



INDUCTIE FRITEUSE INDUCTION FRYER

Modelnr.: *688018 (08L) & 688218 (08+08L)



GEBRUIKSAANWIJZING USER GUIDE

Lees voordat u begint zorgvuldig deze handleiding zodat u het apparaat correct kunt installeren en gebruiken. Schade als gevolg van het niet volgen van de instructies vermeld in deze handleiding, maakt de garantie te allen tijde ongeldig.

Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik in hotels, op markten, in supermarkten en tijdens evenementen. Er wordt geadviseerd deze handleiding goed te bewaren voor uzelf en toekomstige gebruikers.

TECHNISCHE GEGEVENS:

MODEL	Afmetingen (cm)	Spanning (V)	Hz	Vermogen (W)	Thermostaat
688018	41,3(H)x46,5x29cm	230	50	3500	0-190°C
688218	41,3(H)x46,5x58cm	2x230	50	2x3500	0-190°C

Voor meer informatie willen wij u vriendelijk verwijzen naar onze website www.emga.com. U kunt bijvoorbeeld zoeken op artikelnummer. Ga vervolgens naar downloads. Hier kunt u meer informatie vinden zoals de exploded view, onderdelenlijst en verklaringen van overeenkomst met betrekking tot onder andere CE en voedselveiligheid.

TYPEPLAATJE

CaterChef Professional Assises Induction Fryer BT-3502AG		CE	RoHS
MODEL: 688018	POWER: 3500W 15A, IPX4		
DATE: 2019.04	HERTZ: 50Hz		
VOLTS: 220-240V~	PHASE: 1PH		
SN: C451904062	PO: KA19085-01(#413962)		

Op de zijkant (zie afbeelding als voorbeeld) van het apparaat bevindt zich het typeplaatje. Er wordt verzocht deze niet te verwijderen. Aan de hand van het typeplaatje kan bijvoorbeeld worden achterhaald wanneer de friteuse is aangeschaft (PO) en uit welke productielijn (SN) deze voortkomt. Deze informatie kan essentieel zijn met

betrekking tot bijvoorbeeld de garantie. Ook bevat het belangrijke informatie zoals de spanning en het vermogen om het apparaat goed aan te kunnen sluiten.

TRANSPORT EN OPSLAG:



Tijdens het transport moet het apparaat te allen tijde zorgvuldig worden verpakt en mag het niet blootstaan aan sterke trillingen of verschuivingen.

Sla het ingepakte apparaat op in een goed geventileerde ruimte zonder corrosieve gassen. Plaats het nooit ondersteboven en bescherm het tegen regen als u het door omstandigheden een korte tijdsduur buiten moet opslaan.

VEILIGHEIDSVORZORGEN EN GEBRUIKSOMGEVING:

- 1) Verwijder al het verpakkingsmateriaal en eventueel aanwezig beschermfolie van het apparaat.
- 2) Plaats het apparaat waterpas op een stevige en goed geventileerde ondergrond, met links en rechts ten minste 10 cm vrije ruimte en aan de achterkant ten minste 20 cm vrije ruimte (tot bijv. de muur).
- 3) Plaats het apparaat niet op tapijt, theedoek, een tafelkleed (vinyl) of een andere ondergrond die niet bestand is tegen hoge temperaturen.
- 4) Voorkom blokkade van het ventilatierooster.
- 5) De directe omgeving van het apparaat kan gedurende het gebruik zeer heet zijn. Dit betreft niet alleen het oppervlakte boven de friteuse, maar ook de voor, achter en twee zijkanten.

