

# MANUAL DE INSTRUCCIONES

## FREIDORAS ELÉCTRICAS

TF-5 E | TF-5 D E

TF-82 E | TF-82 D E

TF-10-D E | TF-10 E

TF-10 S1 | TF-10-D S1

TF-10 PIE



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

## **ADVERTENCIAS:**

- El nuevo uso o la reparación de este producto debe ser realizado por los expertos, la persona calificada o aquellos que tienen la licencia de instalación, o los que están autorizados por el fabricante.
- En la instalación o el mantenimiento, obedezca cuidadosamente las siguientes instrucciones para garantizar el uso seguro de este aparato.
- Compruebe que no falta ninguna de las piezas ni está dañada. En caso de duda sobre el producto, no lo utilice y consulte con expertos.
- Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños para evitar accidentes (especialmente la bolsa de plástico, el tornillo, etc.)
- Este aparato sólo debe ser operado por la persona que esté familiarizada con la unidad.
- Cuando no utilice el aparato o el operador esté ausente, apague la unidad para evitar cualquier lesión o daño accidental.
- Si hay que reparar el aparato, pídale a un experto que lo haga, utilizando piezas de repuesto originales del fabricante. Es peligroso no seguir los requisitos anteriores.
- Este aparato es para uso comercial y no para cualquier otro uso, de lo contrario, puede ser peligroso.
- No enjuague el equipo con agua directamente. Limpie periódicamente la superficie de acero inoxidable con el método adecuado para evitar cualquier daño provocado por la oxidación o cualquier otra interferencia química.
- Desenchufe el cable de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
- NO mueva ni transporte esta freidora hasta que el aceite de la misma se haya enfriado completamente. Hacerlo puede provocar quemaduras graves.
- Cocine siempre sobre una superficie firme, seca y nivelada.
- Las altas temperaturas provocarán quemaduras. No se coloque sobre la freidora cuando esté en funcionamiento y no toque ninguna parte de la máquina mientras esté en funcionamiento, salvo el asa de la cesta y los controles de potencia.
- No utilice la unidad con un cable o enchufe dañado, en caso de que el aparato funcione mal, o se haya dañado de alguna manera.
- Mantenga a los niños y a los animales alejados de la freidora.
- Conserve este manual de instrucciones para futuras consultas.



## INSTALACIÓN:

- Esta freidora es un producto enchufable, pero las normas de seguridad comercial exigen que se realice una toma de tierra adicional. Sólo un técnico debidamente cualificado debe instalar el producto. Hay un perno de tierra en la parte trasera de la freidora. Cumpliendo plenamente las normas de seguridad, conecte el cable de tierra con un cable adecuado.
- Cerca de la freidora debe instalarse un interruptor, un disyuntor y una toma de corriente adecuados.
- Es posible que vea salir humo de los elementos al encender la máquina por primera vez, esto es normal.
- Cualquier instalación incorrecta, alteraciones, ajustes y/o mantenimiento inadecuado puede provocar pérdidas materiales y lesiones. Todas las reparaciones deben ser realizadas únicamente por profesionales autorizados.
- **MANTENGA TODOS LOS LÍQUIDOS INFLAMABLES Y COMBUSTIBLES LEJOS DEL PRODUCTO.**
- **ESTA MÁQUINA DEBE COLOCARSE SOBRE UNA SUPERFICIE NIVELADA.**

## FUNCIONAMIENTO:

1. Antes de utilizar este producto, asegúrese de que el suministro eléctrico se ajusta a las marcas de potencia de la freidora y compruebe que el cable de alimentación no está dañado. Se aconseja el uso de un protector de sobretensión o un disyuntor.
2. Retire las cestas del depósito de aceite.
3. Llene el receptáculo de aceite con aceite vegetal hasta el depósito.
4. Asegúrese de que el mando regulador de la temperatura y el interruptor de encendido (si el modelo lo tiene) están en la posición "0" / "OFF" antes de enchufar la máquina a una toma de corriente. Una vez que enchufe la máquina y encienda el interruptor de encendido (si el modelo tiene), se encenderá una "Luz de encendido" amarilla (si el modelo tiene). A continuación, gire el mando regulador de temperatura en el sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar la temperatura deseada indicada por la aguja. Se encenderá un "piloto de calor" verde y la resistencia comenzará a calentarse. Deje que la unidad se precaliente y que el aceite alcance la temperatura de cocción, aproximadamente 15~20 minutos. Cuando se haya alcanzado la temperatura deseada, la luz verde se apagará y el ciclo, y el controlador de temperatura mantendrá la temperatura automáticamente.
5. Cargue cada cesta; NUNCA más de la mitad de su capacidad.
6. Coloque con cuidado la cesta cargada en el aceite de cocción para evitar salpicaduras. Cuando los alimentos estén cocinados, sacuda suavemente el exceso de aceite de los alimentos al sacarlos del tanque después de freírlos. La cesta puede ser levantada hasta la posición de escurrido colocando el gancho situado en la cesta en las varillas de la cuba o en una bandeja de escurrido lateral (si el modelo dispone de ella).
7. Si por alguna razón, la temperatura de cocción se eleva demasiado (excede los 446°F/230°C), una instalación de sobrecalentamiento-Botón de Restablecimiento/Limitador de Temperatura (A, ver Fig.1, normalmente se encuentra en el panel de control frontal o en la parte posterior de la caja eléctrica ) cortará la alimentación . Se puede reajustar dejando que la unidad se enfríe hasta la temperatura ambiente y luego desenroscando la tapa del botón de reajuste en sentido contrario a las agujas del reloj. Utilice un bolígrafo o una herramienta estrecha similar (A) y presione el botón de reinicio (B) hacia abajo (véase la Fig. 2). El botón debe permanecer en la posición baja o en la posición de ajuste. Si no puede reajustar el interruptor de seguridad de temperatura o el interruptor sigue disparándose, solicite el asesoramiento de un técnico cualificado.

Fig. 1: Botón de reinicio-Limitador de temperatura

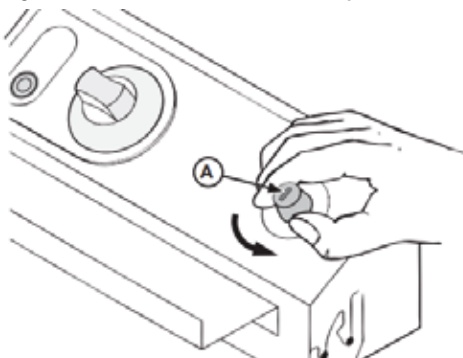
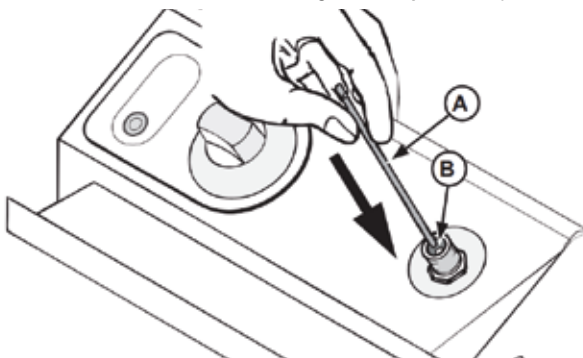


Fig. 2: Interruptor de reajuste



### NOTA:

Tenga en cuenta las marcas de nivel mínimo y máximo de aceite ("H-/L-" o "MAX-/MIN-"). Para un funcionamiento seguro del producto, **NO** permita que el nivel de aceite supere el nivel máximo "H- o MAX-" al añadir aceite. Asimismo, el nivel de aceite **DEBE** superar el nivel mínimo "L- o MIN-" para evitar el calentamiento en seco, o el calentador se quemará.



### NOTA:

La cesta de freír incluida está pensada para contener alimentos pequeños como patatas fritas y aros de cebolla, etc. Los alimentos grandes pueden colocarse directamente en la cesta o en el depósito de aceite.



### ADVERTENCIA:

#### RIESGO DE QUEMADURAS GRAVES.

Asegúrese de que la cubierta de la tapa no esté mojada o cubierta de condensación cuando se coloque en la freidora. Los alimentos demasiado mojados pueden provocar una ebullición repentina. Incluso pequeñas cantidades de agua en el aceite caliente pueden quemarle. NO toque el líquido caliente ni las superficies de calentamiento mientras la unidad esté calentando o funcionando.



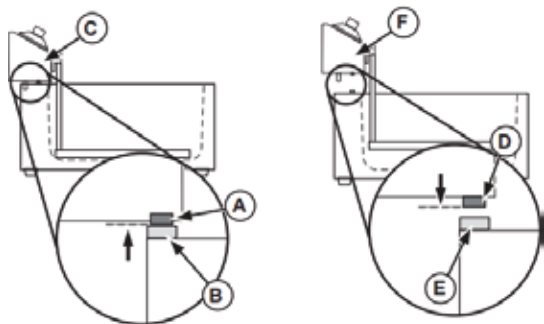
### NOTA:

Si no puede reajustar el interruptor de seguridad de temperatura o el interruptor sigue disparándose, solicite el asesoramiento de un técnico cualificado.



8. Si el cabezal de la freidora se mueve ligeramente por accidente cuando está en uso, una instalación de seguridad - Interruptor Mirco (si el modelo tiene, A, ver Fig. 3) cortará la energía y dejará de calentar. Cuando el cabezal de la freidora (C) está en la posición correcta o hacia abajo, el Micro Interruptor (A) es empujado hacia adentro desde la almohadilla (B) y el elemento calefactor recibirá energía. Cuando el cabezal (F) está en la posición hacia arriba o es removido de la unidad y la almohadilla, el interruptor (E) va a la posición "OFF" (D) y corta la energía al elemento calefactor.

