

MASTRO[®] Service



Mastro GmbH

Hüserstraße 53
59075 Hamm / Germany



+49 (0) 23 81 / 973 71- 0



+49 (0) 23 81 / 973 71-88

www.mastroshop.com

INSTRUCTION FOR THE ASSEMBLY, USE AND MAINTENANCE

ELECTRIC FRY TOPS

Code

9986G

Model

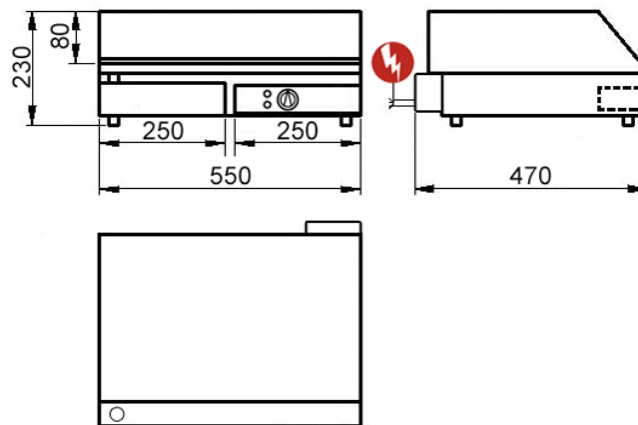
FTAL



ELECTRIC FRY TOP SMOOTH PLATE

Completely made in stainless steel. • Stainless steel heating elements • Oil-proof cooking plate with hole for fat drain and fat channel • Thermostat regulation and warning lamps • Temperature regulation up to 300° C • Removable fat collection tray.

Zona di c...	Resistenza	Volt	KW	Energy	Dimens. mm	Piastra	KG
	3000 WATT	230/1	3		550 X 470 X 230 H	LISCIA	23



The undersigned, authorized officer of the above written Company, hereby declares that the above mentioned goods are in compliance with the following directives:

89/336 CEE - 73/23 CEE - 93/68 CEE - 2006/42 CEE

and with the following Standards:

EN 60 335-2-38 /2000 - EN 55014 - EN 60 555-2-3



The manufacturer declines any responsibility if the suggestions brought in this manual are not strictly observed. Before starting any operation read this manual and keep it for further consultation.

WARRANTY

The manufacturer restricts himself to repair or replace all components with construction faults which manifest themselves in the first 12 months from the date of putting in use and however not later than 16 months from the shipment date of manufacturer. Components for which it is foreseen a normal consumption are excluded from warranty (for example electrical parts). The customer must indicate to the manufacturer, in order to benefit from the warranty, the faults pointing out: the registration number of the machine, the reference of the purchase date (invoice or delivery note) and furthermore he will have to send the faulty part at his charges for repair or replacement. The manufacturer fulfills completely his warranty obligations by the repair or the replacement of the faulty piece. If repair is requested where the machine is installed, the charges regarding labour, trip, possible stay of the technicians or the mounters will be entirely at the purchaser's charges. The damages due to an inappropriate use, missed maintenance, tampering are not included in the warranty.

WASTE DISPOSAL

DIRECT. 2002/96/CEE- Discard old devices: at the end of its working life the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

1) ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Tutte le operazioni relative al presente manuale devono essere eseguite da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti. Dopo aver liberato l'apparecchio dall'imballo procedere alla rimozione della pellicola adesiva in plastica che deve essere tolta prima di mettere in funzione l'apparecchio. I residui di colla devono essere rimossi accuratamente (non usare sostanze abrasive). Verificare che l'apparecchio sia perfettamente livellato sul piano di appoggio.

L'apparecchio è predisposto per il funzionamento di corrente alternata alla tensione corrispondente al dato riportato sulla targhetta dati tecnici. Il conduttore di terra del cavo di alimentazione è contrassegnato dai colori giallo/verde.

L'apparecchio è fornito con cavo normalizzato per il carico indicato sulla targhetta matricola al quale va collegata una spina adeguata se a 400 V. Apparecchi a 230 V. sono già forniti con spina Schuko.

