

MANUAL DE INSTRUCCIONES

FREIDORA AUTOMÁTICA DE SOBREMESA

TF-81-EA



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

⚠ PELIGRO:

- La instalación, puesta en marcha, modificación, reparación o mantenimiento inadecuados de la freidora pueden ocasionar pérdidas materiales, lesiones personales o peligro de muerte. Lea atentamente las instrucciones de instalación, funcionamiento y mantenimiento antes de proceder a la instalación.
- No intente mover el aparato ni trasvasar el líquido caliente a otro recipiente cuando el aparato esté a temperatura de cocción o lleno de líquido caliente. Si la piel entra en contacto con una superficie o líquido caliente, pueden producirse lesiones corporales graves.
- No se sienta ni se ponga de pie sobre este aparato. No pisotee el panel frontal de los aparatos eléctricos, el depósito de aceite ni la placa posterior. Los resbalones, las caídas o el contacto con líquidos calientes pueden causar lesiones graves.
- NUNCA utilice el aparato como escalón para limpiar o acceder a la campana de ventilación. Los resbalones, tropiezos o el contacto con líquidos calientes pueden provocar lesiones graves.
- Por su seguridad, no almacene ni utilice gasolina u otros artículos inflamables o volátiles dentro o al lado de la freidora.
- No retire ni modifique ninguna estructura o material de la freidora, que esté diseñado para encajar bajo la campana.
- Deben preverse métodos adecuados para limitar el movimiento de este aparato sin depender o transferir tensión a la línea de cables.
- Desconecte todos los cables de alimentación de la fuente de alimentación antes de mover, probar, realizar el mantenimiento y/o cualquier reparación de su equipo.
- Este aparato debe conectarse a la red eléctrica de acuerdo con el voltaje y la fase indicados en la placa del aparato, no intente conectar el aparato a una fuente de alimentación diferente, las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- Los residuos del recogedor de virutas y/o del filtro deben descargarse en un contenedor ignífugo al final de cada jornada. Si ciertas partículas de alimentos se impregnan de algún tipo de aceite o manteca, entrarán en combustión espontánea, provocando incendios y lesiones mortales.
- Antes de operar, limpiar, mantener o reparar esta freidora, lave y seque cualquier resto de aceite u otros líquidos que haya en el suelo, ya que de lo contrario podrían producirse caídas, lesiones por colisión o incluso la muerte.
- Esta freidora no puede convertirse en un baño de agua, lo cual es especialmente peligroso si la sartén adyacente se utiliza para freír de forma convencional. El agua que salpique o caiga en el aceite caliente puede provocar una erupción de vapor de agua, y las personas que se encuentren cerca de la freidora pueden resultar gravemente heridas.
- No ponga en funcionamiento los aparatos a menos que todos los paneles y tapas de acceso estén correctamente conectados.
- No instale aparatos de llama abierta junto a la freidora, puede producirse un incendio.
- No haga funcionar la freidora cuando la cuba esté vacía, la cuba debe llenarse de líquido antes de encenderla. Si no lo hace, causará daños irreparables a la freidora y puede provocar un incendio.
- No coloque manteca sólida entera sobre la resistencia, ya que dañará la resistencia y hará que la manteca sólida se chamusque y se incendie.
- Cuando el nivel de aceite de cocina desciende por debajo del nivel mínimo de aceite, existe un riesgo potencial de incendio. En todo momento, el nivel de aceite de cocina debe estar entre las líneas de nivel de aceite mínimo y máximo.
- El uso de aceite de cocina viejo es peligroso porque tendrá un punto de inflamación más bajo y burbujeará más fácilmente.
- Para evitar el peligro de un falso rearme de los disyuntores térmicos, los aparatos no pueden ser alimentados por dispositivos de conmutación externos, como temporizadores o circuitos temporizados de encendido y apagado por componentes comunes.



⚠ ADVERTENCIAS:

- En el caso de los aparatos equipados con dispositivos de filtración manuales (en lugar de automáticos), el aparato debe apagarse completamente cuando salga grasa o aceite del aparato, lo que evitará que el aparato se caliente accidentalmente durante el drenaje y la filtración del aceite.
- Estos aparatos deben instalarse y utilizarse de forma que el agua no entre en contacto con la grasa. El agua puede reaccionar violentamente con grasas o aceites calientes, causando quemaduras graves, lesiones o la muerte.
- No utilice agua a presión para limpiar este aparato.
- Este aparato está destinado exclusivamente para uso en interiores y no debe utilizarse al aire libre.
- Este manual de instrucciones no es aplicable a personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales e intelectuales, o con deficiencias de experiencia y conocimientos. Los operadores no cualificados pueden causar daños materiales, lesiones personales o la muerte.
- Si el cable está dañado, para evitar peligros, debe ser sustituido por un técnico o persona con cualificación similar autorizada por el fabricante. El cable de alimentación debe ser resistente al aceite, y el cable enfundado no puede ser más ligero que los cables ordinarios de neopreno u otro caucho sintético (código 60245 IEC 57, norma nacional china YZW).
- Todo el cableado de este aparato debe realizarse de acuerdo con el diagrama de cableado que acompaña al aparato. Cuando instale o realice el mantenimiento de este aparato, consulte el diagrama de cableado pegado en el panel interior de la puerta.
- Los disyuntores omnipolares con una distancia entre contactos homologada a nivel nacional superior a 3 mm deben instalarse correctamente.

⚠ PRECAUCIÓN:

- Utilice y lleve con cuidado el equipo de protección adecuado y evite el contacto con el aceite o las superficies calientes. El aceite y las superficies calientes pueden causar quemaduras y lesiones graves.
- La instalación y todas las conexiones de este aparato deben realizarse de acuerdo con las reglamentaciones y normas nacionales y locales vigentes.
- Las fotografías y los dibujos utilizados en este manual sirven para ilustrar los procedimientos técnicos, de funcionamiento y de limpieza y pueden no ajustarse a los procedimientos de 4 procedimientos de funcionamiento.
- Este aparato es exclusivamente para uso comercial/profesional y debe ser utilizado por personal debidamente formado y cualificado. personal debidamente formado y cualificado. No está diseñado para la producción continua en masa de alimentos en fábricas alimentarias.
- La instalación y puesta en marcha por personal autorizado por la fábrica es condición para la validez de la garantía de la freidora. El fabricante debe formar a personal cualificado para la instalación y el mantenimiento de las freidoras. El uso de cualquier pieza de la freidora que no sea del fabricante supondrá la eliminación de la garantía en piezas y mano de obra.
- Durante el período de garantía, esta garantía quedará anulada si el usuario decide utilizar piezas no originales o modificar piezas originales adquiridas al fabricante y/o a sus empresas de servicio y piezas autorizadas. Además, el fabricante y sus afiliados no serán responsables de ninguna reclamación, daño o gasto que surja directa o indirectamente, en todo o en parte, de la instalación de cualquier pieza modificada y/o recibida de centros de servicio no autorizados.
- Se recomienda suscribir un contrato de mantenimiento con un proveedor de servicios de reparación autorizado por el fabricante.
- Se recomienda que el rendimiento y el funcionamiento del equipo sean revisados anualmente por un técnico cualificado para garantizar el funcionamiento normal del equipo.
- El manual de instalación y uso debe ser entregado al usuario con el aparato, y el operador debe leer cuidadosamente y familiarizarse con las funciones y especificaciones de operación de la serie de freidoras.
- Este manual debe guardarse en un lugar seguro y de fácil acceso para futuras consultas.
- El fabricante se reserva el derecho de cambiar las especificaciones del producto en cualquier momento.



1. Introducción:

1.1 Funciones principales

Esta freidora se utiliza principalmente para freír. Está equipada con un depósito de aceite extraíble que es fácil de limpiar, y un ordenador programable que puede preguardar 9 menús de cocción y 1 menú temporal de cocción multietapa. También tiene función de elevación automática. El tubo de calentamiento se puede girar para su limpieza, con interruptor antivuelco e interruptor de protección contra altas temperaturas, lo que proporciona un funcionamiento seguro y cómodo. El tamaño compacto es adecuado para casi cualquier cocina compacta y tienda de conveniencia, comedor ligero.

1.2 Características

- Construcción de acero inoxidable
- Depósito de aceite extraíble, fácil de limpiar
- Elevación automática, funcionamiento con un solo botón, finalización automática de la fritura de alimentos.
- Tarjeta de ordenador programable, 3 fases de cocción, 9 menús prealmacenados +1 menú temporal
- Control de sobrecarga y supersobrecarga de cocción
- Rango de control de temperatura 76 ~ 391 ° F (25 ~ 200 °C)
- El tubo de calentamiento puede voltearse para su limpieza
- Interruptor de protección contra alta temperatura e interruptor antivuelco
- Pitido recordatorio tras la cocción
- Equipado de serie con 1 cesta/depósito para freír
- Equipada de serie con una cesta/depósito de aceite

1.3 Mantenimiento

Al igual que otros equipos alimentarios, requiere servicio y mantenimiento. La limpieza y el mantenimiento diarios forman parte de la rutina.

1.4 Asistencia

Si necesita asistencia y ayuda con cualquier problema, póngase en contacto con nuestros agentes o contacte con nuestro departamento de ingeniería.

1.5 Seguridad

La seguridad es una parte importante de nuestro producto. La única manera de garantizar un funcionamiento seguro de esta freidora es entender completamente los procedimientos adecuados de instalación, funcionamiento y mantenimiento.



