



PRODUCT DOCUMENT PACK

Prepared and distributed by KW Commercial Kitchen

PRODUCT

Fagor Kore 900 Series Electric Fry Top FT-E910L

Model / SKU: FT-E910L

KW COMMERCIAL KITCHEN

7/72 Canterbury Road, Bankstown NSW 2200

Phone 1300 001 366

Email sales@kwcommercial.com.au

Web www.kwcommercial.com.au



Scan for the current KW product page

DOCUMENT NOTICE

The supplier document begins on the next page. KW contact branding is added in a separate footer area and does not replace the supplier's instructions, specifications or warranty terms.

Official supplier source: <https://www.foodequipment.com.au/amfile/file/download/file/2522/product/8166/>

ES: INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO
FR: INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
EN: INSTALLATION, USAGE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS
DE: INSTALLATIONS, GEBRAUCHS UND WARTUNGSANLEITUNG
IT: ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE
TR: MONTAJ, KULLANIM VE BAKIM TALİMATLARI
PL: INSTRUKCJA MONTAŻU I UŻYTKOWANIA



FT-E905
FT-E910
FT-E705
FT-E710

12159974

				
PRECAUCIÓN	TENSIÓN PELIGROSA	LEA LAS INSTRUCCIONES	TIERRA DE PROTECCIÓN	EQUIPOTENCIALIDAD
PRÉCAUTION	TENSION DANGEREUSE	LISEZ LES INSTRUCTIONS	TERRE DE PROTECTION	ÉQUIPOTENTIALITÉ
WARNING	HAZARDOUS VOLTAGE	PLEASE READ INSTRUCTIONS	PROTECTIVE EARTH	EQUIPOTENTIAL BONDING
VORSICHT	GEFÄHRLICHE SPANNUNG	ANLEITUNG GRÜNDLICH LESEN	SCHUTZ- ERDE	POTENZIALAUSGLEICH
PRECAUZIONE	TENSIONE PERICOLOSA	LEGGERE LE ISTRUZIONI	TERRA DI PROTEZIONE	EQUIPOTENZIALITÀ
UWAGA	WYSOKIE NAPIĘCIE	PROSZĘ PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ	UZIEMIENIE	PRZYŁĄCZE EKWIPOWOTENCJALNE

Fagor Industrial S.Coop.
Barrio Santxolopetegi 22
20560, Oñati (Gipuzkoa)
SPAIN

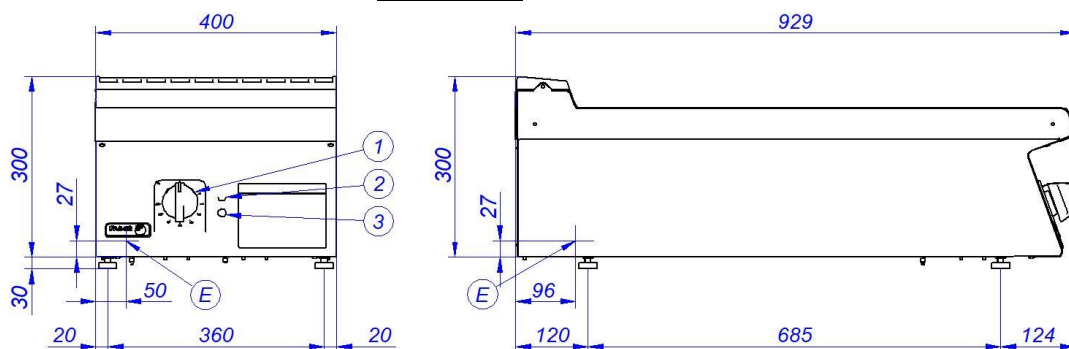
**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GENERALES - GENERAL
TECHNICAL SPECIFICATIONS - ALLGEMEINE TECHNISCHE DATEN
- CARACTERISTIQUES GENERALES - CARATTERISTICHE
GENERALI - CHARAKTERYSTYKA I SPECYFIKACJE TECHNICZNE**

**(1) Características técnicas - Technical specifications - Tabelle mit den
Geräteeigenschaften - Caractéristiques techniques- Caratteristiche tecniche
Specyfikacje techniczne**

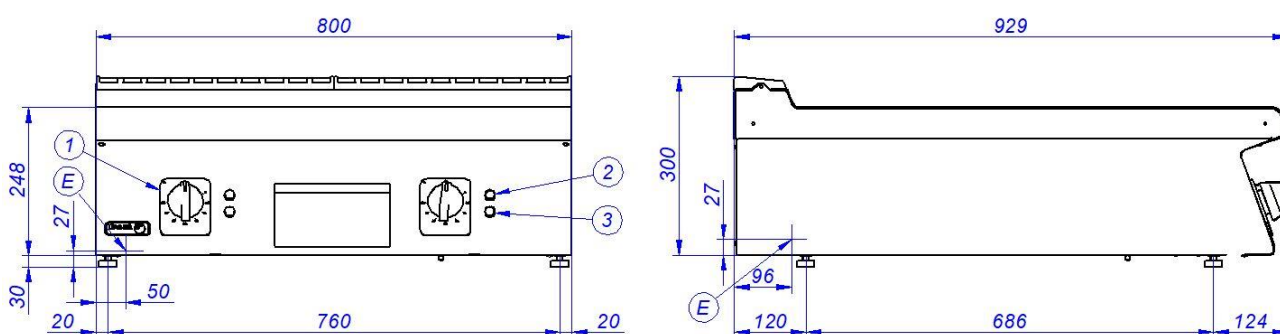
Modelo - Model - Modelle- Modèle – Modelo - Model			FT-E705	FT-E710	FT-E905	FT-E910
Dimensiones externas - External dimensions - Äußere ABmessungen - Dimensions externes - Dimensioni esterne Wymiary zewnętrzne		L (mm)	400	800	400	800
		W (mm)	730	730	930	930
		H (mm)	290	290	290	290
Peso neto (kg)						
Plancha		L (mm)	328	728	334	734
		W (mm)	468	468	639	639
		H (mm)	12/15	12/15	20	20
Resistencias, Resistances, Resistenz, Résistances, Resistenze, Elementy grzejne (nº)			3	6	3	6
ΣQn (kW)			5	10	7,5	15
Tensión alimentación - Supply voltage - Versorgungs spannung - Tension alimentation - Tensione alimentazione - Zasilanie elektryczne	380...415 V 3N	Sección manguera - Cable section - Querschnitt schlauch - Section câble – Sezion - Cavo Przekrój przewodów	3x1.5 mm ² + T+N	3x2.5 mm ² + T+N	3x1.5 mm ² + T+N	3x4 mm ² + T+ N
		Dispositivo diferencial - Differential device - Trenn-vorrichtung - Dispositif différentiel - Dispositivo differenziale - zabezpieczenie	10 A	20 A	16 A	25 A
	230 V 3	Sección manguera - Cable section - Querschnitt schlauch - Section câble – Sezion - Cavo Przekrój przewodów	3x2.5 mm ² +T	3x6 mm ² +T	3x4 mm ² +T	3x10 mm ² +T
		Dispositivo diferencial - Differential device - Trenn-vorrichtung - Dispositif différentiel - Dispositivo differenziale - zabezpieczenie	16 A	32 A	25 A	40 A
	220...240 V 1N	Sección manguera - Cable section - Querschnitt schlauch - Section câble – Sezion - Cavo Przekrój przewodów	2x4 mm ² +T	2x10 mm ² +T	2x10 mm ² +T	2x16 mm ² +T
		Dispositivo diferencial - Differential device - Trenn-vorrichtung - Dispositif différentiel - Dispositivo differenziale - zabezpieczenie	32 A	63 A	50 A	80 A

(2) Dimensiones generales y acometidas - General dimensions and connections - Allgemeine ABMessungen und Anschlüsse - Dimensions générales et raccordements - Dimensioni generali e le connessioni - Wymiary i przyłącza

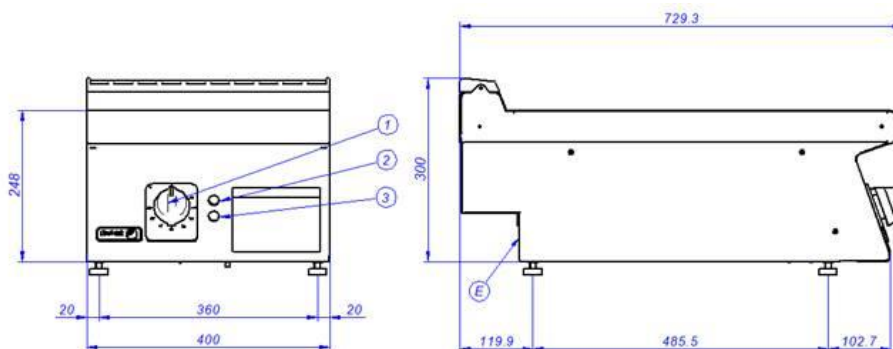
FT-E905



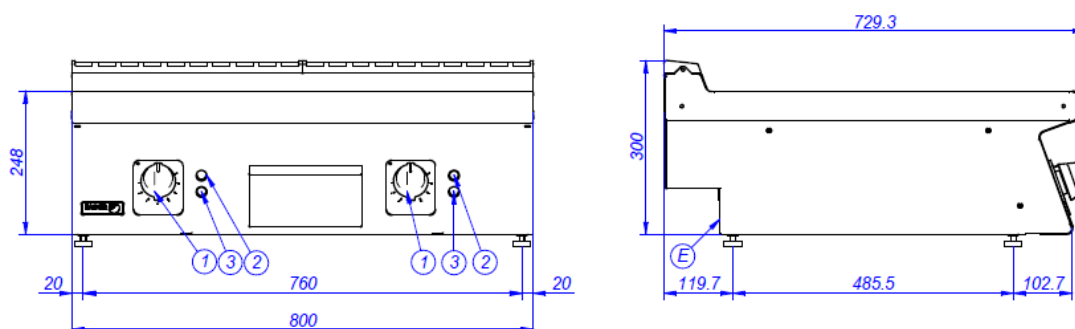
FT-E910



FT-E705



FT-E710



E. Conexión eléctrica
1. Mando termostato
2. Piloto verde
3. Piloto ambar

Electrical connection
Thermostat control
Green pilot
Ambar pilot

1. ÍNDICE

1. ÍNDICE..... 4

2. INFORMACIÓN Y ADVERTENCIAS GENERALES 6

3. DATOS DEL PRODUCTO 6

4. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN 8

4.1 Desembalaje 8

4.2 Emplazamiento y nivelación 8

4.3 Montaje de equipos en bloques..... 8

4.4 Conexión eléctrica 8

4.5 Reciclaje 9

5. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO 9

5.1 Riesgos de utilización 9

5.2 Funcionamiento 10

5.3 Consejos útiles 10

6. ANOMALÍAS, ALARMAS Y AVERÍAS 11

7. RECICLAJE DEL PRODUCTO 12

2. INFORMACIÓN Y ADVERTENCIAS GENERALES

Este manual ha sido creado para facilitar la completa comprensión del funcionamiento, instalación y mantenimiento de la máquina. En él dispone de la información y las advertencias necesarias para una correcta instalación y uso del aparato, así como de información acerca de las características y posibilidades que ofrece, a fin de que pueda aprovechar todo el potencial a su disposición.



ANTES DE PROCEDER A LA PUESTA EN SERVICIO DEL APARATO, LEER DETENIDAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL.

Conserve este manual en lugar seguro para futuras consultas.

En caso de venta o cesión de la máquina, suministre este manual al nuevo usuario.



ESTE ES UN APARATO EXCLUSIVAMENTE PARA USO PROFESIONAL, Y DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAL CUALIFICADO.

- El emplazamiento y la instalación, así como reparaciones o transformaciones, deben realizarse siempre por un **TÉCNICO AUTORIZADO**, atendiendo a la reglamentación en vigor en cada país, no haciéndose responsable el fabricante por una mala instalación de la misma.
- La instalación, ajuste incorrecto, el servicio ó el mantenimiento inapropiado del aparato así como la manipulación del mismo pueden provocar tanto daños materiales como lesiones.
- Está absolutamente prohibido alterar, eludir, eliminar y soslayar los dispositivos de seguridad. El incumplimiento de esta advertencia puede determinar graves riesgos para la seguridad y la salud de las personas.
- **Utilizar el equipo sólo para los usos previstos por el fabricante. Usos inapropiados del mismo pueden causar riesgos a la salud y seguridad de los usuarios y así como al equipo.**
 - Si su máquina ha sufrido alguna avería llame al **Servicio de Asistencia Técnica**.
 - **NO** trate de repararlo usted mismo o personal no cualificado ni autorizado.
 - Utilice repuestos originales, de lo contrario quedara sin efecto la garantía.
 - Para evitar la contaminación de los alimentos trabajados y mantener la higiene es recomendable limpiar los elementos que entran en contacto con los alimentos y zonas aledañas al final de cada utilización.
- Para realizar operaciones de mantenimiento es preciso desconectar el fry-top de la corriente eléctrica mediante el dispositivo de desconexión/interruptor general.
- Para su limpieza utilizar productos detergentes de uso alimentario.
NO utilice para su limpieza productos abrasivos, corrosivos, ácidos, disolventes y detergentes a base de cloro, ya que dañarían los componentes del fry-top.
NO dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.
- Este aparato ha sido diseñado para trabajar en temperaturas ambiente entre 5 °C y 40 °C.
- Durante su uso se requiere de la presencia constante del usuario.
- No dejar productos u objetos inflamables en el interior de la cuba ni en su alrededor.



EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS NORMAS O EL USO INDEBIDO DEL APARATO EXIME AL FABRICANTE DE CUALQUIER GARANTÍA O RECLAMACIÓN POSIBLE.

3. DATOS DEL PRODUCTO

La máquina que usted acaba de adquirir es un fry-top industrial, utilizada en la restauración y hostelería. Al ser un producto industrial, está caracterizado por tener una gran producción.

Todos los aparatos disponen de placa de características que identifica el aparato e indica las características técnicas del mismo, está ubicada en uno de los laterales de la máquina. No retire la placa del aparato.

PLACA DE CARACTERÍSTICAS

MOD.	FTG7-05 L	1312BT5113	Type-Tipo.	A1
REF	19005269	SN 810073	07/16	
E 20560 Ofiati Made in Spain	V	6,3	Kw. $\sim$	
	$\sim$	0	Kw. M	
	Hz.	0	Kw.	
	A.			
G-110	1,63 m³/h G-120	1,45 m³/h G-130	0,96 m³/h G-150	1,26 m³/h $\Rightarrow \Sigma Qn$ 0 kW(Hi)
G-20	0,67 m³/h G-25	0,67 m³/h G-25.1	0,67 m³/h GZ-35	0,93 m³/h $\Rightarrow$ G20/GZ35 $\Rightarrow \Sigma Qn$ 6,3 kW(Hi)
G-30	0,53 Kg/h G-31	0,52 Kg/h $\Rightarrow \Sigma Qn$ 6,3 kW(Hi)		G25/G25.1 $\Rightarrow \Sigma Qn$ 5,4 kW(Hi)

FAGOR
FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.

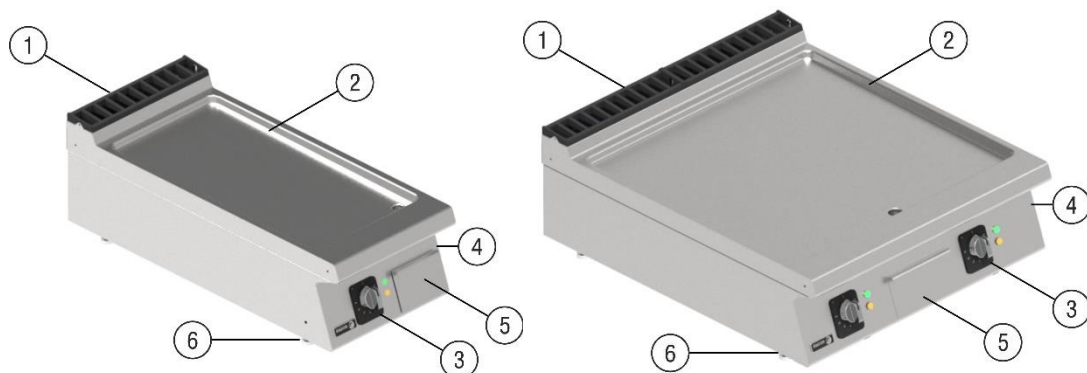
CE 16
1312

Made in EU

1. NOMBRE DEL APARATO
2. REFERENCIA DEL APARATO
3. Nº DE SERIE+FECHA FABRICACIÓN
4. CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS
5. PROTECCIÓN IPX

Mencione las características indicadas al contactar con el servicio técnico.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO



1. Chimenea
2. Plancha de asado
3. Mando
4. Portamandos
5. Cajón recoge grasa
6. Pata regulable

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Los fry-tops cuentan con un termostato de seguridad que corta el calentamiento en caso de recalentamiento de la plancha.

El limitador tiene que restablecerlo un técnico especializado, tras desmontar el panel frontal y apretar el pulsador rojo del termostato de seguridad.

DOTACIÓN DE ACCESORIOS

En los fry-tops de cromo duro se suministrará un tapón para el orificio de recogida de grasas y una rasqueta para la limpieza de la plancha.

4. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



El emplazamiento y la instalación, así como reparaciones o transformaciones, deben realizarse siempre por un **TÉCNICO AUTORIZADO**, atendiendo a la reglamentación en vigor en cada país.

La instalación, ajuste incorrecto, el servicio ó el mantenimiento inapropiado del aparato así como la manipulación del mismo pueden provocar tanto daños materiales como lesiones.

4.1 Desembalaje

Desembale la máquina y compruebe que no haya sufrido ningún daño en el transporte, de lo contrario notifíquelo inmediatamente a su proveedor y al transportista. En caso de duda no utilice la máquina hasta haber analizado el alcance de los daños.



Los elementos del embalaje (plásticos, maderas, grapas, etc....) no deben dejarse al alcance de los niños, pues tienen un peligro potencial.

El manejo de la máquina debe realizarse con carretilla elevadora o similar para no dañar la estructura de la máquina. Transportar la máquina hasta el lugar donde se debe instalar y posteriormente desembalarla.

Los elementos utilizados para el embalaje son totalmente reciclables, con lo que deben tirar en su contenedor correspondiente.

4.2 Emplazamiento y nivelación

Esta máquina está diseñada para emplazarla sobre mueble bajo o estructuras tipo suspendida o tipo puente.

Es muy importante que la máquina esté bien nivelada ya que así se optimiza su funcionamiento.

Es conveniente instalar una campana extractora para su buen funcionamiento

Utilice el aparato en un local suficientemente ventilado, de acuerdo a la reglamentación en vigor, para impedir la formación de concentraciones inadmisibles de sustancias nocivas en el lugar en el que está instalado.

Si la pared no resiste temperaturas de 150°C se deberá instalar el equipo a una distancia igual o superior a 100mm de la misma. Los aparatos solo pueden instalarse sobre y/o contra una superficie incombustible.

Se recomienda analizar el lugar donde se va a instalar la máquina antes de su instalación, para que no sufra daño alguno durante su uso.

Salvo indicaciones específicas en contra, las piezas que han sido protegidas por el fabricante no deben ser manipuladas por el instalador.

4.3 Montaje de equipos en bloques

Para el montaje de los equipos en bloques seguid las siguientes instrucciones:

- Retirar los mandos.
- Desmontar los paneles portamandos.
- Retirar los embellecedores de chimenea.
- Poner cinta adhesiva en los bordes de las encimeras a juntar.
- Poner material sellador para uso alimentario en los lados a juntar.
- Juntar las máquinas.
- Atar las máquinas mediante tornillos y tuercas tanto en la parte posterior (pestañas) como en la parte anterior (agujeros en los paneles laterales a los cuales se accede una vez retirados los paneles portamandos).
- Extraer el exceso de material sellador.
- Retirar la cinta adhesiva.
- Volver a colocar los paneles portamandos y mandos.

4.4 Conexión eléctrica

La conexión eléctrica del aparato debe hacerse siempre por un **TÉCNICO AUTORIZADO**.

Se deberán tener en cuenta las normas legales vigentes en cada país en materia de conexiones a la red eléctrica.



- Verificar que la tensión de la red corresponde a la que se indica en la placa de características.
- Para la conexión eléctrica se debe emplear cable flexible con cubierta resistente al aceite, y no debe ser más ligero que el cable en funda ordinaria en policloropreno ordinario o elastómero sintético equivalente (H05RN-F).
- La sección del cable de alimentación debe estar dimensionada según la corriente nominal de la máquina. (tabla 2)
- Es obligatorio conectar a tierra el aparato mediante la toma de la regleta de conexión del aparato. El cable de tierra deberá ser más largo que el resto de los hilos. El fabricante no se hace responsable de posibles daños originados por el incumplimiento de este requisito.
- Cuando se instalen varios aparatos en línea, deberán ser conectados entre si a tierra por el punto destinado a tal fin, que se encuentra ubicado en la parte posterior del aparato.
- Próximo al aparato y fácilmente accesible, debe instalarse un interruptor automático magnetotérmico de corte onipolar adecuadamente dimensionado, con un mínimo de 3 mm de apertura entre contactos. Este dispositivo debe usarse para desconectar el aparato en trabajos de instalación, reparaciones y limpieza o mantenimiento del aparato. Se recomienda que disponga de capacidades de bloqueo/etiquetado. El fabricante no se hace responsable de posibles daños originados por el incumplimiento de este requisito.
- Próximo al aparato y fácilmente accesible, debe instalarse un dispositivo de protección diferencial adecuadamente dimensionado. El fabricante no se hace responsable de posibles daños originados por el incumplimiento de este requisito.
- Si en la instalación de la máquina detecta algún fallo, hágalo saber a su proveedor inmediatamente.
- **Antes de colocar la tapa de la caja eléctrica fijar la manguera de alimentación eléctrica fuertemente al prensaestopas.**



No cumplir con las especificaciones del fabricante o una instalación inadecuada, exime al mismo de cualquier responsabilidad, no haciéndose responsable de los daños personales, o materiales que pudiera sufrir la máquina.

