

# MANUAL DE INSTRUCCIONES

## PLANCHA DE INDUCCIÓN

700-80-P



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

## **Normas de seguridad:**

### **⚠ ADVERTENCIA!**

- Instalación, funcionamiento, mantenimiento o limpieza incorrectos del equipo, así como cambios que puedan causar daños, lesiones o víctimas. Lea atentamente las instrucciones antes de iniciar la instalación.
- No está permitido cocinar alimentos que contengan sustancias inflamables (como alimentos que contengan alcohol). Las sustancias con bajo punto de ignición pueden encenderse espontáneamente--¡Riesgo de incendio!
- No coloque sustancias inflamables o combustibles cerca del equipo--¡Riesgo de incendio!
- Por favor, asegúrese de que no hay residuos de pastillas de limpieza en la cavidad de cocción antes de utilizar el aparato para cocinar. Si hay residuos, por favor limpie y enjuague--¡hay riesgo de corrosión!

### **⚠ PELIGRO: ¡PRESIÓN ELEVADA!**

- Los trabajos de inspección, mantenimiento y reparación sólo pueden ser realizados por profesionales cualificados.
- El suministro eléctrico del equipo debe cortarse durante los trabajos de limpieza, inspección, mantenimiento y reparación.
- El rango de movimiento del equipo con ruedas (equipo ejecutable) debe ser restringido para asegurar que no dañará los cables, tuberías de agua y tuberías de desagüe durante el movimiento. Antes de mover el equipo, debe cortar correctamente la conexión eléctrica. Después de volver a mover el equipo a su posición original, el dispositivo de seguridad móvil y el cable de alimentación deben conectarse según sea necesario.
- Para garantizar que su equipo no tenga problemas técnicos, al menos una vez al año un servicio técnico autorizado debe realizar el mantenimiento del equipo.

### **⚠ ATENCIÓN!**

- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar peligros, debe ser sustituido por profesionales del fabricante, su departamento de mantenimiento o departamentos similares.
- El cable de alimentación debe ser un cable con revestimiento resistente al aceite, no más ligero que los cables ordinarios con revestimiento de neopreno u otro caucho sintético equivalente (YZW).
- El cableado fijo de la conexión del cable de alimentación debe estar equipado con un dispositivo de desconexión (interruptor de protección contra fugas) con una distancia de contacto superior a 30 mm según las normas de cableado.
- Los usuarios con marcapasos deben ponerse en contacto con el fabricante antes de utilizar la estufa y obtener su consentimiento antes de usarla.
- Este manual no es aplicable a personas (incluidos niños) con defectos físicos, sensoriales o intelectuales, o con falta de experiencia y conocimientos.
- Antes de limpiar la estufa, el usuario debe asegurarse de que la alimentación ha sido desconectada y la estufa se ha enfriado, y no deben utilizarse chorros de agua para la limpieza.
- Los trabajos de reparación sólo pueden ser realizados por personal formado o recomendado por el fabricante.
- ⚡ • Radiación electromagnética no ionizante: indica una radiación no ionizante superior a la convencional, potencialmente peligrosa.
- ⚡ • Tensión peligrosa: Hay partes activas con una tensión de trabajo superior a 250V.

## **Mantenimiento e inspección:**

### **⚠ PRECAUCIÓN!**

- Si el equipo no se limpia o se limpia de forma inadecuada, la grasa restante o los restos de comida pueden quemarse en la superficie de cocción--¡riesgo de incendio!
- Para evitar la corrosión de la superficie de cocción, limpie el aparato todos los días.
- Para evitar la corrosión, aplique aceite vegetal o grasa a la superficie de cocción con regularidad (aproximadamente una vez cada dos semanas).
- No utilice un limpiador de alta presión para limpiar el equipo.