Fig. 3: Microinterruptor



9. Una vez finalizada la fritura, el regulador de temperatura debe girarse en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición '0' y el interruptor de encendido (si el modelo lo tiene) debe ponerse en "OFF".

10. Desenchufe la freidora de la toma de corriente cuando no la utilice.

11. Cuando se termine de cocinar al cabo del día, se debe retirar el aceite del depósito de aceite y guardarlo en otro lugar. Este procedimiento sólo debe llevarse a cabo cuando el aceite esté TOTALMENTE FRÍO.

**11.1 Para los modelos con depósito de aceite extraíble:** Cuando la temperatura del aceite se enfríe, retire la tapa de la resistencia, articule el cabezal de la freidora en las orejas (si el modelo tiene, véase la Fig. 4) del cuerpo para que salga el exceso de aceite de la resistencia o retire completamente el cabezal de la freidora del aparato, saque el depósito de aceite y vierta el aceite viejo de la olla.

Fig. 4: Posición abatible del cabezal de fritura para extraer el aceite



**11.2 Para los modelos con válvula de drenaje:** Cuando la temperatura del aceite se enfríe, ponga un recipiente metálico debajo de la válvula de drenaje (A, véase la Fig. 5). Levante la válvula de drenaje (A) hacia arriba (C) y gire lentamente hasta la posición de apertura (B) (Ver Fig. 5 y 6). Una vez que el aceite se haya drenado, cierre la válvula de drenaje (A) girándola a la posición de cierre (B) (Ver Fig. 5 y 6)

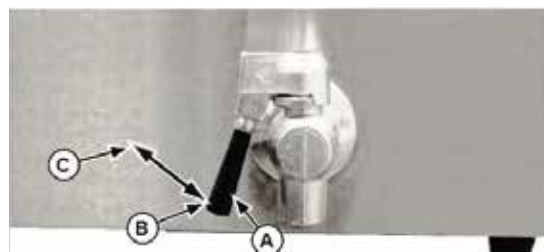


Fig. 5: Posición de la válvula cerrada

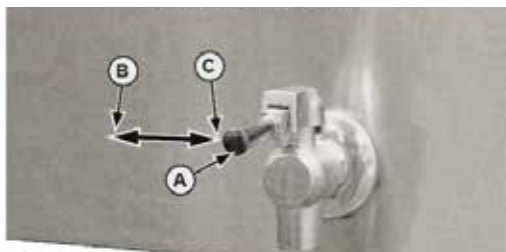


Fig. 6: Posición de la válvula abierta



## ADVERTENCIA:

**RIESGO DE QUEMADURAS GRAVES.** El aceite puede permanecer caliente durante 6~7 horas. El aceite caliente es capaz de causar quemaduras graves. Por seguridad, asegúrese de que la freidora está desenchufada cuando retire el aceite.

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA:

**⚠ IMPORTANTE:** Desenchufe siempre la freidora de la toma de corriente y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla y repararla. **Tenga precaución: El aceite puede permanecer caliente durante 6-7 horas.**

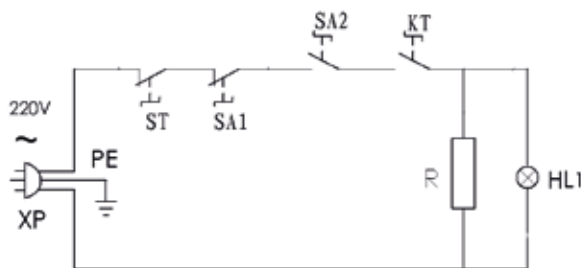
- Para mantener el aspecto y aumentar la vida útil, limpie su unidad diariamente.
- NO rocíe ni salpique agua directamente sobre el producto ni utilice un chorro de agua para limpiarlo.
- NO sumerja ninguna pieza, incluyendo la caja de control, los elementos, el enchufe eléctrico o el cable de alimentación, en agua u otros líquidos.
- NO utilice estropajos de acero ni cremas abrasivas para limpiar el depósito de la freidora, el cuerpo exterior de la misma o el cable de alimentación. Utilice un paño húmedo o una esponja mojada en agua jabonosa para limpiar la unidad.
- Utilice una espumadera de malla diariamente para eliminar los sedimentos de la freidora según sea necesario.
- Cuando no esté en uso, gire el control de temperatura a la posición "0", apague el interruptor de alimentación y desenchufe la freidora de la toma de corriente. Almacene la freidora en un lugar seguro, limpio, seco y bien ventilado si se trata de un almacenamiento a largo plazo.
- Séquela bien después de limpiarla.

## DATOS TÉCNICOS:

| Modelo    | Tensión   | Potencia (Kw) | Capacidad (L) | Dimensión (mm) |
|-----------|-----------|---------------|---------------|----------------|
| TF-5 E    | 230V/50Hz | 2.5           | 4             | 200*385*300    |
| TF-5 D E  | 230V/50Hz | 2.5+2.5       | 4+4           | 415*385*300    |
| TF-82 E   | 230V/50Hz | 3.25          | 8             | 260*415*385    |
| TF-82 D E | 230V/50Hz | 3.25+3.25     | 8+8           | 520*415*385    |
| TF-10 E   | 230V/50Hz | 3             | 10            | 280*455*375    |
| TF-10-D E | 230V/50Hz | 3+3           | 10+10         | 570*455*375    |

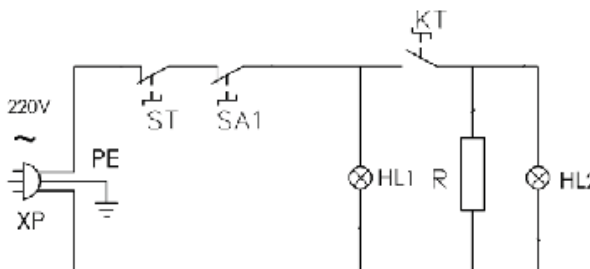
## DIAGRAMA DEL CIRCUITO:

XP: Cable de alimentación  
ST: Limitador de temperatura  
SA1: Microinterruptor  
SA2: Interruptor de encendido  
KT: Termostato  
HL1: Indicador  
R: Calentador



Modelos: TF-5 E, TF-5 D E, TF-82 E y TF-82 D E

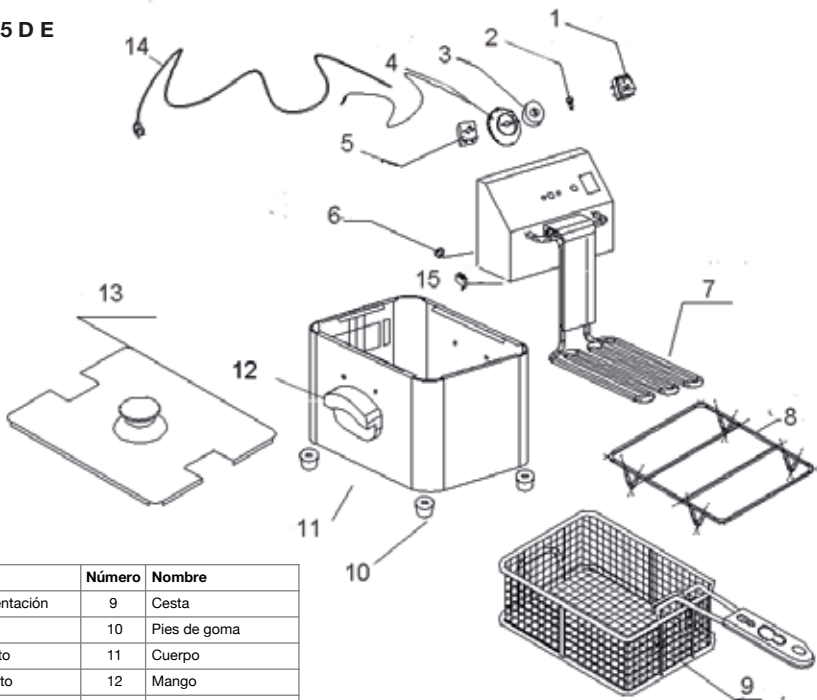
XP: Cable de alimentación  
ST: Limitador de temperatura  
SA1: Interruptor de encendido  
HL1: Indicador de potencia  
HL2: Indicador de calor  
R: Calentador



Modelos: TF-10 E y TF-10-D E

DESPIECE:

