



PRODUCT DOCUMENT PACK

Prepared and distributed by KW Commercial Kitchen

PRODUCT

Fagor F-E9121 Electric Fryer – 1×21L Tank, 18kW

Model / SKU: F-E9121

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/2547/product/8171/>

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: KURULUM, KULLANIM VE BAKIM TALİMATLARI
PL: INSTRUKCJA MONTAŻU I UŻYTKOWANIA



F-E9115
F-E9215
F-E9121
F-E9221
F-E9123
F-E7115
F-E7215
F-E7108
F-E7208

12159882

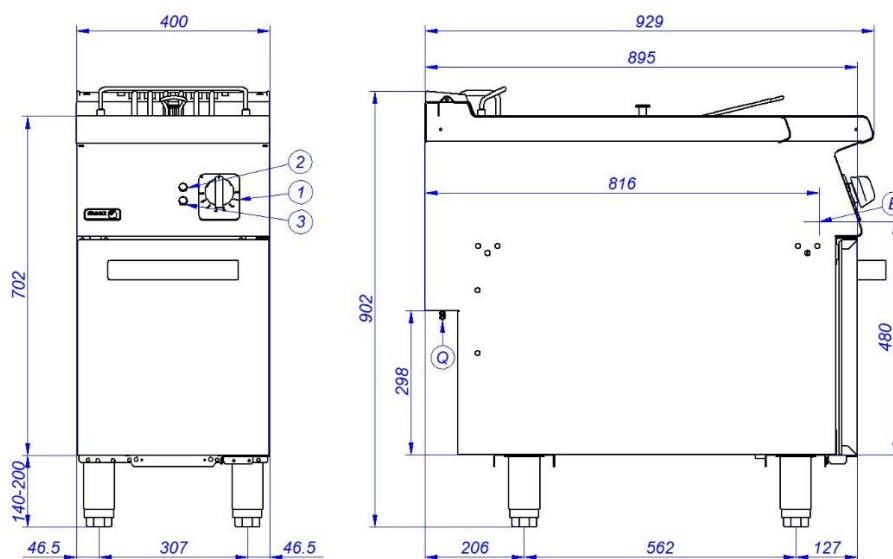
				
PRECAUCIÓN	TENSIÓN PELIGROSA	LEA LAS INSTRUCCIONES	TIERRA DE PROTECCIÓN	EQUIPOTENCIALIDAD
PRÉCAUTION	TENSION DANGEREUSE	LISEZ LES INSTRUCTIONS	TERRE DE PROTECTION	ÉQUIPOTENTIALITÉ
WARNING	HAZARDOUS VOLTAGE	PLEASE READ INSTRUCTIONS	PROTECTIVE EARTH	EQUIPOTENTIAL BONDING
VORSICHT	GEFÄHRLICHE SPANNUNG	ANLEITUNG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

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

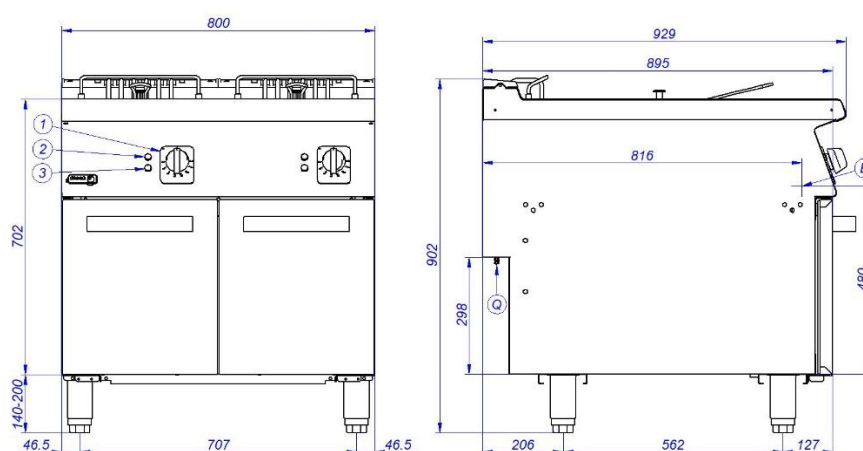
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GENERALES - GENERAL TECHNICAL SPECIFICATIONS - ALLGEMEINE TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES GENERALES - CARATTERISTICHE GENERALI - CHARAKTERYSTYKA I SPECYFIKACJE TECHNICZNE

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

F-E9115 & F-E9121



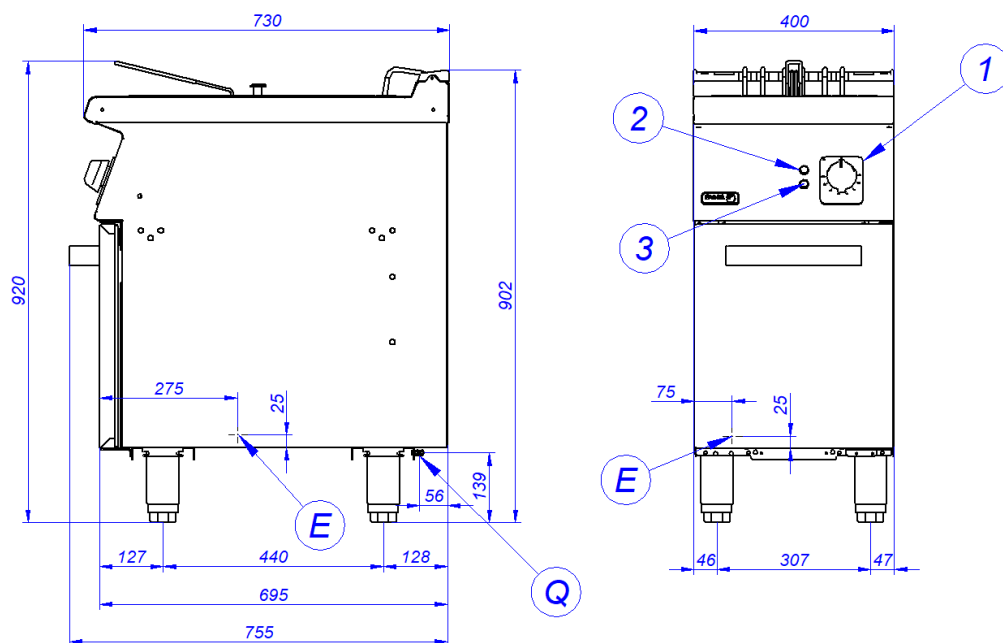
F-E9215 & F-E9221



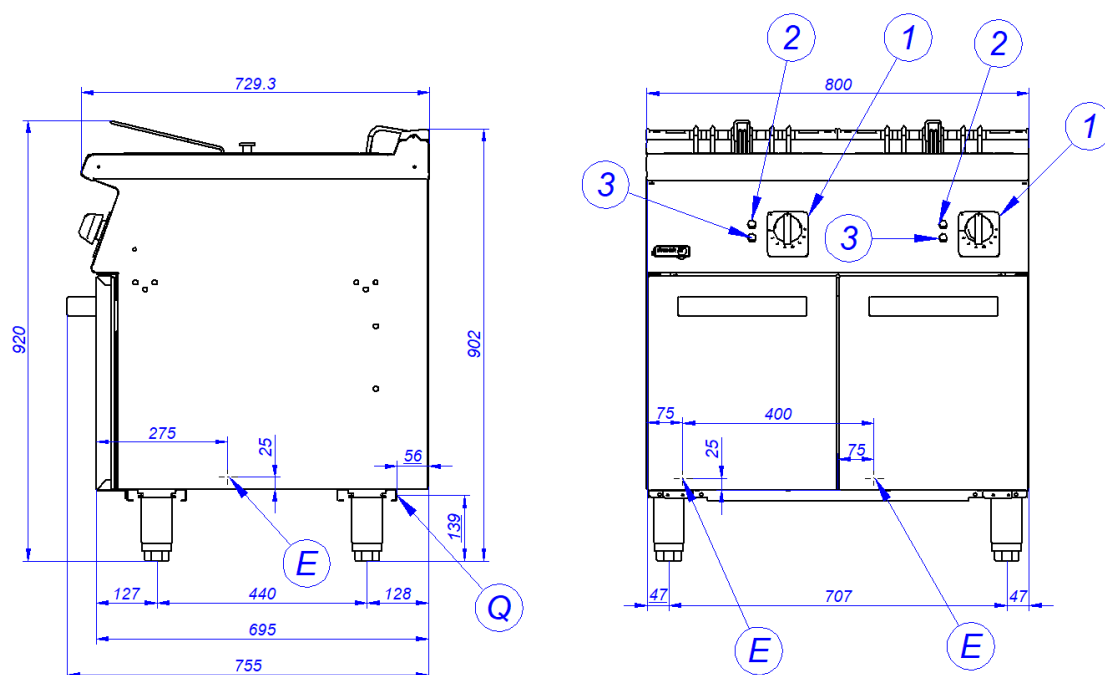
E – Conexión eléctrica
Q – Conexión equipotencial
1 – Mando termostato
2 – Piloto verde
3 – Piloto ambar

Electrical connection
Equipontecial connection
Thermostat control
Green pilot
Ambar pilot

F-E7115



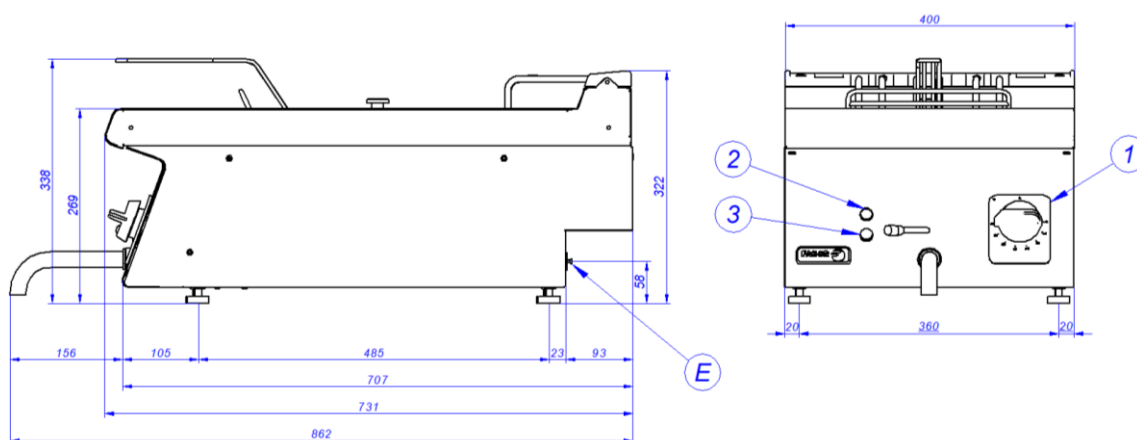
F-E7215



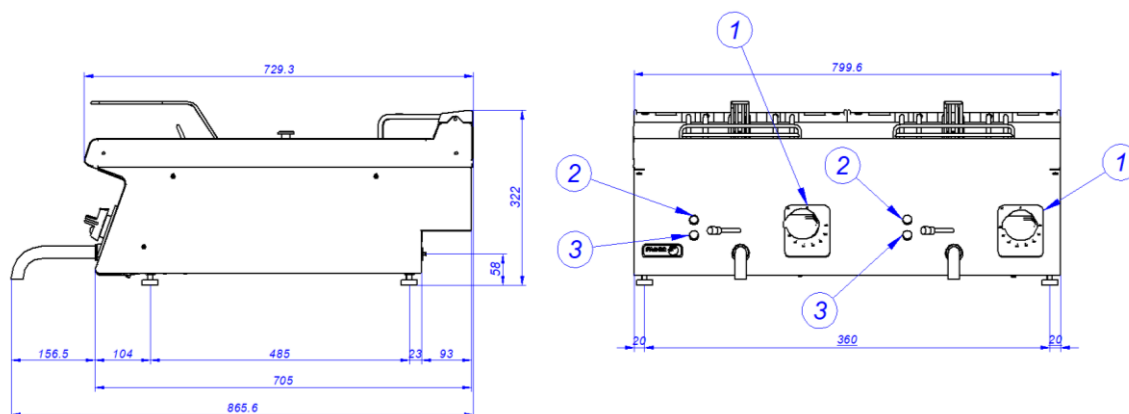
E – Conexión eléctrica
 Q – Conexión equipotencial
 1 – Mando termostato
 2 – Piloto verde
 3 – Piloto ambar

Electrical connection
 Equipotential connection
 Thermostat control
 Green pilot
 Ambar pilot

