



Betriebsanleitung

Induktionsfritteuse Modell QUEENS

Art-Nr.: 360-1225



INHALT

Lieferumfang	3
Normen und Richtlinien	3
Technische Übersicht	3
Allgemeine Hinweise.....	4
Sicherheitshinweise	4/5
Geräteaufstellung	5
Geräteanschluss	5
Struktur und Teile	6
Erste Inbetriebnahme	6
Bedienung – Einstellungen (Display).....	6/7
Reinigung.....	7
Wartung	7
Gerät außer Betrieb nehmen / Lagerung / Transport	8
Fehlersuche und -behebung.....	8
Explosionszeichnung mit Legende	9/10
Verpackungs-Entsorgung.....	10
Geräte-Entsorgung	10

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen SARO-Induktionsfritteuse.

Der von Ihnen erworbene Artikel wurde für die gewerbliche Nutzung in Restaurants, Hotels, Cafés und Kantinen entwickelt. Besonders eignet sich die Induktionsfritteuse zum umweltfreundlichen Frittieren von Lebensmitteln.

Bitte lesen Sie sich die Betriebsanleitung, vor der Inbetriebnahme, aufmerksam durch.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrem neuen SARO-Produkt.

LIEFERUMFANG

- 1 Induktionsfritteuse
- 1 Betriebsanleitung

NORMEN UND RICHTLINIEN

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU:

Niederspannungsrichtlinie – NSP 2014/35/EU,
Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit – EMC 2014/30/EU,
RoHS–Richtlinien 2011/65/EU und 2015/863/EU.

Das Material mit Lebensmittelkontakt entspricht: VO (EG) 1935/2004 und LFGB §§ 30, 31 (Deutsches Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuch).

Bei Bedarf lassen wir Ihnen die entsprechende Konformitätserklärung zukommen.

TECHNISCHE ÜBERSICHT

Induktionsfritteuse	
Modell	QUEENS
Bestell-Nr.	360-1225
Material	Edelstahl
Tür(en)	1
Füße	4, justierbar
Anschlussvorbereitung	Starkstrom, das Gerät muss von einem Fachmann angeschlossen werden.
Geeignet für:	Flüssigfett
Inhalt brutto	30 Liter
Anschluss	380-420 V / 10kW / 50-60 Hz
Abmessungen außen	B 400 x T 700 X H 980 mm
Gewicht brutto	51 kg
GTIN [EAN-Code]	4017337068265

ALLGEMEINE HINWEISE

- Bewahren Sie diese Betriebsanleitung griffbereit in der Nähe des Gerätes auf.
- Der Hersteller/Händler kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen.
- Bei Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung ist die Sicherheit des Gerätes nicht mehr gewährleistet.
- Bei der Weitergabe des Gerätes an Dritte muss diese Bedienungsanleitung mitgegeben werden.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bedient werden, da diese die Gefahren bei Benutzung von Elektrogeräten nicht erkennen und es zu Unfällen, Bränden, Explosionen oder Sachbeschädigungen kommen kann.
- Nach dem Auspacken des Gerätes vergewissern Sie sich, dass sich alles in einwandfreiem Zustand befindet. Sollten Sie Beschädigungen entdecken, so schließen Sie das Gerät nicht an, sondern benachrichtigen Sie Ihren Händler.
- Prüfen Sie, ob alle im Lieferumfang angegebenen Komponenten vorhanden sind. Sollte das nicht so sein, benachrichtigen Sie Ihren Händler.
- Bewahren Sie die Verpackung des Gerätes auf. Nur in der Originalverpackung kann das Gerät sicher transportiert werden z. B. zu Reparaturzwecken, bei einem Umzug etc. Beachten Sie, dass alle Bestandteile der Verpackung (Plastikbeutel, Karton, Styroporsteine, usw.) Kinder gefährden können und deshalb nicht in deren Nähe gelagert werden dürfen.
- Falls eine Aufbewahrung der Verpackung nicht möglich ist, trennen Sie die verschiedenen Verpackungsmaterialien und liefern Sie diese bei der nächstgelegenen Sammelstelle zursachgemäßen Entsorgung ab.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien bei Regen und nicht in feuchten Räumen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Beachten Sie die für den Einsatzbereich geltenden Unfallverhütungsvorschriften und die allgemeinen Sicherheitsbestimmungen.
- Stellen Sie das Gerät an einem trockenen, ausreichend belüfteten Ort und auf einem geraden, sicheren Untergrund auf.
- Vor Anschluss an das Stromnetz und vor Inbetriebnahme reinigen Sie das Gerät sorgfältig, wie unter „Reinigung“ angegeben.
- Bohren oder stechen Sie keine Löcher in Innen- oder Außenseite des Gerätes
- Der Hersteller/Händler kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch das Nichtbeachten der Betriebsanleitung entstehen. Ebenfalls ist dann die Sicherheit des Gerätes nicht mehr gewährleistet.
- Im Falle einer Störung/Fehlfunktion trenne Sie das Gerät vom Stromnetz und benachrichtigen Sie Ihren Händler. Er wird die Reparatur mit Originalersatzteilen ausführen/ausführen lassen.
- Benutzer mit Herzschrittmacher, sollten sich vor Benutzung mit dem Hersteller des Gerätes in Verbindung setzen.

