



PRODUCT DOCUMENT PACK

Prepared and distributed by KW Commercial Kitchen

PRODUCT

Fagor Kore 700 Gas Pasta Cooker CP-G7226 – 4 Baskets

Model / SKU: CP-G7226

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/387/product/6024/>

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



CP-G905
CP-G910
CP-G7126
CP-G7226
CP-G7140
CP-G7240

12159907

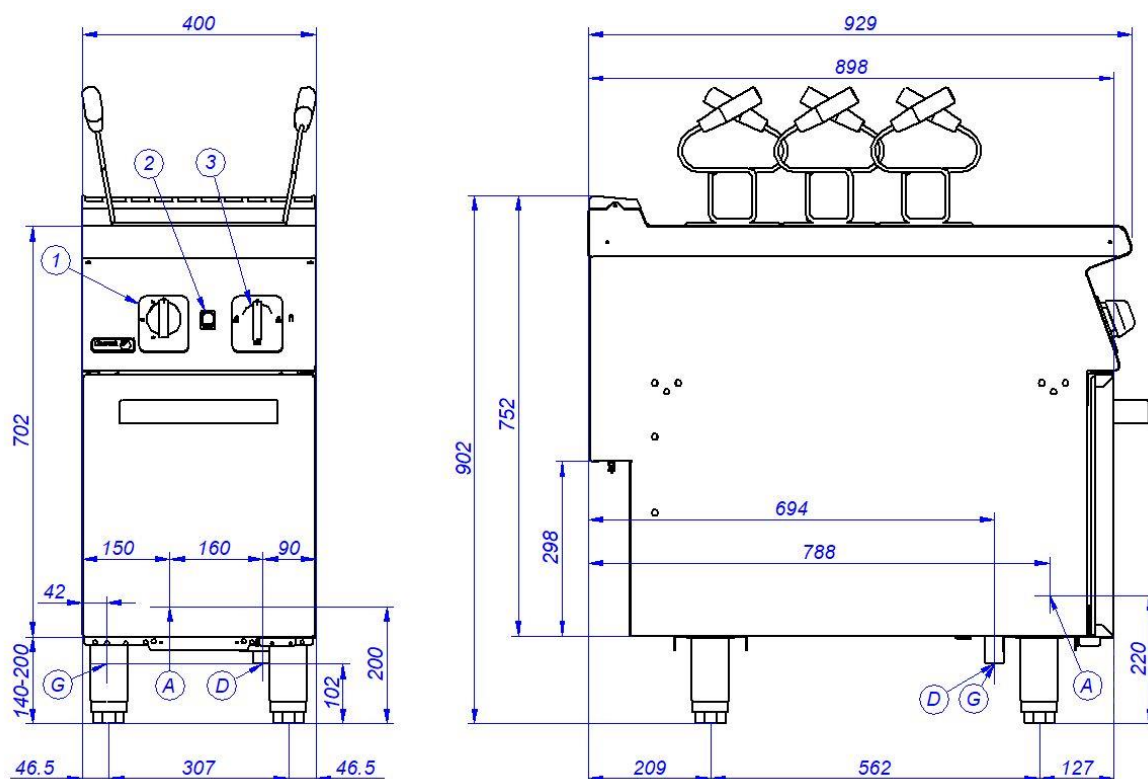
				
PRECAUCIÓN	TENSIÓN PELIGROSA	LEA LAS INSTRUCCIONES	TIERRA DE PROTECCIÓN	EQUIPOTENCIALIDAD
PRÉCAUTION	TENSION DANGEREUSE	LISEZ LES INSTRUCTIONS	TERRE DE PROTECTION	ÉQUIPOTENTIALITÉ
WARNING	HAZARDOUS VOLTAGE	PLEASE READ INSTRUCTIONS	PROTECTIVE EARTH	EQUIPOTENTIAL BONDING
VORSICHT	GEFÄHRLICHE SPANNUNG	ANLEITUNG 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