- No utilice ácido para tratar el equipo, de lo contrario se dañará la capa inerte de acero de aleación de níquel-cromo, lo que puede provocar la decoloración del equipo.
- Sólo utilice agentes de limpieza para equipos especiales, otros tipos de agentes de limpieza pueden causar daños y perjudicar su derecho de protección.
- No utilice productos de limpieza abrasivos o que rayen.
- Para mantener la alta calidad del acero inoxidable, y por razones sanitarias y para evitar fallos de funcionamiento, su equipo debe limpiarse todos los días o según el uso real.
- Para mantener el sistema de movimiento en un ambiente relativamente limpio y seco durante el funcionamiento a largo plazo, se ha diseñado especialmente un dispositivo de filtro de aire, es decir, el filtro de aire situado debajo de la parte inferior del horno, que debe sustituirse cada 2 meses. Por favor, consulte la nota en el lateral de la placa de inducción. materia.
- Mantenga el horno lo más limpio posible.
- No utilice chorros de agua para la limpieza en el proceso de limpieza de los aparatos.
- El sistema de control está compuesto por un panel de operaciones y una placa principal de control. El panel de operación adopta una fuente de alimentación DC 5 V. La placa de circuito impreso y los botones son a prueba de humedad, anticorrosión, y tratados para garantizar el uso normal en ambientes húmedos, de alta y baja temperatura; el panel adopta el modo de control táctil, incluso si con frecuencia No hay daños en los botones de control cuando se tocan los botones.
- La placa principal adopta una arquitectura MCU dual, la MCU1 de control principal adopta un microprocesador ARM32-bit de grado industrial, y la MCU2 de adquisición de temperatura adopta un IC integrado importado para asegurar que no haya diferencia de temperatura en ambientes de mucho calor, frío y humedad.

#### FUNCIONES VENTAJOSAS

- **Seguridad:** Calefacción por inducción de aislamiento, sin llama abierta, protección contra sobretensión de la quema en seco del cuerpo de la olla, para evitar la inflamabilidad, explosión, fugas y otros fenómenos.
- **Alta eficiencia:** Tiene una función de calentamiento rápido, que ahorra más de la mitad del tiempo que la calefacción eléctrica y el gas, reduce el cuidado manual y mejora la eficiencia de la producción.
- **Inteligente:** 1-10 tecnología de subdivisión de ajuste de potencia realiza el cambio de potencia completa y la transición suave entre los engranajes, minimizando así el impacto en cortocircuitos.
- **Protección del medio ambiente:** Pura energía verde, cero emisiones de carbono, sin consumibles, fácil de limpiar y sin radiación de calor al medio ambiente circundante.
- **Durable:** El material del cuerpo es material anticorrosión, lo que garantiza al máximo la no deformación durante el uso. sin envejecimiento a altas temperaturas, sin consumibles, sin piezas de desgaste en las partes eléctricas.

#### Product description

Descripción del producto	Nº de modelo	Tensión y potencia
PLANCHA DE INDUCCIÓN	INDUGRILL 700-80-P	380-420V 3N~ 50-60Hz 10000W, 80°C-300°C



- 1: Placa trasera
- 2: Placa calefactora
- 3: Bolsillo de aceite
- 4: Panel de control
- 5: Tapa de la placa calefactora
- 6: Puerta
- 7: Pies



- El cuerpo de la freidora de inducción es de acero inoxidable de alta calidad con un diseño meticuloso y fácil de usar. El aspecto es limpio y hermoso, y tiene capacidad anticorrosión excelente; el marco interno se apoya, que es firme y durable;
- Fácil de manejar: La operación de un botón y la pantalla digital son simples y claras, tecnología inteligente de control por ordenador.
- Ultra-silencioso diseño del sistema, no hay gases de escape de combustión, el humo y el calor de emisión de polvo, baja pérdida de energía, baja temperatura ambiente, el aire fresco, mejorado en gran medida el ambiente de la cocina, y la salud del chef está garantizada, la creación de un ambiente tranquilo y cómodo para cocinar.
- Función perfecta: Puede reemplazar los utensilios de cocina tradicionales como freír, freír, asar y otras funciones de cocina, especialmente adecuado para ocasiones en las que el suministro de combustible y las condiciones de seguridad son restringidas.
- Reducir la adaptación: reduce la carga de trabajo de ingeniería y parte de la inversión para algunos dispositivos de suministro de aire y escape. Elimina los costes de construcción y apoyo de la tubería de gas, y ahorra el espacio: pequeño tamaño, alta eficiencia térmica, y la velocidad de calentamiento rápido, lo que ahorra en gran medida el área del sitio.
- Control preciso de la temperatura: El uso de ajuste de potencia a gran escala y la tecnología avanzada de control por ordenador puede controlar con precisión la temperatura de cocción, lo que ahorra energía y asegura la exquisitez de los alimentos.

