

MANUAL DE INSTRUCCIONES

FREIDORA INDUCCIÓN

TF-82-D-I



Lea detenidamente este manual de usuario antes de utilizarlo.
Conserve este manual a mano para futuras consultas.

Importante:

- No enchufar con las manos mojadas.
 - No enchufar en una toma de corriente en la que haya otros aparatos conectados.
 - No lo utilice si el cable de alimentación está dañado o si el enchufe no encaja en la toma de corriente de forma segura.
 - No modifique las piezas ni repare el aparato usted mismo.
 - No utilice la unidad cerca de llamas o lugares húmedos.
 - No lo utilice donde los niños puedan tocar fácilmente la unidad, ni permita que los niños utilicen la unidad por sí mismos.
 - No lo coloque sobre superficies inestables.
 - No calentar el depósito vacío ni sobrecalentarlo.
 - Utilice la unidad con suficiente espacio a su alrededor. Mantenga libre la parte frontal y el lado derecho o izquierdo de la unidad.
 - No utilice la unidad sobre alfombra o mantel (vinilo) o cualquier otro artículo poco resistente al calor.
 - No bloquee la entrada de aire o la salida de aire.
 - No coloque la unidad cerca de los objetos que se ven afectados por el imán, tales como: radios, televisores, tarjetas bancarias automáticas y cintas de casete.
 - El cable de alimentación debe ser sustituido por técnicos cualificados.
 - Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
 - Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si han sido supervisados o instruidos sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
 - La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.
 - Tenga cuidado al utilizar el aparato, ya que los anillos, relojes y objetos similares que lleve el usuario podrían calentarse al estar cerca de la superficie del tanque.
 - El aparato no debe ser limpiado con chorro de agua.
 - Cualquier reparación deberá ser realizada únicamente por personas formadas o recomendadas por el fabricante.
 - Se debe tener cuidado de que el salpicadero y la zona circundante estén libres de superficies metálicas.
 - El aparato no está destinado a ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- ⚠ ADVERTENCIA:** Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.

Especificaciones

Modelo: TF-82-D-I
Voltaje: 220—240 V ~
Tasa de potencia: 3500W + 3500W
Frecuencia: 50-60 Hz
Temperatura: 60-190°C
Temporizador: 0-120 min.
Volumen máximo: 8L. + 8L.



Esta marca indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana por la eliminación incontrolada de residuos, recicle de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el minorista donde compró el producto. Ellos pueden llevarse este producto para reciclarlo de forma segura para el medio ambiente.



PRECAUCIÓN:
Superficie caliente



ADVERTENCIA:
Radiación electromagnética no ionizante

 edenox

Instrucciones de seguridad:

- 🔌 Por favor, utilice un disyuntor de fuga a tierra (ELCB) específico.
- 👶 Mantenga los aparatos eléctricos fuera del alcance de los niños. No permita que utilicen los aparatos sin supervisión.
- 🔥 Nunca haga funcionar la freidora de inducción en entornos de alta temperatura, como por ejemplo cerca de una estufa de gas o de queroseno.
- 🧴 No ponga detergentes o materiales inflamables alrededor del equipo.
- 🔌 Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por su servicio técnico o por personas con cualificación similar para evitar riesgos.
- ⚠️ Durante y después de la cocción, la zona de calentamiento correspondiente sigue estando caliente. No toque nunca la superficie ni abra el grifo para no hacerse daño. Los niños deben mantener una distancia de seguridad durante y después de la cocción.
- 💧 Nunca tire del agua directamente para evitar peligros.
- 🔪 Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la freidora ya que pueden calentarse.
- ⚠️ **Aceite sobrecalentado:** Si la función de autoprotección de la freidora de inducción no es válida durante la cocción, puede provocar un incendio. Si el fuego es causado por el aceite, no apague el fuego vertiendo agua sobre él. Coloque una tapa para cubrir el fuego y desconecte la corriente eléctrica.

