



# FRITEUSE FRYER

Modelnr.: \*688.808 - \*688.828



NEDERLANDS

ENGLISH

# GEBRUIKSAANWIJZING USER'S MANUAL

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.

Afbeeldingen alleen ter illustratie, specificaties zijn afhankelijk van het werkelijke product.

Er wordt geadviseerd deze handleiding goed te bewaren voor uzelf en toekomstige gebruikers.

## TECHNISCHE GEGEVENS:

MODEL	LITER	AFMETINGEN (CM)	SPANNING (V)	HERTZ (HZ)	VERMOGEN (W)
688.808	8	28,7 x 46,9 x 40,5(H)	230	50/60	3250
688.828	2x8	57,6 x 46,9 x 40,5(H)	2x230	50/60	2x3250

Voor meer informatie willen wij u vriendelijk verwijzen naar onze website [www.emga.com](http://www.emga.com).

U kunt bijvoorbeeld zoeken op artikelnummer. Ga vervolgens naar *downloads*.

Hier kunt u meer informatie vinden zoals exploded-views, onderdelenlijsten en CE-certificaten.

## TYPEPLAATJE

CaterChef Professional Series Induction Fryer BT-350ZAG		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 (zie afbeelding als voorbeeld) het apparaat bevindt zich het typeplaatje. Er wordt verzocht deze niet te verwijderen. Aan de hand van het typeplaatje kan bijvoorbeeld worden achterhaald wanneer het apparaat is aangeschaft (zie PO) en uit welke productielijn (zie 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 veilig aan te kunnen sluiten.

## TRANSPORT EN OPSLAG:



Tijdens 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. De voedingsspanning van het apparaat moet overeenkomen met de spanning van het stroomnet (230Volt/50Hz).
7. 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.
8. Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact. Controleer dit voordat u begint.
9. Stop de stekker nooit met natte handen in het stopcontact.
10. Stop de stekker nooit in een verlengsnoer of stopcontact waar meerdere apparaten op aangesloten zijn.
11. Indien de stekker niet goed aansluit op het stopcontact, mag u deze uit veiligheidsvoorzorgen hier niet op aansluiten.
12. Voordat u het apparaat in werking zet dient u te controleren of het apparaat beschadigd is en of alle benodigde onderdelen aanwezig zijn.

13. Controleer altijd of de aansluitingen van alle elektrische onderdelen van het apparaat stevig vastzitten.
14. Als de stroomkabel vervangen moet worden, moet dit worden uitgevoerd door een vakman.  
De kabel dient te worden vervangen door eenzelfde/gelijke kabel.
15. Laat reparaties van het apparaat alleen uitvoeren door een professionele (erkende) elektro-instalateur.
16. 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.
17. Gebruik bij reparatie geen onderdelen 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.
18. 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 aan de voorzijde dicht is en vul de bak met frituurvet.

## REGULIER GEBRUIK:

1. Verlaat de omgeving van het apparaat nooit gedurende gebruik.  
(Onder gebruik valt ook de afkoelperiode).
2. Verplaats het apparaat nooit gedurende gebruik.
3. Raak de binnenpan nooit aan gedurende gebruik.
4. Het apparaat dient alleen te worden gebruikt waarvoor het is ontworpen.
5. Na gebruik of indien u het apparaat en zijn omgeving wil verlaten, dient het apparaat te worden uitgeschakeld. (Gebruik hiervoor de schakelaar, die u op de voorzijde van het apparaat kunt vinden).
6. Trek bij ontkoppeling van het apparaat van het stroomnet, nooit aan het snoer, maar uitsluitend aan de stekker.
7. Laat om enig (brand)gevaar te voorkomen de stekker na gebruik nooit in het stopcontact zitten.
8. Wanneer u het apparaat verplaats, dient u dit te doen door het apparaat aan de onderzijde op te tillen.

## GEBRUIKSINSTRUCTIES

1. Zorg dat de kraan aan de voorzijde dicht is.
2. Vul de frituurbak met olie. Vul de frituurpan niet hoger dan het maximaal niveau zoals is aangegeven aan de binnenzijde van de frituurpan.
3.
  - 1) Stop de stekker in het stopcontact, het groene lampje zal gaan branden.
  - 2) Draai de thermostaat rechtsom en zet deze op de door u gewenste temperatuur.  
Het gele indicatielampje zal gaan branden. De elementen zullen heet worden en de olie zal op temperatuur gaan komen.
4.
  - 1) Wanneer de olie de gewenste temperatuur heeft bereikt, zal de thermostaat zich automatisch uitschakelen.
  - 2) Wanneer de olie weer onder de gewenste temperatuur daalt, zal de thermostaat automatisch aanslaan totdat de gewenste temperatuur weer is bereikt.  
Het gele indicatie lampje zal weer aangaan.
  - 3) De friteuse zal dit herhaaldelijk blijven doen teneinde de juiste temperatuur te behouden.