1.6 Especificaciones

Nombre	Freidora automática de sobremesa
Modelo	TF-81-EA
Dimensiones L xPxA (mm)	575×265×422
Dimensión embalaje L xPxA (mm)	645×345×555
Zona de cocción L xPxA (mm)	240×190×140
Capacidad de aceite (L)	5
Voltaje	220V 1N~/ 230V 1N~/240V 1N~ 50Hz
Potencia	NTT8E: 3.2kW NTT8E-1: 3kW
Corriente nominal	14.5A/13.9A/13.3A
Controlador	Ordenador
Almacenamiento de menús	9+1 (Temporal)
Clasificación IP	IPX3
Carga máx. de alimentos	0.75
Power cord	YZW 3×1.5mm ² 16A plug
Cable de alimentación	25A Recomendado para su uso con disyuntores estándar de clase C



2. Instalación:

2.1 Introducción

Esta sección proporciona las instrucciones de instalación de esta freidora.

⚠ Nota:

La instalación debe ser realizada únicamente por un técnico cualificado.

⚠ ¡Atención!

No utilice un taladro de pistola o un tornillo para taladrar agujeros en la carcasa de la máquina, dañará la construcción o dañará la construcción o provocará una descarga eléctrica.

2.2 Desembalaje

La freidora ha sido probada, inspeccionada y embalada por expertos para garantizar que llegue a su destino en las mejores condiciones posibles. La freidora está embalada en cartón resistente que soporta el tratamiento normal de envío.

⚠ Nota:

Cualquier daño ocasionado durante el transporte deberá anotarse en presencia del agente de transporte y firmarse antes de que éste se marche. antes de su partida.

2.3 Colocación del equipo

Coloque el producto sobre una plataforma antideslizante e incombustible, que debe ser horizontalmente estable y capaz de soportar el peso de todo el equipo. Elija un lugar alejado de la fuente de calor, si hay una estufa u otras fuentes de calor, debe colocar una pantalla aislante más alta que la parte superior del equipo.

2.4 Asegure la ventilación

Este producto debe instalarse en un lugar con equipo de ventilación, como ventilador de extracción, para garantizar que el olor peculiar y el negro de la lámpara producidos por la cocción de alimentos puedan descargarse a tiempo y evitar que afecten al funcionamiento.

2.5 Requisitos de alimentación

Hoja de especificaciones de referencia.

⚠ **Atención:** los parámetros eléctricos de los distintos modelos de freidoras son diferentes, consulte la placa de características del aparato para conocer los parámetros correctos.

⚠ **¡Peligro!** para evitar descargas eléctricas, la freidora debe estar suficientemente conectada a tierra, consulte las normas y documentos locales pertinentes.

2.6 Instalación de la fuente de alimentación

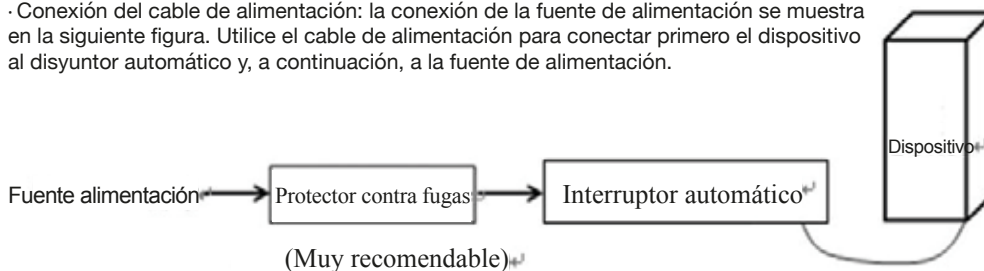
Por favor, siga los siguientes requisitos para la instalación de la fuente de alimentación:

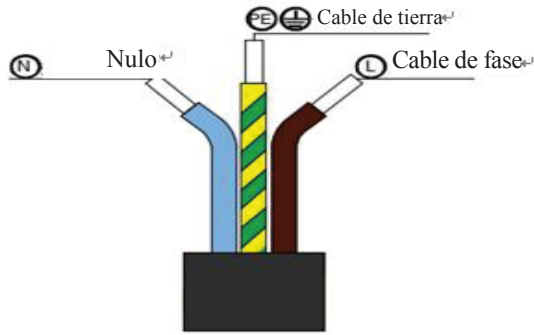
· Especificación del cable de alimentación: seleccione el cable de alimentación de acuerdo con los parámetros de la tabla de especificaciones.

· Disyuntor: seleccione el disyuntor de acuerdo con los parámetros de la tabla de especificaciones.

· Protector contra fugas: se recomienda encarecidamente instalar un protector contra fugas; la corriente nominal de acción de fuga del protector contra fugas debe ser de 30 mA y el tiempo nominal de acción de fuga no debe ser superior a 0,1 s.

· Conexión del cable de alimentación: la conexión de la fuente de alimentación se muestra en la siguiente figura. Utilice el cable de alimentación para conectar primero el dispositivo al disyuntor automático y, a continuación, a la fuente de alimentación.





Cableado monofásico 3+1

⚠ PELIGRO:


• Este aparato debe conectarse a la red eléctrica de acuerdo con el voltaje y la fase indicados en la placa de características del aparato, no intente conectar el aparato a una red eléctrica diferente, las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un electricista cualificado.


⚠ ADVERTENCIA:

• La conexión del aparato a una fuente de alimentación incorrecta puede dañar el aparato y anular la garantía.

• Las conexiones eléctricas a este aparato deben cumplir con los códigos y reglamentos locales y nacionales.

⚠ PELIGRO:

• Para evitar descargas eléctricas, el aparato debe estar suficientemente conectado a tierra, y la conexión a tierra debe realizarse de tal forma que se garantice que el cable de alimentación esté conectado al terminal de tierra cuando esté sometido a una fuerza externa. Dentro de la caja eléctrica del aparato hay un tornillo de puesta a tierra con el siguiente símbolo general. 

• El aparato está equipado con un perno de conexión equipotencial al que debe conectarse un cable de conexión equilibrado para proporcionar una protección adecuada contra las diferencias de potencial. Este perno está situado en la parte trasera del aparato y tiene al lado el siguiente símbolo genérico. 

⚠ ADVERTENCIA:

• Al conectar el cable de alimentación, asegúrese de que cada núcleo esté firmemente conectado y bloquee el cable de alimentación. Incluso cuando el cable de alimentación esté sometido a una fuerza externa, los terminales no deben aflojarse por la fuerza externa, de lo contrario puede causar peligro. El cable de alimentación debe ser un cable con revestimiento resistente al aceite, no más ligero que un cable con revestimiento de neopreno ordinario u otro caucho sintético equivalente (YZW), y si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por un cable de alimentación de la misma especificación.

• El cableado eléctrico del aparato debe ser conectado a un circuito de alimentación independiente por un instalador eléctrico cualificado. Cada aparato debe estar equipado con un interruptor de doble aislamiento de capacidad nominal adecuada con una separación entre contactos superior a 3 mm.

• Si la fuente de alimentación está al aire libre, preste atención a las medidas de protección contra el agua y el polvo de la fuente de alimentación.

• Para evitar que el cable de alimentación se deshilache y cause peligro, el cable de alimentación debe estar provisto de un protector de bobina en la salida de la unidad y en el orificio por el que pasa el cable de alimentación.

• Cuando el cable de alimentación no sea lo suficientemente largo, prepare un nuevo cable de alimentación específico de longitud suficiente.



NOTA:

En caso de duda sobre los requisitos de alimentación y la instalación eléctrica, consulte a un técnico cualificado como electricista.



3. Funcionamiento:

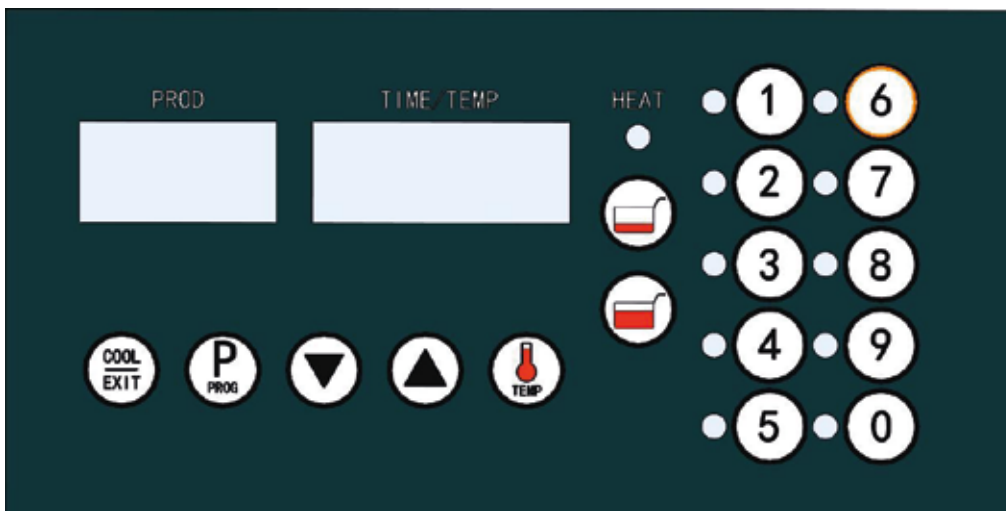
⚠ **ADVERTENCIA:**










- Esta unidad debe ser llenada con aceite cuyo nivel esté entre el MAX y el MIN, de lo contrario tendrá riesgo de ignición.
- El ajuste de temperatura no puede superar los 391° F (200° C), de lo contrario existe riesgo de ignición.
- No debe mezclar aceite y agua. Si cae agua en el aceite caliente, se producirá una ebullición excesiva y se derramará causando lesiones.
- No debe utilizar aceite usado, ya que disminuirá el punto de inflamación del aceite y se producirá un burbujeo excesivo que provocará un incendio.
- No coloque un bloque entero de manteca sobre la resistencia, debe distribuirse en el fondo de la freidora y entre los huecos de la resistencia. No haga funcionar el equipo con la freidora vacía. De lo contrario, el elemento calefactor sufrirá daños irreparables y podría producirse un incendio.
- Cuando este aparato está en funcionamiento, la temperatura es muy elevada, por lo que presenta cierto riesgo. Preste mucha atención cuando lo utilice. Utilice medidas de protección adecuadas, como guantes, delantales, mascarillas cuando se exponga al aceite caliente. No mueva la freidora ni vacíe el aceite en un recipiente hasta que la temperatura del aceite se haya enfriado. Deje que el aceite se enfríe a temperatura ambiente.

