

MANUAL DE INSTRUCCIONES

PLANCHA FRY-TOP ELÉCTRICA

EPCE-35



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

Advertencias generales:

⚠ El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños causados por una instalación o mantenimiento inadecuado o incorrecto del aparato, o por el incumplimiento de las normas de seguridad.

⚠ El aparato al que se refiere este manual de instrucciones ha sido fabricado de conformidad con los requisitos de las Directivas Europeas sobre Baja Tensión y Compatibilidad Electromagnética.

⚠ El aparato debe ser instalado por un técnico cualificado de acuerdo con las normativas y directivas vigentes en el país de uso, siguiendo las instrucciones de este manual.

⚠ El aparato puede funcionar con una fuente de alimentación de 50 Hz o 60 Hz sin modificar el cableado ni los componentes internos. Consulte el voltaje en los datos técnicos de la placa de características.

⚠ Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para cocinar alimentos en cocinas profesionales como las de restaurantes, comedores y hoteles. Este aparato no está diseñado para la producción masiva y continua de alimentos. Todos los demás usos se consideran inadecuados.

⚠ El aparato no debe dejarse nunca desatendido cuando se esté utilizando.

⚠ El aparato debe instalarse de forma que se evite el contacto del agua con la placa de cocción.

⚠ El aparato está diseñado para uso profesional y, por lo tanto, sólo debe ser utilizado por personal cualificado.

⚠ **Sólo para planchas con placa no cromada:** el material de la placa cumple con la legislación europea sólo mientras se cocinan alimentos no ácidos.

⚠ Tenga cuidado al utilizar el aparato porque las superficies de cocción están muy calientes.

⚠ El aparato debe instalarse bajo una campana extractora para evacuar los humos de cocción.

⚠ El aparato debe instalarse sobre un suelo o superficie nivelada y evitando una inclinación superior a 5° para mantener la estabilidad.

⚠ Durante cualquier movimiento en el que intervenga el aparato, como transporte, desmontaje y desguace, tenga cuidado de no inclinarlo más de 5° para mantener la estabilidad.

⚠ El aparato, y especialmente el cable de alimentación, no deben instalarse cerca de fuentes de calor.

⚠ Deben incorporarse medios de desconexión en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.

⚠ La temperatura del entorno en el que se instale el aparato no debe superar los 50°C.

⚠ No abra el panel de control ni toque los componentes eléctricos. Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

⚠ Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personal cualificado para evitar riesgos.

⚠ Apague el aparato durante el mantenimiento y la sustitución de piezas.

⚠ No toque con las manos desnudas el tapón de salida de las grasas líquidas porque puede alcanzar altas temperaturas.

⚠ Antes de tocarlo, póngase guantes resistentes al calor o utilice una herramienta.

⚠ Cuando utilice el aparato, póngase guantes para cocinar y ropa que cubra todo el cuerpo.

⚠ Apague el aparato en caso de avería o mal funcionamiento.

⚠ Extreme las precauciones y póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica si se afloja alguna pieza o componente.

⚠ El aparato debe ser revisado una vez al año por un técnico cualificado.

⚠ Sólo para los mercados de Australia y Nueva Zelanda: el sistema de alimentación eléctrica debe incluir una protección conforme a la norma AS/NZS 3000.



Si el aparato se instala en línea:

⚠ Respete la distancia mínima de 80 mm entre el aparato y cualquier pared de material inflamable, tabiques, muebles de cocina o equipos cercanos.

⚠ Las superficies en contacto con el aparato deben estar recubiertas de un material aislante térmico incombustible, como lana mineral, lana de vidrio o fibra cerámica.

En caso de instalación independiente separada de otros productos:

⚠ Solamente para modelos de ancho inferior a 700mm, para garantizar la estabilidad estática de las freidoras eléctricas freestanding (colocadas en el suelo) es obligatorio instalar el soporte de fijación al suelo de forma que el aparato quede constreñido al suelo (**punto A de la figura siguiente**). Para el montaje, siga las instrucciones de este manual. El soporte de fijación se suministra y también se puede pedir después de la compra.