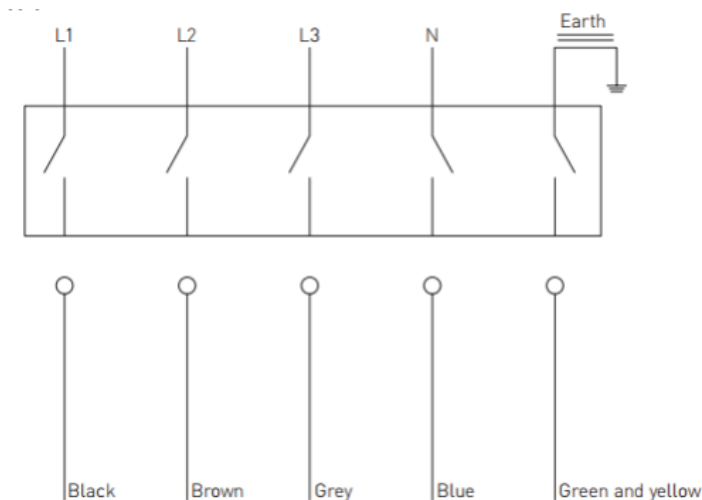
## **Pasos de la instalación**

### **1. Coloque la ubicación**

- Coloque la freidora por inducción sobre un suelo plano;
- Fijar la capa de soporte y las clavijas de la freidora por inducción debajo del cuerpo de la freidora por inducción
- Los siguientes son los lugares donde no se puede instalar el equipo:  
Lugares expuestos a la luz solar directa, lluvia, fuertes vibraciones, líneas de alta tensión cercanas, temperatura y humedad excesivas e interferencias frecuentes (alta tensión, alta frecuencia).

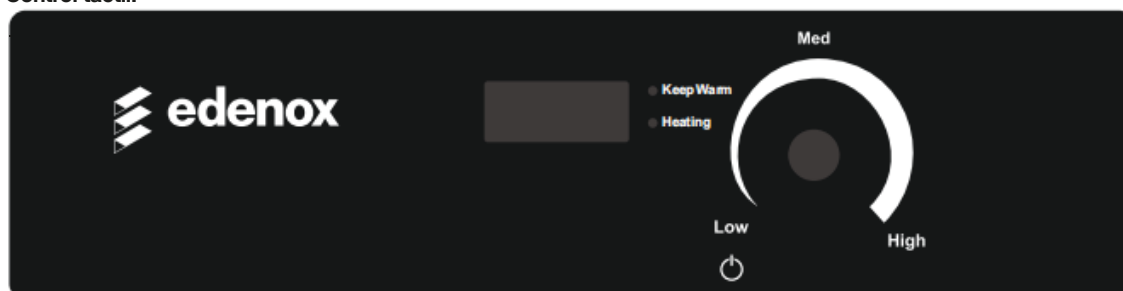
### **2. Conexión eléctrica**

En la instalación, utilice un interruptor especial de protección contra el aire eléctrico, y el interruptor debe instalarse en un lugar cómodo o fácil de controlar, y el lugar de instalación debe alcanzar una altura de 1,3M a 1,5M .



## **Funcionamiento y precauciones**

Control táctil:



edenox

## Pasos:

1. Gire el mando para encender o apagar el equipo, cuando el GRILL se enciende, el equipo empieza a calentarse.

## 2. Funcionamiento:

A. Después de encender el GRILL, la unidad empieza a funcionar.

B. El usuario puede ajustar la temperatura del GRILL girando el mando. El rango de temperatura está entre 80 °C y 300°C. Cuando la temperatura real del aceite no alcanza la temperatura de ajuste, la luz de calentamiento estará ENCENDIDA. Cuando la temperatura real del aceite alcanza la temperatura de ajuste, entonces la luz de mantener caliente se encenderá.