Estructura principal del producto:

1. Tapa
2. Cesta para freír
3. Filtro colador
4. Panel de control
5. Grifo de drenaje de aceite
6. Sensor de temperatura

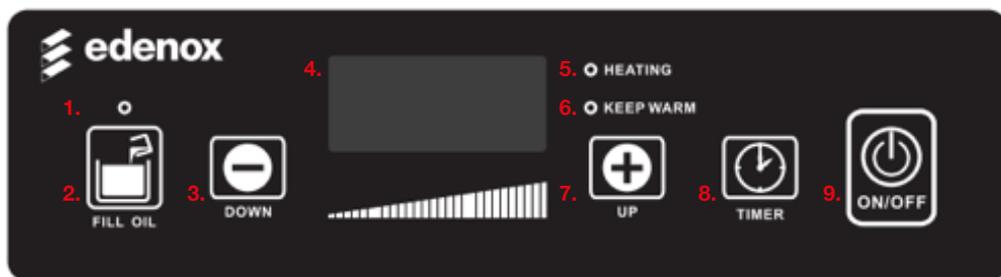


Preparación de la operación:

- Asegúrese de que el grifo de drenaje de aceite (5) está cerrado.
Vierta lentamente el aceite en el interior del recipiente, asegúrese de que la altura del aceite es superior a la marca de la escala MIN, pero inferior a la marca de la escala MAX.
Asegúrese de que el enchufe está bien conectado, el voltaje es para 220-240V~.



Instrucciones de funcionamiento:



1. Lámpara de indicación de llenado de aceite.
2. Botón de llenado de aceite
3. Botón de bajada
4. Pantalla de visualización
5. Lámpara de indicación de calentamiento
6. Lámpara de indicación de mantenimiento del calor
7. Botón de subida
8. Botón del temporizador
9. Botón ON/OFF

1. Pulse para encender o apagar el equipo. Cuando se enciende la freidora, el equipo entra en el modo de espera.

2. FUNCIONAMIENTO:

A) Después de encender la freidora, la "Lámpara de indicación de llenado de aceite" parpadea y el zumbador suena para avisar al usuario de que debe llenar el depósito de aceite. Asegúrese de que el nivel de aceite está por encima de la marca de la escala "MIN" y no por encima de la marca de la escala "MAX".

Después de llenar el aceite, por favor presione , entonces la unidad puede ser arrancada desde 120°C.

B) El usuario puede utilizar los botones y para ajustar la temperatura de la freidora. Cuando la temperatura real del aceite no ha alcanzado la temperatura establecida, la "Lámpara de indicación de calentamiento" se enciende y la "Lámpara de indicación de mantenimiento del calor" se apaga. Cuando la temperatura real del aceite alcanza la temperatura ajustada, la "Lámpara de indicación de calentamiento" se apaga y la "Lámpara de indicación de mantenimiento del calor" se enciende.

3. **TEMPORIZADOR:** El usuario puede ajustar el temporizador pulsando .

Cuando la freidora entra en el modo de temporizador, el usuario puede ajustar el tiempo pulsando o .

El temporizador puede ajustarse entre 0-120 minutos. Cuando el temporizador esté ajustado, el tiempo se contará hacia atrás y se mostrará el tiempo restante.



NOTA:

Si la freidora ha estado funcionando continuamente durante 2 horas sin ser operada, se apaga automáticamente.