SICHERHEITSHINWEISE

- Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Beachten Sie die für den Einsatzbereich geltenden Unfallverhütungsvorschriften und die allgemeinen Sicherheitsbestimmungen.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand auf einem trockenen, dem Gewicht des Gerätes entsprechend ausreichenden, rutschfesten Untergrund sowie für einen gut belüfteten Ort.
- Keine leicht entzündlichen oder explosiven Stoffe in der Nähe des Gerätes lagern.
Keine Arbeiten mit leicht entzündlichen Stoffen in der Nähe des Gerätes ausführen (kein Lack- oder Farbspray oder ähnliches). Es könnte sonst zu einem Feuer oder zu einer Explosion führen.
- Keine schweren Gegenstände, Lasten oder Flüssigkeiten auf dem Gerät abstellen.
- Vor Anschluss an Ihr Stromnetz prüfen Sie, ob die Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen. Nur bei Übereinstimmung ist die Inbetriebnahme möglich, um Unfälle/Defekte zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine Adapter, Steckdosenleisten und/oder Verlängerungskabel; schnell kann es sonst zu Überhitzungen der Kabel/Leitungen kommen, wenn auch noch weitere Geräte angeschlossen sind. Die Brandgefahr wächst.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während der Benutzung.
- Bevor Sie das Gerät bewegen, schalten Sie es aus (wenn Schalter dazu vorhanden ist).
- Achten Sie darauf, dass das Gerät beim Bewegen nicht kippt. Dies könnte zu Verletzungen führen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängen, quetschen es nicht und halten Sie es fern von heißen Gegenständen und offenen Flammen.
- Achten Sie darauf, dass ein unbeabsichtigtes Ziehen am Kabel oder ein Stolpern darüber nicht möglich ist.

- Überprüfen Sie regelmäßig das Kabel. Wenn es beschädigt ist, z. B. durch Quetschen, dann muss es von einem qualifizierten Fachmann ausgetauscht werden.
- Das Gerät, Kabel und Stecker nicht mit nassen oder feuchten Händen anfassen.
- Vorsicht! Das Gerät steht unter Strom solange es am Stromnetz angeschlossen ist.
- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem offenen Wasserstrahl.
- Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht oder mit Flüssigkeiten benetzt werden. Sollte das Gerät dennoch einmal nass geworden sein, sofort den Netzstecker ziehen und das Gerät vor erneutem Gebrauch von einem Fachmann überprüfen lassen. Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag.
- Ein beschädigtes Gerät darf nicht benutzt werden!
- Versuchen Sie nie das Gerät selbst zu öffnen oder gar zu reparieren. Es besteht Lebensgefahr!
- Bohren oder stechen Sie kein Loch in das Gerät, weder von außen noch im Innenraum.
- Reparaturen sind von entsprechenden Fachkräften mit den Originalersatzteilen auszuführen.
- Aus hygienischen Gründen wird mindestens eine tägliche Reinigung empfohlen, aber auch bei Notwendigkeit im Laufe eines Tages.
- Bei Reinigungs-, Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten, muss die Stromzufuhr des Geräts unterbrochen werden.
- Reparaturen dürfen nur von einem Fachmann durchgeführt werden. Bei Nichtbeachtung besteht Lebensgefahr und die Garantie erlischt.
- Verwenden Sie zur Reinigung keinen Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger.

GERÄTEAUFSTELLUNG

Stellen Sie das Gerät in einem trockenen und ausreichend belüfteten Raum auf. Sorgen Sie dabei für einen sicheren Stand auf einem trockenen und rutschfesten Untergrund.

GERÄTEANSCHLUSS

Bevor Sie das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, dass die Spannung und die Frequenz der Stromversorgung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen! Andere Spannungen können zur Überhitzung des Gerätes führen! Das Gerät muss den gültigen VDE-Vorschriften entsprechend angeschlossen werden. Ein FI-Schutzschalter ist zwingend erforderlich!

Das Gerät wird mit Starkstrom betrieben und muss von einem Fachmann angeschlossen werden. Verwenden Sie bei der Installation einen speziellen, allpoligen Netzschalter. Installieren Sie den Schalter an einem gut zu erreichenden und leicht kontrollierbaren Ort. Der Installationsort sollte eine Höhe von 1,3 m bis 1,5 m erreichen.

STRUKTUR UND TEILE



ERSTE INBETRIEBNAHME

Vor der ersten Nutzung:

Packen Sie das Gerät aus, überprüfen es auf Vollständigkeit und stellen Sie es auf (Siehe Geräteaufstellung). Säubern Sie das Gerät (siehe Reinigung).

Lassen Sie das Gerät von einem Fachmann ans Stromnetz anschließen.