4.5 Reciclaje

El embalaje de este producto está formado por:

- Palet de madera.
- Cantoneras de cartón.
- Fleje de polipropileno
- Bolsa de plástico.



Todos los embalajes utilizados en el empaquetado de esta máquina son reciclables, con lo que la eliminación correcta de estos productos contribuirá a la conservación del medio ambiente. Para mayor información sobre el reciclaje de estos productos, diríjase a la oficina competente del organismo local. Deseche estos materiales con arreglo a las normas vigentes.

5. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO



ANTES DE PROCEDER A LA PUESTA EN SERVICIO DEL APARATO, LEER DETENIDAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL.



ESTE ES UN APARATO EXCLUSIVAMENTE PARA USO PROFESIONAL, Y DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAL CUALIFICADO.

5.1 Riesgos de utilización



Está usted utilizando un fry-top; no utilice este aparato para fines distintos del previsto ya que pueden deteriorarse las partes funcionales del mismo.

El funcionamiento en vacío del equipo durante mucho tiempo puede provocar un sobrecalentamiento de los componentes.

Límpie asiduamente la máquina. Si se van a utilizar disolventes o productos de limpieza inflamables, para quitar las posibles incrustaciones de la plancha, hacerlo siempre con la plancha fría, los mandos en posición apagado y el interruptor general desconectado.

Una vez utilizados los productos proceder a un esmerado aclarado con agua abundante y posteriormente secar la plancha.

5.2 Funcionamiento

Indicaciones para el correcto uso de la máquina:

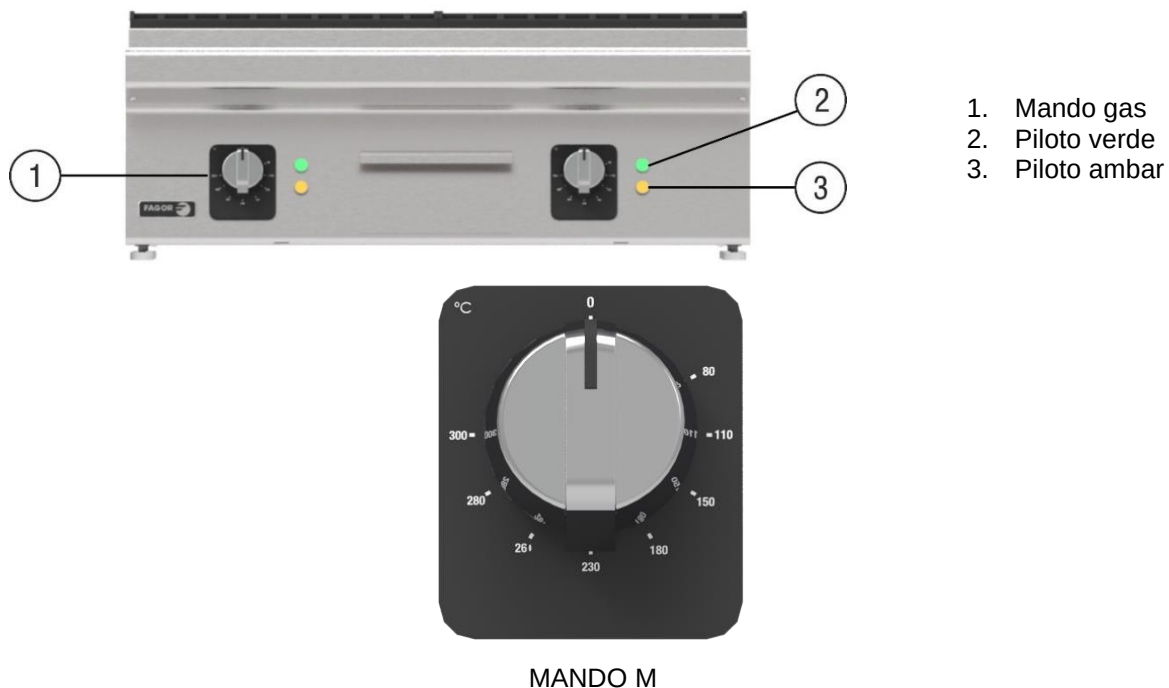


Vaciar el cajón recoge grasas frecuentemente. Proceder a la extracción del cajón recoge grasas con cuidado (peligro de desbordamiento)

- No utilizar la plancha para calentar ollas o sartenes.
- Posicionar el alimento (carne, pescados, verduras...) directamente sobre la plancha
- No utilizar objetos puntiagudos para la extracción de restos de comida de los aparatos con plancha de cromada.

A continuación, se indican los pasos a seguir para optimizar el funcionamiento de su fry-top, mostrando todas las posibilidades de funcionamiento que dispone.

5.2.1 Descripción de los mandos



5.2.2 Encendido de las resistencias

- Accionar el interruptor general de corriente eléctrica situada en el exterior del aparato.
- Girar el mando del termostato M en sentido horario hasta la posición de máquina conectada de forma que se encienda la lámpara L1 (verde).
- A partir de este momento, para poner en marcha el aparato girar el mando del termostato en sentido horario hasta la posición deseada, dependiendo de la temperatura que pretendamos alcanzar.
- La lámpara L2 (ámbar) se ilumina cuando funcionan las resistencias.
- En el momento en que la plancha alcance la temperatura seleccionada, las resistencias (por medio del termostato) dejan de actuar y la lámpara L2 (ámbar) se apaga. Así mismo, cuando la temperatura baje del valor seleccionado, las resistencias comienzan a actuar, encendiéndose la lámpara L2 (ámbar).

5.2.3 Apagado de las resistencias

- Girar el mando del termostato M en sentido antihorario hasta la posición de apagado ●, apagándose la lámpara L1 (verde).

5.3 Consejos útiles

Lea atentamente los consejos útiles que a continuación se le muestra para poder aprovechar todo el potencial que su fry-top dispone.

5.3.1 Limpieza inicial

Tras instalar el aparato es preciso limpiar la plancha.

5.3.2 Mantenimiento

FAGOR INDUSTRIAL recomienda realizar al menos una vez al año, una revisión de los componentes funcionales del fry-top para comprobar su estado y el buen funcionamiento del aparato. Esta revisión debe ser realizada por un SERVICIO TÉCNICO OFICIAL Y/O AUTORIZADO

La sustitución de cualquier componente funcional que pueda afectar a la seguridad tanto de máquina como de usuario deberá ser efectuada por un SERVICIO TÉCNICO OFICIAL Y/O AUTORIZADO utilizando los repuestos originales apropiados.

Realice las operaciones de limpieza pertinentes para que su máquina tenga una vida útil duradera.

- Limpie la máquina y el cajón recoge grasas de residuos al final de cada jornada laboral.
- No utilice productos abrasivos, corrosivos, ácidos, detergentes a base de cloro, disolventes o derivados de gasolinas para su limpieza.
- No limpiar la máquina con chorros de agua a presión.
- Es conveniente limpiar periódicamente la plancha.

Consejos para limpiar la plancha de su fry-top:

- Plancha de Cromo de Duro:
 - Con la plancha aun caliente, hay que taponar el agujero recoge grasas y verter hielo. A continuación con una espátula especial se eliminan los restos de suciedad que se han de direccionar al agujero recoge grasas. Prestad especial atención para que no se desborde el cajón recoge grasas.
- Plancha de hierro:
 - Frotar la superficie de la plancha con vinagre, limón o cualquier desengrasante natural.
- Una vez limpiada la plancha se debe secar toda su superficie. Para asegurar el secado, se puede encender el fry-top.
- Para evitar que las planchas de hierro se oxiden, conviene frotar su superficie con un paño mojado con aceite de oliva. No siendo necesario para el caso de las planchas de Cromo Duro, pero si recomendable.

5.3.3 No uso prolongado

En el caso de no tener la máquina en funcionamiento durante un periodo largo de tiempo (vacaciones, cierre temporal, ...) tenga en cuenta estas directrices:

- Limpie la máquina y zonas adyacentes intensamente.
- Esparcir sobre las superficies de acero inoxidable una capa delgada de aceite comestible.
- Desconecte el interruptor general de suministro eléctrico.

6. ANOMALÍAS, ALARMAS Y AVERÍAS

A continuación, se mostrarán los pasos a seguir en el caso de suceder alguna anomalía o error de funcionamiento. En la siguiente tabla se enumeran las posibles causas y las posibles soluciones. En caso de duda o de que no sea capaz de solucionar el error, póngase en contacto con el servicio técnico.



No manipule los componentes eléctricos Ud. Mismo ya que hay peligro de muerte debido a que los componentes están bajo tensión de red.

Problema	Causa	Solución
El fry-top no calienta	Resistencias estropeadas	Contactar con el servicio de asistencia técnica
	Termostato limitador salta	Contactar con el servicio de asistencia técnica
	Termostato de funcionamiento estropeado	Contactar con el servicio de asistencia técnica
	El fry-top no está conectada a la tensión que le corresponde	Revisar placa matrícula de la máquina y contactar con el servicio de asistencia técnica.
No es posible regular la temperatura de la plancha	Termostato estropeado	Contactar con el servicio de asistencia técnica
	Bulbo del termostato mal posicionado	Contactar con el servicio de asistencia técnica



NOTA: si se produce una avería no presente en la tabla, contacte con su servicio de asistencia técnica. El fabricante se reserva el derecho de modificar las características sin previo aviso.

7. RECICLAJE DEL PRODUCTO



La norma Europea 2012/19/EU sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, indica que los electrodomésticos no deben ser eliminados de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar el porcentaje de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada. Para mayor información sobre la correcta eliminación de los electrodomésticos, los poseedores de los mismos podrán dirigirse al servicio público responsable o a los revendedores.

1. INDEX

1. INDEX 13

2. GENERAL INFORMATION AND WARNINGS 14

3. PRODUCT DETAILS 14

4. INSTALLATION INSTRUCTIONS 16

4.1 Removal of packaging 16

4.2 Positioning and levelling 16

4.3 Assembly of equipment in blocks 16

4.4 Electrical connection 16

4.5 Recycling 17

5. INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE 17

5.1 Risks of use 17

5.2 Operation 17

5.3 Useful tips 18

6. FAULTS, ALARMS AND BREAKDOWNS 19

7. RECYCLING THE PRODUCT 19

2. GENERAL INFORMATION AND WARNINGS

This manual has been created to help you understand the operation, installation and maintenance of the machine. It contains all the necessary information and warnings to ensure that the appliance is installed and used correctly, together with information about the characteristics and possibilities offered, so that you may enjoy your machine to the full.



BEFORE STARTING THE APPLIANCE, PLEASE READ THE INSTRUCTIONS CONTAINED IN THIS MANUAL CAREFULLY.

The manual should be kept safely to hand for future reference.

If the machine is sold or transferred, please pass the manual to the new user.



THIS APPLIANCE IS EXCLUSIVELY FOR PROFESSIONAL USE, AND SHOULD ONLY BE USED BY QUALIFIED PERSONNEL.

- The positioning and installation, and all repairs or modifications, should always be carried out by an **AUTHORISED TECHNICIAN**, in accordance with the applicable legislation of the country. The manufacturer does not accept liability if the machine is incorrectly installed.
- The installation, incorrect adjustment, inappropriate maintenance or use of the appliance may cause material damages and injuries.
- It is strictly forbidden to delete, alter, manipulate or suppress the safety devices. Failure to comply with this warning may result in severe risk for the health and safety of individuals.
- **The equipment must only be used for the purposes established by the manufacturer. Inappropriate use of the same may result in risks to the health and safety of users and damage to the equipment.**
 - If your machine breaks down, please call the **Technical Service Centre**.
 - Do **NOT** try to repair it yourself or have it repaired by unqualified and unauthorized persons.
 - Use of spare parts other than original parts will cancel the guarantee.
 - To prevent the contamination of elaborated food and to maintain hygiene standards, the elements in contact with food and surrounding zones should be cleaned after each use.
 - During all maintenance operations, the fry-top must be disconnected from the main power supply at the mains power switch.



- To clean, use detergents suitable for use with products in contact with food. Do **NOT** use abrasive or corrosive products or acids, solvents and chlorine-based detergents as these may damage the components of the fry-top. Do **NOT** direct jets of pressurised water at the internal parts.
- This appliance has been designed for use in ambient temperatures of between 5 °C and 40 °C.
- The user should be present at all times during its use.
- Do not leave flammable products or objects inside the tub or in its vicinity.



FAILURE TO COMPLY WITH THESE INSTRUCTIONS OR THE INCORRECT USE OF THE APPLIANCE SHALL RELIEVE THE MANUFACTURER OF ANY OBLIGATIONS REGARDING THE GUARANTEE OR POSSIBLE CLAIMS.

3. PRODUCT DETAILS

The machine you have just purchased is an industrial Fry-Top, used in the hotel and catering sector. As it is an industrial product, it is characterised for having a high capacity.

All the appliances have a specifications plate which identifies the appliance and indicates its technical characteristics. This is found on one of the sides of the machine. Do not remove the plate from the appliance.

SPECIFICATIONS PLATE

MOD.	FTG7-05 L	1312BT5113	Type-Tipo.	A1
REF	19005269	SN 810073	07/16	
E 20560 Ofiati Made in Spain	V	6,3	Kw. $\sim$	
	$\sim$	0	Kw. $\hat{M}$	
	Hz.	0	Kw.	
	A.			
G-110	1,63 m³/h G-120	1,45 m³/h G-130	0,96 m³/h G-150	1,26 m³/h => ΣQ_n 0 kW(Hi)
G-20	0,67 m³/h G-25	0,67 m³/h G-25.1	0,67 m³/h GZ-35	0,93 m³/h => G20/GZ35 => ΣQ_n 6,3 kW(Hi)
G-30	0,53 Kg /h G-31	0,52 Kg /h => ΣQ_n 6,3 kW(Hi)	G25/G25.1 => ΣQ_n 5,4 kW(Hi)	

FAGOR
FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.

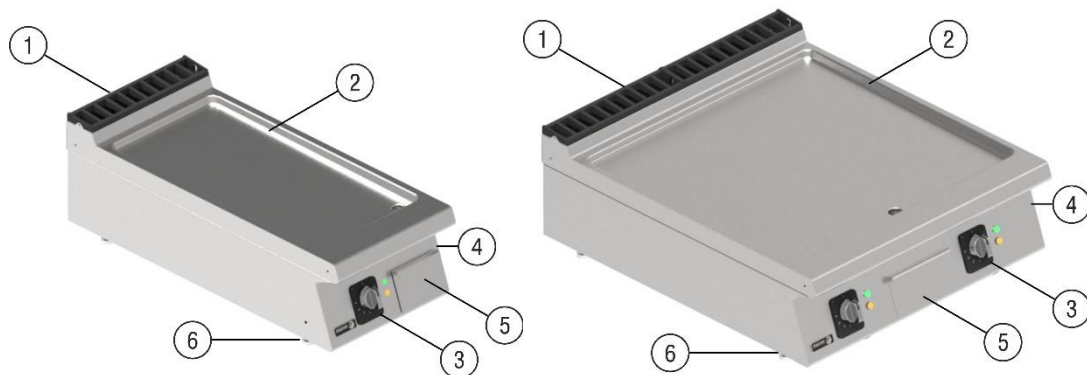
CE 16
1312

Made in EU

1. NAME OF APPLIANCE
2. APPLIANCE REFERENCE
3. SERIAL NUMBER + DATE OF MANUFACTURE
4. ELECTRICAL SPECIFICATIONS
5. IPX PROTECTION

These details should be quoted when the technical service is called.

GENERAL DESCRIPTION OF THE EQUIPMENT



1. Chimney
2. Grill plate
3. Knob
4. Control holder
5. Grease collection drawer
6. Adjustable leg

SAFETY DEVICES

The fry-tops have a safety thermostat which disconnects the heating if the hotplate overheats.

The limiter switch must be restored by a specialised technician, after removing the front panel and pressing the red button on the safety thermostat.

ACCESSORIES SUPPLIED

The hard chrome fry-tops are supplied with a plug for the grease collection opening and a scraper for cleaning the hotplate.

4. INSTALLATION INSTRUCTIONS



The positioning and installation, and all repairs or modifications, should always be carried out by an **AUTHORISED TECHNICIAN**, in accordance with the applicable legislation of the country.

The installation, incorrect adjustment, inappropriate maintenance or use of the appliance may cause material damages and injuries.

4.1 Removal of packaging

Remove packaging from the machine and check for damage during transportation. If any damage is observed, immediately notify the supplier and the transport company. In the event of doubt, do not use the machine until the problem has been assessed.



Packaging (plastic, wood, staples, etc.) must not be left in the reach of children, it is a potential hazard.

The machine should be moved using a fork-lift truck or similar to avoid damage to the structure. Transport the machine to the installation location and then remove packaging.

All the packaging can be recycled. Dispose of packaging correctly.

4.2 Positioning and levelling

This machine is designed to be placed on top of a low unit or hanging- or bridge-type structure.

For optimum operation, it is essential that the machine is correctly levelled.

It is advisable to install an extraction hood for the optimum operation of the appliance.

Place the appliance in a sufficiently ventilated room, in accordance with the current regulations, to prevent the formation of unacceptable concentrations of harmful substances in the installation site.

If the wall is not able to withstand temperatures of 150 °C, the appliance should be installed at a distance of at least 100 mm. Appliances must only be installed on and/or against fireproof surfaces.

Inspect final location of the machine prior to installation to prevent damage during use.

Unless otherwise indicated, the parts that have been protected by the manufacturer must not be manipulated by the installer.

4.3 Assembly of equipment in blocks

To assemble the equipment in blocks, proceed as follows:

- Remove the controls.
- Dismount the control holder panels.
- Remove the chimney trim.
- Place adhesive tape around the edges of the worktop to be joined.
- Apply sealant suitable for use in zones in contact with food on the sides to be joined.
- Join the machines together.
- Attach the machines using nuts and bolts both at the rear (tabs) and at the front (holes in the side panels accessed once the control holder panels have been removed).
- Remove any excess sealant.
- Remove the adhesive tape.
- Replace the control holder panels and the controls.

4.4 Electrical connection

An **AUTHORISED TECHNICIAN** should always carry out the appliance's electrical connection.

The legal standards in force in each country regarding connection to the mains should be taken into account.



- Check that the mains voltage corresponds to that indicated on the nameplate.
- The electric cable should be flexible, with an oil-proof covering, and it should not weigh less than the cable in an ordinary sleeve made of standard polychloroprene or an equivalent synthetic elastomer (H05RN-F).
- The cross-section of the power cable must be suitable for the rated current of the machine. (Table 2)
- The appliance must be connected to earth using the connection on the appliance connection terminal board. The earth cable should be longer than the other wires.

The manufacturer will not be held liable for damage originated by failure to observe this requirement.

- When several appliances are installed in series, they should be earthed to each other using the point assigned for this purpose, located at the rear of the appliance.
- An easily accessible omnipolar magneto-thermal circuit breaker of suitable capacity should be installed next to the appliance, with a minimum gap of 3 mm between contacts. This switch should be used to disconnect the appliance during installation, repair, cleaning and maintenance work. It should have locking/labelling capacities. The manufacturer will not be held liable for damage originated by failure to observe this requirement.
- An easily accessible differential protection device of suitable capacity should be installed next to the appliance. The manufacturer will not be held liable for damage originated by failure to observe this requirement.
- If any faults are observed during the installation, the supplier should be notified immediately.
- **Before replacing the switchboard cover, fasten the electric supply cable tightly to the stuffing box.**



The manufacturer will not be held liable for any personal or material damage to the machine resulting from incorrect installation or failure to comply with the manufacturer's specifications.

4.5 Recycling

The product packaging consists of:

- A wooden pallet.
- Cardboard edge protectors.
- A polypropylene band.
- A plastic bag.



All the packaging used around the machine can be recycled; The correct disposal of these products will help to protect the environment. For further information regarding the recycling of these products, please refer to the relevant office of the local government. Dispose of these materials in accordance with current legislation.

5. INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE



BEFORE STARTING THE APPLIANCE, PLEASE READ THE INSTRUCTIONS CONTAINED IN THIS MANUAL CAREFULLY.



THIS APPLIANCE IS EXCLUSIVELY FOR PROFESSIONAL USE, AND SHOULD ONLY BE USED BY QUALIFIED PERSONNEL.

5.1 Risks of use



You are using a fry-top; do not use this appliance for anything other than what it is designed for, as its operating components may be damaged.

Use of the equipment while empty may result in overheating of the components.

Clean the machines thoroughly. If you are going to use solvents or inflammable cleaning products to remove any dirt on the hotplate, always do so when the hotplate is cold, the control buttons are switched to Off, and the mains power is disconnected.

Once the products have been used, carefully rinse them with plenty of water and then dry the hotplate.