- 6) Plaats de friteuse niet in de directe omgeving van voorwerpen die gevoelig zijn voor elektromagnetische velden zoals radio's, televisies, automatische bankpassen en andere vergelijkbare apparaten.
- 7) Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk, op afstand bediend-systeem.
- 8) De voedingsspanning van het apparaat moet overeenkomen met de spanning van het stroomnet (230Volt/50Hz).
- 9) De gebruiker moet een geschikte voedingsschakelaar, zekering en aardlekschakelaar installeren in de buurt van het apparaat. Zorg ervoor dat de schakelaar altijd goed bereikbaar blijft, zodat hij gemakkelijk te bedienen is of er in geval van gevaar direct actie kan worden ondernomen.
- 10) Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
Controleer dit voordat u begint.
- 11) Stop de stekker nooit met natte handen in het stopcontact.
- 12) Stop de stekker nooit in een verlengsnoer of stopcontact waar meerdere apparaten op aangesloten zijn.
- 13) Indien de stekker niet goed aansluit op het stopcontact, mag u deze uit veiligheidsvoorzorgen hier niet op aansluiten.
- 14) Voordat u het apparaat in werking zet dient u te controleren of het apparaat beschadigd is en of alle benodigde onderdelen aanwezig zijn.
- 15) Controleer altijd of de aansluitingen van alle elektrische onderdelen van het apparaat stevig vastzitten.
- 16) Als de stroomkabel vervangen moet worden, moet dit worden uitgevoerd door een gecertificeerd(e)/gekwalificeerd(e) persoon/monteur. De kabel dient te worden vervangen door eenzelfde/ gelijke kabel.
- 17) Laat reparaties van het apparaat alleen uitvoeren door een professionele (erkende) elektro-installateur.
- 18) Als u iets abnormaals constateert, dient u het apparaat direct uit te schakelen en wellicht uw servicemonteur te contacteren. Na het controleren en/of verhelpen van het probleem kunt u weer verdergaan.
- 19) Houdt kinderen te allen tijde buiten de directe omgeving van het apparaat, dit om met name de kans op gevaar en brandwonden te voorkomen.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES:

Let op! Zorg dat de friteuse niet oververhit kan raken en verwarm de friteuse daarom nooit in lege toestand. Dit kan het apparaat direct en serieus beschadigen en daarom gevaarlijke situaties creëren.

Ontvetten:

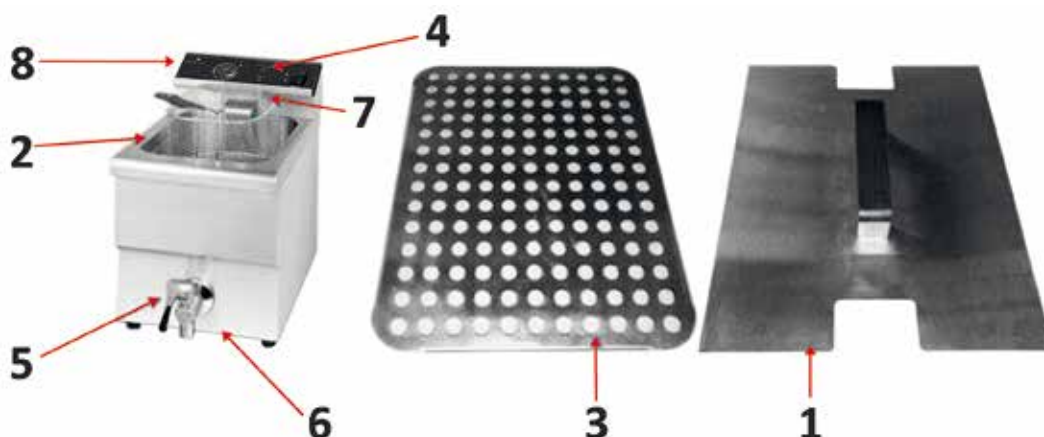
1. Voordat u het apparaat in werking stelt dient u het van binnen schoon te maken met een natte doek en een kleine hoeveelheid schoonmaakmiddel. Spoel de bak nooit af onder de kraan, dit kan de elektrische onderdelen ernstig beschadigen. Zorg bovendien dat voordat u het apparaat in werking stelt, u het goed heeft afgedroogd.
2. Plaats de onderdelen terug in het apparaat, zorg dat de kraan (5) dicht is en vul de bak met frituurvet.