⚠ Para evitar el contacto accidental con superficies calientes y utilizar el aparato de forma segura, es obligatorio montar las piezas de protección térmica lateral (**elementos B en la figura siguiente**) en los laterales de la placa de cocción. Para el montaje siga las instrucciones de este manual. Las piezas para la protección térmica lateral se suministran y también pueden pedirse después de la compra.

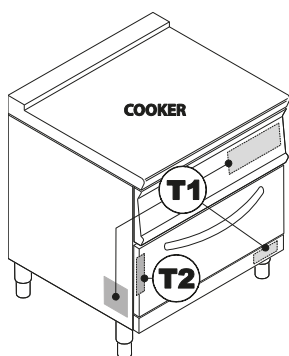
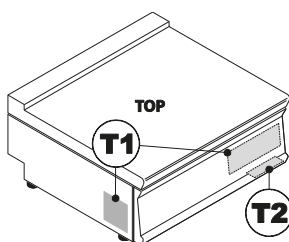
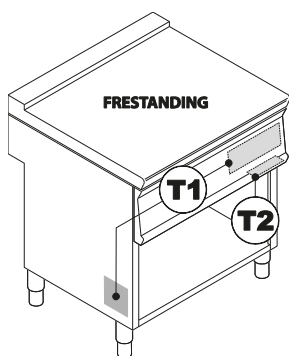
Conexión a la red de distribución:

Retire el embalaje del aparato así como la lámina de plástico protectora. En caso necesario, elimine los restos de pegamento con un disolvente adecuado. Al deshacerse del embalaje, respete las disposiciones legales locales.

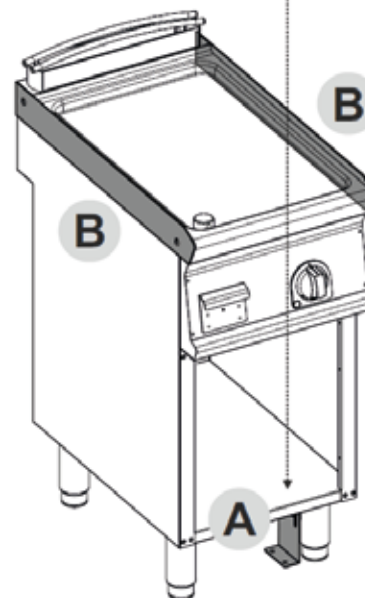
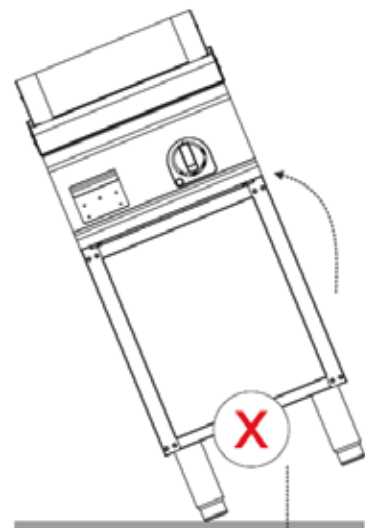
Al instalar el aparato, respete las siguientes normas:

- Legislación nacional vigente aplicable
- Normativas regionales y/o locales, como las normas de construcción
- Directivas y reglamentos estipulados por el proveedor local de electricidad
- Normativa de prevención de accidentes vigente
- Normas de prevención de incendios
- Normativa IEC aplicable

Antes de realizar la conexión eléctrica, tenga en cuenta las especificaciones técnicas como tensión, frecuencia, número de fases y potencia necesaria para la instalación. Esta información se encuentra en la placa de características del aparato.



