



Induction Counter Fryer

User Manual



Models:

7505.0115 – 7505.0120

CONTENT



.....	4
1. SPECIFICATION	4
2. CAUTIONS	4
3. SAFETY INSTRUCTION	5
4. PRODUCT STRUCTURE	5
5. OPERATION PREPARATION	6
6. OPERATION INSTRUCTION	6
7. POSSIBLE MALFUNCTIONS.....	8
8. SELF-PROTECTION FUNCTION.....	8
9. CLEANING AND MAINTENANCE.....	9
10. WARNING TIPS	9



.....	10
1. SPECIFICATIES.....	10
2. WAARSCHUWINGEN	10
3. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	11
4. PRODUCTSTRUCTUUR	11
5. VOORBEREIDING OP GEBRUIK	12
6. GEBRUIKSAANWIJZING	12
7. MOGELIJKE STORINGEN	14
8. ZELFBESCHERMINGSFUNCTIE	14
9. REINIGING EN ONDERHOUD	15
10. WAARSCHUWINGEN	15



.....	16
1. SPEZIFIKATIONEN	16
2. VORSICHTSMASSNAHMEN	16
3. SICHERHEITSHINWEISE	17
4. PRODUKTAUFBAU	17
5. VORBEREITUNG ZUR INBETRIEBNAHME	18
6. BEDIENUNGSANLEITUNG	18
7. MÖGLICHE FEHLER	20
8. SELBSTSCHUTZFUNKTIONEN	21
9. REINIGUNG UND WARTUNG.....	21
10. WARNHINWEISE	21



.....	22
1. SPÉCIFICATIONS	22
2. PRÉCAUTIONS	22
3. SAFETY INSTRUCTION	23
4. STRUCTURE DU PRODUIT	23
5. PRÉPARATION	24
6. MODE D'EMPLOI	24
7. DYSFONCTIONNEMENTS POSSIBLES	26
8. FONCTION D'AUTOPROTECTION	27
9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	27
10. CONSEILS DE PRÉCAUTION	27



1. SPECIFICATION

Model number	Voltage	Power	Temperature range	Capacity
7505.0115	220-240V ~ 50-60Hz	3500W	60-190°C	8L
7505.0120	220-240V ~ 50-60Hz	3500W+3500W	60-190°C	8L+8L

2. CAUTIONS

Please read carefully the following instructions before using the unit.

1. Do not plug with wet hands.
2. Do not plug into a socket where several other appliances are plugged in.
3. Do not use if the plug cord is damaged or the power plug does not fit the socket safely.
4. Do not modify the parts, or repair the unit by yourself.
5. Do not use the unit near flame or wet places.
6. Do not use where children can easily touch the unit, or allow children to use the unit by themselves.
7. Do not place on unstable surfaces.
8. Do not heat the pot empty or overheat the pot.
9. Use the unit with sufficient space around it. Keep the front side and either right or left side of the unit clear.
10. Do not use the unit on carpet or tablecloth (vinyl) or any other low-heat-resistant article.
11. Do not block air intake or exhaust vent.
12. Do not place the unit near to the objects which are affected by magnet, such as: radios, televisions, automatic-banking cards and cassette tapes.
13. The power cord must be replaced by qualified technicians.
14.  Caution: Hot surface.
15. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
16. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
17. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
18. Take care when operating the appliance, as rings, watches and similar objects worn by the user could get hot when in close proximity to the hob surface.
19. Appliance not to be cleaned with water jet;
20. Any repairs shall be carried out only by persons trained or recommended by the manufacturer.
21. Care be taken to ensure that the splashback and surrounding area free of metallic surfaces.
22.  non-ionizing electromagnetic radiation
23. Appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
24. **Warning: Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**



3. SAFETY INSTRUCTION



Please use a dedicated Earth Leakage Circuit Breaker (ELCB)



Keep electrical appliances out of reach from children. Do not let them use the appliances without supervision.



Never operate induction deep fryer in high temperature environments such as near a gas stove or kerosene stove.



Do not put any detergents or flammable materials around the equipment.



If the supply cord is damaged, it must be replaced by its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazard.



during and after cooking., the corresponding heating zone is still hot. Never touch the surface and switch on the tap to avoid hurting. Children should keep a safety distance during and after cooking.



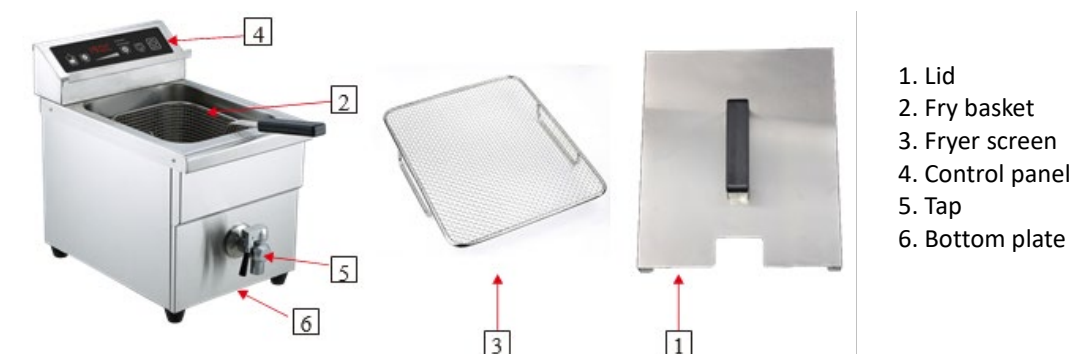
Never flush with water directly as to avoid dangers.



Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the deepfryer since they can get hot.

Overheated oil: If the self-protection function of the induction deep fryer is invalid during cooking, maybe cause fire. If the fire is caused by oil, do not put off fire by pouring water unto it. Place a lid to cover the fire and switch off the electric current.

4. PRODUCT STRUCTURE

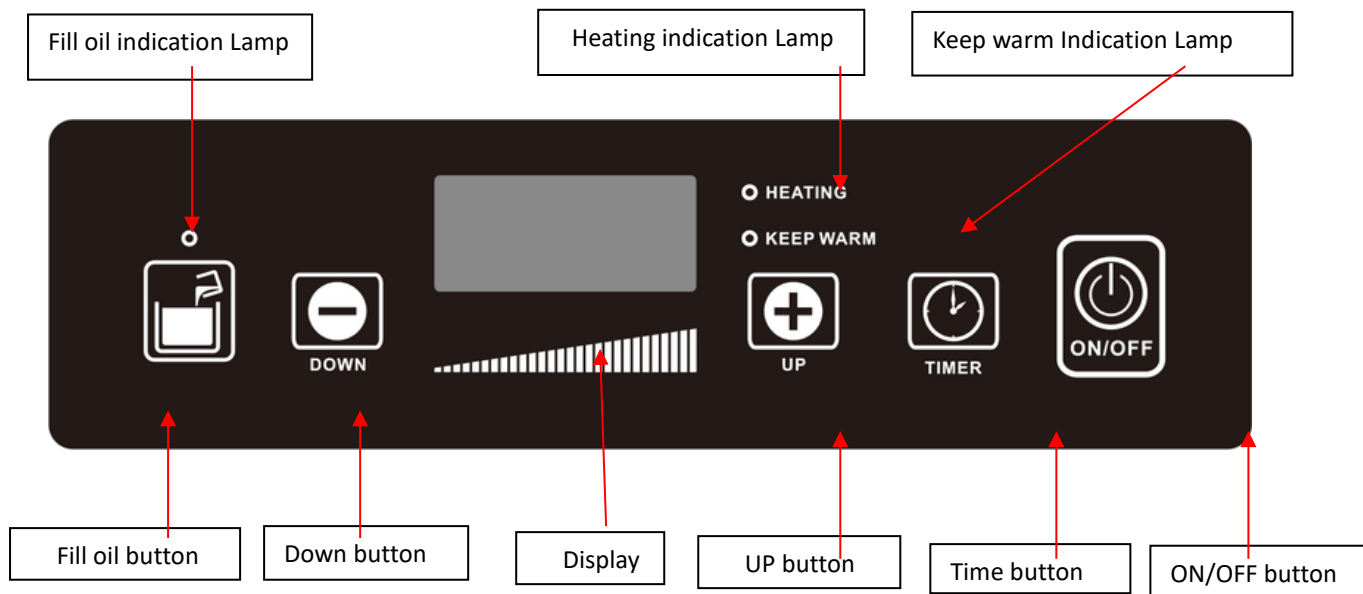




5. OPERATION PREPARATION

Insure the tap (5) is switch off. Pour the oil inside of the container slowly, insure the oil height is higher than the MIN scale mark, but lower than the MAX scale mark. Insure the plug is well connected, the Voltage is for 220-240V.