5.2 Operation

Instructions for the correct use of the appliance:



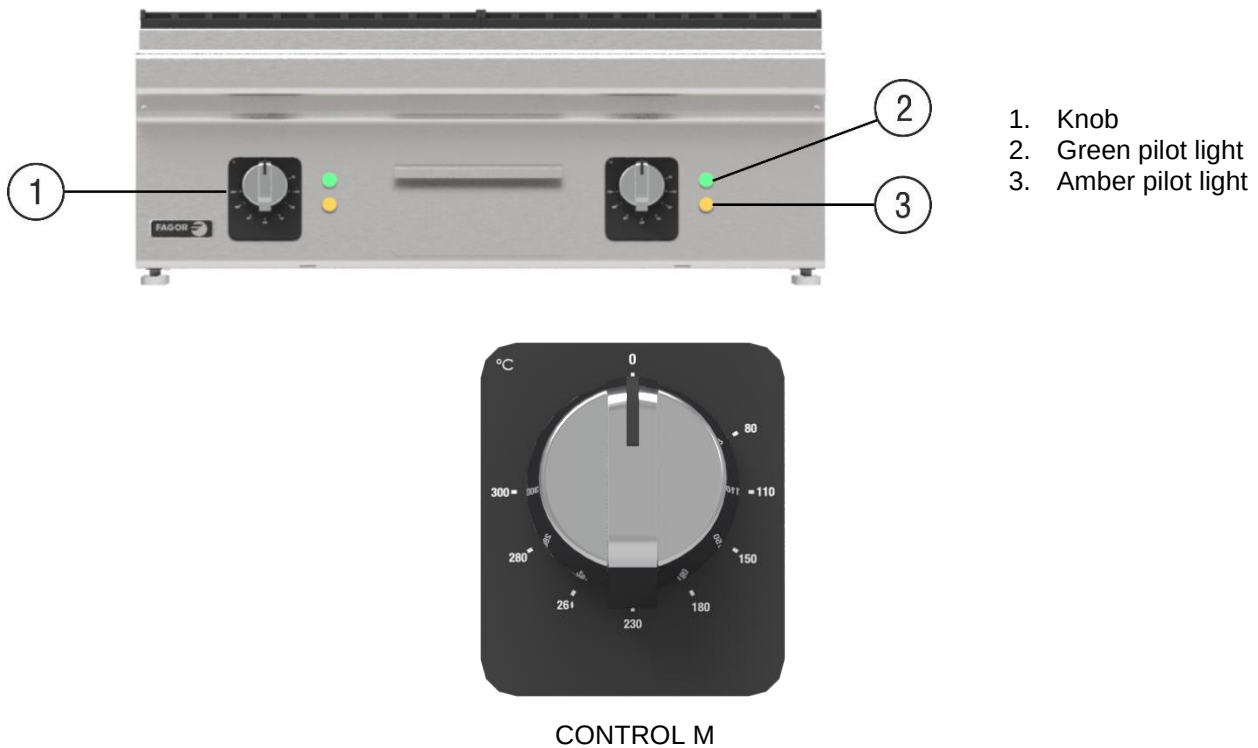
Drain the grease collection drawer at regular intervals. Remove the grease collection drawer with care (risk of spills).

- Do not use the hotplate to heat pots or pans.

- Place the food (meat, fish, vegetables...) directly on the hotplate.
- Do not use sharp objects to remove traces of food from appliances with chrome-plated hotplates.

The steps required to optimise the operation of your fry-top are shown below, with all the available options.

5.2.1 Description of the controls



5.2.2 Switching on the heating elements

- Press the power switch situated on the outside of the appliance.
- Rotate the “M” thermostat control clockwise to the machine connected position so that the light L1 (green) comes on.
- Then, to turn the appliance on, turn the thermostat control clockwise to the required position, according to the desired temperature.
- The light L2 (amber) lights up when the heating elements are operating.
- When the fry-top reaches the selected temperature, the resistors (by means of the thermostat) stop working and the L2 lamp (amber) turns off. Likewise, when the temperature drops below the selected value, the heating elements start to operate, and the light L2 (amber) comes on.

5.2.3 Switching off the heating elements

- Rotate the M thermostat control anticlockwise to the Off position, the light L1 (green) goes off ●.

5.3 Useful tips

Read the useful tips listed below carefully in order to get the most out of your fry-top.

5.3.1 Initial cleaning

The hotplate must be cleaned after installation of the appliance.

5.3.2 Maintenance

FAGOR INDUSTRIAL recommends a service of all the operating components of the fry-top at least once a year to check their condition and the correct operation of the appliance. This service must be carried out by an OFFICIAL AND/OR AUTHORISED TECHNICAL SERVICE.

The replacement of any functional component that may affect the safety of either the appliance or the user should be performed by an OFFICIAL AND/OR AUTHORISED TECHNICAL SERVICE, using the appropriate original spare parts.

Always clean the machine correctly to prolong the service life of the machine.

- Remove any waste from the machine and the grease collection drawer at the end of each day.
- Do not use abrasive, corrosive or acid products, chlorine-based detergents, solvents or petrol derivatives to clean the machine.

- Do not use pressurised water to clean the machine.
- The hotplate should be cleaned at regular intervals.

Tips for cleaning the hotplate of your fry-top:

- Hard chrome hotplate
 - While the hotplate is still hot, block the grease collection hole and pour on ice. Next using a special spatula, remove any traces of dirt around the grease collection opening. Pay special attention to ensure that the grease collection drawer does not overflow.
- Iron hotplate
 - Rub the surface of the hotplate with vinegar, lemon or any natural degreaser.
- Once the hotplate has been cleaned, the whole surface should be dried. To ensure the hotplate is thoroughly dry, turn on the fry-top.
- To prevent the iron hotplates from rusting, the surface should be rubbed with a cloth moistened with olive oil. This is not necessary but is recommendable for the Hard Chrome hotplates.

5.3.3 Prolonged periods of no use

If the machine is kept out of service for a long period of time (holidays, temporary closure, ...), please observe the following:

- Clean the machine and the adjacent areas thoroughly.
- Sprinkle a thin layer of edible oil on the stainless steel surfaces.
- Switch off the mains power supply.

6. FAULTS, ALARMS AND BREAKDOWNS

The steps to be followed in the event of a fault or operating error are described below. The possible causes and possible solutions are listed in the following table. In the event of doubt, or if you are unable to resolve the problem, please contact the technical service.



Do not handle electrical components, as there is a risk of death as the components are live.

Problem	Cause	Solution
The fry-top does not heat up.	Heating elements broken.	Contact your Technical Assistance Service.
	Limiting thermostat trips.	Contact your Technical Assistance Service.
	Operating thermostat broken.	Contact your Technical Assistance Service.
	The fry-top is not connected to the correct voltage supply.	Check the specifications plate on the machine and contact your Technical Assistance Service.
No es posible regular la temperatura de la plancha.	Thermostat broken.	Contact your Technical Assistance Service.
	Thermostat bulb incorrectly positioned.	Contact your Technical Assistance Service.



NOTE: If a fault occurs and is not listed in the above table, please call the technical service. The manufacturer reserves the right to modify the technical characteristics with prior warning.

7. RECYCLING THE PRODUCT



The European standard 2012/19/EU on the disposal of electrical and electronic appliances, must not be disposed of in the same way as solid urban waste. Old appliances must be disposed of separately to optimise the percentage of materials recovered and recycled and to prevent potential damage to health and to the environment. The crossed-out bin symbol is displayed on all the products to remind users of their obligation to dispose of the product separately. For further information on the correct disposal of electrical kitchen appliances, users may refer to the relevant public authority or other retailers.

1. TABLE DES MATIÈRES

1. TABLE DES MATIÈRES..... 21

2. INFORMATIONS ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX 22

3. DONNÉES DU PRODUIT..... 22

4. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION..... 24

4.1 Déballage..... 24

4.2 Mise en place et nivellement 24

4.3 Montage d'équipements par blocs..... 24

4.4 Connexion électrique 24

4.5 Recyclage 25

5. INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN..... 25

5.1 Risques d'utilisation 25

5.2 Fonctionnement 26

5.3 Conseils utiles..... 26

6. ANOMALIES, ALARMES ET PANNES 27

7. RECYCLAGE DU PRODUIT 28

2. INFORMATIONS ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Ce manuel a été créé pour faciliter la complète compréhension du fonctionnement, de l'installation et de l'entretien de la machine. Il contient les informations et les avertissements nécessaires pour une correcte installation et utilisation de l'appareil, ainsi que des informations concernant les caractéristiques et possibilités qu'il offre, afin de profiter de tout le potentiel à votre disposition.



AVANT DE PROCÉDER À LA MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL, LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS DE CE MANUEL.

Conservez ce manuel en lieu sûr pour le consulter à l'avenir.

En cas de vente ou de cession de la machine, fournissez ce manuel au nouvel utilisateur.



CECI EST UN APPAREIL À USAGE EXCLUSIVEMENT PROFESSIONNEL, QUI DOIT ÊTRE UTILISÉ PAR UN PERSONNEL QUALIFIÉ.

- La mise en place et l'installation, ainsi que les réparations ou transformations doivent toujours être réalisées par un **TECHNICIEN AUTORISÉ**, en fonction de la réglementation en vigueur dans chaque pays, le fabricant ne pouvant pas être tenu pour responsable d'une mauvaise installation de l'appareil.
- L'installation, le réglage incorrect, le service ou l'entretien inapproprié de l'appareil, ainsi que la manipulation de celui-ci peuvent provoquer aussi bien des dommages matériels que des lésions.
- Il est absolument interdit de modifier, ignorer, éliminer et éviter les dispositifs de sécurité. Le non-respect de cet avertissement peut représenter de graves dangers pour la sécurité et la santé des personnes.
- **Utilisez l'équipement uniquement pour les usages prévus par le fabricant. Des utilisations abusives peuvent entraîner des risques pour la santé et la sécurité des utilisateurs, ainsi que pour l'équipement.**
 - Si votre machine tombe en panne, appelez le **Service d'assistance technique**.
 - **N'essayez pas de la réparer vous-même ou de la faire réparer pour un personnel non qualifié ni autorisé.**
 - Utilisez des pièces de rechange d'origine, sinon la garantie sera annulée.
 - Pour éviter la contamination des aliments travaillés et maintenir l'hygiène, il est recommandé de nettoyer les éléments qui entrent en contact avec les aliments et les régions voisines à la fin de chaque utilisation.
- Pour réaliser des opérations d'entretien, vous devez débrancher le fry-top du courant électrique grâce au dispositif de déconnexion / interrupteur général.
- Des produits détergents à usage alimentaire doivent être utilisés pour le nettoyer. **N'utilisez pas de produits abrasifs, corrosifs, acides, dissolvants et détergents à base de chlore pour nettoyer la machine, car ils endommageraient les composants du fry-top. NE dirigez PAS de jets d'eau sous pression vers ses parties internes.**
- Cet appareil a été conçu pour fonctionner à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 40 °C.
- Au cours de son utilisation, l'utilisateur doit toujours être présent.
- Ne laissez pas de produits ou objets inflammables à l'intérieur de la cuve ni autour.



LE NON-RESPECT DE CES NORMES OU L'UTILISATION INDUE DE L'APPAREIL DÉGAGE LE FABRICANT DE TOUTE GARANTIE OU RÉCLAMATION POSSIBLE.

3. DONNÉES DU PRODUIT

La machine que vous venez d'acquérir est un fry-top industriel, utilisé dans le domaine de la restauration et de l'hôtellerie. Comme c'est un produit industriel, il est caractérisé par une grande production.

Tous les appareils disposent d'une plaque signalétique identifiant l'appareil et indiquant les caractéristiques techniques de celui-ci. Elle se trouve sur l'un des côtés de la machine. Ne retirez pas la plaque de l'appareil.

PLAQUE SIGNALÉTIQUE

MOD.	FTG7-05 L	1312BT5113	Type-Tipo.	A1																		
REF.	19005269	SN 810073	07/16																			
<table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>6,3</td> <td>Kw. $\sim$</td> </tr> <tr> <td>$\sim$</td> <td>0</td> <td>Kw. M</td> </tr> <tr> <td>Hz.</td> <td>0</td> <td>Kw.</td> </tr> <tr> <td>A.</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>					V	6,3	Kw. $\sim$	$\sim$	0	Kw. M	Hz.	0	Kw.	A.								
V	6,3	Kw. $\sim$																				
$\sim$	0	Kw. M																				
Hz.	0	Kw.																				
A.																						
<table border="1"> <tr> <td>G-110</td> <td>1,63 m³/h G-120</td> <td>1,45 m³/h G-130</td> <td>0,96 m³/h G-150</td> <td>1,26 m³/h $\Rightarrow \Sigma Qn$</td> <td>0 kW(Hi)</td> </tr> <tr> <td>G-20</td> <td>0,67 m³/h G-25</td> <td>0,67 m³/h G-25.1</td> <td>0,67 m³/h GZ-35</td> <td>0,93 m³/h $\Rightarrow$</td> <td>G20/GZ35 $\Rightarrow \Sigma Qn$ 6,3 kW(Hi)</td> </tr> <tr> <td>G-30</td> <td>0,53 Kg/h G-31</td> <td>0,52 Kg/h $\Rightarrow \Sigma Qn$</td> <td>6,3 kW(Hi)</td> <td>G25/G25.1 $\Rightarrow \Sigma Qn$</td> <td>5,4 kW(Hi)</td> </tr> </table>					G-110	1,63 m³/h G-120	1,45 m³/h G-130	0,96 m³/h G-150	1,26 m³/h $\Rightarrow \Sigma Qn$	0 kW(Hi)	G-20	0,67 m³/h G-25	0,67 m³/h G-25.1	0,67 m³/h GZ-35	0,93 m³/h $\Rightarrow$	G20/GZ35 $\Rightarrow \Sigma Qn$ 6,3 kW(Hi)	G-30	0,53 Kg/h G-31	0,52 Kg/h $\Rightarrow \Sigma Qn$	6,3 kW(Hi)	G25/G25.1 $\Rightarrow \Sigma Qn$	5,4 kW(Hi)
G-110	1,63 m³/h G-120	1,45 m³/h G-130	0,96 m³/h G-150	1,26 m³/h $\Rightarrow \Sigma Qn$	0 kW(Hi)																	
G-20	0,67 m³/h G-25	0,67 m³/h G-25.1	0,67 m³/h GZ-35	0,93 m³/h $\Rightarrow$	G20/GZ35 $\Rightarrow \Sigma Qn$ 6,3 kW(Hi)																	
G-30	0,53 Kg/h G-31	0,52 Kg/h $\Rightarrow \Sigma Qn$	6,3 kW(Hi)	G25/G25.1 $\Rightarrow \Sigma Qn$	5,4 kW(Hi)																	

E 20560 Ofiati
 Made in Spain

FAGOR
 FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.

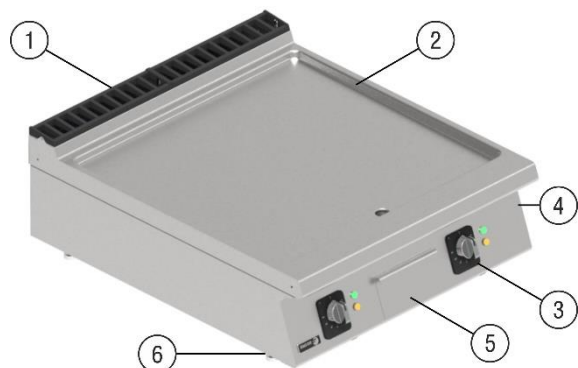
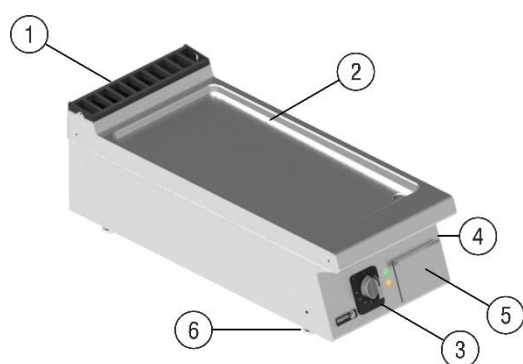
CE 16
 1312

Made in EU

1. NOM DE L'APPAREIL
2. RÉFÉRENCE DE L'APPAREIL
3. N° DE SÉRIE+DATE FABRICATION
4. CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES
5. PROTECTION IPX

Indiquez les caractéristiques indiquées si vous contactez le service technique.

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'ÉQUIPEMENT



1. Cheminée
2. Grill
3. Commande
4. Panneau de commandes
5. Tiroir ramasse-graisse
6. Pied réglable

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Les fry-tops disposent d'un thermostat de sécurité qui coupe le chauffage en cas de réchauffement du grill.

Le limiteur doit être rétabli par un technicien spécialisé, après avoir démonté le panneau avant et serré le bouton-poussoir rouge du thermostat de sécurité.

ACCESSOIRES FOURNIS

Les fry-tops en chrome dur sont livrés avec un bouchon pour l'orifice de récupération de graisse et d'une raclette pour nettoyer le grill.

4. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



La mise en place et l'installation, ainsi que les réparations ou transformations doivent toujours être réalisées par un **TECHNICIEN AUTORISÉ**, en fonction de la réglementation en vigueur dans chaque pays.

L'installation, le réglage incorrect, le service ou l'entretien inapproprié de l'appareil, ainsi que la manipulation de celui-ci peuvent provoquer aussi bien des dommages matériels que des lésions.

4.1 Déballage

Déballer la machine et vérifiez qu'elle n'ait pas été endommagée durant le transport, sinon notifiez-le immédiatement à votre fournisseur et au transporteur. En cas de doute, n'utilisez pas la machine jusqu'à avoir analysé la portée des dommages.



Les éléments de l'emballage (plastiques, bois, agrafes, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils représentent un danger potentiel.

La manipulation de la machine doit être réalisée à l'aide d'un chariot-élévateur ou similaire pour ne pas endommager la structure de la machine. Transportez la machine jusqu'à son lieu d'installation, puis déballer-la.

Les éléments utilisés pour l'emballage sont totalement recyclables, ils doivent donc être jetés dans le container correspondant.

4.2 Mise en place et nivellement

Cette machine est conçue pour la poser sur un meuble bas ou des structures de type suspendu ou de type pont.

Il est très important que la machine soit bien nivelée pour optimiser son fonctionnement.

Pour un bon fonctionnement, il convient d'installer une hotte aspirante.

Utilisez l'appareil dans un local suffisamment ventilé, conformément à la réglementation en vigueur, afin d'empêcher la formation de concentrations inadmissibles de substances nocives à l'endroit où il est installé.

Si le mur ne résiste pas à des températures de 150 °C, l'équipement devra être installé à une distance égale ou supérieure à 100 mm de celui-ci. Les appareils ne peuvent être installés sur et / ou contre une surface incombustible.

Nous vous conseillons d'analyser le lieu où sera installée la machine avant sa mise en place, pour qu'elle ne soit pas endommagée durant son utilisation.

Sauf indications contraires, les pièces qui ont été protégées par le fabricant ne doivent pas être manipulées par l'installateur.

4.3 Montage d'équipements par blocs

Pour le montage d'équipements par blocs, suivez les instructions ci-dessous:

- Retirer les commandes.
- Démonter les panneaux porte-commandes.
- Retirer les enjoliveurs de cheminée.
- Mettre du ruban adhésif sur les bords des plans de travailler à unir.
- Mettre un matériau scellant à usage alimentaire sur les côtés à unir.
- Unir les machines.
- Attacher les machines à l'aide de vis et écrous aussi bien à l'arrière (languettes) qu'à l'avant (orifices dans les panneaux latéraux auxquels vous accédez après avoir retiré les panneaux porte-commandes).
- Retirer l'excès de matériau scellant.
- Retirer le ruban adhésif.
- Remettre en place les panneaux porte-commandes et les commandes.

4.4 Connexion électrique

La connexion électrique de l'appareil doit toujours être réalisée par un **TECHNICIEN AUTORISÉ**.

La législation en vigueur relative aux connexions au réseau électrique dans chaque pays devra être prise en compte.

- Vérifiez que la tension de réseau correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- La connexion électrique doit être réalisée à l'aide d'un câble flexible avec une gaine résistante à l'huile, qui ne doit pas être plus léger qu'un câble dans une gaine ordinaire en polychloroprène ou un élastomère synthétique équivalent (H05RN-F).
- La section du câble d'alimentation doit être dimensionnée selon le courant nominal de la machine. (tableau 2)
- L'appareil doit obligatoirement être relié à la terre par l'intermédiaire d'une prise de la barrette de connexion de l'appareil. Le câble de terre devra être plus long que le reste des fils. Le fabricant ne sera pas tenu pour responsable d'éventuels dommages dus au non-respect de cette exigence.
- Si plusieurs appareils sont installés en ligne, ils doivent être raccordés entre eux à la terre, par le point prévu à cet effet qui se trouve situé à l'arrière de l'appareil.
- Un interrupteur automatique magnéto-thermique à coupure omnipolaire dûment dimensionné, avec un minimum de 3 mm d'ouverture entre contacts, doit être installé près de l'appareil et être facilement accessible. Ce dispositif doit être utilisé pour débrancher l'appareil lors de travaux d'installation, de réparation et nettoyage ou d'entretien de l'appareil. Il est recommandé qu'il dispose des capacités de blocage / d'étiquetage. Le fabricant ne sera pas tenu pour responsable d'éventuels dommages dus au non-respect de cette exigence.
- Un dispositif de protection différentielle dûment dimensionné doit être installé près de l'appareil et être facilement accessible. Le fabricant ne sera pas tenu pour responsable d'éventuels dommages dus au non-respect de cette exigence.
- Si vous détectez une anomalie dans l'installation de la machine, indiquez-le immédiatement à votre fournisseur.
- **Avant de remettre en place le couvercle du boîtier électrique, fixez solidement le câble d'alimentation électrique au presse-étoupes.**



Ne pas respecter les spécifications du fabricant ou une installation inadéquate, dégage ce dernier de toute responsabilité, ne pouvant être tenu pour responsable des dommages personnels ou matériels que pourraient subir la machine.

4.5 Recyclage

L'emballage de ce produit est formé par:

- Palette en bois.
- Coins en carton.
- Feuillard en polypropylène.
- Sac en plastique.



Tous les emballages utilisés lors de l'emballage de cette machine sont recyclables. Leur élimination de façon appropriée contribuera donc à la préservation de l'environnement. Pour plus d'informations sur le recyclage de ces produits, veuillez contacter le bureau compétent de l'organisme local. Éliminez ces matériaux conformément à la législation en vigueur.

5. INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



AVANT DE PROCÉDER À LA MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL, LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS DE CE MANUEL.



CECI EST UN APPAREIL À USAGE EXCLUSIVEMENT PROFESSIONNEL, QUI DOIT ÊTRE UTILISÉ PAR UN PERSONNEL QUALIFIÉ.

5.1 Risques d'utilisation



Vous êtes en train d'utiliser un fry-top ; n'utilisez pas cet appareil à des fins différentes que celles prévues, car cela peut détériorer les parties fonctionnelles de ce dernier.