## ⚠ NOTA:

• En el proceso de uso, las precauciones son consistentes con el uso de estufa abierta. **NOTA ESPECIAL:** Este equipo está equipado con una bobina de inducción como dispositivo de protección contra sobretensión. Cuando la temperatura de la bobina de alambre alcance los 120°C, el sistema cortará automáticamente la potencia de trabajo. En este momento, es necesario reiniciar el interruptor de control de fugas de este equipo y volver a realizar la operación. Los pasos están bien, pero si la temperatura del carrito de alambre no ha bajado en este momento, tardará un poco en reiniciarse.

• Cuando la máquina falla, la pantalla de información del host mostrará el código de fallo. Cabe señalar que cuando la fuente de alimentación carece de fase o la conexión eléctrica es deficiente, el cliente puede solucionarlo por sí mismo (el personal de mantenimiento debe tener un certificado de electricista). Además, para otros fallos es necesario llamar al servicio postventa de nuestra empresa, y ésta recomienda o envía personal de mantenimiento profesional para realizar el mantenimiento.

## Error code

If there are any disruptions in the device operation and the display will show an error code check with the table below if the problem can be solved before you contact the customer service or supplier.

Mensaje Error	Causa	Solución
E1	La temperatura del IGBT es demasiado alta o la temperatura fallo del circuito de prueba.	Despeje/desbloquee las ranuras de ventilación. Deje que el dispositivo se enfríe durante unos minutos el dispositivo está listo para el error mensaje de error permanece indicado en la pantalla después de que el dispositivo se haya enfriado.
E2	Calentamiento del depósito vacío, la temperatura del depósito es demasiado alta o el sensor de temperatura bajo el depósito de aceite está en cortocircuito.	Deje que el aparato se enfríe durante unos minutos. Está listo para funcionar. O sensor sensor de temperatura defectuoso, aparato sobrecalentado, deje que se enfríe, póngase en contacto con su proveedor si ocurre con frecuencia.
E3	La tensión es inusual.	Asegúrese de que el aparato está conectado a la tensión de entrada correcta.

## Almacenamiento y transporte

• Es adecuado para el transporte general. Durante el transporte, evite que la lluvia y la nieve lo ataquen, para evitar daños y oxidación.

• Debe almacenarse en un almacén donde la temperatura sea de -10°C~+40°C, la humedad relativa no supere el 80% y no haya gases corrosivos como ácidos y álcalis.

• El período de almacenamiento en el estado embalado no excederá de 180 días.

## Desembalaje e inspección

• Al desembalar, debe trabajar de manera civilizada, y no se permiten operaciones bruscas o bárbaras para evitar lesiones al equipo en la caja o lesiones personales.

• Una vez desembalado, confirme en primer lugar si se trata del producto especificado y, a continuación, compruebe cuidadosamente si falta alguna pieza en el contenido de la lista de embalaje y si las piezas han sufrido algún daño debido al transporte. Si encuentra algún daño, hágalo en el plazo de una semana después de recibir el producto. Póngase en contacto con la empresa en el plazo de una semana.



No elimine los aparatos eléctricos como residuos municipales sin clasificar, utilice instalaciones de recogida selectiva.

Póngase en contacto con la administración local para obtener información sobre los sistemas de recogida disponibles. Si los aparatos eléctricos se eliminan en vertederos, las sustancias peligrosas pueden filtrarse a las aguas subterráneas e introducirse en la cadena alimentaria, lo que perjudicaría su salud y bienestar. Cuando sustituya los aparatos viejos por otros nuevos, el vendedor está legalmente obligado a recuperar su aparato viejo para desecharlo gratuitamente.