6. OPERATION INSTRUCTION



1).press  to switch on or switch off the equipment, when the deep fryer is switched ON, the equipment enters into the standby mode.

2) Operation:

A. After the deep fryer has been switched ON, the "Fill oil indication Lamp" blinks and the buzzer alarms to alert the user to fill oil into the oil tank. Please make sure that the oil level is over the "MIN" mark and not over the



"MAX" mark. After filling oil, please press , then the unit can be started from 120°C.



B. User can use  and  button to adjust the Set Temperatures of the deep fryer. Set Temperature range is between 60°C - 190°C. When the actual temperature of the oil has not reached the set temperature, "Heating Indication Lamp" is ON and "Keeping Warm Indication Lamp" is OFF. When the actual temperature of the oil reaches the set temperature, the "Heating Indication Lamp" will be OFF and the "Keeping warm Indication lamp" will be ON.

Note:

If the deep fryer has been operating continuously for 4 hours without being used, it shuts down automatically.



3) Timer: The user can set the timer by pressing



user can set the time by pressing the and buttons. Timer can be set between 0-15 minutes. When the timer is set, the time will be counted down and the remaining time will be shown.

Frying of Food

1. For best results wait until the appliance reaches the desired temperature and then place food products in the fryer.
2. Do not use frying oil for an extended period of time in too low a temperature, as they cease to be suitable for use.
3. In case of longer interruptions between the frying processes, set the temperature controller to lower value.
4. Place the products prepared for frying into the basket.

NOTE!

Do not overfill the basket, as when the temperature of frying oil drops, it gets too greasy

CAUTION!

Do not fry more than the following amount of food products when frying in deep fryer:

–single fryer: 0.6 kg

– double fryer: 0.6 kg per basin

5. Using fixed handle, slowly lower the basket into the frying oil and rest it on the perforated sheet at the bottom of the basin.
6. Fry the food products.
7. When the frying process is finished, raise the basket carefully.
8. Use the hooks to hang the frying basket on the rail of the connection box.
9. Wait for the excess of fat to drip off of the fried products.

WARNING!

Risk of burns!

When deep frying in fat, even drops of water under the lid may cause spatters of hot oil or even small outbursts.

Do not use the deep fryer with the lid on!

The lid is used only for protection against dirt or for keeping the temperature of frying oil in the case of possible interruptions of operation.

Before placing the lid, make sure that it is dry, so that no water drips into the basin.

Exchange and removal of frying oil

1. The frying oil should be replaced regularly when it no longer fulfils legal requirements.
2. After cooling, the frying oil should be drained from the basin via fat drain tap into a suitable container.
3. Make sure that the container is placed stably.

NOTE!

Remove used frying oil with care for environment and according to the valid regulations.



7. POSSIBLE MALFUNCTIONS

The table below contains descriptions of possible causes and solutions to malfunctions or errors during operation of the appliance. When malfunction cannot be removed, contact the technical service.

Error Code	Possible Cause	Possible Solution
E01	IGBT on the PCB is overheated.	Switch the fryer off, and let it cool down. Check the ventilation slots if there is much dirt and oil on it. Clean the dirt and oil if necessary. Make sure there's enough space around the fryer. Then you could switch the fryer on again. If the error code remain display, please contact the dealer for repairing.
E02	There's no oil in the tank so that the fryer is dry heating after switch on.	Switch the fryer off, and let it cool down. Then you could switch the fryer on again. If the error code remain display, please contact the dealer for repairing.
E03	The voltage is higher than 265V.	Ask an electrician to check the input voltage. If the input voltage is normal and the error code remain display, please contact the dealer for repairing.
E04	The voltage is lower than 135V.	Ask an electrician to check the input voltage. If the input voltage is normal and the error code remain display, please contact the dealer for repairing.
E05	Oil temperature sensor is short circuit or open circuit.	The fryer is overheating. Let it cool down and contact the dealer for repairing.
E06	Sensor in the heating coil is short circuit.	The fryer is overheating. Let it cool down and contact the dealer for repairing.
E07	Sensor in the heating coil is open circuit.	The fryer is overheating. Let it cool down and contact the dealer for repairing.
E08	The oil temperature is higher than the set safety temperature.	The fryer is overheating. Let it cool down and contact the dealer for repairing.

8. SELF-PROTECTION FUNCTION

1	Over-current protection	Fuse burns out to cut off power
2	Dry-heat protection	Each time when the deep fryer starts, it enters into the Self-Checking stage. Fill-oil indication lamp will blink with buzzer alarms to alert the user to fill oil between MAX and MIN scale marks. If confirm there is oil inside the tank, press  to confirm, then the unit will start heating. If there is no oil inside the tank, but press  to confirm, the bottom of the tank will undergo irreversible blackening, deformation, and damage due to dry heating
3	Long time no operating protection	If the deep fryer has been operation continuously for 4 hours without being used, it shuts off automatically.



9. CLEANING AND MAINTENANCE

Exhaust plate cleaning

If the exhaust plate is blocked, please release the screw, push the exhaust plate upward, and take it apart for cleaning to insure the equipment can exhaust air normally

- 1) Disconnect plug and wait until the unit is cooled down completely. Clean after using every time.
- 2) Do not use benzine, thinner, scrubbing brush or polishing powder to clean the induction deep fryer.
- 3) Wipe using dish washing agent and damp cloth.
- 4) Use vacuum cleaner to suck up dirt from the air intake and exhaust vent.
- 5) Never run water or oil over the unit (Water or oil gets inside may cause malfunction).

10. WARNING TIPS

- 1) The lid should be without water when you cover the tank.
- 2) Don't put the small items and papers on the bottom. To avoid damage the fan or affect the cooling system.
- 3) Keep away the Burning items and liquid from the induction deep fryer.



1. SPECIFICATIES

Modelnummer	Spanning	Vermogen	Temperatuurbereik	Capaciteit
7505.0115	220-240V ~ 50-60Hz	3500W	60-190°C	8L
7505.0120	220-240V ~ 50-60Hz	3500W+3500W	60-190°C	8L+8L

2. WAARSCHUWINGEN

Lees de volgende instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.