Se si desidera un collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore magnetotermico dimensionato al carico corrispondente alle norme in vigore. Il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto.

Prima di effettuare l'allacciamento verificare che :

- A) L'interruttore magnetotermico automatico e l'impianto possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedi targhetta dati tecnici);
- B) L'impianto di alimentazione sia munito di efficace presa di terra secondo le norme e le disposizioni vigenti.
- C) La presa o l'interruttore usati nell'allacciamento siano facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.

Il produttore declina ogni responsabilità nel caso in cui le norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

2) ISTRUZIONI D'USO

Inserire l'alimentazione elettrica azionando l'interruttore automatico installato a monte dell'apparecchio.

L'isolamento termico ed i residui grassi delle lavorazioni possono produrre fumo ed odori sgradevoli. Si consiglia pertanto di pulire con aceto e poi riscaldare le piastre a vuoto per circa 15 minuti alla temperatura massima quando viene usato per la prima volta.

Attendere il raffreddamento della piastra ed effettuare un'accurata pulizia della stessa.

Ruotare la manopola del termostato sulla temperatura desiderata (fig.2).

L'interruttore ed il termostato sono comandati da un'unica manopola.

L'apparecchio è fornito di due lampade spia :

- lampada verde di linea inserita (fig.3)
- lampada arancio di resistenze in funzione (fig.4)

Per lo spegnimento ruotare la manopola sulla posizione "O".



fig.2



fig.3



fig.4



fig.5

Le piastre sono dotate di foro di scarico dei grassi di cottura. A richiesta è disponibile un tappo per la chiusura del foro di scarico dei grassi per mantenere sulla piastra un velo di grasso per effettuare la brasatura degli alimenti.

Per le piastre al cromo duro occorre usare una certa cura per non scalfire il rivestimento al cromo. Non usare detergenti abrasivi e, durante la cottura, usare solo attrezzi in teflon o in legno.

Se, accidentalmente, il rivestimento al cromo dovesse scalfirsi (per esempio a causa di urti con attrezzi metallici), evitarne l'uso e contattare il servizio di assistenza.

Il termostato (che prevede il raggiungimento di temperature più basse rispetto alle piastre in acciaio) e la corretta manutenzione assicurano una lunga vita del rivestimento al cromo.

Per i fry top al cromo duro è altresì installato un termostato di sicurezza a riarmo manuale che interviene ad una temperatura adeguata nel caso di malfunzionamento del termostato di regolazione (fig.5).

Qualora dovesse intervenire il termostato di sicurezza rivolgersi al servizio di assistenza evitando assolutamente di rimettere in funzione l'apparecchio prima che questo sia stato verificato da personale specializzato.

Norme di sicurezza :

- Disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi operazione ;
- Non tirare il cavo elettrico per scollegare l'apparecchio ;
- Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate o a piedi nudi ;
- Non utilizzare prolunghe elettriche senza prima assicurarsi che queste possano supportare il carico in Kw ;
- Non lasciare l'apparecchio alla portata dei bambini ;
- Non lasciare l'apparecchio esposto agli agenti atmosferici (sole, pioggia ecc.)

3) PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di effettuare qualsiasi manutenzione disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica.

Non lavare mai l'apparecchiatura con un getto d'acqua per evitare infiltrazioni nei componenti elettrici.

Le parti in acciaio della carrozzeria vanno trattate con prodotti detergenti non abrasivi.

Il cruscotto e le manopole si puliscono con un panno morbido inumidito.

Occorre svuotare periodicamente il cassetto raccogli grassi e lavarlo accuratamente.

Per la pulizia delle piastre di cottura in acciaio occorre usare la spazzola in ferro per quelle rigate, la paglietta di acciaio per quelle lisce, un panno morbido non abrasivo per quelle al cromo. Si consiglia di effettuare le operazioni di pulizia a piastra tiepida e, per riportare alla originaria brillantezza le piastre in acciaio, è consigliabile l'uso di aceto. Le piastre in acciaio, dopo la pulizia, devono essere coperte da un sottile strato di olio per impedire la formazione di ruggine.