Códigos de protección y error:

Cód. error	Posible causa	Posible solución
E01	El IGBT de la placa de circuito impreso está sobrecalentado.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la freidora y deje que se enfríe. 2. Compruebe las ranuras de ventilación si hay mucha suciedad y aceite en ellas. Limpie la suciedad y el aceite si es necesario. 3. Asegúrese de que hay suficiente espacio alrededor de la freidora. 4. Luego puede volver a encender la freidora. 5. Si el código de error sigue apareciendo, póngase en contacto con el distribuidor para su reparación.
E02	No hay aceite en el depósito por lo que la freidora se calienta en seco después de encenderla.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la freidora y deje que se enfríe. 2. Luego puede volver a encender la freidora. 3. Si el código de error sigue apareciendo, póngase en contacto con el distribuidor para su reparación.
E03	El voltaje es superior a 265V.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pida a un electricista que compruebe la tensión de entrada. 2. Si el voltaje de entrada es normal y el código de error sigue apareciendo, póngase en contacto con el distribuidor para su reparación.
E04	La tensión es inferior a 135V.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pida a un electricista que compruebe la tensión de entrada. 2. Si la tensión de entrada es normal y el código de error permanece en la pantalla, póngase en contacto con el distribuidor para su reparación.



Cód. error	Posible causa	Posible solución
E05	El sensor de temperatura del aceite está en cortocircuito o en circuito abierto.	La freidora se está sobrecalentando. Deje que se enfríe y póngase en contacto con el distribuidor para su reparación.
E06	El sensor de la bobina de calentamiento está en cortocircuito.	La freidora se está sobrecalentando. Deje que se enfríe y póngase en contacto con el distribuidor para su reparación.
E07	El sensor de la bobina de calentamiento está en circuito abierto.	La freidora se está sobrecalentando. Deje que se enfríe y póngase en contacto con el distribuidor para su reparación.
E08	La temperatura del aceite es superior a la temperatura de seguridad establecida.	La freidora se está sobrecalentando. Deje que se enfríe y póngase en contacto con el distribuidor para su reparación.

Instrucciones de funcionamiento:

1	Protección contra sobrecorriente	El fusible se quema para cortar la corriente.
2	Protección contra el calor seco	Cada vez que la freidora se pone en marcha, entra en la fase de auto-comprobación. Si no se encuentra aceite en el depósito de aceite, se mostrará "- -" y la lámpara de indicación de llenado de aceite parpadeará con alarmas de timbre para alertar al usuario de que llene el aceite. No se permite el funcionamiento hasta que se llene de aceite.
3	Protección contra el sobrecalentamiento del aceite	<p>Cuando el sensor de temperatura en el tanque funciona mal, por ejemplo, la superficie del sensor se ha pegado con la comida o el sensor está averiado, el calentamiento de la temperatura del aceite estará fuera de control. Cuando la temperatura alcanza los 210°C-220°C, el sensor situado debajo de la olla activará la protección y apagará la freidora. Mientras tanto suena una alarma de pitidos y la luz de calentamiento se repite brillando dos veces.</p> <p>Cuando el sensor de temperatura en la cuba y el sensor bajo la cuba fallan al mismo tiempo, y la temperatura del aceite alcanza 230°C-250°C, el limitador de temperatura cortará la alimentación. En este momento, la freidora no puede funcionar. Cuando la temperatura del aceite baja a 190°C o menos, el usuario presiona el botón de reinicio para conectarse a la corriente.</p> <p>Si sucede varias veces, revise y limpie el sensor de temperatura del tanque. Y si sigue ocurriendo, por favor envíe a su distribuidor para reparar.</p>
4	Protección extraordinaria de larga duración	Si la freidora ha estado funcionando continuamente durante 2 horas sin ser utilizada, la freidora emitirá un pitido, dejará de funcionar y entrará en el modo de espera.

Función de autoprotección:

Limpieza de la placa de escape: si la placa de escape está bloqueada, suelte el tornillo, empuje la placa de escape y desmóntela para limpiarla, a fin de garantizar que el equipo pueda expulsar el aire con normalidad.

- Desconecte el enchufe y espere a que el equipo se enfríe completamente. Limpie después de usar el equipo cada vez.
- No utilice bencina, diluyente, cepillo para fregar o polvo para pulir para limpiar la placa de inducción.
- Limpie con un lavavajillas y un paño húmedo.
- Utilice un aspirador para aspirar la suciedad de la entrada de aire y de la salida de aire.
- Nunca deje correr el agua sobre la unidad (el agua que entra puede causar un mal funcionamiento).