BEDIENUNG - EINSTELLUNGEN

Bedienung

Berührungssteuerung:



drücken, um das Gerät ein- oder auszuschalten. Wenn die Fritteuse eingeschaltet ist, geht das Gerät in den Standby-Modus.

Nach dem Einschalten der Fritteuse blinkt die "Anzeigeleuchte Öl einfüllen" und der Summer macht den Benutzer darauf aufmerksam, Öl in den Öltank einzufüllen. Achten Sie darauf, dass der Ölstand über der "MIN"-Markierung und nicht über der





"MAX"-Markierung liegt. Nach dem Einfüllen des Öls drücken Sie bitte:  dann kann das Gerät in Betrieb genommen werden.

Hinweis: Bei jeder Inbetriebnahme führt das Gerät einen Selbsttest durch. Wenn sich kein oder zu wenig Öl im Tank befindet, verhindert der Trockenhitzeschutz den weiteren Betrieb. Der Trockenhitzeschutz bewirkt, dass der Summer ertönt, die Ölstands

Anzeige aufleuchtet und im Display  angezeigt wird.

WICHTIG: Die für die Erkennung der Trockenheizung erforderliche Wärme reicht bereits aus, um eine Verfärbung oder Verformung der Tankwände zu verursachen, wenn der Tank nicht gefüllt ist. Vergewissern Sie sich immer, dass genügend Öl im Tank ist. Verfärbungen sind von der Garantie ausgeschlossen.



Der Benutzer kann die Tasten  und  verwenden, um die eingestellten Temperaturen der Fritteuse anzupassen. Der eingestellte Temperaturbereich liegt zwischen 80°C-190°C. Wenn die tatsächliche Temperatur des Öls die eingestellte Temperatur nicht erreicht, leuchtet die Anzeige HEIZEN auf. Wenn die tatsächliche Temperatur die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet die KEEP WARM-Anzeige auf.

Timer: Der Benutzer kann den Timer durch Drücken der Taste  einstellen. Wenn die Fritteuse in den Timer-Modus

wechselt, kann der Benutzer die Zeit durch Drücken der Tasten  und  einstellen. Der Timer kann zwischen 0-180 Minuten eingestellt werden.

Sofern kein Timer eingestellt ist, schaltet sich die Induktionsfritteuse nach 4 Stunden automatisch ab. Dies ist eine Sicherheitsfunktion, die den Sicherheitsvorschriften entspricht.

REINIGUNG

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist.

Außen- und Innenseiten mit einem feuchten, weichen Tuch ab- bzw. auswischen.

Es kann ein mildes Spülmittel dazu verwendet werden.

Noch einmal ohne Reinigungszusatz nachwischen, anschließend gut trockenreiben.

Keine scharfen, bleichenden, ätzenden oder kratzenden Reinigungsmittel/Reinigungshilfen verwenden, die Oberflächen könnten dadurch beschädigt/zerkratzt werden.

Um Korrosion auf der Kochfläche zu vermeiden, muss das Gerät täglich gereinigt werden.

WARTUNG

Um das Gerät während des Langzeitbetriebs in einer sauberen und trockenen Umgebung zu halten, wurde eine spezielle Luftfiltervorrichtung entwickelt. Tauschen Sie den Luftfilter unter dem Geräteboden alle 2 Monate aus.

GERÄT AUßER BETRIEB NEHMEN / LAGERUNG /TRANSPORT

Schalten Sie das Gerät aus, lassen Sie es von einem Fachmann von der Stromzufuhr entfernen.

Reinigen Sie das Gerät innen und außen gründlich und öffnen Sie die Tür, damit das Gerät ausreichend trocknen kann.

Ist es trocken und soll das Gerät für eine längere Zeit nicht benutzt werden, stellen sie es an einem trockenen, staubfreien und nicht heißen Ort ab. Decken Sie das Gerät am besten ab oder verwenden Sie die Originalverpackung, um das Gerät vor Beschädigungen zu schützen.

Sichern Sie das Gerät gegen ein eventuelles Hineinklettern von Kindern und Haustieren, dass diese dort nicht eingesperrt werden können.

Bei der Lagerung von nur dem Verpackungsmaterial beachten Sie bitte, dass Bestandteile der Verpackung wie Plastikbeutel, Karton, Styroporsteile usw. Kinder gefährden können, wenn sie damit unbeaufsichtigt spielen können (z. B. Erstickungsgefahr).

Für einen Transport des Gerätes verwenden Sie am besten die Originalverpackung, damit das Gerät optimal gegen Stoß, scharfen Kanten, Witterungsbedingungen usw. geschützt ist. Setzen Sie es keiner Feuchtigkeit oder Regen aus und vermeiden Sie starke Erschütterungen.