**Para más información:**



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

# INSTRUCTION MANUAL

## INDUCTION GRIDDLE

700-80-P



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

## **Safety regulations:**

### **⚠ WARNING!**

- Incorrect installation, operation, maintenance, or cleaning of the equipment, as well as changes that can cause damage, injury, or casualties. Please read the instructions carefully before starting the installation.
- It is not allowed to cook food containing flammable substances (such as food containing alcohol). Substances with low ignition point may ignite spontaneously--Risk of fire!
- Do not place any flammable or combustible substances near the equipment--Risk of fire!
- Please make sure that there are no residues of cleaning tablets in the cooking cavity before using the appliance for cooking. If there are residues, please clean and rinse--there is a risk of corrosion!

### **⚠ DANGER-HIGH PRESSURE!**

- Inspection, maintenance & repair work can only be carried out by professionally trained professionals.
- The power supply of the equipment must be cut off during cleaning, inspection, maintenance and repair work.
- The range of movement of the equipment with wheels (executable equipment) must be restricted to ensure that it will not damage the wires, water pipes and drainage pipes during the movement. Before moving the device, you must cut off the power connection correctly. After the equipment is moved back to its original position, the mobile safety device and power cord must be connected as required.
- In order to ensure that your equipment has no technical problems, at least an authorized service partner should perform equipment maintenance at least once a year.

### **⚠ ATTENTION!**

- If the power cord is damaged, in order to avoid danger, it must be replaced by professionals from the manufacturer, its maintenance department or similar departments.
- The power cord should be an oil-resistant sheathed cable, not lighter than ordinary neoprene or other equivalent synthetic rubber sheathed cords (YZW).
- The fixed wiring of the power cord connection must be equipped with a disconnect device (leakage protection switch) with a contact distance greater than 30mm according to the wiring rules.
- Users with pacemakers should contact the manufacturer before operating the stove and obtain the manufacturer's consent before using it.
- This manual does not apply to people (including children) who have physical, sensory, or intellectual defects, or lack of experience and knowledge.
- Before cleaning the stove, the user should make sure that the power has been turned off and the stove has cooled down, and water jets should not be used for cleaning.
- Repair work can only be done by personnel trained or recommended by the manufacturer.

⚡ • Equipotential meaning: Equipotential bonding in electrical appliances is to connect exposed metal and conductive parts of electrical devices and other devices in electrical appliances with artificial or natural grounding conductors to reduce potential differences (reduce and prevent the risk of electric shock).

(⚡) • Non-ionizing electromagnetic radiation: indicates higher than conventional, potentially dangerous non-ionizing radiation.

- Dangerous voltage: There are live parts with a working voltage greater than 250V.

## **Maintenance & Inspection:**

### **⚠ CAUTION!**

- If the equipment is not cleaned or cleaned inadequately, the remaining grease or food residues may burn on the cooking surface--risk of fire!
- In order to avoid corrosion of the cooking surface, your equipment must be cleaned every day.
- In order to avoid corrosion, please apply vegetable oil or grease to the cooking surface regularly (about once every two weeks).appliance for cooking. If there are residues, please clean and rinse--there is a risk of corrosion!
- Do not use a high-pressure cleaner to clean the equipment.





- Do not use acid to treat the equipment, otherwise the inert layer of nickel-chromium alloy steel will be damaged, which may cause discoloration of the equipment.
- Please only use cleaning agents for special equipment, other types of cleaning agents may cause damage and impair your right of protection.
- Do not use abrasives or scratching cleaners.
- In order to maintain the high quality of stainless steel, and for sanitary reasons and to avoid operational failures, your equipment must be cleaned every day or according to actual usage.
- In order to keep the movement system in a relatively clean and dry environment during long-term operation, an air filter device is specially designed, that is, the air filter under the furnace bottom, which must be replaced every 2 months. Please see the note on the side of the induction cooker. matter.
- Keep the furnace as clean as possible.
- Do not use water jets for cleaning in the process of cleaning appliances.
- The control system is composed of an operation panel and a control main board. The operation panel adopts DC 5 V power supply. The PCB board and buttons are moisture-proof, anti-corrosion, and treated to ensure normal use in humid, high and low temperature environments; the panel adopts touch control mode, even if frequently There is no damage to the control buttons when the buttons are touched.
- The main board adopts a dual MCU architecture, the main control MCU1 adopts an industrial-grade ARM32-bit microprocessor, and the temperature acquisition MCU2 adopts an imported integrated IC to ensure that there is no temperature difference in high heat, cold, and humid environments.