⚠ **PRECAUCIÓN:**

- La cantidad máxima de alimentos que se puede cargar a la vez es de 1kg/cesta estándar. Una cantidad excesiva de alimentos o alimentos excesivamente húmedos pueden hacer que el aceite hierva violentamente. El derrame de aceite caliente puede producir lesiones potencialmente mortales.

3.1 Instrucciones para el manejo de las teclas



Nº.	Icono	Descripción
1		Ahorro de energía/Cancelación Pulse esta tecla para entrar en el estado de ahorro de energía en espera. Cuando está en estado de ahorro de energía y funcionando pulse esta tecla para cancelar este estado y entrar en el estado de espera.
2		Programa Pulse esta tecla durante 3 segundos en modo de espera para entrar en los parámetros PROG, y pulse esta tecla para salir del estado PROG.
3		Verificación de Temperatura Pulse esta tecla para consultar la temperatura ajustada actual al visualizar la temperatura, pulse esta tecla para consultar la temperatura actual al visualizar la hora y, a continuación, pulse esta tecla para consultar la temperatura ajustada actual.
4		Subir Pulse esta tecla para elevar la cesta de aceite cuando esté en estado de funcionamiento. En el momento del ajuste, pulse esta tecla para aumentar el valor de ajuste.
5		Bajar Pulse esta tecla para bajar la cesta de aceite cuando esté en estado de funcionamiento. En el momento del ajuste, pulse esta tecla para disminuir el valor de ajuste.
6		1 Menú Pulse esta tecla en estado de espera para iniciar la cocción del menú, y pulse esta tecla para ajustar los parámetros del menú cuando los parámetros PROG estén ajustados. 1 -- 9 Las teclas de menú tienen la misma función y pueden utilizarse para la memoria a largo plazo de los datos ajustados.
7		0 Menú Tecla de cambio temporal de menú, necesita ajustar el tiempo y la temperatura de cocción para pulsar esta tecla. Este parámetro de ajuste de tecla no se registrará
8	 	Aumentar tiempo 1 Debido a que los alimentos fritos necesitan un tiempo de retraso, presione este botón para retrasar el tiempo de acuerdo a su porcentaje (el valor por defecto es 10%), generalmente para freír 2-3 porciones necesita presionar este botón. Aumentar tiempo 2 Función igual que "Incrementar tiempo 1", para freír 4-5 porciones necesita presionar esta tecla (el valor por defecto es 30%). Puede ajustar el porcentaje de la tecla de incremento 2 para que sea menor que el de la tecla de incremento 1.


3.2 Instrucciones de uso

El aparato con parámetros preestablecidos, puede lograr un trabajo de cocción automático más humanizado, generalmente podemos primero establecer cada menú a cada alimento con valor de temperatura y tiempo, en el proceso de cocción posterior sólo es necesario colocar el alimento, pulsar una tecla puede completar nuestro trabajo de cocción.

Supongamos que el aparato funciona según el valor predeterminado de temperatura y el valor de tiempo de nuestra fábrica. La temperatura y el tiempo reales de trabajo deben ajustarse según el tipo de alimento y seguir los 5 pasos siguientes:



1. Conecte la alimentación de la máquina y ésta entrará en estado de espera;
2. Prepare el aceite de cocina y los alimentos;
3. Colocar la cesta de alimentos en la barra elevadora de la cuba;
4. Enchufe la clavija de alimentación, pulse el botón de menú correspondiente y la máquina empezará a calentar.
5. Cocción automática:

Pulse el botón  y la máquina funcionará automáticamente. Una vez que la temperatura del aceite una vez que el aceite se haya calentado a la temperatura establecida, la máquina bajará automáticamente la cesta de freír y comenzará a freír los alimentos. Cuando el calentamiento alcance el tiempo establecido, la máquina elevará automáticamente la cesta de fritura, y la máquina tendrá una alarma sonora para indicar que el trabajo de fritura se ha completado. Saque los alimentos fritos de la cesta de freír y prepárese para freír la siguiente cesta.









NOTE:

El método de funcionamiento de la tecla de menú no. 2-9 es el mismo que el de la tecla de menú N° 1.

3.3 Ajuste de la temperatura de ahorro de energía, la temperatura de cocción y el tiempo









1. Temperatura de ahorro de energía

Una función diseñada para conservar energía; Cuando no se utiliza durante mucho tiempo, para mantener la temperatura del aceite en condiciones de baja temperatura, la temperatura de conservación del calor es de 125 °C, y pulse el botón de menú, la temperatura de cocción puede volver rápidamente a la temperatura del menú. Puede reducir el tiempo de calentamiento de la siguiente cocción, acortando así el tiempo de cocción de los alimentos y alargando la vida útil del aceite. El método de ajuste específico es el siguiente.

Mantenga pulsado  hasta que la pantalla digital derecha muestre "PROG"; press , time/temperature window will flash temperature value, presione  o  la ventana de tiempo/temperatura parpadeará el valor de temperatura, presione  o  para ajustar la temperatura deseada, como 130°C, presione "PROG" para finalizar.

2. Temperatura y tiempo de cocción




Según los tipos de alimentos, el operador necesita encontrar un valor más apropiado para la temperatura y el tiempo de cocción después de muchos experimentos. En general, la temperatura debe ser inferior a 190 ° C y el tiempo inferior a 10 minutos.

Pulse  y mantenga pulsado hasta que la pantalla digital derecha muestre "PROG"., pulse , la pantalla digital izquierda muestra "Ti 1", la pantalla digital derecha muestra el tiempo de cocción de la primera etapa, pulse  o  para ajustar el tiempo de cocción, por ejemplo 4 min. Pulse de nuevo , la pantalla digital izquierda muestra "TE1", la pantalla derecha muestra la temperatura de la primera fase de cocción, pulse  o  para ajustar la temperatura, por ejemplo 175°C. Pulse de nuevo , la pantalla izquierda muestra "Ti2", la pantalla derecha muestra el tiempo de cocción de la segunda etapa, por defecto es 00:00, repita los pasos anteriores.



NOTE:

El menú N° 2-9 se configura de la misma manera que el menú 1.



El máximo es de 3 etapas, si no lo necesita, puede ajustar el tiempo en 00:00. Pulse de nuevo , la pantalla izquierda muestra "SH1" y la derecha muestra el valor de tiempo para la primera sacudida de la cesta, por ejemplo 2 minutos, lo que significa que después de 2 minutos, la cesta se levantará. El máximo es 2 sacudidas de la cesta. Pulse  para finalizar el ajuste y pulse  para volver al modo de espera.

3.4 Uso y configuración de la tecla de incremento de tiempo


1. Función de la tecla de incremento

Incrementa el tiempo de cocción en una cierta proporción basada en el tiempo de trabajo preestablecido según sea necesario. Cuando establecemos el tiempo y la temperatura de cada menú de trabajo, generalmente se determina después de muchos experimentos con alimentos y es para una porción Sin embargo, a veces necesitamos freír más de una porción del mismo tipo de alimento, si de acuerdo a eso, puede afectar la calidad de cocción de los alimentos ; En el valor predeterminado de la máquina, al freír 2-3 porciones de alimentos, puede presionar la tecla "incremento" 1, que puede extender el 10% del tiempo, y al freír 4-5 porciones de alimentos, puede presionar la tecla "incremento" 2, que puede extender el 30% del tiempo.

2. Muestra la tecla de incremento:

Pulse la tecla menú para la cocción automática, antes de que termine, pulse la tecla  o  para prolongar el tiempo de cocción. Por ejemplo, si el tiempo de cocción de un menú es de 8 minutos, pulse la tecla de incremento 1 para prolongar el tiempo en un 10%, lo que significa aumentar 48 segundos el tiempo de cocción original.

3. Ajuste de la tecla de incremento:

Siga el método 3.3-2 para ajustar el tiempo de cocción, cuando el valor del tiempo parpadee, pulse , se mostrará el valor porcentual, ajústelo utilizando las teclas arriba y abajo.



NOTE:




1 -- 9 el porcentaje de retardo de cada menú puede ajustarse según sea necesario, y el valor ajustado se grabará.

3.5 Uso y configuración de la tecla de menú 0

1.0 Función de la tecla de menú

Tecla temporal, la necesidad de ajustar a menudo el tiempo y la temperatura de cocción pulsando esta tecla. Los parámetros ajustados mediante esta tecla no se almacenarán.