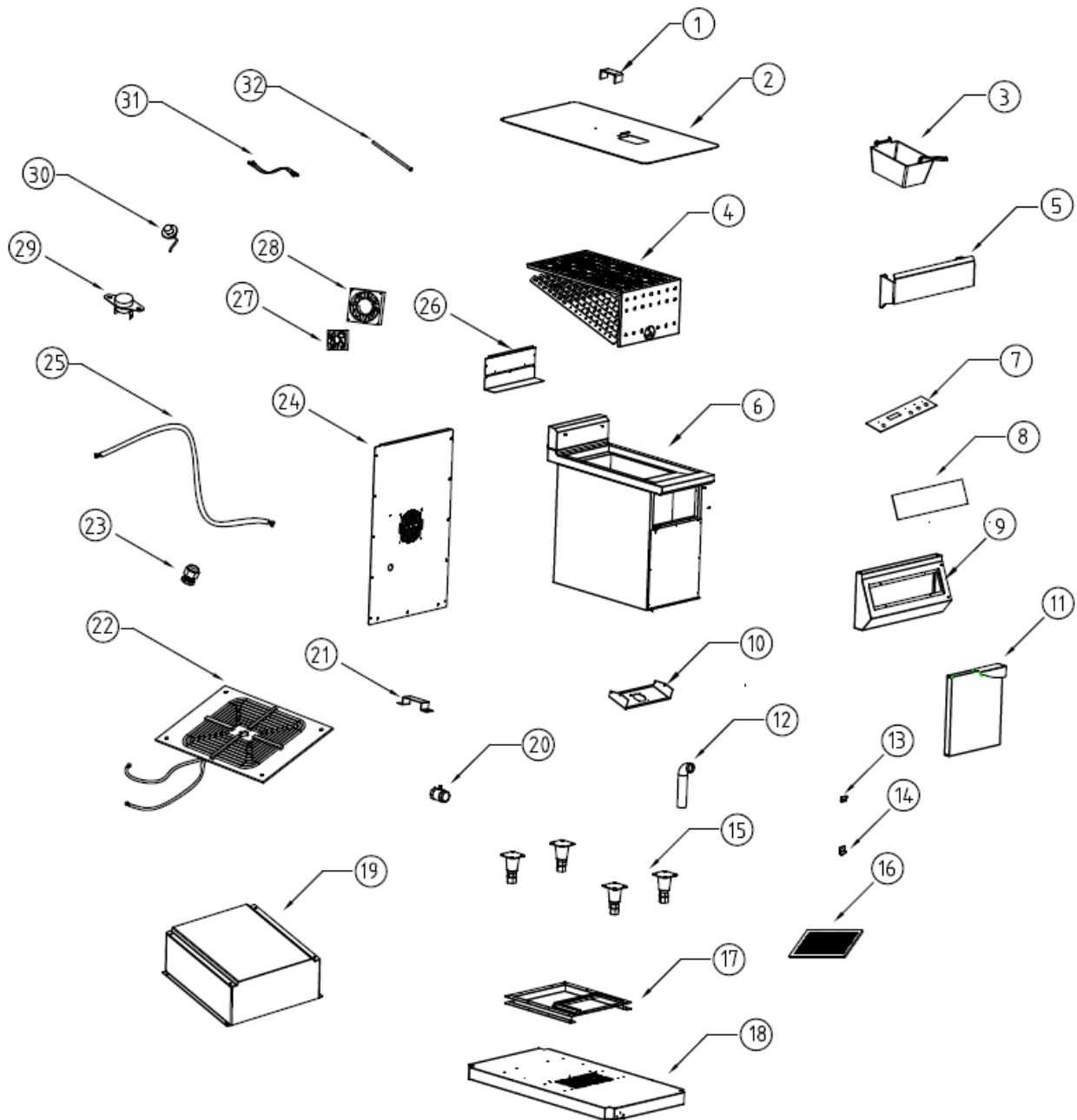
FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG

Problem	Ursache und Lösung
Unbefriedigende Erwärmung	Ist die Belüftung der Umgebung schlecht?
Starke Geräusche	Das Gerät ist nicht richtig nivelliert. Das Gerät berührt die Wand oder andere Gegenstände. Am Gerät ist irgendwas lose. Korrigieren Sie den sicheren, geraden Stand und/oder entfernen Sie die Berührungen.
E1: Die Temperatur des IGBT ist zu hoch, oder der Temperaturprüfkreis ist defekt – Lassen sie das Gerät einige Minuten abkühlen. E2: Leerer Tank, Temperatur des Tanks ist zu hoch oder der Temperatursensor unter dem Öltank ist defekt/Kurzschluss – Lassen Sie das Gerät einige Minuten abkühlen, danach sollte es wieder betriebsbereit sein. Wenn der Temperatursensor defekt ist, überhitzt das Gerät, sollte das Problem nach dem Abkühlen bestehen bleiben, kontaktieren Sie den Hersteller. E3: Zu hohe Spannung – Lassen Sie das Gerät ein paar Minuten abkühlen.	
Wenden Sie sich Ihren Händler, wenn die Probleme durch einfache Fehlersuche nicht gelöst werden können.	

Wenn das Gerät nicht oder nur unzureichend gereinigt wird, können Fett- oder Speisereste verbrennen – Brandgefahr.