Le fonctionnement à vide de l'équipement durant une longue période peut entraîner une surchauffe des composants.

Nettoyez assidûment la machine. En cas d'utilisation de dissolvants ou de produits de nettoyage inflammables, pour enlever d'éventuelles incrustations

du grill, toujours le faire avec le grill froid, les commandes éteintes et l'interrupteur principal débranché.

Une fois les produits utilisés, procéder à un rinçage soigneux avec de l'eau en abondance, puis sécher le grill.

5.2 Fonctionnement

Indications pour un usage approprié de la machine:

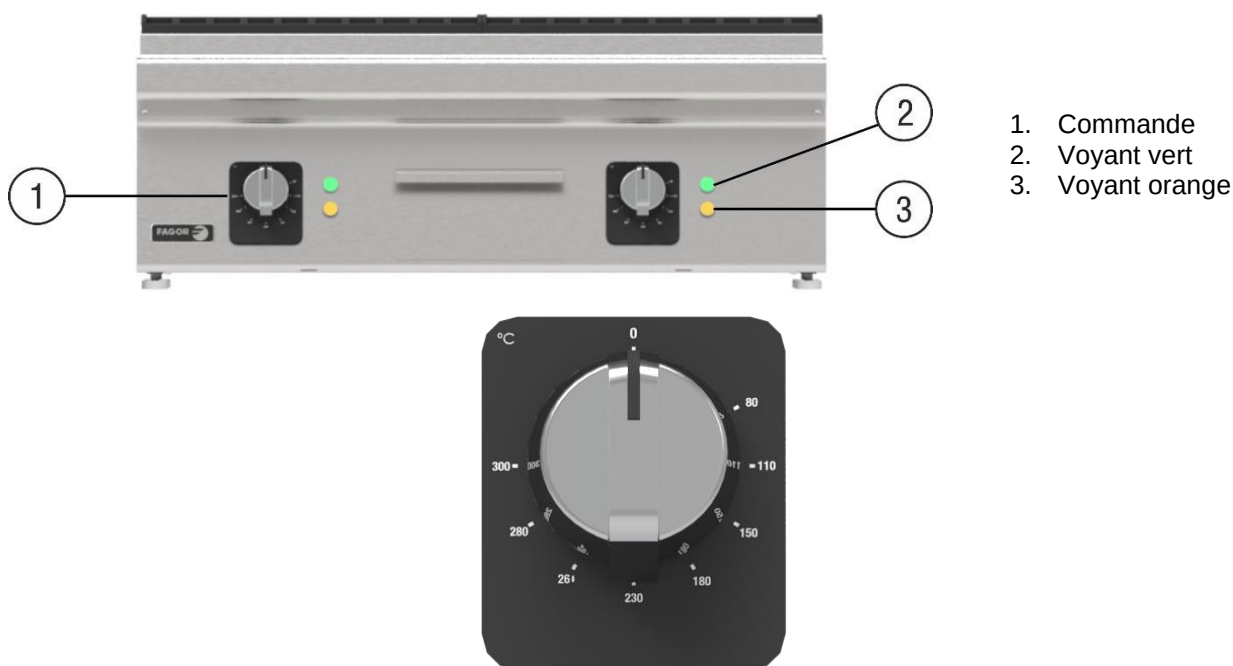


Vider fréquemment le tiroir ramasse-graisse. Procéder avec précaution à l'extraction du tiroir ramasse-graisse (risque de débordement)

- Ne pas utiliser le grill pour chauffer des casseroles ou des poêles.
- Positionner l'aliment (viandes, poissons, légumes...) directement sur le grill.
- Ne pas utiliser d'objets pointus pour extraire des restes de nourriture des appareils avec un grill en chrome.

Nous vous indiquons ci-dessous les pas à suivre pour optimiser le fonctionnement de votre fry-top et vous montrons toutes les options de fonctionnement dont il dispose.

5.2.1 Description des commandes



COMMANDE M

5.2.2 Mise en marche des résistances

- Actionner l'interrupteur général de courant électrique situé à l'extérieur de l'appareil.
- Tournez la commande du thermostat M dans le sens horaire jusqu'à la position de machine connectée de sorte que le voyant L1 (vert) s'allume.
- Puis, pour mettre l'appareil en marche, tourner le bouton du thermostat dans le sens horaire à la position désirée, en fonction de la température que nous souhaitons atteindre.
- Le voyant L2 (orange) s'allume lorsque les résistances fonctionnent.
- Lorsque l'fry-top atteint la température sélectionnée, les résistances (par l'intermédiaire du thermostat) s'arrêtent et le voyant L2 (orange) s'éteint. De même, lorsque la température devient inférieure à une valeur sélectionnée, les résistances entrent en action, et le voyant L2 (orange) s'allume.

5.2.3 Extinction des résistances

- Tourner la commande du thermostat M dans le sens antihoraire jusqu'à la position d'extinction, de sorte que le voyant L1 (vert) s'éteint.

5.3 Conseils utiles

Lisez attentivement les conseils utiles indiqués ci-dessous pour pouvoir profiter de tout le potentiel dont votre fry-top dispose ●.

5.3.1 Nettoyage initial

Après installation de l'appareil, vous devez nettoyer le grill.

5.3.2 Entretien

FAGOR INDUSTRIAL recommande la réalisation au moins une fois par an, d'une révision des composants fonctionnels du fry-top, afin de vérifier son état et le bon fonctionnement de l'appareil. Cette révision doit être réalisée par un SERVICE TECHNIQUE OFFICIEL ET / OU AUTORISÉ.

Le remplacement de tout composant fonctionnel qui pourrait affecter la sécurité aussi bien de la machine que de l'utilisateur doit être effectué par un SERVICE TECHNIQUE OFFICIEL ET / OU AUTORISÉ en utilisant les pièces de rechange d'origine appropriées.

Réalisez les opérations de nettoyage pertinentes pour que votre machine ait une longue durée de vie.

- Nettoyez les résidus de la machine et du tiroir ramasse-graisse à la fin de chaque journée de travail.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, corrosifs, acides, détergents à base de chlore, dissolvants ou dérivés d'essence pour la nettoyer.
- Ne nettoyez pas la machine à l'aide de jets d'eau sous pression.
- Il est recommandé de nettoyer régulièrement le grill.

Conseils pour nettoyer le grill de votre fry-top:

- Grill en chrome dur
 - Avec le grill encore chaud, vous devez boucher l'orifice de récupération de graisse et verser des glaçons. Puis, à l'aide d'une spatule spéciale, éliminez les restes de saleté vers l'orifice de récupération de graisse. Faites particulièrement attention à ce que le tiroir ramasse-graisse ne déborde pas.
- Grill en fer
 - Frotter la surface du grill avec du vinaigre, du citron ou tout autre dégraissant naturel.
- Une fois nettoyé, sécher toute la surface du grill. Pour garantir un bon séchage, le fry-top peut être allumé.
- Afin d'éviter l'oxydation des grills en fer, frotter leur surface à l'aide d'un chiffon imprégné d'huile d'olive. Ceci n'est pas nécessaire pour les grills en chrome dur, bien que recommandé.

5.3.3 Non-utilisation prolongée

Si la machine ne va pas fonctionner pendant un certain temps (vacances, fermeture provisoire, etc.), tenez compte des directives suivantes:

- Nettoyez la machine et zones adjacentes en profondeur.
- Étalez sur les surfaces en acier inoxydable une fine couche d'huile comestible.
- Débranchez l'interrupteur général d'alimentation électrique.

6. ANOMALIES, ALARMES ET PANNES

Ci-dessous, vous trouverez les étapes à suivre en cas d'anomalie ou de dysfonctionnement. Le tableau suivant présente les possibles causes et solutions. En cas de doute ou si vous n'arrivez pas à régler le problème, veuillez contacter le service technique.



Ne manipulez pas les composants électriques, en raison du danger de mort existant du fait que les composants sont sous tension.

Problème	Cause	Solution
Le fry-top ne chauffe pas.	Résistances abîmées.	Contacter le service d'assistance technique
	Le thermostat limiteur saute.	Contacter le service d'assistance technique.
	Thermostat de fonctionnement abîmé.	Contacter le service d'assistance technique.
	Le fry-top n'est pas branché à la tension qui lui correspond.	Revoir la plaque signalétique de la machine et contacter le service d'assistance technique.
Impossible de régler la température de l'huile.	Thermostat abîmé.	Contacter le service d'assistance technique.
	Bulbe du thermostat mal positionné.	Contacter le service d'assistance technique.



REMARQUE: si la panne détectée n'est pas présente dans le tableau, veuillez contacter votre service d'assistance technique. Le fabricant se réserve le droit de modifier les caractéristiques sans préavis.

7. RECYCLAGE DU PRODUIT



La norme européenne 2012/19/EU concernant l'élimination d'appareils électriques et électroniques indique que les électroménagers ne doivent pas être éliminés de la même manière que les déchets solides urbains. Les appareils usagés doivent être recueillis séparément, afin d'optimiser le pourcentage de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et éviter d'éventuels dommages pour la santé et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée se trouve sur tous les produits pour rappeler l'obligation de collecte séparée. Pour plus d'informations sur l'élimination correcte d'électroménagers, leurs propriétaires pourront s'informer auprès du service public responsable ou des revendeurs.

1. INHALTSANGABE

1. INHALTSANGABE..... 29

2. ALLGEMEINE INFORMATION UND HINWEISE..... 30

3. ANGABEN ZUM GERÄT 30

4. INSTALLATIONSANWEISUNG..... 32

4.1 Auspacken 32

4.2 Aufstellung und Nivellierung 32

4.3 Montage der Geräte in Blockbauweise..... 32

4.4 Elektrischer Anschluss..... 32

4.5 Recycling 33

5. GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG 33

5.1 Gefahren beim Gebrauch 34

5.2 Funktionsweise 34

5.3 Nützliche Ratschläge und Tipps 35

6. STÖRUNGEN UND ALARME 35

7. RECYCLING DES GERÄTES 36

2. ALLGEMEINE INFORMATION UND HINWEISE

Das vorliegende Handbuch soll Ihnen dabei behilflich sein, alle zur Verfügung gestellten Informationen in Bezug auf Funktionsweise, Installation und Wartung des Gerätes vollständig verstehen zu können. Hier finden Sie alle notwendigen Informationen und Hinweise zur ordnungsgemäßen Installation und zum richtigen Gebrauch des Gerätes, sowie alle erforderlichen Angaben in Bezug auf die technischen Eigenschaften, damit Sie alle Möglichkeiten Ihres neuen Gerätes optimal nutzen können.



DIE IM VORLIEGENDEN HANDBUCH ENTHALTENEN ANWEISUNGEN VOR DER INBETRIEBNAHME DES GERÄTES GRÜNDLICH DURCHLESEN.

Bewahren Sie das Handbuch zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf.

Bei Verkauf oder Weitergabe des Gerätes händigen Sie bitte dem neuen Benutzer das vorliegende Handbuch aus.



DIESES GERÄT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN PROFIGEBRAUCH BESTIMMT UND DARF NUR VON QUALIFIZIERTEM FACHPERSONAL BEDIENT WERDEN.

- Aufstellung und Installation, sowie Reparaturen oder Umrüstungen dürfen nur von AUTORISIERTEN FACHTECHNIKERN bei Einhaltung der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung vorgenommen werden. Der Hersteller lehnt ausdrücklich jede Verantwortung für eine nicht sachgemäße Installation des Gerätes ab.
- Bei unsachgemäßer Installation, Einstellung, Bedienung oder Wartung bzw. Handhabung des Gerätes kann es sowohl zu Sach- als auch Personenschäden kommen.
- Es ist ausdrücklich verboten, die Sicherheitsvorrichtungen zu verändern, zu umgehen oder zu beseitigen. Die Nichteinhaltung dieses Hinweises kann schwere Gefahren für die Sicherheit und die Gesundheit von Personen mit sich bringen.
- **Das Gerät darf nur für den vom Hersteller vorgesehenen Gebrauch benutzt werden. Jeder unsachgemäße Gebrauch des Gerätes kann Gefahren für die Gesundheit und die Sicherheit der Anwender und des Gerätes selber mit sich bringen.**
 - Sollte eine Störung an Ihrem Gerät auftreten, so setzen Sie sich bitte mit dem **zuständigen Kundendienst** in Verbindung.
 - Versuchen Sie bitte **AUF KEINEN FALL** das Gerät selbst zu reparieren oder die Reparatur durch nicht qualifiziertes bzw. autorisiertes Personal durchführen zu lassen.
 - Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile, da anderenfalls die Garantie erlischt.
 - Der Hersteller empfiehlt, alle in Kontakt mit den Lebensmitteln stehenden Elemente, sowie die benachbarten Bereiche nach Beendigung des Arbeitseinsatzes gründlich zu reinigen, um die Kontaminierung der benutzten Lebensmittel zu vermeiden und die erforderliche Hygiene gewährleisten zu können.
- Zur Durchführung der Wartungstätigkeiten muss die Griddle-Platte unbedingt mit Hilfe der Ausschaltvorrichtung bzw. des Hauptschalters von der Stromversorgung getrennt werden.
- Zur Reinigung können lebensmittelverträgliche Spülmittel zum Einsatz kommen. Zur Reinigung des Gerätes dürfen **AUF KEINEN FALL** scheuernde bzw. ätzende Produkte, Säuren, Lösungsmittel oder Spülmittel auf Chlorbasis benutzt werden, da diese Schäden an den Komponenten der Griddle-Platte verursachen können. Den Innenbereich des Gerätes **AUF KEINEN FALL** mit Druckwasser abspritzen.
- Das Gerät ist für den Betrieb bei Umgebungstemperaturen zwischen 5 °C und 40 °C konzipiert worden.
- Der Anwender muss sich stets in Gerätenähe aufhalten, wenn dieses benutzt wird.
- Weder im Tiegelinneren noch in Nähe des Tiegels dürfen sich brennbare Produkte oder Gegenstände befinden.



DIE NICHTEINHALTUNG DIESER VORSCHRIFTEN ODER DER UNSACHGEMÄSSE GEBRAUCH DES GERÄTES STELLEN DEN HERSTELLER VON ALLEN GARANTIELEISTUNGEN UND MÖGLICHEN ANSPRÜCHEN FREI.

3. ANGABEN ZUM GERÄT

Das von Ihnen erworbene Gerät ist eine Griddle-Platte, die für den Einsatz in der Großküchentechnik und im Hotelfachgewerbe bestimmt ist. Da es sich um ein Produkt für den Industriegebrauch handelt, zeichnet es sich vor allem durch ein hohes Leistungsvermögen aus.

Alle Geräte sind mit einem Typenschild zur genauen Kennzeichnung des Gerätes versehen, das seitlich am Gerät befestigt ist. Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

TYPENSCHILD

MOD.	FTG7-05 L	1312BT5113	Type-Tipo.	A1
REF	19005269	SN 810073	07/16	
E 20560 Ofiati Made in Spain	V	6,3	Kw. $\sim$	
	$\sim$	0	Kw. $\hat{M}$	
	Hz.	0	Kw.	
	A.			
G-110	1,63 m³/h G-120	1,45 m³/h G-130	0,96 m³/h G-150	1,26 m³/h => ΣQ_n 0 kW(Hi)
G-20	0,67 m³/h G-25	0,67 m³/h G-25.1	0,67 m³/h GZ-35	0,93 m³/h => G20/GZ35 => ΣQ_n 6,3 kW(Hi)
G-30	0,53 Kg/h G-31	0,52 Kg/h => ΣQ_n 6,3 kW(Hi)	G25/G25.1 => ΣQ_n 5,4 kW(Hi)	

1312

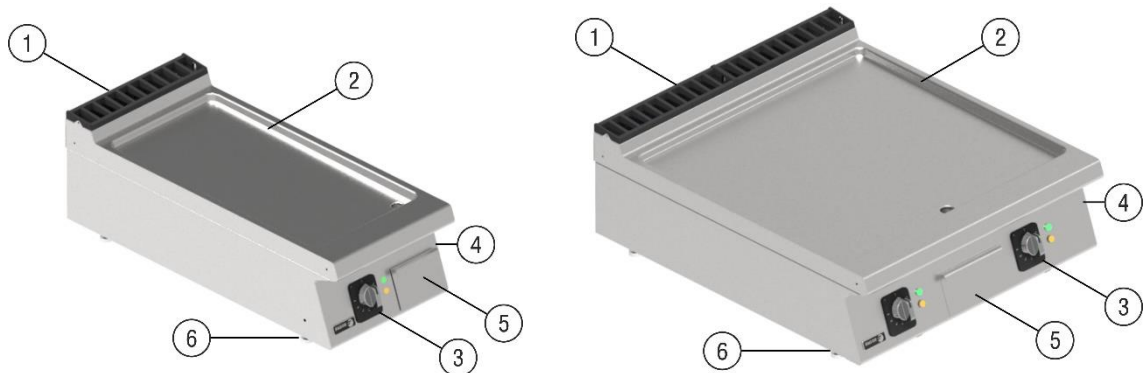
CE 16

Made in EU

1. GERÄTENAME
2. ARTIKELNUMMER DES GERÄTES
3. SERIENNUMMER UND HERSTELLUNGSDATUM
4. ELEKTRISCHE EIGENSCHAFTEN
5. IPX-SCHUTZ

Halten Sie bitte diesen Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden.

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTES



1. Abluftkamin
2. Bratplatte
3. Bedienelement
4. Bedienfeldhalter
5. Fettauffangschublade
6. Höhenverstellbarer Gerätefuß

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Die Griddle-Platten sind mit einem Sicherheitstemperreregler ausgerüstet, der den Aufheizvorgang sofort unterbricht sobald die Glühplatte zu heiß wird.

Die Rücksetzung des Begrenzers muss von einem Fachtechniker vorgenommen werden. Hierzu muss die rote Taste für den Sicherheitstemperreregler nach Entfernen der frontalen Blende gedrückt werden.

AUSSTATTUNG MIT ZUBEHÖR

Die hartverchromten Griddle-Platten verfügen über einen Stöpsel zum Verschließen der Ölablauföffnung und einem Schaber zur Reinigung der Glühplatte.

4. INSTALLATIONSANWEISUNG



Aufstellung und Installation, sowie Reparaturen oder Umrüstungen dürfen nur von **AUTORISIERTEN FACHTECHNIKERN** bei Einhaltung der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung vorgenommen werden.

Bei unsachgemäßer Installation, Einstellung, Bedienung oder Wartung bzw. Handhabung des Gerätes kann es sowohl zu Sach- als auch Personenschäden kommen.

4.1 Auspacken

Packen Sie das Gerät aus und vergewissern sich, dass dieses während des Transports keine Schäden erlitten hat. Anderenfalls setzen Sie Ihren Lieferanten und den Spediteur unverzüglich über die festgestellten Schäden in Kenntnis. Im Zweifelsfall benutzen Sie das Gerät nicht, bevor das Ausmaß der Schäden festgestellt werden konnte.



Die Verpackungselemente (Kunststoff, Holzteile, Klammern, usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern bringen, da sie eine potenzielle Gefahrenquelle darstellen.

Das Gerät ausschließlich mit Hilfe eines Gabelstaplers oder einer ähnlich geeigneten Fördervorrichtung bewegen, um Schäden am Aufbau des Gerätes zu vermeiden. Das Gerät zum vorhergesehenen Standort bringen und erst hier auspacken.

Alle bei der Verpackung eingesetzten Elemente können vollständig recycelt werden, weshalb sie in die entsprechenden Sammelbehälter zu bringen sind.

4.2 Aufstellung und Nivellierung

Das Gerät ist zum Aufsatz auf einen Unterbau oder für Aufbauten in Cantilever- bzw. Brückenbauform vorgesehen.

Eine ordnungsgemäße Nivellierung ist unerlässlich für die optimale Funktionsweise des Gerätes.

Werkseitig wird die Installation einer Abzugshaube empfohlen, um die ordnungsgemäße Funktionsweise zu gewährleisten.

Das Gerät sollte in einem Raum mit ausreichender Lüftung aufgestellt werden. Die Aufstellung muss in Übereinstimmung mit der gültigen Gesetzgebung vorgenommen werden, um die Bildung unzulässiger Anhäufungen von Schadstoffen am Aufstellungsort zu verhindern.

Sollte die benachbarte Wand nicht in der Lage sein, Temperaturen von 150 °C auszuhalten, so muss das Gerät in einer Entfernung von mindestens 100 mm zur entsprechenden Wand aufgestellt werden. Die Geräte dürfen nur auf oder neben nicht brennbaren Flächen aufgestellt werden.

Werkseitig wird zu einer gründlichen Überprüfung des Aufstellungsortes vor Installation des Gerätes geraten, um spätere Schäden bei Gebrauch von Vornherein auszuschließen.

Ohne ausdrückliche Genehmigung darf der Installateur unter normalen Voraussetzungen keine Arbeitsvorgänge an den vom Hersteller eingebauten geschützten Teilen vornehmen.

4.3 Montage der Geräte in Blockbauweise

Zur Montage der Geräte in Blockbauweise sind die folgenden Anweisungen zu befolgen:

- Die Bedienelemente entfernen.
- Die Panele mit den Bedienfeldhaltern ausbauen.
- Die Blenden am Abluftkamin entfernen.
- Klebeband an den Abdeckplatten anbringen, die miteinander verbunden werden sollen.
- Lebensmittelverträgliche Dichtmasse an den Verbindungsstellen auftragen.
- Die Geräte zusammen schieben.
- Die Geräte sowohl im hinteren Bereich (Laschen) als auch im vorderen Bereich (Bohrungen an den seitlichen Paneelen, deren Zugang nach Entfernen der Panele für die Bedienfeldhalter frei wird) mit Hilfe von Schrauben und Muttern miteinander verbinden.
- Die überschüssige Dichtmasse entfernen.
- Das Klebeband entfernen.
- Die Panele für die Bedienfeldhalter und die Bedienelemente wieder anbringen.

4.4 Elektrischer Anschluss

Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem **AUTORISIERTEN FACHTECHNIKER** vorgenommen werden.