2.0 Ajuste del menú

En el modo de espera, pulse , la pantalla digital parpadeará válvula de tiempo, pulse arriba / abajo para ajustar; pulse de nuevo , la pantalla mostrará la temperatura, pulse arriba/abajo para ajustar; pulse la tercera vez , la máquina empezará a cocinar.



Hay dos modos de funcionamiento:





1. Modo Pr-1:

Una vez que se pulsa la tecla de menú, la cesta de fritura cae inmediatamente para cocinar sin importar cuál sea la temperatura actual del aceite en el tanque. El aceite ha sido precalentado, el operador tiene más experiencia en la cocción. En general no se recomienda este modo.

2. Modo Pr-2:

Hay que esperar a que la temperatura del aceite suba hasta la temperatura que hemos ajustado antes de bajar automáticamente la cesta de fritura para empezar a cocinar. Este modo se utiliza normalmente, y es también el modo por defecto de nuestra máquina.

3. Cambiar entre los modos pr-1 y pr-2

Mantenga pulsado  hasta que la pantalla derecha muestre "PROG", mantenga pulsado , la pantalla muestra "Pr-1" o "Pr-2", luego pulse y mantenga pulsado , para cambiar al modo de trabajo requerido, por ejemplo "Pr-2". Pulse  para salir de la programación, ahora el modo de trabajo está configurado como Pr-2.



NOTE:

¡Aplicaciones avanzadas, los usuarios en general no necesitan configurar!

4. Limpieza y mantenimiento

⚠ ADVERTENCIA:

Por favor siga estos pasos antes de limpiar o dar servicio a esta freidora:

- **Apague la freidora y deje que se enfríe**
- **Desconecte el disyuntor o la fuente de alimentación**
- **Vacíe el aceite y guárdelo en otro recipiente**

Después de terminar la limpieza y el servicio:

- **Trasládela a un lugar seguro**
- **Vuelva a conectar la línea eléctrica después de la limpieza**
- **Encienda el disyuntor de la fuente de alimentación de la freidora**
- **Encienda la unidad según las instrucciones de funcionamiento**

⚠ ADVERTENCIA:

· **El servicio de mantenimiento y el cambio de piezas de repuesto deben ser realizados por un proveedor de servicio autorizado por el fabricante.**

- **Asegúrese de que la unidad esté fría antes de empezar a limpiarla. No utilice equipos de limpieza eléctricos, lana de acero o cepillos de acero para limpiar la superficie de acero inoxidable.**

- **No utilice productos de limpieza corrosivos en el depósito, ya que deteriorarían los elementos calefactores. Se permite el uso de limpiadores desengrasantes y abrillantadores de acero inoxidable para el exterior.**

4.1 Procedimiento: Limpieza del exterior

Productos de limpieza: detergente/limpiador para acero inoxidable. Herramientas: cepillo de limpieza, paño y toalla de papel

Paso	Operación	Descripción
1	Limpie el exterior de la freidora	• Cuando la freidora se enfríe, apáguela según las instrucciones de funcionamiento.
2	Limpie	Utilice un paño seco para limpiar el exterior
3	Exterior pulido	• Secar la superficie • Utilice una toalla de papel para limpiar

4.2 Programa: desincrustar el depósito de aceite

Limpiador: desincrustante. Herramientas: cepillo de limpieza, paño seco y toalla de papel.

Paso	Operación	Descripción
1	Llenar el depósito de aceite con agua	• Una vez que el depósito de aceite se haya enfriado, retire el depósito y vierta el aceite en otro recipiente. Luego, llene el depósito con cantidad adecuada de agua
2	Añadir en desincrustante	• Añadir en desincrustante moderado (añadir 250 ML de vinagre en cada tanque), dejar en remojo +30 min.
3	Vaciar el agua, limpiar el depósito de aceite	• Drene el desincrustante y enjuague continuamente el depósito de aceite con agua hasta que no queden restos.



4.3 Procedimiento: comprobar el cable de alimentación y el enchufe

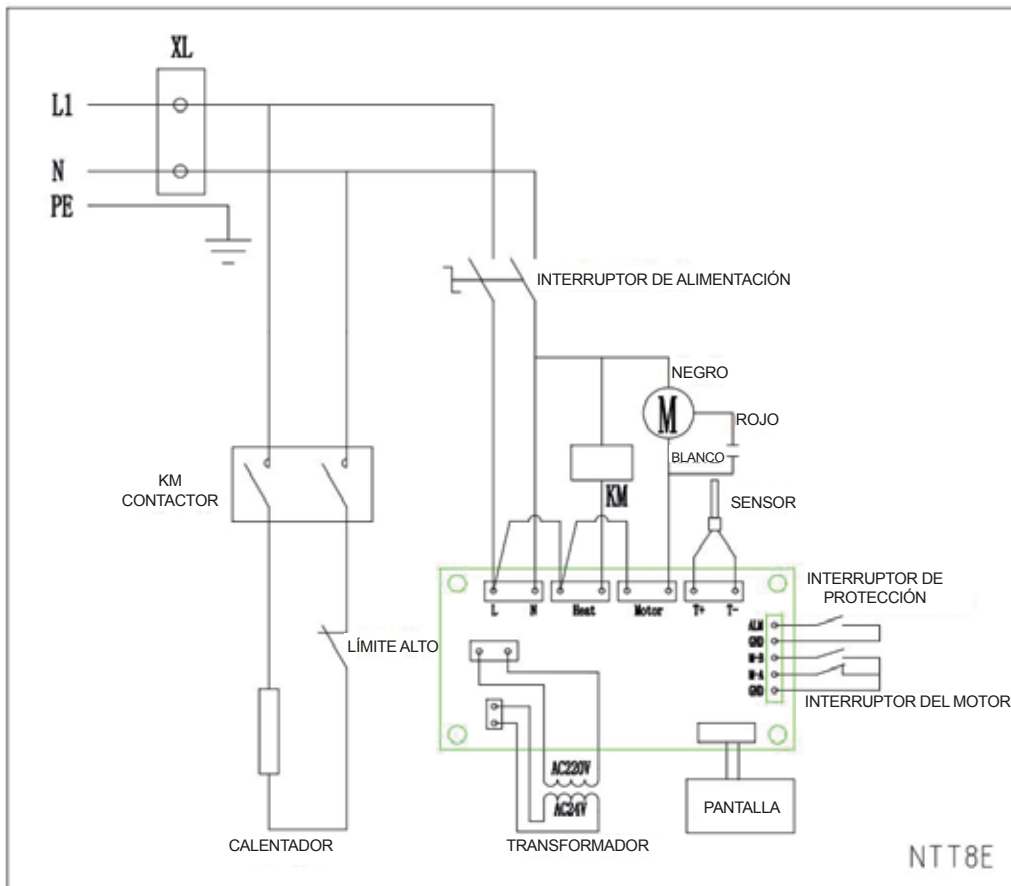
Paso	Operación	Descripción
1	Compruebe el cable de alimentación y el enchufe	• Compruebe si está roto o suelto
2	Cambiar si es necesario	• Póngase en contacto con el servicio técnico para cambiarlo

4.4 Procedimiento: Frecuencia de limpieza y mantenimiento

Contenido	Frecuencia
Limpieza exterior	Cada día
Compruebe el cable y el enchufe	Cada mes
Mantenimiento profesional	Cada año