Induktionsabhängige Geräusche:

Die Induktionstechnologie basiert auf den Eigenschaften bestimmter Metalle bei Kontakt mit Elektromagnetismus. Hierdurch entstehen sogenannte Wirbelströme, die die Moleküle in Schwingungen versetzen. Diese Schwingungen werden in Hitze umgewandelt. Dadurch können je nach Material leichte Geräusche entstehen.

EXPLOSIONSZEICHNUNG:**EXPLOSIONSZEICHNUNG - Legende**

1	Cover plate handle	1	Deckelgriff
2	Cover plate	2	Deckel
3	Fried basket	3	Frittierkorb
4	Oil cleaner screen	4	Ölreinigungssieb
5	Fried basket pendant	5	Halterung für Frittierkorb
6	Furance body	6	Gehäuse
7	Control panel	7	Bedienplatine
8	Control glass panel	8	Bedienfeld aus Glas
9	Control box	9	Halterung für Bedienfeld
10	Fan permanent seat	10	Halterung für Ventilator

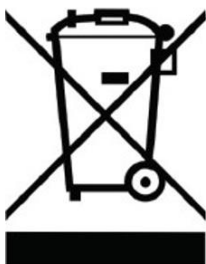
11	Cabinet/door	11	Türe
12	Oil Pipe	12	Ölrohr
13	Upper left door hinge assembly	13	Oberes linkes Türscharnier
14	Bottom left door hinge assembly	14	Unteres linkes Türscharnier
15	Bullet feet	15	Höhenverstellbarer Fuß
16	Fan filter	16	Ventilatorfilter
17	Permanent seat	17	Halterung
18	Bottom plate	18	Bodenplatte
19	Power box	19	Strombox
20	Oil valve	20	Öl Ablasshahn
21	Temperature controller fixed seat	21	Halterung für Temperaturregler
22	Coil panel	22	Spule
23	Cable screw connector	23	Kabelverschraubung
24	Backboard	24	Rückwand
25	Cable	25	Zuleitung
26	Backsplash board	26	Spritzschutz/Aufkantung
27	8038 motor fan	27	Lüfter
28	AC 220 V motor fan	28	AC 220 V Lüfter
29	Thermostat	29	Thermostat
30	Heating coil sensor	30	Fühler der Heizspirale
31	Connecting wire	31	Verbindungskabel
32	Temperature probe sensor	32	Temperaturfühler

VERPACKUNGS-ENTSORGUNG



Die Verpackungsmaterialien bitte entsprechend trennen und den zuständigen Sammelstellen zur Wiederverwertung und zur Umweltschonung zuführen.

GERÄTE-ENTSORGUNG



Hat das Gerät einmal ausgedient, dann entsorgen Sie dieses bitte ordnungsgemäß an einer Sammelstelle für Elektrogeräte.
Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.
Über Adressen und Öffnungszeiten von Sammelstellen informiert Sie Ihre zuständige Verwaltung.
Nur so ist sichergestellt, dass Altgeräte fachgerecht entsorgt und verwertet werden.
Vielen Dank!

Diese Tabelle können Sie für Ihren eigenen, eventuell späteren Bedarf ausfüllen und nutzen.

Gerätebezeichnung	Induktionsfritteuse	Modellname:	QUEENS
Bestell-Nummer vom Typenschild	360-1225	Seriennummer vom Typenschild	
Wenn zutreffend Kältemittel vom Typenschild	-	Wenn separat ausgewiesen Produktionsdatum vom Typenschild	
Gekauft am:		Telefonnummer des Verkäufers	
Gekauft wo: (Name des Händlers)		Falls vorhanden E-Mail-Adresse des Verkäufers	
Eventuell Name des Verkäufers		Weitere Notizen	



Made in P.R.C for:

Händler: SARO Gastro-Products GmbH
 Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, Germany
 Tel. +49 (0) 2822 9258-0
 Fax +49 (0) 2822 18192
 E-Mail info@saro.de
 Web www.saro.de

Hinweis: Technische- / Design- / Modelländerungen und Irrtümer vorbehalten.



Operating instructions

Induction deep fryer Modell QUEENS

Art-Nr.: 360-1225



CONTENTS

Scope of delivery	14
Standards and guidelines	14
Technical overview	14
General notes	15
Safety instructions	15
Installation	16
Connection	16
Structure and parts	16
First commissioning	16
Operation – (display) Settings	17
Cleaning	17
Maintenance	18
Storage / Transport	18
Troubleshooting	18
Exploded view with legend	19-20
Packaging disposal	20
Equipment disposal	20

Dear Customer,

Congratulations on your new SARO Induction Deep Fryer.

The item you have acquired is designed for commercial use in restaurants, hotels, cafes, and canteens. The Induction Deep Fryer is particularly suitable for environmentally friendly frying of food.

Before operation, please carefully read the operating manual.

We hope you enjoy your new SARO product.