T1		T2																	
DATI TECNICI, TECHNICAL DATA, TECHNISCHE DATEN, DONNÉES TECHNIQUES, DATOS TÉCNICOS, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		MATRICOLA, SERIAL NUMBER, SERIENNUMMER, NÚMERO DE SÉRIE, NÚMERO DE SÉRIE, ПАСПОРТНЫЙ НОМЕР																	
CE 0085 Type - Type A1 2012 EN2003-1 <table border="1"> <thead> <tr> <th>BS-GB-GBR</th> <th>BS-GB-GBR</th> <th>AT-CH</th> <th>LU</th> <th>PL-PL</th> <th>NL</th> <th>DE</th> <th>RU-NO-CH</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>20-28-30</td> <td>20-28-30</td> <td>20-28-30</td> <td>20-28-30</td> <td>20-28-30</td> <td>20-28-30</td> <td>20-28-30</td> <td>20-28-30</td> </tr> </tbody> </table> Mod. ***** Matr. *****		BS-GB-GBR	BS-GB-GBR	AT-CH	LU	PL-PL	NL	DE	RU-NO-CH	20-28-30	20-28-30	20-28-30	20-28-30	20-28-30	20-28-30	20-28-30	20-28-30	Mod. ***** Matr. *****	
BS-GB-GBR	BS-GB-GBR	AT-CH	LU	PL-PL	NL	DE	RU-NO-CH												
20-28-30	20-28-30	20-28-30	20-28-30	20-28-30	20-28-30	20-28-30	20-28-30												



ADVERTENCIA:

El fabricante declina toda responsabilidad por daños causados por una instalación o un mantenimiento inadecuados o incorrectos, o por el incumplimiento de las normas de seguridad.



Características de la alimentación eléctrica:

La alimentación eléctrica de corriente alterna del aparato debe cumplir las siguientes condiciones:

- Variación máxima de tensión $\pm 10\%$
- Variación máxima de la frecuencia $\pm 1\%$ en continuo $\pm 2\%$ durante un corto periodo de tiempo

La fuente de alimentación del aparato debe estar protegida contra sobreintensidades (cortocircuitos y sobrecargas) mediante fusibles o disyuntores debidamente dimensionados.

El instalador debe conectar el aparato colocando un interruptor principal de fácil acceso que desconecte todos los polos que suministran energía eléctrica al aparato. Cuando los contactos estén abiertos, debe haber una distancia mínima de 3 mm entre los polos.

El cable:

- No debe instalarse cerca de fuentes de calor y la temperatura ambiente del entorno no debe superar los 50°C
- Debe estar protegido por un tubo rígido de metal o plástico
- Debe cumplir como mínimo las normas H07 RN-F
- Debe tener la sección transversal mínima indicada en la tapa

En referencia a la figura 1, para acceder a la placa de bornes "M", retire el panel de control aflojando los tornillos del panel. Conecte los hilos del cable de alimentación a la placa de bornes siguiendo las instrucciones del esquema eléctrico.

El aparato debe estar conectado a una toma de tierra eficaz. Conecte el conductor de tierra al tornillo marcado con el símbolo "⏏" cerca del tablero de bornes de conexión. Tenga cuidado de pasar el cable a través del prensaestopas "P" situado cerca del tablero de bornes; mantenga el cable plano en la parte inferior y fíjelo con la abrazadera para cables "⚡". El aparato también debe incluirse en un sistema de conexión equipotencial. Esta conexión se realiza mediante un tornillo marcado con el símbolo "⏏".

El cable equipotencial debe tener una sección de 10 mm².

Uso:

Advertencias generales

 El aparato está diseñado para uso profesional y, por lo tanto, sólo debe ser utilizado por personal cualificado.

 Tenga cuidado al utilizar el aparato porque las superficies de cocción están muy calientes.

 No deje nunca el aparato sin vigilancia durante su utilización.

 Apague el aparato en caso de avería o mal funcionamiento.

 Tenga cuidado al utilizar el aparato porque las superficies de cocción están muy calientes.

Sugerencias para el uso de las placas cromadas

Utilice cuchillos de paleta de acero inoxidable con bordes redondeados para manipular los alimentos durante la cocción.

Utilice una rasqueta con bordes redondeados y una hoja afilada para la limpieza.

Para evitar rayar la placa de cocción, la cuchilla debe hacer contacto en toda su anchura. No utilice el borde de la rasqueta.

Evite utilizar vinagre o limón al cocinar para no destruir el aspecto de la superficie de la placa de cocción.

Tenga cuidado: el fry top con placa de cocción cromada no parece caliente cuando está en uso.

Encendido del aparato

• Pulse el interruptor situado encima del aparato.

• Gire el dial **IAI** (fig.1) alineando el indicador del panel de control con la temperatura de cocción deseada.

• El piloto verde se enciende cuando hay corriente.

Apagado del aparato

• Gire el dial **IAI** (fig.1) hasta la posición de apagado 101.