5. Esquema eléctrico

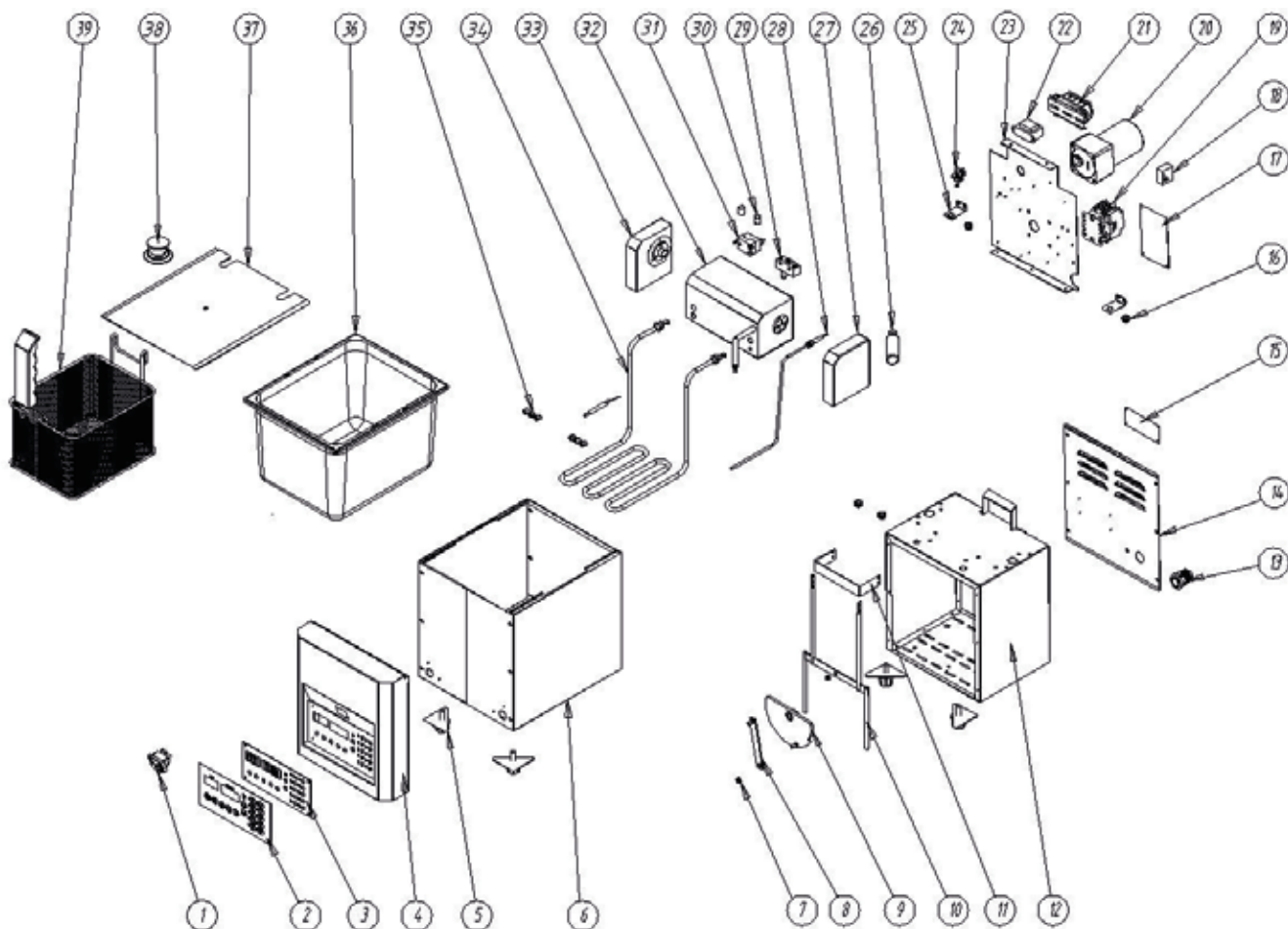
5.1 Esquema eléctrico del TF-81-EA



5. Despiece y lista de piezas de recambio

5.1 TF-81-EA Despiece y lista de piezas de recambio





Lista de piezas de recambio TF-81-EA

Nº	Código de pieza	Descripción	Q
* 1	905020002	Interruptor Rocket	1
2	912080083	Pegatina controlador	1
*3	905160016	Panel pantalla	1
4	20104100004	Panel de control	1
5	910010093	Pata	4
6	20104100001	Caja	1
7	910010069	Cabeza de tope de plástico	2
8	20104100008	Manivela	1
9	20104100007	Leva	1
10	20104100006	Manivela	1
11	30104100014	Placa de montaje	1
12	30104100011	Tapa, caja eléctrica	1
13	905140008	PG11 Conector de cable roscado	1
14	30104100029	Placa de junta posterior	1
15	915040013	Placa de señalización	1
16	910010068	Manguito del eje de plástico (c/bayoneta)	4



Lista de piezas de recambio TF-81-EA

* 17	905160017	Placa	1
* 18	905100009	Condensador	1
* 19	905040007	Contactador	1
* 20	905060024	Motor	1
* 22	905080004	Transformador de tensión	1
23	30104100013	Placa de montaje	1
* 24	905020024	Microinterruptor	1
25	30104100015	Placa de montaje	2
26	30199020025	Mando	1
27	20104100010	Soporte	1
* 28	905070013	Sonda de temperatura	1
* 29	905020025	Microinterruptor	1
30	915010089	Polo metálico	2
* 31	905050030	Limitador de alta	1
32	20104100009	Tapa	1
33	20104100011	Soporte	1
* 34	906010047	Elemento calefactor	1
35	30104100030	Placa de montaje	4
36	907010028	1/2 bandeja	1
37	30104100031	Cubierta	1
38	909120006	Pomo	1
39	907010023	Cesta	1

* Componentes críticos

7. Solución de problemas

Aunque hemos hecho todo lo posible para que su freidora funcione de forma continua y eficiente, las averías son siempre inevitables. Antes de informar de una avería, compruébela con la tabla siguiente, algunos problemas son muy fáciles de eliminar.

Problema	Razón	Solución
Encendido pero no funciona	<ul style="list-style-type: none"> Desconexión del circuito 	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe si está bien enchufado y compruebe también el disyuntor
La freidora no se calienta	<ul style="list-style-type: none"> El elemento calefactor no está nivelado 	<ul style="list-style-type: none"> Nivelar los elementos calefactores
La freidora no se calienta	<ul style="list-style-type: none"> El protector de alta temperatura está desconectado Avería del contactador Avería de la placa del ordenador 	<ul style="list-style-type: none"> Restablecer el protector de alta temperatura Cambiar contactador Cambiar la placa del ordenador
Burbujeo del aceite	<ul style="list-style-type: none"> Agua en el aceite Utilizar aceite viejo Restos de residuos en el depósito 	<ul style="list-style-type: none"> Vaciar y limpiar el depósito de aceite Cambiar el aceite Limpiar el depósito de aceite y secar





Para más información:



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

INSTRUCTION MANUAL

COUNTERTOP AUTO FRYER

TF-81-EA



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

⚠ DANGER:

- Improper installation, commissioning, modification, repair or maintenance of the fryer may lead to property loss, personnel injury or fatal danger. Please read the installation, operation and maintenance instructions carefully before installation.
- Do not attempt to move the device or transfer the hot liquid to another container when the device is at cooking temperature or filled with hot liquid. If the skin contacts with a hot surface or liquid, serious body injury may result.
- Do not sit or stand on this device. The front panel of electric appliances, oil tank, and the back plate are not allowed to trample. Slip, fall, or contact with hot liquids can cause serious injury.
- NEVER use the appliance as a step for cleaning or accessing the ventilation hood. Serious injury could result from slips, trips or contact with hot liquids.
- For your safety, do not store or use gasoline or other flammable or volatile items in or beside the fryer.
- Do not remove or modify any structure or material on the fryer, which is designed to fit under the hood.
- Adequate methods must be provided to limit the movement of this appliance without relying on or transferring stress to the cable line.
- Disconnect all power cords from the power supply before moving, testing, maintaining, and/or any repairs to your equipment.
- This appliance must be connected to the power supply according to the voltage and phase on the appliance nameplate, do not attempt to connect the appliance to a different power source, electrical connections should be made by a qualified electrician.
- Debris from the chip collector and/or filter must be discharged into a fireproof container at the end of each day. If certain food particles soak in some kind of oil or shortening, they will spontaneously combust, causing fire and life injury.
- Before operating, cleaning, maintaining, or repairing this fryer, any oil or other liquids on the ground should be washed and wiped dry, as failure to do so may result in a fall, collision injury, or death.
- This fryer cannot be converted into a water bath, which is especially dangerous if the adjacent frying pan is used for conventional frying. Water splashing or falling into hot oil can cause an eruption of water vapor, and people near the fryer can be seriously injured.
- Do not operate appliances unless all panels and access covers are properly connected.
- Do not install open flame appliances next to the fryer, fire may occur.
- Do not operate the fryer when the vat is empty, the vat must be filled with liquid before power on. Failure to do so will cause irreparable damage to the fryer and may cause a fire.
- Do not put a whole solid shortening on the heating element, as this will damage the heating element and cause the solid shortening to scorch and catch fire.
- When the cooking oil level falls below the minimum oil level, there is a potential fire hazard. At all times, the cooking oil level should be between the minimum and maximum oil level lines.
- Using old cooking oil is dangerous because it will have a lower flash point and bubble more easily.
- To avoid the danger of false reset by thermal circuit breakers, appliances cannot be powered by external switching devices, such as timers or circuits that are timed on and off by common components.



⚠ WARNING:

- For appliances fitted with manual (rather than automatic) filtration devices, the appliance should be completely turned off when grease or oil flows out of the appliance, which will prevent the appliance from accidentally heating during oil drainage and filtration.
- Such appliances must be installed and used in such a way that no water comes into contact with grease. Water can react violently with hot fats or oils, causing severe burns, injuries, or death.
- Do not use jet water to clean this device.
- This device is intended for indoor use only and should not be used outdoors.
- This instruction manual does not apply to persons (including children) who are physical, sensory, and intellectually handicapped, or who have deficiencies in experience and knowledge. Unqualified operators can cause property damage, personal injury, or death.
- If the cord is damaged, in order to avoid danger, it must be replaced by a technician or similarly qualified person authorized by manufacturer. The power cord must be oil-resistant, and the sheathed cord cannot be lighter than ordinary neoprene or other synthetic rubber cords (code 60245 IEC 57, China national standard YZW).
- All wiring of this appliance must be carried out according to the wiring diagram that accompanies the appliance. When installing or servicing this appliance, refer to the wiring diagram affixed to the inner panel of the door.
- All-pole circuit breakers with a nationally approved contact spacing distance greater than 3mm must be installed correctly.

⚠ CAUTION

- Use and wear appropriate protective equipment carefully and avoid contact with hot oil or surfaces. Hot oil and surfaces can cause severe burns and injuries.
- The installation and all connections of this appliance must be carried out in accordance with the national and local regulations and norms in force.
- The photographs and drawings used in this manual are used to illustrate operating, cleaning, and technical procedures and may not conform to site management 4 operating procedures.
- This appliance is for commercial/professional use only and should be operated by adequately trained and qualified personnel. It is not intended for continuous mass production of food in food factories.
- Installation and commissioning by the personnel authorized by the factory is the condition for the validity of the fryer warranty. Manufacturer must train qualified personnel to install and service the fryers. The use of any fryer parts are not from manufacturer will result in the elimination of the warranty on parts and labor.
- During the warranty period, this warranty is void if the User chooses to use non-genuine parts or modify genuine parts purchased from manufacturer and/or its authorized service and parts companies. In addition, manufacturer and its affiliates shall not be liable for any claims, damages or expenses arising directly or indirectly, in whole or in part, from the installation of any modified parts and/or received from unauthorized service centers.
- It is recommended to conclude a maintenance contract with a repair service provider authorized by manufacturer.
- It is recommended that the performance and operation of the equipment be checked annually by a qualified service technician to ensure the normal operation of the equipment.
- The installation and use manual should be delivered to the user with appliance, and the operator should carefully read and familiarize himself with the functions and operating specifications of the series of fryers.
- This manual should be placed in a safe and easily accessible place for future reference.
- Manufacturer reserves the right to change product specifications at any time.