Consejos de mantenimiento:

- La tapa debe estar sin agua cuando cubra el tanque.
- No coloque los objetos pequeños ni los papeles en el fondo, para evitar que se dañe el ventilador o se afecte el sistema de refrigeración.
- Mantenga alejados los objetos en llamas y el líquido de la freidora electromagnética.





Para más información:



www.edenox.es
edenox@edenox.com
[+34] 935 651 130

INSTRUCTION MANUAL

INDUCTION DEEP FRYER

TF-82-D-I



Read this user manual carefully before use.
Keep this manual handy for future reference.

Importance:

- Do not plug with wet hands.
- Do not plug into a socket where several other appliances are plugged in.
- Do not use if the plug cord is damaged or the power plug does not fit the socket safely.
- Do not modify the parts, or repair the unit by yourself.
- Do not use the unit near flame or wet places.
- Do not use where children can easily touch the unit, or allow children to use the unit by themselves.
- Do not place on unstable surfaces.
- Do not heat the tank empty or overheat the tank.
- Use the unit with sufficient space around it. Keep the front side and either right or left side of the unit clear.
- Do not use the unit on carpet or tablecloth (vinyl) or any other low-heat-resistant article.
- Do not block air intake or exhaust vent.
- Do not place the unit near to the objects which are affected by magnet, such as: radios, televisions, automatic-banking cards and cassette tapes.
- The power cord must be replaced by qualified technicians.
- 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.
- 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.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- 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 tank surface.
- Appliance not to be cleaned with water jet.
- Any repairs shall be carried out only by persons trained or recommended by the manufacturer.
- Care be taken to ensure that the splashback and surrounding area free of metallic surfaces.
- Appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

⚠ WARNING: Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Specification

Model: TF-82-D-I
Voltage: 220—240 V ~
Power Rate: 3500W + 3500W
Frequency: 50-60 Hz
Temperature: 60-190°C
Timer: 0-120 min.
Max volume: 8L. + 8L.



This marking indicates that this product should not be disposed of with other household waste throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where you purchased the product. They can take this product for environmentally safe recycling.



CAUTION:
Hot surface



ADVERTENCIA:
**Radiación electromagnética
no ionizante**



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 Better 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 deep fryer 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 onto it. Place a lid to cover the fire and switch off the electric current.

Product Main Structure:

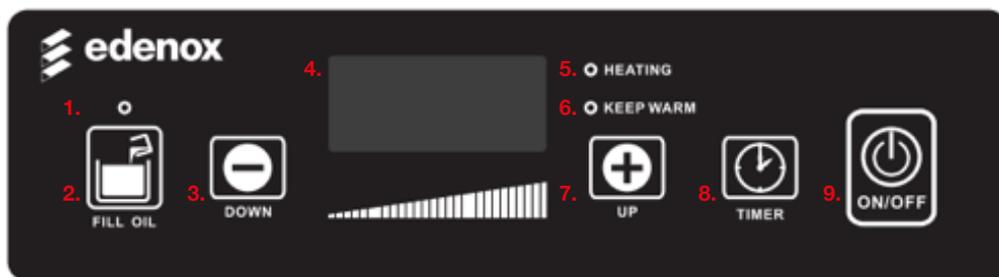
1. Lid
2. Fry basket
3. Strainer filter
4. Control panel
5. Oil-drain tap
6. Temperature sensor



Operation preparation:

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

Operating instruction:



1. Fill Oil Indication Lamp
2. Fill Oil Button
3. Down Button
4. Display Screen
5. Heating Indication Lamp
6. Keep Warm Indication Lamp
7. Up Button
8. Timer Button
9. ON/OFF Button

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” scale mark and not over the “MAX” scale 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 Temperature 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.