• Desconecte la alimentación eléctrica mediante el interruptor situado delante del aparato.

Termostato de seguridad

Las freidoras disponen de un termostato de seguridad que corta la alimentación electrónica en caso de avería. Para volver a encender el aparato, pulse el botón E (fig.1).



ADVERTENCIA:

• Cuando utilice la placa de cocción por primera vez, recomendamos limpiarla con agua y un detergente suave, enjuagarla, secarla y, a continuación, calentarla a 200°C durante una hora.

• Utilice únicamente productos compatibles con el uso alimentario.



edenox



ADVERTENCIA:

• Póngase en contacto con un técnico especializado.

Mantenimiento y limpieza:

Limpieza y cuidados

- ⚠ Las operaciones de limpieza sólo deben realizarse una vez que el aparato se haya enfriado.
- ⚠ Utilice únicamente productos compatibles con el uso alimentario.
- ⚠ Utilice equipos de protección individual (EPI) durante la limpieza.
- ⚠ No lave el aparato con chorros de agua, ya que si el agua entra en los componentes eléctricos componentes eléctricos podría provocar un mal funcionamiento.

Mantener limpio el aparato es importante para garantizar un buen funcionamiento y una larga vida útil del producto. Las piezas desmontables deben lavarse por separado con agua tibia y un detergente suave, después enjuagarlas con agua corriente y secarlas bien.

No utilice detergentes fuertes o abrasivos para limpiar las piezas de acero inoxidable. No deben utilizarse estropajos de limpieza de hierro, ya que pueden provocar la formación de óxido. Por la misma razón, evite el contacto con materiales ferrosos. Evite utilizar papel de lija o paños abrasivos durante la limpieza.

Si no va a utilizar el aparato durante un largo periodo de tiempo, desconéctelo de la red eléctrica y límpielo posteriormente con agua jabonosa o un detergente suave, aclárelo y séquelo bien. Extienda una fina capa de parafina líquida sobre la superficie.

La placa de cocción debe limpiarse diariamente en frío, con agua jabonosa o con un detergente suave. Aclárela y séquela bien. Los jugos se recogen en el cajón **IBI** (fig.I), que recomendamos vaciar diariamente.

Sugerencias para el uso de las placas cromadas

Cuando utilice la placa de cocción por primera vez, recomendamos limpiarla con agua y un detergente suave, enjuagarla, secarla y, a continuación, calentarla a 200°C durante una hora.

Utilice cuchillos de paleta de acero inoxidable con bordes redondeados para manipular los alimentos durante la cocción.

Utilice una rasqueta con bordes redondeados y una hoja afilada para la limpieza. Para evitar rayar la placa de cocción, la cuchilla debe hacer contacto en toda su anchura. No utilice el borde de la rasqueta.

Evite utilizar vinagre o limón al cocinar para no destruir el aspecto de la superficie de la placa de cocción.

Para minimizar las emisiones de sustancias contaminantes al medio ambiente, le aconsejamos limpiar el aparato con productos biodegradables al menos en un 90%.

Qué hacer en caso de avería

Las averías no siempre dependen de la calidad de los componentes, que en nuestro caso son de primera calidad: también pueden ser provocadas por saltos bruscos de tensión, polvo y/o suciedad que penetra en los componentes del aparato.

⚠ Si se sospecha un problema de funcionamiento, es necesario desconectar la alimentación eléctrica y avisar al servicio técnico autorizado.

⚠ No se convierta en un técnico de mantenimiento improvisado; la manipulación del aparato anula la garantía.



NOTA:

Lea las advertencias de las fichas de seguridad de los detergentes.



¡CUIDADO!

El fry top con placa de cocción cromada no parece caliente cuando está en uso.



Mantenimiento

Los aparatos no requieren ningún mantenimiento especial aparte de la limpieza normal.

El aparato debe ser revisado una vez al año por un servicio de reparaciones. Estipule un contrato de mantenimiento.