1. Introduction:

1.1 Main functions

This fryer is mainly used for deep fried. It is equipped with removable oil tank which is easy to clean, and programmable computer board which can pre-save 9 cooking menu and 1 temporary menu of multi-stage cooking. Also it has automatic lifting function. The heating tube can be turned over for cleaning, with anti-tilt switch and high-temperature protection switch, providing safe and convenient operation. Compact size is suitable for almost any compact kitchen and convenience store, light dining.

1.2 Features

- Stainless steel construction
- Oil tank removable, easy to clean
- Automatic lifting, one-button operation, automatic completion of food frying
- Programmable computer board, 3 cooking stages, 9 pre-stored menus +1 temporary menu
- Overload and super-overload cooking control
- Temperature control range: 76 ~ 391 ° F (25 ~ 200 °C)
- The heating tube can be turned over for cleaning
- High temperature protection switch and anti-tilt switch
- Beeping reminder after cooking
- Standard equipped with 1 frying basket/tank
- Standard oil pan/ tank

1.3 Service

Same as other food equipment, it required service and maintenance. Daily cleaning and maintenance is a part of routine.

1.4 Assistance

If you need assistance and help with any problems please contact with our agents or reach to our engineering department.

1.5 Safety

Safety is an important part of our product. The only way to ensure safe operation of this fryer is to fully understand the proper installation, operation, and maintenance procedures.



1.6 Specification

Name	Countertop Auto Fryer
Model	NTT8E, NTT8E-1
Dimension W×D×H (mm)	575×265×422
Packing Dimension W×D×H (mm)	645×345×555
Cooking Area W×D×H (mm)	240×190×140
Oil capacity (L)	5
Volt	220V 1N~/ 230V 1N~/240V 1N~ 50Hz
Power	NTT8E: 3.2kW NTT8E-1: 3kW
Rated current	14.5A/13.9A/13.3A
Controller	Computer
Menu storage	9+1 (Temporary)
IP rating	IPX3
Max. Food load (kg)	0.75
Power cord	YZW 3×1.5mm ² 16A plug
Circuit breaker	25A Recommended for use with Class C standard circuit breakers



2. Installation:

2.1 Introduction

This section provides the installation instructions for this fryer.

⚠ Note!

Installation must be performed only by a qualified service technician.

⚠ Warning!

Do not use pistol drill or screw to drill holes on the machine case, it will damage construction or result in electric shock.

2.2 Unboxing

The fryer has been tested, inspected, and expertly packed to ensure arrival at its destination in the best possible condition. The fryer is packed into strong cardboard withstand normal shipping treatment.

⚠ Note!

Any shipping damages should be noted in the presence of the delivery agent and signed prior to his or her departure.

2.3 Equipment placement

Place the product on a non-skid, non-combustible platform, which must be horizontally stable and able to support the weight of the entire equipment. Choose a place far away from the heat source, if there is a stove or other heat sources, must set a insulation screen higher than the top of the equipment.

2.4 Ensure ventilation

This product should be installed in a place with ventilation equipment such as exhaust fan, so as to ensure that the peculiar smell and lampblack produced by cooking food can be discharged in time and avoid affecting the operation.

2.5 Power supply requirements

Reference Specification Sheet.

⚠ Caution!

The electrical parameters of different models of fryers are different, please refer to the nameplate of the appliance for correct parameters.

⚠ Danger!

To avoid the occurrence of electric shocks, the fryer needs to be sufficiently earthed, please refer to the relevant local standards and documents.

2.6 Power supply installation

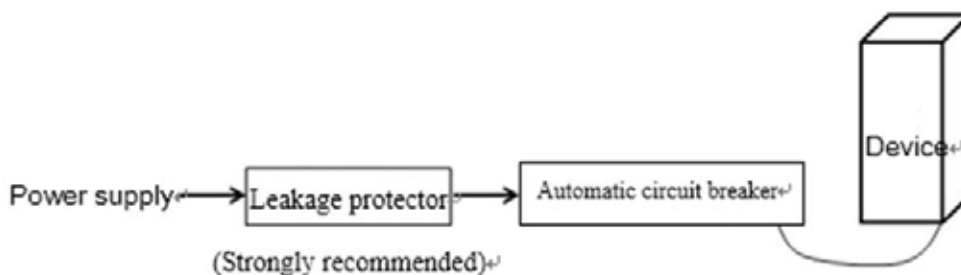
Please follow the following requirements for power supply installation:

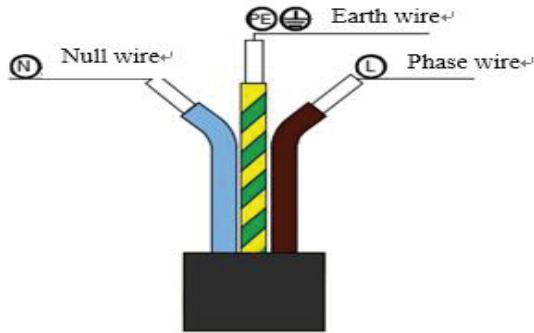
· Power cord specification: select the power cord according to the parameters in the specification table

· Circuit breaker: select the circuit breaker according to the parameters of the specification table

· Leakage protector: it is strongly recommended to install leakage protector, and the rated leakage action current of the leakage protector should be 30mA, and the rated leakage action time should not be more than 0.1s

· Power Cord Connection: The connection of the power supply is shown in the figure below. Please use the power cord to connect the device to the automatic circuit breaker first, and then to the power supply.





Single phase 3 wirings

⚠ DANGER:

• This appliance must be connected to the power supply in accordance with the voltage and phase shown on the appliance nameplate, do not attempt to connect the appliance to a different power supply, the electrical connections should be made by a qualified electrician.

⚠ WARNING:

- Connecting the appliance to the wrong power source may damage the appliance and void the warranty.
- Electrical connections to this appliance must comply with local and national codes and regulations.

⚠ DANGER:

• In order to avoid electric shocks, the appliance needs to be sufficiently earthed, and the earthing connection must be made in such a way as to ensure that the power cable is connected to the earth terminal when it is subjected to an external force. Inside the electrical box of the appliance there is a grounding screw with the following general symbol. ⊕

• The device is equipped with an equipotential connection bolt to which a balanced connection lead must be connected to provide adequate protection against potential differences. This bolt is located at the rear of the appliance and has the following generic symbol next to it. ⚡

⚠ WARNING:

• When connecting the power cord, make sure that each core is firmly connected and lock the power cord. Even when the power cord is subjected to external force, the terminals should not be loosened by external force, otherwise it may cause danger. The power supply cord shall be an oil-resistant sheathed cable, not lighter than ordinary neoprene or other equivalent synthetic rubber sheathed cord (YZW), and if the power supply cord is damaged, it must be replaced with a power supply cord of the same specification.

• The electrical wiring of the equipment must be connected to a separate supply circuit by a qualified electrical installer. Each appliance must be fitted with a double insulated switch of suitable rated capacity with a contact spacing of more than 3 mm.

• If the power supply is outdoors, please pay attention to the waterproof and dustproof protection measures of the power supply.

• To prevent the power cord from fraying and causing a hazard, the power cord must be fitted with a coil guard at the outlet of the unit and at the hole through which the power cord passes.

• When the power cord is not long enough, prepare a new dedicated power cord of sufficient length.



NOTE:

If in doubt about power supply requirements and power installation, consult a technician qualified as an electrician.



3. Operation:

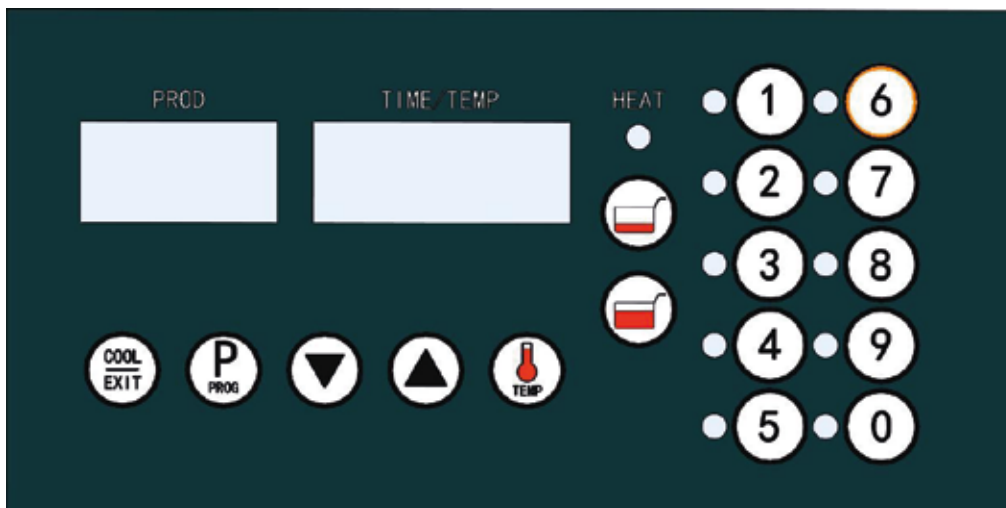
⚠ WARNING:










- This unit must be filled with oil which level is between the MAX and MIN, otherwise it will have hazard of ignition.
- Temperature setting cannot over 391° F (200° C) or it has the risk of ignition.
- Must not mix oil and water together. When water drop into hot oil, excessive boiling will arise and spill out causing injury.
- Must not use used oil, it will lower oil flash point and result in excessive bubbling up and cause fire.
- Do not put a whole block of shortening on the heating element, it must be distributed into the bottom of the fryer and between heating element gaps. Do not operate the equipment with the fryer empty. Failure to do so will cause irreparable damage to the heat element and may cause a fire.
- When this unit is in use, the temperature is very high, so it has a certain risk! Pay close attention when operating. Use appropriate protective measure, such as gloves, aprons, masks when exposed to hot oil. Do not move the fryer or drain the oil into a container until the oil temperature has cooled. Allow the oil to cool to room temperature.