La verifica dei componenti elettrici deve essere effettuata da personale specializzato.



1) INSTRUCTION FOR INSTALLATION

The installation operation must be carried out by qualified personnel and must be according to existing norms.

When the appliance has been removed from its boxing, peel off the parts of adhesive plastic film protecting the steel parts. The glue residuals must be removed accurately (do not use abrasive products).

Verify, by adjusting the feet, that the appliance is perfectly levelled on its base.

The appliance is set for a.c. operation at the power corresponding to the data brought on the technical plate.

In the feeding cable the earth conductor is marked by green-yellow colours.

The appliance is supplied with a cable conform to the power indicated on the technical plate, and it is only necessary to connect a normalized plug for appliances 400 V. Those operating at 230 V. are already equipped with a Schuko plug.

If a direct network connection is required, place between the appliance and the network a magnetothermic switch dimensioned to the corresponding load in accordance with existing norms. The earth yellow-green must not be discontinued.

Before connecting the appliance verify :

A) The magnetothermic switch and the plant can stand the load of the appliance (see technical data plate);

B) The feeding plant is outfit with an efficient earth socket according to the existing rules.

C) The socket or the switch used for the connection are easily reached with the installed appliance.

The manufacturer declines any responsibility if the accident preventions norms are not respected.

2) DIRECTIONS FOR USE

Before use turn on the power rotating the automatic switch upstream the appliance.

The thermic insulation and grease residuals could produce smoke and unpleasant odours; it is therefore advisable to clean with vinegar and to heat the empty plate for about 15 minutes at the maximum temperature before using the appliance for the first time.

Allow the plate to cool before cleaning it carefully.

Turn the thermostat knob on the required temperature (Fig. 2).

the thermostat are controlled by one knob only.

The appliance has two pilot lamps:

- green lamp : power on (Fig. 3)

- orange lamp : resistance on (Fig. 4)

To turn out the appliance, set the switch on position "O".



fig.2



fig.3



fig.4



fig.5

The plate has a drain hole to carry the grease to the drip drawer. On request is available a plug to maintain, if needed, over the plate a coating of oil to braise the aliments.

The chromed plates must be carefully used avoiding any scratch of the chrome coating.

Do not use abrasive detergent products and, for the cooking operation only use anti-adherent or wooden tools. If you might damage the chrome coating (i.e. scratches caused by metal tools), do not use the appliance and call the after-sale service.

The thermostat allowing to reach lower temperatures than the normal steel plates and a correct cleaning of the plate assure long life at the chrome coating.

The chromed plate griddles have also a safety thermostat with manual reset, that operates when the normal thermostat is broken, avoiding the plate to reach high temperature that is dangerous for the chrome coating (Fig. 5).

In case the safety thermostat shuts-down the appliance always call the after-sale service and never try to reset it by yourselves before the appliance is checked by qualified personnel.

Safety norms :

- Before any operation disconnect the appliance.
- Don't touch the appliance with wet hands and bare feet.
- Never pull the electric cable to disconnect the appliance.
- Do not use electric extension if you are not sure that it can support the power charge.
- Do not leave the appliance unattended in presence of children.
- Do not leave the appliance exposed to sun or rain.

3) CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning and maintenance operations, the appliance must be disconnected.

Never wash the appliance with a jet of water as this causes infiltrations in the electrical components.

The stainless steel parts must be treated with non-abrasive detergents.

The control panel and the knobs with a soft humid cloth.

The cooking plates must be carefully cleaned with :

Smooth steel plates : lukewarm plate with vinegar and steel wool

Ridged steel plates : lukewarm plate with vinegar and steel brush.

Chromed plates : lukewarm with non abrasive humid cloth.

To prevent rust from forming, spread a thin coat of vegetable oil over the steel grilling plates after cleaning.

Verify often the drip drawer void it and clean it carefully.