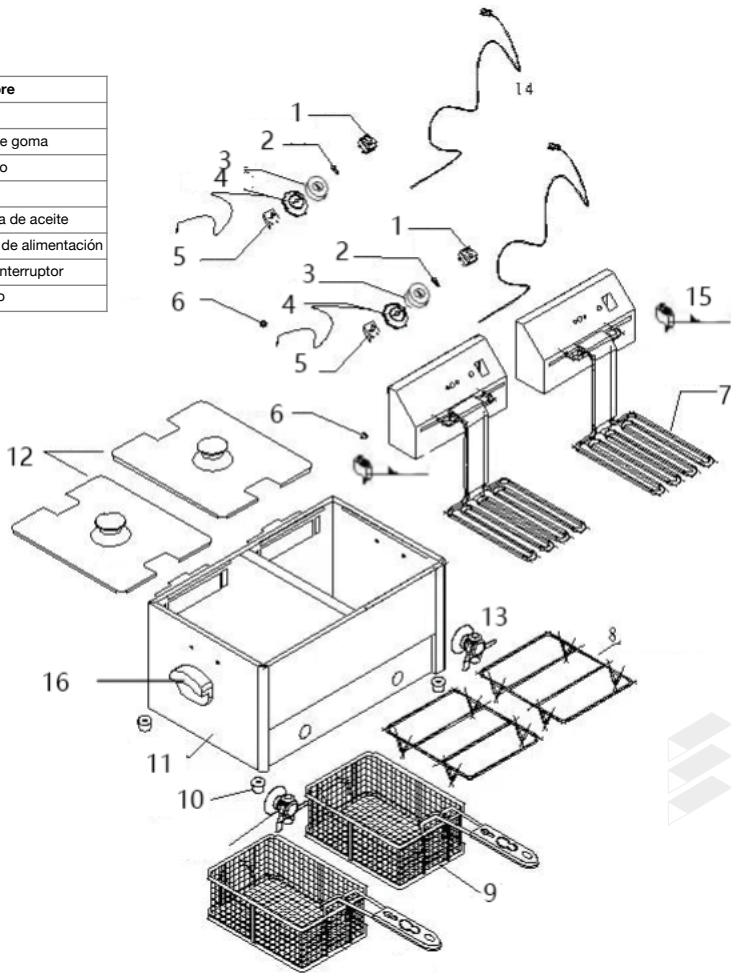
Modelo TF-5 E y TF-5 D E



| Número | Nombre                      | Número | Nombre                |
|--------|-----------------------------|--------|-----------------------|
| 1      | Interruptor de alimentación | 9      | Cesta                 |
| 2      | Luz indicadora              | 10     | Pies de goma          |
| 3      | Pomo del termostato         | 11     | Cuerpo                |
| 4      | Esfera del termostato       | 12     | Mango                 |
| 5      | Termostato                  | 13     | Tapa                  |
| 6      | Limitador de temperatura    | 14     | Cable de alimentación |
| 7      | Calentador                  | 15     | Microinterruptor      |
| 8      | Soporte de la cesta         |        |                       |

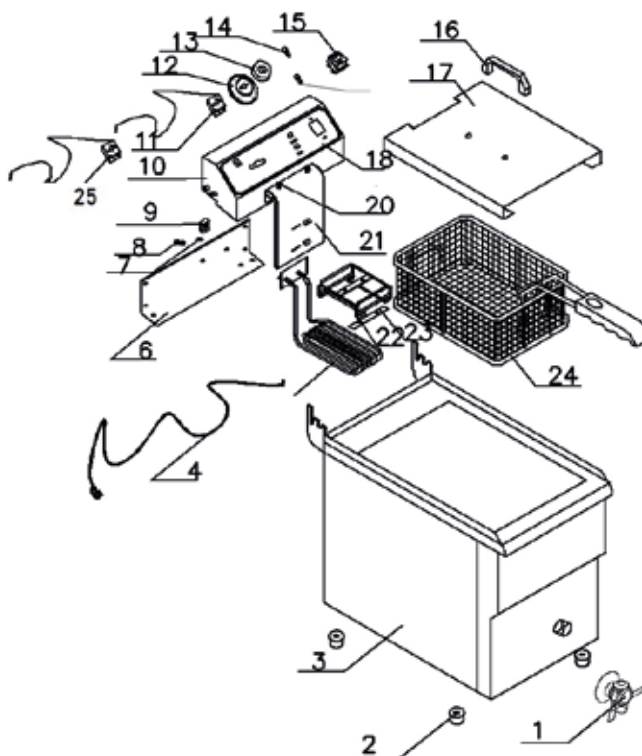
Modelo TF-82 E y TF-82 D E

| Número | Nombre                      | Número | Nombre                |
|--------|-----------------------------|--------|-----------------------|
| 1      | Interruptor de alimentación | 9      | Cesta                 |
| 2      | Luz indicadora              | 10     | Pies de goma          |
| 3      | Pomo del termostato         | 11     | Cuerpo                |
| 4      | Esfera del termostato       | 12     | Tapa                  |
| 5      | Termostato                  | 13     | Válvula de aceite     |
| 6      | Limitador de temperatura    | 14     | Cable de alimentación |
| 7      | Calentador                  | 15     | Microinterruptor      |
| 8      | Soporte de la cesta         | 16     | Mango                 |



## Modelo TF-10 E y TF-10-D E

| Número | Nombre                    | Número | Nombre                                       |
|--------|---------------------------|--------|----------------------------------------------|
| 1      | Válvula de aceite         | 14     | Indicador de encendido                       |
| 2      | Pie de goma               | 15     | Interruptor de alimentación                  |
| 3      | Cuerpo                    | 16     | Tapa Asa                                     |
| 4      | Cable de alimentación     | 17     | Tapa                                         |
| 5      | Calentador                | 18     | Adhesivo panel de control                    |
| 6      | Contra. caja electricidad | 19     | Indicador de calor                           |
| 7      | Tornillo de tierra        | 20     | Percha para cestas                           |
| 8      | Abrazadera de cable       | 21     | Placa de nivel de aceite                     |
| 9      | Terminal de cable         | 22     | Soporte del calentador                       |
| 10     | Caja de electricidad      | 23     | Tablero fijo del calentador                  |
| 11     | Termostato                | 24     | Cestas                                       |
| 12     | Esfera del termostato     | 25     | Limitador de temperatura (Botón de reinicio) |
| 13     | Pomo del termostato       |        |                                              |



## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS:

Si se produce un problema que no aparece en esta tabla, deje de utilizar la freidora y solicite ayuda al fabricante, a un técnico cualificado o a un distribuidor autorizado.

|                                                                                           |                                                              |                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La luz piloto no se enciende al subir el control de temperatura.                          | Microinterruptor en posición "OFF" (si el modelo tiene).     | Reajuste el microinterruptor a la posición correcta.                                                                                                                     |
|                                                                                           | El interruptor de seguridad de la temperatura está activado. | Restablecer el limitador de temperatura.                                                                                                                                 |
|                                                                                           | Avería de la luz piloto.                                     | Sustituir la luz piloto.                                                                                                                                                 |
| El indicador de temperatura está encendido, pero el tubo del calentador no está caliente. | El limitador de temperatura se ha disparado.                 | Restablecer el botón de protección a mano, parte inferior de la caja eléctrica.                                                                                          |
|                                                                                           | El tubo del calentador eléctrico no está bien conectado.     | Apriete ambos lados del calentador eléctrico.                                                                                                                            |
|                                                                                           | El calentador está defectuoso.                               | Cambiar el tubo de calefacción eléctrica.                                                                                                                                |
| El indicador de alimentación está encendido pero no se alcanza la temperatura deseada.    | El controlador de temperatura está quemado.                  | Cambiar el regulador de temperatura.                                                                                                                                     |
| El control de la temperatura es normal pero el indicador no está encendido.               | La luz indicadora está quemada.                              | Cambiar el regulador de temperatura.                                                                                                                                     |
| El aceite se calienta demasiado.                                                          | Mal funcionamiento del control del termostato.               | Sustituir el control del termostato.                                                                                                                                     |
|                                                                                           | Mal funcionamiento del limitador de temperatura.             | Sustituir la avería.                                                                                                                                                     |
| El aceite no se calienta lo suficiente.                                                   | Mal funcionamiento del control del termostato.               | Sustituir el control del termostato.                                                                                                                                     |
| El aceite se calienta lentamente.                                                         | Tensión baja o incorrecta en la unidad.                      | Verifique que la tensión nominal de la unidad coincida con la tensión de la fuente. Si no es así, pida a personal eléctrico cualificado que instale la tensión adecuada. |



**Para más información:**



# INSTRUCTION MANUAL

## ELECTRIC FRYERS

TF-5 E | TF-5 D E

TF-82 E | TF-82 D E

TF-10-D E | TF-10 E

TF-10 S1 | TF-10-D S1

TF-10 PIE



## **WARNINGS:**

- New use or repairing this product must be performed by the experts, qualified person or those who have installation licence, or those who are authorized by the manufacturer.
- In installation or maintenance, please obey the following instructions carefully to ensure the safety use of this appliance.
- Check that none of the parts is missing or damaged. If there is any doubt about the product, please do not use it, and consult with experts.
- Keep packing material out of reach of the children to avoid accident (especially the plastic bag, screw etc)
- This appliance should only operated by the person who is familiar with the unit.
- When not using the appliance or the operator is absent, please turn off the unit to avoid any accidental injury or damage.
- If there is need for repair, please have experts undertake this, using original manufacturer spare parts. It is dangerous to not follow the above requirements.
- This appliance is for commercial use and not for any other use, otherwise, it may be dangerous.
- Do not rinse the equipment with water directly. Clean the surface of stainless steel periodically with appropriate method to prevent any damage brought by oxidization or any other chemical interference.
- Unplug cord from outlet when not in use and before cleaning.
- DO NOT move or transport this fryer until fryer oil has cooled completely. Doing so can result in severe burns.
- Always cook on a firm, dry and level surface.
- High temperature will cause scalding. Do not stand over fryer when operating and do not touch any part of machine while in operation, other than handle of basket and power controls.
- Do not use unit with a damaged cord or plug, in the event the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner.
- Keep children and animals away from fryer.
- Please keep this instruction Manual for future reference.