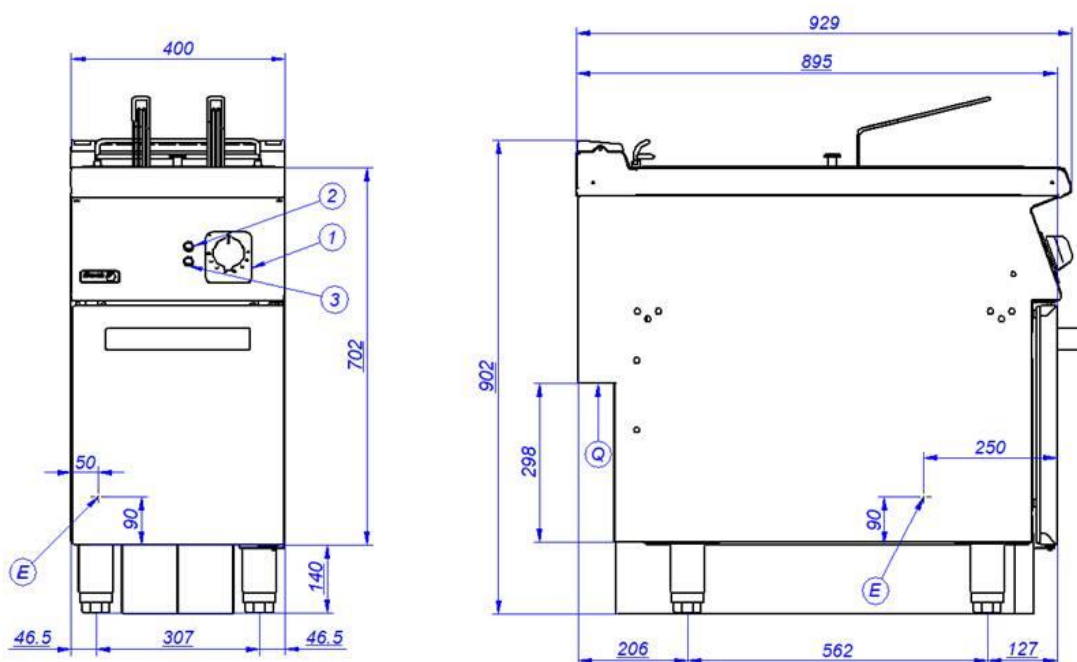
F-E7108



F-E7208



F-E9123



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

Electrical connection
Thermostat control
Green pilot
Ambar pilot

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

Modelo - Model - Modelle- Modèle – Modelo - Model			F-E9115	F-E9121	F-E9215	F-E9221	F-E9123
Dimensiones externas - External dimensions - Äußere ABMessungen - Dimensions externes - Dimensioni esterne Wymiary zewnętrzne	L (mm)		400	400	800	800	400
	W (mm)		930	930	930	930	930
	H (mm)		850	850	850	850	850
Peso neto (kg)							
Cuba, volumen de aceite (l)			15	21	2x15	2x21	23
ΣQn (kW)			12	18	24	36	18
Tensión alimentación - Supply voltage - Versorgungsspannung - Tension alimentation - Tensione alimentazione - Zasilanie elektryczne	380...415 V 3N	Sección manguera - Cable section - Querschnitt schlauch - Section câble – Sezion - Cavo Przekrój przewodów	3x2.5 mm ² + T+N	3x4 mm ² + T+ N	2x(3x2.5 mm ² + T+N)	2x(3x4 mm ² +T+N)	3x4 mm ² + T+ N
		Dispositivo diferencial - Differential device - Trennvorrichtung - Dispositif différentiel - Dispositivo differenziale - zabezpieczenie	20 A	32 A	40 A	63 A	32 A
	230 V 3	Sección manguera - Cable section - Querschnitt schlauch - Section câble – Sezion - Cavo Przekrój przewodów	3x6 mm ² +T	3x10 mm ² +T	2x(3x6 mm ² +T)	2x(3x10 mm ² +T)	3x10 mm ² +T
		Dispositivo diferencial - Differential device - Trennvorrichtung - Dispositif différentiel - Dispositivo differenziale - zabezpieczenie	32 A	50 A	80 A	100 A	50 A
	220...240 V 1N	Sección manguera - Cable section - Querschnitt schlauch - Section câble – Sezion - Cavo Przekrój przewodów	2x10 mm ² +T	2x25 mm ² +T	2x(2x10 mm ² +T)	2x(2x25 mm ² +T)	2x25 mm ² +T
		Dispositivo diferencial - Differential device - Trennvorrichtung - Dispositif différentiel - Dispositivo differenziale - zabezpieczenie	63 A	100 A	125 A	180 A	100 A

Modelo - Model - Modelle- Modèle – Modelo - Model			F-E7115	F-E7108	F-E7215	F-E7208
Dimensiones externas - External dimensions - Äußere ABMessungen - Dimensions externes - Dimensioni esterne Wymiary zewnętrzne		L (mm)	400	400	800	800
		W (mm)	730	730	730	730
		H (mm)	850	290	850	290
Peso neto (kg)						
Cuba, volumen de aceite (l)			15	8	2x15	2x8
ΣQn (kW)			12	6	24	12
Tensión alimentación - Supply voltage - Versorgungsspannung - Tension alimentation - Tensione alimentazione - Zasilanie elektryczne	380...415 V 3N	Sección manguera - Cable section - Querschnitt schlauch - Section câble – Sezion - Cavo Przekrój przewodów	3x2.5 mm ² + T+N	3x1.5 mm ² + T+ N	2x(3x2.5 mm ² + T+N)	2x(3x1.5 mm ² +T+N)
		Dispositivo diferencial - Differential device - Trennvorrichtung - Dispositif différentiel - Dispositivo differenziale - zabezpieczenie	20 A	10 A	40 A	20 A
	230 V 3	Sección manguera - Cable section - Querschnitt schlauch - Section câble – Sezion - Cavo Przekrój przewodów	3x6 mm ² +T	3x2.5 mm ² +T	2x(3x6 mm ² +T)	2x(3x2.5 mm ² +T)
		Dispositivo diferencial - Differential device - Trennvorrichtung - Dispositif différentiel - Dispositivo differenziale - zabezpieczenie	32 A	16 A	80 A	32 A
	220...240 V 1N	Sección manguera - Cable section - Querschnitt schlauch - Section câble – Sezion - Cavo Przekrój przewodów	2x10 mm ² +T	2x4 mm ² +T	2x(2x10 mm ² +T)	2x(2x4 mm ² +T)
		Dispositivo diferencial - Differential device - Trennvorrichtung - Dispositif différentiel - Dispositivo differenziale - zabezpieczenie	63 A	32 A	125 A	64 A

1. ÍNDICE

1. ÍNDICE	7
2. INFORMACIÓN Y ADVERTENCIAS GENERALES	9
3. DATOS DEL PRODUCTO	9
4. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	11
4.1 Desembalaje	11
4.2 Emplazamiento y nivelación	11
4.3 Montaje de equipos en bloques.....	11
4.4 Conexión eléctrica	12
4.5 Reciclaje	13
5. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO	13
5.1 Riesgos de utilización	13
5.2 Funcionamiento	14
5.2.1 Descripción de los mandos.....	14
5.2.2 Encendido de las resistencias	14
5.2.3 Apagado de las resistencias.....	14
5.2.4 Filtrado del aceite	14
5.3 Consejos útiles	15
5.3.1 Limpieza inicial.....	15
5.3.2 Mantenimiento	15
5.3.3 No uso prolongado	15
6. ANOMALÍAS, ALARMAS Y AVERÍAS	15
7. RECICLAJE DEL PRODUCTO	16

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 o mantenimiento inapropiados 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 la freidora 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 de la freidora.
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 una freidora 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

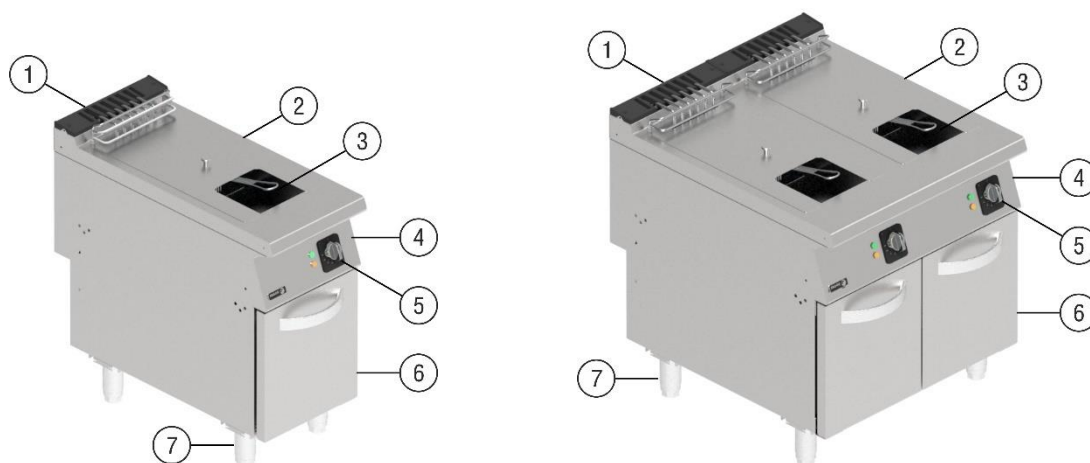
MOD.	FTG7-05 L	1312BT5113	Type-Tipo.	A1
REF	19005269	SN	810073	07/16
E 20560 Ofiati Made in Spain	V	6,3	Kw.	~
	~	0	Kw.	M
	Hz.	0	Kw.	
	A.			
G-110	1,63 m³/h G-120	1,45 m³/h G-130	0,96 m³/h G-150	1,26 m³/h => ΣQn 0 kW(Hi)
G-20	0,67 m³/h G-25	0,67 m³/h G-25.1	0,67 m³/h GZ-35	0,93 m³/h => G20/GZ35 => ΣQn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

13

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

Mencione las características indicadas al contactar con el servicio técnico.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO



1. Chimenea
2. Encimera
3. Cubeta
4. Portamandos
5. Mando
6. Puerta
7. Pata regulable

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Las freidoras cuentan con un termostato de seguridad que corta el calentamiento en caso de que la temperatura del aceite sea excesiva.

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

Las freidoras F-E7108, F-E7208, F-E7115, F-E7215, F-E9115 y F-E9215 se suministrarán con un cestillo grande por cuba.

Las freidoras F-E9123, F-E9121 y F-E9221 se suministrarán con dos cestillos pequeños por cuba.

Las freidoras contarán con una tapa por cuba, así como con una rejilla para evitar que los restos de alimentos obstruyan el conducto de vaciado de aceite.

También se incluye una barra de bloqueo de las resistencias.

Las freidoras de 21L y 15L cuentan con un tubo de silicona para facilitar el vaciado de la cuba.

ACCESORIOS BAJO PEDIDO

Fagor Industrial cuenta con los siguientes accesorios para su freidora (no incluidos en el equipo) que se pueden solicitar bajo pedido:

- **CÓDIGO:** KIT cestillo pequeño para cuba de 15L.
- **CÓDIGO:** KIT cestillo grande para cuba de 21L y 23L.

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 inapropiados 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.

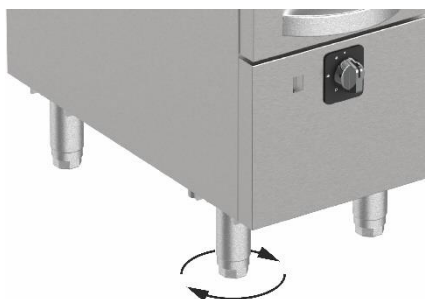
4.2 Emplazamiento y nivelación

Esta máquina dispone de patas regulables para su perfecta colocación, se hace girando la pata a la altura deseada. Es muy importante que la máquina esté bien nivelada ya que así se optimiza su funcionamiento. El pavimento donde se va a colocar la máquina debe aguantar el peso de la máquina.

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.



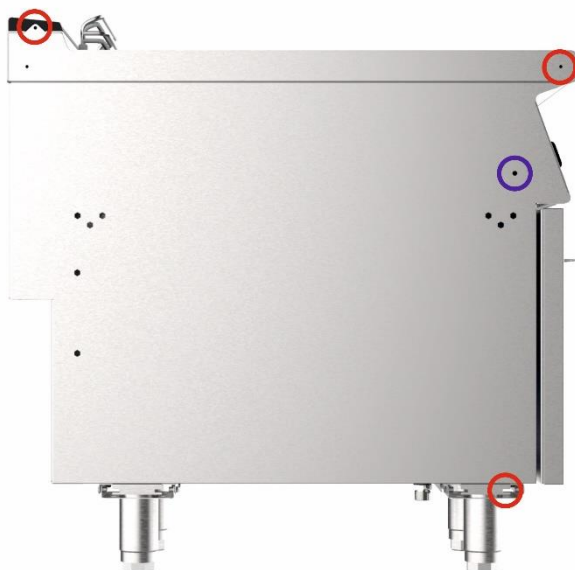
Se recomienda analizar el lugar donde se va a instalar la máquina antes de su instalación, para que no sufra daño alguno durante su uso.

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

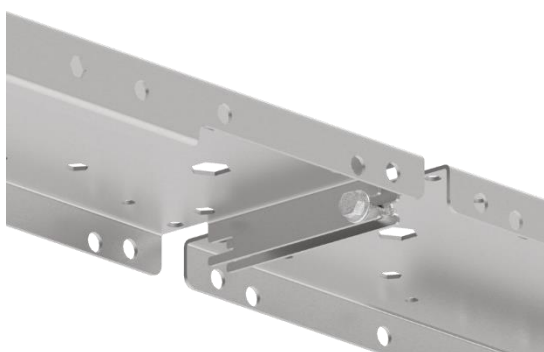
4.3 Montaje de equipos en bloques

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) (véase imagen). En caso de unión con sartén basculante, úsese el agujero marcado en azul.



- Atar las máquinas mediante tornillo y tuerca en la parte anterior inferior (véase imagen).



- 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 omnipolar 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 una freidora; no utilice este aparato para fines distintos del previsto ya que pueden deteriorarse las partes funcionales del mismo.

Vigile asiduamente el nivel de llenado de la cuba:

- Un llenado insuficiente puede originar la elevación excesiva de la temperatura del aceite provocando el sobrecalentamiento del aparato.
- Un llenado excesivo puede originar desbordamientos de aceite caliente con el consiguiente peligro de ocasionar quemaduras.



Procure no realizar el llenado de aceite cuando la freidora esté caliente; pueden producirse salpicaduras.

Evite la introducción de alimentos mojados o la entrada de agua en el aceite o grasa caliente; ya que se producirían salpicaduras de aceite pudiendo originar graves quemaduras.

Si se van a utilizar disolventes o productos de limpieza inflamables, para quitar las posibles incrustaciones de la cuba, hacerlo siempre con la freidora fría, los mandos en posición apagado, y el interruptor general desconectado. Una vez utilizados los productos proceder a un esmerado aclarado con agua abundante de la cuba.

5.2 Funcionamiento

Indicaciones para el correcto uso de la máquina:

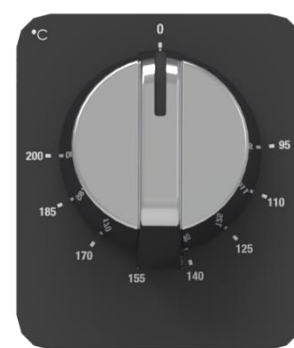
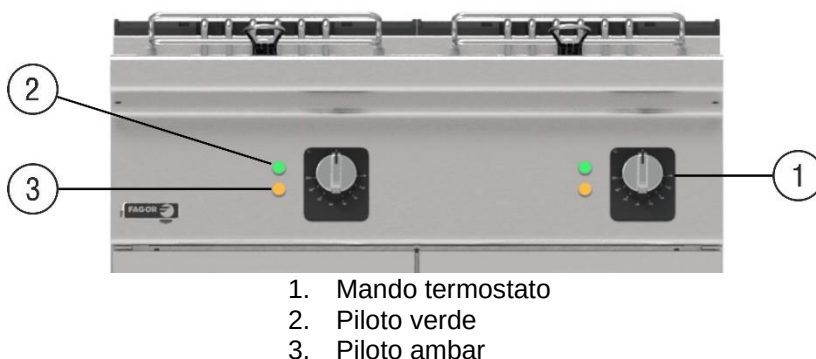


No poner nunca el aparato en marcha sin haber llenado previamente la cuba, de lo contrario el sobrecalentamiento dañaría seriamente la máquina.