MANTENIMIENTO - REVISIONES - CONTROLES - LIMPIEZA		FRECUENCIA	USUARIO	SERVICIO DE REPARACIÓN
Limpieza	Limpieza general del aparato y de las zonas circundantes	Diariamente o en función del grado de uso	Sí	—
Dispositivos de seguridad	Compruebe que los dispositivos de seguridad funcionan correctamente	Mensualmente	Sí	Sí
Dispositivos mecánicos de protección	Comprobar el estado; verificar que no haya deformaciones ni piezas sueltas o faltantes.	Mensualmente	Sí	Sí
Controles	Comprobar la legibilidad y el estado de las inscripciones y símbolos, y repárelos si es necesario.	Mensualmente	Sí	Sí
Estructura del aparato	Compruebe la parte mecánica para asegurarse que no esté rota o deformada; apriete los tornillos.	Anualmente	Sí	Sí
	Apriete los pernos principales (tornillos, sujetadores, etc.) del aparato.		—	Sí
Señales de seguridad	Compruebe la legibilidad y el estado de las Señales de seguridad.	Anualmente	—	Sí
Cuadro eléctrico / electrónica	Compruebe el estado de las piezas eléctricas instaladas en el cuadro eléctrico.	Anualmente	—	Sí
	Compruebe el cableado entre el cuadro el cuadro eléctrico y los componentes del aparato.			
Cable de conexión eléctrica y toma de corriente	Compruebe el estado del cable de conexión y de la toma de corriente.	Anualmente	Sí	Sí
	Sustituir si está defectuoso.		—	Sí
Cojinetes del motor (si existen)	Sustituir los cojinetes del motor	Cada tres años	—	Sí

Ecología y medio ambiente

Nuestros aparatos han sido estudiados y optimizados mediante pruebas para ofrecer un alto rendimiento. Sin embargo, con el fin de reducir el consumo de energía (electricidad, gas y agua), le sugerimos que no utilice el aparato durante largos periodos de tiempo sin alimentos o en condiciones que puedan comprometer el rendimiento óptimo.

 Los materiales utilizados para el embalaje son los siguientes:

- Polietileno: film de embalaje exterior y/o plástico de burbujas
- Polipropileno: correas
- Espuma de poliestireno: cantoneras, láminas protectoras y bloques.
- Cartón
- Base de madera

Estos materiales son respetuosos con el medio ambiente y pueden almacenarse o reutilizarse/reciclarse de forma segura. Si desea deshacerse de ellos, respete la normativa sobre residuos vigente en su país.

Elimine el aparato de forma responsable al final de su vida útil.

En cumplimiento de la normativa vigente en su país, elimine el residuo llevándolo a un centro autorizado de recogida y tratamiento, después de haber retirado el cable de alimentación.-



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





Para más información:



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

INSTRUCTION MANUAL

ELECTRIC GRIDDLE PLATE DROP-IN

EPCE-35



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

General warnings:

- ⚠ The manufacturer declines any liability for damage caused by improper or incorrect appliance installation or maintenance, or failure to observe the safety regulations.
- ⚠ The appliance referred to in this instruction manual has been manufactured in conformity with the requirements of the European Directives on Low Voltage and Electromagnetic Compatibility.
- ⚠ The appliance must be installed by a qualified technician according to the regulations and directives in force in the country of use, following the instructions in this manual.
- ⚠ The appliance can operate with a 50Hz or 60Hz power supply without modifying the wiring or the internal components. Please see the technical data on the rating plate for the voltage.
- ⚠ This appliance has been designed exclusively to cook food in professional kitchens such as those in restaurants, canteens and hotels. This appliance is not designed for mass, continuous food production. All other uses are considered improper.
- ⚠ The appliance must never be left unattended when it is being used.
- ⚠ The appliance must be installed so as to prevent water from coming into contact with the cooking plate.
- ⚠ The appliance is designed for professional use and therefore should only be used by qualified personnel.
- ⚠ **Only for griddles with non-chromed plate:** the plate material complies with European legislation only while cooking nonacidic foods.
- ⚠ Be careful when using the appliance because the cooking surfaces are very hot.
- ⚠ The appliance should be installed under an extractor hood for evacuating cooking fumes.
- ⚠ The appliance should be installed on a levelled floor or surface and avoiding an inclination higher than 5° to maintain stability.
- ⚠ During any movement involving the appliance such as transportation, dismantling and scrapping be careful not to tilt the appliance over 5° to maintain stability.
- ⚠ The appliance, and especially the power cord, must not be installed near heat sources.
- ⚠ Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- ⚠ The temperature of the environment in which the appliance is installed must not exceed 50°C.
- ⚠ Do not open the control panel or touch the electrical components. Contact the technical support service.
- ⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ⚠ Switch the appliance off during service and when replacing parts.
- ⚠ Do not touch with bare hands the cap for the outflow of the liquid fats because it may reach high temperatures.
- ⚠ Before touching it wear heat-proof gloves or use a tool.
- ⚠ When using the appliance, wear gloves for cooking and clothing that covers the entire body.
- ⚠ Switch the appliance off in the event of a fault or malfunction.
- ⚠ Please be extremely careful and contact the technical support service if any parts or components come loose.
- ⚠ The appliance should be checked once a year by a qualified technician.
- ⚠ Only for the Australia and New Zealand markets: the electricity supply system must include a protection compliant with the standard AS/NZS 3000.