3. **TIMER:** The user can set the timer by pressing . When the deep fryer enters into the timer mode, the user can set the time by pressing the  or  button. Timer can be set between 0-120 minutes. When the timer is set, the time will be counted down and the remaining time will be shown.



NOTE:

If the deep fryer has been operating continuously for 2 hours without being operated, it shuts down automatically.

Protection and error codes:

Error Code	Possible Cause	Possible Solution
E01	IGBT on the PCB is overheated.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the fryer off, and let it cool down. 2. Check the ventilation slots if there is much dirt and oil on it. Clean the dirt and oil if necessary. 3. Make sure there's enough space around the fryer. 4. Then you could switch the fryer on again. 5. 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.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the fryer off, and let it cool down. 2. Then you could switch the fryer on again. 3. If the error code remain display, please contact the dealer for repairing.
E03	The voltage is higher than 265V.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ask an electrician to check the input voltage. 2. 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.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ask an electrician to check the input voltage. 2. 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.



Self-protection function:

1	Over-current protection	Fuse burns out to cut off the power.
2	Dry-heat protection	Every time when the deep fryer starts, it enters into the Self-checking stage. If no oil is found in the oil tank, “- -” will be displayed and the fill-oil indication lamp will blink with buzzer alarms to alert the user to fill oil. No operation is allowed until oil is filled.
3	Oil overheat protection	<p>When the temperature sensor in the tank is malfunction, e.g. the surface of the sensor has been sticking with the food or the sensor is failure, the oil temperature heating will be out of control. When the temperature reaches 210°C-220°C, the sensor under the pot will active the protection and switch the fryer off. Meanwhile beep alarm sounds and the heating light repeats shining twice.</p> <p>When the temperature sensor in the tank and the sensor under the tank are failure at the same time, and the oil temperature reaches 230°C-250°C, the temperature limiter will cut off the power. At this time, the deep fryer cannot be operated. When the oil temperature drops to 190°C or lower, the user press the reset button to connect to the power.</p> <p>If it happens several times, check and clean the temperature sensor in the tank. And if it remains happening, please send to your dealer to repair.</p>
4	Extra-ordinary long-time protection	If the deep fryer has been operating continuously for 2hrs without being used, the fryer will have the beep sound, stop working and enter the standby mode.

Cleaning and Maintenance:

Exhaust plata 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.
3. Do not use benzine, thinner, scrubbing brush or polishing powder to clean the induction cooker.
4. Wipe using dish washing agent and damp cloth.
5. Use vacuum cleaner to suck up dirt from the air intake and exhaust vent.
6. Never run water over the unit (Water gets inside may cause malfunction).

Warning tips:

- A. The lid should be without water when you cover the tank.
- B. Don't put the small items and papers on the bottom. To avoid damaging the fan or affecting the cooling system.
- C. Keep away the burning items and liquid from the electromagnetic deep fried.-





For further information:



www.edenox.es
edenox@edenox.com
[+34] 935 651 130

INSTRUKCJA OBSŁUGI

FRYTKOWNICA INDUKCYJNA

TF-82-D-I



Przed rozpoczęciem użytkowania należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Instrukcję należy zachować na przyszłość.

Importance:

- Do not plug with wet hands.
- Do not plug into a socket where several other appliances are plugged in.
- Do not use if the plug cord is damaged or the power plug does not fit the socket safely.
- Do not modify the parts, or repair the unit by yourself.
- Do not use the unit near flame or wet places.
- Do not use where children can easily touch the unit, or allow children to use the unit by themselves.
- Do not place on unstable surfaces.
- Do not heat the tank empty or overheat the tank.
- Use the unit with sufficient space around it. Keep the front side and either right or left side of the unit clear.
- Do not use the unit on carpet or tablecloth (vinyl) or any other low-heat-resistant article.
- Do not block air intake or exhaust vent.
- Do not place the unit near to the objects which are affected by magnet, such as: radios, televisions, automatic-banking cards and cassette tapes.
- The power cord must be replaced by qualified technicians.
- 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.
- 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.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- 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 tank surface.
- Appliance not to be cleaned with water jet.
- Any repairs shall be carried out only by persons trained or recommended by the manufacturer.
- Care be taken to ensure that the splashback and surrounding area free of metallic surfaces.
- Appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

⚠ WARNING: Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Specification

Model: TF-82-D-I
Voltage: 220—240 V ~
Power Rate: 3500W + 3500W
Frequency: 50-60 Hz
Temperature: 60-190°C
Timer: 0-120 min.
Max volume: 8L. + 8L.