1. Steek de stekker niet in het stopcontact met natte handen.
2. Steek de stekker niet in een stopcontact waar al meerdere andere apparaten op zijn aangesloten.
3. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigd is of als de stekker niet goed in het stopcontact past.
4. Wijzig de onderdelen niet en repareer het apparaat niet zelf.
5. Gebruik het apparaat niet in de buurt van open vuur of vochtige plaatsen.
6. Gebruik het apparaat niet op plaatsen waar kinderen er gemakkelijk bij kunnen en laat kinderen het apparaat niet zelfstandig gebruiken.
7. Plaats het apparaat niet op een instabiele ondergrond.
8. Verwarm de pan niet leeg en verhit deze niet te veel.
9. Zorg voor voldoende ruimte rondom het apparaat. Houd de voorkant en de linker- of rechterkant van het apparaat vrij.
10. Gebruik het apparaat niet op tapijt, een vinyl tafelkleed of een ander hittebestendig materiaal.
11. Blokkeer de luchtinlaat of -uitlaat niet.
12. Plaats het apparaat niet in de buurt van voorwerpen die magnetisch zijn, zoals radio's, televisies, pinpassen en cassettebandjes.
13. Het netsnoer moet worden vervangen door gekwalificeerde technici.
14.  Let op: heet oppervlak.
15. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteit, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
16. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteit of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
17. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen tijdens het gebruik van het apparaat.
18. Wees voorzichtig bij het gebruik van het apparaat, aangezien ringen, horloges en soortgelijke voorwerpen die door de gebruiker worden gedragen heet kunnen worden wanneer ze zich in de buurt van het kookoppervlak bevinden.
19. Het apparaat mag niet met een waterstraal worden gereinigd.
20. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door personen die door de fabrikant zijn opgeleid of aanbevolen.
21. Zorg ervoor dat de spatwand en de omgeving vrij zijn van metalen oppervlakken.

22.  Niet-ioniserende elektromagnetische straling.
 23. Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- Waarschuwing: Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.**



3. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



Gebruik een aardlekschakelaar (ELCB).



Houd elektrische apparaten buiten het bereik van kinderen. Laat ze de apparaten niet zonder toezicht gebruiken.



Gebruik de inductiefriteuse nooit in omgevingen met hoge temperaturen, zoals in de buurt van een gasfornuis of petroleumkachel.



Plaats geen schoonmaakmiddelen of brandbare materialen in de buurt van het apparaat.



Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een erkende service-vertegenwoordiger of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.



Tijdens en na het koken is de betreffende verwarmingszone nog steeds heet. Raak het oppervlak nooit aan en zet de kraan niet open om brandwonden te voorkomen. Houd tijdens en na het koken een veilige afstand van kinderen.



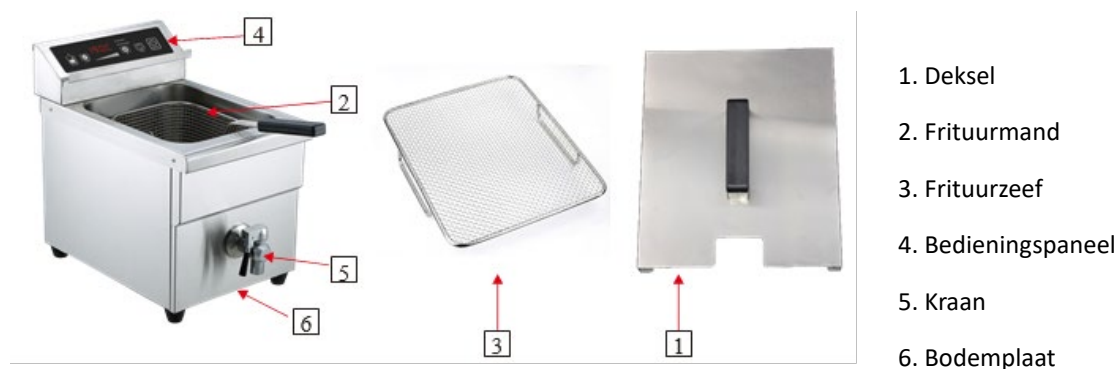
Spoel de friteuse nooit rechtstreeks met water om gevaar te voorkomen



Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet in de friteuse worden geplaatst, omdat ze heet kunnen worden.

Oververhitte olie: Als de zelfbeveiligingsfunctie van de inductiefriteuse tijdens het koken niet werkt, kan dit brand veroorzaken. Als de brand door olie is veroorzaakt, blus de brand dan niet door er water op te gieten. Plaats een deksel op de brandhaard en schakel de stroom uit.

4. PRODUCTSTRUCTUUR

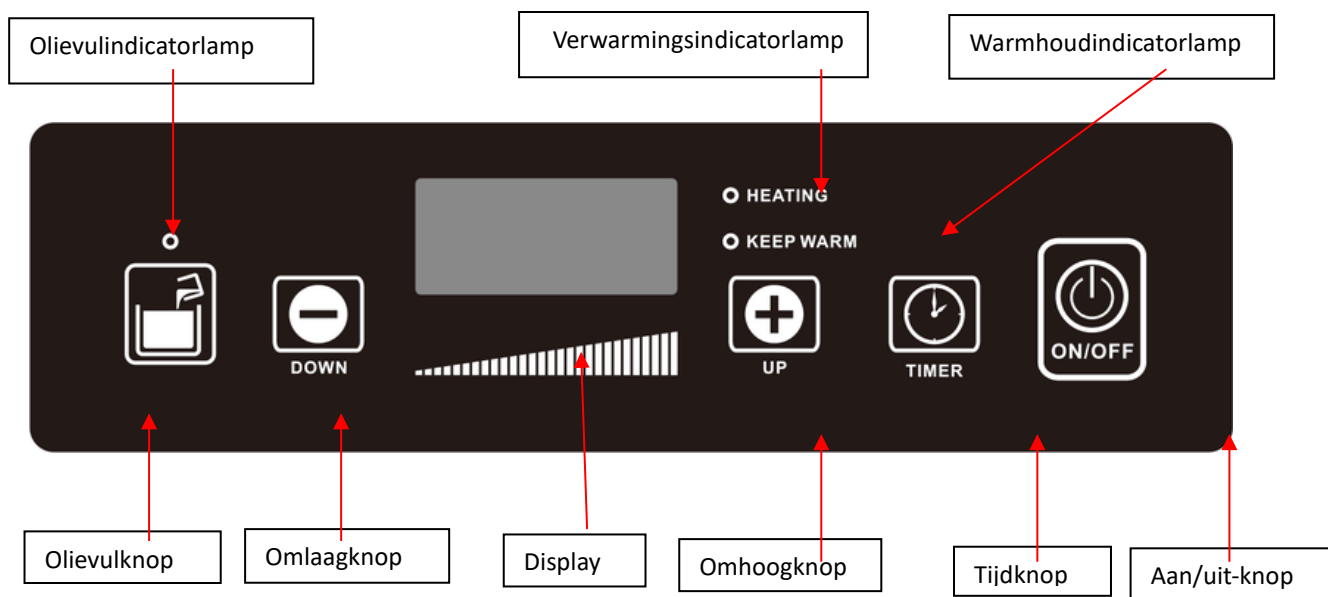




5. VOORBEREIDING OP GEBRUIK

Zorg ervoor dat kraan (5) is dichtgedraaid. Giet de olie langzaam in de container. Zorg ervoor dat de olie hoger is dan de MIN-markering, maar lager dan de MAX-markering. Zorg ervoor dat de stekker goed is aangesloten. De spanning is 220-240V.

6. GEBRUIKSAANWIJZING



1) Druk op de  knop om het apparaat in of uit te schakelen. Wanneer de frituurpan is ingeschakeld, gaat het apparaat naar de stand-bymodus.

2) Bediening:

A. Nadat de frituurpan is ingeschakeld, knippert het indicatielampje "Olie bijvullen" en klinkt er een zoemer om de gebruiker te waarschuwen dat er olie in het oliereservoir moet worden bijgevuld. Zorg ervoor dat het olieniveau boven de "MIN"-markering is en niet boven de "MAX"-markering. Druk na het bijvullen van de olie op



de  knop. Het apparaat kan vervolgens worden gestart op 120°C.