⚠ CAUTION:

- The maximum amount of food to be loaded at one time is 1kg/standard basket. Excessive amounts of food or excessively wet food can cause the oil to boil violently. Spillage of hot oil can produce life-threatening injuries.

2.5 Key operation instructions



Nº.	Icon	Description
1		Energy saving/Cancel Press this key to enter the energy saving state when standby. When it is in saving energy and working state press this key to cancel this state and enter the standby state.
2		Program Press this button for 3 seconds in standby mode to enter the PROG parameters, and press this button to exit the PROG state.
3		Temp. Check Press this key to query the current set temperature when displaying the temperature, press this key to query the actual temperature when displaying the time, and then press this key to query the current set temperature.
4		Rise Press this key can lift up oil basket when it is in working state. At the time of setting, press this key to increase the setting value.
5		Lower Press this key can lower oil basket when it is in working state. At the time of setting, press this key to decrease the setting value.
6		1 Menu Press this key in standby state to start the cooking of the menu, and press this key to adjust the menu parameters when the PROG parameters are set. 1 -- 9 menu keys have the same function and can be used for long-term memory of the data set.
7		0 Menu Temporary change-menu button, need to adjust the time and temperature of cooking to press this key. This key adjustment parameter will not be recorded.
8	 	Increase time 1 Because fried multiple food needs delay time can press this key, press this key delay time according to its percentage (default value is 10%), generally fried 2-3 portions need to press this key. Increase time 2 Function same as "Increase time 1", fried 4-5 portions need to press this key (default value is 30%). You can set the percentage of the increment key 2 to be less than the increment key 1.


3.2 Operation instructions

The appliance with pre-set parameters, can achieve more humanized automatic cooking work, generally we can first set each menu to each food with temperature and time value, in the later cooking process only need to place the food, press a key can complete our cooking work.

Let's assume that the appliance works according to the default temperature value and time value of our factory. The actual working temperature and time should be set according to the type of food and follow below 5 steps:



1. Switch on the power of the machine and the machine enters standby state;
2. Prepare cooking oil and food;
3. Place the food basket on the lifting bar of the tank;
4. Plug in the power plug, press the corresponding menu button, and the machine will start heating.
5. Automated cooking:

Press the button  and the machine will work automatically. After the oil temperature is heated to the set temperature, the machine will automatically lower the frying basket and start frying food. When the heating reaches the set time, the machine will automatically raise the frying basket, and the machine will have beeping alarm to indicate that the frying work has been completed. Take the Fried food out of the frying basket and prepare to fry the next basket.







NOTE:

The operation method of menu key N° 2-9 is the same as that of menu key N° 1.

3.3 Set the energy-saving temperature, cooking temperature and time









1. Energy-saving temperature




A function designed to conserve energy; When not using for long time, to keep the oil temperature in low temperature condition, the heat preservation temperature is 125 °C, and press the menu button, cooking temperature can quickly return to the menu temperature. It can reduce the heating time of the next cooking, thus shortening the cooking time of food and extending the service life of oil. The specific setting method is as follows.

Press  and hold until right digital shows "PROG"; press , time/temperature window will flash temperature value, press  or  to adjust to your require temperature, such as 130°C, press "PROG" to finish.

2. Cooking temperature and time

According to the types of food, operator needs to find a more appropriate value for cooking temperature and time after many experiments. Generally, set temperature less than 190 ° C and time less than 10 minutes.

Press  and hold until right digital screen shows "PROG", press , left digital screen shows "Ti 1", right screen shows cooking time of the first stage, press  or  to adjust the cooking time, for example 4 mins. Press  again, left digital screen shows "TE1", right screen show temperature of the first cooking stage, press  or  to adjust temperature, for example 175°C. Press  again, left screen shows "Ti2", right screen is the cooking time of the second stage, default is 00:00, repeat above steps.

Maximum is 3 stages, if don't need, can set time into 00:00. Press  again, left screen shows "SH1" and right shows the time value for the first basket shake, for example 2 minutes, which means cooking after 2 mins, basket will lift up. Maximum is 2 basket shake. Press  to finish setting, and press  to return back to standby mode.



NOTE:



N° 2-9 menu is same way to set up as menu 1.

3.4 Use and set up time increment key


1. Increment key function

Increase the cooking time by a certain proportion based on the pre-set working time as required. When we set the time and temperature of each work menu, it is generally determined after many food experiments and it is for one portion However sometimes we need to fry more than one portion of the same kind of food, if according to that, it may affect the cooking quality of food ; In the default value of the machine, when frying 2-3 portions of food, you can press the "increment" key 1, which can extend 10% of the time, and when frying 4-5 portions of food, you can press "increment" key 2, which can extend 30% of the time.

2. Increment key sample:

Press menu key for auto cooking, before it is finished, you press  or  key can extend cooking time. For example, a menu's cooking time is 8 mins., press increment key 1 will extend time by 10% which means increasing 48 sec. after the original cooking time.

3. Increment key setting:




Follow 3.3-2 method to cooking time setting, when time value is flashing, press , it will shows percentage value, adjust it by using up and down key.

3.5 Use and setup of menu key 0

1.0 Menu key function

Temporary key, the need to often adjust the time and temperature of cooking by pressing this key. Parameters adjusted by this key will not be stored.

2.0 Menu setting

At the standby mode, press , digital screen will flash time valve, press up/down to adjust; press  again, screen will show temperature, press up/down to adjust; press  the third time, machine will start cooking.



NOTE:

1 -- 9 the delay percentage of each menu can be set as needed, and the set value will be recorded.



There are two working modes:





1. Pr-1 mode:

Once menu key is pressed, frying basket immediately drops for cooking no matter what is the current oil temperature in the tank. Oil has been preheated, the operator is more experienced in cooking. This pattern is generally not recommended.

2. Pr-2 mode:

We have to wait until the oil temperature rises to the temperature we set before automatically lowering the frying basket to start cooking. This mode is normally used, and it is also the default mode of our machine.

3. Switch between pr-1 and pr-2 modes

Press and hold  until right screen shows "PROG", press and hold , screen displays "Pr-1" or "Pr-2", then press and hold  to switch to required working mode, for example "Pr-2". Press  to exit programing, now working mode is set as Pr-2.



NOTE:

Advanced applications, general users do not need to set!

4. Cleaning And Service

WARNING:

Please follow these steps before cleaning or service this fryer:

- **Turn off fryer and allow it to cool down**
- **Disconnect breaker or power supply**
- **Pour out oil and keep into another container**

After finishing cleaning and service:

- **Move it back safely**
- **Reconnect power line after cleaning**
- **Turn on the circuit breaker on the power supply for the fryer**
- **Power on unit as operation instruction**

WARNING:

· **Maintenance service and spare parts changing must be conducted by manufacturer authorized service provider.**

· **Must make sure this unit is cool down before start cleaning. Do not use electric cleaning equipment, steel wool or steel brush to clean stainless steel surface.**

· **Do not use corrosive cleanser in the tank which will deteriorate heating elements. Degreasing cleanser and stainless steel polish are allowed to use for exterior.**

4.1 Procedure: Cleaning Exterior

Cleaning products: detergent/cleanser for stainless steel. Tools: cleaning brush, cloth and paper towel

Step	Operation	Description
1	Clean the exterior of this fryer	• When fryer is cool down, shut down fryer according to operation instruction
2	Wipe	• Use dry cloth to wipe exterior
3	Polish exterior	• Dry surface • Use paper towel to wipe

4.2 Program: descale oil tank

Cleanser: disincrustant. Tools: cleaning brush, dry cloth and paper towel

Step	Operation	Description
1	Fill oil tank with water	• After the oil tank has cooled down, remove the tank and pour the oil into another container. Then fill the tank with an appropriate amount of water.
2	Add in disincrustant	• Add in moderate disincrustant (each oil tank add in 250 ML vinegar), soak for more than 30 minutes.
3	Drain water, clean oil tank	• Drain all disincrustant out and continually rinse oil tank with water until no remaining disincrustant.



NOTE:

Do not use water pipe or high pressure steam for cleaning, excessive water over maximum oil level will affect insulator with damp. Must not use corrosive cleanser which will damage unit's construction.