This marking indicates that this product should not be disposed of with other household waste throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where you purchased the product. They can take this product for environmentally safe recycling.



CAUTION:
Hot surface



ADVERTENCIA:
**Radiación electromagnética
no ionizante**



Instrukcje bezpieczeństwa:

-  Używaj specjalnego wyłącznika różnicowoprądowego (ELCB).
-  Utrzymuj urządzenia elektryczne poza zasięgiem dzieci. Nie pozwalaj im korzystać z urządzeń bez nadzoru.
-  Nigdy nie używaj frytkownicy indukcyjnej Better w środowiskach o wysokiej temperaturze, takich jak w pobliżu kuchenki gazowej lub naftowej.
-  Nie umieszczaj żadnych detergentów ani materiałów łatwopalnych w pobliżu urządzenia.
-  Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez jego agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
-  Podczas i po zakończeniu gotowania odpowiednia strefa grzewcza jest nadal gorąca. Nigdy nie dotykaj powierzchni i nie włączaj kranu, aby uniknąć obrażeń. Dzieci powinny zachować bezpieczną odległość podczas i po zakończeniu gotowania.
-  Nigdy nie spłukuj bezpośrednio wodą, aby uniknąć niebezpieczeństw.
-  Na frytkownicy nie należy umieszczać metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się nagrzać.
-  **Przeegrzany olej:** Jeśli funkcja samoobrony frytkownicy indukcyjnej jest nieprawidłowa podczas gotowania, może to spowodować pożar. Jeśli pożar jest spowodowany olejem, nie gasić opony, polewając ją wodą. Przykryć ogień pokrywką i wyłączyć prąd elektryczny.

Główna struktura produktu:

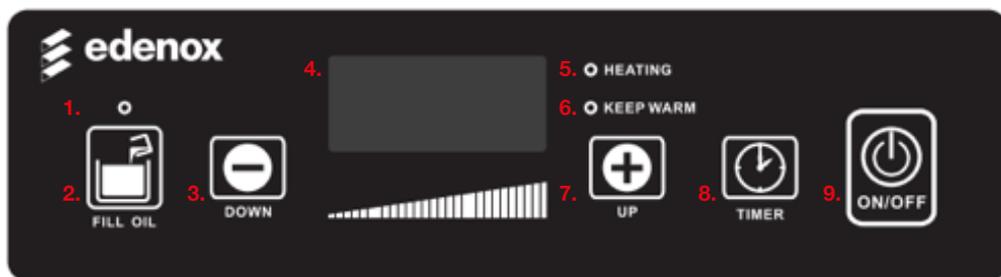
1. Pokrywa
2. Koszki do smażenia
3. Filtr sitkowy
4. Panel sterowania
5. Kran spustowy oleju
6. Czujnik temperatury



Przygotowanie do pracy:

- Upewnij się, że kran spustowy oleju (5) jest wyłączony.
- Wlej olej do pojemnika powoli, upewnij się, że poziom oleju jest wyższy niż oznaczenie MIN, ale niższy niż oznaczenie MAX.
- Upewnij się, że wtyczka jest dobrze podłączona, napięcie wynosi 220-240 V-.

Operating instruction:



1. Lampka kontrolna uzupełniania oleju
2. Przycisk uzupełniania oleju
3. Przycisk w dół
4. Ekran wyświetlacza
5. Lampka kontrolna ogrzewania
6. Lampka kontrolna utrzymywania ciepła
7. Przycisk w górę
8. Przycisk timera
9. Przycisk WŁ./WYŁ.