- Reponer el aceite cuando baje del nivel indicado en la cuba.
- Se recomienda introducir lentamente el cestillo con la carga en el aceite para que la espuma resultante al freir no desborde por la parte superior de la cuba.
- No llene las cestas de producto directamente sobre el aceite caliente. Las migajas y las partículas pequeñas caerán a través de la cesta de malla y permanecerán en el aceite caliente. Esto contribuye a la degradación del aceite y reduce la calidad general del aceite.
- Reducir la temperatura del aceite a una temperatura aproximada de 120°C durante períodos de actividad lenta o espaciados.
- No sazonar los alimentos sobre la freidora. La sal, en particular, hace que el aceite se deteriore más rápidamente.
- Cubra las freidoras después del apagado para reducir el contacto del aceite con el aire y para mantener el exterior partículas fuera del aceite.

A continuación se mostrará los pasos a seguir para optimizar el funcionamiento de su freidora, mostrando todas las posibilidades de funcionamiento que dispone.

5.2.1 Descripción de los mandos



MANDO M

5.2.2 Encendido de las resistencias

- Asegurarse de que la cuba esta llena de aceite hasta el nivel MÁXIMO.
- 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 el aceite de la cuba 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).

5.2.4 Filtrado del aceite

El aceite debe ser filtrado periódicamente para su mejor conservación.



Dejar enfriar el aparato durante 10-15 min antes de proceder al filtrado del aceite, para que el aceite reduzca su temperatura.

Se recomienda diariamente vaciar el agua condensada en el fondo de la cuba. Para ello abrir la válvula de desagüe y vaciar hasta que obtiene aceite.



F-E9123: A la hora de vaciar el aceite de la cuba no llenar la bacineta por encima del nivel máximo indicado.

5.3 Consejos útiles

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

5.3.1 Limpieza inicial

Tras instalar el aparato y antes de introducir en la cuba el aceite es preciso limpiar la cuba.

Para proceder con la limpieza primero hay que evacuar los cestillos, la rejilla y el soporte cestillos. A continuación se procederá a girar las resistencias, elevándolas por la parte anterior y bloqueándolas con la barra de bloqueo.



A continuación es preciso llenar la cuba con una solución de agua con detergente, dejándola hervir durante algunos minutos.

Después de vaciar la cuba y aclararla cuantas veces sea necesario para eliminar los restos de jabón, por último, hay que secar la cuba.

5.3.2 Mantenimiento

FAGOR INDUSTRIAL recomienda realizar al menos una vez al año, una revisión de los componentes funcionales de la freidora 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 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 cuba por su interior con una solución de agua y detergente, que se dejará hervir lentamente durante algunos minutos. A continuación, utilice un cepillo para fregar y eliminar cualquier residuo de la cuba. Por último, proceda a su aclarado con abundante agua y secado. Para poder limpiar la cuba previamente hay que evacuar los cestillos y la rejilla y elevar las resistencias

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.

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.
- Deje abierta la puerta de la máquina.
- 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
La freidora 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.
	La freidora 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 del aceite	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	17
2. GENERAL INFORMATION AND WARNINGS	18
3. PRODUCT DETAILS	18
4. INSTALLATION INSTRUCTIONS	20
4.1 Removal of packaging	20
4.2 Positioning and levelling	20
4.3 Assembly of equipment in blocks	20
4.4 Electrical connection	21
4.5 Recycling	22
5. INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE	22
5.1 Risks of use	22
5.2 Operation	22
5.2.1 Description of the controls	23
5.2.2 Switching on the heating elements	23
5.2.3 Switching off the heating elements	23
5.2.4 Oil filter system	23
5.3 Useful tips	23
5.3.1 Initial cleaning	23
5.3.2 Maintenance	24
5.3.3 Prolonged periods of no use	24
6. FAULTS, ALARMS AND BREAKDOWNS	24
7. RECYCLING THE PRODUCT	25

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 fryer 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 fryer.
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 fryer, 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																			
<table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>6,3</td> <td>Kw. ~</td> </tr> <tr> <td>~</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. ~	~	0	Kw. M	Hz.	0	Kw.	A.								
V	6,3	Kw. ~																				
~	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 => ΣQn</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 =></td> <td>G20/GZ35 => ΣQn 6,3 kW(Hi)</td> </tr> <tr> <td>G-30</td> <td>0,53 Kg/h G-31</td> <td>0,52 Kg/h => ΣQn</td> <td>6,3 kW(Hi)</td> <td>G25/G25.1 => ΣQn</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 => 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)
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

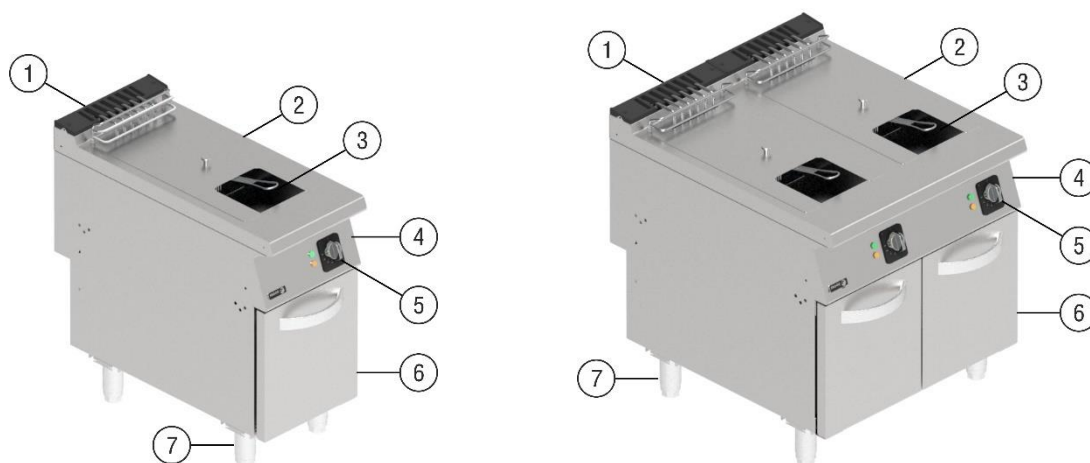
CE 16

Made in EU

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

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

GENERAL DESCRIPTION OF THE EQUIPMENT



1. Chimney
2. Work top
3. Container
4. Control holder
5. Control
6. Door
7. Adjustable leg

SAFETY DEVICES

The fryer has a safety thermostat which disconnects the heating if the tub runs dry

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 F-E7108, F-E7208, F-E7115, F-E7215, F-E9115 and F-E9215 fryers are supplied with one large basket per vat.

The F-E9123, F-E9121 and F-E9221 fryers are supplied with two small baskets per vat.

The fryers have one cover per vat, and a grille to prevent remains of food from blocking the oil drainage pipe.

A heating element locking bar is also included.

The 21L and 15L fryers have a silicone tube to facilitate emptying the tank.

ACCESSORIES ON ORDER

Fagor Industrial offers the following accessories for the fryer (not supplied with the equipment) which are available on order:

- **CODE:** Small basket KIT for 15 l vat.
- **CODE:** Large basket KIT for 21 l and 23 l vat.

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.

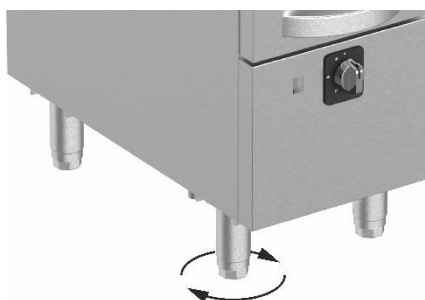
4.2 Positioning and levelling

This machine has adjustable legs to ensure that it is always correctly mounted. Just rotate the legs until the required height. For optimum operation, it is essential that the machine is correctly levelled. The flooring on which the machine is to be installed must be able to bear the full weight of the machine.

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.

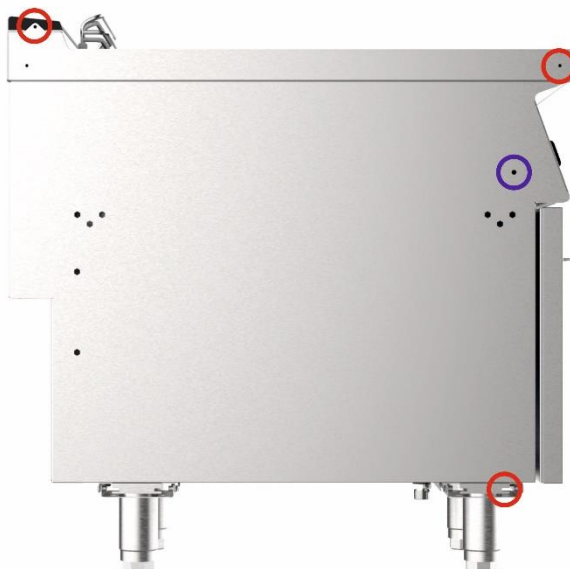
Unless otherwise indicated, the parts that have been protected by the manufacturer must not be manipulated by the installer.

4.3 Assembly of equipment in blocks

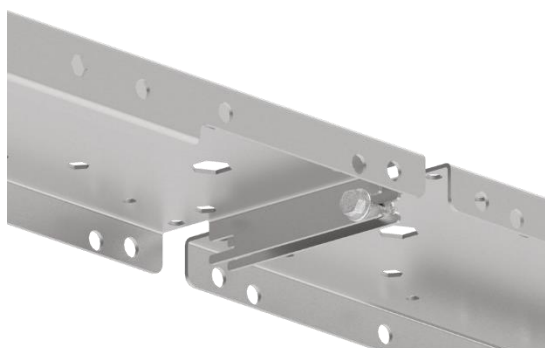
To assemble the equipment in blocks, proceed as follows:

- 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) (see image). In case of assembly with a tilting pan use the hole marked in blue.



- Tie the machines with a bolt and a nut in the lower front part (see image).



- 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 fryer, do not use this appliance for anything other than what it is designed for, as its operating components may be damaged.

Frequently check the tubs' filling level.

- If it is insufficiently filled the oil may get too hot causing the appliance to overheat.
- Too much oil may cause the hot oil to spill out with the subsequent risk of burns.



Try not to fill it up with oil when the fryer is hot, as it could cause the oil to splash out.

Avoid putting wet food into the fryer or water in the oil or hot fat, as oil may splash causing serious burns.

If you are going to use solvents or inflammable cleaning products to remove any dirt on the tub, always do so when the fryer is cold, the control buttons are switched to Off, and the mains power is disconnected. Once the products have been used, carefully clean it the tub with plenty of water.

5.2 Operation

Instructions for the correct use of the appliance:



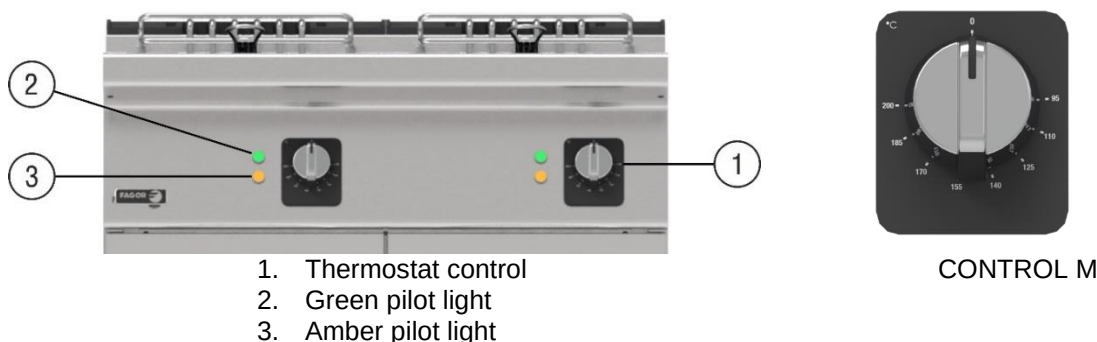
Never start up the appliance without having previously filled the tub, otherwise overheating would seriously damage the machine.

- Top up the oil when it drops below the level indicated in the tank.
- It is recommended to slowly introduce the basket with the load in the oil so that the foam resulting from frying does not overflow from the upper part of the tank.
- Do not fill the product baskets directly on the hot oil. Crumbs and small particles will fall through the mesh basket and remain in the hot oil. This contributes to oil degradation and reduces the overall quality of the oil.
- - Reduce the temperature of the oil to an approximate temperature of 120°C during periods of slow or spaced activity
- - Do not season food in the deep fryer. Salt, in particular, causes oil to deteriorate more quickly

- - Cover fryers after shutdown to reduce oil contact with air and to keep outside particles out of the oil

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

5.2.1 Description of the controls



5.2.2 Switching on the heating elements

- Ensure that the vat is filled up with oil to the MAXIMUM level
- 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 oil in the vat 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.

5.2.4 Oil filter system

The oil should be filtered regularly, in order to preserve it better.



Allow the appliance to cool for 10-15 min before filtering the oil, so that the oil cools.

Condensed water at the bottom of the vat should be drained daily. To do so, open the drainage valve and drain until oil is obtained.



F-E9123: When emptying the oil from the tank, do not fill the basin above the maximum level indicated.

5.3 Useful tips

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

5.3.1 Initial cleaning

After installing the appliance and before filling the tub with oil, it is important to clean the tub.

The baskets, the grille and the basket support should be removed for the first clean. Then rotate the resistors, lifting them up at the front and locking them with a locking bar.



Then, fill the tub with water with detergent, leaving it to boil for a few minutes.

After draining and rinsing the tub as often as necessary to remove all traces of soap, the tub should be dried.

5.3.2 Maintenance

FAGOR INDUSTRIAL recommends a service of all the operating components of the fryer 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 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.
- It is advisable to periodically clean the inside of the tank with a solution of water and detergent, which should be allowed to boil slowly for a few minutes. Then use a scrub brush to scrub and remove any residue from the tub. Finally, rinse with plenty of water and dry. To be able to clean the tank beforehand, it is necessary to evacuate the baskets and the grid and raise the heating elements.

If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, after-sales service or authorised technical personnel in order to prevent risks.