The control of the electrical components must be carried out by qualified personnel



1) INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Toutes les opérations relatives à ce manuel, doivent être effectuées par du personnel qualifié et doivent respecter les prescriptions en vigueur. Après avoir procédé au déballage de l'appareil, retirer la pellicule adhésive en plastique qui protège l'acier avant de mettre l'appareil en marche. Les résidus de colle doivent être soigneusement nettoyés (ne pas employer de substances abrasives). Il faut vérifier que l'appareil soit posé de manière stable au sol.

L'appareil est prédisposé pour le fonctionnement en courant alternatif à la tension qui correspond à la donnée reportée sur la plaque technique. Le conducteur de terre du câble d'alimentation est marqué par les couleurs jaune/vert. L'appareil est fourni avec un câble d'alimentation auquel il faut monter une fiche adéquate pour les appareils à 400 V. Les appareils 230 V. sont déjà équipés d'une fiche Schuko.

Il faut prévoir un interrupteur entre l'appareil et le réseau proportionné au chargement, complet de soupapes de limite. Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être coupé.

Avant d'effectuer le branchement, il faut s'assurer que :

- A) La soupape limitative et l'installation peuvent supporter le chargement de l'appareil (voir la plaque des données techniques);
- B) L'installation d'alimentation soit munie d'une prise de terre efficace respectant les prescriptions et les dispositions en vigueur.
- C) La prise et l'interrupteur employés pour le branchement soient aisément accessibles une fois l'appareil installé.

Le constructeur décline toute responsabilité dans le cas où les normes de sécurité ne seront pas strictement respectées.

2) INSTRUCTIONS D'EMPLOI

Brancher l'alimentation électrique en tournant l'interrupteur installé en amont de l'appareil.

L'isolation thermique et les résidus de graisse de protection peuvent produire de la fumée ainsi que des odeurs désagréables. Nous conseillons donc de nettoyer la plaque avec du vinaigre et la réchauffer à vide pour une durée d'environ 15 minutes à température maximum lors de la première utilisation de l'appareil. Attendre que la plaque soit tiède pour procéder à un nettoyage très soigneux.

Tourner le bouton du thermostat sur la température choisie (Fig. 2).

L'interrupteur et le thermostat sont commandés par un seul bouton.

L'appareil est fourni avec deux voyants de contrôle :

- lampe verte de ligne branchée (Fig. 3)
- lampe orange pour les résistances en fonction (Fig. 4).

Pour éteindre, tourner le bouton sur la position "O".



fig.2



fig.3



fig.4



fig.5

Les plaques sont équipées d'un trou pour l'évacuation des graisses en excès qui s'écoule dans une cuve amovible. Sur demande est disponible un bouchon pour fermer le trou et garder sur la plaque une couche d'huile pour braiser les aliments.

Pour les plaques en chrome dur, manier soigneusement pour éviter de rayer le revêtement en chrome. Faire attention de ne pas choisir des détergents abrasifs et, pendant la cuisson, n'utiliser que des ustensiles en téflon ou en bois.

Si par accident le revêtement en chrome résulte endommagé (par exemple suite à des chocs avec des ustensiles métalliques) éviter toute utilisation et appeler le service après vente.

Le thermostat, qui prévoit des températures plus faibles que celles des plaques en acier, ainsi que l'entretien correct assurent la résistance du revêtement en chrome. Pour les fry top avec plaque au chrome dur il y a un thermostat de sécurité avec remise en fonction manuelle est installé, qui intervient à une température adéquate si on vérifie une panne sur le thermostat de régulation (Fig. 5).

Dans le cas où le thermostat de sécurité bloque l'appareil, il faut s'adresser directement au service après vente en évitant absolument de démarrer l'appareil avant qu'il ne soit vérifié par du personnel qualifié.

Normes de sécurité :

- débrancher l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer une quelconque opération ;
- ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil ;
- ne pas utiliser l'appareil avec des mains mouillées ou pieds nus ;
- ne pas utiliser de rallonge électrique sans être certain qu'elle puisse supporter la charge en Kw.
- tenir l'appareil à l'écart des lieux humides ou chauds.
- ne pas laisser l'appareil à portée des enfants.

3) NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant d'effectuer tout entretien, il faut débrancher l'appareil du réseau électrique.

Ne jamais laver l'appareil à grande eau afin d'éviter toute infiltration dans les composants électriques.

Les parties en acier du châssis doivent être traitées avec des produits détergents non abrasifs. Le panneau de commande et les boutons se nettoient à l'aide d'une éponge humide.

Pour le nettoyage des plaques de cuisson procéder comme suit :

- Plaques lisses en acier : nettoyage à tiède avec du vinaigre et de la paille de fer;
- Plaques nervurées en acier : nettoyage à tiède avec vinaigre et une brosse en fer;
- Plaques en chrome dur : nettoyage à tiède avec un chiffon humide absolument non abrasif.

Afin d'éviter la formation de rouille, après chaque nettoyage, il est conseillé de traiter la surface des plaques en acier avec un produit graissant.

Vérifier périodiquement le tiroir de récupération des graisses pour le vider et le nettoyer soigneusement.

Le contrôle des composants électriques doit être effectué par du personnel qualifié.

1) AUFSTELLUNG UND ANSCHLUß

Alle beschriebenen Arbeitsvorgänge dieser Gebrauchsanweisung müssen von Fachleuten nach den vorgeschriebenen Vorschriften erfolgen. Vor der Inbetriebnahme muß das Gerät ausgepackt und die Schutzklebefolie entfernt werden. Die Kleberückstände müssen entfernt werden (keine Scheuermittel verwenden).

Gerät auf vollständige Ebenheit stellen. Das Gerät ist mit Wechselstromspeisung vorgesehen. Daten des Typenschildes vergleichen. Die Erdleitung des Kabels ist mit Gelb/Grün gekennzeichnet.

Das Gerät ist mit einem genormten Kabel ausgerüstet, dessen Belastung auf dem Typenschild angegeben ist. Ein passender Stecker ist anzuschließen für Geräte 400 V. Geräte 230 V. sind schon mit Schuko Stecker ausgestattet.

Bei einem direkten Anschluß muß eine genormte Trenneinrichtung (magnetothermischer Schutzschalter), die der Leistung des Gerätes angemessen ist, vorgeschaltet werden.

Die Erdleitung darf keinesfalls unterbrochen werden.

Vor dem Anschluß muß folgendes überprüft werden:

- Der automatische magnetothermische Schutzschalter und die ganze Elektroanlage müssen der Gerätebelastung entsprechen (siehe Typenschild technische Daten).
 - Die Elektroanlage muß mit einer genormten Erdung ausgestattet werden.
 - Der Anschlußstecker und Schalter müssen leicht zugänglich sein.
- Der Hersteller haftet nicht für Unfälle, falls die entsprechenden vorgeschriebenen Schutzmaßnahmen nicht eingehalten werden.

2) GEBRAUCHSANWEISUNG

Gerät durch den automatischen Schutzschalter einschalten. Die thermische Isolierung und die Schmierrückstände der Verarbeitung können Rauch und unangenehme Gerüche verursachen. Beim ersten Betrieb wird es daher empfohlen, die Grillplatte zuerst mit Essig zu reinigen und dann 15 Minuten auf der höchsten Temperatur zu beheizen. Danach Grillplatte abkühlen lassen und sie gründlich reinigen.

Thermostat auf die gewünschte Temperatur einstellen (Fig. 2).

Schalter und der Thermostat nur von einem Knebel gesteuert.

Das Gerät ist mit zwei Kontrolllampen ausgestattet:

- Grüne Lampe : Gerät Betriebsbereit (Fig. 3)
- Orange Lampe : Heizkörper eingeschaltet (Fig. 4)

Zum Abschalten wieder auf Position "0" stellen.



fig.2



fig.3



fig.4



fig.5

Die Grillplatten sind mit einer Ablauföffnung versehen. Ein Stöfen kann auf Wunsch geliefert werden. Dieser läßt eine dünne Fettschicht auf der Grillplatte zurück, um die Speisen schmoren zu können.