#### **ADVANTAGEOUS FUNCTIONS**

- **Safety:** Isolation induction heating, no open flame, over-temperature protection of the pot body dry burning, to prevent flammability, explosion, leakage and other phenomena.
- **High-efficiency:** It has a fast heating function, which saves more than half of the time than electric heating and gas, reduces manual care, and improves production efficiency.
- **Intelligent:** 1-10 power setting subdivision technology realizes full power change and smooth transition between gears, thereby minimizing the impact on short circuits.
- **Environmental protection:** Pure green energy, zero carbon emissions, no consumables, easy to clean, and no heat radiation to the surrounding environment.
- **Durable:** The body material is anti-corrosion material, which guarantees no deformation during use to the greatest extent. no high temperature aging, no consumables, no wearing parts in electrical parts.

#### **Product description**

Product description	Model No.:	Voltage & Power
INDUCTION GRIDDLE	INDUGRILL 700-80-P	380-420V 3N~ 50-60Hz 10000W, 80°C-300°C



- 1: Rear Plate
- 2: Heating plate
- 3: Oil pocket
- 4: Control panel
- 5: Heating plate cover
- 6: Door
- 7: Feet



- The body of the induction deep fryer is made of high-quality all-stainless steel with meticulous and user-friendly design. The appearance is clean and beautiful, and has excellent anti-corrosion ability; the internal frame is supported, which is firm and durable;
- Easy to operate: One-button operation and digital display are simple and clear, intelligent computer control technology.
- Ultra-quiet system design, no combustion exhaust gas, smoke and dust emission heat, low energy loss, low room temperature, fresh air, greatly improved kitchen environment, and the health of the chef is guaranteed, creating a quiet and comfortable cooking environment.
- Perfect function: It can replace the traditional cooking utensils such as frying, frying, grilling and other cooking functions, especially suitable for occasions where fuel supply and safety conditions are restricted.
- Reduce matching: reduce the engineering workload and part of the investment for some air supply and exhaust devices. Eliminates the construction and supporting costs of the gas pipeline, and saves the space: small size, high thermal efficiency, and fast heating speed, which greatly saves the area of the site.
- Precise temperature control: The use of large-scale power adjustment and advanced computer control technology can accurately control the cooking temperature, which saves energy and ensures the deliciousness of the food.

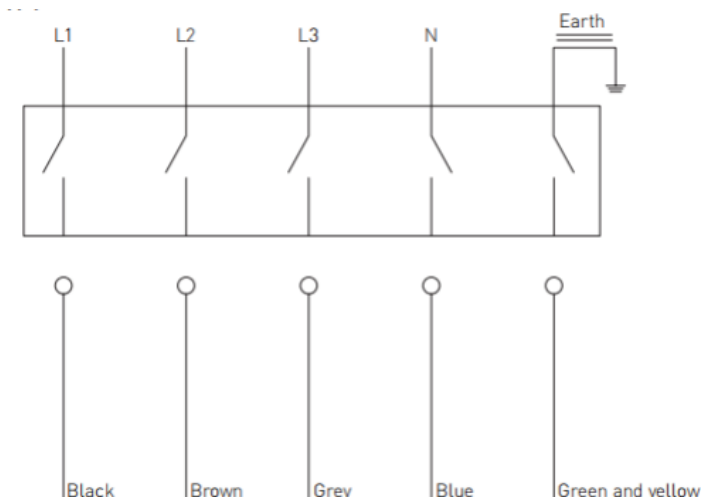
## **Installation steps**

### **1. Put the location**

- Place the induction deep fryer on a flat ground;
- Fix the support layer and pins of the induction deep fryer under the body of the induction deep fryer;
- The following are the places where the equipment cannot be installed:  
Places subject to direct sunlight, rain, heavy vibration, high-voltage lines nearby, excessive temperature and humidity, and frequent interference (high-voltage, high-frequency).