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.
- Leave the door of the machine open.
- 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 fryer does not heat up.	Heating elements broken.	Contact your Technical Assistance Service.
	Limiting thermostat trips.	Contact your Technical Assistance Service.
	Energy control broken.	Contact your Technical Assistance Service.
	The fryer is not connected to the correct voltage supply.	Check the specifications plate on the machine and contact your Technical Assistance Service.
It is not possible to adjust the temperature of the oil.	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.....	26
2.	INFORMATIONS ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	27
3.	DONNÉES DU PRODUIT	27
4.	INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	29
4.1	Déballage.....	29
4.2	Mise en place et nivellement	29
4.3	Montage d'équipements par blocs.....	29
4.4	Connexion électrique	30
4.5	Recyclage	31
5.	INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN.....	31
5.1	Risques d'utilisation	31
5.2	Fonctionnement	32
5.2.1	Description des commandes	32
5.2.2	Mise en marche des résistances	32
5.2.3	Extinction des résistances	32
5.2.4	Filtrage de l'huile	32
5.3	Conseils utiles.....	33
5.3.1	Nettoyage initial	33
5.3.2	Entretien.....	33
5.3.3	Non-utilisation prolongée	33
6.	ANOMALIES, ALARMES ET PANNES	33
7.	RECYCLAGE DU PRODUIT	34

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 la friteuse 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 de la friteuse. **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 une friteuse industrielle, utilisée 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. ~</td> </tr> <tr> <td>~</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. ~	~	0	Kw. M	Hz.	0	Kw.	A.																							
V	6,3	Kw. ~																																			
~	0	Kw. M																																			
Hz.	0	Kw.																																			
A.																																					
<table border="1"> <tr> <td>G-110</td> <td>1,63 m³/h</td> <td>G-120</td> <td>1,45 m³/h</td> <td>G-130</td> <td>0,96 m³/h</td> <td>G-150</td> <td>1,26 m³/h</td> <td>=> ΣQn</td> <td>0</td> <td>kW(Hi)</td> </tr> <tr> <td>G-20</td> <td>0,67 m³/h</td> <td>G-25</td> <td>0,67 m³/h</td> <td>G-25.1</td> <td>0,67 m³/h</td> <td>GZ-35</td> <td>0,93 m³/h</td> <td>=></td> <td>G20/GZ35 => ΣQn</td> <td>6,3 kW(Hi)</td> </tr> <tr> <td>G-30</td> <td>0,53 Kg/h</td> <td>G-31</td> <td>0,52 Kg/h</td> <td>=> ΣQn</td> <td>6,3</td> <td>kW(Hi)</td> <td></td> <td></td> <td>G25/G25.1 => ΣQn</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	=> 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)
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)																											

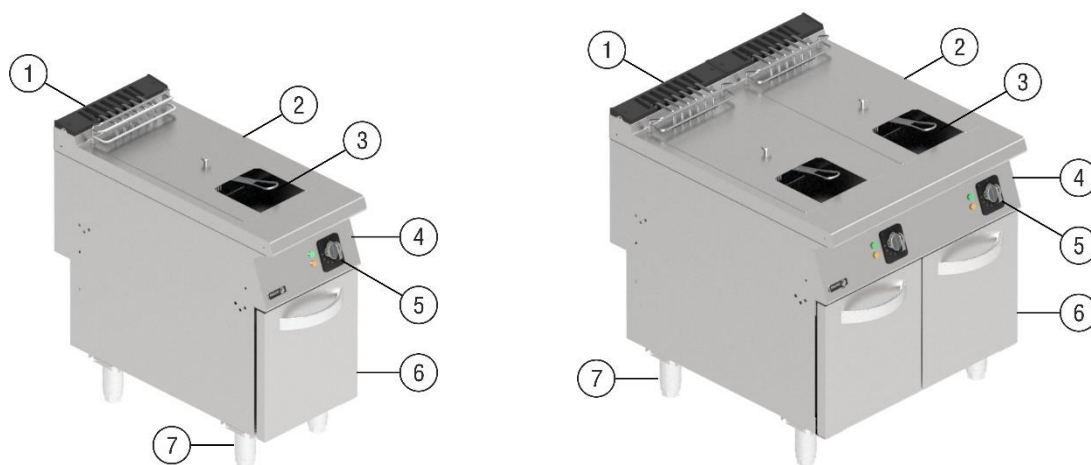
1. NOM DE L'APPAREIL
 2. RÉFÉRENCE DE L'APPAREIL
 3. N° DE SÉRIE+DATE FABRICATION
 4. CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES
 5. PROTECTION IPX

FAGOR
FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.

CE 16
1312

Made in EU

Indiquez les caractéristiques indiquées si vous contactez le service technique.

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'ÉQUIPEMENT

1. Cheminée
2. Couvercle supérieur
3. Cuvette
4. Panneau de commandes
5. Commande
6. Porte
7. Pied réglable

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Les friteuses disposent d'un thermostat de sécurité qui coupe le chauffage en cas de température excessive de l'huile.

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 friteuses F-E7108, F-E7208, F-E7115, F-E7215, F-E9115 et F-E9215 sont livrées avec un grand panier par cuve.

Les friteuses F-E9123, F-E9121 et F-E9221 sont livrées avec deux petits paniers par cuve.

Les friteuses disposeront d'un couvercle par cuve, ainsi que d'une grille pour éviter que les restes d'aliments n'obstruent le conduit de vidange d'huile.

Une barre de blocage des résistances est également comprise.

Les 21L et 15L friteuses ont un tube en silicone pour faciliter la vidange de la cuve.

ACCESSOIRES SUR COMMANDE

Fagor Industrial dispose des accessoires suivants pour votre friteuse (non compris dans l'équipement), pouvant être demandés sur commande:

- **CODE:** KIT petit panier pour cuve de 15 L.
- **CODE:** KIT grand panier pour cuve de 21 L et 23L.

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

Déballiez 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 déballez-la.

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

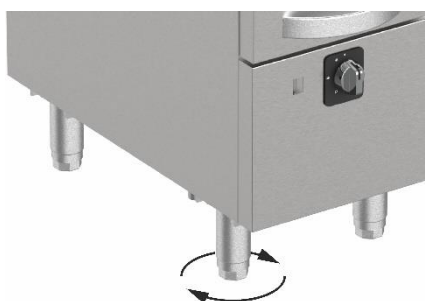
4.2 Mise en place et nivellement

Cette machine dispose de pieds réglables pour une mise en place parfaite, en tournant les pieds à la hauteur souhaitée. Il est très important que la machine soit bien nivelée pour optimiser son fonctionnement. Le sol où sera installée la machine doit supporter le poids de la machine.

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.

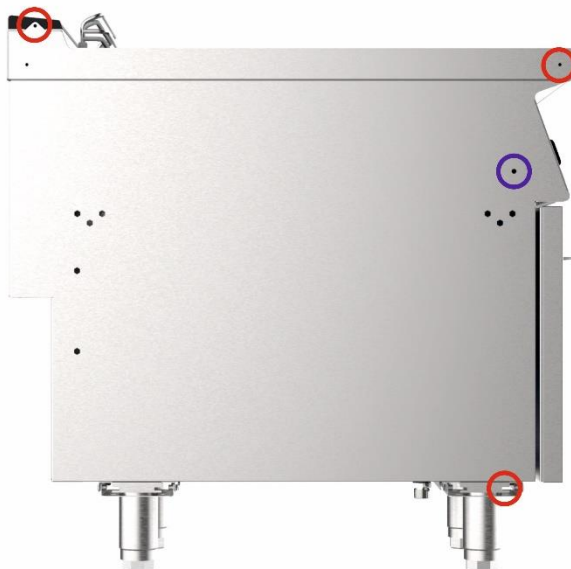
Sauf indications contraires, les pièces qui ont été protégées par le fabricant ne doivent pas être manipulées par l'installateur.

4.3 Montage d'équipements par blocs

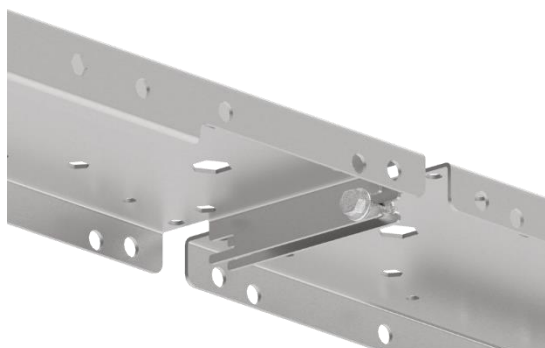
Pour le montage d'équipements par blocs, suivez les instructions ci-dessous:

- 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) (voir l'image). En cas de connexion avec un sauteuse basculante, utilisez le trou marqué en bleu.



- Attacher les machines dans la partie avant inférieure à l'aide d'une vis et d'un écrou (voir l'image).



- 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 une friteuse; n'utilisez pas cet appareil à des fins différentes que celles prévues, car cela peut détériorer les parties fonctionnelles de ce dernier.

Surveillez assidûment le niveau de remplissage de la cuve:

- Un remplissage insuffisant peut être à l'origine d'une élévation excessive de température de l'huile provoquant la surchauffe de l'appareil.
- Un remplissage excessif peut être à l'origine de débordements d'huile chaude avec le danger résultant de provoquer des brûlures.



Veillez à ne pas faire remplir d'huile lorsque la friteuse est chaud; des éclaboussures peuvent se produire.

Éviter l'introduction d'aliments mouillés ou l'entrée d'eau dans l'huile ou la graisse chaude, car des éclaboussures d'huile pourraient se produire pouvant entraîner de graves brûlures.

En cas d'utilisation de dissolvants ou de produits de nettoyage inflammables, pour enlever d'éventuelles incrustations dans la cuve, toujours le faire avec la friteuse froide, les commandes éteintes et l'interrupteur principal débranché. Une fois les produits utilisés, procéder à un rinçage soigneux avec de l'eau en abondance de la cuve.

5.2 Fonctionnement

Indications pour un usage approprié de la machine:



Ne jamais mettre l'appareil en marche sans avoir rempli la cuve au préalable. Dans le cas contraire, la surchauffe endommagerait sérieusement la machine.

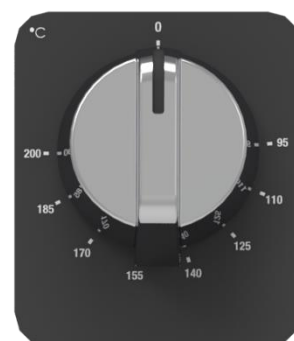
- Rajouter de l'huile lorsqu'elle se trouve au-dessous du niveau indiqué dans la cuve.
- Il est recommandé d'introduire lentement le panier chargé dans l'huile, afin que l'écume provoquée par la friture ne déborde pas par le haut de la cuve.
- Ne remplissez pas les paniers produits directement sur l'huile chaude. Les miettes et les petites particules tomberont à travers le panier à mailles et resteront dans l'huile chaude. Cela contribue à la dégradation de l'huile et réduit la qualité globale de l'huile.
- Réduire la température de l'huile à une température approximative de 120°C pendant les périodes d'activité lente ou espacée
- Ne pas assaisonner les aliments dans la friteuse. Le sel, en particulier, accélère la détérioration du pétrole
- Couvrir les friteuses après l'arrêt pour réduire le contact de l'huile avec l'air et pour empêcher les particules extérieures de pénétrer dans l'huile

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

5.2.1 Description des commandes



1. Commande du thermostat
2. Voyant vert
3. Voyant orange



COMMANDE M

5.2.2 Mise en marche des résistances

- S'assurer que la cuve est remplie d'huile jusqu'au niveau MAXIMUM.
- 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'huile de la cuve 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 ●.

5.2.4 Filtrage de l'huile

Pour une meilleure conservation, l'huile doit être filtrée régulièrement.



Laisser refroidir pendant 10-15 min avant de procéder au filtrage de l'huile, pour en réduire sa température.

Il est recommandé de vider quotidiennement l'eau condensée au fond de la cuve. Pour ce faire, ouvrir la vanne de vidange et vider le contenu jusqu'à l'obtention d'huile.



F-E9123: Lors de la vidange de l'huile du réservoir, ne remplissez pas le bassin au-delà du niveau maximum indiqué.

5.3 Conseils utiles

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

5.3.1 Nettoyage initial

Après installation de l'appareil et avant d'introduire de l'huile dans la cuve, vous devez la nettoyer.

Pour procéder au nettoyage, supprimer d'abord les paniers, la grille et le support des paniers. Puis, procédez à tourner les résistances, en les soulevant par l'avant et en les bloquant à l'aide de la barre prévue à cet effet.



Puis, vous devez remplir la cuve avec une solution d'eau et de détergent, que vous devez porter à ébullition pendant quelques minutes.

Après avoir vidé et rincé la cuve plusieurs fois pour éliminer tout le savon, vous devez la sécher.

5.3.2 Entretien

FAGOR INDUSTRIAL recommande la réalisation au moins une fois par an, d'une révision des composants fonctionnels de la friteuse, 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 à l'intérieur de la machine 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 conseillé de nettoyer périodiquement l'intérieur du réservoir avec une solution d'eau et de détergent, qu'il faut laisser bouillir lentement pendant quelques minutes. Ensuite, utilisez une brosse à récurer pour frotter et enlever tout résidu de la baignoire. Enfin, rincez abondamment à l'eau et séchez. Pour pouvoir nettoyer la cuve au préalable, il faut évacuer les paniers et la grille et remonter les résistances.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son service après-vente ou par le personnel qualifié similaire afin d'éviter tout danger.

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.
- Laissez la porte de la machine ouverte.
- 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
La friteuse 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.
	La friteuse 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.....	35
2.	ALLGEMEINE INFORMATION UND HINWEISE.....	36
3.	ANGABEN ZUM GERÄT	36
4.	INSTALLATIONSANWEISUNG.....	38
4.1	Auspacken	38
4.2	Aufstellung und Nivellierung	38
4.3	Montage der Geräte in Blockbauweise.....	39
4.4	Elektrischer Anschluss.....	39
4.5	Recycling	40
5.	GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG	40
5.1	Gefahren beim Gebrauch	40
5.2	Funktionsweise	41
5.2.1	Beschreibung der Bedienelemente	41
5.2.2	Einschalten der Heizwiderstände	41
5.2.3	Ausschalten der Heizwiderstände	42
5.2.4	Filtern des Öls.....	42
5.3	Nützliche Ratschläge und Tipps	42
5.3.1	Erste Reinigung	42
5.3.2	Wartung	42
5.3.3	Betriebsunterbrechungen	43
6.	STÖRUNGEN UND ALARME	43
7.	RECYCLING DES GERÄTES	43

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 PROFIGBERAUCH 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 Friteuse 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 Friteuse 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 Inneren des Frittierbeckens noch in Nähe des Frittierbeckens dürfen sich brennbare Produkte oder Gegenstände befinden.



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

3. ANGABEN ZUM GERÄT

Das von Ihnen erworbene Gerät ist eine Friteuse, 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.