5. De deksel is ontworpen om de frituurpan hygiënisch af te sluiten. Wanneer de hete frituurpan wordt afgesloten let er dan op dat er geen condensvorming plaats vindt onder de deksel zodat er geen vocht in de hete olie valt.
6. Na gebruik zet de thermostaat op nul en haal de stekker uit het stopcontact.
7. Ververs of verschoon de olie alleen wanneer deze is afgekoeld.  
**(zie hoofdstuk: SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD)**
8. Om de levensduur te verlengen is het noodzakelijk regelmatig alle onderdelen goed schoon te maken. Dit betreft de buitenzijde van de elementunit, de buitenmantel, frituurmand en de frituurpan.
9. De friteuse beschikt over een maximaalbeveiliging. Deze komt in werking wanneer de olie temperatuur over de toegestane waarde gaat van 230°C.  
Als deze wordt ingeschakeld, laat de friteuse afkoelen en druk de maximaalbeveiliging na de afkoelingsperiode weer in om de friteuse weer in gebruik te stellen.
10. Voor extra veiligheid is er een micro-switch gemonteerd aan de onderzijde van de elementunit.  
Deze zorgt ervoor dat de elementunit alleen ingeschakeld kan worden wanneer deze op de juiste wijze wordt geplaatst. Wordt de elementunit verwijderd dan zal het element niet functioneren.
11. Verschoon de frituurolie regelmatig. Dit voorkomt overkoken en bevordert de kwaliteit van het voedsel.

**WAARSCHUWING!**

- Zorg er voor bij ingebruikname dat handen, stekker en schakelaars droog zijn.
- De frituurolie mag niet onder het minimum niveau komen zoals is aangegeven aan de binnenzijde van de frituurpan.
- Spoel de elementunit nooit af onder de kraan.
- Gebruik nooit oude olie, dit voorkomt zgn. "overkoken". Dit is ook zeer slecht voor de gezondheid.
- Zorg ervoor dat de te frituren producten niet nat zijn, of dat er geen omringende ijskristallen aan het product hangen. Wanneer dit wel is kunnen er ernstige ongelukken gebeuren.

**PROBLEEM OPLOSSINGEN**

Probleem:	Oorzaak:	Oplossing:
1. De stekker zit in het stopcontact maar de friteuse werkt niet en de lampjes branden ook niet.	1. Stekker zit niet goed in het stopcontact. 2. De micro switch onder het element unit is niet juist geplaatst.	1. Haal de stekker uit het stopcontact en plaats deze opnieuw. 2. Controleer de stoppen. 3. Kijk of de microswitch contact maakt.
2. Verhittingslampje is aan maar de temperatuur gaat niet omhoog.	1. Thermostaat is kapot of element is kapot	1. Laat de thermostaat vervangen door deskundig personeel.
3. Thermostaat functioneert maar het lampje brandt niet.	1. Lampje is kapot.	1. Laat het lampje vervangen door deskundig personeel.
4. Na het frituren slaat de friteuse niet meer aan.	1. De maximaal beveiliging is gaan functioneren.	1. Reset de maximaal beveiliging handmatig.
5. De friteuse blijft als maar de olie verhitten en slaat niet meer uit.	1. Maximaal beveiliging en thermostaat zijn kapot.	1. Laat de maximaal beveiliging vervangen door deskundig personeel.

**Het bovenstaande is ter indicatie. Mochten er problemen voordoen ga nooit zelf zoeken naar het probleem, maar laat deskundig personeel zoeken naar de oorzaak.**

## 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.
- Bewaar het apparaat binnen en droog.
- Zorg dat voordat u het apparaat wilt onderhouden, de stekker uit het stopcontact is verwijderd.

### Als het apparaat niet werkt of is beschadigd, controleer dan het volgende:

1. Of de stekker in het stopcontact zit;
2. Of de stekker en/of het snoer beschadigd zijn.

Indien het probleem nummer 2 betreft of indien er een ander probleem optreedt, dient u contact op te nemen met uw lokale dealer of erkende servicemonteur.



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 invalidate the warranty. Pictures for reference only, specification shall be subject to real object.

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

## TECNICAL SPECIFICATIONS:

MODEL	LITER	DIMENSIONS (CM)	VOLTAGE (V)	HERTZ (HZ)	POWER (W)
688.808	8	28,7 x 46,9 x 40,5(H)	230	50/60	3250
688.828	2x8	57,6 x 46,9 x 40,5(H)	2x230	50/60	2x3250

For more information we would like to ask you to go to our website [www.emga.com](http://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 views, the spare part lists and CE-certificates.

## TYPE PLATE

CaterChef Professional Supplies Induction Fryer BT-350ZG		CE	
MODEL: 688018	POWER: 3500W 15A, IPX4		
DATE: 2019.04	HERTZ: 50Hz		
VOLTS: 220-240V~	PHASE: 1PH		
SN: C451904062	PO: KA19085-01(#413962)		

There is a type plate (the picture is an example) on the device. You are requested not to remove it.