## INSTALACIÓN:

- This fryer is a plug-in product but commercial safety regulations require additional earthing to be carried out. Only a suitably qualified technician should install the product. There is an earth bolt at the back of the fryer. Complying fully with safety regulations, connect the earth wire with suitable cable.
- A suitable switch, fuse breaker and plug socket should be installed near the fryer.
- You may see smoke coming from the elements when the machine is first switched on, this is normal.
- Any Incorrect Installation, Alterations, Adjustments And/or Improper Maintenance Can Lead To Property Loss And Injury. All Repairs Should Be Done By Authorized Professionals Only.
- **KEEP ALL FLAMMABLE AND COMBUSTABLE LIQUIDS AWAY FROM PRODUCT.**
- **THIS MACHINE MUST BE PLACED ON A LEVEL SURFACE.**

## OPERATION:

1. Before using this product, ensure that the electricity supply conforms to the rating markings on the fryer and check there is no damage to the power cord. The use of a surge protector or circuit breaker is advisable.
2. Removal baskets from the oil tank.
3. Fill oil receptacle with vegetable oil to the tank.
4. Make sure the temperature regulator knob and power switch (if the model has) are in the "0" /"OFF" position before you plug the machine into an outlet. Once you plug the machine in and turn the power switch on (if the model has), a yellow "Power Light" (if the model has) will come on. Then, rotate the temperature regulator knob clockwise to the desired temperature indicated by the pointer. A green " Heat Light" will come on, and the heating element starts heating. Allow the unit to preheat and the oil to come up to cooking temperature, approximately 15~20 minutes. When the desired temperature has been reached, the green light will turn off and cycle, and the temperature controller will maintain the temperature automatically.
5. Load each basket; NEVER more that half way full.
6. Carefully place loaded basket into the cooking oil to avoid splash. When food is cooked, gently shake off excess oil from food when removing from tank after frying. The basket can be lifted to a draining position by placing the hook located on the basket into the rods on tank or a side draining tray (if the model has).
7. If for any reasons, the cooking temperature gets too high (exceeds 446°F/230°C), an overheat facility-Reset Button/Temperature Limiter (A, see Fig.1, it normally locates on the front control panel or back of the electric box ) will cut the power off . It can be reset by allowing the unit to cool to room temperature then unscrew the cap of reset button counterclockwise. Use a pen or similar narrow tool (A) and press the reset button (B) down (see Fig. 2). The button should stay in the down or in the set position

Fig. 1: Reset Button-Temperature Limiter

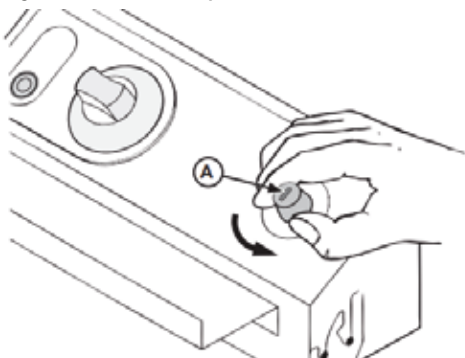
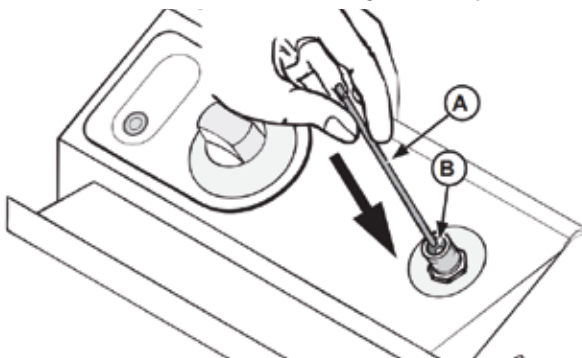


Fig. 2: Resetting switch



### NOTE:

Be aware of the minimum and maximum oil level marks ("H-/L-" or "MAX-/MIN-"). For safe operation of the product, **DO NOT** allow the oil level to exceed the "H- or MAX-" maximum level when adding oil. Also, the oil level **MUST** exceed the "L- or MIN-" minimum level to avoid dry heating, or the heater will be burnt out.



### NOTE:

The enclosed frying basket is intended to hold small foods such as French fries and onion rings, etc. Large food can be placed directly into the basket or oil tank. Before using ensure the handle is securely locked in place.



### WARNING:

**RISK OF SEVERE BURNS.** Ensure the lid cover is not wet or covered in condensation when placed on the fryer. Over-wet food can cause surge boiling. Even small amounts of water in hot oil can burn you. **DO NOT** touch hot liquid or heating surfaces while unit is heating or operating.



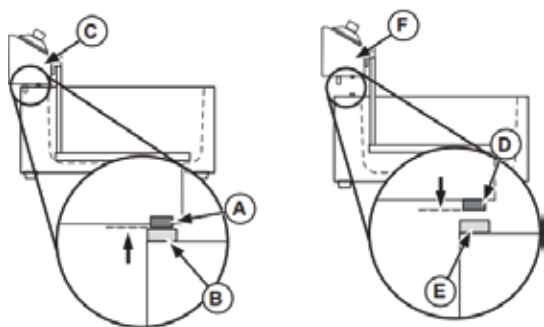
### NOTE:

If unable to reset the temperature safety switch or the switch continues to trip, seek advice from a qualified technician.



8. If the fryer head is moved slightly by accident when in use, an safety facility- Micro Switch (if the model has, A, see Fig. 3) will cut the power off and stop heating. When the frying head (C) is in the correct or down position the Micro Switch (A) is pushed in from pad (B) and the heating element will be supplied with power. When the head (F) is in the up position or removed from the unit and pad, (E) switch goes to the "OFF" (D) position and cuts power to the heating element.

Fig. 3: Micro Switch



9. When frying is completed, the temperature controller must be turned anti-clockwise to the '0' position and the power switch (if the model has) turned to "OFF".

10. Unplug the fryer from the socket when not in use.

11. When cooking is finished after the day, the oil must be removed from the oil tank and stored elsewhere. This procedure MUST only be carried out when the oil is COMPLETELY COOL.

**11.1 For the models with removable oil tank:** When oil temperature cools down, remove the heating element cover, hinge the frying head on the ears (if the model has, see Fig. 4) of the body to excess oil from the heating element or remove the fryer head completely from the unit, take the oil tank out and pour the old oil out of pot.

Fig. 4: Hinged position of frying head for oil removal



**11.2 For the models with drain valve:** When the oil temperature cools down, put a metal container under the drain valve (A, see Fig. 5). Lift drain valve (A) up (C) and slowly rotate to the open position (B) (See Fig. 5 and 6). After the oil has drained close the drain valve (A) by turning to the closed position (B) (See Figures 5 and 6)

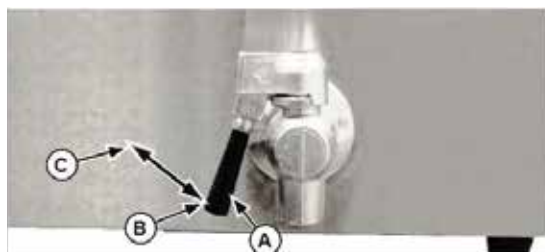


Fig. 5: Valve Closed Position.

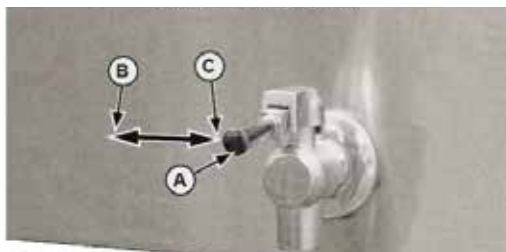


Fig. 6: Valve Open Position.



## **WARNING:**

**RISK OF SEVERE BURNS.** Oil can stay hot for 6~7 hours. Hot oil is capable of causing severe burns. For safety, make sure the fryer is unplugged when you remove the oil.

## MAINTANANCE & CLEANING:

**⚠ IMPORTANT:** Always unplug fryer from the mains power socket and allow to cool completely before cleaning & repair. **Take Caution: Oil can stay hot for 6-7 hours.**

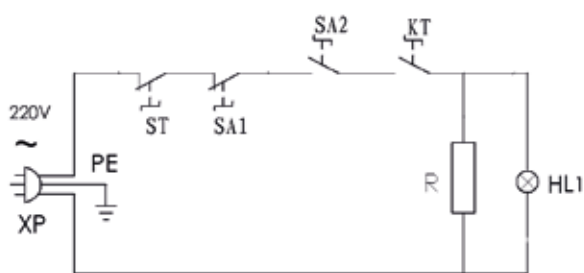
- To maintain the appearance and increase the service life, clean your unit daily.
- DO NOT spray or splash water directly onto the product or use a water jet to clean it.
- DO NOT submerge any part including the control box, elements, electric plug or mains lead in water or other liquids.
- DO NOT use steel wool pads or abrasive creams to clean the fryer tank, outer body of the fryer or power cord. Use a damp cloth or sponge dipped in soapy water to clean the unit.
- Use a mesh skimmer daily to remove sediment from the fryer as needed.
- When not in use, turn the temperature control to the '0' position, turn off power switch and unplug fryer from socket. Store fryer in a safe, clean, dry, well ventilated place if for long term storage.
- Dry thoroughly after cleaning.