INCLUDED IN THE PACKAGE

- 1 Induction Deep Fryer
- 1 Operating Manual

STANDARDS AND DIRECTIVES

The device complies with current EU standards and directives: Low Voltage Directive – LVD 2014/35/EU, Electromagnetic Compatibility Directive – EMC 2014/30/EU, RoHS Directives 2011/65/EU and 2015/863/EU. Materials in contact with food comply with: Regulation (EC) 1935/2004 and LFGB §§ 30, 31 (German Food, Articles of Daily Use, and Feed Code). If needed, we can provide you with the corresponding Declaration of Conformity.

TECHNICAL OVERVIEW

Induction Deep Fryer	
Model	QUEENS
Order No:	360-1225
Material	Stainless Steel
Door(s)	1
Feet	4, adjustable
Power Connection	High voltage, the device must be connected by a professional
Suitable for	Liquid fat
Gross Capacity	30 Liters
Power Supply	380-420 V / 10kW / 50-60 Hz
Outer Dimensions	W 400 x D 700 X H 980 mm
Gross weight	51 kg
GTIN [EAN-Code]	4017337068265

GENERAL NOTES

- Keep this operating manual readily available near the device.
- The manufacturer/dealer cannot be held responsible for damages resulting from failure to observe this operating manual.
- Failure to observe this operating manual will void the device's safety guarantee.
- When passing the device on to others, this operating manual must be provided.
- This device should not be operated by children or individuals with limited physical, sensory, or mental capabilities, as they may not recognize the hazards associated with the use of electrical appliances, leading to accidents, fires, explosions, or property damage.
- After unpacking the device, ensure that everything is in perfect condition. If you discover any damage, do not connect the device and notify your dealer.
- Check if all components specified in the package are present. If not, inform your dealer.
- Retain the device's packaging. Only in the original packaging can the device be transported safely, e.g., for repair purposes or when moving, etc. Note that all packaging components (plastic bags, cardboard, styrofoam parts, etc.) can pose a danger to children and should not be stored near them.
- If storage of the packaging is not possible, separate the various packaging materials and dispose of them properly at the nearest collection point.
- Do not use the device outdoors in rainy conditions or in damp environments.
- Do not operate the device unattended.
- Adhere to the accident prevention regulations and general safety rules applicable to the intended use.
- Place the device in a dry, well-ventilated location on a level, secure surface.
- Before connecting to the power supply and commissioning, clean the device carefully as specified under "Cleaning."
- Do not drill or puncture holes in the interior or exterior of the device.
- The manufacturer/dealer cannot be held responsible for damages resulting from failure to follow the operating manual. Furthermore, the safety of the device cannot be guaranteed in such cases.
- In the event of a malfunction or failure, disconnect the device from the power supply and notify your dealer. They will perform the repair using original replacement parts.
- Users with pacemakers should contact the manufacturer of the device before use.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Incorrect operation and improper handling can lead to malfunctions in the device and injuries to the user.
- Observe the accident prevention regulations and general safety rules applicable to the intended use.
- Ensure a secure stance on a dry, sufficiently load-bearing, non-slip surface that corresponds to the weight of the device, as well as a well-ventilated location.
- Do not store flammable or explosive materials near the device.
- Do not carry out work involving flammable materials near the device (no paint or spray cans, etc.), as it could lead to a fire or explosion.
- Do not place heavy objects, loads, or liquids on the device.
- Before connecting to your power supply, check if the type of current and voltage match the information on the nameplate. Only when they match is it safe to proceed with the installation to avoid accidents/defects.
- Do not use adapters, power strips, and/or extension cords, as they can quickly lead to overheating of the cables/wires, especially when other devices are connected. The risk of fire increases.
- Do not move the device while it is in use. • Before moving the device, switch it off (if a switch is present).
- Ensure that the device does not tip over while moving it, as this could result in injuries.
- Do not allow the power cord to hang over sharp edges, be crushed, or come into contact with hot objects and open flames.
- Ensure that accidental pulling on the cord or tripping over it is not possible.
- Regularly inspect the cord. If it is damaged, for example, by crushing, it must be replaced by a qualified professional.
- Do not touch the device, cord, and plug with wet or damp hands.
- Caution! The device remains live as long as it is connected to the power supply.
- Protect the device from moisture.
- Do not clean the device with an open stream of water.
- The device must not be submerged in water or other liquids or come into contact with liquids. If the device has been exposed to moisture, immediately unplug it and have it inspected by a qualified professional before using it again. There is a risk of electric shock.
- A damaged device must not be used!
- Never attempt to open or repair the device yourself. There is a risk to life!
- Do not drill or puncture holes in the device, neither from the outside nor in the interior.
- Repairs must be carried out by qualified professionals using original replacement parts.
- For hygienic reasons, daily cleaning is recommended, but it should also be performed as needed throughout the day.
- During cleaning, inspection, maintenance, and repair work, the power supply to the device must be interrupted.
- Repairs must only be carried out by a qualified technician. Failure to comply poses a risk to life and voids the warranty.
- Do not use a water jet or high-pressure cleaner for cleaning.

INSTALLATION

Place the device in a dry and adequately ventilated room. Ensure a secure footing on a dry and non-slip surface.