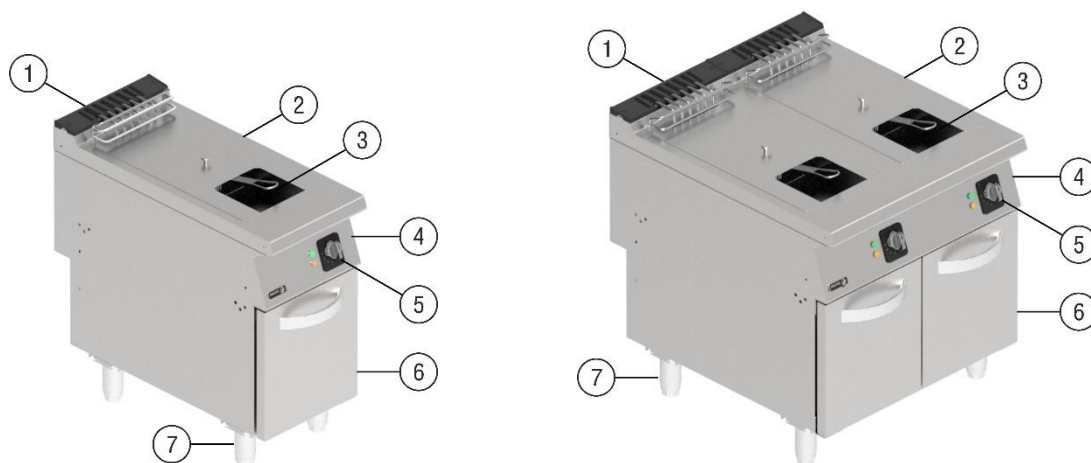
Alle Geräte sind mit einem Typenschild zur genauen Kennzeichnung des Gerätes versehen, das seitlich am Gerät befestigt ist. Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

TYPENSCHILD

MOD.	FTG7-05 L	1312BT5113	Type-Tipo.	A1																		
REF	19005269	SN 810073	07/16																			
<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 $\Rightarrow \Sigma Q_n$</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 $\Rightarrow \Sigma Q_n$ 6,3 kW(Hi)</td> </tr> <tr> <td>G-30</td> <td>0,53 Kg/h G-31</td> <td>0,52 Kg/h $\Rightarrow \Sigma Q_n$</td> <td>6,3 kW(Hi)</td> <td>G25/G25.1 $\Rightarrow \Sigma Q_n$</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 $\Rightarrow \Sigma Q_n$	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 $\Rightarrow$	G20/GZ35 $\Rightarrow \Sigma Q_n$ 6,3 kW(Hi)	G-30	0,53 Kg/h G-31	0,52 Kg/h $\Rightarrow \Sigma Q_n$	6,3 kW(Hi)	G25/G25.1 $\Rightarrow \Sigma Q_n$	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 $\Rightarrow \Sigma Q_n$	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 $\Rightarrow$	G20/GZ35 $\Rightarrow \Sigma Q_n$ 6,3 kW(Hi)																	
G-30	0,53 Kg/h G-31	0,52 Kg/h $\Rightarrow \Sigma Q_n$	6,3 kW(Hi)	G25/G25.1 $\Rightarrow \Sigma Q_n$	5,4 kW(Hi)																	

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. Abdeckplatte
3. Frittierbecken
4. Bedienfeldhalter
5. Bedienelement
6. Gerätetür
7. Höhenverstellbarer Gerätefuß

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Die Friteusen sind mit einem Sicherheitstemperrregler ausgerüstet, der den Aufheizvorgang sofort unterbricht sobald die Öltemperatur zu hoch ist.

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

AUSSTATTUNG MIT ZUBEHÖR

Die Friteusen F-E7108, F-E7208, F-E7115, F-E7215, F-E9115 und F-E9215 werden mit einem großen Frittierkorb pro Frittierbecken ausgeliefert.

Die Friteusen F-E9123, F-E9121 und F-E9221 werden mit zwei kleinen Frittierkörben pro Frittierbecken ausgeliefert.

Die Friteusen sind mit einer Abdeckung pro Frittierbecken und einem Gitter ausgestattet, damit die Lebensmittelreste die Abflussleitung für das Öl nicht verstopfen können.

Eine Stange zum Festsetzen der Heizwiderstände wird ebenfalls mitgeliefert.

21L & 15L: Die Fritteusen haben einen Silikonschlauch, um das Entleeren des Tanks zu erleichtern.

AUF WUNSCH LIEFERBARES ZUBEHÖR

Fagor Industrial bietet folgendes Zubehör für die Friteuse an (nicht im Gerät enthalten), das auf Wunsch bestellt werden kann:

- **CODE:** Kleiner Frittierkorb für Frittierbecken mit 15 Litern Fassungsvermögen.
- **CODE:** Großer Frittierkorb für Frittierbecken mit 21 und 23 Litern Fassungsvermögen.

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 mit höhenverstellbaren Stellfüßen ausgerüstet, so dass es optimal aufgestellt werden kann. Hierzu muss lediglich der entsprechende Gerätefuß auf die gewünschte Höhe eingestellt werden. Eine ordnungsgemäße Nivellierung ist unerlässlich für die optimale Funktionsweise des Gerätes. Die Tragfähigkeit des Bodens, auf dem das Gerät aufgestellt wird, muss ausreichend für das Gewicht des Gerätes sein.

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.



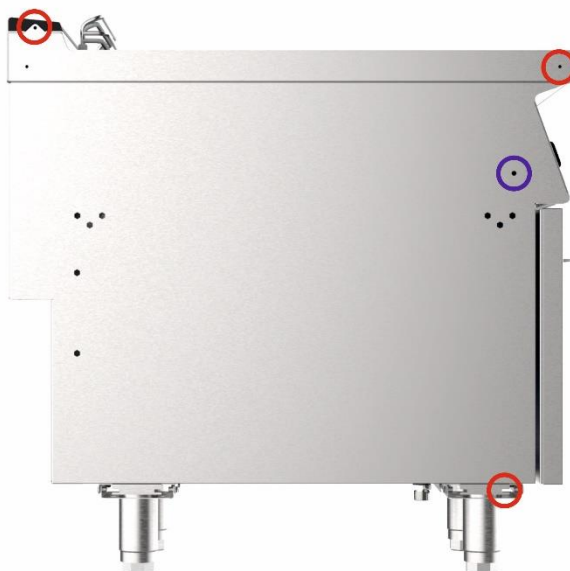
Werkseitig wird zu einer gründlichen Überprüfung des Aufstellungsortes vor Installation des Gerätes geraten, um spätere Schäden bei Gebrauch von Vornherein auszuschließen.

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

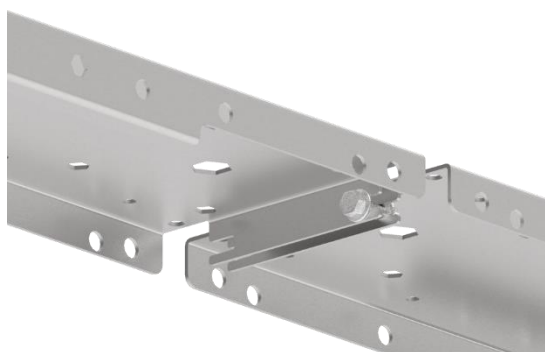
4.3 Montage der Geräte in Blockbauweise

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 (siehe Bild). Verwenden Sie bei Verbindung mit einer Kippbratpfanne das blau markierte Loch.



- Ziehen Sie die Maschinen im unteren vorderen Teil mit einer Schraube und Mutter fest (siehe Bild).



- 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 der Maschine 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 Friteuse. Dieses Gerät darf zu keinem anderen als dem vorgesehenen Zweck verwendet werden, da die Funktionsteile beschädigt werden könnten.

Der Füllstand im Frittierbecken sollte regelmäßig kontrolliert werden:

- Ein nicht ausreichendes Füllen kann zu einer zu hohen Temperatur des Öls führen und somit eine Überhitzung des Geräts auslösen.
- Ein übermäßiges Füllen dagegen kann zum Überlaufen des heißen Öls führen und somit die Gefahr, Verbrennungen zu erleiden,

beträchtlich erhöhen.

Es sollte vermieden werden, die Friteuse im erhitzten Zustand zu füllen, da es zur Spritzerbildung kommen kann.

Legen Sie nach Möglichkeit keine feuchten Lebensmittel in die Körbe und geben kein Wasser hinzu, wenn das Öl bzw. Fett heiß ist, da die entstehenden Ölspritzer schwere Verbrennungen verursachen können.

Werden zur Reinigung hartnäckiger Verschmutzung des Frittierbeckens brennbare Reinigungsmittel oder Lösungsmittel verwendet, so sollte dieser Vorgang stets im kalten Zustand der Friteuse mit abgeschalteten Bedienelementen und ausgeschaltetem Hauptschalter durchgeführt werden. Nach dem Reinigungsvorgang muss das Frittierbecken mit reichlich Wasser ausgespült werden.

5.2 Funktionsweise

Anweisungen für die ordnungsgemäße Bedienung des Gerätes:



Das Gerät darf auf keinen Fall in Betrieb gesetzt werden, ohne das Frittierbecken zuvor gefüllt zu haben. Anderenfalls kann es aufgrund von Überhitzung zu schweren Schäden am Gerät kommen.

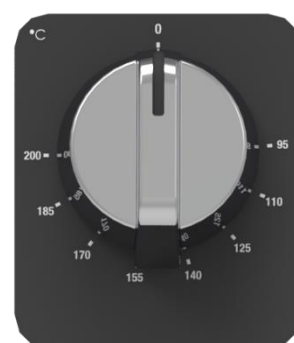
- Sobald der Ölstand unterhalb des am Frittierbecken angegebenen Pegels absinkt, muss Öl nachgefüllt werden.
- Werkseitig wird empfohlen, den gefüllten Frittierkorb langsam in das Öl einzusetzen, damit der beim Frittieren entstehende Schaum nicht über den Rand des Frittierbeckens spritzen kann.
- Füllen Sie die Produktkörbe nicht direkt auf das heiße Öl. Krümel und kleine Partikel fallen durch den Siebkorb und verbleiben im heißen Öl. Dies trägt zum Ölabbau bei und verringert die Gesamtqualität des Öls.
- Reduzieren Sie die Temperatur des Öls in Zeiten langsamer oder zeitlich begrenzter Aktivität auf eine Temperatur von ungefähr 120 °C
- Würzen Sie keine Lebensmittel in der Friteuse. Vor allem Salz lässt Öl schneller verderben deteriorate
- Friteusen nach dem Herunterfahren abdecken, um den Kontakt des Öls mit der Luft zu reduzieren und äußere Partikel vom Öl fernzuhalten

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

5.2.1 Beschreibung der Bedienelemente



1. Bedienelement für den Temperaturregler
2. Grüne Kontrolllampe
3. Orangene Kontrolllampe



BEDIENELEMENT M

5.2.2 Einschalten der Heizwiderstände

- Es muss darauf geachtet werden, dass das Frittierbecken bis zum MAXIMALLSTAND mit Öl gefüllt ist.
- 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 Öl im Frittierbecken 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).

5.2.4 Filtern des Öls

Das Öl sollte regelmäßig gefiltert werden, um die Lebensdauer zu verlängern.



Das Gerät vor dem Filtern des Öls ca. 10-15 Minuten abkühlen lassen, damit die Temperatur des Öls absinken kann.

Das Kondenswasser, das sich am Boden des Frittierbeckens bildet, sollte täglich entleert werden. Hierzu das Abflussventil öffnen und so lange entleeren, bis kein Wasser mehr kommt und Öl zu fließen beginnt.



F-E9123: Füllen Sie beim Entleeren des Öls aus dem Tank das Becken nicht über den angegebenen Höchststand

5.3 Nützliche Ratschläge und Tipps

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

5.3.1 Erste Reinigung

Nach erfolgter Installation des Gerätes und vor dem ersten Füllen des Frittierbeckens mit Öl sollte das Frittierbecken zunächst gründlich gereinigt werden.

Vor der Reinigung sollten zunächst die Frittierkörbe, das Gitter und die zugehörige Halterung entfernt werden. Anschließend können die Heizwiderstände durch Anheben im vorderen Bereich gedreht und dann mit Hilfe der Haltestange in dieser Stellung blockiert werden.



Danach kann das Frittierbecken mit einer Lösung aus Wasser und Spülmittel gefüllt werden, die einige Minuten lang zum Kochen gebracht wird.

Danach wird das Frittierbecken entleert und mehrfach gründlich mit Wasser ausgespült, um alle Spülmittelreste zu entfernen. Abschließend wird das Frittierbecken getrocknet.

5.3.2 Wartung

FAGOR INDUSTRIAL rät dazu, einen autorisierten Fachtechniker einmal pro Jahr alle Funktionsbauteile der Friteuse 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 werden. Hierbei sind geeignete Original-Ersatzteile zu verwenden.

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

- Das Gerät 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.
- Es ist ratsam, das Innere des Tanks regelmäßig mit einer Lösung aus Wasser und Reinigungsmittel zu reinigen, die einige Minuten lang langsam kochen lassen. Verwenden Sie dann eine Bürste zum Schrubben und entfernen Sie alle Rückstände aus der Wanne. Abschließend mit viel Wasser abspülen und trocknen. Um den Tank vorher reinigen zu können, müssen die Körbe und das Gitter evakuiert und die Heizelemente angehoben werden

Ist das Versorgungskabel beschädigt, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder hierzu qualifiziertem Fachpersonal bei Einhaltung aller erforderlichen Sicherheitsmaßnahmen ausgewechselt werden, um Gefahren zu vermeiden.

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.
- Die Gerätetür offen stehen lassen.
- 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 Friteuse heizt nicht.	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 Friteuse 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 Öltemperatur 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	44
2. INFORMAZIONI E AVVERTENZE GENERALI	45
3. DATI PRODOTTO	45
4. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	47
4.1 Disimballaggio	47
4.2 Posizionamento e livellamento	47
4.3 Montaggio delle attrezzature in blocchi	48
4.4 Connessione elettrica	48
4.5 Riciclaggio.....	49
5. ISTRUZIONI DI USO E MANUTENZIONE.....	49
5.1 Rischi d'uso.....	49
5.2 Funzionamento	50
5.2.1 Descrizione dei comandi.....	50
5.2.2 Accensione delle lresistenze	50
5.2.3 Spegnimento delle lresistenze.....	50
5.2.4 Filtrado del aceite	50
5.3 Consigli utili.....	51
5.3.1 Pulizia iniziale	51
5.3.2 Manutenzione	51
5.3.3 Non per uso prolungato	51
6. ANOMALIE, ALLARMI E GUASTI	51
7. RICICLAGGIO DEL PRODOTTO.....	52

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 friggitorice dalla presa della corrente elettrica tramite il dispositivo di sconnessione/interruttore generale.
-  Per la pulizia utilizzare prodotti detergenti per uso alimentare. Per la pulizia **NON** utilizzare prodotti abrasivi, corrosivi acidi, solventi e detergenti a base di cloro, in quanto possono danneggiare i componenti della friggitorice. **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 una friggitorice 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	1	1312BT5113	6	Type-Tipo.	A1
REF	19005269	2	SN	810073	3	07/16
E 20560 Ofiati Made in Spain	V	6,3	Kw. ~			
	~	0	Kw. (M)			
	Hz.	0	Kw.			
	A.					
4						
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)
						5

FAGOR
FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.