4.3 Procedure: check power cord and plug

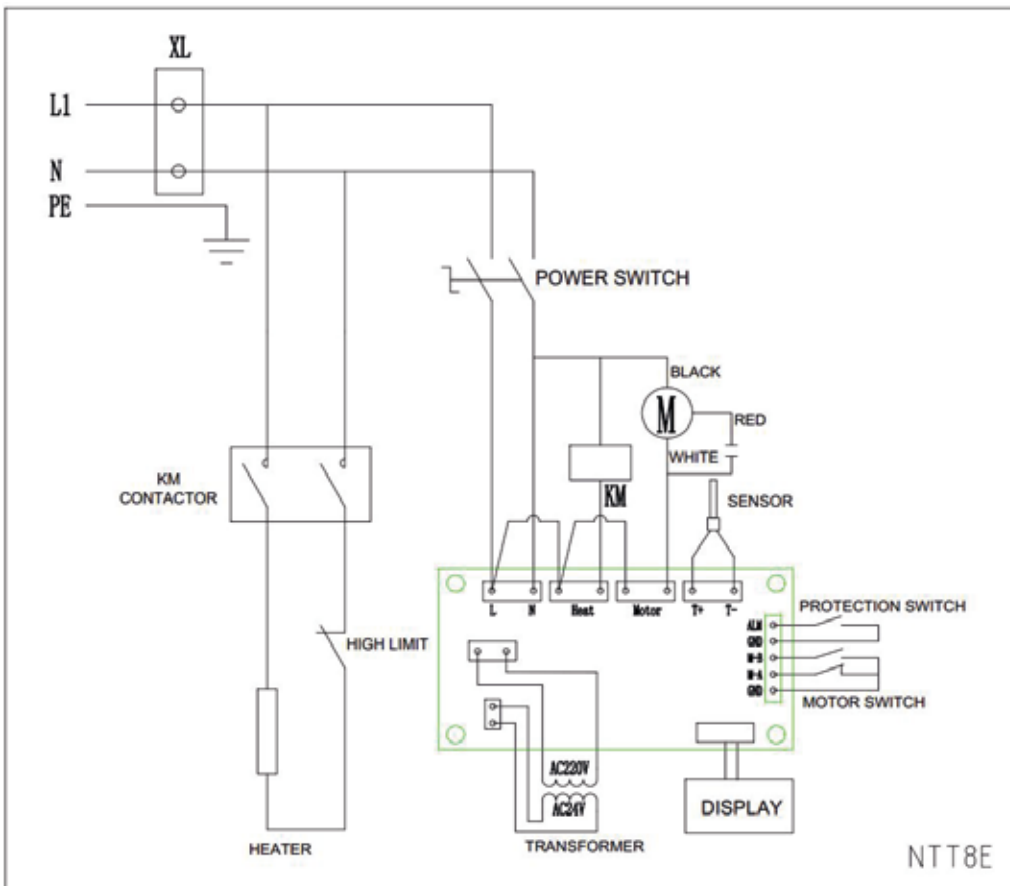
Step	Operation	Description
1	Check power cord and plug	• Check if it is broken or loose
2	Change if require	• Contact serviceman to change

4.4 Procedure: Clean and service frequency

Content	Frequency
Cleaning exterior	Every day
Check power cord and plug	Every month
Maintain by professional serviceman	Every year

5. Electric wiring diagram

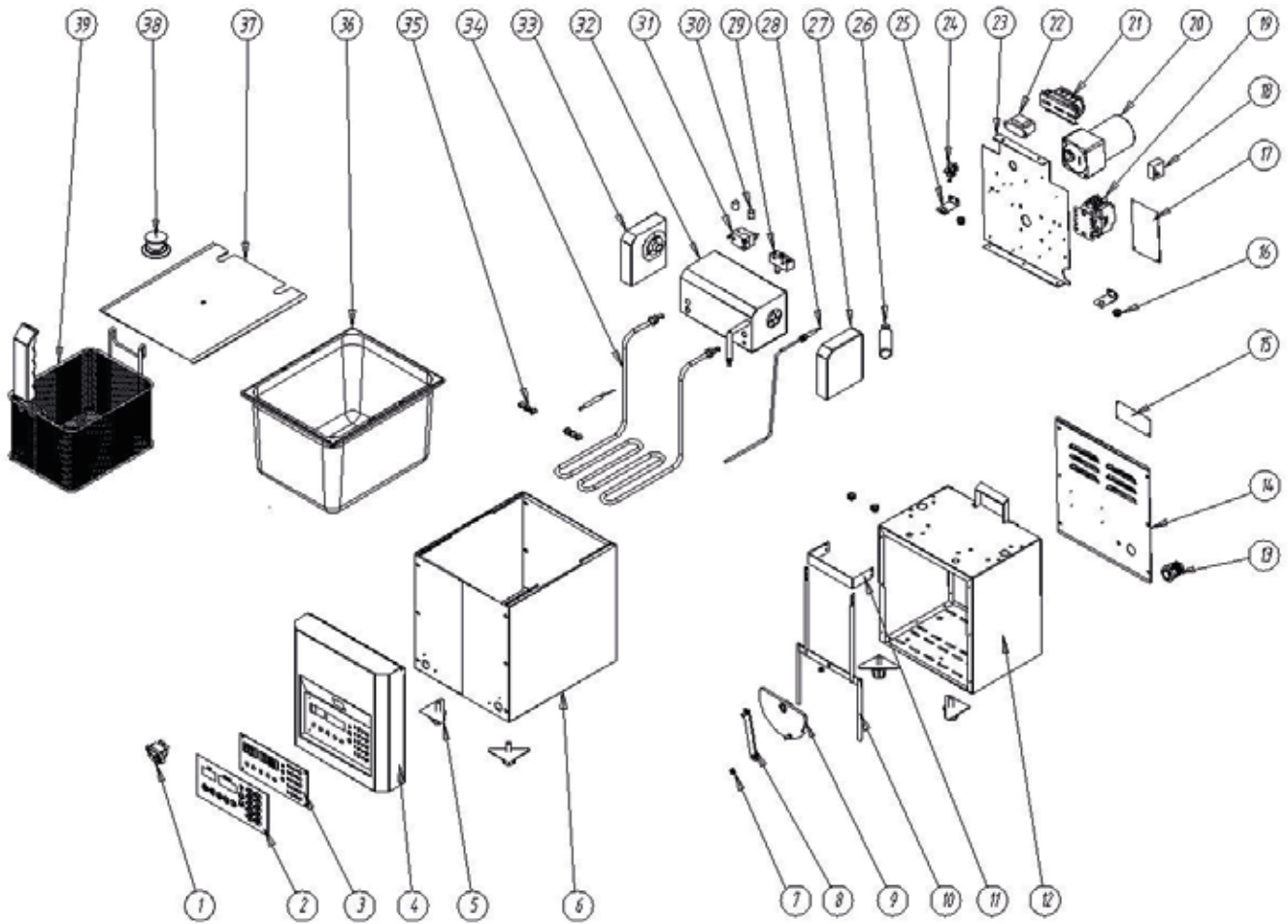
5.1 TF-81-EA Electric wiring diagram



6. Exploded view and spare part list

6.1 TF-81-EA Exploded view and spare part list





TF-81-EA spare part list

N°	Part code	Description	Q
* 1	905020002	Rocket Switch	1
2	912080083	Controller Sticker	1
*3	905160016	Display Board	1
4	20104100004	Control Panel	1
5	910010093	Leg	4
6	20104100001	Box	1
7	910010069	Plastic stopper head	2
8	20104100008	Crank	1
9	20104100007	Cam	1
10	20104100006	Crank	1
11	30104100014	Mounting plate	1
12	30104100011	Cover, electric Box	1
13	905140008	PG11 Cable screw connector	1
14	30104100029	Back seal plate	1
15	915040013	Marking plate	1
16	910010068	Plastic shaft sleeve (with bayonet)	4



TF-81-EA spare part list

* 17	905160017	Plate	1
* 18	905100009	Capacitor	1
* 19	905040007	Contactora	1
* 20	905060024	Motor	1
* 22	905080004	Voltage Transformer	1
23	30104100013	Mounting plate	1
* 24	905020024	Micro switch	1
25	30104100015	Mounting plate	2
26	30199020025	Handle	1
27	20104100010	Holder	1
* 28	905070013	Temperature Probe	1
* 29	905020025	Micro switch	1
30	915010089	Metal pole	2
* 31	905050030	High Limiter	1
32	20104100009	Cover	1
33	20104100011	Holder	1
* 34	906010047	Heating Element	1
35	30104100030	Mounting plate	4
36	907010028	1/2 pan	1
37	30104100031	Cover plate	1
38	909120006	Knob	1
39	907010023	Basket	1

* Critical components

7. Trouble Shooting

Although we have made every effort to ensure that your fryer runs continuously and efficiently, breakdowns are always inevitable. Before reporting a malfunction, check against the table below, some problems are very easy to eliminate.

Problem	Reason	Solution
Power on but not working	<ul style="list-style-type: none"> • Circuit disconnect 	<ul style="list-style-type: none"> • Check if it is properly plug in and also check breaker
Fryer is not heating up	<ul style="list-style-type: none"> • Heating element is not level 	<ul style="list-style-type: none"> • Level heating elements
Fryer is not heating up	<ul style="list-style-type: none"> • High temperature protector disconnect 	<ul style="list-style-type: none"> • Reset high temperature protector
	<ul style="list-style-type: none"> • Contactor failure • Computer board breakdown 	<ul style="list-style-type: none"> • Change contactora • Change computer board
Oil bubbling	<ul style="list-style-type: none"> • Water in oil • Use old oil • Remaining residue in tank 	<ul style="list-style-type: none"> • Drain and clean oil tank • Change oil • Clean oil tank and dry





For further information:



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