CONNECTION

Before connecting the device, make sure that the voltage and frequency of the power supply match the information on the nameplate! Different voltages can lead to the device overheating! The device must be connected in accordance with valid VDE regulations. An RCD (residual current device) is mandatory!

The device operates on high voltage and must be connected by a professional. Use a dedicated, all-pole disconnect switch during installation. Install the switch in a readily accessible and easily controllable location. The installation height should be between 1.3 meters and 1.5 meters.

STRUCTURE AND PARTS



FIRST COMMISSIONING

Before the first use: Unpack the device, check it for completeness, and set it up (See Equipment Setup). Clean the device (see Cleaning). Have a professional connect the device to the power supply.

OPERATION – SETTINGS


Operation

Touch Control:




Press to turn the device on or off. When the deep fryer is turned on, the device enters standby mode.



After turning on the deep fryer, the "Oil Fill Indicator" light flashes, and the buzzer alerts the user to add oil to the oil tank.

Ensure that the oil level is above the "MIN" mark and not above the "MAX" mark. After filling the oil, please press:  and the device can be put into operation.

Note: Upon each startup, the device performs a self-test. If there is no or insufficient oil in the tank, the dry heat protection

prevents further operation. Dry heat protection triggers the buzzer, lights up the oil level indicator, and displays  in the display.

IMPORTANT: The heat required for dry heat detection is sufficient to cause discoloration or deformation of the tank walls when the tank is not filled. Always ensure there is enough oil in the tank. Discoloration is not covered by the warranty.

The user can use the buttons  and  to adjust the set temperatures of the deep fryer. The set temperature range is between 80°C-190°C. If the actual oil temperature does not reach the set temperature, the HEATING indicator lights up. When the actual temperature reaches the set temperature, the KEEP WARM indicator lights up.

Timer: The user can set the timer by pressing the button



When the deep fryer switches to timer mode, the user can set the time by pressing the



and



buttons. The timer can be set between 0-180 minutes.

If no timer is set, the induction deep fryer will automatically shut off after 4 hours. This is a safety feature in compliance with safety regulations.

CLEANING

Ensure that the device is turned off. Wipe the exterior and interior surfaces with a damp, soft cloth. A mild dishwashing detergent can be used if needed. Follow up with a rinse without any cleaning additives, then dry thoroughly. Do not use sharp, bleaching, corrosive, or abrasive cleaning agents/aid, as they could damage/scratch the surfaces. To prevent corrosion on the cooking surface, the device should be cleaned daily.

MAINTENANCE

To keep the device clean and dry during long-term operation, a special air filter device has been developed. Replace the air filter located under the device base every 2 months.