Die am Aufstellungsort des jeweiligen Landes gültigen Normen in Verbindung mit dem Anschluss an die Spannungsversorgung müssen beachtet und eingehalten werden.



- Die Netzspannung muss mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmen.
- Für den elektrischen Anschluss ist ein flexibles Kabel mit einem ölbeständigen Mantel zu verwenden. Das Gewicht darf nicht niedriger als das eines Kabels mit normalem Mantel aus gewöhnlichem Polychloropren oder gleichartigen synthetischen Elastomer (H05RN-F) ausfallen.
- Der Querschnitt des Versorgungskabels muss passend für die Nennspannung des Gerätes ausgelegt sein (Tabelle 2).
- Das Gerät muss mit Hilfe der Anschlussleiste ordnungsgemäß geerdet werden. Das Erdungskabel muss länger als alle anderen Leiter sein. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für mögliche Schäden ab, die auf die Nichteinhaltung dieser Voraussetzung zurückzuführen sind.
- Werden mehrere Geräte hintereinander angeschlossen, so müssen sie untereinander an der hierfür jeweils vorgesehenen Stelle an den Erdungsanschluss angeschlossen werden, der sich im hinteren Bereich des Gerätes befindet.
- In Gerätenähe ist ein leicht zugänglicher, automatischer Wärmeschutzschalter mit einem Unterbrecher für sämtliche Pole mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten vorzusehen. Dieser Wärmeschutzschalter muss ausreichend bemessen sein. Diese Vorrichtung dient zum Ausschalten des Gerätes bei Installations-, Reparatur- und Reinigungs- bzw. Wartungsarbeiten am Gerät. Es sollten Möglichkeiten zum Sperren bzw. eine entsprechende Etikettierung vorhanden sein. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für mögliche Schäden ab, die auf die Nichteinhaltung dieser Voraussetzung zurückzuführen sind.
- In Gerätenähe ist eine leicht zugängliche Differentialschutzvorrichtung vorzusehen. Diese muss ausreichend bemessen sein. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für mögliche Schäden ab, die auf die Nichteinhaltung dieser Voraussetzung zurückzuführen sind.
- Sollten Sie Fehler am Gerät feststellen, so setzen Sie sich bitte umgehend mit Ihrem Lieferanten in Verbindung.
- **Vor dem Aufsetzen des zum Schaltkasten gehörenden Deckels muss die Zuleitung ordnungsgemäß an der Stopfbuchse befestigt werden.**



Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Personen- bzw. Sachschäden an dem Gerät bei Nichteinhaltung der werkseits vorgegebenen Spezifikationen bzw. einer nicht ordnungsgemäßen Installation.

4.5 Recycling

Die Verpackung dieses Produkts besteht aus folgenden Elementen:

- Holzpalette.
- Kantenschutzelemente aus Pappe.
- Spannband aus Polypropylen.
- Kunststoffbeutel.



Alle zur Verpackung des Gerätes verwendeten Elemente können recycelt werden, so dass die ordnungsgemäße Entsorgung dieser Produkte zum Umweltschutz beiträgt. Wenden Sie sich bitte an die örtliche Entsorgungsstelle für weitere Informationen. Entsorgen Sie alle Verpackungselemente gemäß den jeweils gültigen Bestimmungen.

5. GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG



DIE IM VORLIEGENDEN HANDBUCH ENTHALTENEN ANWEISUNGEN VOR DER INBETRIEBNAHME DES GERÄTES GRÜNDLICH DURCHLESEN.



DIESES GERÄT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN PROFIGBERAUCH BESTIMMT UND DARF NUR VON QUALIFIZIERTEM FACHPERSONAL BEDIENT WERDEN.

5.1 Gefahren beim Gebrauch



Sie benutzen eine Griddle-Platte. Dieses Gerät darf zu keinem anderen als dem vorgesehenen Zweck verwendet werden, da die Funktionsteile beschädigt werden könnten.

Sollte die Griddle-Platte während längerer Zeit eingeschaltet sein, ohne benutzt zu werden, kann es zur Überhitzung der Komponenten kommen.

Die Geräte stets gründlich reinigen. Werden zur Reinigung hartnäckiger Verschmutzung der Glühplatte brennbare Reinigungsmittel oder Lösungsmittel verwendet, so sollte dieser Vorgang stets im kalten Zustand der Glühplatte mit abgeschalteten Bedienelementen und ausgeschaltetem Hauptschalter durchgeführt werden.

Nach dem Reinigungsvorgang muss die Glühplatte mit reichlich Wasser abgespült und anschließend gründlich getrocknet werden.

5.2 Funktionsweise

Anweisungen für die ordnungsgemäße Bedienung des Gerätes:

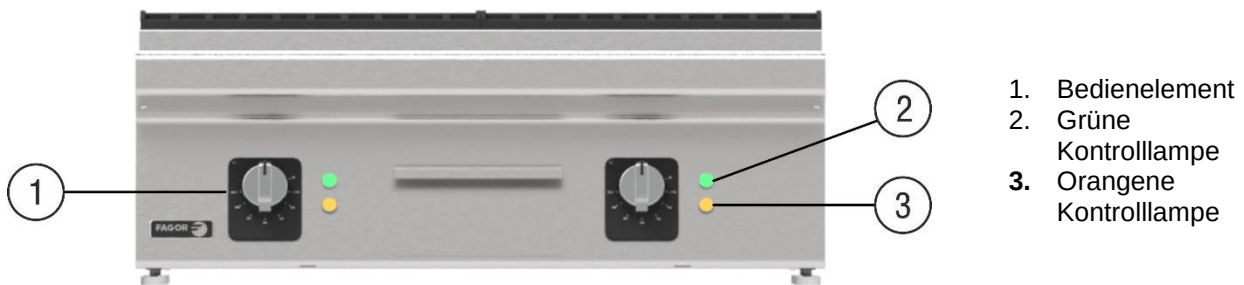


Die Fettauffangschublade regelmäßig leeren. Die Fettauffangschublade vorsichtig herausnehmen (das Öl kann überlaufen, wenn die Schublade zu voll ist).

- Die Glühplatte darf nicht zum Erwärmen von Töpfen oder Bratpfannen benutzt werden.
- Die Lebensmittel (Fleisch, Fisch, Gemüse, usw.) direkt auf die Glühplatte legen.
- Im Falle der Geräte mit verchromter Glühplatte dürfen keine spitzen Gegenstände zum Entfernen von Essensresten benutzt werden.

Im Folgenden finden Sie alle erforderlichen Schritte, um die Funktionsweise der Griddle-Platte optimieren zu können. Wir zeigen Ihnen alle Möglichkeiten, über die Ihre Griddle-Platte verfügt.

5.2.1 Beschreibung der Bedienelemente



BEDIENELEMENT M

5.2.2 Einschalten der Heizwiderstände

- Den Hauptschalter der Stromversorgung betätigen, der sich an der Außenseite des Gerätes befindet.
- Das Bedienelement für den Temperaturregler (M) im Uhrzeigersinn in die Stellung für eingeschaltetes Gerät drehen, woraufhin die Anzeigelampe L1 (grün) aufleuchtet.
- Ab diesem Moment kann das Gerät jederzeit eingeschaltet werden, indem das Bedienelement für den Temperaturregler im Uhrzeigersinn in die der gewünschten Temperatur entsprechende Stellung gedreht wird.

- Die Anzeigelampe L2 (orange) leuchtet auf, sobald die Heizwiderstände ihren Betrieb aufgenommen haben.
- Sobald das fry-top die angewählte Temperatur erreicht, wird der Betrieb der Heizwiderstände (über den Temperaturregler) unterbrochen und die Anzeigelampe L2 (orange) erlischt. Sobald die Temperatur auf einen Wert unterhalb des angewählten Temperaturwerts sinkt, nehmen die Heizwiderstände den Betrieb erneut auf und die Anzeigelampe L2 (orange) leuchtet wieder auf.

5.2.3 Ausschalten der Heizwiderstände

- Das Bedienelement für den Temperaturregler (M) entgegen dem Uhrzeigersinn in die Aus-Stellung ● drehen. Daraufhin erlischt die Anzeigelampe L1 (grün).

5.3 Nützliche Ratschläge und Tipps

Lesen Sie die folgenden Ratschläge und Tipps bitte gründlich durch, um alle Möglichkeiten Ihrer Griddle-Platte optimal nutzen zu können.

5.3.1 Erste Reinigung

Nach erfolgter Installation des Gerätes sollte zunächst die Glühplatte gründlich gereinigt werden.

5.3.2 Wartung

FAGOR INDUSTRIAL rät dazu, einen autorisierten Fachtechniker einmal pro Jahr alle Funktionsbauteile der Griddle-Platte gründlich überprüfen zu lassen, um den Zustand aller Bauteile und die ordnungsgemäße Funktionsweise des Gerätes sicherzustellen. Diese Inspektion muss entweder von unserem OFFIZIELLEN KUNDENDIENST oder einem AUTORISIERTEN FACHTECHNIKER durchgeführt werden.

Das Auswechseln von Funktionsbauteilen, die Auswirkungen auf die Sicherheit des Bedieners oder des Gerätes haben, darf ebenfalls nur vom OFFIZIELLEN KUNDENDIENST oder einem AUTORISIERTEN FACHTECHNIKER durchgeführt. Hierbei sind geeignete Original-Ersatzteile zu verwenden.

Die erforderlichen Reinigungstätigkeiten durchführen, um eine lange Lebensdauer des Gerätes zu gewährleisten.

- Das Gerät und die Fettauffangschublade zum Feierabend stets von allen Speiseresten reinigen.
- Keine scheuernden, ätzenden oder laugehaltigen Produkte, Lösungsmittel und Spülmittel auf Chlorbasis oder Benzinderivate zur Reinigung verwenden.
- Das Gerät nicht mit Wasserstrahlen reinigen.
- Die Glühplatte sollte regelmäßig gereinigt werden.

Hier finden Sie einige Ratschläge zur Reinigung der Glühplatte Ihrer Griddle-Platte:

- Hartverchromte Glühplatte
 - Bei noch heißer Glühplatte die Fettablauföffnung mit dem Stöpsel verschließen und Eis auf die Glühplatte geben. Danach können die Schmutzreste mit einem Schaber in Richtung Fettablauföffnung geschoben werden. Darauf achten, dass es nicht zum Überlaufen der Fettauffangschublade kommt.
- Glühplatte aus Eisen
 - Die Oberfläche der Glühplatte mit Essig, Zitrone oder einem anderen natürlichen Fettlöser abreiben.
- Sobald die Glühplatte gereinigt ist, kann die restliche Fläche ebenfalls gesäubert werden. Die Griddle-Platte einschalten, um sie ordnungsgemäß zu trocknen.
- Um der Rostbildung im Falle der Griddle-Platten aus Eisen vorzubeugen, sollten diese mit einem in Olivenöl getränkten Tuch abgerieben werden. Dieser Schritt ist im Falle der hartverchromten Griddle-Platten nicht erforderlich. Allerdings wird werkseitig dazu geraten, ihn auch im Falle der hartverchromten Griddle-Platten auszuführen.

5.3.3 Betriebsunterbrechungen

Soll das Gerät während eines längeren Zeitraums nicht betrieben werden (Urlaub, Betriebsunterbrechung, usw.), so berücksichtigen Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Das Gerät und die nahe liegende Umgebung gründlich reinigen.
- Einen dünnen Film Speiseöl auf die Edelstahlflächen auftragen.
- Den Hauptschalter für die Spannungsversorgung ausschalten.

6. STÖRUNGEN UND ALARME

Bei Auftreten von Störungen oder Funktionsfehlern befolgen Sie bitte die folgenden Schritte. Die folgende Tabelle enthält die möglichen Ursachen und Behebungsmaßnahmen. Wenden Sie sich bitte bei Zweifeln an Ihren zuständigen Kundendienst. Gleiches gilt, wenn Sie den Fehler nicht selbst beseitigen können.



Nehmen Sie auf keinen Fall Eingriffe an den elektrischen Komponenten vor. Da diese unter Netzspannung stehen, besteht Lebensgefahr.

Störung	Ursache	Behebungsmaßnahme
Die Griddle-Platte heizt nicht auf.	Die Heizwiderstände sind beschädigt.	Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.
	Der Temperaturbegrenzer löst aus.	Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.
	Der Temperaturregler ist beschädigt.	Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.
	Die Griddle-Platte ist nicht an den vorgeschriebenen Spannungswert angeschlossen.	Lesen Sie bitte den richtigen Wert auf dem Typenschild ab und wenden sich an den zuständigen Kundendienst.
Die Temperatur der Glühplatte kann nicht eingestellt werden.	Der Temperaturregler ist beschädigt.	Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.
	Der Fühler des Temperaturreglers ist nicht ordnungsgemäß positioniert.	Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.



HINWEIS: Sollte eine nicht in der Tabelle angegebene Störung auftreten, so wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst. Der Hersteller behält sich das Recht auf Änderung der technischen Eigenschaften ohne vorherigen Hinweis vor.

7. RECYCLING DES GERÄTES



Haushaltsgeräte dürfen laut der europäischen Norm 2012/19/EU über die Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Sobald die Geräte ausgedient haben, müssen sie getrennt gesammelt werden, um einen möglichst hohen Prozentsatz der Bestandteile wieder bzw. weiter verwerten zu können und gleichzeitig mögliche Schäden für die Gesundheit und die Umwelt zu verhindern. Das Symbol mit der durchgestrichenen Mülltonne ist an allen Produkten angebracht, um auf die vorgeschriebene, getrennte Abgabe an der zuständigen Sammelstelle hinzuweisen. Die Besitzer von Haushaltsgeräten können sich wegen genauerer Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung an die zuständige Stelle oder den jeweiligen Händler wenden.

1. INDICE

1. INDICE..... 37

2. INFORMAZIONI E AVVERTENZE GENERALI..... 38

3. DATI PRODOTTO 38

4. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE 40

4.1 Disimballaggio 40

4.2 Posizionamento e livellamento 40

4.3 Montaggio delle attrezzature in blocchi 40

4.4 Connessione elettrica 40

4.5 Riciclaggio..... 41

5. ISTRUZIONI DI USO E MANUTENZIONE..... 41

5.1 Rischi d'uso..... 41

5.2 Funzionamento 42

5.3 Consigli utili..... 42

6. ANOMALIE, ALLARMI E GUASTI 43

7. RICICLAGGIO DEL PRODOTTO..... 44

2. INFORMAZIONI E AVVERTENZE GENERALI

Il presente manuale è stato redatto per favorire la comprensione del funzionamento, l'installazione e la manutenzione della macchina. Il manuale contiene tutte le informazioni e le avvertenze necessarie per la corretta installazione e l'uso dell'apparecchio, così come le informazioni sulle sue caratteristiche e le possibilità, per sfruttare tutto il potenziale a sua disposizione.



PRIMA DELLA MESSA IN SERVIZIO DELL'APPARECCHIO, LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI DI QUESTO MANUALE.

Conservare questo manuale in un luogo sicuro per future consultazioni.

In caso di vendita o trasferimento della macchina, consegnare questo manuale al nuovo utente.



QUESTO È UN APPARECCHIO ESCLUSIVO PER USO PROFESSIONALE, E DEVE ESSERE UTILIZZATO SOLO DA PERSONALE QUALIFICATO.

- L'ubicazione e l'installazione, nonché le riparazioni o modifiche devono sempre essere effettuate da un **TECNICO AUTORIZZATO**, sulla base della normativa in vigore in ogni paese e il costruttore non è responsabile di un'installazione non corretta.
 - L'installazione, il funzionamento difettoso, il servizio o la manutenzione inadeguata dell'apparecchio così come la manipolazione possono causare danni materiali e lesioni.
 - È assolutamente proibito modificare, evitare ed eliminare ed eludere i dispositivi di sicurezza. Il mancato rispetto di quest'avviso può determinare gravi rischi per la sicurezza e la salute delle persone.
 - **Utilizzare l'apparecchio solo per gli usi previsti dal fabbricante. Un uso improprio può determinare rischi per la salute e la sicurezza degli utilizzatori e dell'apparecchio.**
 - In caso di guasti si prega di contattare il **Servizio di Assistenza Tecnica**.
 - **NON** cercare di eseguire le riparazioni da soli o aiutato da personale non qualificato o autorizzato.
 - Utilizzare pezzi di ricambio originali, altrimenti la garanzia decade.
 - Per evitare la contaminazione degli alimenti elaborati e per mantenere l'igiene si raccomanda di pulire gli elementi che entrano a contatto con il cibo e le zone vicine subito dopo l'uso.
 - Per eseguire le operazioni di manutenzione si raccomanda di scollegare il fry-top dalla presa della corrente elettrica tramite il dispositivo di sconnessione/interruttore generale.
- 
- Per la pulizia utilizzare prodotti detergenti per uso alimentare. **NON** utilizzare per la pulizia prodotti abrasivi, corrosivi acidi, solventi e detergenti a base di cloro, in quanto possono danneggiare i componenti del fry-top. **NO** orientare i getti di acqua a pressione verso le sue zone interne.
 - Questo apparecchio è stato progettato per funzionare a una temperatura ambiente compresa tra 5°C e 40°C.
 - Per l'uso è richiesta la presenza costante di un'utilizzatore.
 - Non lasciare prodotti od oggetti infiammabili all'interno della vasca o nei pressi delle zone adiacenti.



L'INOSSERVANZA DI QUESTE NORME O L'USO INCORRETTO DELL'APPARECCHIO ESONERA DI OGNI RESPONSABILITÀ IL COSTRUTTORE DA QUALSIASI GARANZIA O RECLAMO EVENTUALE.

3. DATI PRODOTTO

La macchina acquistata è un fry-top industriale, utilizzata nei settori della ristorazione e alberghiero. Per trattarsi di un prodotto industriale, può sopportare una produzione elevata.

Tutti gli apparecchi hanno una targhetta delle caratteristiche che identifica l'apparecchio e illustra le caratteristiche tecniche ed è presente su uno dei lati della macchina. Non togliere la targhetta dall'apparecchio.

TARGHETTA DELLE CARATTERISTICHE

MOD.	FTG7-05 L	1312BT5113	Type-Tipo.	A1																		
REF	19005269	SN 810073	07/16																			
<table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>6,3</td> <td>Kw. $\sim$</td> </tr> <tr> <td>$\sim$</td> <td>0</td> <td>Kw. M</td> </tr> <tr> <td>Hz.</td> <td>0</td> <td>Kw.</td> </tr> <tr> <td>A.</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>					V	6,3	Kw. $\sim$	$\sim$	0	Kw. M	Hz.	0	Kw.	A.								
V	6,3	Kw. $\sim$																				
$\sim$	0	Kw. M																				
Hz.	0	Kw.																				
A.																						
<table border="1"> <tr> <td>G-110</td> <td>1,63 m³/h G-120</td> <td>1,45 m³/h G-130</td> <td>0,96 m³/h G-150</td> <td>1,26 m³/h $\Rightarrow \Sigma Qn$</td> <td>0 kW(Hi)</td> </tr> <tr> <td>G-20</td> <td>0,67 m³/h G-25</td> <td>0,67 m³/h G-25.1</td> <td>0,67 m³/h GZ-35</td> <td>0,93 m³/h $\Rightarrow$</td> <td>G20/GZ35 $\Rightarrow \Sigma Qn$ 6,3 kW(Hi)</td> </tr> <tr> <td>G-30</td> <td>0,53 Kg/h G-31</td> <td>0,52 Kg/h $\Rightarrow \Sigma Qn$</td> <td>6,3 kW(Hi)</td> <td>G25/G25.1 $\Rightarrow \Sigma Qn$</td> <td>5,4 kW(Hi)</td> </tr> </table>					G-110	1,63 m³/h G-120	1,45 m³/h G-130	0,96 m³/h G-150	1,26 m³/h $\Rightarrow \Sigma Qn$	0 kW(Hi)	G-20	0,67 m³/h G-25	0,67 m³/h G-25.1	0,67 m³/h GZ-35	0,93 m³/h $\Rightarrow$	G20/GZ35 $\Rightarrow \Sigma Qn$ 6,3 kW(Hi)	G-30	0,53 Kg/h G-31	0,52 Kg/h $\Rightarrow \Sigma Qn$	6,3 kW(Hi)	G25/G25.1 $\Rightarrow \Sigma Qn$	5,4 kW(Hi)
G-110	1,63 m³/h G-120	1,45 m³/h G-130	0,96 m³/h G-150	1,26 m³/h $\Rightarrow \Sigma Qn$	0 kW(Hi)																	
G-20	0,67 m³/h G-25	0,67 m³/h G-25.1	0,67 m³/h GZ-35	0,93 m³/h $\Rightarrow$	G20/GZ35 $\Rightarrow \Sigma Qn$ 6,3 kW(Hi)																	
G-30	0,53 Kg/h G-31	0,52 Kg/h $\Rightarrow \Sigma Qn$	6,3 kW(Hi)	G25/G25.1 $\Rightarrow \Sigma Qn$	5,4 kW(Hi)																	

E 20560 Ofiati
 Made in Spain

FAGOR
 FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.

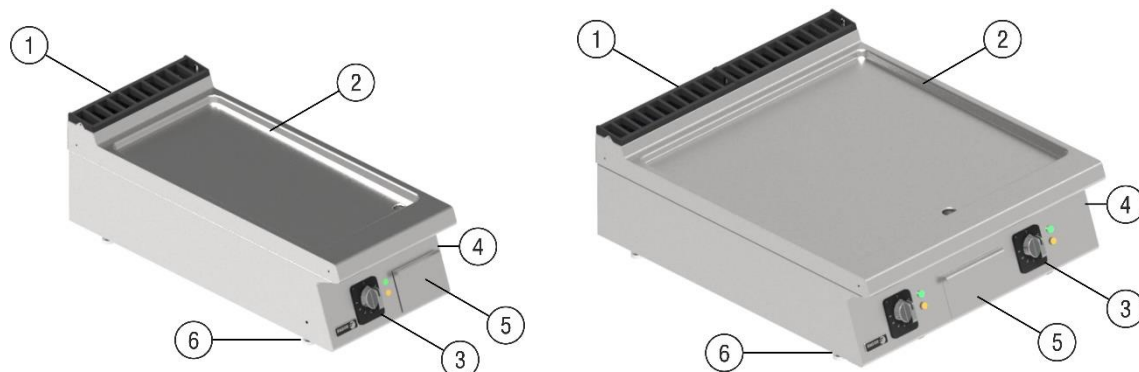
CE 16
 1312

Made in EU

1. NOME DELL'APPARECCHIO
2. RIFERIMENTO DEL PRODOTTO
3. NUMERO DI SERIE+DATA DI COSTRUZIONE
4. CARATTERISTICHE ELETTRICHE
5. PROTEZIONE IPX

Menzionare le caratteristiche elencate quando viene contattato il servizio tecnico.