B. De gebruiker kan de ingestelde temperatuur van de frituurpan aanpassen met de knoppen  en



. Het instelbereik ligt tussen 60°C en 190°C. Wanneer de temperatuur van de olie de ingestelde temperatuur nog niet heeft bereikt, brandt het indicatielampje "Verwarmen" en is het indicatielampje "Warmhouden" uit. Wanneer de olie de ingestelde temperatuur bereikt, gaat het indicatielampje voor verwarming uit en het indicatielampje voor warmhouden aan.

Opmerking: Als de frituurpan 4 uur onafgebroken in gebruik is geweest, schakelt deze automatisch uit.



3) Timer: De gebruiker kan de timer instellen door op de knoppen te  drukken. Wanneer de frituurpan



in de timermodus staat, kan de gebruiker de tijd instellen door op de knoppen  en  te drukken. De timer kan worden ingesteld tussen 0 en 15 minuten. Na het instellen van de timer wordt de tijd afgeteld en de resterende tijd weergegeven.

Frituren

1. Voor het beste resultaat wacht u tot het apparaat de gewenste temperatuur heeft bereikt voordat u de producten in de frituurpan plaatst.
2. Gebruik de frituurolie niet gedurende langere tijd op een te lage temperatuur, aangezien deze dan niet meer geschikt is voor gebruik.
3. Stel de temperatuurregelaar in op een lagere waarde als er langere pauzes zijn tussen de frituurprocessen.
4. Plaats de producten die u wilt frituren in het mandje.

LET OP!

Vul het mandje niet te vol, want als de temperatuur van de frituurolie daalt, wordt deze te vet.

LET OP!

Friet niet meer dan de volgende hoeveelheden producten in de frituurpan:

- Enkele frituurpan: 0,6 kg
 - Dubbele frituurpan: 0,6 kg per pan
5. Laat het mandje met behulp van de handgreep langzaam in de frituurolie zakken en plaats het op de geperforeerde bodem van de pan.
 6. Frituur de producten.
 7. Til het mandje voorzichtig op als het frituurproces is voltooid.
 8. Hang het frituurmandje met behulp van de haken aan de rail van de aansluitdoos.
 9. Wacht tot het overtollige vet van de gefrituurde producten is afgedruipt.

WAARSCHUWING!

Brandgevaar! Bij het frituren in vet kunnen zelfs druppels water onder het deksel spatten van hete olie of zelfs kleine uitbarstingen veroorzaken.

Gebruik de frituurpan niet met het deksel erop!

Het deksel dient alleen ter bescherming tegen vuil of om de temperatuur van de frituurolie te behouden in geval van onderbrekingen tijdens het gebruik.

Zorg ervoor dat het deksel droog is voordat u het plaatst, zodat er geen water in de bak druppelt.

Vervangen en verwijderen van frituurolie

1. De frituurolie moet regelmatig worden vervangen wanneer deze niet meer voldoet aan de wettelijke eisen.
2. Na afkoeling moet de frituurolie via de vetafvoerkraan uit de bak in een geschikte container worden afgetapt.
3. Zorg ervoor dat de container stabiel staat.

LET OP!

Verwijder gebruikte frituurolie met respect voor het milieu en volgens de geldende voorschriften.



7. MOGELIJKE STORINGEN

De onderstaande tabel bevat beschrijvingen van mogelijke oorzaken en oplossingen voor storingen of fouten tijdens het gebruik van het apparaat. Neem contact op met de technische dienst als de storing niet verholpen kan worden.

Foutcode	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
E01	De IGBT op de printplaat is oververhit.	Schakel de frituurpan uit en laat deze afkoelen. Controleer de ventilatieopeningen op vuil en olie. Reinig indien nodig het vuil en de olie. Zorg voor voldoende ruimte rond de frituurpan. Schakel de frituurpan vervolgens weer in. Als de foutcode blijft verschijnen, neem dan contact op met de dealer voor reparatie.
E02	Er zit geen olie in het reservoir, waardoor de frituurpan droogkookt na het inschakelen.	Schakel de frituurpan uit en laat deze afkoelen. Schakel de frituurpan vervolgens weer in. Als de foutcode blijft verschijnen, neem dan contact op met de dealer voor reparatie.
E03	De spanning is hoger dan 265V.	Laat een elektricien de ingangsspanning controleren. Als de ingangsspanning normaal is en de foutcode blijft verschijnen, neem dan contact op met de dealer voor reparatie.
E04	De spanning is lager dan 135V.	Laat een elektricien de ingangsspanning controleren. Als de ingangsspanning normaal is en de foutcode blijft verschijnen, neem dan contact op met de dealer voor reparatie.
E05	De olietemperatuursensor heeft een kortsluiting of onderbreking.	De frituurpan raakt oververhit. Laat hem afkoelen en neem contact op met de dealer voor reparatie.
E06	De sensor in de verwarmingsspiraal heeft een kortsluiting.	De frituurpan raakt oververhit. Laat hem afkoelen en neem contact op met de dealer voor reparatie.
E07	De sensor in de verwarmingsspiraal heeft een onderbreking.	De frituurpan raakt oververhit. Laat hem afkoelen en neem contact op met de dealer voor reparatie.
E08	De olietemperatuur is hoger dan de ingestelde veiligheidstemperatuur.	De frituurpan raakt oververhit. Laat hem afkoelen en neem contact op met de dealer voor reparatie.

8. ZELFBESCHERMINGSFUNCTIE

1	Overstroombeveiliging	De zekering brandt door om de stroomtoevoer te onderbreken.
2	Droogkookbeveiliging	Telkens wanneer de frituurpan wordt ingeschakeld, gaat deze naar de zelfcontrolefase. Het olie-indicatielampje knippert en er klinkt een zoemer om de gebruiker te waarschuwen dat er olie in het reservoir moet zitten tussen de MAX- en MIN-markeringen. Als er olie in het reservoir zit, drukt u op  bevestigen. Het apparaat begint dan met verwarmen. Als er geen olie in het reservoir zit, maar u drukt wel op  bevestigen, dan zal de bodem van het reservoir onherstelbaar zwart worden, vervormen en beschadigd raken door droogkoken.
3	Beveiliging tegen langdurig niet-gebruik	Als de frituurpan 4 uur lang niet wordt gebruikt, schakelt deze automatisch uit.



9. REINIGING EN ONDERHOUD

Reiniging van de uitlaatplaat

Als de uitlaatplaat verstopt is, draai dan de schroef los, duw de uitlaatplaat omhoog en demonteer deze om te reinigen. Zo zorgt u ervoor dat de lucht weer normaal kan worden afgevoerd.

- 1) Haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld. Reinig na elk gebruik.
- 2) Gebruik geen benzine, thinner, schuurspons of poetsmiddel om de inductiefriteuse schoon te maken.
- 3) Veeg af met afwasmiddel en een vochtige doek.
- 4) Gebruik een stofzuiger om vuil uit de luchtinlaat en uitlaatopening te verwijderen.
- 5) Laat nooit water of olie over het apparaat lopen (water of olie in het apparaat kan storingen veroorzaken).

10. WAARSCHUWINGEN

- 1) Het deksel mag niet gevuld zijn met water wanneer u de tank afsluit.
- 2) Plaats geen kleine voorwerpen of papier op de bodem. Dit voorkomt schade aan de ventilator of problemen met het koelsysteem.
- 3) Houd brandende voorwerpen en vloeistoffen uit de buurt van de inductiefriteuse.



1. SPEZIFIKATIONEN

Modellnummer	Spannung	Leistung	Temperaturbereich	Kapazität
7505.0115	220-240V ~ 50-60Hz	3500W	60-190°C	8L
7505.0120	220-240V ~ 50-60Hz	3500W+3500W	60-190°C	8L+8L

2. VORSICHTSMASSNAHMEN

Bitte lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.

1. Nicht mit nassen Händen einstecken.
2. Nicht an eine Steckdose anschließen, an der bereits mehrere andere Geräte angeschlossen sind.
3. Nicht verwenden, wenn das Netzkabel beschädigt ist oder der Netzstecker nicht sicher in die Steckdose passt.
4. Die Teile nicht verändern oder das Gerät selbst reparieren.
5. Das Gerät nicht in der Nähe von offenem Feuer oder in feuchten Umgebungen verwenden.
6. Nicht in Reichweite von Kindern verwenden und Kinder nicht unbeaufsichtigt mit dem Gerät lassen.
7. Nicht auf instabilen Oberflächen aufstellen.
8. Den Topf nicht leer erhitzen oder überhitzen.
9. Für ausreichend Freiraum um das Gerät sorgen. Die Vorderseite und die rechte oder linke Seite des Geräts freihalten.
10. Das Gerät nicht auf Teppichen, Tischdecken (Vinyl) oder anderen hitzebeständigen Materialien verwenden.
11. Lufteinlass und Abluftöffnung nicht blockieren.
12. Das Gerät nicht in der Nähe von magnetischen Gegenständen wie Radios, Fernsehern, Bankkarten oder Kassetten aufstellen.
13. Das Netzkabel darf nur von qualifizierten Technikern ausgetauscht werden.



14. **Vorsicht: Heiße Oberfläche.**

15. Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Benutzung des Geräts eingewiesen.
16. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nur von Kindern über 8 Jahren unter Aufsicht durchgeführt werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
17. Die Temperatur zugänglicher Oberflächen kann während des Betriebs des Geräts hoch sein.
18. Seien Sie beim Betrieb des Geräts vorsichtig, da Ringe, Uhren und ähnliche Gegenstände, die der Benutzer trägt, sich in der Nähe der Kochfeldoberfläche erhitzen können.
19. Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
20. Reparaturen dürfen nur von vom Hersteller geschulten oder empfohlenen Personen durchgeführt werden.
21. Achten Sie darauf, dass Spritzschutz und Umgebung frei von metallischen Oberflächen sind.



22. **Nichtionisierende elektromagnetische Strahlung.**

23. Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.

Warnung: Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.



3. SICHERHEITSHINWEISE



Bitte verwenden Sie einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schalter).



Bewahren Sie elektrische Geräte außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Lassen Sie Kinder die Geräte nicht unbeaufsichtigt benutzen.



Betreiben Sie die Induktionsfritteuse niemals in Umgebungen mit hohen Temperaturen, z. B. in der Nähe eines Gas- oder Petroleumherds.



Stellen Sie keine Reinigungsmittel oder brennbaren Materialien in die Nähe des Geräts.



Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.



Die Heizzone ist während und nach dem Kochen noch heiß. Berühren Sie die Oberfläche nicht und öffnen Sie nicht den Wasserhahn, um Verbrennungen zu vermeiden. Kinder sollten während und nach dem Kochen einen Sicherheitsabstand einhalten.



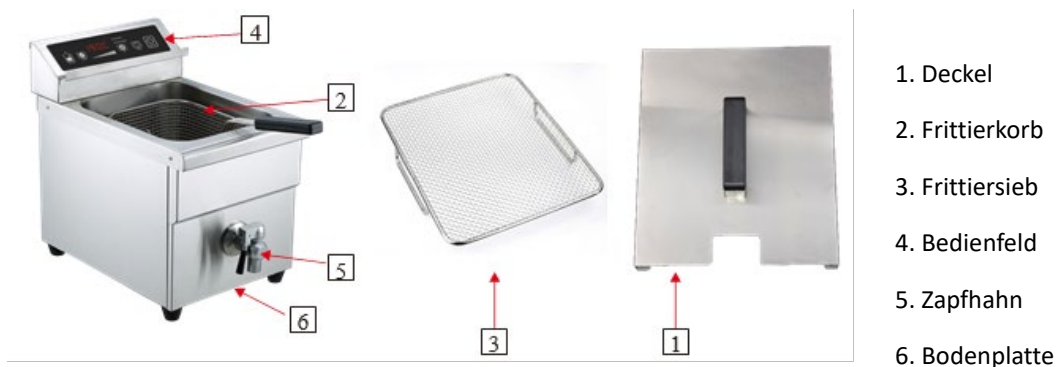
Spülen Sie die Fritteuse niemals direkt mit Wasser ab, um Gefahren zu vermeiden.



Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht in die Fritteuse gelegt werden, da sie heiß werden können.

Überhitztes Öl: Wenn die Schutzfunktion der Induktionsfritteuse während des Kochens nicht funktioniert, kann es zu einem Brand kommen. Sollte das Feuer durch Öl verursacht worden sein, löschen Sie es nicht mit Wasser. Decken Sie das Feuer mit einem Deckel ab und schalten Sie den Strom ab.

4. PRODUKTAUFBAU

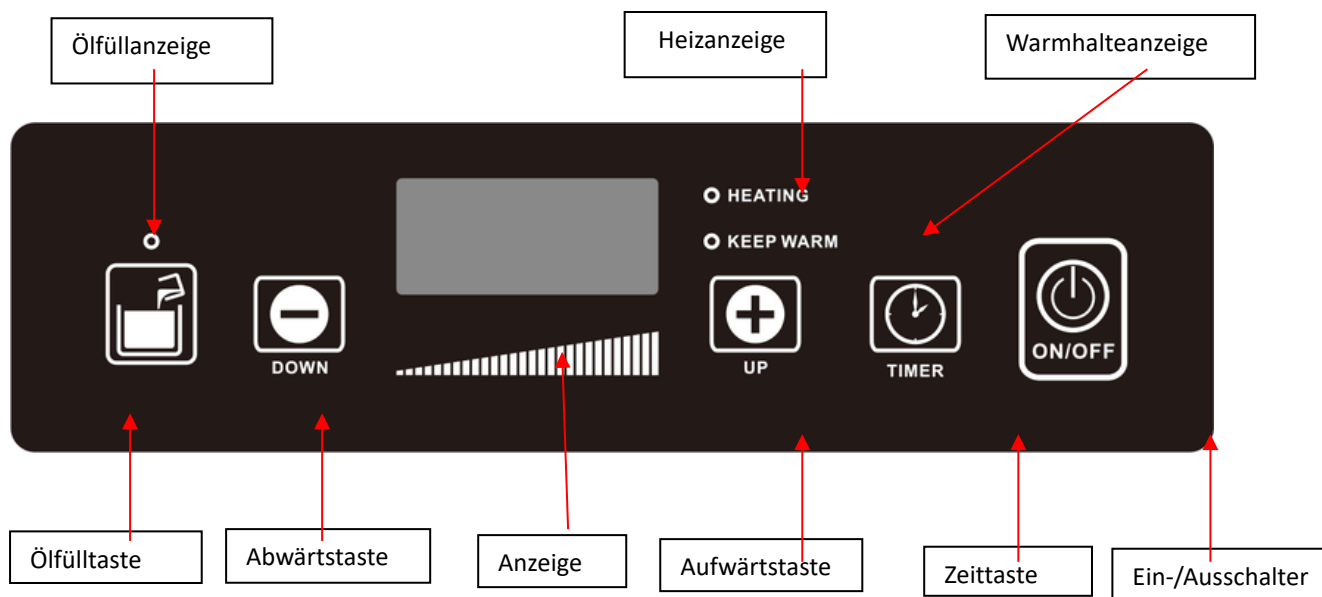




5. VORBEREITUNG ZUR INBETRIEBNAHME

Stellen Sie sicher, dass der Zapfhahn (5) geschlossen ist. Gießen Sie das Öl langsam in den Behälter. Achten Sie darauf, dass der Ölstand über der MIN-Markierung, aber unter der MAX-Markierung liegt. Stellen Sie sicher, dass der Stecker fest sitzt. Die Spannung beträgt 220–240 V.

6. BEDIENUNGSANLEITUNG



1) Drücken Sie diese Taste , um das Gerät ein- oder auszuschalten. Im eingeschalteten Zustand befindet sich die Fritteuse im Standby-Modus.

2) Bedienung:

A. Nach dem Einschalten der Fritteuse blinkt die Ölfüllanzeige und ein akustisches Signal ertönt, um Sie zum Einfüllen von Öl aufzufordern. Achten Sie darauf, dass der Ölstand über der „MIN“-Markierung, aber nicht über

der „MAX“-Markierung liegt. Drücken Sie nach dem Einfüllen des Öls die Taste , um das Gerät bei 120°C zu starten.

B. Mit den Tasten  und  können Sie die gewünschte Temperatur der Fritteuse einstellen. Der Temperaturbereich liegt zwischen 60°C und 190°C. Solange die tatsächliche Öltemperatur die eingestellte Temperatur nicht erreicht hat, leuchtet die Heizanzeige und die Warmhalteanzeige ist aus. Sobald die eingestellte Öltemperatur erreicht ist, erlischt die Heizanzeige und die Warmhalteanzeige leuchtet.

Hinweis: Die Fritteuse schaltet sich nach vierstündigem Dauerbetrieb ohne Benutzung automatisch ab.



3) Timer: Der Benutzer kann den Timer durch  Drücken der entsprechenden Tasten einstellen. Im



Timer-Modus kann die Zeit zwischen 0 und 15 Minuten eingestellt werden mit  und . Die verbleibende Zeit wird heruntergezählt und angezeigt.

Frittieren von Lebensmitteln

1. Für optimale Ergebnisse warten Sie, bis das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat, bevor Sie die Lebensmittel in die Fritteuse geben.
2. Verwenden Sie Frittieröl nicht über einen längeren Zeitraum bei zu niedriger Temperatur, da es sonst seine Eignung verliert. 12. Bei längeren Pausen zwischen den Frittiervorgängen den Temperaturregler auf einen niedrigeren Wert einstellen.
3. Die vorbereiteten Frittierprodukte in den Korb geben.

HINWEIS!

Den Korb nicht überfüllen, da er sonst bei sinkender Öltemperatur zu fettig wird.

VORSICHT!

Frittieren Sie in der Fritteuse nicht mehr als die folgenden Mengen an Lebensmitteln:

- Einzelfritteuse: 0,6 kg
 - Doppelfritteuse: 0,6 kg pro Behälter
4. Den Korb mithilfe des festen Griffs langsam in das Frittieröl absenken und auf die perforierte Platte am Boden des Behälters stellen.
 5. Die Lebensmittel frittieren.
 6. Nach dem Frittieren den Korb vorsichtig herausnehmen.
 7. Den Frittierkorb mithilfe der Haken an die Schiene des Anschlusskastens hängen.
 8. Überschüssiges Fett abtropfen lassen.

WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Beim Frittieren in Fett können bereits Wassertropfen unter dem Deckel zu Spritzern oder sogar kleinen Ölfontänen führen.

Benutzen Sie die Fritteuse nicht mit geschlossenem Deckel!

Der Deckel dient lediglich dem Schutz vor Verschmutzung und der Temperaturerhaltung des Frittieröls bei Betriebsunterbrechungen.

Vergewissern Sie sich vor dem Aufsetzen des Deckels, dass dieser trocken ist, damit kein Wasser in die Fritteuse tropft.

Wechsel und Entsorgung des Frittieröls

1. Das Frittieröl sollte regelmäßig gewechselt werden, sobald es nicht mehr den gesetzlichen Anforderungen entspricht.
2. Nach dem Abkühlen sollte das Frittieröl über den Fettablasshahn in einen geeigneten Behälter abgelassen werden.
3. Stellen Sie sicher, dass der Behälter sicher steht.

HINWEIS!

Entsorgen Sie gebrauchtes Frittieröl umweltgerecht und gemäß den geltenden Vorschriften.



7. MÖGLICHE FEHLER

Die folgende Tabelle enthält Beschreibungen möglicher Ursachen und Lösungen für Störungen oder Fehler während des Gerätebetriebs. Wenn sich die Störung nicht beheben lässt, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Fehlercode	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
E01	Der IGBT auf der Platine ist überhitzt.	Schalten Sie die Fritteuse aus und lassen Sie sie abkühlen. Prüfen Sie die Lüftungsschlitze auf starke Verschmutzungen und Öl. Reinigen Sie diese gegebenenfalls. Stellen Sie sicher, dass ausreichend Platz um die Fritteuse herum vorhanden ist. Anschließend können Sie die Fritteuse wieder einschalten. Wenn der Fehlercode weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich bitte zur Reparatur an Ihren Händler.
E02	Es befindet sich kein Öl im Behälter, sodass die Fritteuse nach dem Einschalten trocken läuft.	Schalten Sie die Fritteuse aus und lassen Sie sie abkühlen. Anschließend können Sie die Fritteuse wieder einschalten. Wenn der Fehlercode weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich bitte zur Reparatur an Ihren Händler.
E03	Die Spannung ist höher als 265 V.	Lassen Sie die Eingangsspannung von einem Elektriker prüfen. Wenn die Eingangsspannung normal ist und der Fehlercode weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.
E04	Die Spannung liegt unter 135 V.	Lassen Sie die Eingangsspannung von einem Elektriker prüfen. Wenn die Eingangsspannung normal ist und der Fehlercode weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.
E05	Der Öltemperatursensor hat einen Kurzschluss oder eine Unterbrechung.	Die Fritteuse überhitzt. Lassen Sie sie abkühlen und wenden Sie sich an Ihren Händler.
E06	Der Sensor in der Heizspirale hat einen Kurzschluss.	Die Fritteuse überhitzt. Lassen Sie sie abkühlen und wenden Sie sich an Ihren Händler.
E07	Der Sensor in der Heizspirale hat eine Unterbrechung.	Die Fritteuse überhitzt. Lassen Sie sie abkühlen und wenden Sie sich an Ihren Händler.
E08	Die Öltemperatur ist höher als die eingestellte Sicherheitstemperatur.	Die Fritteuse überhitzt. Lassen Sie sie abkühlen und wenden Sie sich an Ihren Händler.



8. SELBSTSCHUTZFUNKTIONEN

1	Überstromschutz	Die Sicherung brennt durch und unterbricht die Stromzufuhr.
2	Trockenlaufschutz	Bei jedem Start durchläuft die Fritteuse die Selbstprüfungsphase. Die Ölfüllanzeige blinkt und ein akustisches Signal ertönt, um den Benutzer darauf hinzuweisen, Öl zwischen den Markierungen MAX und MIN einzufüllen. Befindet sich Öl im Behälter, bestätigen Sie dies durch Drücken der Taste . Das Gerät beginnt dann mit dem Aufheizen. Befindet sich kein Öl im Behälter, wird die Bestätigungstaste gedrückt , was zu irreversibler Schwärzung, Verformung und Beschädigung des Behälterbodens durch Trockenlauf führt.
3	Schutz bei längerer Inaktivität	Schaltet sich die Fritteuse nach 4 Stunden Dauerbetrieb ohne Benutzung automatisch ab.

9. REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigung der Abluftplatte

Falls die Abluftplatte verstopft ist, lösen Sie bitte die Schraube, drücken Sie die Abluftplatte nach oben und nehmen Sie sie zur Reinigung ab, um einen einwandfreien Luftaustausch zu gewährleisten.