REGULIER GEBRUIK:

1. Plaats uitsluitend voedsel en geen non food artikelen in het apparaat. Denk hierbij aan gereedschap, bakschalen, papier of folie; etc. Gebruik daarnaast geen onderdelen zoals een lekrooster anders dan die CaterChef standaard meeleverd en dus niet van CaterChef afkomstig zijn. CaterChef neemt geen verantwoordelijkheid voor schade toegebracht aan het apparaat door gebruik van de 'verkeerde' onderdelen.
 2. Bedek het apparaat nooit met folie. Dit kan oververhitting en daarom gevaar opleveren.
 3. Laat het apparaat rustig opwarmen tot het zijn gewenste temperatuur heeft bereikt.
 4. Verlaat de omgeving van het apparaat nooit gedurende gebruik. (Onder gebruik valt ook de afkoelperiode).
 5. Verplaats het apparaat nooit gedurende gebruik.
 6. Open de aftapkraan nooit zolang het apparaat heet is.
 7. Raak het apparaat (behalve het controlepaneel en het handvat van de frituurmand) nooit aan gedurende gebruik.
 8. Na gebruik of indien u het apparaat en zijn omgeving wil verlaten, dient het apparaat te worden uitgeschakeld. (Gebruik hiervoor de schakelaar ⏻).
- Let op!** Draai eerst de thermostaat terug naar **0** (linksom).
9. Na gebruik dient het apparaat eerst te worden uitgeschakeld, waarna u de strekker uit het stopcontact dient te verwijderen. Doe dit, te allen tijde, in de beschreven volgorde. Dit voorkomt kortsluiting of ander mogelijk gevaar.
 10. Laat om enig (brand)gevaar te voorkomen de stekker na gebruik nooit in het stopcontact zitten.
 11. Trek bij ontkoppeling van het apparaat van het stroomnet, nooit aan het snoer, maar uitsluitend aan de stekker.
 12. Wanneer u het apparaat verplaatst, dient u dit te doen door het apparaat aan de onderzijde op te tillen. Pak het apparaat nooit aan de bovenzijde (rand) vast om zo gevaar en beschadiging te voorkomen.

PRODUCT STRUCTUUR/ONDERDELEN

- | | |
|----------------------|-----------------------------|
| 1. Deksel | 5. Kraan |
| 2. Frituurmand | 6. Bodemlaag |
| 3. Lekrooster | 7. Temperatuur indicator |
| 4. Besturings paneel | 8. Hand-bediende reset knop |



GEbruikersINSTRUCTIES

VOORBEREIDINGEN

1. Zorg dat de kraan (5) dicht is.
2. Vul de friteuse langzaam met olie, u dient zich aan de minimum voorgeschreven hoeveelheid te houden maar ook mag u de maximum voorgeschreven hoeveelheid nooit overschrijden.
3. Zorg dat het apparaat op de juiste wijze is aangesloten en de stekker goed in het stopcontact geplaatst is, de capaciteit is 220-240V.

GEbruIKSAANWIJZING



IN WERKING STELLEN EN GEBRUIK

Let op! Eerder is geadviseerd de thermostaat na gebruik te allen tijde terug te draaien naar 0°C. Zorg er daarnaast voor (dat bij het opwarmen) de thermostaat stap voor stap naar 190°C toe wordt gedraaid. Er wordt geadviseerd dit te doen in stappen van maximaal 20°C. Het volgen van deze instructies zal de levensduur van de thermostaat bevorderen.