## TECHNICAL DATA:

| Model     | Voltage   | Power (Kw) | Capacity (L) | Dimension (mm) |
|-----------|-----------|------------|--------------|----------------|
| TF-5 E    | 230V/50Hz | 2.5        | 4            | 200*385*300    |
| TF-5 D E  | 230V/50Hz | 2.5+2.5    | 4+4          | 415*385*300    |
| TF-82 E   | 230V/50Hz | 3.25       | 8            | 260*415*385    |
| TF-82 D E | 230V/50Hz | 3.25+3.25  | 8+8          | 520*415*385    |
| TF-10 E   | 230V/50Hz | 3          | 10           | 280*455*375    |
| TF-10-D E | 230V/50Hz | 3+3        | 10+10        | 570*455*375    |

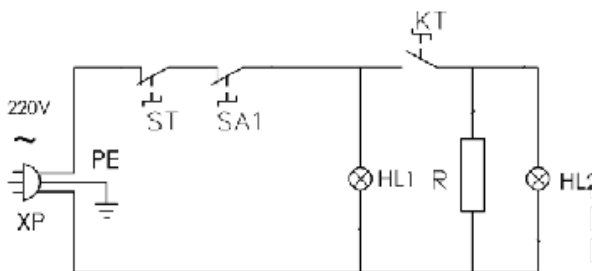
## CIRCUIT DIAGRAM:

XP: Power Cord  
ST: Temperature Limiter  
SA1: Micro Switch  
SA2: Power Switch  
KT: Thermostat  
HL1: Indicator  
R: Heater



Modelos: TF-5 E, TF-5 D E, TF-82 E & TF-82 D E

XP: Power cable  
ST: Temperature limiter  
SA1: Power switch  
HL1: Power indicator  
HL2: Heat indicator  
R: Heater

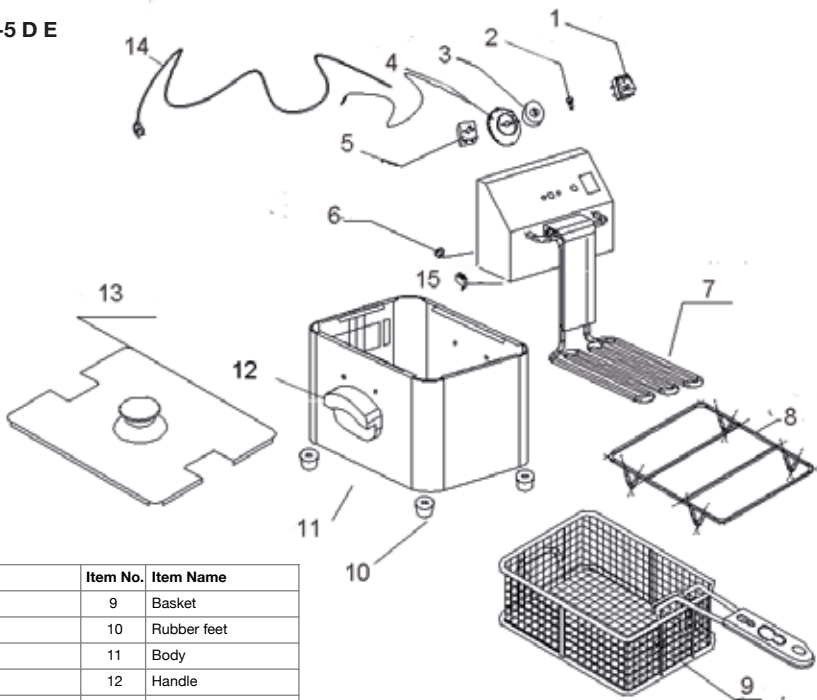


Modelos: TF-10 E & TF-10-D E



**EXPLODED VIRE:**

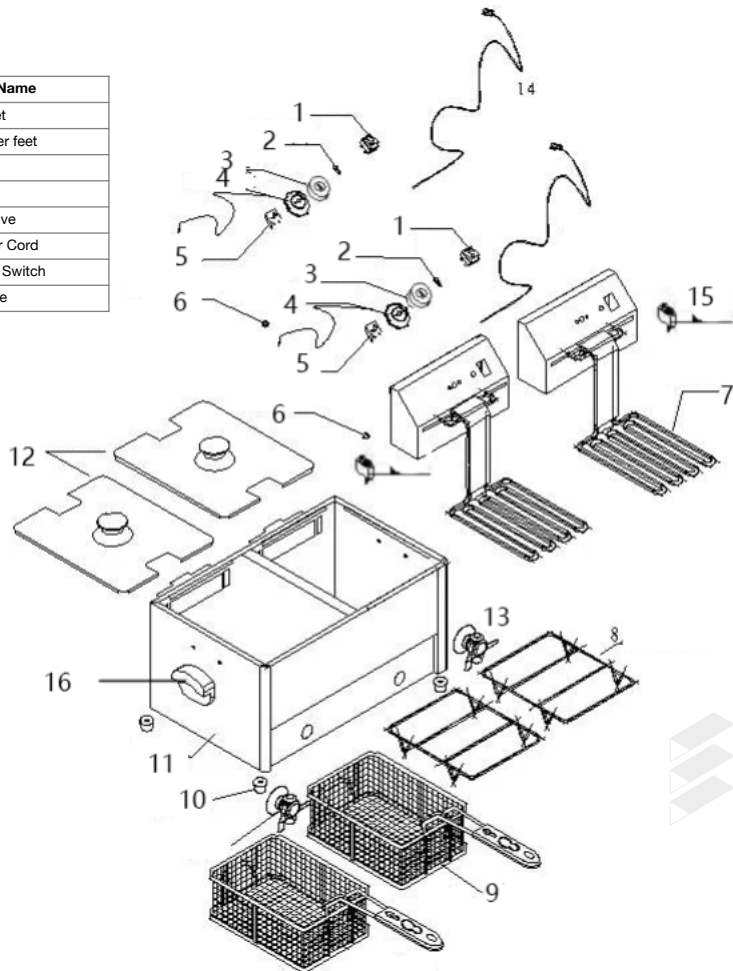
Modelo TF-5 E & TF-5 D E



| Item No. | Item Name                 | Item No. | Item Name    |
|----------|---------------------------|----------|--------------|
| 1        | Power Switch              | 9        | Basket       |
| 2        | Indicator Light           | 10       | Rubber feet  |
| 3        | Thermostat Knob           | 11       | Body         |
| 4        | Thermostat Dial           | 12       | Handle       |
| 5        | Thermostat                | 13       | Lid          |
| 6        | Temperature Limiter       | 14       | Power Cord   |
| 7        | Heater                    | 15       | Micro Switch |
| 8        | Support bracket of basket |          |              |

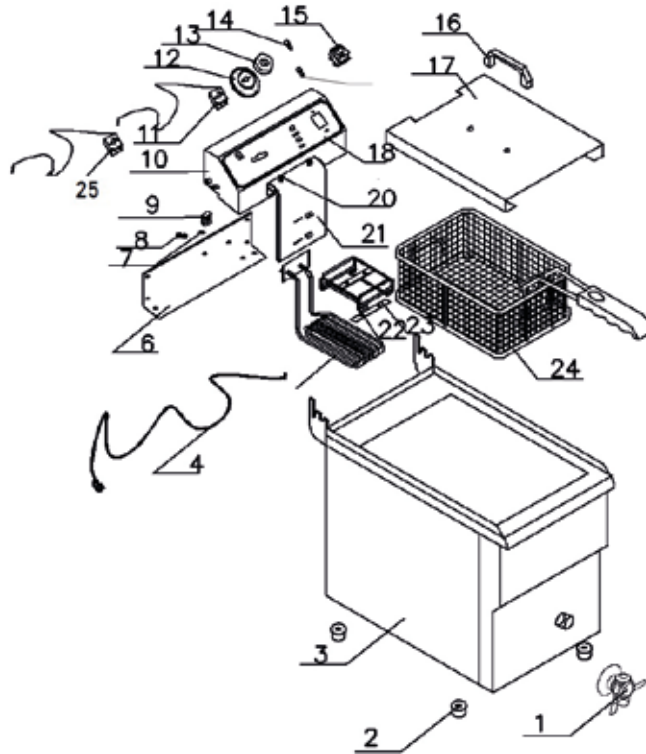
Modelo TF-82 E & TF-82 D E

| Item No. | Item Name                 | Item No. | Item Name    |
|----------|---------------------------|----------|--------------|
| 1        | Power Switch              | 9        | Basket       |
| 2        | Indicator Light           | 10       | Rubber feet  |
| 3        | Thermostat Knob           | 11       | Body         |
| 4        | Thermostat Dial           | 12       | Lid          |
| 5        | Thermostat                | 13       | Oil Valve    |
| 6        | Temperature Limiter       | 14       | Power Cord   |
| 7        | Heater                    | 15       | Micro Switch |
| 8        | Support bracket of basket | 16       | Handle       |



## Modelo TF-10 E & TF-10-D E

| Item No. | Item Name                 | Item No. | Item Name                          |
|----------|---------------------------|----------|------------------------------------|
| 1        | Oil Valve                 | 14       | Power Indicator                    |
| 2        | Rubber Foot               | 15       | Power Switch                       |
| 3        | Body                      | 16       | Lid Cover Handle                   |
| 4        | Power Cord                | 17       | Lid Cover                          |
| 5        | Heater                    | 18       | Control Panel Sticker              |
| 6        | Back Cover of Electricity | 19       | Heat Indicator                     |
| 7        | Earth Screw               | 20       | Basket Hanger                      |
| 8        | Cable Clamp               | 21       | Oil Level Mark Plate               |
| 9        | Wire Terminal             | 22       | Heater Bracket                     |
| 10       | Electricity Box           | 23       | Fixed Board of Heater              |
| 11       | Thermostat                | 24       | Baskets                            |
| 12       | Thermostat Dial           | 25       | Temperature Limiter (Reset Button) |
| 13       | Thermostat Knob           |          |                                    |



## TROUBLE SHOOTING:

If a problem occurs that does not appear on this table, stop using the fryer and seek help from the manufacturer, a qualified technician or an authorized dealer.

|                                                                         |                                                    |                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pilot Light does not come on when the temperature control is turned up. | Micro Switch in "OFF" position (if the model has). | Reset the Micro Switch to the correct position.                                                                                          |
|                                                                         | Temperature safety switch is tripped.              | Reset temperature limiter.                                                                                                               |
|                                                                         | Pilot Light malfunction.                           | Replace Pilot Light.                                                                                                                     |
| Temperature indicator is on, but heater tube is not hot.                | Temperature limiter has tripped.                   | Reset overheating protecting button by hand on bottom of electrical box.                                                                 |
|                                                                         | Electric heater tube is not properly connected.    | Tighten both sides of electric heater.                                                                                                   |
|                                                                         | Heater is defective.                               | Change electric heating tube                                                                                                             |
| Power indicator is on but the desired temperature is not reached.       | Temperature controller is burned out.              | Change temperature controller.                                                                                                           |
| Temperature control is normal but indicator is not on.                  | Indicator light is burned out.                     | Change temperature controller.                                                                                                           |
| Oil gets too hot.                                                       | Thermostat Control malfunction.                    | Replace Thermostat Control.                                                                                                              |
|                                                                         | Temperature limiter malfunction.                   | Replace malfunction.                                                                                                                     |
| Oil does not get hot enough.                                            | Thermostat Control malfunction.                    | Replace Thermostat Control.                                                                                                              |
| Oil heats slowly.                                                       | Low or incorrect voltage to unit.                  | Verify that voltage rating in unit matches the source voltage. If not have qualified electrical personnel install proper source voltage. |



**For further information:**



## FRYTKOWNICE ELEKTRYCZNE

TF-5 E | TF-5 D E

TF-82 E | TF-82 D E

TF-10-D E | TF-10 E

TF-10 S1 | TF-10-D S1

TF-10 PIE

## **OSTRZEŻENIA:**

- Nowe użycie lub naprawa tego produktu muszą być wykonywane przez ekspertów, osoby wykwalifikowane lub posiadające licencję instalacyjną lub upoważnione przez producenta.
- Podczas instalacji lub konserwacji należy dokładnie przestrzegać poniższych instrukcji, aby zapewnić bezpieczne użytkowanie tego urządzenia.
- Sprawdź, czy żadna z części nie jest brakująca lub uszkodzona. W razie wątpliwości co do produktu nie należy go używać i skonsultować się z ekspertami.
- Przechowuj materiały opakowaniowe poza zasięgiem dzieci, aby uniknąć wypadków (zwłaszcza plastikową torbę, śrubę itp.)
- To urządzenie powinno być obsługiwane wyłącznie przez osobę znającą je.
- Gdy urządzenie nie jest używane lub operator jest nieobecny, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć przypadkowych obrażeń lub uszkodzeń.
- W przypadku konieczności naprawy należy zlecić jej wykonanie ekspertom, przy użyciu oryginalnych części zamiennych producenta. Nieprzestrzeganie powyższych wymagań jest niebezpieczne.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku komercyjnego, a nie do żadnego innego użytku, w przeciwnym razie może być niebezpieczne.
- Nie spłukuj urządzenia bezpośrednio wodą. Okresowo czyść powierzchnię stali nierdzewnej odpowiednią metodą, aby zapobiec uszkodzeniom spowodowanym utlenianiem lub innymi zakłóceniami chemicznymi.
- Odłącz przewód od gniazdka, gdy nie jest używany i przed czyszczeniem.
- NIE przenoś ani nie transportuj tej frytkownicy, dopóki olej frytkownicy nie ostygnie całkowicie. Może to spowodować poważne oparzenia.
- Zawsze smaż na twardej, suchej i równej powierzchni.
- Wysoka temperatura może spowodować oparzenia. Nie stawaj nad frytkownicą podczas pracy i nie dotykaj żadnej części urządzenia podczas pracy, poza uchwytem kosza i elementami sterującymi zasilaniem.
- Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, w przypadku awarii urządzenia lub jego uszkodzenia w jakikolwiek sposób.
- Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala od frytkownicy.
- Zachowaj tę instrukcję obsługi na przyszłość.



## INSTALACJA:

• Ta frytkownica jest produktem podłączanym do gniazdka, ale przepisy bezpieczeństwa komercyjnego wymagają dodatkowego uziemienia. Produkt powinien być instalowany wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego technika. Z tyłu frytkownicy znajduje się śruba uziemiająca. Przestrzegając w pełni przepisów bezpieczeństwa, podłącz przewód uziemiający za pomocą odpowiedniego kabla.

• W pobliżu frytkownicy należy zainstalować odpowiedni przełącznik, wyłącznik bezpiecznikowy i gniazdko wtykowe.

• Po pierwszym włączeniu urządzenia może pojawić się dym z elementów, jest to normalne.

• Każda nieprawidłowa instalacja, modyfikacje, regulacje i/lub niewłaściwa konserwacja może prowadzić do strat materialnych i obrażeń. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez upoważnionych specjalistów.

• **TRZYMAJ WSZYSTKIE ŁATWOPALNE I PALNE CIECZE Z DALA OD PRODUKTU.**

• **TO URZĄDZENIE MUSI BYĆ UMIESZCZONE NA RÓWNEJ POWIERZCHNI.**

## DZIAŁANIE:

1. Przed użyciem tego produktu upewnij się, że zasilanie elektryczne jest zgodne z oznaczeniami znamionowymi na frytkownicy i sprawdź, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony. Zaleca się użycie listwy przeciwprzepięciowej lub wyłącznika obwodu.

2. Wyjmij kosze ze zbiornika oleju.

3. Napełnij zbiornik olejem roślinnym.

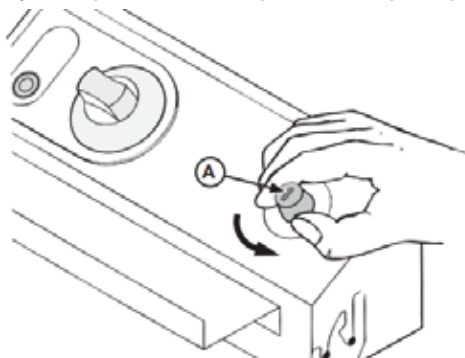
4. Upewnij się, że pokrętko regulatora temperatury i wyłącznik zasilania (jeśli model je posiada) są w pozycji „0” / „WYŁ.” przed podłączeniem urządzenia do gniazdka. Po podłączeniu urządzenia i włączeniu wyłącznika zasilania (jeśli model je posiada), zaświeci się żółta „kontrolka zasilania” (jeśli model je posiada). Następnie obróć pokrętko regulatora temperatury zgodnie z ruchem wskazówek zegara do żądanej temperatury wskazanej przez wskaźnik. Zapali się zielona „kontrolka grzania”, a element grzejny zacznie się nagrzewać. Pozostaw urządzenie do wstępnego nagrzania i olej do temperatury gotowania, około 15~20 minut. Po osiągnięciu żądanej temperatury zielone światło zgaśnie i zacznie migać, a regulator temperatury będzie automatycznie utrzymywał temperaturę.

5. Załaduj każdy kosz; NIGDY nie więcej niż do połowy.

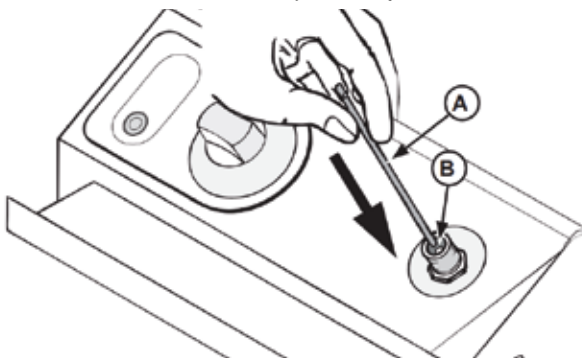
6. Ostrożnie umieść załadowany kosz w oleju do gotowania, aby uniknąć rozchlapania. Gdy jedzenie jest ugotowane, delikatnie strząśnij nadmiar oleju z jedzenia podczas wyjmowania go ze zbiornika po smażeniu. Kosz można podnieść do pozycji odpływowej, umieszczając hak znajdujący się na koszu w prętach na zbiorniku lub bocznej tacy odpływowej (jeśli model ją posiada).

7. Jeśli z jakichkolwiek powodów temperatura gotowania stanie się zbyt wysoka (przekroczy 446°F/230 °C), funkcja przegrzania - przycisk resetowania/ogranicznik temperatury (A, patrz rys. 1, zwykle znajduje się na przednim panelu sterowania lub z tyłu skrzynki elektrycznej) wyłączy zasilanie. Można go zresetować, pozwalając urządzeniu ostygnąć do temperatury pokojowej, a następnie odkręcić nasadkę przycisku resetowania przeciwnie do ruchu wskazówek zegara. Użyj długopisu lub podobnego wąskiego narzędzia (A) i naciśnij przycisk resetowania (B) w dół (patrz rys. 2). Przycisk powinien pozostać w pozycji dolnej lub w pozycji ustawionej.

Rys. 1: Przycisk resetowania ogranicznika temperatury



Rys. 2: Przełącznik resetowania



### NOTATKA:

Należy zwrócić uwagę na oznaczenia minimalnego i maksymalnego poziomu oleju („H-/L-” lub „MAX-/MIN-”). Aby zapewnić bezpieczną obsługę produktu, **NIE NALEŻY** dopuszczać do przekroczenia maksymalnego poziomu oleju „H- lub MAX-” podczas dodawania oleju. Ponadto poziom oleju **MUSI** przekraczać minimalny poziom „L- lub MIN-”, aby uniknąć suchego ogrzewania, w przeciwnym razie grzejnik ulegnie przepaleniu.



### NOTATKA:

Dołączony koszyk do smażenia jest przeznaczony do przechowywania małych produktów spożywczych, takich jak frytki i krążki cebulowe itp. Większe produkty spożywcze można umieszczać bezpośrednio w koszyku lub zbiorniku na olej. Przed użyciem należy upewnić się, że uchwyt jest bezpiecznie zablokowany na swoim miejscu.



### OSTRZEŻENIE:

**RYZIKO POWAŻNYCH OPARZEŃ.** Upewnij się, że pokrywa nie jest mokra lub pokryta skroploną wodą, gdy jest umieszczona na frytkownicy. Nadmiernie mokre jedzenie może spowodować gwałtowne wrzenie. Nawet niewielkie ilości wody w gorącym oleju mogą spowodować oparzenia. **NIE** dotykaj gorącego płynu ani powierzchni grzewczych, gdy urządzenie jest podgrzewane lub pracuje.



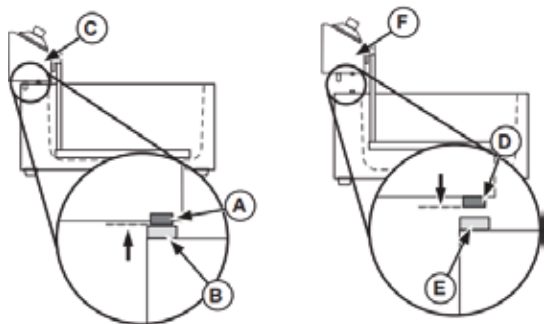
### NOTATKA:

Jeżeli nie uda się zresetować wyłącznika bezpieczeństwa temperaturowego lub wyłącznik nadal się wyłącza, należy zwrócić się o poradę do wykwalifikowanego technika.



8. Jeśli głowica frytkownicy zostanie przypadkowo lekko przesunięta podczas użytkowania, zabezpieczenie Mirco Switch (jeśli model jest w nią wyposażony, A, patrz rys. 3) wyłączy zasilanie i zatrzyma grzanie. Gdy głowica frytkownicy (C) znajduje się w prawidłowej lub dolnej pozycji, mikroprzełącznik (A) jest wciśnięty od podkładki (B), a element grzejny zostanie zasilony. Gdy głowica (F) znajduje się w górnej pozycji lub jest zdjęta z urządzenia i podkładki, przełącznik (E) przechodzi do pozycji „WYŁ.” (D) i wyłącza zasilanie elementu grzejnego.

Rys. 3: Mikrowyłącznik



9. Po zakończeniu smażenia regulator temperatury należy przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji „0”, a wyłącznik zasilania (jeśli model ma) ustawić na „OFF”.

10. Odłącz frytkownicę od gniazdka, gdy nie jest używana.

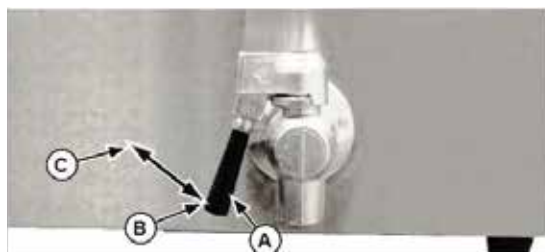
11. Po zakończeniu gotowania po dniu, olej należy usunąć ze zbiornika oleju i przechowywać w innym miejscu. Tę procedurę MUSI się wykonywać TYLKO wtedy, gdy olej jest CAŁKOWICIE CHŁODNY.

**11.1 W przypadku modeli z wyjmowanym zbiornikiem oleju:** Gdy temperatura oleju ostygnie, zdejmij pokrywę elementu grzejnego, odchyl głowicę smażącą na uszach (jeśli model ma, patrz rys. 4) korpusu, aby nadmiar oleju wydostał się z elementu grzejnego lub całkowicie wyjmij głowicę smażącą z urządzenia, wyjmij zbiornik oleju i wylej stary olej z garnka.

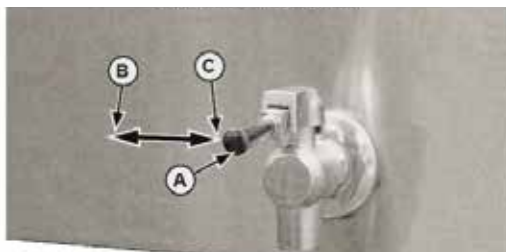
Rys. 4: Zawiasowa pozycja głowicy smażącej w celu usunięcia oleju



**11.2 W przypadku modeli z zaworem spustowym:** Gdy temperatura oleju ostygnie, pod zawór spustowy (A, patrz rys. 5) należy postawić metalowy pojemnik. Podnieść zawór spustowy (A) do góry (C) i powoli obrócić do pozycji otwartej (B) (patrz rys. 5 i 6). Po spuszczeniu oleju zamknąć zawór spustowy (A), obracając go do pozycji zamkniętej (B) (patrz rys. 5 i 6).



Rys. 5: Pozycja zamknięta zaworu.



Rys. 6: Pozycja otwarta zaworu.



### **WARNING:**

**RYZIKO POWAŻNYCH OPARZEŃ.** Olej może pozostać gorący przez 6~7 godzin. Gorący olej może spowodować poważne oparzenia. Ze względów bezpieczeństwa upewnij się, że frytkownica jest odłączona od zasilania, gdy usuwasz olej.

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE:

**WAŻNE:** Zawsze odłączaj frytkownicę od gniazdka sieciowego i pozwól jej całkowicie ostygnąć przed czyszczeniem i naprawą. Zachowaj ostrożność: Olej może pozostać gorący przez 6-7 godzin.

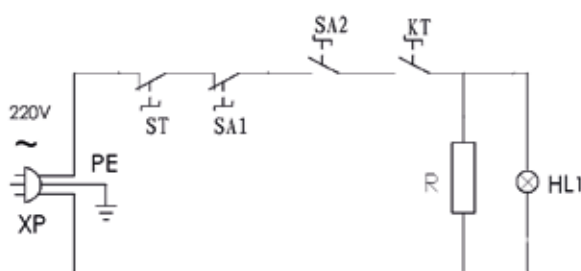
- Aby zachować wygląd i wydłużyć żywotność, czyść urządzenie codziennie.
- NIE spryskuj ani nie rozpryskuj wody bezpośrednio na produkt ani nie używaj strumienia wody do czyszczenia.
- NIE zanurzaj żadnej części, w tym skrzynki sterowniczej, elementów, wtyczki elektrycznej lub przewodu sieciowego, w wodzie lub innych płynach.
- NIE używaj gąbek z wełny stalowej ani kremów ściernych do czyszczenia zbiornika frytkownicy, zewnętrznej obudowy frytkownicy lub przewodu zasilającego. Do czyszczenia urządzenia używaj wilgotnej szmatki lub gąbki zamoczonej w wodzie z mydłem.
- Używaj codziennie skimmera siatkowego, aby w razie potrzeby usunąć osad z frytkownicy.
- Gdy nie jest używana, ustaw regulator temperatury w pozycji „0”, wyłącz przełącznik zasilania i odłącz frytkownicę od gniazdka. Przechowuj frytkownicę w bezpiecznym, czystym, suchym i dobrze wentylowanym miejscu, jeśli zamierzasz ją przechowywać długoterminowo.
- Dokładnie osusz po czyszczeniu.

## DANE TECHNICZNE:

| Model     | Napięcie  | Moc (Kw)  | Pojemność (L) | Wymiar (mm) |
|-----------|-----------|-----------|---------------|-------------|
| TF-5 E    | 230V/50Hz | 2.5       | 4             | 200*385*300 |
| TF-5 D E  | 230V/50Hz | 2.5+2.5   | 4+4           | 415*385*300 |
| TF-82 E   | 230V/50Hz | 3.25      | 8             | 260*415*385 |
| TF-82 D E | 230V/50Hz | 3.25+3.25 | 8+8           | 520*415*385 |
| TF-10 E   | 230V/50Hz | 3         | 10            | 280*455*375 |
| TF-10-D E | 230V/50Hz | 3+3       | 10+10         | 570*455*375 |

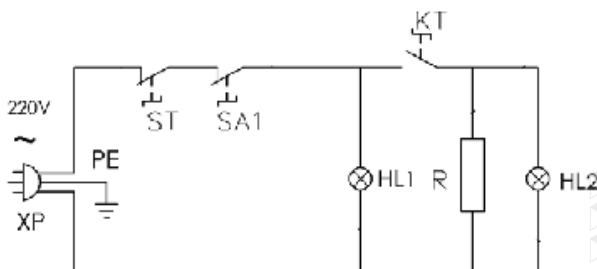
## SCHEMAT OBWODÓW:

XP: Przewód zasilający  
ST: Ogranicznik temperatury  
SA1: Mikroprzełącznik  
SA2: Wyłącznik zasilania  
KT: Termostat  
HL1: Wskaźnik  
R: Grzałka



Modele: TF-5 E, TF-5 D E, TF-82 E & TF-82 D E

XP: Przewód zasilający  
ST: Ogranicznik temperatury  
SA1: Wyłącznik zasilania  
HL1: Wskaźnik zasilania  
HL2: Wskaźnik ciepła  
R: Grzałka