1. Naciśnij , aby włączyć lub wyłączyć sprzęt. Po włączeniu frytkownicy sprzęt przechodzi w tryb czuwania.

2. DZIAŁANIE:

A) Po włączeniu frytkownicy miga kontrolka „Fill oil indication Lamp” (Wlej olej), a brzęczyk alarmuje użytkownika o konieczności wiania oleju do zbiornika. Upewnij się, że poziom oleju przekracza poziom „MIN”, a nie „MAX”. Po wlianiu oleju naciśnij , a następnie urządzenie można uruchomić od 120°C.

B) Użytkownik może użyć przycisków  i , aby dostosować ustawioną temperaturę frytkownicy. Zakres ustawionej temperatury wynosi od 60°C do 190°C. Gdy rzeczywista temperatura oleju nie osiągnie ustawionej temperatury, „Lampka kontrolna ogrzewania” jest WŁĄCZONA, a „Lampka kontrolna utrzymywania ciepła” WYŁĄCZONA. Gdy rzeczywista temperatura oleju osiągnie ustawioną temperaturę, „Lampka kontrolna ogrzewania” będzie WYŁĄCZONA, a „Lampka kontrolna utrzymywania ciepła” będzie WŁĄCZONA.

3. TIMER: Użytkownik może ustawić timer, naciskając . Gdy frytkownica przejdzie w tryb timera, użytkownik może ustawić czas, naciskając przycisk  lub . Timer można ustawić w zakresie od 0 do 120 minut. Po ustawieniu timera czas zostanie odliczony, a pozostały czas zostanie wyświetlony.



UWAGA:

jeśli frytkownica pracuje nieprzerwanie przez 2 godziny bez użycia, wyłącza się automatycznie.

Kody zabezpieczeń i błędów:

Dorsz. błąd	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
E01	Tranzystor IGBT na płycie drukowanej jest przegrzany.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłącz frytkownicę i pozwól jej ostygnąć. 2. Sprawdź, czy w otworach wentylacyjnych nie ma dużej ilości brudu i olej na nie. W razie potrzeby wytrzyj brud i olej. 3. Upewnij się, że wokół frytkownicy jest wystarczająco dużo miejsca. 4. Następnie możesz ponownie włączyć frytkownicę. 5. Jeśli kod błędu nadal się wyświetla, skontaktuj się z nami do dealera w celu naprawy.
E02	W zbiorniku nie ma oleju, więc frytkownica po włączeniu nagrzewa się do sucha.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłącz frytkownicę i pozwól jej ostygnąć. 2. Następnie możesz ponownie włączyć frytkownicę. 3. Jeśli kod błędu nadal się wyświetla, skontaktuj się ze sprzedawcą w celu naprawy.
E03	Napięcie jest wyższe niż 265V.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Poproś elektryka o sprawdzenie napięcia wejściowego. 2. Jeśli napięcie wejściowe jest prawidłowe, a kod błędu nadal się wyświetla, skontaktuj się ze sprzedawcą w celu naprawy.
E04	Napięcie jest niższe niż 135 V.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Poproś elektryka o sprawdzenie napięcia wejściowego. 2. Jeśli napięcie wejściowe jest prawidłowe, a kod błędu nadal pojawia się na wyświetlaczu, skontaktuj się ze sprzedawcą w celu dokonania naprawy.
E05	Czujnik temperatury oleju ma zwarcie lub przerwę w obwodzie.	Frytkownica się przegrzewa. Pozostawić do ostygnięcia i skontaktować się ze sprzedawcą w celu dokonania naprawy.
E06	Czujnik grzałki jest zwarty.	Frytkownica się przegrzewa. Pozostawić do ostygnięcia i skontaktować się ze sprzedawcą w celu dokonania naprawy.
E07	Czujnik cewki grzewczej jest otwarty.	Frytkownica się przegrzewa. Pozostawić do ostygnięcia i skontaktować się ze sprzedawcą w celu dokonania naprawy.
E08	Temperatura oleju jest wyższa od ustalonej temperatury bezpieczeństwa.	Frytkownica się przegrzewa. Pozostawić do ostygnięcia i skontaktować się ze sprzedawcą w celu dokonania naprawy.