1. Op het moment dat het frituurvet opwarmt, maar de gewenste temperatuur nog niet is bereikt zal het rode lampje (zie HEATING) branden. Vanaf het moment dat de gewenste temperatuur bereikt is zal het groene lampje (zie KEEP WARM) gaan branden. Het rode lampje zal tegelijkertijd uitgaan.
2. **Reset:** Indien er om wat voor reden dan ook sprake zou zijn van een incorrecte temperatuurmeting door de sensor aangesloten aan de binnenkant van de frituurpan (bijvoorbeeld doordat er stof vastzit op de sensor), zal de temperatuurbegrenzer die is gemonteerd aan de achterkant van de friteuse in werking gaan. (Dit is vaak indien de olie/het vet een temperatuur van ongeveer 230-250°C bereikt heeft). Vanaf dit moment kan de friteuse niet gebruikt worden totdat de temperatuur weer is gezakt naar hoogstens 190°C. Vervolgens kan de gebruiker de friteuse resetten door de knop aan de achterkant (beschermt door een zwarte dop) van de friteuse in te drukken. Indien gedurende gebruik de temperatuurbegrenzer herhaaldelijk en dus storend in zijn werking gaat, wordt geadviseerd direct contact te zoeken met de leverancier.

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD:

Stap 1: Na gebruik dient het apparaat eerst te worden uitgeschakeld, waarna u de strekker uit het stopcontact dient te verwijderen. Doe dit, te allen tijde, in de beschreven volgorde. Dit voorkomt kortsluiting of ander mogelijk gevaar.

Stap 2: Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld.

Stap 3: Draai hendel van de kraan een kwart om het vet uit de bak te laten stromen.

Stap 4: Verwijder het lekrooster.

Stap 5: Maak het apparaat van binnen en buiten schoon met een natte doek en een kleine hoeveelheid reinigingsmiddel en droog het vervolgens zorgvuldig af. Gebruik geen wasbenzine, verdunner, schuurborstel of polijstpoeder om de inductiefriteuse schoon te maken.

- ♦ **Let op!** Spoel het apparaat niet af met water. (Houdt het niet onder de kraan). Dit kan het apparaat en zijn onderdelen beschadigen en dit kan leiden tot gevaar.
- ♦ Reinig het apparaat nooit met een rvs-borstel. Dit veroorzaakt krassen en beschadigd het apparaat.
- ♦ Gebruik een stofzuiger om (voorzichtig) vervuiling en afval te verwijderen uit de luchtventilatie.
- ♦ Bewaar het apparaat binnen en droog.

FOUTCODES

Informatie over Display/ Controle Paneel	Mogelijke oorzaken	Mogelijke oplossingen
Rood lampje knippert eens in de 4 seconden	De besturing van het apparaat raakt oververhit.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen. 2. Controleer het filter en reinig die indien nodig. 3. Zorg dat er voldoende ruimte is rond de friteuse. 4. Schakel het apparaat weer in. 5. Als de weergegeven foutcode blijft, neem dan contact op met de dealer voor reparatie.
Rood lampje knippert twee keer per 4 seconden	Geen olie in de tank.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen. 2. Vul de tank met olie en schakel weer in. 3. Als de weergegeven foutcode blijft, neem dan contact op met de dealer voor reparatie.
Rood licht knippert drie keer per 4 seconden	De spanning is hoger dan 265V of lager dan 135V	Laat een elektricien de spanning controleren. Als de spanning normaal is en de weergegeven foutcode blijft, neem dan contact op met de dealer voor reparatie.
Rood licht knippert vier keer per 4 seconden	De olietemperatuursensor heeft kortsluiting of is stuk.	Het apparaat is oververhit. Laat het afkoelen. Bel de leverancier om te repareren.
Rode en groene lampjes knipperen eens in de 4 seconden samen	De verwarmingssensor heeft kortsluiting.	Het apparaat is oververhit. Laat het afkoelen. Bel de leverancier om te repareren.
Rode en groene lampjes knipperen twee keer per 4 seconden samen	De verwarmingssensor is stuk.	Het apparaat is oververhit. Laat het afkoelen. Bel de leverancier om te repareren.
Rode en groene lampjes knipperen drie keer per 4 seconden samen	De olietemperatuur is te hoog en overschrijdt de veiligheidstemperatuur.	Het apparaat is oververhit. Laat het afkoelen. Bel de leverancier om te repareren.