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. Reinigen Sie die Abluftplatte nach jedem Gebrauch.
- 2) Verwenden Sie zur Reinigung der Induktionsfritteuse kein Benzin, Verdünner, keine Scheuerbürste und kein Polierpulver.
- 3) Wischen Sie die Fritteuse mit Spülmittel und einem feuchten Tuch ab.
- 4) Saugen Sie Schmutz aus dem Lufteinlass und dem Abluftauslass mit einem Staubsauger ab.
- 5) Lassen Sie niemals Wasser oder Öl über das Gerät laufen (dringendes Wasser oder Öl kann zu Fehlfunktionen führen).

10. WARNHINWEISE

- 1) Der Deckel sollte beim Verschließen des Behälters trocken sein.
- 2) Legen Sie keine kleinen Gegenstände oder Papier auf den Boden, um Beschädigungen des Lüfters oder Beeinträchtigungen des Kühlsystems zu vermeiden.
- 3) Halten Sie heiße Gegenstände und Flüssigkeiten von der Induktionsfritteuse fern.



1. SPÉCIFICATIONS

Numéro de modèle	Tension	Puissance	Plage de température	Capacité
7505.0115	220-240V ~ 50-60Hz	3500W	60-190°C	8L
7505.0120	220-240V ~ 50-60Hz	3500W+3500W	60-190°C	8L+8L

2. PRÉCAUTIONS

Veillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser l'appareil.

1. Ne pas brancher l'appareil avec les mains mouillées.
2. Ne pas brancher l'appareil sur une prise où plusieurs autres appareils sont branchés.
3. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé ou si la fiche ne s'insère pas correctement dans la prise murale.
4. Ne pas modifier les pièces ni réparer l'appareil soi-même.
5. Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'une flamme ou dans un endroit humide.
6. Ne pas utiliser l'appareil à la portée des enfants et ne pas laisser les enfants l'utiliser seuls.
7. Ne pas placer sur une surface instable.
8. Ne pas chauffer la casserole à vide ni la surchauffer.
9. Utiliser l'appareil en laissant suffisamment d'espace autour. Garder la face avant et les côtés droit et gauche dégagés.
10. Ne pas utiliser l'appareil sur de la moquette, une nappe (en vinyle) ou tout autre matériau peu résistant à la chaleur.
11. Ne pas obstruer l'entrée d'air ni la sortie d'air.
12. Ne pas placer l'appareil à proximité d'objets sensibles aux aimants, tels que radios, téléviseurs, cartes bancaires et cassettes audio.
13. Le remplacement du cordon d'alimentation doit être effectué par un technicien qualifié.



14. Attention : Surface chaude.

15. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
16. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans, sauf s'ils sont surveillés. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
17. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche.
18. Soyez prudent lors de l'utilisation de l'appareil, car les bagues, montres et autres objets similaires portés par l'utilisateur peuvent devenir chauds à proximité de la plaque de cuisson.
19. Ne pas nettoyer l'appareil au jet d'eau.
20. Toute réparation doit être effectuée uniquement par des personnes formées ou recommandées par le fabricant.
21. Veillez à ce que la crédence et la zone environnante soient exemptes de surfaces métalliques.



22. Rayonnement électromagnétique non ionisant.
23. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou une télécommande.

Avertissement : Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter tout contact avec l'appareil.



3. SAFETY INSTRUCTION



Veuillez utiliser un disjoncteur différentiel (DDR) dédié.



Gardez les appareils électriques hors de portée des enfants. Ne les laissez pas utiliser les appareils sans surveillance.



N'utilisez jamais la friteuse à induction dans des environnements à haute température, comme à proximité d'une cuisinière à gaz ou d'un réchaud à pétrole.



Ne placez aucun détergent ni produit inflammable à proximité de l'appareil.



Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien agréé ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.



Pendant et après la cuisson, la zone de chauffe correspondante reste chaude. Ne touchez jamais la surface et n'ouvrez pas le robinet pour éviter les brûlures. Les enfants doivent se tenir à une distance de sécurité pendant et après la cuisson.



Ne rincez jamais directement à l'eau afin d'éviter tout danger.



Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la friteuse car ils peuvent devenir chauds.

Huile surchauffée : Si la fonction d'autoprotection de la friteuse à induction est inopérante pendant la cuisson, un incendie peut se produire. En cas d'incendie d'origine huileuse, ne pas éteindre le feu en y versant de l'eau. Couvrir le feu avec un couvercle et couper le courant.

4. STRUCTURE DU PRODUIT



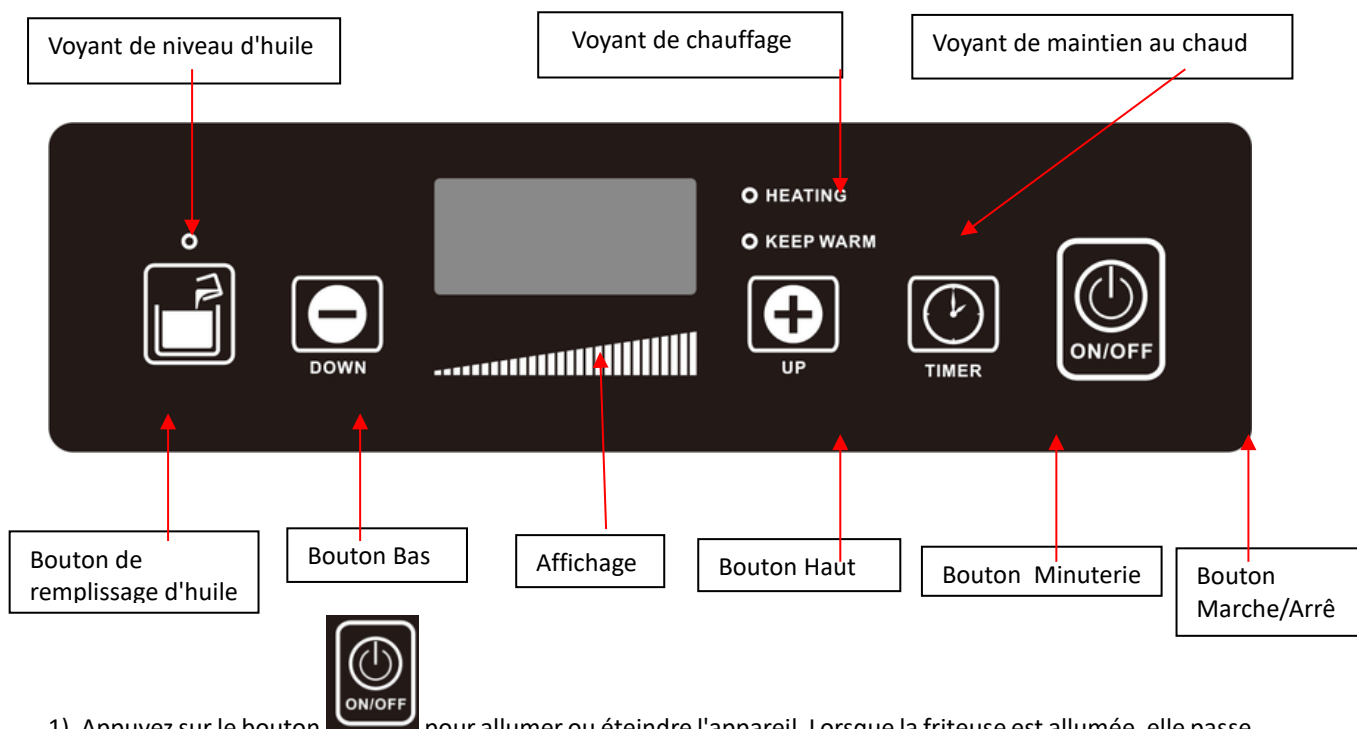
1. Couvercle
2. Panier à friture
3. Grille de friture
4. Panneau de commande
5. Robinet
6. Plaque de fond



5. PRÉPARATION

Assurez-vous que le robinet (5) est fermé. Versez lentement l'huile dans le panier, en veillant à ce que le niveau d'huile soit supérieur au repère MIN mais inférieur au repère MAX. Vérifiez que la prise est correctement branchée (tension : 220-240 V).