⚠ Respect the minimum clearance distance of 80 mm between the appliance and any walls made of flammable material, partitions, kitchen furniture or nearby equipment.

⚠ The surfaces in contact with the appliance must be covered with a noncombustible heat insulation material such as mineral wool, glass wool or ceramic fibre.

⚠ Only for models less wide than 700mm, to ensure static stability of freestanding (placed on the floor) electric fry tops it is mandatory to install the fixation bracket to the floor so that the appliance is constrained to the floor (**item A in the following figure**). For the assembly follow the instruction in this booklet. The fixation bracket is provided and can also be ordered after the purchase.

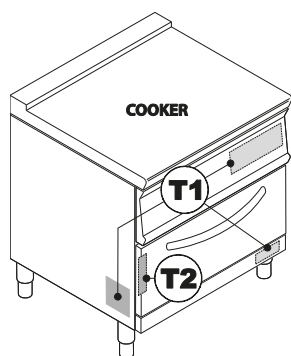
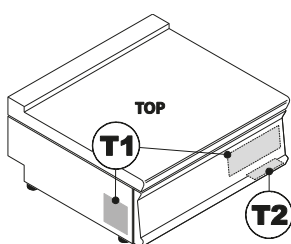
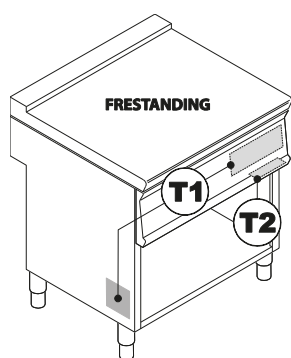
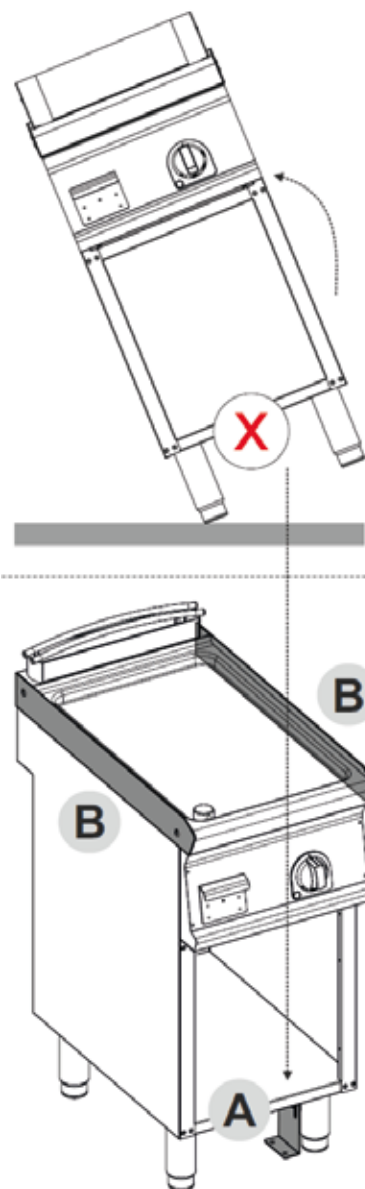
⚠ In order to avoid accidental contact with hot surfaces and use the appliance in a safe manner it is mandatory to assemble the parts for side thermal protection (**items B in the following figure**) to the sides of the cooking plate. For the assembly follow the instruction in this booklet. The parts for side thermal protection are provided and can also be ordered after the purchase.