ZELFBESCHERMENDE FUNCTIES

1.	Overspannings-beveiliging	Zekering brand door om de stroom uit te zetten.
2.	Beveiliging	Elke keer dat de inductiefriteuse aangaat, zal die direct overslaan op een zelf-check waarin word gecheckt of de friteuse gevuld is of niet. Indien er geen olie gevonden wordt in de pan, het rode HEATING lampje knippert 2 maal en de de zoemer zal waarschuwen.
3.	Oververhittings beveiliging	Indien er om wat voor reden dan ook sprake zou zijn van een incorrecte temperatuur-meting door de sensor aangesloten aan de binnenkant van de frituurpan (bijvoorbeeld doordat er stof vastzit op de sensor), zal de temperatuurbegrenzer die is gemonteerd aan de achterkant van de friteuse in werking gaan indien olie/vet een temperatuur van 230-250°C bereikt heeft. Vanaf dit moment kan de friteuse niet gebruikt worden totdat de temperatuur weer is gezakt naar 190°C of lager. Vanaf het moment dat de temperatuur weer is gedaald naar 190°C of lager kan de gebruiker de temperatuurbegrenzer resetten door de knop aan de achterkant van de friteuse in te drukken. Indien gedurende gebruik de temperatuurbegrenzer herhaaldelijk in zijn werking gaat, wordt geadviseerd direct contact te zoeken met de leverancier
4.	Onnodig gebruik-beveiliging	Indien het apparaat twee uur of langer aanstaat zonder gebruikt te worden zal het zichzelf automatisch uitschakelen.



Volgens de richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) moet AEEA gescheiden ingezameld en verwerkt worden. Als dit product in de toekomst ooit afgedankt moet worden, doe dit dan NIET via het huishoudelijk afval.



Breng dit product indien mogelijk naar een afvalstation.

Before starting up, please read this manual carefully in order to ensure the correct and safe installation and usage. Damage caused by not following the instructions of this manual will always invalidates the warranty.

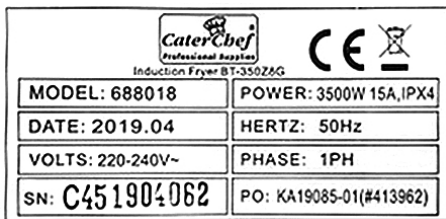
CaterChef would like to emphasize that this instruction manual needs to be readed carefully before usage and should be stored for later use.

BASIC SPECIFICATIONS:

MODEL	Dimensions (cm)	Voltage (V)	Hz	Power (W)	Thermostat
688018	41,3(H)x46,5x29cm	230	50	3500	0-190°C
688218	41,3(H)x46,5x58cm	2x230	50	2x3500	0-190°C

For more information we would like to ask you to go to our website www.emga.com. You could for example search on item nr. and go to downloads. Here, you will be able to find more information like the exploded view, the spare part list and the Declaration of Conformity (for among other things CE and Food Safety).

TYPE PLATE



The type plate (the picture is an example) is located on the side of the device. You are requested not to remove it. The type plate can for example be used to determine, when the item was purchased (PO) and from which production line (SN) it originates. This information may be essential with regard to warranty. It also contains important

information such as the voltage and power supply which determines the ability to properly connect the device.

TRANSPORT AND STORAGE:



During transport, the product should be placed carefully. Make sure you prevent any drastic vibration during transport. You should never place or store this product outside or in open air for a longer period of time than a few hours (not even packed). This should be done in a well-ventilated warehouse without corrosive gasses. When, in case of an emergency, you need to store them temporarily outside, you should take measures to protect them from rain or moisture. As long as they are packed, please make sure you never place them upside down. This could damage the appliance.

SAFETY PRECAUTIONS AND USAGE ENVIRONMENT:

1. Remove all packaging material and any protective film from the device.
2. This product should be placed in a balanced and well ventilated spot and its left and right sides should be free from obstacles for more than 10cm. It's back-side should be free from the obstacles (like a brick wall etc) for more than 20cm.
3. The supply voltage of the device (230 Volt/50Hz/1Ph) must be compressed with the voltage of the mains.
4. The user should install the suitable power switch, fuse and leakage-protector near to the equipment.

5. During operation, do not place any stuff in front of the appliance to make sure it could be operated at any time needed. This is a safety instruction.
6. Do not place the appliance on a carpet, tea towel, tablecloth (vinyl) or another surface that cannot withstand high temperatures. This could cause fire hazard.
7. Avoid blockings of the ventilation grille.
8. Be carefull. The immediate vicinity of the device can be very hot during use. This concerns not only the surface above the fryer, but also the front, back, left and right side.
9. Do not place the fryer in the immediate vicinity of objects that are sensitive to electromagnetic fields such as: radios, televisions, automatic bank cards.
10. The device is not intended to be operated by an external timer or a separate remote control.
11. Before usage, this equipment must be connected (safe) to a grounded socket. Before starting up, you should check whether the socket you want to use is grounded.
12. Never put the plug in the socket with wet hands. This is very dangerous.
13. Never plug the power cord into an extension cord or wall outlet to which multiple devices are connected.
14. If the plug does not connect properly to the socket, it may not be connected for safety reasons.
15. Before usage you should check whether all components are available and whether the appliance is not damaged.
16. Make sure whether all the connections of all the electric elements of the product are firm or not, and whether the safety grounding is reliable or not.
17. When you change the power cable, you should select the same model.
18. If you need to (re)connect, repair or maintain the appliance, do not do this by yourself. This is forbidden. This must always be done by a professional electrician.
19. You are able to adjust the temperature to the required degree scale to let the food reach the ideal cooking temperature.
20. If there are any abnormal phenomenon's during usage, you must turn off the appliance immediately. Please contact your local dealer in case of doubt about the product it's safety. Do not repair the appliance by yourself. This should always be done by a technical professional.



SAFETY INSTRUCTIONS:

Pay attention! Ensure that the fryer cannot overheat and therefore never heat the fryer when empty. This could immediately and seriously damage the device and therefore create dangerous situations.

DEGREASE:

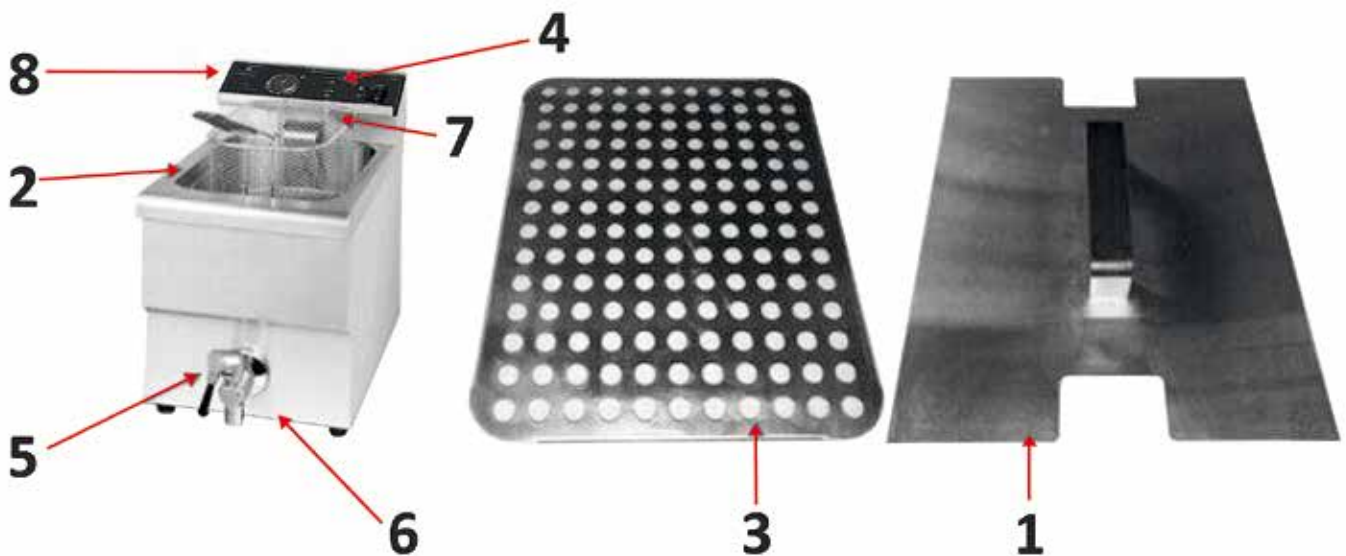
1. Before operating for the first time, clean the device from the inside (including the lid) with a wet cloth and a small amount of detergent. Do not rinse the appliance under the tap, this could cause serious damage to the appliance. In addition, make sure that you have dried it properly before you start operating the device.
2. Replace the parts (such as the grid), make sure the faucet (5) is properly closed and fill the pan with frying-oil.

REGULAR USE:

1. Only fill the pan with frying oil and fill it with frying friendly food. Never put non-food related products such as plastic or paper inside the oil-container.
2. Never use other parts such as the drip tray than the ones which are from CaterChef. CaterChef is not taking any responsibility for damage caused by the use of other (non related) parts.
3. Do never cover the appliance with foil; this could cause overheating and therefore danger.
4. Never leave the surroundings of the appliance during operation.
5. Never move the appliance during operation.
6. Never touch the appliance (besides the control panel and the handle) during operation.
7. When disconnecting the device from the power, never pull from the cord, only the plug.
8. **Cooling down:** After usage (and after turning the switch off), the appliance needs to cool down for a minimum time of 30 minutes. To prevent any burning injuries or other danger, do not touch, move or use the appliance during this period of time.
9. After usage, press on the switch  to turn it OFF.
10. After usage the electricity needs to be cut from the socket to prevent fire hazard. Make sure the switch  is turned OFF before you cut the electricity from the socket, this is to prevent short circuit or danger.
11. Never open the drain valve while the device is hot.
12. When you move the appliance from its place, always grab it at the bottom.
13. During operation or cooling down: always keep the appliance out of reach of children. This, mainly to prevent danger and burning injuries.

PRODUCT STRUCTURE/PARTS

- | | |
|------------------|-------------------------------|
| 1. Lid | 5. Faucet |
| 2. Frying basket | 6. Bottom plate |
| 3. Grid | 7. Temperature sensor |
| 4. Control panel | 8. Hand-actuated Reset switch |



OPERATING INSTRUCTIONS

1. Make sure or check whether the faucet (5) is properly closed.
2. Pour the oil inside of the container slowly, insure the oil height is higher than the MIN calibration tail, but lower than the MAX calibration tail.
3. Insure the plug is well connected, the Voltage is for 220-240V

OPERATING INSTRUCTIONS



Pay attention! Previously, we advised to always turn the thermostat back to 0°C after usage. Please also make sure that you will be patient and careful during HEATING. Turn the thermostat to 190°C, step by step. It is recommended to do this in steps not bigger than +20°C. Every time it has reached the set temperature you can (re)set it higher in steps of 10-20°C. Following these instructions will improve the lifetime of the thermostat.

1. When the actual temperature of the oil has not yet reached the set temperature, HEATING (red indication light) is ON and KEEP WARM (green light) will be OFF. When the actual temperature of the oil has reached the set temperature, HEATING (red light) is OFF and KEEP WARM (green light) will be ON.
2. **Reset:** if there is anything causing an incorrect temperature measurement by the temperature sensor inside the oil tank (for instance, substance stuck on the temperature sensor), the temperature limiter at the back of the oil tank will trigger when the oil it's temperature is between 230°C-250°C. From this moment, the deep fryer cannot operate until the oil it's temperature falls back to 190°C or lower. When the oil temperature drops (to 190°C or lower), the user can reset the temperature limiter by pressing the button (protected by a black cap) at the back of the electromagnetic deep fryer. If during its operation, the temperature limiter triggers frequently, please contact your supplier.