Funkcja samoobrony:

1	Zabezpieczenie nadprądowe	Bezpiecznik przepala się i odcina prąd.
2	Protección contra el calor seco	Po każdym uruchomieniu frytkownicy przechodzi ona w fazę samokontroli. Jeżeli w zbiorniku nie ma oleju, na wyświetlaczu pojawi się symbol “- -”, a kontrolka poziomu oleju zacznie migać i rozlegnie się sygnał dźwiękowy, aby ostrzec użytkownika o konieczności uzupełnienia oleju. Dopóki nie zostanie napełniony olejem, nie wolno używać urządzenia.
3	Ochrona przed suchym ciepłem	<p>Gdy czujnik temperatury w zbiorniku nie działa prawidłowo, np. powierzchnia czujnika została zabrudzona jedzeniem lub sam czujnik jest uszkodzony, nagrzewanie oleju będzie niekontrolowane. Gdy temperatura osiągnie 210°C-220°C, czujnik pod gamkiem aktywuje zabezpieczenie i wyłączy frytkownicę. W międzyczasie rozlega się sygnał dźwiękowy, a kontrolka ogrzewania miga dwa razy.</p> <p>Gdy czujnik temperatury w zbiorniku i czujnik pod zbiornikiem ulegną jednoczesnej awarii, a temperatura oleju osiągnie 230°C-250°C, ogranicznik temperatury odetnie zasilanie. W tym momencie frytkownica nie może pracować. Gdy temperatura oleju spadnie do 190°C lub niżej, użytkownik naciska przycisk resetowania aby podłączyć się do zasilania.</p> <p>Jeżeli problem powtarza się wielokrotnie, należy sprawdzić i wyczyścić czujnik temperatury zbiornika. Jeśli problem nadal występuje, należy udać się do dealera w celu dokonania naprawy.</p>
4	Nadzwyczajna długotrwała ochrona	Jeśli frytkownica beztuszczowa pracuje nieprzerwanie przez 2 godziny bezczynnie, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, przestanie działać i przejdzie w tryb czuwania.

Czyszczenie i konserwacja:

Czyszczenie płyty wydechowej: Jeśli płyta wydechowa jest zablokowana, należy poluzować śrubę, popchnąć płytę wydechową do góry i rozmontować ją w celu czyszczenia, aby upewnić się, że urządzenie może normalnie odprowadzać powietrze.

1. Odłącz wtyczkę i odczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie. Czyść po każdym użyciu.
3. Nie używaj benzyny, rozcieńczalnika, szczotki do szorowania ani proszku polerskiego do czyszczenia kuchenki indukcyjnej.
4. Przetrzyj płynem do mycia naczyń i wilgotną ściereczką.
5. Użyj odkurzacza, aby odessać zanieczyszczenia z wlotu powietrza i otworu wylotowego.
6. Nigdy nie polewaj urządzenia wodą (dostanie się wody do środka może spowodować awarię).

Wskazówki ostrzegawcze:

- A. Pokrywa powinna być bez wody, gdy przykrywasz zbiornik.
- B. Nie kładź małych przedmiotów i papierów na dnie. Aby uniknąć uszkodzenia wentylatora lub wpływu na układ chłodzenia.
- C. Trzymaj z dala od gorących przedmiotów i płynów z dala od elektromagnetycznego głębokiego smażenia.-





Więcej informacji:



ONNERA POLAND Sp. z o.o.
Palmiry
ul. Warszawska 9
05-152 Czosnów