Connecting to the distribution network:

Remove the appliance packaging as well as the protective plastic sheet. If necessary, remove any traces of glue with a suitable solvent. Please comply with local legal provisions when disposing of the packaging.

- Applicable national laws in force;
- Regional and/or local regulations, such as building regulations;
- Directives and regulations stipulated by the local electricity supplier;
- Accident prevention regulations in force;
- Fire prevention regulations;
- Applicable IEC regulations.

Before connecting the electrics, take note of the technical specifications such as voltage, frequency, number of phases and power required for installation. This information can be found on the appliance rating plate.

[illegible]

WARNING:

The manufacturer declines any liability for damage caused by improper or incorrect appliance installation or maintenance/or failure to observe the safety regulations.

Power supply features:

The alternating current power supply to the unit must meet the following conditions:

- Maximum voltage variation $\pm 10\%$
- Maximum frequency change $\pm 1\%$ in continuous $\pm 2\%$ for a short period of time.

The appliance power supply must be protected against over-current (short circuits and overload) with fuses or properly sized circuit breakers.

The installer must connect up the appliance by positioning an easily accessible main switch that disconnects all poles supplying electrical power to the appliance. When contacts are open, there must be a minimum distance of 3 mm between the poles.

The cable:

- Must not be installed near heat sources and the ambient temperature of the surrounding environment must not exceed 50°C ;
- Must be protected by a rigid metal or plastic tube;
- Must meet H07 RN-F standards as a minimum;
- Must have a minimum cross section as indicated on the cover.

In reference to figure 1, to access terminal board "M", remove the control panel by loosening the screws on the panel. Connect the power cable wires to the terminal board by following the instructions provided in the wiring diagram.

The appliance must be connected to an efficient earth. Connect the earth conductor to the screw marked with the symbol "" close to the connection terminal board. Be careful to pass the cable through the "P" cable gland near the terminal board; keep the cable laid flat on the bottom and fix it with the "" cable clamp. The appliance must also be included in an equipotential bonding system. This connection is made using a screw marked with the "" symbol.

The equipotential wire must have a cross section of 10 mm².

Use:

General warnings

 The appliance is designed for professional use and therefore should only be used by qualified personnel.

 Be careful when using the appliance because the cooking surfaces are very hot.

 The appliance must never be left unattended when it is being used.

 Switch the appliance off in the event of a fault or malfunction.

 Be careful when using the appliance because the cooking surfaces are very hot.

Suggestions when using the chromed hotplates

Use stainless steel palette knives with rounded edges to handle the food during cooking.

Use a scraper with rounded edges and a sharp blade for cleaning.

To avoid scratching the hotplate, the blade must make contact along its entire width. Do not use the scraper edge.

Avoid using vinegar or lemon when cooking to ensure you do not destroy the surface appearance of the hotplate.

Please be careful: the fry top with a chromed hotplate does not appear hot when in use.

Turning the appliance on

- Press the switch above the appliance.
- Turn the dial **IAI** (fig.1) aligning the control panel indicator with the desired cooking temperature.
- The green pilot light turns on when there is power.

Turning the appliance off

- Turn the dial **IAI** (fig.1) to the off position 101.
- Switch the power off using the switch positioned before the appliance.

Safety thermostat

Fry tops have a safety thermostat that cuts off the electronic power supply in case of a fault. To turn the appliance on again, press the E button (fig.1).



WARNING:

• When using the hotplate for the first time, we recommend cleaning it with water and a mild detergent, rinsing, drying and then heating it to 200°C for an hour.

• Only use products that are compatible with food use.



edenox



WARNING:

• Contact a specialist technician.

Maintenance and cleaning:

Cleaning and care

- ⚠ Cleaning operations must only be carried out once the appliance has cooled.
- ⚠ Only use products that are compatible with food use.
- ⚠ Use personal protective equipment (PPE) when cleaning.
- ⚠ Do not wash the appliance with jets of water because if water enters the electric components it could lead to a malfunction.