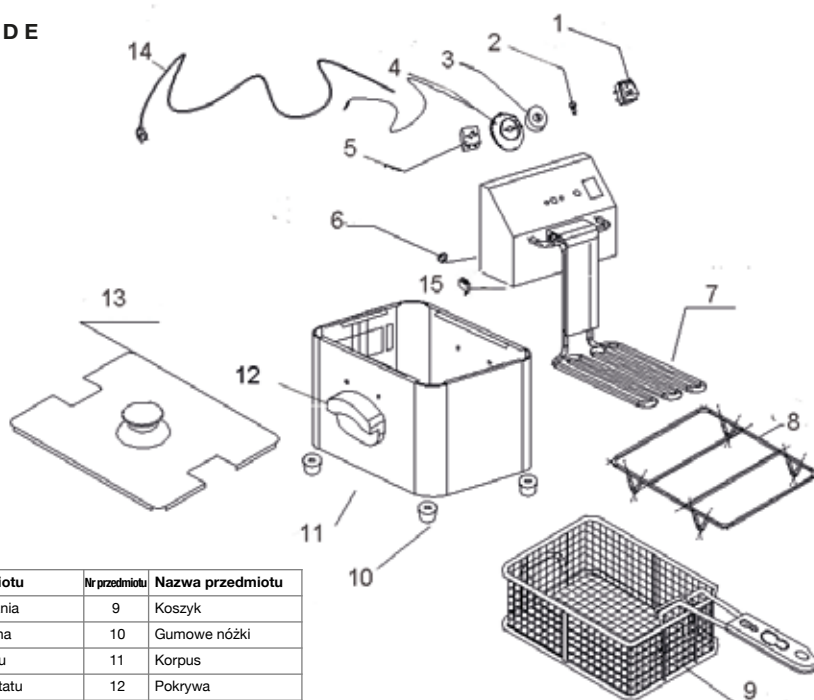


Modele: TF-10 E & TF-10-D E



## WYBUCHOWY TURN:

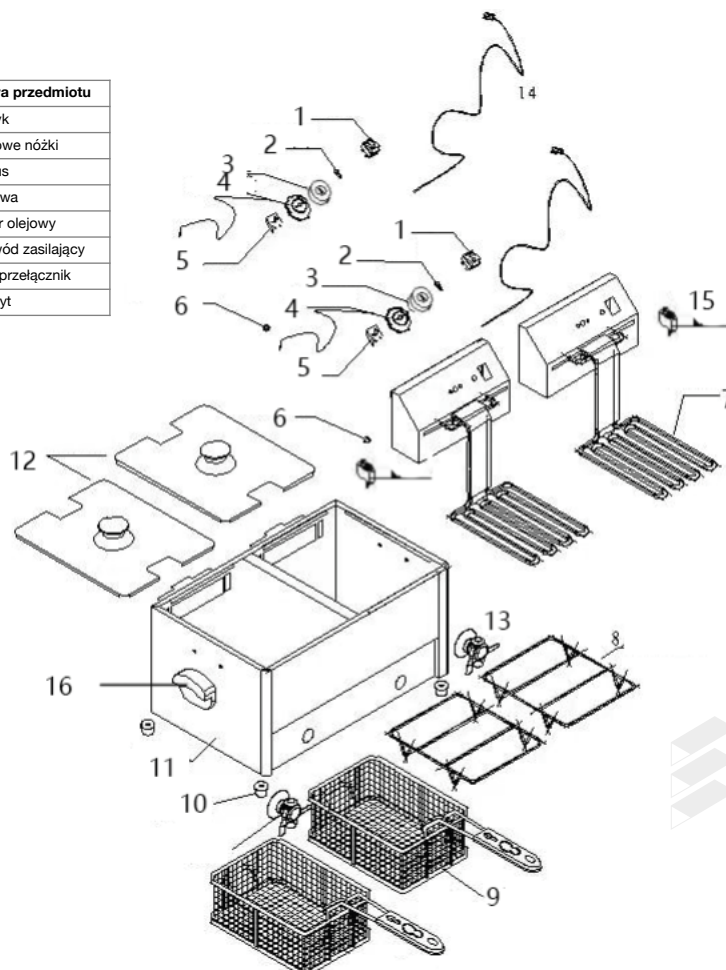
Model TF-5 E i TF-5 D E



| Nr przedmiotu | Nazwa przedmiotu        | Nr przedmiotu | Nazwa przedmiotu   |
|---------------|-------------------------|---------------|--------------------|
| 1             | Włącznik zasilania      | 9             | Koszyk             |
| 2             | Lampka kontrolna        | 10            | Gumowe nóżki       |
| 3             | Gałka termostatu        | 11            | Korpus             |
| 4             | Pokrętko termostatu     | 12            | Pokrywa            |
| 5             | Termostat               | 13            | Zawór olejowy      |
| 6             | Ogranicznik temperatury | 14            | Przewód zasilający |
| 7             | Grzałka                 | 15            | Mikroprzełącznik   |
| 8             | Wspornik kosza          |               |                    |

Model TF-82 E & TF-82 D E

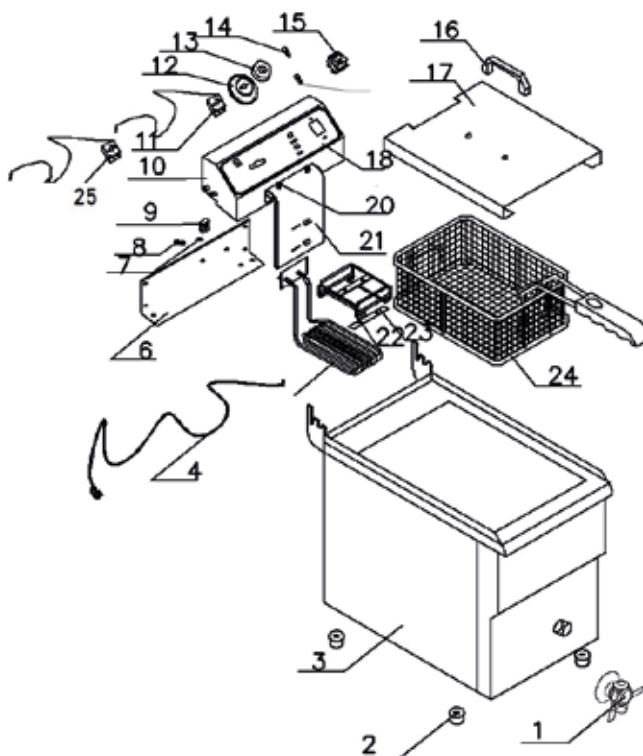
| Nr przedmiotu | Nazwa przedmiotu        | Nr przedmiotu | Nazwa przedmiotu   |
|---------------|-------------------------|---------------|--------------------|
| 1             | Włącznik zasilania      | 9             | Koszyk             |
| 2             | Lampka kontrolna        | 10            | Gumowe nóżki       |
| 3             | Gałka termostatu        | 11            | Korpus             |
| 4             | Pokrętko termostatu     | 12            | Pokrywa            |
| 5             | Termostat               | 13            | Zawór olejowy      |
| 6             | Ogranicznik temperatury | 14            | Przewód zasilający |
| 7             | Grzałka                 | 15            | Mikroprzełącznik   |
| 8             | Wspornik kosza          | 16            | Uchwyt             |



edenox

## Model TF-10 E & TF-10-D E

| Nr przedmiotu | Nazwa przedmiotu                | Nr przedmiotu | Nazwa przedmiotu                         |
|---------------|---------------------------------|---------------|------------------------------------------|
| 1             | Zawór olejowy                   | 14            | Wskaźnik zasilania                       |
| 2             | Stopa gumowa                    | 15            | Wyłącznik zasilania                      |
| 3             | Ciało                           | 16            | Uchwyt pokrywy                           |
| 4             | Kabel zasilający                | 17            | Okładka                                  |
| 5             | Podgrzewacz                     | 18            | Naklejka na panel sterowania             |
| 6             | Przeciwno. skrzynka elektryczna | 19            | Wskaźnik ciepła                          |
| 7             | Śruba uziemiająca               | 20            | Wieszak na koszyk                        |
| 8             | Zacisk kablowy                  | 21            | Płyta wskaźnika poziomu oleju            |
| 9             | Końcówka kablowa                | 22            | Wsparcie grzałki                         |
| 10            | Skrzynka elektryczna            | 23            | Stała płyta grzewcza                     |
| 11            | Termostat                       | 24            | Kosze                                    |
| 12            | Pokręto termostatu              | 25            | Ogranicznik temperatury (przycisk Reset) |
| 13            | Gałka termostatu                |               |                                          |



## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW:

Jeśli wystąpi problem, który nie jest wymieniony w tej tabeli, zaprzestań używania frytkownicy i zwróć się o pomoc do producenta, wykwalifikowanego technika lub autoryzowanego dealera.

|                                                                            |                                                                          |                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Po podniesieniu temperatury nie zapala się lampka kontrolna.               | Mikroprzełącznik w pozycji "WYŁ." (jeśli model jest w niego wyposażony). | Ustaw mikroprzełącznik w prawidłowej pozycji.                                                                                                                                    |
|                                                                            | Zadziałał wyłącznik bezpieczeństwa temperaturowego.                      | Zresetuj ogranicznik temperatury.                                                                                                                                                |
|                                                                            | Awaria płomienia pilotażowego.                                           | Wymień płomień pilotażowy.                                                                                                                                                       |
| Wskaźnik temperatury jest włączony, ale rura grzewcza nie jest gorąca.     | Zadziałał ogranicznik temperatury.                                       | Zresetuj ręcznie przycisk zabezpieczający na spodzie skrzynki elektrycznej.                                                                                                      |
|                                                                            | Rura grzejna elektryczna nie jest prawidłowo podłączona.                 | Ściśnij obie strony grzejnika elektrycznego.                                                                                                                                     |
|                                                                            | Grzałka jest uszkodzona.                                                 | Wymień rurę grzewczą elektryczną.                                                                                                                                                |
| Kontrolka zasilania świeci, ale żądana temperatura nie została osiągnięta. | Regulator temperatury jest spalony.                                      | Zmień regulator temperatury.                                                                                                                                                     |
| Regulacja temperatury działa prawidłowo, ale kontrolka nie świeci.         | Kontrolka jest przepalona.                                               | Zmień regulator temperatury.                                                                                                                                                     |
| Olej jest zbyt gorący.                                                     | Usterka sterowania termostatem.                                          | Wymień termostat.                                                                                                                                                                |
|                                                                            | Awaria ogranicznika temperatury.                                         | Wymień usterkę.                                                                                                                                                                  |
| Olej nie nagrzewa się dostatecznie.                                        | Usterka sterowania termostatem.                                          | Wymień termostat.                                                                                                                                                                |
| Olej podgrzewa się powoli.                                                 | Niskie lub nieprawidłowe napięcie w urządzeniu.                          | Sprawdź, czy napięcie znamionowe urządzenia jest zgodne z napięciem źródła. Jeśli nie, należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi podłączenie urządzenia pod właściwe napięcie. |



### Więcej informacji:



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