DESCRIZIONE GENERALE DELL'APPARECCHIO



1. Cappa
2. Piastra di cottura
3. Comando
4. Custodia comandi
5. Cassetto per la raccolta dei grassi
6. Piedino regolabile

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

I fry tops sono dotati di un termostato di sicurezza che interrompe il riscaldamento in caso di temperatura eccessiva dell'olio.

Il limitatore deve essere ripristinato da un tecnico specializzato, dopo aver smontato il pannello anteriore e spinto il pulsante rosso del termostato di sicurezza.

ACCESSORI

Nei fry tops al cromo duro verrà fornito un tappo per il foro di raccolta dei grassi e un raschietto per la pulizia della piastra.

4. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE



L'ubicazione e l'installazione, nonché le riparazioni o modifiche devono sempre essere effettuate da un **TECNICO AUTORIZZATO**, sulla base della normativa in vigore in ogni paese.

L'installazione, il funzionamento difettoso, il servizio o la manutenzione inadeguata dell'apparecchio così come la manipolazione possono causare danni materiali e lesioni.

4.1 Disimballaggio

Disimballare la macchina e controllare che non ha subito nessun danno durante il trasporto, altrimenti avvisare immediatamente il proprio fornitore e il trasportatore. In caso di dubbi, non utilizzare la macchina prima di aver analizzato la portata dei danni.



Gli elementi dell'imballo (plastica, legno, punti metallici, ecc...) devono essere lasciati fuori dalla portata dei bambini per essere potenzialmente pericolosi.

La macchina deve essere spostata utilizzando un muletto o simile per evitare danni alla struttura della macchina. Trasportare la macchina fino al luogo definitivo di lavoro e poi disimballare.

Gli elementi utilizzati per l'imballo sono completamente riciclabili e possono essere smaltiti negli appositi contenitori.

4.2 Posizionamento e livellamento

La macchina è stata progettata per essere ubicata sopra un mobile basso o strutture in posizione elevate o a ponte.

È molto importante che la macchina sia ben livellata, poiché solo in questo modo si ottimizza il suo funzionamento.

È importantissimo installare una cappa aspirante per assicurare un buon funzionamento dell'apparecchio.

L'attrezzatura deve essere utilizzata in un luogo ben ventilato, secondo il regolamento in vigore per impedire la formazione di concentrazioni inaccettabili di sostanze nocive nel luogo in cui viene installato.

Se la parete non resiste a temperature di 150°C, l'attrezzatura dovrà essere installata a una distanza uguale o superiore a 100mm dal muro. Le attrezzature possono essere installate sopra e/o appoggiate a una superficie ignifuga.

Si raccomanda di analizzare il luogo in cui verrà installata la macchina prima dell'installazione, per evitare il verificarsi di danni durante l'uso.

Salvo indicazioni specifiche contrarie, i pezzi che sono stati protetti dal fabbricante, non devono essere manipolati dall'installatore.

4.3 Montaggio delle attrezzature in blocchi

Per il montaggio delle attrezzature in blocchi seguire le seguenti istruzioni:

- Togliere i comandi.
- Smontare i pannelli portacomandi.
- Togliere gli elementi decorativi del tubo di scarico.
- Mettere del nastro adesivo sui bordi dei ripiani da accoppiare.
- Mettere del materiale sigillante per uso alimentare sui lati da accoppiare.
- Mettere insieme le macchine.
- Collegare le macchine con le viti e i bulloni sia sulla parte posteriore (linguette) che sulla quella anteriore (fori sui pannelli laterali ai quali si accede quando vengono smontati i pannelli).
- Togliere l'eccesso di materiale sigillante.
- Togliere il nastro adesivo.
- Montare di nuovo i pannelli portacomandi e i comandi.

4.4 Connessione elettrica

La connessione elettrica dell'apparecchio deve essere realizzata sempre da un **TECNICO AUTORIZZATO**.

È importante tenere conto delle disposizioni di legge vigenti in ogni paese in materia di collegamenti alla rete elettrica.



- Verificare che la tensione della rete corrisponde a quella indicata sulla targhetta delle caratteristiche.
- Per la connessione elettrica utilizzare un cavo flessibile con un rivestimento resistente all'olio, e non deve essere più leggero del normale cavo con guaina di policloroprene o elastomero sintetico equivalente (H05RN-F).
- La sezione del cavo di alimentazione deve essere dimensionato in base alla corrente nominale della macchina. (tabella 2)
- È obbligatoria la connessione a terra dell'apparecchio con una presa della morsettiera di connessione dell'attrezzatura. Il cavo di terra deve essere più lungo del resto dei fili. Il fabbricante non si rende responsabile di eventuali danni provocati dall'inosservanza di questo requisito.
- Se si devono installare diversi apparecchi alla linea, collegarli tra loro effettuando una connessione a terra, nel punto destinato a tale uso, che si trova ubicato alla base del forno, nella zona posteriore.
- Vicino all'apparecchio e facilmente accessibile deve essere installato un interruttore automatico magnetotermico omipolare adeguatamente dimensionato, con un minimo di 3 mm di apertura fra i contatti. Questo dispositivo deve essere utilizzato per scollegare l'apparecchio durante i lavori di installazione, riparazione, pulizia o manutenzione. Si raccomanda di avere a disposizione capacità di blocco/etichettatura. Il fabbricante non si rende responsabile di eventuali danni provocati dall'inosservanza di questo requisito.
- Vicino all'apparecchio e facilmente accessibile, installare un dispositivo di protezione differenziale adeguatamente dimensionato. Il fabbricante non si rende responsabile di eventuali danni provocati dall'inosservanza di questo requisito.
- Se durante l'installazione della macchina si rileva un guasto, avvisare immediatamente il rivenditore.
- **Prima di riposizionare lo sportello del quadro elettrico fissare fortemente il tubo flessibile di alimentazione elettrica al premitreccia.**



La mancata osservanza delle specifiche del costruttore o un'installazione non corretta, lo esonera da qualsiasi responsabilità di eventuali danni personali o materiali della macchina.

4.5 Riciclaggio

L'imballo del prodotto è composto da:

- Pallet di legno.
- Bordi di cartone.
- Reggetta in polipropilene.
- Busta di plastica.



Tutti gli imballi utilizzati per il confezionamento di questa macchina sono riciclabili, e il corretto smaltimento di tali prodotti contribuirà alla conservazione dell'ambiente. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio di questi prodotti, contattare l'ufficio competente dell'ente locale. Smaltire questi materiali conformemente alle norme vigenti.

5. ISTRUZIONI DI USO E MANUTENZIONE



PRIMA DELLA MESSA IN SERVIZIO DELL'APPARECCHIO, LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI DI QUESTO MANUALE.



QUESTO È UN APPARECCHIO ESCLUSIVO PER USO PROFESSIONALE, E DEVE ESSERE UTILIZZATO SOLO DA PERSONALE QUALIFICATO.

5.1 Rischi d'uso



State utilizzando un fry-top; non utilizzare quest'apparecchio per fini diversi da quello previsto poiché gli elementi funzionali potrebbero deteriorarsi.

Il funzionamento a vuoto dell'apparecchio per molto tempo, può provocare un surriscaldamento dei componenti.

Pulire gli apparecchi frequentemente. Nel caso di utilizzare dei solventi o prodotti per la pulizia infiammabili, per evitare delle eventuali incrostazioni

dalla vasca, pulire sempre con la piastra fredda, i comandi in posizione di spegnimento e l'interruttore generale sconsigliato.

Dopo l'uso dei prodotti risciacquare bene la piastra con abbondante acqua e poi asciugare.

5.2 Funzionamento

Indicazioni per un uso corretto della macchina:

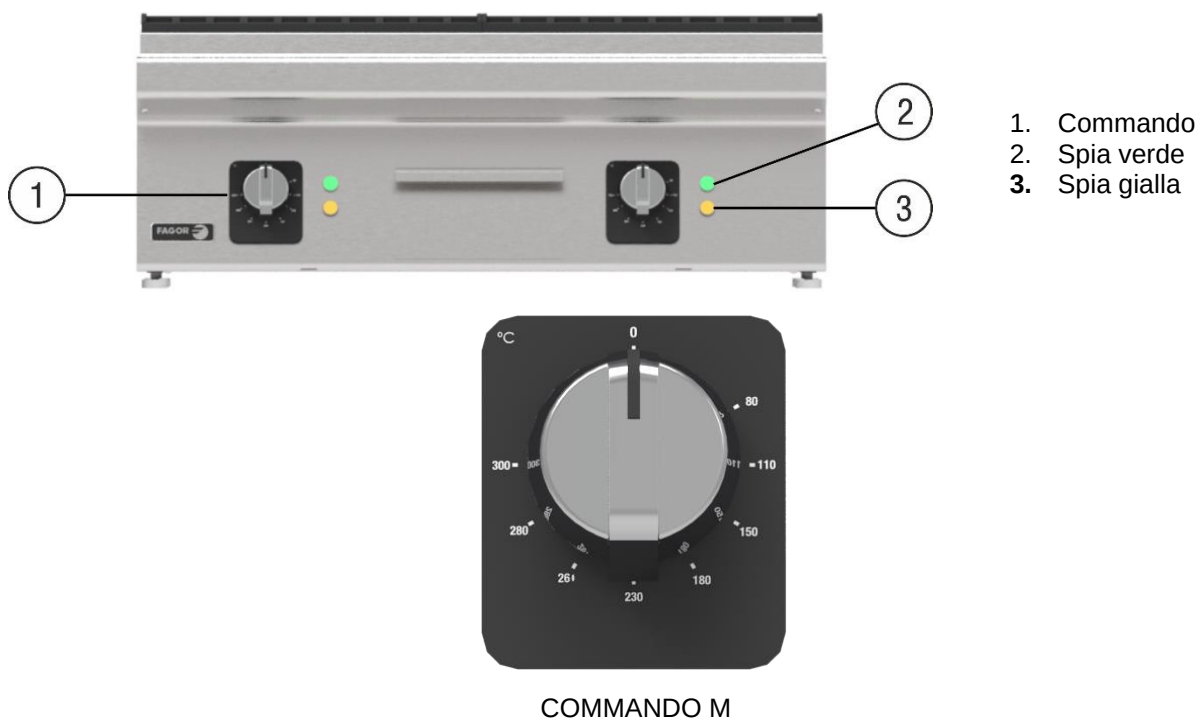


Svuotare spesso il cassetto raccogli-grasso. Estrarre con attenzione il cassetto raccogli-grasso (pericolo di fuoriuscita).

- Non utilizzare la piastra per riscaldare pentole o casseruole.
- Sistemare il cibo (carne, pesce, verdure, ...) direttamente sulla piastra.
- Non utilizzare oggetti appuntiti per togliere i resti di cibo dagli apparecchi con piastra cromata.

Di seguito, verranno mostrati i passi da seguire per ottimizzare le prestazioni del fry-top, che descrivono tutte le possibilità operative disponibili.

5.2.1 Descrizione dei comandi



5.2.2 Accensione delle Iresistenze

- Accendere l'interruttore generale di corrente elettrica posizionato all'esterno dell'apparecchio.
- Girare il comando del termostato M in senso orario fino a raggiungere la posizione di macchina connessa in modo che si accende la lampada L 1 (verde).
- Da quest'istante, per avviare l'apparecchio girare il comando del termostato in senso orario fino alla posizione desiderata, a seconda della temperatura da raggiungere.
- Quando le resistenze entrano in funzionamento si accende la spia L2 (gialla).
- Nel momento in cui la piastra raggiunge la temperatura selezionata, le resistenze (tramite il termostato) smettono di funzionare e la spia L2 (gialla) si spegne. Inoltre, quando la temperatura scende rispetto al valore selezionato, le resistenze iniziano a funzionare, e la spia L2 (gialla) si accende.

5.2.3 Spegnimento delle Iresistenze

- Girare il comando del termostato M in senso orario fino a raggiungere la posizione di spegnimento ●, in modo che si spegne la lampada L 1 (verde).

5.3 Consigli utili

FAGOR consiglia di leggere attentamente i consigli utili descritti qui di seguito per sfruttare tutto il potenziale del fry-top.

5.3.1 Pulizia iniziale

Dopo l'installazione dell'apparecchio si raccomanda di pulire la piastra.

5.3.2 Manutenzione

FAGOR INDUSTRIAL raccomanda di realizzare almeno una volta l'anno, la revisione dei componenti funzionali del fry-top per verificare il loro stato e il buon funzionamento dell'apparecchio. Tale revisione deve essere eseguita dal SERVIZIO TECNICO UFFICIALE E/O AUTORIZZATO.

La sostituzione di uno qualsiasi dei componenti che può incidere sulla sicurezza sia della macchina sia dell'utilizzatore, deve essere eseguita dal SERVIZIO TECNICO UFFICIALE E/O AUTORIZZATO utilizzando i pezzi di ricambio adeguati.

Eeguire le operazione di pulizia necessarie per garantire una lunga durata della vostra macchina.

- Pulire la macchina e il cassetto per la raccolta dei grassi dai residui alla fine di ogni giornata lavorativa.
- Non utilizzare prodotti abrasivi, corrosivi, acidi, solventi a base di cloro o derivati della benzina per la pulizia.
- Non pulire la macchina con getti di acqua a pressione.
- Si raccomanda di pulire periodicamente la piastra.

Consigli per pulire la piastra del proprio fry top:

- Piastra al cromo duro
 - Mentre la piastra è ancora calda, ostruire il foro raccogli-grasso e versare del ghiaccio. Poi, con una spatola speciale eliminare i resti di sporcizia da dirigere verso il foro raccogli grasso. Fare particolare attenzione per evitare il trabocco del cassetto raccogli-grasso.
- Piastra di ferro
 - Strofinare la superficie della piastra con aceto, limone o qualsiasi sgrassatore naturale.
- Dopo aver pulito la piastra, asciugare tutta la superficie. Per una perfetta asciugatura, si può accendere il fry top.
- Per evitare l'ossidazione delle piastre di ferro, strofinare la superficie con un panno bagnato con dell'olio d'oliva. Tale operazione non è necessaria nel caso delle piastre al cromo duro, anche se è consigliabile.

5.3.3 Non per uso prolungato

Nel caso in cui la macchina non viene utilizzata per un lungo periodo (vacanze, chiusura temporanea, ...) prendere in considerazione le seguenti linee guida:

- Pulire bene la macchina e le zone vicine ad essa.
- Stendere sulle superfici di acciaio inossidabile uno strato fine di olio commestibile.
- Scollegare l'interruttore generale dalla rete elettrica.

6. ANOMALIE, ALLARMI E GUASTI

Di seguito vengono descritti i passi da seguire in caso di anomalie o errore di funzionamento. Nella seguente tabella vengono elencate le eventuali cause e le possibili soluzioni. In caso di dubbi o di non essere in grado di risolvere l'errore, contattare il servizio tecnico.



Non manipolare i componenti elettrici, poiché esiste il pericolo di morte per trovarsi sotto tensione.

Problema	Causa	Soluzione
Il fry-top non riscalda	Resistenze rovinate	Contattare il servizio di assistenza tecnica
	Il termostato limitatore salta	Contattare il servizio di assistenza tecnica
	Termostato di funzionamento guasto	Contattare il servizio di assistenza tecnica
	Il fry-top non è collegata alla corrente corrispondente	Controllare la targhetta della macchina e contattare il servizio di assistenza tecnico.
Non è possibile regolare la temperatura della piastra	Termostato guasto	Contattare il servizio di assistenza tecnica
	Bulbo del termostato posizionato male	Contattare il servizio di assistenza tecnica



NOTA: in caso di guasto non presente sulla tabella, contattare il servizio di assistenza tecnica corrispondente. Il costruttore si riserva il diritto di apportare future modifiche senza previo avviso.

7. RICICLAGGIO DEL PRODOTTO



La norma dell'Unione Europea 2012/19/EU, circa lo smaltimento degli apparecchi elettrici ed elettronici, indica che gli elettrodomestici non devono essere smaltiti nello stesso modo dei rifiuti solidi urbani. Smaltire gli apparecchi fuori uso separatamente per ottimizzare la percentuale di recupero e riciclaggio dei materiali per i componenti ed evitare eventuali danni per la salute e l'ambiente. Su tutti i prodotti è presente l'icona del cestino dei rifiuti con una X per ricordare l'obbligo di raccolta differenziata. Per maggiori informazioni sul corretto smaltimento degli elettrodomestici, i proprietari degli stessi possono rivolgersi al servizio pubblico responsabile o ai rivenditori.

1. İNDEKS

1. İNDEKS.....	45
2. GENEL BİLGİ VE UYARILAR.....	46
3. ÜRÜN BİLGİLERİ	46
4. KURULUM TALİMATLARI	48
4.1 Ambalajın çıkarılması	48
4.2 Yerleştirme ve yüksekliğin ayarlaması	48
4.3 Blok halindeki cihazın montajı	48
4.4 Elektrik bağlantısı	48
4.5 Geri dönüşüm	49
5. KULLANIM VE BAKIM TALİMATLARI	49
5.1 Kullanım riskleri	49
5.2 İşleyiş	49
5.3 Consejos útiles	50
6. ANORMAL DURUMLAR, ALARMLAR VE ARIZALAR	51
7. ÜRÜNÜN GERİ DÖNÜŞÜME VERİLMESİ	52

2. GENEL BİLGİ VE UYARILAR

Bu kullanım kılavuzu makinanın işleyişi, kurulumu ve bakımını tam anlamıyla anlamayı sağlamak için oluşturulmuştur. Bu kılavuzda, cihazın doğru kurulumu ve kullanımı için gerekli bilgi ve uyarıların yanında, cihazınızın tüm potansiyelinden yararlanabilmeniz adına cihazın sunduğu özellik ve olasılıklar hakkında bilgiler de yer almaktadır.



CİHAZI ÇALIŞTIRMADAN ÖNCE BU KILAVUZDAKİ TALİMATLARI DİKKATLİ BİR ŞEKİLDE OKUYUNUZ.

Gelecekte tekrar bakmak için bu kılavuzu güvenli bir yerde saklayınız.

Makinanın satılması veya başkasına verilmesi halinde, bu kılavuzu yeni kullanıcıya veriniz.



BU CİHAZ SADECE PROFESYONEL KULLANIM İÇİNDİR VE KALİFİYE BİR PERSONEL TARAFINDAN KULLANILMALIDIR.

- Yerleştirme ve kurulum, onarım ya da dönüştürme işlemleri her ülkede yürürlükte olan yasal düzenlemeler dikkate alınarak, cihazın kötü kurulumu için üreticiyi sorumlu tutmadan her zaman YETKİLİ BİR TEKNİK uzman tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Cihazın yanlış kurulumu, uygunsuz ayarı, servisi ya da bakımı ve manipülasyonu, bozulmalar gibi maddi hasarlara neden olabilir.
- Güvenlik cihazlarını değiştirmek, gözden kaçırmak, çıkarmak ve geçiştirmek tamamen yasaktır. Bu uyarının dikkate alınmaması, insanların güvenliği ve sağlığı için ciddi riskler doğurabilir.
- **Cihazı sadece üreticinin öngördüğü kullanımlar doğrultusunda kullanın. Cihazın uygunsuz kullanımı kullanıcıların sağlık ve güvenliği ve cihaz açısından riskler doğurabilir.**
 - Eğer makinanız arızalandıysa, **Teknik Yardım Servisini arayınız.**
 - Cihazı kendinizin ya da yetkili veya kalifiye olmayan bir personelin onarmasına **İZİN VERMEYİN.**
 - Orijinal yedek parçaları kullanın, aksi takdirde cihaz garanti dışı kalır.
 - Kullanılan besinlerin kirlenmesini önlemek ve hijyeni korumak için, her kullanımdan sonra besinlerle temas halinde olan unsurların ve kirlenen alanların temizlenmesi önerilir.
 - Bakım işlemlerini gerçekleştirmek için bağlantı kesme cihazı/genel şalter aracılığıyla fry-top'u elektrik akımından kesmek gerekir.
 - Temizlik için, besin alanında kullanılan deterjan ürünlerini kullanın. Fry-top'un bileşenlerine zarar verebileceği için, temizlerken aşındırıcı, yıpratıcı, asitli, çözültü ve klor bazlı deterjanlar **KULLANMAYIN.** İç kısımlarına basınçlı su **VERMEYİN.**
 - Bu cihaz, 5 °C ila 40 °C arasında bir ortam sıcaklığında çalışmak üzere tasarlanmıştır.
 - Kullanımı sırasında, devamlı şekilde bir kullanıcının bulunması gerekir.
 - Kovanın içinde veya etrafında yanıcı ürün ya da nesneler bırakmayın.



BU KURALLARA UYULMAMASI VEYA CİHAZIN UYGUNSUZ ŞEKİLDE KULLANILMASI ÜRETİCİYİ HER TÜRLÜ GARANTİ VEYA OLASI ŞİKAYETTEN MUAF TUTAR.

3. ÜRÜN BİLGİLERİ

Satın aldığınız ürün, restoran ve otelcilik sektöründe kullanılan endüstriyel bir fry-top'tur. Endüstriyel bir ürün olması nedeniyle büyük oranda üretim özelliğine sahiptir.