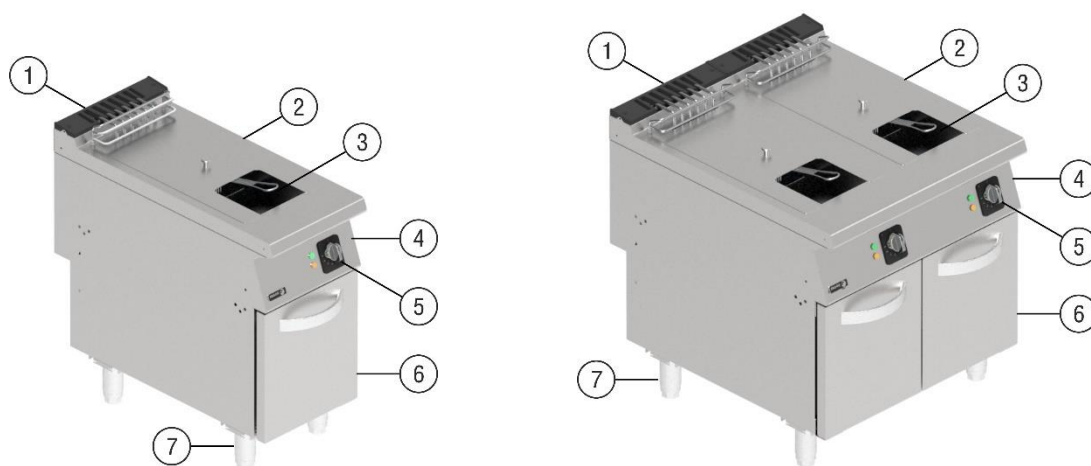
CE 16
1312

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. Top
3. Vaschetta
4. Custodia comandi
5. Mando
6. Sportello
7. Piedino regolabile

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Le friggitrici sono dotate di un termostato di sicurezza che blocca il riscaldamento nel caso in cui la temperatura dell'olio è eccessiva.

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

Le friggitrici F-E7108, F-E7208, F-E7115, F-E7215, F-E9115 e F-E9215 vengono fornite con un cestello grande per vasca.

Le friggitrici F-E9123, F-E9121 y F-E9221 vengono fornite con due cestelli piccoli per vasca.

Le friggitrici verranno fornite con un coperchio per vasca, oltre a una rete per evitare che i resti di cibo possano ostruire il condotto di scarico dell'olio.

21L & 15L: È stata inclusa anche una barra di bloccaggio delle resistenze.

Le friggitrici hanno un tubo in silicone per facilitare lo svuotamento della vasca.

ACCESSORI SU RICHIESTA

Fagor Industriale possiede i seguenti accessori per il friggitrice acquistato (non incluso nell'apparecchio) che può essere richiesto:

- **CODICE:** KIT cestello piccolo per vasca di 15 L.
- **CODICE:** KIT cestello grande per vasca di 21 i 23L.

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.

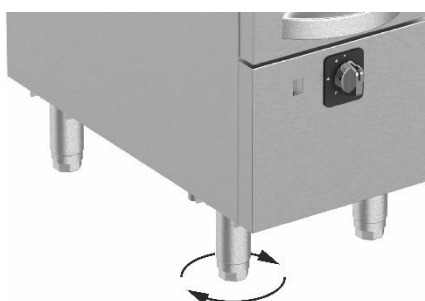
4.2 Posizionamento e livellamento

Questa macchina ha i piedini regolabili per un perfetto posizionamento che avviene facendo girare il piedino all'altezza desiderata. È molto importante che la macchina sia ben livellata, poiché solo in questo modo si ottimizza il suo funzionamento. Il pavimento sul quale viene posizionata la macchina, deve essere in grado di sostenere il peso complessivo dell'apparecchio.

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 100 mm dal muro. Le attrezzature possono essere installate sopra e/o appoggiate a una superficie ignifuga.



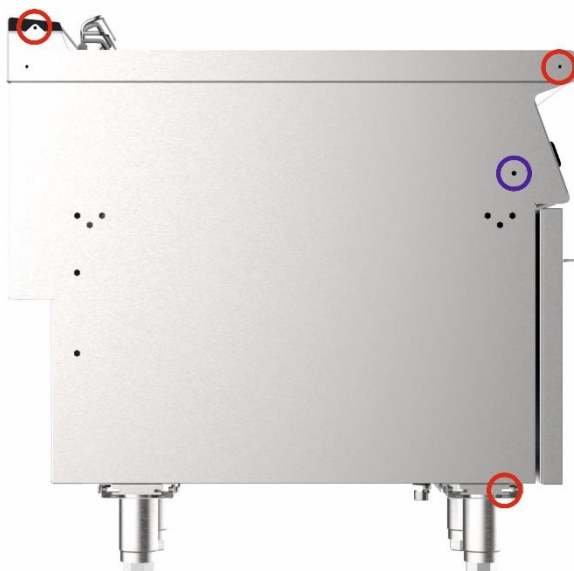
Si raccomanda di analizzare il luogo in cui verrà installata la macchina prima dell'installazione, per evitare il verificarsi di danni durante l'uso.

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

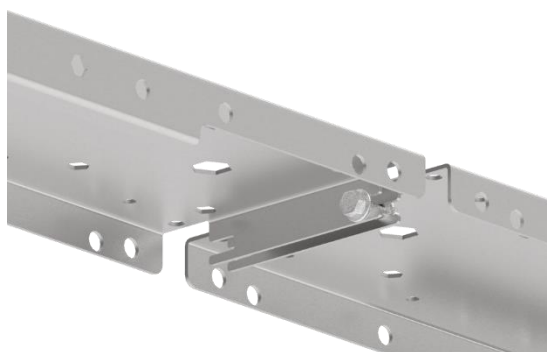
4.3 Montaggio delle attrezzature in blocchi

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) (vedere l'immagine). In caso di collegamento con un padella basculante, utilizzare il foro contrassegnato in blu.



- Stringere le macchine nella parte anteriore inferiore usando una vite e un dado (vedere l'immagine).



- 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 omnipolare 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 una friggitrice; non utilizzare quest'apparecchio per fini diversi da quello previsto poiché gli elementi funzionali potrebbero deteriorarsi.

Controllare in modo adeguato il livello di riempimento della vasca:

- Un riempimento insufficiente può provocare un aumento eccessivo della temperatura dell'olio provocando il surriscaldamento dell'apparecchio.
- Un riempimento eccessivo può provocare la fuoriuscita d'olio caldo con il conseguente rischio di provocare ustioni.



Cercare di non eseguire il riempimento dell'olio mentre la friggitrice è calda; possono verificarsi degli schizzi.

Evitare di inserire cibi bagnati o l'ingresso di acqua nell'olio o grasso caldo; ciò può provocare degli schizzi di olio e di conseguenza delle bruciature gravi.

Nel caso di utilizzare dei solventi o dei prodotti per la pulizia infiammabili, per evitare delle eventuali incrostazioni dalla vasca, pulire sempre con il friggitrice

freddo, i comandi in posizione di spegnimento e l'interruttore generale sconnesso. Dopo l'uso dei prodotti risciacquare bene la vasca con abbondante acqua.

5.2 Funzionamento

Indicazioni per un uso corretto della macchina:



Non utilizzare mai l'apparecchio, senza aver riempito prima la vasca, altrimenti il surriscaldamento danneggerebbe seriamente la macchina.

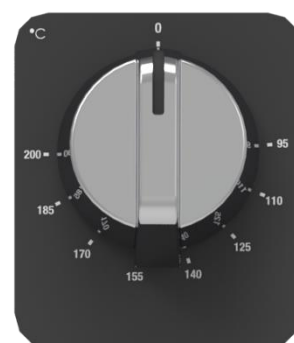
- Aggiungere dell'altro olio quando nella vasca il livello diminuisce.
- Si consiglia di effettuare lentamente l'inserimento del cestello carico nell'olio, in modo da evitare che la schiuma che si forma friggendo fuoriesca dalla parte superiore della vasca.
- Non riempire i cestelli prodotto direttamente sull'olio caldo. Le briciole e le piccole particelle cadranno attraverso il cestello in rete e rimarranno nell'olio caldo. Ciò contribuisce alla degradazione dell'olio e riduce la qualità complessiva dell'olio.
- Ridurre la temperatura dell'olio a una temperatura approssimativa di 120°C durante i periodi di attività lenta o distanziata
- Non condire gli alimenti nella friggitrice. Il sale, in particolare, fa sì che l'olio si deteriori più rapidamente
- Coprire le friggitrici dopo lo spegnimento per ridurre il contatto dell'olio con l'aria e per mantenere le particelle esterne fuori dall'olio

Di seguito, verranno mostrati i passi da seguire per ottimizzare le prestazioni della friggitrice, che descrivono tutte le possibilità operative disponibili.

5.2.1 Descrizione dei comandi



1. Comando termostato
2. Spia verde
3. Spia gialla



COMANDO M

5.2.2 Accensione delle Iresistenze

- Controllare che la vasca sia piena d'olio fino al livello MASSIMO.
- 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 l'olio della vasca 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).

5.2.4 Filtraggio dell'olio

L'olio deve essere filtrato periodicamente, per un miglior mantenimento dello stesso.



Raffreddare l'apparecchio per 10-15 min prima di eseguire il filtraggio dell'olio, per consentire all'olio di ridurre la temperatura.

Si raccomanda di svuotare giornalmente l'acqua condensata presente sul fondo della vasca. Per fare ciò, aprire la valvola di scarico e svuotare fino ad ottenere l'olio.



F-E9123: Durante lo svuotamento dell'olio dal serbatoio, non riempire la vasca oltre il livello massimo indicato

5.3 Consigli utili

FAGOR consiglia di leggere attentamente i consigli utili descritti qui di seguito per sfruttare tutto il potenziale della friggitrice.

5.3.1 Pulizia iniziale

Pulire la vasca subito dopo l'installazione dell'apparecchio e prima di aggiungere l'olio.

Per la pulizia bisogna innanzitutto togliere i cestelli, la rete e il supporto dei cestelli. Di seguito, girare le resistenze, sollevandole dalla parte anteriore e bloccarle con la barra di bloccaggio.



Dopo aver installato l'apparecchio, è conveniente riempirlo con una soluzione di acqua e sapone, e lasciarlo in ebollizione per alcuni minuti.

Dopo aver svuotato la vasca e risciacquato bene per eliminare le tracce di sapone, asciugare bene.

5.3.2 Manutenzione

FAGOR INDUSTRIAL raccomanda di realizzare almeno una volta l'anno, la revisione dei componenti funzionali della friggitrice 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.

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

- Pulire la macchina 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 consiglia di pulire periodicamente l'interno della vasca con una soluzione di acqua e detergente, che verrà fatta bollire lentamente per alcuni minuti. Quindi utilizzare una spazzola per strofinare e rimuovere eventuali residui dalla vasca. Infine sciacquare abbondantemente con acqua e asciugare. Per poter pulire preventivamente la vasca è necessario svuotare i cestelli e la griglia e sollevare le resistenze.

Nel caso in cui il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, dal servizio post-vendita o da personale qualificato simile per evitare qualsiasi pericolo.

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.
- Lasciare aperto la porta della macchina.
- 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 friggitrice 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 friggitrice non è collegata alla corrente corrispondente.	Controllare la targhetta della macchina e contattare il servizio di assistenza tecnico.
Non è possibile regolare la temperatura dell'olio.	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.....	53
2. GENEL BİLGİ VE UYARILAR.....	54
3. ÜRÜN BİLGİLERİ	54
4. KURULUM TALİMATLARI.....	56
4.1 Ambalajın çıkarılması	56
4.2 Yerleştirme ve yüksekliğin ayarlaması	56
4.3 Blok halindeki cihazın montajı	56
4.4 Elektrik bağlantısı	57
4.5 Geri dönüşüm	58
5. KULLANIM VE BAKIM TALİMATLARI	58
5.1 Kullanım riskleri	58
5.2 İşleyiş	58
5.2.1 Düğmelerin tanımı	59
5.2.2 Rezistansların iyakılması	59
5.2.3 Rezistansların iyakılması	59
5.2.4 Filtrado del aceite	59
5.3 Consejos útiles	59
5.3.1 İlk temizlik	59
5.3.2 Bakım.....	60
5.3.3 Uzun süre kullanmama	60
6. ANORMAL DURUMLAR, ALARMLAR VE ARIZALAR	60
7. ÜRÜNÜN GERİ DÖNÜŞÜME VERİLMESİ	61

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 fritözün elektrik akımından kesmek gerekir.
 - Temizlik için, besin alanında kullanılan deterjan ürünlerini kullanın. Fritözün bileşenlerine zarar verebileceği için, temizlerken aşındırıcı, yıpratıcı, asitli, çözücü 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 fritözdür. 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																																		
<table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>6,3</td> <td>Kw. ~</td> </tr> <tr> <td>~</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. ~	~	0	Kw. M	Hz.	0	Kw.	A.																							
V	6,3	Kw. ~																																			
~	0	Kw. M																																			
Hz.	0	Kw.																																			
A.																																					
<table border="1"> <tr> <td>G-110</td> <td>1,63 m³/h</td> <td>G-120</td> <td>1,45 m³/h</td> <td>G-130</td> <td>0,96 m³/h</td> <td>G-150</td> <td>1,26 m³/h</td> <td>=> ΣQn</td> <td>0</td> <td>kW(Hi)</td> </tr> <tr> <td>G-20</td> <td>0,67 m³/h</td> <td>G-25</td> <td>0,67 m³/h</td> <td>G-25.1</td> <td>0,67 m³/h</td> <td>GZ-35</td> <td>0,93 m³/h</td> <td>=></td> <td>G20/GZ35</td> <td>=> ΣQn 6,3 kW(Hi)</td> </tr> <tr> <td>G-30</td> <td>0,53 Kg/h</td> <td>G-31</td> <td>0,52 Kg/h</td> <td>=> ΣQn</td> <td>6,3</td> <td>kW(Hi)</td> <td></td> <td></td> <td>G25/G25.1</td> <td>=> ΣQn 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	=> 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)
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)																											

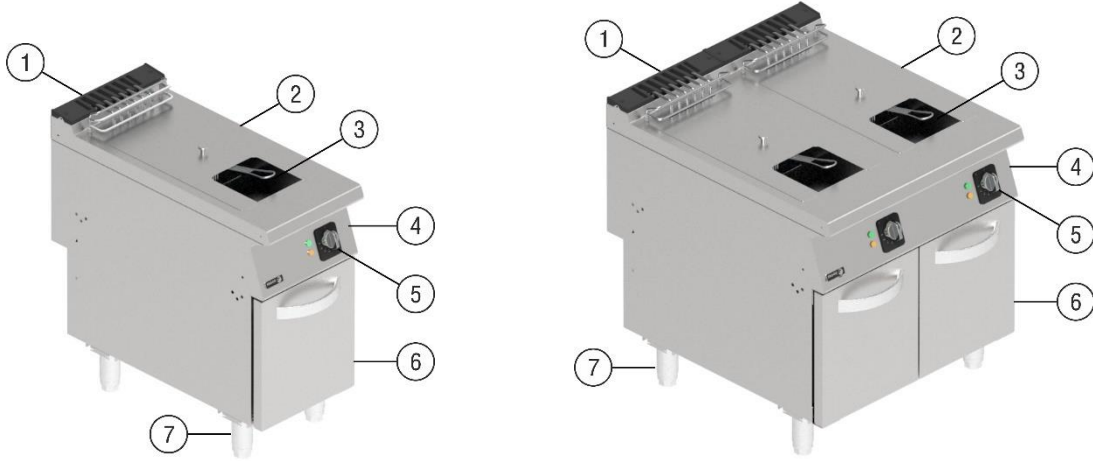
FAGOR
FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.