Die hartverchromten Grillplatten müssen mit großer Sorgfalt benützt werden, um die Oberfläche nicht zu beschädigen. Keine korrosive Entfettungsmittel verwenden. Wenn die hartverchromte Oberfläche der Grillplatte durch Metallwerkzeuge mit Kratzern bzw. Stößen beschädigt wird, bitte sofort Kontakt mit dem Kundendienst aufnehmen. Der Thermostat, der im Vergleich zu anderen Grillplatten mit Stahlplatte ermöglicht, niedrigere Temperaturen zu erreichen, und eine regelmäßige Instandhaltung gewährleisten eine lange Lebensdauer der hartverchromten Oberfläche. Die Hartverchromte Platte besitzen einen Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung im Falle eines Versagens der automatischen Regelung vorhanden (Fig. 5). Sollte der Sicherheitsthermostat trotz richtiger Handhabung und Bedienung sich öfters auslösen, bitte den Hauptschalter sofort ausschalten und den Kundendienst benachrichtigen.

Sicherheitsvorschriften:

- Vor jeder Reinigung oder Wartung Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Gerät mit nassen Händen oder Füßen berühren.
- Stecker nicht mit dem Kabel aus der Steckdose ziehen.
- Gerät vor Sonnenbestrahlung und Regen schützen.
- Halten Sie Kinder vom eingeschalteten Gerät fern.

3) REINIGUNG UND WARTUNG

Vor der Reinigung bzw. Wartung muß das Gerät ausgeschaltet und vom Strom abgeschaltet werden.

Gerät nie mit Druckwasserstrahl reinigen, um ein eventuelles Eindringen in elektrische Teile zu vermeiden.

Für die Reinigung der Stahlverkleidung wird empfohlen, normale Entfettungsmittel zu gebrauchen (keine Scheuerputzmittel verwenden).

Die Vorderseite und die Drehknöpfe sind nur mit einem feuchten Tuch zu reinigen.

Die Auffangschale muß regelmäßig entleert und gründlich gereinigt werden.

Zur Reinigung wird es empfohlen, eine Stahlbürste für die gerillten, eine Stahlwatte für die glatten und weiche Tücher für die hartverchromten Grillplatten zu benützen.

Die Reinigung darf erst bei lauwarmen Grillplatten erfolgen.

Es wird zuletzt empfohlen, die Grillplatten mit Essig zu reinigen, um die ursprüngliche Glänze zu erreichen.

Nach der Reinigung müssen die Grillplatten aus Stahl durch eine dünne Ölschicht geschützt werden, um eine eventuelle Verrostung zu vermeiden.

Die Überprüfung aller elektrischen Teile muß von Fachleuten erfolgen.

1) INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION.

Todas las operaciones relativas al presente manual deben ser ejecutadas por personal calificado en el respeto de las normas vigentes. Después de quitar del aparato el embalaje, proceder a remover la película adhesiva en plástica que debe ser quitada antes de meter en función el aparato. Los residuos de pegamento deben ser removidos cuidadosamente (no usar sustancias abrasivas).

Verificar que el aparato esté perfectamente nivelado en el plano de apoyo. El aparato está predispuesto para funcionar con corriente alternada a la tensión correspondiente al dato reportado en la chapa de datos técnicos. El conductor a tierra del cable de alimentación está marcado con los colores amarillo/verde. El aparato está provisto de cable normalizado para la carga indicada en la placa de matrícula. Aparatos a 230V. vienen ya provistos de enchufe schuko. Si se desea una conexión directa a la red es necesario interponer entre los aparatos y la red un interruptor magnetotérmico dimensionado a la carga correspondiente a las normas en vigor. El cable de tierra amarillo/verde no debe ser cortado.