Tüm cihazlarda, ürünü tanımlayan ve ürünün teknik özelliklerini belirten bir özellikler plakası yer almaktadır ve bu plaka makinanın yan tarafından bulunur. Cihazın plakasını çıkarmayınız.

ÖZELLİKLER PLAKASI

MOD.	FTG7-05 L	1312BT5113	Type-Tipo.	A1
REF	19005269	SN 810073	07/16	
E 20560 Orfati Made in Spain	V	6,3	Kw. ~	
	~	0	Kw. M	
	Hz.	0	Kw.	
	A.			
G-110	1,63 m³/h G-120	1,45 m³/h G-130	0,96 m³/h G-150	1,26 m³/h => ΣQn 0 kW(Hi)
G-20	0,67 m³/h G-25	0,67 m³/h G-25.1	0,67 m³/h GZ-35	0,93 m³/h => G20/GZ35 => ΣQn 6,3 kW(Hi)
G-30	0,53 Kg/h G-31	0,52 Kg/h => ΣQn 6,3 kW(Hi)		G25/G25.1 => ΣQn 5,4 kW(Hi)

1312

CE 16

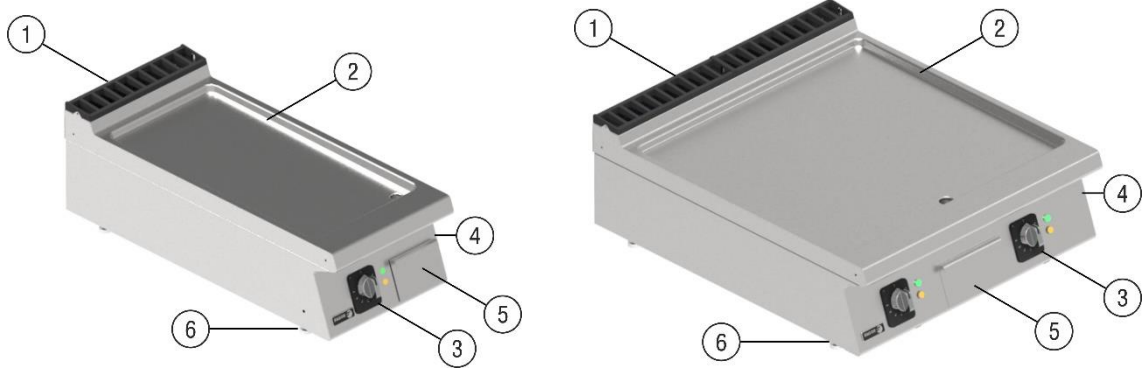
1312

1/3

1. CİHAZIN ADI
2. CİHAZIN REFERANSI
3. SERİ NUMARASI+ÜRETİM TARİHİ
4. ELEKTRİKSEL ÖZELLİKLER
5. IPX KORUMA

Teknik servisle iletişime geçtiğinizde belirtilen özellikleri söyleyiniz.

CİHAZIN GENEL TANIMI



1. Baca
2. Kızartma ızgarası
3. Düğmesi
4. Düğme paneli
5. Yağ toplayıcı çekmece
6. Yükseklik ayarlı ayaklar

GÜVENLİK CİHAZLARI

Fry-toplar'da, ızgaranın tekrar ısınması halinde ısıtmayı kesen bir güvenlik termostatu bulunmaktadır.

Ön paneli söktükten ve güvenlik termostatinin kırmızı düğmesine bastıktan sonra sınırlayıcıyı uzman bir teknik elemanın kurması gerekir.

AKSESUARLARIN DONANIMI

Sert kromdan fry-top'larda yağ toplama deliği için bir kapak ve ızgarayı temizlemek için bir spatula tedarik edilir.

4. KURULUM TALİMATLARI



Yerleştirme ve kurulum, onarım ya da dönüştürme işlemleri her ülkede yürürlükte olan yasal düzenlemeler dikkate alınarak, her zaman **YETKİLİ BİR TEKNİK uzman** tarafından gerçekleştirilmelidir.

Cihazın yanlış kurulumu, uygunsuz ayarı, servisi ya da bakımı ve manipülasyonu, bozulmalar gibi maddi hasarlara neden olabilir.

4.1 Ambalajın çıkarılması

Makinanın ambalajını çıkarın ve nakliye sırasında herhangi bir hasar alıp almadığını kontrol edin, hasar almış olması halinde hemen tedarikçiyi ve nakliyeyi bilgilendirin. Emin olmadığınız durumlarda, hasarların kapsamı analiz edilene kadar makineyi kullanmayın.



Ambalaj unsurları (plastikler, ahşaplar, zimbalar, vs ...) çocukların ulaşamayacağı yerlere konmalıdır, aksi takdirde potansiyel bir risk doğurur.

Makina, makinenin yapısına zarar vermemek adına kaldırıcı tekerlekli araba ya da benzer bir araçla taşınmalıdır. Makineyi kurulumunun yapılacağı yere kadar taşıyın ve sonrasında ambalajını çıkarın. Ambalaj için kullanılan unsurların hepsi geri dönüşüme verilebilir ve ilgili çöp kutularına atılmalıdır.

4.2 Yerleştirme ve yüksekliğin ayarlaması

Bu makina, alçak bir mobilya ya da asılı veya köprü türü bir yapının üstüne yerleştirmek için tasarlanmıştır.

Makinanın yüksekliğinin iyi şekilde ayarlanmış olması çok önemlidir, çünkü bu durum doğru işleyişini sağlar.

İyi şekilde işlemesi adına bir aspiratörün kurulması uygun olacaktır

Cihazın kurulu olduğu yerde zehirli maddelerin kabul edilemez konsantrasyonlarının oluşmasını önlemek adına, cihazı yeterli havalandırmanın olduğu bir yerde, yürürlükte olan yasal düzenlemelere uygun şekilde kullanın.

Eğer duvar 150°C'ye dayanamayacaksa, cihazı 100mm'lik veya 100mm'den daha fazla bir mesafeye kurmak gerekir. Cihazlar sadece yanıcı olmayan bir yüzeyin üstüne ve/veya üzerine kurulabilir.

Kullanımı sırasında herhangi bir hasar görmemesi adına makineyi kurmadan önce makinenin kullanılacağı yerin analiz edilmesi önerilmektedir.

Aksi belirtilmediği takdirde, üretici tarafından korunan parçalar, kurulumu yapan kişi tarafından manipüle edilmemelidir.

4.3 Blok halindeki cihazın montajı

Blok halindeki cihazların montajı için şu talimatları izleyiniz:

- Düğmeleri çıkarın.
- Kumanda panellerini sökün.
- Bacanın süslerini çıkarın.
- Birleştirilecek tezgahların kenarlarına yapışkan bant yapıştırın.
- Birleştirilecek kısımlarda besin alanında kullanılan mühürleyici materyal kullanın.
- Makinaları birleştirin.
- Makinaları hem ön (sekme) hem de arka kısımdan (kumanda panellerini çıkardıktan sonra erişilen yan panellerdeki delikler) vida ve somun aracılığıyla bağlayın.
- Mühürleyici malzemenin fazlasını alın.
- Yapışkan bantı çıkarın.
- Kumanda paneli ve düğmeleri tekrar yerlerine yerleştirin.

4.4 Elektrik bağlantısı

Cihazın elektrik bağlantısı her zaman **YETKİLİ BİR TEKNİK** eleman tarafından yapılmalıdır.

Her ülkedeki elektrik ağına yapılacak bağlantılar konusunda yürürlükte olan yasal kurallar dikkate alınmalıdır.



- Voltaj ağının, özellikler plakasında belirtilenlerle uyduğundan emin olun.
- Elektrik bağlantısı için, yağa dayanıklı bir kaplama ile esnek bir kablo kullanılmalıdır ve sıradan polikloropenden ya da benzer sentetik elastomerden sıradan bir kaplamaya sahip kablodan daha hafifi olmalıdır.

- Güç kablosu kısmı, makinanın nominal akımına göre boyutlandırılmalıdır. (tablo 2)
- Cihazın bağlantı şeridinin prizi aracılığıyla cihazı topraklamak zorunludur. Topraklama kablosu, geri kalan kablolardan daha uzun olmalıdır. Üretici, bu gerekliliğin yerine getirilmemesi sonucu ortaya çıkabilecek hasarlardan sorumlu değildir.
- Hatta birden fazla cihaz kurulduğunda, cihazın arka kısmında bulunan ve bu amaç doğrultusunda kullanılan noktadan cihazlar birbirleri arasında toprağa bağlı olmalıdır.
- Cihazın yakınlıklarına ve kolayca erişilebilen bir noktaya, kontaklar arasında en az 3 mm açılımla, uygun boyutlara sahip, tüm kutuplu, otomatik manyetik termik bir şalter kurulmalıdır. Bu alet, cihazın kurulum, onarım ve temizlik ya da bakım işlemleri sırasında cihazın bağlantısını kesmek için kullanılmalıdır. Bloke/etiketleme özelliklerine sahip olması önerilir. Üretici, bu gerekliliğin yerine getirilmemesi sonucu ortaya çıkabilecek hasarlardan sorumlu değildir.
- Cihazın yakınlıklarına ve kolayca erişilebilen bir noktaya, uygun boyutlara sahip diferensiyel bir koruma aleti kurulmalıdır. Üretici, bu gerekliliğin yerine getirilmemesi sonucu ortaya çıkabilecek hasarlardan sorumlu değildir.
- Eğer makinanın kurulumu sırasında herhangi bir arıza tespit edilirse, durumu hemen tedarikçiye bildiriniz.
- **Elektrik kutusunun kapağını yerine yerleştirmeden önce, elektrik gücü hortumunu tıka sıkıca sabitleyin.**



Üreticinin belirttiği talimatlara uymamak veya uygunsuz bir kurulum, üreticiyi her türlü sorumluluktan ve kişisel ya da makinada meydana gelebilecek maddi zararlardan muaf tutar.

4.5 Geri dönüşüm

Bu ambalaj şunlardan meydana gelmektedir:

- Ahşap palet.
- Karton köşe parçaları.
- Polipropilen bağcık.
- Plastik torba.



Bu makinanın paketlenmesi için kullanılan tüm ambalajlar geri dönüşüme verilebilir, bu ürünlerin doğru şekilde atılması çevrenin korunmasına katkı sağlar. Bu ürünlerin geri dönüşümü hakkında daha fazla bilgi edinmek için ilgili yerel birim ile görüşün. Bu malzemeleri yürürlükte olan standartlara uygun şekilde atın.

5. KULLANIM VE BAKIM TALİMATLARI



CİHAZI ÇALIŞTIRMADAN ÖNCE BU KILAVUZDAKİ TALİMATLARI DİKKATLİ BİR ŞEKİLDE OKUYUNUZ.



BU CİHAZ SADECE PROFESYONEL KULLANIM İÇİNDİR VE KALİFİYE BİR PERSONEL TARAFINDAN KULLANILMALIDIR.

5.1 Kullanım riskleri



Bir fry-top kullanıyorsanız; cihazın işlevsel parçalarına zarar verebileceği için bu cihazı öngörülenlerden farklı amaçlar için kullanmayın.

Uzun bir süre boyunca cihazın boş şekilde çalışması bileşenlerinin aşırı ısınmasına neden olabilir.

Makinayı düzenli bir şekilde temizleyin. Eğer ızgaradaki olası kabuk oluşumlarını gidermek için yanıcı temizlik ürünleri veya çözeltiler kullanacaksanız, her zaman fritöz soğukken, düğmeler kapalıyken ve genel şalter kapalıyken bu işlemi yapın.

Ürünleri bir kere kullanıldıktan sonra bol su ile durulayın ve sonrasında ızgarayı kurulaştırın.

5.2 İşleyiş

Makinanın doğru kullanımı için talimatlar:



Yağ toplama çekmecesini sık sık boşaltın. Yağ toplama çekmecelerini dikkatli bir şekilde çıkarın (dökülme tehlikesi)

- Izgarayı tencere veya tava ısıtmak için kullanmayın.
- Besini (et, balık, sebze...) doğrudan ızgaranın üstüne koyun.
- Krom ızgaralı cihazlarda yemek kalıntılarını çıkarmak için ucu sivri nesneler kullanmayın.

Aşağıda, tüm işleyiş olasılıklarını göstererek, fry-top'un en iyi şekilde işlemesi için izlenecek olan adımlar belirtilmektedir.

5.2.1 Düğmelerin tanımı



M DÜĞMESİ

5.2.2 Rezistansların lyakılması

- Cihazın dış kısmında bulunan genel elektrik akımı şalterini açın.
- M termostat düğmesini, L1 (yeşil) lambası yanacak şekilde makina bağlantı pozisyonuna ● gelene kadar saat yönünde çevirin.
- Bu andan itibaren, aleti çalıştırmak için termostat düğmesini, ulaşmak istediğiniz sıcaklığa bağlı olarak istenilen pozisyona kadar saat yönünde çevirin.
- L2 (amber) lambası, rezistanslar çalışmaya başladığında yanar.
- Demir seçilen sıcaklığa ulaştığında, dirençleri (termostat aracılığıyla) kapatır ve L2 (Amber) lambası kapanır. Ayrıca sıcaklık seçilen değerin altına düştüğünde, rezistanslar çalışmaya başlar ve L2 (amber) lamba yanar.

5.2.3 Rezistansların lyakılması

- M termostat düğmesini, L1 (yeşil) lambası kapanacak şekilde makina kapanma pozisyonuna gelene kadar saatin aksi yönüne doğru çevirin.

5.3 Kullanışlı tavsiyeler

Fry-top'un sahip olduğu tüm potansiyelden yararlanabilmek için aşağıda gösterilen tüm kullanışlı tavsiyeleri dikkatli bir şekilde okuyun.

5.3.1 İlk temizlik

Cihazı kurduktan sonra ızgaranın temizlenmesi gerekir.

5.3.2 Bakım

FAGOR INDUSTRIAL, cihazın durumunu ve iyi şekilde işlediğini kontrol etmek adına fry-top'un işlevsel parçalarının yılda en az bir kez revize edilmesini önerir. Bu revizyon, RESMİ VE/VEYA YETKİLİ BİR TEKNİK SERVİS tarafından yapılmalıdır.

Hem makinanın hem de kullanıcının güvenliğini etkileyebilecek herhangi bir işlevsel parçanın değiştirilmesi, uygun orijinal yedek parçalar kullanılarak RESMİ VE/VEYA YETKİLİ BİR TEKNİK SERVİS tarafından yapılmalıdır.

Makinanızın kullanım ömrünün uzun olması adına ilgili temizlik işlemlerini yapın.

- Her iş gününün sonunda makineyi ve yağ toplama çekmecesini kalıntılardan temizleyin.
- Aşındırıcı, yıpratıcı, asitli, klor bazlı deterjanlı, çözelti veya benzin türevli ürünleri temizlik için kullanmayın.
- Makineyi basınçlı su ile temizlemeyin.
- Izgarayı düzenli bir şekilde temizlemek uygun olacaktır.

Fry-top'u temizlemek için bazı öneriler:

- Sert Krom Izgara
 - Izgara hala sıcakken yağ toplama çekmecesini tıkamalı ve buz dökmelidir. Sonrasında özel bir spatula ile kirli kalıntıları yağ toplama deliğine doğru temizlemek gerekir. Yağ toplama çekmecesinin devrilmemesine özellikle dikkat edin.
- Demir ızgara
 - Izgaranın yüzeyini sirke, limon veya herhangi başka bir doğal yağ çözücü ile ovun.
- Izgara temizlendikten sonra tüm yüzeyi kurulanmalıdır. Kuru olduğundan emin olmak için fry-top açılabilir.
- Demir ızgaranın paslanmasını önlemek adına yüzeyine ıslak bir bezle zeytin yağı sürülmesi tavsiye edilir. Bu durum Sert Krom ürünler için gerekli olmasa bile yine de önerilir.

5.3.3 Uzun süre kullanmama

Uzun bir süre boyunca (tatil, geçici kapama, ...) makina kullanılmıyacaksa, aşağıdaki talimatları dikkate alınız:

- Makineyi ve birleşme alanlarını iyi bir şekilde temizleyin.
- Paslanmaz çelikten olan yüzeylere ince bir kat yemeklik yağ sürün.
- Genel elektrik şalterini kapatın.

6. ANORMAL DURUMLAR, ALARMLAR VE ARIZALAR

Aşağıda herhangi bir anormal durum ya da işleyiş hatası olması halinde izlenecek adımlar gösterilmektedir. Aşağıdaki tabloda olası nedenler ve olası çözümleri yer almaktadır. Emin olmama ya da hatayı çözüme kavuşturamama halinde, teknik servisle iletişime geçin.

	Parçalar düşük voltaj içerdiğinden ölüm tehlikesi taşıdığı için elektrik parçalarını kendiniz manipüle etmeyin.	
Sorun	Neden	Çözüm
Fry-top ısınmıyor.	Rezistanslar bozuk.	Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.
	Sınırlayıcı termostat atıyor.	Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.
	İşleyiş termostatu bozuk.	Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.
	Fry-top ilgili voltaja bağlı değil.	Makinanın özellikler plakasını inceleyin ve teknik yardım servisi ile iletişime geçin.
Izgara sıcaklığını düzenlemek mümkün değil.	Termostat bozuk.	Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.
	Termostat ampulünün pozisyonu yanlış.	Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.



NOT: eğer tabloda yer almayan bir arıza meydana gelirse, teknik yardım servisi ile iletişime geçin. Üretici önceden haber vermeden özellikleri değiştirme hakkına sahiptir.

7. ÜRÜNÜN GERİ DÖNÜŞÜME VERİLMESİ



Elektrik ve elektronik aletlerin atılması ile ilgili 2012/19/EU sayılı Avrupa standardı elektronik ev aletlerinin, katı şehir atıkları ile aynı şekilde atılmaması gerektiğini belirtir. Kullanılmayan aletler, kendisini meydana getiren materyallerin geri kazanılma ve geri dönüşüm yüzdesini artırmak ve sağlığa ve çevreye olan olası zararlarını önlemek adına ayrı şekilde toplanmalıdır. Üstü çizilmiş çöp kovası sembolü, ürünün ayrı şekilde toplanma zorunluluğunu hatırlatmak üzere tüm ürünlerin üzerinde yer almaktadır. Elektronik ev aletlerinin doğru şekilde atılması ile ilgili olarak daha fazla bilgi edinmek için, bu aletleri kullanan kişiler sorumlu resmi servislere veya yeniden satıcılara başvurmalıdır.

1. INDEX

- 1. INDEX 53
- 2. INFORMACJE I OSTRZEŻENIA. 54
- 3. DETALE PRODUKTU..... 55
- 4. INSTRUKCJA INSTALACJI..... 56
 - 4.1 Usunięcie opakowania 56
 - 4.2 Pozycjonowanie i poziomowanie. 56
 - 4.3 Montaż urządzeń w blokach. 56
 - 4.4 Podłączenie elektryczne. 57
 - 4.5 Reckling 57
- 5. INSTRUKCJA OBSŁUGI I KONSERWACJI..... 57
 - 5.1 Ryzyko związane z użyciem. 58
 - 5.2 Obsługa..... 58
 - 5.3 Przydatne wskazówki. 59
- 6. BŁĘDY I NIEPRAWIDŁOWOŚCI W DZIAŁANIU. 60
- 7. RECYKLING PRODUKTU..... 60

2. INFORMACJE I OSTRZEŻENIA.

Podręcznik ten został stworzony w celu ułatwienia pełnego zrozumienia działania, montażu i konserwacji maszyny. Zostały tu zawarte informacje i ostrzeżenia konieczne do prawidłowego montażu i użytkowania urządzenia, a także informacje na temat funkcji i możliwości, dzięki czemu można w pełni wykorzystać dostępny potencjał urządzenia.



Przed uruchomieniem urządzenia, przeczytaj instrukcje w tym podręczniku.

Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu na przyszłość.

W przypadku sprzedaży lub przekazania urządzenia, przekaż ten podręcznik nowemu użytkownikowi.



MASZYNA JEST PRZEZNACZONA WYŁĄCZNIE do użytku profesjonalnego i może być używana wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

- uruchomienie i instalacja oraz naprawy lub zmiany, muszą być wykonywane jedynie przez autoryzowanego technika, na podstawie przepisów obowiązujących w danym kraju, producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprawidłowy montaż i awarie z nim związane.
- Nieprawidłowa instalacja, niewłaściwa regulacja, lub niewłaściwe utrzymanie urządzenia i jego nieautoryzowane naprawy mogą spowodować wiele szkód i obrażeń, oraz skutkują odebraniem gwarancji.
- Zabrania się usuwać, zmieniać, manipulować lub omijać urządzenia zabezpieczające. Niezastosowanie się do tego ostrzeżenia może spowodować poważne zagrożenie dla zdrowia i bezpieczeństwa ludzi.
- Urządzenie musi być używane tylko do celów ustalonych przez producenta. Niewłaściwe stosowanie może spowodować zagrożenie dla zdrowia i bezpieczeństwa użytkowników oraz uszkodzenia sprzętu.

• Jeśli urządzenie się zepsuje, proszę zgłosić ten fakt za pomocą formularza zgłoszenia serwisowego dostępnego na stronie www.fagorindustrial.pl który należy przesłać na adres: serwis@fagorindustrial.pl.

- Nie należy próbować naprawiać go samodzielnie lub przez osoby niewykwalifikowane i nieuprawnione.
- Użycie części innych niż oryginalne spowoduje anulowanie gwarancji.
- Aby zapobiec zanieczyszczeniu żywności należy pracować z zachowaniem standardów utrzymania higieny, elementy mające kontakt z żywnością i okoliczne strefy należy czyścić po każdym użyciu.
- Podczas wszystkich czynności konserwacyjnych, urządzenie musi być odłączone od zasilania głównego na zewnętrznym wyłączniku zasilania.



• Do czyszczenia używać detergentów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie stosować ściernych lub żrących kwasów, rozpuszczalników i środków czyszczących opartych na chlorze, gdyż mogą one doprowadzić do uszkodzenia powierzchni roboczych i elementów urządzenia.