CLEANING AND MAINTENANCE:

Step 1: After usage, the device must first be switched OFF, after which you must remove the plug from the socket. Always do this in the order described to prevent short circuit or other possible dangers.

Step 2: Wait until the device has cooled down completely.

Step 3: Push on the black cap of the tap and turn it a quarter to let the oil run out of the basin.

Step 4: Remove the grid (nr. 3).

Step 5: Clean the in- and outside of the device with a wet cloth and a small amount of cleaning-detergent and then dry it thoroughly. Do not use benzine, thinner, scouring brush or polishing powder to clean the induction fryer.

- ◆ **Pay attention!** Do not rinse the device with water. (Don't wash it by using the tap). This could cause damage to the device and could therefore lead to dangerous situations.
- ◆ Never clean the device with a stainless steel brush. This causes scratches and damages the device.
- ◆ Use a vacuum cleaner to (gently) remove dirt and debris from the air-ventilation-grille.
- ◆ Always store the fryer inside and keep it dry.

ERROR CODES

Display information for control panel	Possible cause	Possible solution
Red light flashes once every 4 seconds	Insulated Gate Bipolar Transistor on the PCB is overheated.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the appliance off, let it cool down. 2. Check the filter and clean if necessary. 3. Make sure there's enough space around the fryer. 4. Switch appliance on again 5. If the error code remain display, please contact supplier for repairing.
Red light flashes twice every 4 seconds	Heating without any oil inside the tank.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the appliance off and let it cool down. 2. Then fill the oil inside and switch on again. 3. If the error code remain display, please contact supplier for repairing.
Red light flashes three times every 4 seconds	The input voltage is above 265V or below 135V	Have an electrician check the input voltage. If the input voltage is normal and the error code remain display, please contact the dealer for repairing.
Red light flashes four times every 4 seconds	The oil temperature sensor is in short circuit or open circuit.	The appliance is overheated. Let it cool down. Call the supplier to repair.
Red and green lights flash together once every 4 seconds	The heating coil sensor is short circuit.	The appliance is overheated. Let it cool down. Call the supplier to repair.
Red and green lights flash together twice every 4 seconds	The heating coil sensor is open circuit.	The appliance is overheated. Let it cool down. Call the supplier to repair.
Red and green lights flash together three times every 4 seconds	The oil temperature is too high and exceed the safety temperature.	The appliance is overheated. Let it cool down. Call the supplier to repair.

SELF-PROTECTIVE FUNCTIONS

1.	Overcurrent protection	Fuse burns out to cut off power
2.	Dry heat protection	Each time when the deep fryer starts, it enters in to the self-checking stage about 40 seconds. If no oil is found in the oil tank for cooking, the HEATING light will flashing 2 times again and again, with buzzer alarms.
3.	Oil overheat protection	<p>If there is any reason that leads to incorrect temperature measurement by the temperature sensor inside the oil tank (for instance, substance stuck on the temperature sensor), the temperature limiter at the back of the oil tank will trigger when the oil temperature is in between 230°C-250°C. At this moment, the deep fryer cannot operate until oil temperature falls to 190°C or lower. When the oil temperature drops (to 190°C or lower), the user can reset the temperature limiter by pressing the button at the back of the deep fryer.</p> <p>If during operation, the temperature limiter triggers frequently: contact your supplier.</p>
4.	Extra-ordinary long-time Protection	If the deep fryer has been operating continuously for 2 hours without being used, it shuts off automatically.



According to Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) directive, WEEE should be separately collected and treated. If at any time in future you need to dispose of this product please do NOT dispose of this product with household waste. Please send this product to WEEE collecting points where available.