CE 16
1312

Made in EU

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. Tezgah
3. Kova
4. Düğme paneli
5. Düğmesi
6. Kapı
7. Yükseklik ayarlı ayaklar

GÜVENLİK CİHAZLARI

Fritözlerde, yağ sıcaklığının aşırı olması 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

F-E7108, F-E7208, F-E7115, F-E7215, F-E9115 ve F-E9215 fritözleri, kova başına bir büyük sepet ile birlikte tedarik edilir.

F-E9123, F-E9121 ve F-E9221 fritözleri, kova başına iki küçük sepet ile birlikte tedarik edilir.

Fritözler kova başına bir kapak ve besin kalıntıların yağ boşaltma deliğini tıkamasını önlemek adına bir ızgaraya sahiptir.

Aynı zamanda rezistansların bloke barı da dahildir.

21L & 15L: Fritözler, tankın boşaltılmasını kolaylaştırmak için bir silikon tüpe sahiptir.

SİPARİŞE BAĞLI AKSESUARLAR

Fagor Industrial, fritöz için sipariş üzerine talep edilebilecek (ürüne dahil olmayan) şu aksesuarlara sahiptir:

- **KOD:** 15L'lik kova için küçük sepet KİTİ.
- **KOD:** 21&23L'lik kova için büyük sepet KİTİ.

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 nakliyeciyi bilgilendirin. Emin olmadığınız durumlarda, hasarların kapsamı analiz edilene kadar makineyi kullanmayın.



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

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

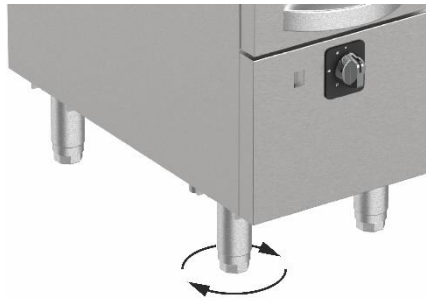
4.2 Yerleştirme ve yüksekliğin ayarlaması

Bu makina, mükemmel şekilde yerleştirilmesi için yükseklik ayarlı ayaklara sahiptir ve ayaklar döndürülerek istenilen yüksekliğe ayarlanabilir. Makinanın yüksekliğinin iyi şekilde ayarlanmış olması çok önemlidir, çünkü bu durum doğru işleyişini sağlar. Makinanın yerleştirileceği kısım makinanın ağırlığını kaldırabilmelidir.

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 makinanın kullanılacağı yerin analiz edilmesi önerilmektedir.

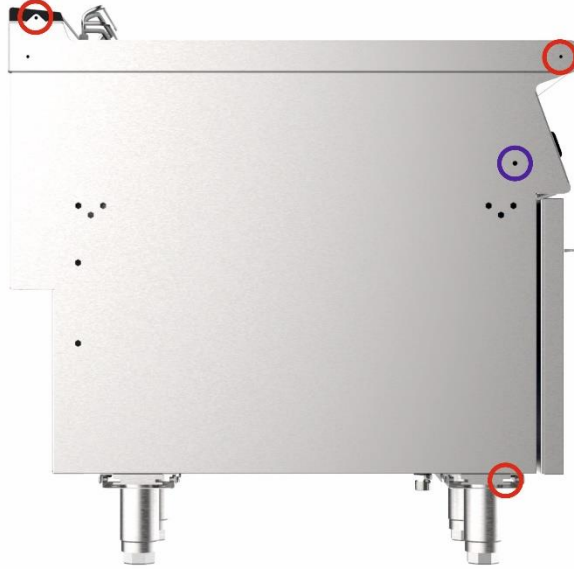
Aksi belirtilmediği takdirde, üretici tarafından korunan parçalar, kurulumu yapan kişi tarafından manipüle edilmemelidir.

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 (resmi gör). Devriller bir tava ile bağlantı durumunda, mavi ile işaretlenmiş deliği kullanın.



- Alt ön kısımdaki makineleri bir vida ve somun kullanarak sıkın (resmi gör).



- Mühürleyici malzemenin fazlasını alın.
- Yapışkan bandı 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 olmamalıdır.
- Güç kablosu kısmı, makinenin 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 yakınlara 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 yakınlara 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 tıkaca 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 fritöz kullanıyorsanız; cihazın işlevsel parçalarına zarar verebileceği için bu cihazı öngörülenlerden farklı amaçlar için kullanmayın.

Kovanın doluluk seviyesini düzenli bir şekilde takip edin:

- Yetersiz bir doluluk, yağın aşırı ısınmasına neden olarak aşırı bir sıcaklığa ulaşmasına neden olabilir.
- Aşırı bir doluluk, sıcak yağın dökülmesine ve bunun akabinde yanıkların oluşmasına neden olabilir.



Fritöz sıcakken yağı doldurmayın; bu durum sıçramalara neden olabilir.

Sıcak yağa ıslak besinler atmayın ya da suyun girmesine izin vermeyin; bu durum ciddi yanıkların oluşmasına neden olabilecek yağ sıçramalarına neden olabilir.

Eğer kovadaki 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 kullandıktan sonra, kovayı bol suyla durulayarak arındırın.

5.2 İşleyiş

Makinanın doğru kullanımı için talimatlar:



Cihazı hiçbir zaman, kovayı doldurmadan önce çalıştırmayın, aksi halde aşırı ısınma makineye ciddi oranda zarar verebilir.

- Kovada belirtilen seviyenin altına indiğinde yağ takviye edin.
- Kızartma sonucu oluşacak köpüğün kovanın dış kısmına taşmasını önlemek adına içinde besin bulunan sepeti yağa yavaşça koyun.

Aşağıda, tüm işleyiş olasılıklarını göstererek, fritözün en iyi şekilde işlemesi için izlenecek olan adımlar belirtilmektedir.

5.2.1 Düğmelerin tanımı



1. Termostat düğmesi
2. Yeşil pilot düğmesi
3. Amber pilot düğmesi



M DÜĞMESİ

5.2.2 Rezistansların lyakılması

- Kovanın MAKSİMUM seviyeye kadar yağla dolu olduğundan emin olun.
- 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.
- Kovadaki yağ seçilen sıcaklığa ulaştığında, rezistanslar (termostat aracılığıyla) kapanır 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.

5.2.4 Yağ filtresi

Daha iyi muhafaza edilmesi için yağ periyodik şekilde filtrelenmelidir.



Yağı filtreden geçirirmeden önce, yağın soğuması için cihazı 10-15 dakika soğumaya bırakın.

Kovanın dibinde yoğunlaşan suyun her gün boşaltılması önerilmektedir. Bunun için boşaltım vanasını açın ve yağ gelene kadar boşaltın.



F-E9123: Yağı depodan boşaltırken, küveti belirtilen maksimum seviyenin üzerinde doldurmayın.

5.3 Kullanışlı tavsiyeler

Fritözün sahip olduğu tüm potansiyelden yararlanabilmek için aşağıda gösterilen tüm kullanışlı tavsiyeleri dikkatli bir şekilde okuyun.

5.3.1 İlk temizlik

Cihazı kurduktan sonra ve kovaya yağ koymadan önce kovanın yıkanması gerekir.

Temizlemek için önce sepetler, ızgara ve sepet destekleri çıkarılmalıdır. Sonrasında rezistanslar döndürülür ve üst kısma kadar getirilir ve bloke barı ile bloke edilir.



Sonrasında kovayı deterjanlı su solüsyonu ile doldurup birkaç dakika kaynamasını sağlamak gerekir.

Daha sonra kovayı boşaltın ve sabun kalıntılarını temizlemek için gerekli olduğu kadar kovayı durulayın ve son olarak kurulaştırın.

5.3.2 Bakım

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

Makinanızın kullanım ömrünün uzun olması adına ilgili temizlik işlemlerini yapın.

- Her iş gününün sonunda makineyi kalıntılardan temizleyin.
- Aşındırıcı, yıpratıcı, asitli, klor bazlı deterjanlı, çözelti veya benzin türevli ürünleri temizlik için kullanmayın.
- Makineyi basınçlı su ile temizlemeyin.
- Birkaç dakika boyunca yavaşça kaynamaya bırakılacak bir su ve deterjan solüsyonu ile tankın içinin periyodik olarak temizlenmesi tavsiye edilir. Ardından, küvetteki kalıntıları ovmak ve çıkarmak için bir sert fırça kullanın. Son olarak bol su ile durulayın ve kurulayın. Tankı önceden temizleyebilmek için sepetleri ve ızgarayı boşaltmak ve ısıtma elemanlarını yükseltmek gerekir.

Eğer güç kablosu zarar görmüşse, üretici tarafından satış sonrası hizmetleri veya yetkili bir kişi tarafından muhtemel tehlikeleri önlemek adına yerine yenisi konmalıdır.

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.
- Makinanın kapağını açık bırakın.
- 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
Fritöz ısınmıyor.	Rezistanslar bozuk.	Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.
	Sınırlayıcı termostat atıyor.	Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.
	İşleyiş termostadı bozuk.	Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.
	Fritöz ilgili voltaja bağlı değil.	Makinanın özellikler plakasını inceleyin ve teknik yardım servisi ile iletişime geçin.
Yağ 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. SPIS TREŚCI

1.	SPIS TREŚCI	62
2.	INFORMACJE I OSTRZEŻENIA	63
3.	DETALE PRODUKTU.....	64
4.	INSTRUKCJA INSTALACJI.....	65
4.1	Usunięcie opakowania.....	65
4.2	Pozycjonowanie i poziomowanie.....	65
4.3	Montaż urządzeń w blokach.....	65
4.4	Podłączenie elektryczne.....	66
4.5	Recykling	66
5.	INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI.....	67
5.1	Ryzyko związane z użytkowaniem.....	67
5.2	Obsługa.....	67
5.2.1	Opis elementów sterujących.....	68
5.2.2	Załączenie elementów grzejnych.....	68
5.2.3	Wyłączenie elementów grzejnych.....	68
5.2.4	Spuszczanie oleju.....	68
5.3	Przydatne wskazówki.....	68
5.3.1	Pierwsze mycie.....	69
5.3.2	Konserwacja.....	69
5.3.3	Przy dłuższym nie używaniu.....	69
6.	BŁĘDY I NIEPRAWIDŁOWOŚCI W DZIAŁANIU.....	69
7.	RECYKLING URZĄDZENIA.....	70

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, przekaz 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 przełączniku 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 misy i powierzchni roboczej patelni.
- Nie myć urządzenia strumieniem wody pod ciśnieniem, może to spowodować uszkodzenia maszyny oraz niebezpieczeństwo porażenia prądem.**
- Niniejsze urządzenie, przeznaczone do pracy w pomieszczeniach w temperaturze od 5 ° C do 40 ° C
 - Użytkownik powinien być obecny w trakcie jego użytkowania.
 - Nie należy pozostawiać łatwopalnych produktów lub przedmiotów wewnątrz komory lub w sąsiedztwie urządzenia.



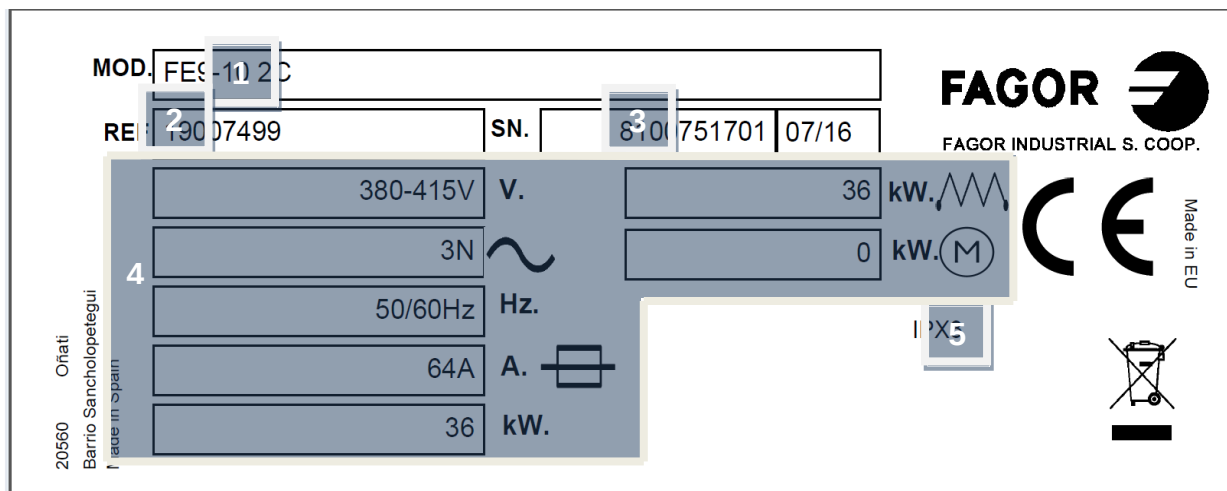
NIE STOSUJĄC SIĘ DO WYMIENIONYCH WYŻEJ ZALECEŃ NARAŻASZ SIĘ NA ODEBRANIE GWARANCJI.