Antes de efectuar la instalación verificar que:

- A) El interruptor magnetotérmico automático y el implante puedan soportar la carga de la maquinaria (ver placa de datos técnicos)
- B) El implante de alimentación esté ya provisto de eficaz cable de tierra según las normas y las disposiciones vigentes.
- C) El enchufe o el interruptor usados en la conexión sean fácilmente alcanzables por la maquinaria instalada.

EL PRODUCTOR DECLINA TODA RESPONSABILIDAD EN EL CASO QUE LAS NORMAS ANTI-INFORTUNIOS NO VENGAN RESPETADAS.

2) INSTRUCCIONES DE USO

Introducir el cable de alimentación eléctrico accionando el interruptor automático instalado en el aparato.

El aislamiento térmico y los residuos de grasa de las elaboraciones pueden producir humo y olores desagradables. Se aconseja por tanto de limpiar con vinagre y calentar las planchas al vacío por 15 minutos aprox. a la máxima temperatura cuando es utilizado por primera vez.

Esperar el enfriamiento de la plancha y efectuar una cuidadosa limpieza de la misma.

Girar la Manopla del termostato hacia la temperatura deseada (fig.2).

el interruptor y el termostato son dirigidos por una única manopla.

El aparato está dotado de dos luces indicadoras:

- Luz verde de línea inserida (fig.3)
- Luz anaranjada de resistencia en función (fig.4)

Para el apagado girar la manopla hacia la posición "O"



fig.2



fig.3



fig.4



fig.5

Las planchas vienen dotadas de agujero de descarga de grasa de cocción. A petición es posible una tapa para cerrar el agujero de descarga de grasa para mantener sobre la plancha una capa de grasa para efectuar la asadura de los alimentos.

Para las planchas en cromo duro es necesario tener un cierto cuidado para no rayar el revestimiento al cromo. No usar detergentes abrasivos y durante la cocción usar solo utensilios en teflón o en madera. Si accidentalmente, el revestimiento al cromo se descalsificara (por ejemplo a causa de choques con herramientas metálicas), evitar el uso y contactar el servicio de asistencia.

El termostato (que previene el alcance de la temperatura más baja respecto a las placas en acero) y el correcto mantenimiento aseguran una larga duración del revestimiento al cromo. Para los fry top al cromo duro tiene también instalado un termostato de seguridad a rearme manual que interviene a una temperatura adecuada en el caso de malfuncionamiento del termostato de regulación (fig.5).

En el caso que no interviniera el termostato de seguridad, contactar el servicio de asistencia evitando volver a poner en función el aparato antes de que este sea visto por un personal calificado.

NORMAS DE SEGURIDAD:

- Desenchufar el aparato de la red eléctrica antes de efectuar cualquier operación.
- No halar el cable eléctrico para desconectar el aparato.
- No tocar el aparato con las manos mojadas o a pies descalzos.
- No utilizar cables de prolongas eléctricas sin antes asegurarse que estas puedan soportar la carga en Kw.
- No dejar el aparato al alcance de los niños
- No dejar el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (sol, agua, etc.)

3) LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de efectuar cualquier mantenimiento desconectar el aparato de la red de corriente eléctrica.

No lavar nunca la maquinaria bajo un chorro de agua para evitar infiltración en los componentes eléctricos. Las partes en acero de la carrocería van tratadas con productos detergentes no abrasivos.

El cuadro de distribución y la manillas se limpian con un paño suave humedecido.

Es necesario vaciar periódicamente la gaveta recoge grasas y lavarlo cuidadosamente.

Para la limpieza de las planchas de cocción en acero es necesario utilizar el cepillo de hierro para aquellas canalizadas, el estropajo de aluminio para las lisas y un paño suave no abrasivo para las de cromo.

Se aconseja efectuar la operación de limpieza con las planchas tibias, y para llevar al brillo original las planchas en acero se aconseja el uso de vinagre. Las planchas en acero, después de la limpieza deben cubrirse con una capa sutil de aceite para impedir la formación de óxido.

La revisión de los componentes eléctricos debe ser efectuada por personal especializado.