Keeping the appliance clean is important for guaranteeing good operation and a long product life. The removable parts should be washed separately with warm water and a mild detergent, then rinsed with running water and thoroughly dried.

Do not use harsh or abrasive detergents to clean the stainless steel parts. Iron cleaning pads should not be used as they may cause rust to form. For the same reason, avoid contact with ferrous materials. Avoid using sandpaper or abrasive cloths during cleaning.

If the appliance is not going to be used for a long period of time, disconnect it from the mains and subsequently clean it with soapy water or a mild detergent, rinse it and dry it thoroughly. Spread a thin layer of liquid paraffin on the surface.

The hotplate must be cleaned daily when cold, with soapy water or using a mild detergent. Rinse and dry thoroughly. The juices are collected in the drawer **IBI** (fig.I), which we recommend emptying daily.

Suggestions when using the chromed hotplates

When using the hotplate for the first time, we recommend cleaning it with water and a mild detergent, rinsing, drying and then heating it to 200°C for an hour.

Use stainless steel palette knives with rounded edges to handle the food during cooking.

Use a scraper with rounded edges and a sharp blade for cleaning. To avoid scratching the hotplate, the blade must make contact along its entire width. Do not use the scraper edge.

Avoid using vinegar or lemon when cooking to ensure you do not destroy the surface appearance of the hotplate.

To minimize emissions of polluting substances into the environment, we suggest cleaning the appliance with products that are at least 90% biodegradable.

What to do in case of malfunctioning

Malfunctions are not always due to the quality of the components used. These appliances are manufactured using top quality components. Malfunctions may be caused by voltage surges or by infiltrations of dust and/or dirt.

⚠ In the event of abnormal operation, disconnect the appliance from the mains and contact the authorized repair service.

⚠ Unauthorized persons should never attempt to repair the appliance, or carry out maintenance. Tampering with the appliance invalidates the warranty.



NOTE:

Read the warnings provided on the detergent safety data sheets.



BE CAREFUL!

The fry top with a chromed hotplate does not appear hot when in use.



Maintenance

The appliances do not require any special maintenance other than normal cleaning.

The appliance should be checked once a year by a repair service. Please stipulate a maintenance contract.

MAINTENANCE - TESTS - CHECKS - CLEANING		FREQUENCY	USER	REPAIR SERVICE
Cleaning	General cleaning of the appliance and the surrounding areas	Daily or based on the degree of use	Yes	—
Safety devices	Check the safety devices function correctly	Monthly	Yes	Yes
Mechanical protective devices	Check condition; check that there are no deformations, or loose or missing parts.	Monthly	Yes	Yes
Controls	Check the readability and condition of the inscriptions and symbols, and repair if necessary.	Monthly	Yes	Yes
Structure of the appliance	Check the mechanical part to make sure that it is not broken or deformed; tighten the screws.	Yearly	Yes	Yes
	Tighten the main bolts (screws, fasteners, etc.) on the appliance.		—	Yes
Safety signs	Check the readability and condition of the Safety signs.	Yearly	—	Yes
Electrical control panel / electronics	Check the condition of the electrical parts installed on the electrical control panel.	Yearly	—	Yes
	Check the wiring between the electrical panel and the parts of the appliance.			
Electrical connection cable and plug socket	Check the condition of the connection cable and plug socket.	Yearly	Yes	Yes
	Replace if defective.		—	Yes
Motor bearings (if present)	Replace motor bearings.	Every three years	—	Yes

Ecology and environment

Our appliances have been studied and optimized via testing to provide high performance and yield s. However, in order to reduce energy consumption (electricity, gas and water), we suggest that you do not use the appliance for long periods of time without food or in conditions that may compromise optimum yield.

-  All of the following materials are used for the packaging:
- Polyethylene: external packaging film and/or bubble wrap
 - Polypropylene: straps
 - Polystyrene foam: corner pieces, protective sheets and blocks.
 - Cardboard
 - Wooden base frame

These materials are environmentally friendly and can be safely stored or reused/recycled. Should you wish to dispose of them, please adhere to the waste regulations in force in your country.

Dispose of the appliance responsibly at the end of its useful life.

In compliance with the regulations in force in your country, dispose of the waste product by taking it to an authorized collection and treatment site, after removing the power cable.-



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





Para más información:



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