6. MODE D'EMPLOI



1). Appuyez sur le bouton  pour allumer ou éteindre l'appareil. Lorsque la friteuse est allumée, elle passe en mode veille.

2) Fonctionnement:

A. Après la mise en marche de la friteuse, le voyant « Remplissage d'huile » clignote et le signal sonore retentit pour vous avertir de remplir le réservoir d'huile. Assurez-vous que le niveau d'huile est supérieur au repère « MIN » et inférieur au repère « MAX ». Après avoir rempli le réservoir, appuyez sur le bouton de démarrage



; l'appareil peut alors démarrer à 120°C.



B. Utilisez les boutons  et  de réglage de la température de la friteuse. La plage de température est comprise entre 60°C et 190°C. Lorsque la température réelle de l'huile n'a pas atteint la température de consigne, le voyant « Chauffage » est allumé et le voyant « Maintien au chaud » est éteint. Lorsque la température réelle de l'huile atteint la température réglée, le voyant « Chauffage » s'éteint et le voyant « Maintien au chaud » s'allume.

Remarque :

Si la friteuse fonctionne en continu pendant 4 heures sans être utilisée, elle s'arrête automatiquement.



3) Minuteur : L'utilisateur peut régler le minuteur en appuyant sur les boutons  correspondants.

Lorsque la friteuse passe en mode minuteur, l'utilisateur peut régler la durée à l'aide des boutons  et  correspondants. Le minuteur peut être réglé entre 0 et 15 minutes. Une fois le minuteur réglé, le temps restant s'affiche.

Friture des aliments

1. Pour un résultat optimal, attendez que l'appareil atteigne la température souhaitée avant d'y placer les aliments.
2. N'utilisez pas d'huile de friture à une température trop basse pendant une période prolongée, car elle deviendra impropre à la friture.
3. En cas d'interruptions prolongées entre les fritures, baissez la température. 13. Placez les produits à frire dans le panier.

REMARQUE !

Ne surchargez pas le panier, car lorsque la température de l'huile de friture baisse, il devient trop gras.

ATTENTION !

Ne faites pas frire plus des quantités suivantes de produits alimentaires dans une friteuse :

- Friteuse simple : 0,6 kg
 - Friteuse double : 0,6 kg par cuve
4. À l'aide de la poignée, plongez lentement le panier dans l'huile de friture et posez-le sur la grille perforée au fond de la cuve.
 5. Faites frire les produits.
 6. Une fois la friture terminée, remontez le panier avec précaution.
 7. Utilisez les crochets pour suspendre le panier à friture au rail du boîtier de connexion.
 8. Attendez que l'excédent de graisse s'égoutte des produits frits.

AVERTISSEMENT !

Risque de brûlures ! Lors de la friture, même quelques gouttes d'eau sous le couvercle peuvent provoquer des projections d'huile chaude, voire de petites éclaboussures.

N'utilisez pas la friteuse avec le couvercle !

Le couvercle sert uniquement à protéger la friteuse des impuretés ou à maintenir la température de l'huile en cas d'interruption de la cuisson.

Avant de remettre le couvercle, assurez-vous qu'il soit bien sec afin d'éviter toute goutte d'eau dans la cuve.

Vidange et élimination de l'huile de friture

1. L'huile de friture doit être remplacée régulièrement lorsqu'elle ne répond plus aux exigences légales.
2. Après refroidissement, égouttez l'huile de friture dans un récipient approprié à l'aide du robinet de vidange.
3. Assurez-vous que le récipient est stable.

Remarque !

Éliminez l'huile de friture usagée avec soin pour l'environnement et conformément à la réglementation en vigueur.



7. DYSFONCTIONNEMENTS POSSIBLES

Le tableau ci-dessous décrit les causes possibles des dysfonctionnements ou erreurs survenant lors du fonctionnement de l'appareil et propose des solutions. Si le dysfonctionnement persiste, contactez le service technique.

Code d'erreur	Cause possible	Solution possible
E01	Surchauffe de l'IGBT sur la carte électronique.	Éteignez la friteuse et laissez-la refroidir. Vérifiez la propreté des grilles d'aération et nettoyez-les si nécessaire. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace autour de la friteuse. Vous pouvez ensuite rallumer la friteuse. Si le code d'erreur persiste, contactez votre revendeur pour réparation.
E02	Absence d'huile dans la cuve : la friteuse chauffe à sec après la mise en marche.	Éteignez la friteuse et laissez-la refroidir. Vous pouvez ensuite rallumer la friteuse. Si le code d'erreur persiste, contactez votre revendeur pour réparation.
E03	La tension est supérieure à 265 V.	Faites vérifier la tension d'entrée par un électricien. Si la tension d'entrée est normale et que le code d'erreur persiste, veuillez contacter votre revendeur pour réparation.
E04	La tension est inférieure à 135 V.	Faites vérifier la tension d'entrée par un électricien. Si la tension d'entrée est normale et que le code d'erreur persiste, veuillez contacter votre revendeur pour réparation.
E05	Le capteur de température d'huile est en court-circuit ou en circuit ouvert.	La friteuse surchauffe. Laissez-la refroidir et contactez votre revendeur pour réparation.
E06	Le capteur de la résistance est en court-circuit.	La friteuse surchauffe. Laissez-la refroidir et contactez votre revendeur pour réparation.
E07	Le capteur de la résistance est en circuit ouvert.	La friteuse surchauffe. Laissez-la refroidir et contactez votre revendeur pour réparation.
E08	La température de l'huile est supérieure à la température de sécurité.	La friteuse surchauffe. Laissez-la refroidir et contactez votre revendeur pour réparation.



8. FONCTION D'AUTOPROTECTION

1	Protection contre les surintensités	Le fusible fond pour couper l'alimentation.
2	Protection contre la surchauffe	À chaque démarrage, la friteuse effectue un autocontrôle. Le voyant de niveau d'huile clignote et un signal sonore retentit pour indiquer à l'utilisateur de remplir la cuve d'huile entre les repères MAX et MIN. Après avoir vérifié la présence d'huile, appuyez sur le bouton  de confirmation pour lancer le chauffage. En cas de manque d'huile, si vous appuyez sur le bouton  de confirmation, le fond de la cuve risque de noircir, de se déformer et de s'endommager irrémédiablement par surchauffe à sec.
3	Protection contre l'inutilisation prolongée	Si la friteuse reste inutilisée pendant 4 heures, elle s'éteint automatiquement.

9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage de la grille d'évacuation

Si la grille d'évacuation est obstruée, veuillez desserrer la vis, pousser la grille vers le haut et la démonter pour la nettoyer afin de garantir une évacuation d'air normale.

- 1) Débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse complètement. Nettoyez-le après chaque utilisation.
- 2) N'utilisez pas d'essence, de diluant, de brosse à récurer ni de poudre à polir pour nettoyer la friteuse à induction.
- 3) Essuyez-la avec du liquide vaisselle et un chiffon humide.
- 4) Utilisez un aspirateur pour éliminer les saletés des entrées et sorties d'air.
- 5) Ne versez jamais d'eau ni d'huile sur l'appareil (l'infiltration d'eau ou d'huile peut provoquer un dysfonctionnement).

10. CONSEILS DE PRÉCAUTION

- 1) Le couvercle doit être vide lorsque vous fermez la cuve.
- 2) Ne placez pas de petits objets ni de papiers au fond de l'appareil afin d'éviter d'endommager le ventilateur ou de perturber le système de refroidissement.
- 3) Tenez la friteuse à induction éloignée des objets brûlants et des liquides.