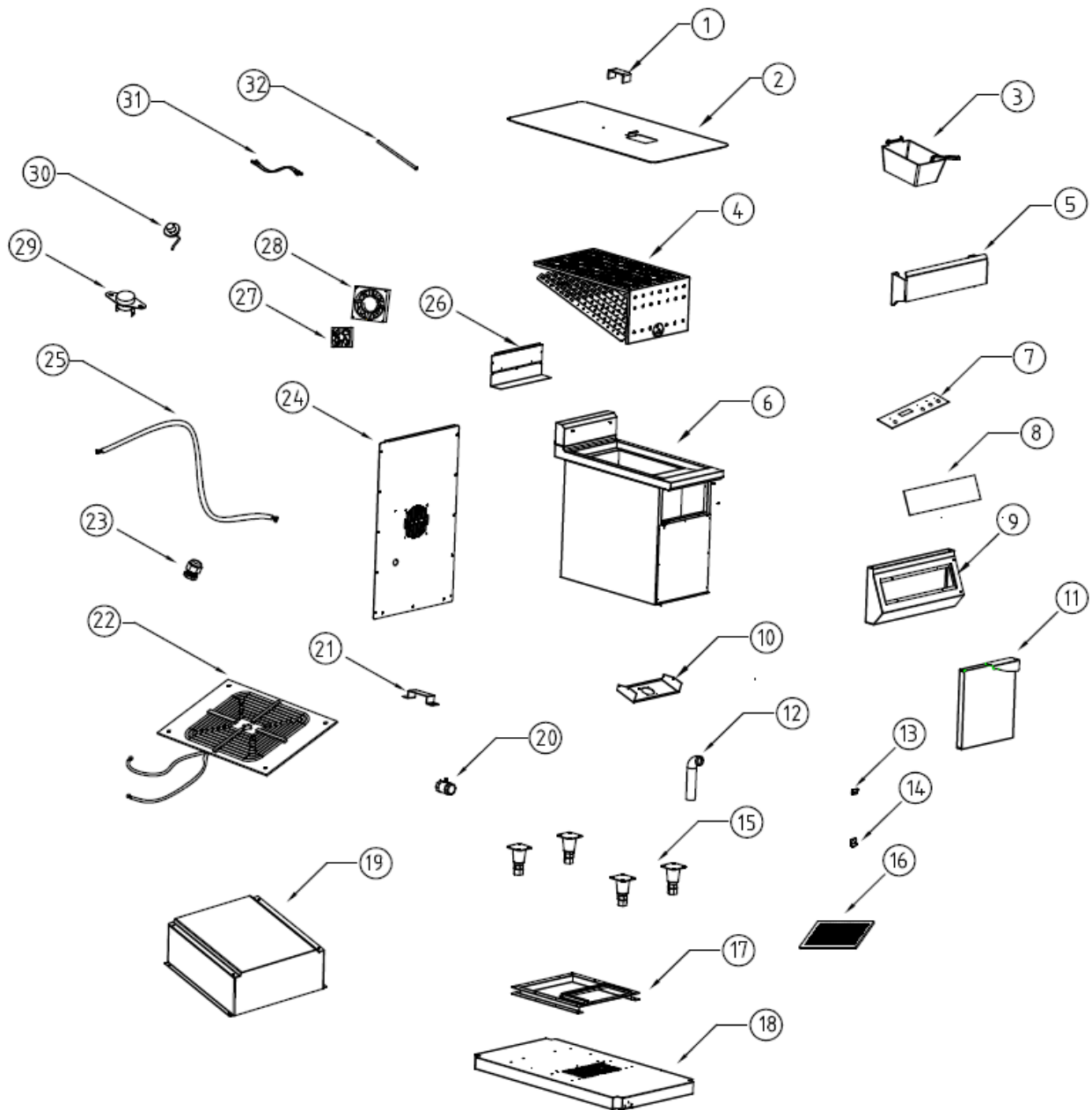
STORAGE / TRANSPORT

Switch off the device and have it disconnected from the power supply by a professional. Thoroughly clean the device both inside and outside, and leave the door open for adequate drying. If it is dry and the device will not be used for an extended period, place it in a dry, dust-free, and non-hot location. It is advisable to cover the device or use the original packaging to protect it from damage. Secure the device to prevent potential access by children and pets to ensure they cannot be trapped inside. When storing only the packaging materials, please be aware that packaging components like plastic bags, cardboard, styrofoam parts, etc., can pose a danger to children if they can play with them unsupervised (e.g., choking hazard). For transporting the device, it's best to use the original packaging to provide optimal protection against impacts, sharp edges, weather conditions, etc. Avoid exposing it to moisture or rain and minimize exposure to strong vibrations.

TROUBLESHOOTING

Issue	Cause and Solution
Inadequate heating	Is the surrounding ventilation poor?
Loud noises	The device is not properly leveled. The device is touching the wall or other objects. Something is loose on the device. Correct the secure, level stance and/or remove any contact.
<p>E1: The temperature of the IGBT is too high, or the temperature detection circuit is defective – Allow the device to cool down for a few minutes.</p> <p>E2: Empty tank, tank temperature is too high, or the temperature sensor beneath the oil tank is defective/short-circuited – Let the device cool down for a few minutes; it should be operational again afterward. If the temperature sensor is faulty, the device may overheat. If the issue persists after cooling down, contact the manufacturer.</p> <p>E3: Excessive voltage – Allow the device to cool down for a few minutes.</p>	
Contact your dealer if the issues cannot be resolved through basic troubleshooting.	

EXPLODED VIEW WITH LEGEND



- | | | | |
|----|--------------------------------|----|-----------------------------------|
| 1 | Cover plate handle | 17 | Permanent seat |
| 2 | Cover plate | 18 | Bottom plate |
| 3 | Fried basket | 19 | Power box |
| 4 | Oil cleaner screen | 20 | Oil valve |
| 5 | Fried basket pendant | 21 | Temperature controller fixed seat |
| 6 | Furance body | 22 | Coil panel |
| 7 | Control panel | 23 | Cable screw connector |
| 8 | Control glass panel | 24 | Backboard |
| 9 | Control box | 25 | Cable |
| 10 | Fan permanent seat | 26 | Backsplash board |
| 11 | Cabinet/door | 27 | 8038 motor fan |
| 12 | Oil Pipe | 28 | AC 220 V motor fan |
| 13 | Upper left door hinge assembly | 29 | Thermostat |

14	Bottom left door hinge assembly	30	Heating coil sensor
15	Bullet feet	31	Connecting wire
16	Fan filter	32	Temperature probe sensor

PACKAGING DISPOSAL



Please separate the materials accordingly and dispose of them at the designated collection points for recycling and environmental conservation.

EQUIPMENT DISPOSAL



When the device is no longer in use, please dispose of it properly at an electronic waste collection point. Electrical appliances should not be disposed of in household waste. Your local authorities can provide information on addresses and opening hours of collection points. This is the only way to ensure that old appliances are disposed of and recycled in an environmentally responsible manner. Thank you!

You can fill in and use this table for your own, possibly later needs.

Unit designation	Induction deep fryer	Model name:	QUEENS
Order number from the type plate	360-1225	Serial number from the type plate	
If applicable Refrigerant from the type plate	-	If shown separately Production date from the type plate	
Bought on:		Telephone number of the seller	
Bought where: (name of the dealer)		If available E-mail address of the seller	
Optionally: Name of the seller		More notes	

Made in P.R.C for: