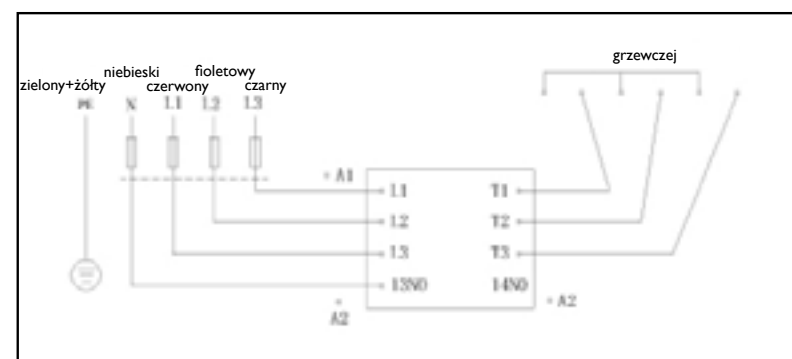
4. Każde otwarcie urządzenia bez uzgodnienia z producentem prowadzi do utraty gwarancji.

**OSTRZEŻENIE:** Należy zwrócić szczególną uwagę na to, że stary olej ma niską temperaturę wrzenia, a powstająca piana olejowa ma skłonność do kipienia. Zwracamy również na to uwagę, że zbyt wilgotne potrawy w zbyt dużych ilościach mogą również spowodować tworzenie się piany, która może wykipieć.

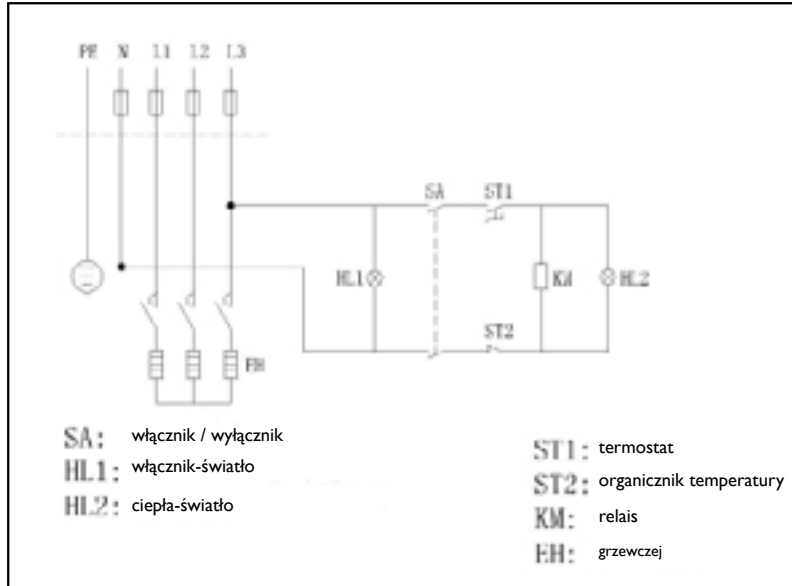
1



2



3

**DE**

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

**EN**

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

**FR**

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

**PL**

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

---

## 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).

---

## CONTACT

emaks spółka z ograniczoną  
odpowiedzialnością sp.k.

Ul. Dekoracyjna 3  
65-155 Zielona Góra

Nr. kom.: +48 506 06 05 74  
E-mail: info@emaks.pl

expon<sup>do</sup>  
www.expondo.de