3. DETALE PRODUKTU.

Maszyna, którą właśnie kupiłeś, jest urządzeniem przemysłowym, stosowanym w sektorze hotelarskim i gastronomicznym. Jako produkt przemysłowy charakteryzuje się wysoką pojemnością misy. 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.

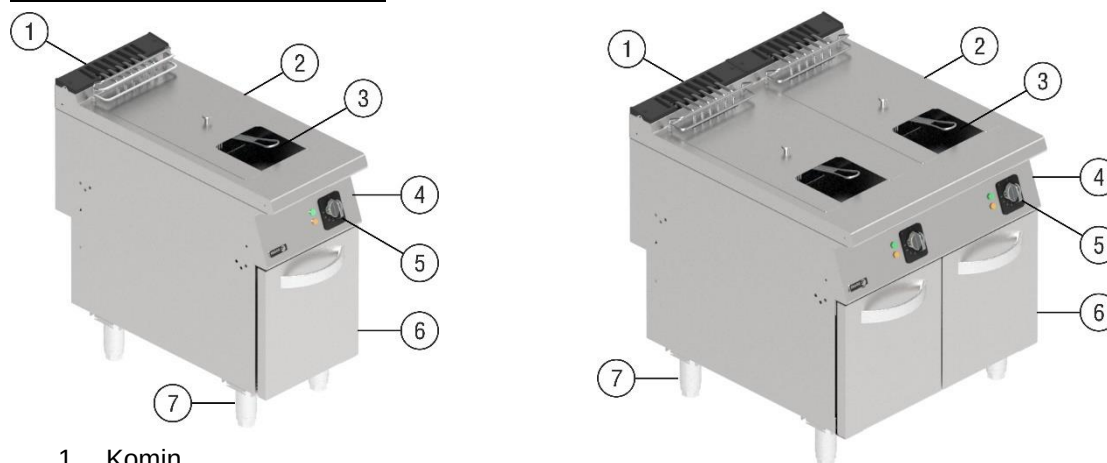
TABLICZKA ZNAMIONOWA



1. Nazwa modelu
2. Numer referencyjny
3. Numer seryjny + data produkcji
4. Specyfikacja elektryczna
5. Charakterystyka gazowa
6. Numer certyfikatu

Należy podać informacje z tabliczki w momencie wezwania serwisu.

OGÓLNY OPIS URZĄDZENIA.



1. Komin
2. Pokrywa bkomory
3. Komora
4. Panel kontrolny
5. Termostat nastawy temperatury
6. Drzwi
7. Regulowane nogi

URZĄDZENIA BEZPIECZEŃSTWA

Frytownica posiada termostat bezpieczeństwa, który powoduje odłączenie ogrzewania, jeśli temperatura oleju jest zbyt wysoka.

Przełącznik ogranicznika musi zostać po zadziałaniu załączony przez autoryzowanego technika, po zdjęciu panelu przedniego i naciśnięciu czerwonego przycisku na termostacie bezpieczeństwa.

AKCESORIA DOSTARCZANE Z URZĄDZENIAMI.

Frytownice F-E7108, F-E7208, F-E7115, F-E7215, F-E9115, F-E9215 są dostarczane z jednym dużym koszem na komorę

Frytownice F-E9123, F-E9121 i F-E9221 są dostarczane z dwoma małymi koszami na komorę.

Frytownice mają jedną pokrywę i kratkę filtrującą na komorę, aby zapobiec blokowaniu rury odprowadzającej olej.

Dołączono również blokadę elementu grzejnego.

21L & 15L: Frytownice posiadają silikonową rurkę ułatwiającą opróżnianie zbiornika.

AKCESORIA NA ZAMÓWIENIE

Fagor Industrial posiada następujące akcesoria do frytownicy (nie wchodzi w skład wyposażenia), które można zamówić na żądanie:

- KOD: Mały zestaw koszowy do zbiornika 15 l.
- KOD: ZESTAW duży kosz na zbiornik 21 l. i 23 l

4. INSTRUKCJA INSTALACJI.

Pozycjonowanie i instalacja oraz wszelkie naprawy lub modyfikacje powinny 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.



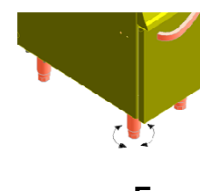
Opakowania (z tworzyw sztucznych, drewna, zszywek itp.) Nie mogą znajdować się w zasięgu dzieci, jest to potencjalne zagrożenie.

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.

Maszyna posiada regulowane nóżki w celu zapewnienia prawidłowego ustawienia i montażu. Należy obrócić nogi (jak pokazano na rysunku obok) w celu zapewnienia poziomej prawidłowej pracy. Podłoga, na której ma być zainstalowana maszyna, musi być w stanie wytrzymać pełen ciężar urządzenia. 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 i pracy. 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.
- Usuń taśmę klejącą.
- Zamontuj panel kontrolny i elementy sterujące.

Na rysunkach poniżej zaznaczono miejsca połączeń między urządzeniami



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 Recykling

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 UŻYTKOWANIA 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 użytkowaniem.



Używając frytownicy, nie używaj tego urządzenia do niczego innego, niż to, do czego zostało przeznaczone, ponieważ jego elementy eksploatacyjne mogą zostać uszkodzone.

Często sprawdzaj poziom napełniania wanien olejem do znaczka w komorze.

- Jeśli niedostatecznie napełni się olejem, urządzenie może zostać przegrzane, a w konsekwencji uszkodzone.

- Zbyt duża ilość oleju może spowodować wyciek gorącego oleju z późniejszym ryzykiem oparzenia. Staraj się nie uzupełniać oleju, gdy frytownica jest gorąca, ponieważ może to spowodować wyciek oleju.

W przypadku używania frytury, która w temperaturze pokojowej zachowuje stan stały, przed napełnieniem komory frytownicy, doprowadź fryturę w oddzielnym naczyniu do stanu ciekłego i dopiero napełnij komorę.

Codziennie po zakończeniu pracy zlej olej/fryturę, filtrując go do jakiegoś naczynia.

Unikaj umieszczania w gorącym oleju potraw z dużą zawartością wody, ponieważ olej może powodować poważne oparzenia. Jeśli zamierzasz używać rozpuszczalników lub łatwopalnych produktów czyszczących w celu usunięcia ewentualnego zabrudzenia w komorze, zawsze rób to gdy frytownica jest zimna, a maszyna odłączona od zasilania. Gdy produkty zostaną użyte, starannie wyczyść komorę dużą ilością wody z detergentem, a następnie ją osusz.

5.2 Obsługa.

Instrukcja poprawnego użytkowania urządzenia:

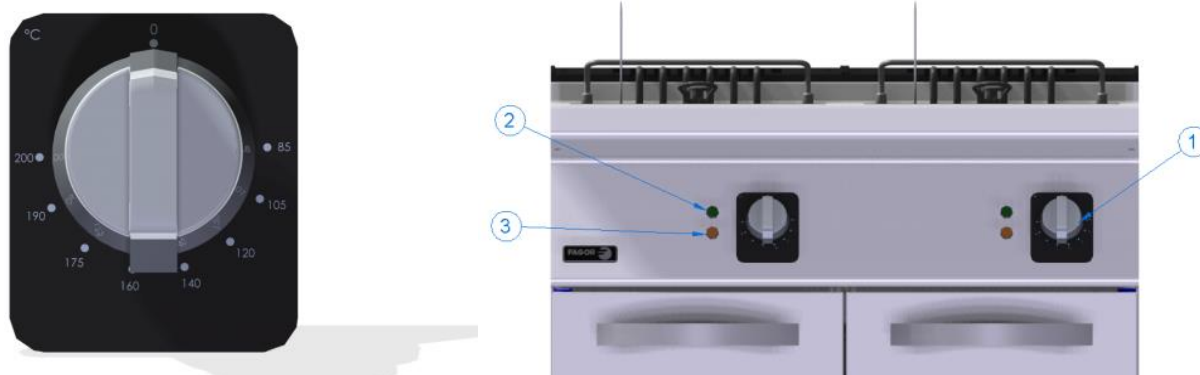


Nigdy nie uruchamiaj urządzenia bez uprzedniego napełnienia komory, w przeciwnym razie przegrzanie mogłoby poważnie uszkodzić maszynę.

- Uzupełnij olej gdy jego poziom obniży się poniżej znaczka w komorze.
- Przy wkładaniu koszyka z produktem rób to powoli, ponieważ wytworzona piana może spowodować wykipienie i poparzenia.
- Nie napełniaj koszy z produktami bezpośrednio na gorący olej. Okruchy i drobne cząstki wpadną przez siatkowy kosz i pozostaną w gorącym oleju. Przyczynia się to do degradacji oleju i obniża ogólną jakość oleju.
- - Zmniejsz temperaturę oleju do około 120°C w okresach wolnej lub rozproszonej aktywności
- - Nie przyprawiaj żywności we frytkownicy. Zwłaszcza sól powoduje szybsze niszczenie oleju
- - Przykryj frytownicę po wyłączeniu, aby zmniejszyć kontakt oleju z powietrzem i aby cząstki zewnętrzne nie dostały się do oleju

Kroki niezbędne do zoptymalizowania pracy frytownicy przedstawiono poniżej, wraz z wszystkimi dostępnymi opcjami.

5.2.1 Opis elementów sterujących.



1. Termostat nastawy temperatury
2. Kontrolka zielona - zasilanie
3. Kontrolka pomarańczowa -grzanie grzałek

5.2.2 Załączenie elementów grzejnych.

- Upewnij się, że w komora jest napełniona olejem do poziomu MAXIMUM
- Włącz przełącznik zasilania znajdujący się na zewnątrz urządzenia.
- Obróć termostat "M" w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do pozycji w której zostanie zapalona kontrolka zielina L1.
- Następnie, aby włączyć urządzenie, obróć regulator termostatu zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji żądanej temperatury.

Podane na podziałce temperatury są wartościami przybliżonymi.

- Podczas pracy elementów grzejnych świeci się światło L2 (pomarańczowe).
- Gdy olej w komorze osiągnie wybraną temperaturę, grzałki (za pomocą termostatu) przestają pracować, a kontrolka L2 (pomarańczowa) gaśnie. Podobnie, gdy temperatura spada poniżej wybranej wartości, elementy grzewcze zaczną działać, a kontrolka L2 zostanie włączona.

5.2.3 Wyłączenie elemntów grzejnych.

- Obróć pokrętło M termostatu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji wyłączzone,● kontrolka L1 (zielona) gaśnie

5.2.4 Spuszczanie oleju.

Olej powinien być regularnie filtrowany, aby znacznie przedłużyć jego żywotność.

W przypadku używania frytury, która w temperaturze pokojowej zachowuje stan stały, przed napełnieniem komory frytownicy, doprowadź fryturę w oddzielnym naczyniu do stanu ciekłego i dopiero napełnij komorę.

Nigdy nie napełniaj komory fryturą w stanie stałym, zawsze wstępnie doprowadź ją do stanu płynnego w zewnętrznym naczyniu.

Nigdy nie rozgrzewaj zastygniętej frytury w komorze frytownicy.



Przed spuszczeniem i filtracją oleju odczekaj, aby olej się ochłodził.

Pamiętaj że gorący olej może spowodować dotkliwe poparzenie.

Podczas codziennej pracy na dnie komory może gromadzić się woda z kondensacji. powinna ona codziennie być usówana przez krótkotrwałe otwarcie zawory drenazowego, do momentu wypływu oleju.



F-E9123: Podczas spuszczenia oleju ze zbiornika nie napełniaj miski powyżej wskazanego maksymalnego poziomu.

5.3 Przydatne wskazówki.

Przeczytaj poniższe informacje, aby prawidłowo przygotować urządzenie do pierwszemu uruchomieniu.

5.3.1 Pierwsze mycie.

Po zamontowaniu urządzenia i przed napełnieniem komory olejem ważne jest oczyszczenie komory. Kosze i kratkę należy wyjąć w pierwszej kolejności. Następnie wypełnij komorę wodą z detergentem, pozostawiając ją do wrzenia przez kilka minut.



Następnie opróżnij komorę i spłucz ją tyle razy ile potrzeba, aby wyeliminować resztki mydła. Na koniec osusz komorę dokładnie z wody.

5.3.2 Konserwacja.

Firma FAGOR INDUSTRIAL zaleca co najmniej raz w roku wykonanie przeglądu wszystkich elementów roboczych urządzenia, a szczególności mechanizmu unoszenia misy, 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, powinien być wykonywany przez AUTORYZOWANEGO TECHNIKA SERWISU przy użyciu odpowiednich oryginalnych części zamiennych.

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

- Aby umyć komorę wewnątrz usuń resztki z sita filtrującego maszyny na koniec każdego dnia. uprzednio spuszczać olej.

Zdemontuj wieszak kosza, wyjmij kratkę filtrującą i unieś grzałki blokując je w pozycji podniesionej, przy użyciu załączonego specjalnego wspornika. Nigdy nie ciągnij grzałek w górę, dalej niż wyczuwalny opór.

- Do czyszczenia maszyny nie używaj środków ściernych, żrących ani kwasowych, detergentów opartych na związkach chloru, rozpuszczalników lub pochodnych benzyny.
- Nie zdrapować zabrudzeń z metalowych nierdzewnych powierzchni skrobakami lub drucianymi myjkami.

W żadnym wypadku nie myj urządzenia strumieniem wody, co grozi porażeniem prądem elektrycznym i uszkodzeniem urządzenia.

- Zaleca się regularne czyszczenie wewnętrznej części komory wodą z mydłem, którą pozostawia się do wrzenia przez kilka minut. 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.

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.
- Posmaruj cienką warstwą jadalnego oleju powierzchnie ze stali nierdzewnej.
- Wyłączyć 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 utratą życia.

Problem	Przyczyna	rozwiązanie
Komora nie nagrzewa się	Uszkodzone grzałki	Skontaktuj się z serwisem
	Zadziałał termostat bezpieczeństwa	Zresetuj termostat i skontaktuj się z serwisem
	Brak zasilania elektrycznego	Skontaktuj się z serwisem
	Urządzenie podłączone do nieprawidłowego zasilania	Sprawdź zgodność zasilania z opisem na tabliczce znamionowej. Skontaktuj się z serwisem
Nie można wyregulować temperatury oleju.	Uszkodzony termostat	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 URZĄDZENIA.



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.