The type plate can for example be used to determine, when the item was purchased (view PO) and from which production line (view 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 connect the device safe.

## TRANSPORT AND STORAGE:



As long as the products are packed, please make sure you never place them upside down. This could damage the appliance. 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). It should be stored 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.

## 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. 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.
10. Never put the plug in the socket with wet hands. This is very dangerous.



11. Never plug the power cord into an extension cord or wall outlet to which multiple devices are connected.
12. If the plug does not connect properly to the socket, it may not be connected for safety reasons.
13. Before usage you should check whether all components are available and whether the appliance is not damaged.
14. 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.
15. When you change the power cable, you should select the same model.
16. Never use other parts than the ones which are from CaterChef.  
CaterChef is not taking any responsibility for damage caused by the use of other (non-related) parts.
17. 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.
18. You are able to adjust the temperature to the required degree scale to let the food reach the ideal cooking temperature.
19. 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 at the front is properly closed and fill the pan with frying-oil.

## SAFETY INSTRUCTIONS:

1. Never leave the area around the appliance during use.  
(Use also includes the cooling down period).
2. Never move the appliance during use.
3. Never touch the inner pan during use.
4. The device should only be used for its intended purpose.
5. Cooling down: After usage (and after turning thermostat back to 0 and 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.
6. After usage, turn off the switch.
7. After usage the electricity needs to be cut from the socket to prevent fire hazard.  
This to prevent short circuit or danger.
8. When you move the product from its place, always pick it up from the lower side of the appliance.  
Never pick it up from the upper side to prevent any damage to the appliance.

## USER INSTRUCTIONS:

1. Make sure or check whether the faucet at the front is properly closed.
2. Fill the deep fryer with oil. Do not fill the fryer higher than the maximum level as indicated on the inside of the fryer.
3. 1) Put the plug in the wall socket, the green light will go on.  
2) Turn the thermostat clockwise and set it to the desired temperature.  
The yellow indicator light will go on. The elements will get hot and the oil will heat up.

4. 1) When the oil has reached the desired temperature, the thermostat will automatically turn off.
- 2) When the oil drops below the desired temperature again, the thermostat will automatically turn on until the desired temperature is reached.
- 3) This process will continue constantly to maintain the correct temperature.
5. The lid is designed to hygienically close the fryer. When closing the hot fryer, make sure that there is no condensation under the lid so that no moisture falls into the hot oil.
6. After use, set the thermostat to zero and unplug the power cord.
7. Change the oil when it has cooled down.  
**(see chapter: CLEANING AND MAINTENANCE)**
8. To extend the lifetime of the fryer it is necessary to clean all parts regularly. This concerns the outside of the element unit, the outside jacket, frying basket and the frying pan.
9. The fryer has a maximum-protection. It comes into effect when the oil it's temperature exceeds the permitted value of 230°C.  
When it is turned on, allow the fryer to cool down and then press the maximum protection to return the fryer to service.
10. For extra safety, a micro-switch is mounted on the bottom of the element unit. This ensures that the element unit can only be switched on if it is placed correctly. If the element unit is removed, the element cannot be heated.
11. Change the cooking oil regularly to strive to the most healthy food and to prevent the fryer from boiling-over.

**WARNING!**

- When operating, hands, plug and switch must be dry.
- Oil should not be lower than the minimum indicated level.
- Do not use water to wash the electric terminal box directly.
- Do not use old oil to fry for it may cause over boiling.
- Do not fry food too wet as it may cause accidents.

**TROUBLESHOOTING.**

<b>Problem:</b>	<b>Causes:</b>	<b>Solution:</b>
1. The plug is plugged in but the fryer is not working and the lights are not on.	1. The plug is not properly inserted in the socket. 2. The micro switch under the element unit is not placed correctly.	1. Remove the plug from the socket and insert it again. 2. Check the plugs. 3. See if the microswitch makes contact
2. Heating light is on but the temperature does not rise.	1. Thermostat is broken or element is broken.	1. Have the thermostat replaced by qualified technician.
3. Thermostat works but the light is not on.	1. Light is broken.	1. Have the lamp replaced by qualified technician.
4. After deep-frying, the fryer does not start anymore.	1. Maximum security has started to function.	1. Reset the maximum protection manually.
5. The fryer continues to heat the oil and does not spread.	1. Maximum security and thermostat are broken.	1. Have the maximum security replaced by qualified technician

**The above content is for reference, if other problems arise, please stop using immediately and contact our company or agency for diagnosis and repair.**



## 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.
- 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 to the device;
- Use a vacuum cleaner to (gently) remove dirt and debris from the air-ventilation-grille;
- Always store the appliance inside and keep it dry;
- Before maintaining the appliance, always make sure you have removed the plug from the socket.

### If the appliance does not work or is damaged, check the following:

1. Whether the plug is in the socket;
  2. Whether the plug and/or the cord is damaged.
- If it is nr. 2 or if another problem occurs, contact your local dealer or authorized service technician.



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.