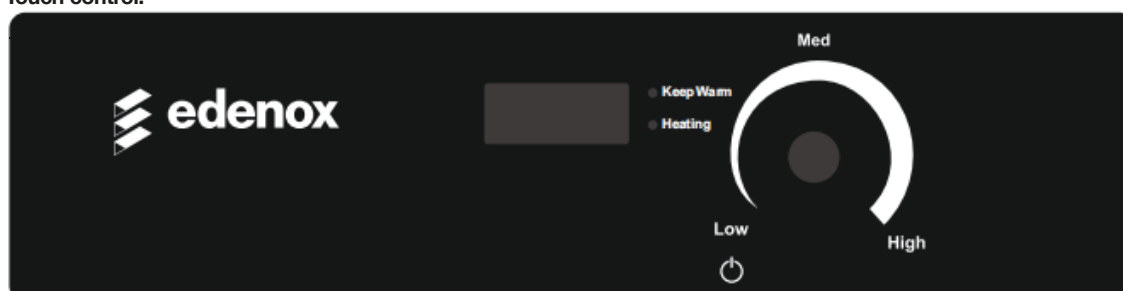
### **2. Power connection**

When installation, please use special electricity air protection switch, and the switch must be installed in a convenient or easy controlled place, and the installation place should reach a height from 1.3M to 1.5M.



## **Operation & Precautions**

Touch control:



edenox

**Steps:**

1. Turn the knob to switch on or switch off the equipment, when the GRILL is switched ON, the equipment starts to heat.

**2. Operation:**

A. After the GRILL has been switched ON, then the unit starts to work.

B. User can adjust the setting temperature of the GRILL by turning the knob. Setting temperature range is between 80°C and 300°C. When the actual temperature of the oil doesn't reach the setting temperature, the heating light will be ON. When the actual temperature of the oil reaches the setting temperature, then the keep warm light will be ON.

**▲ NOTE:**

• In the use process, the precautions are consistent with the use of open stove. **SPECIAL NOTE:** This equipment is equipped with an induction coil as an over-temperature protection device. When the temperature of the wire reel reaches 120°C, the system will automatically cut off the working power. At this time, the leakage control switch of this equipment needs to be restarted and the operation is performed again. Steps are fine, but if the temperature of the wire reel has not dropped at this time, it will take a while to restart.

• When the machine fails, the host information display will display the fault code. It should be noted that when the power supply lacks phase or the power connection is poor, the customer can solve it by himself (maintenance personnel must have an electrician certificate). In addition, other failures need to call our company's after-sales service, and the company recommends or dispatches professional maintenance personnel to perform maintenance.

**Error code**

If there are any disruptions in the device operation and the display will show an error code check with the table below if the problem can be solved before you contact the customer service or supplier.

Error Message	Cause	Solution
E1	Temperature of IGBT is too high or temperature testing circuit failure.	Clear/unblock ventilation slots. Let the device cool off for a few minutes.the device is ready for the error message remains indicated in the display after the device has cooled off.
E2	Heating empty tank, temperature of tank is too high or temperature sensor under the oil tank is either shorted.	Let the device cool off for a few minutes .The device is ready for operation afterwards. Or temperature sensor defective, appliance overheated, let is cool off, contact your supplier if it happens frequently.
E3	Voltage is unusual	Make sure the appliance is connected to the correct input voltage.

**Storage & Transportation**

• It is suitable for general transportation. During transportation, prevent rain and snow from attacking, so as to avoid damage and rust.

• Should be stored in a warehouse where the temperature is -10°C~+40°C, the relative humidity is not more than 80%, and there is no corrosive gas such as acid and alkali.

• The storage period in the packaged state shall not exceed 180 days.

**Unpacking and inspection**

• When unpacking, you should work in a civilized manner, and no rough or barbarous operations are allowed to avoid injury to the equipment in the box or personal injury.

• After unpacking, please first confirm whether this product is the specified product, and then carefully check whether there are any missing parts in the contents of the packing list, and whether there is any damage to the parts due to transportation. If you find any damage, please do so within one week after receiving the product. Contact the company within one week.



Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities.

Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being. When replacing old appliances with new ones, the retailer is legally obligated to take back your old appliance for disposal at least free of charge.





**For further information:**



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