Nie myć urządzenia strumieniem wody pod ciśnieniem, może to spowodować uszkodzenia maszyny oraz niebezpieczeństwo porażenia prądem.

- Niniejsze urządzenie, przeznaczone do stosowania w temperaturach od 5 ° C do 40 ° C
- Użytkownik powinien być obecny w trakcie jego użytkowania.
- Nie należy pozostawiać łatwopalnych produktów lub przedmiotów na urządzeniu lub w sąsiedztwie urządzenia.



NIE STOSUJĄC SIĘ DO WYMIENIONYCH WYŻEJ ZALECEŃ NARAŻASZ SIĘ NA ODEBRANIE GWARANCJI.

3. DETALE PRODUKTU.

Maszyna, którą właśnie kupiłeś, jest urządzeniem przemysłowym, stosowanym w sektorze hotelarskim i gastronomicznym. Jako produkt przemysłowy charakteryzuje się wysoką pojemnością i sprawnością. Wszystkie urządzenia posiadają tabliczkę znamionową, która identyfikuje urządzenie i wskazuje jego charakterystykę techniczną. Znajduje się ona na frontowym panelu. Nigdy nie usuwaj tabliczki z urządzenia i dbaj aby nie uległa zniszczeniu.

TABLICZKA ZNAMIONOWA.

MOD.	FTG7-05 L	1	1312BT5113	6	Type-Tipo.	A1				
REF	19005269	2	SN	810073	3	07/16				
E 20560 Oñati Made in Spain	V	6,3	Kw.	~						
	~	0	Kw.	M						
	Hz.	0	Kw.							
	A.									
G-110	1,63 m³/h	G-120	1,45 m³/h	G-130	0,96 m³/h	G-150	1,26 m³/h	=> ΣQn	0	kW(Hi)
G-20	0,67 m³/h	G-25	0,67 m³/h	G-25.1	0,67 m³/h	GZ-35	0,93 m³/h	=> ΣQn	6,3	kW(Hi)
G-30	0,53 Kg /h	G-31	0,52 Kg /h	=> ΣQn	6,3	kW(Hi)	G25/GZ35	=> ΣQn	6,3	kW(Hi)
							G25/G25.1	=> ΣQn	5,4	kW(Hi)

4

5

1/3

FAGOR 
FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.

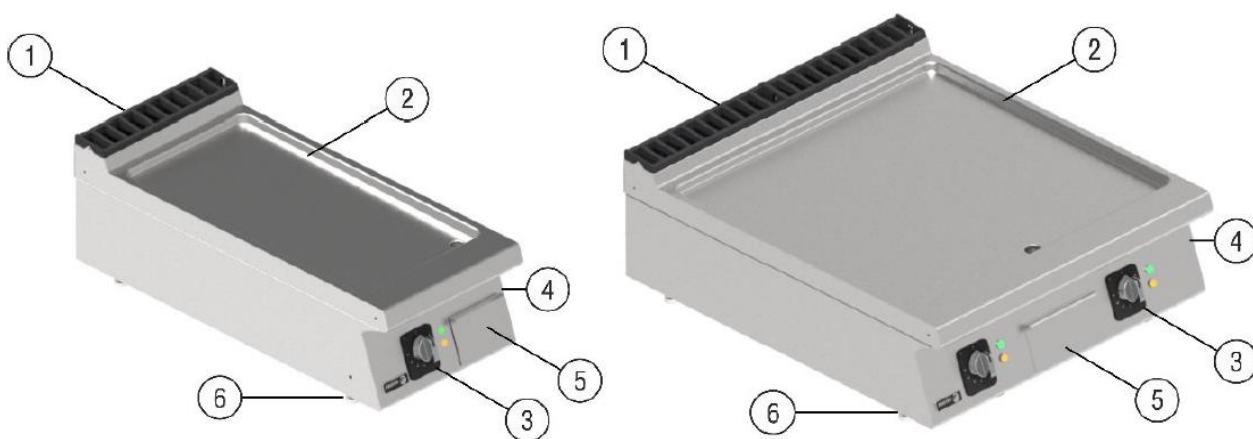
CE 16 1312

Made in EU

1. Nazwa modelu
2. Numer referencyjny
3. Numer seryjny + data produkcji
4. Specyfikacja elektryczna
5. Ochrona antyrozbrzgow

Należy podać informacje z tabliczki w momencie wezwania serwisu.

OGÓLNY OPIS URZĄDZENIA.



1. Komin
2. Płyta do smażenia
3. Termostat regulacyjny
4. Panel frontowy
5. Szuflada na tłuszcz
6. Regulowane nogi

URZĄDZENIA BEZPIECZEŃSTWA

Płyta posiada termostat bezpieczeństwa zabezpieczający przed przegrzaniem w momencie braku odbioru temperatury.

Przełącznik ogranicznika musi zostać przywrócony przez wyspecjalizowanego technika, po zdjęciu panelu przedniego i naciśnięciu czerwonego przycisku na termostacie bezpieczeństwa.

AKCESORIA DOSTARCZANE Z URZĄDZENIEM.

- Wraz z grillem z płytą chromowaną dostarczany jest skrobak do czyszczenia rusztu i zatyczka do otworu spływu tłuszczu.

4. INSTRUKCJA INSTALACJI.



Pozycjonowanie i instalacja oraz wszelkie naprawy lub modyfikacje muszą być przeprowadzane przez AUTORYZOWANEGO TECHNIKA, zgodnie z obowiązującym ustawodawstwem w kraju montażu. Instalacja, nieprawidłowe ustawienie, niewłaściwa konserwacja lub użytkowanie urządzenia może powodować szkody materialne i obrażenia ciała.

4.1 Usunięcie opakowania.

Zdejmij opakowanie z maszyny i sprawdź, czy podczas transportu nie ma uszkodzeń. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia należy niezwłocznie powiadomić dostawcę i firmę transportową. W razie wątpliwości nie używaj maszyny dopóki problem nie zostanie oceniony.



Opakowania (z tworzyw sztucznych, drewna, zszywek itp.)

Nie mogą znajdować się w zasięgu dzieci, jest to potencjalne zagrożenie.

Maszyna powinna być przemieszczana za pomocą wózka widłowego lub podobnego, aby uniknąć uszkodzenia konstrukcji. Transportuj urządzenia do miejsca instalacji, a następnie zdejmij opakowanie. Wszystkie opakowania można poddać recyklingowi. Zużyte opakowanie należy usunąć.

4.2 Pozycjonowanie i poziomowanie.

Płyta posiada regulowane nóżki w celu wyregulowania poziomu podczas jej montażu lub korekty wysokości względem sąsiednich urządzeń. Wystarczy obrócić nogi aż do wymaganej wysokości. Podłoga, na której ma być zainstalowana maszyna, musi być w stanie wytrzymać pełen ciężar maszyny.

Aby zapewnić optymalną pracę, ważne jest, aby urządzenia były prawidłowo wypoziomowane. Zaleca się zainstalowanie okapu wyciągowego dla optymalnej pracy urządzenia. Urządzenie należy umieścić w pomieszczeniu wystarczająco wentylowanym, zgodnie z obowiązującymi przepisami, aby zapobiec tworzeniu niedopuszczalnych stężeń szkodliwych substancji w miejscu instalacji.

Jeśli ściana nie jest w stanie wytrzymać temperatury 150 ° C, urządzenie powinno być instalowane w odległości co najmniej 100 mm. Urządzenia muszą być zainstalowane tylko na powierzchniach ognioodpornych.

Przed pierwszym uruchomieniem sprawdź czy urządzenie stoi stabilnie i czy wszystkie elementy ewentualnego wyposażenia zostały zamontowane.

4.3 Montaż urządzeń w blokach.

Aby zmontować urządzenie w połączonych blokach, postępuj w następujący sposób:

- Usunąć panel frontowy z elementami sterującymi.
- Zdemontuj kominek.
- Umieścić taśmę klejącą wokół krawędzi blatu roboczego, który ma być połączony.
- Nałożyć szczeliwo odpowiednie do użycia w strefach kontaktu z żywnością na bokach, które mają być połączone.
- Połączyć maszyny razem.
- Skręć maszyny między sobą za pomocą nakrętek i śrub z tyłu (wypustek) i z przodu (otwory w bocznych panelach dostępne po zdjęciu paneli kontrolera).
- Połącz szyny nóg urządzeń razem, używając metalowego paska.
- Usunąć nadmiar uszczelnienia.

- Usunąć taśmę klejącą.
- Zamontować panel frontowy i elementy sterujące.

4.4 Podłączenie elektryczne.

Podłączenie do zasilania elektrycznego musi wykonać osoba posiadająca odpowiednie uprawnienia, AUTORYZOWANY TECHNIK z zachowaniem obowiązujących przepisów w danym kraju.



- Przewód zasilający powinien być elastyczny z powłoką olejoodporną wykonaną ze standardowego polichloroprenu lub równoważnego syntetycznego elastomeru (H05RN-F).
- Przekrój przewodu zasilającego musi odpowiadać prądowi znamionowemu maszyny. (Tabela 2)
- Urządzenie musi być podłączone do uziemienia za pomocą złącza na płycie przyłączeniowej urządzenia. Przewód uziemienia powinien być dłuższy niż pozostałe przewody. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z nieprzestrzegania tego wymogu.
- Jeśli kilka urządzeń jest zainstalowanych szeregowo, należy je połączyć ze sobą za pomocą punktu ekwipotencjalnego przeznaczonego do tego celu, znajdującego się z tyłu lub u dołu urządzenia.
- W pobliżu urządzenia należy zainstalować łatwo dostępny, wyłącznik magneto-termiczny, o minimalnej szczelinie 3 mm między stykami. Wyłącznik ten powinien być używany do odłączenia urządzenia podczas instalacji, naprawy, czyszczenia i konserwacji. Powinien mieć zdolności blokowania / etykietowania. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z nieprzestrzegania tego wymogu.
- Zasilanie urządzenia należy zabezpieczyć wyłącznikiem różnicowoprądowym. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z nieprzestrzegania tego wymogu.
- W przypadku zaobserwowania jakichkolwiek usterek podczas instalacji należy niezwłocznie powiadomić dostawcę.
- **Przed zmknięciem skrzynki przyłączeniowej urządzenia sprawdź czy przewód zasilający został prawidłowo zamocowany i dokręcony**



Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody osobiste lub materialne powstałe w maszynie, wynikające z nieprawidłowej instalacji lub niezgodności ze specyfikacją producenta.

4.5 Reckling

Opakowanie produktu składa się z:

- drewniana paleta
- Kartonowe ochronniki krawędzi.
- Pas polipropylenowy
- plastikowa torba.



Wszystkie opakowania używane w opakowaniu maszyny można poddać recyklingowi; Prawidłowe usuwanie tych produktów pomoże w ochronie środowiska. Dalsze informacje dotyczące recyklingu tych produktów można znaleźć w odpowiednim urzędzie samorządu terytorialnego. Należy usuwać te materiały zgodnie z obowiązującymi przepisami.

5. INSTRUKCJA OBSŁUGI I KONSERWACJI.



PRZED URUCHOMIENIEM URZĄDZENIA, PROSIMY PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ.



MASZYNA JEST PRZEZNACZONA WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU PROFESJONALNEGO I MOŻE BYĆ UŻYWANA WYŁĄCZNIE PRZEZ WYKWALIFIKOWANY PERSONEL.

5.1 Ryzyko związane z użyciem.



Używając płyty;

Nie używaj tego urządzenia do niczego innego, niż to, do czego zostało przeznaczone, ponieważ jego elementy eksploatacyjne mogą ulec uszkodzeniu.

Jeśli zamierzasz używać rozpuszczalników lub łatwopalnych środków czyszczących w celu usunięcia brudu, zawsze rób to gdy płyta jest zimna, przyciski sterujące są wyłączone, a zasilanie sieciowe jest odłączone.

Gdy urządzenie zostanie zainstalowane i będzie gotowe do pracy, dokładnie umyj płytę i elementy mające kontakt z żywnością dużą ilością wody.

Po umyciu osusz powierzchnie płyty i przesmaruj cienką warstwą oleju jadalnego, zapobiegnie to powstaniu rdzawego nalotu na powierzchni. (płyta stalowa)

Płyty z powłoką chromowaną nigdy nie czyść detergentami lub metalowymi druciakami mogącymi porysować powierzchnię.

Nigdy nie myj urządzenia strumieniem wody pod ciśnieniem, grozi to uszkodzeniem maszyny i porażeniem prądem.

5.2 Obsługa.

Instrukcja poprawnego użytkowania i wykorzystania płyty do smażenia:

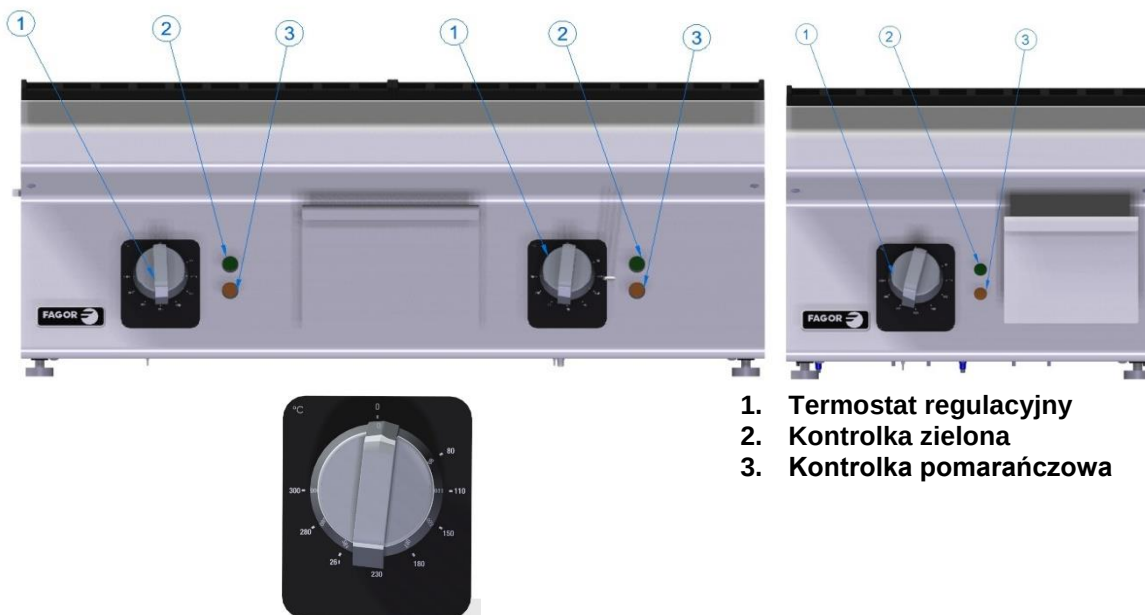


Pamiętaj o regularnym usuwaniu tłuszczu z szuflady umieszczonej pod płytą.

- Nie używaj płyty jako gorącej płyty do podgrzewu garnków lub naczyń.
- Płyta przeznaczona jest do smażenia (miesa, ryb, warzyw...).
- Nie używaj elementów rysujących powierzchnię, przy pracy na płycie chromowanej.

Kroki do optymalnego wykorzystania urządzenia zostały opisane poniżej.

5.2.1 Opis elementów sterujących.



1. Termostat regulacyjny
2. Kontrolka zielona
3. Kontrolka pomarańczowa

5.2.2 Załączenie elementów grzejnych.

- Włącz przełącznik zasilania znajdujący się na zewnątrz urządzenia.
 - Obróć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara pokrętkę M do pozycji załączenia maszyny, tak aby została zapalona kontrolka L1 (zielona).
 - Następnie, aby włączyć urządzenie, przekręć termostat „M” do żądanej pozycji.
- Cykle włączania / wyłączania elementów grzejnych różnią się w zależności od wybranej pozycji.
- Podczas pracy elementów grzejnych świeci się kontrolka L2 (pomarańczowa).

5.2.3 Wyłączenie elementów grzejnych.

- Obróć pokrętkę termostatu „M” do pozycji OFF, Kontrolka L1 (zielona) zgaśnie.

5.3 Przydatne wskazówki.

Przeczytaj poniższe informacje, aby prawidłowo przygotować urządzenie i wykorzystać jego możliwości.

5.3.1 Pierwsze mycie.

Po zainstalowaniu urządzenia, należy go wyczyścić przed użyciem. Użyj wilgotnej szmatki z detergentem, do czyszczenia płyty, a następnie włącz urządzenie na chwilę, aby go wysuszyć.

Płytę stalową po myciu i osuszeniu przesmaruj cienką warstwą oleju jadalnego, w przeciwnym przypadku, płyta może pokryć się rdzawym nalotem. (Nie dotyczy płyt z powłoką chromu).

5.3.2 Konserwacja.

Firma FAGOR INDUSTRIAL zaleca co najmniej raz w roku wykonanie przeglądu wszystkich elementów roboczych urządzenia, aby sprawdzić ich stan i prawidłowe działanie urządzenia.

Usługa ta musi być przeprowadzona przez AUTORYZOWANEGO TECHNIKA SERWISU.

Wymiana dowolnego elementu funkcjonalnego, który może mieć wpływ na bezpieczeństwo urządzenia lub użytkownika, musi być wykonywany przez AUTORYZOWANEGO TECHNIKA SERWISU przy użyciu odpowiednich oryginalnych części zamiennych.

Zawsze należy czyścić urządzenie poprawnie, aby przedłużyć okres eksploatacji maszyny.

- Usuń resztki z maszyny na koniec każdego dnia.
- Do czyszczenia maszyny nie używaj środków ściernych, żrących ani kwasowych, detergentów opartych na chlorze, rozpuszczalników lub pochodnych benzyny.
- **W żadnym wypadku nie myj urządzenia strumieniem wody, co grozi porażeniem prądem elektrycznym i uszkodzeniem urządzenia.**
- **Każdorazowo czyść płytę i szuflady zbierające tłuszcz, aby zapobiec gromadzeniu się tłuszczu i ewentualnemu zapłonowi.**

NIGDY NIE DOPUSZCZAJ DO NAGROMADZENIA SIĘ TŁUSZCZU W URZĄDZENIU, MOŻE TO SPOWODOWAĆ SAMOZAPŁON I POŻAR URZĄDZENIA.

Płyty wykonane ze stali, po umyciu i osuszeniu, przesmaruj cienką warstwą oleju jadalnego, w przeciwnym razie mogą pokryć się nalotem rdzy, co jest naturalnym efektem oddziaływania wody ze stalą.

Płyty z powłoką chromową chronić przed porysowaniem, używając odpowiednich szpatulek przy smażeniu.

- Zaleca się regularne czyszczenie szuflad na tłuszcz, wodą z mydłem, a następnie wypłukać je dużą ilością wody i osuszyć.
- Jeśli kabel zasilający został uszkodzony, musi on zostać wymieniony przez autoryzowanego technika serwisu w celu uniknięcia ryzyka porażenia prądem.

Przystępując do konserwacji należy wyłączyć zasilanie elektryczne oraz sprawdzić czy urządzenie nie jest gorące.

Urządzenie musi być eksploatowane i przechowywane w pomieszczeniach ogrzewanych w trakcie zimy.

5.3.3 Przy dłuższym nie używaniu.

Jeśli maszyna jest przez dłuższy czas wyłączona z pracy (święta, tymczasowe zamknięcie, ...), należy przestrzegać następujących zasad:

- Dokładnie wyczyść maszynę i sąsiednie obszary.
- Oczyszczyć płytę i posmaruj ją cienką warstwą jadalnego oleju.
- Oczyszczyć szuflady zbierające tłuszcz.
- Spryskaj cienką warstwą jadalnego oleju na powierzchnie ze stali nierdzewnej, w tym szuflady do zbierania tłuszczu.
- Wyłącz zasilanie sieciowe.

6. BŁĘDY I NIEPRAWIDŁOWOŚCI W DZIAŁANIU.

Poniżej opisano kroki, które należy przestrzegać w przypadku błędu działania. Poniższa tabela przedstawia możliwe przyczyny i możliwe rozwiązania. W razie wątpliwości lub jeśli nie możesz rozwiązać problemu, skontaktuj się z serwisem technicznym.



Nie dotykaj żadnych elementów elektrycznych gdy są pod napięciem, grozi to porażeniem prądem i utratą życia.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Płyta nie nagrzewa się	Uszkodzone elementy grzejne	Skontaktuj się z serwisem.
	Zadziałał termostat bezpieczeństwa	Skontaktuj się z serwisem.
	Termostat regulacyjny uszkodzony	Skontaktuj się z serwisem.
	Urządzenie podłączone do nieprawidłowego zasilania	Sprawdź poprawność zasilania i skontaktuj się z serwisem.
Płyta nie nagrzewa się do odpowiedniej temperatury	Termostat regulacyjny uszkodzony	Skontaktuj się z serwisem.
	Czujka termostatu nie na swoim miejscu	Skontaktuj się z serwisem.



UWAGA: Jeśli wystąpi błąd i nie jest wymieniony w powyższej tabeli, skontaktuj się z serwisem technicznym. Producent zastrzega sobie prawo do modyfikowania parametrów technicznych bez uprzedniego informowania użytkownika.

7. RECYKLING PRODUKTU.



Norma europejska 2012/19 / UE w sprawie utylizacji urządzeń elektrycznych i elektronicznych mówi że urządzenie to nie może być usuwane w taki sam sposób, jak stałe odpady miejskie. Stare urządzenia muszą być utylizowane oddzielnie, aby zoptymalizować odsetek materiałów odzyskanych i poddanych recyklingowi i aby zapobiec potencjalnym szkodom dla zdrowia i środowiska. Symbol przekreślonego kosza jest umieszczany na wszystkich produktach, aby przypomnieć użytkownikom o obowiązku poddania produktu recyklingowi. Aby uzyskać więcej informacji na temat prawidłowego usuwania tych urządzeń, użytkownicy muszą zwrócić się do właściwego organu władzy publicznej.