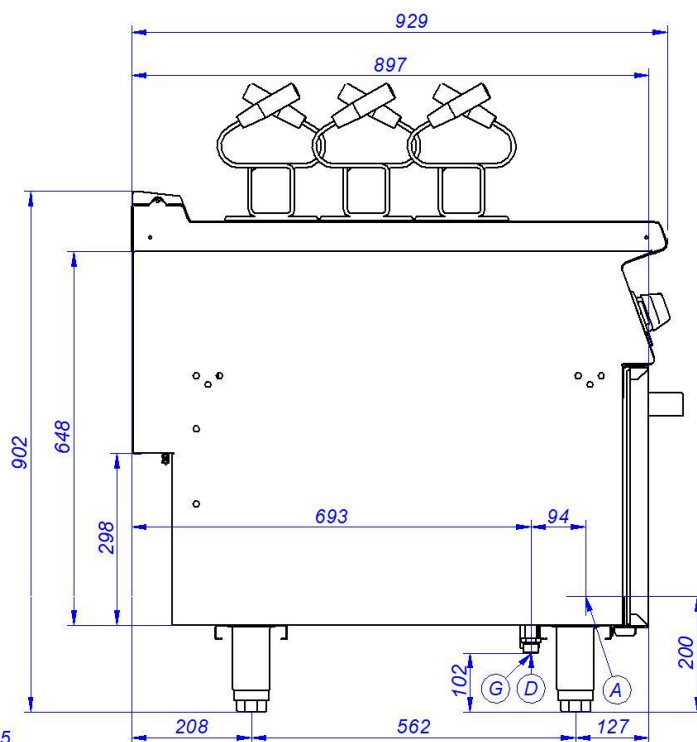
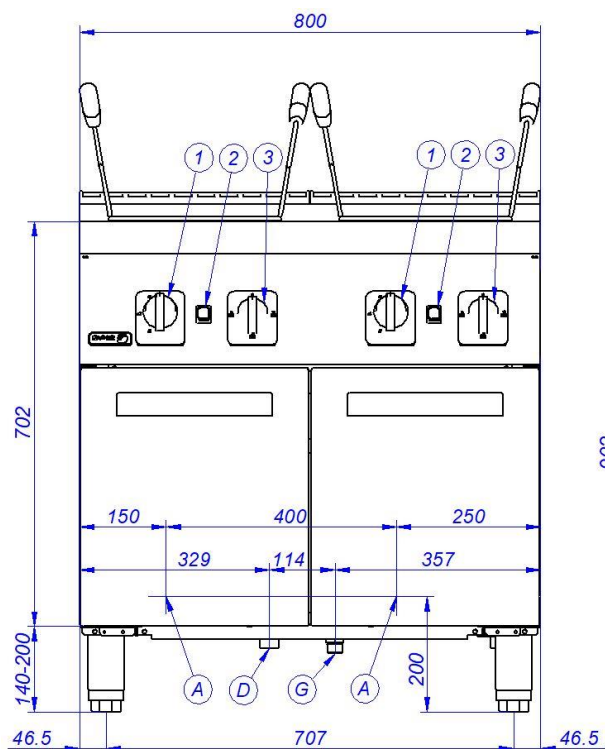
1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GENERALES - GENERAL TECHNICAL SPECIFICATIONS - ALLGEMEINE TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES GENERALES - CARATTERISTICHE GENERALI - CHARAKTERYSTYKA I SPECYFIKACJE TECHNICZNE

(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

CP-G905



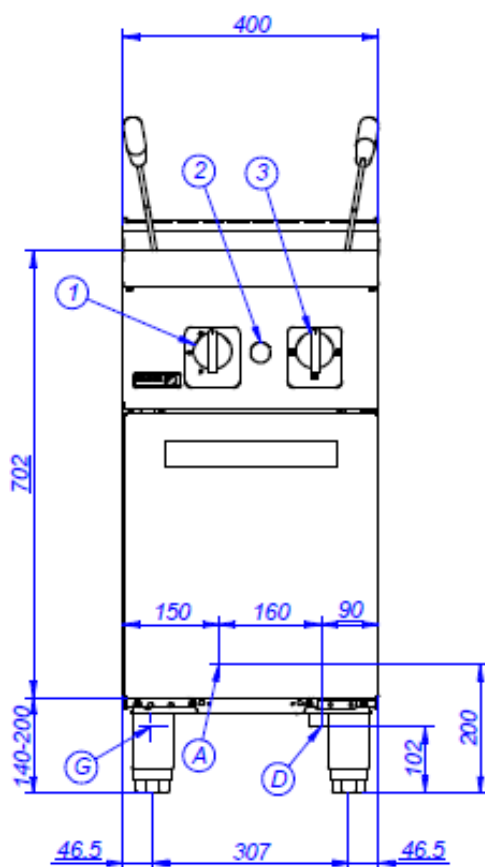
CP-G910



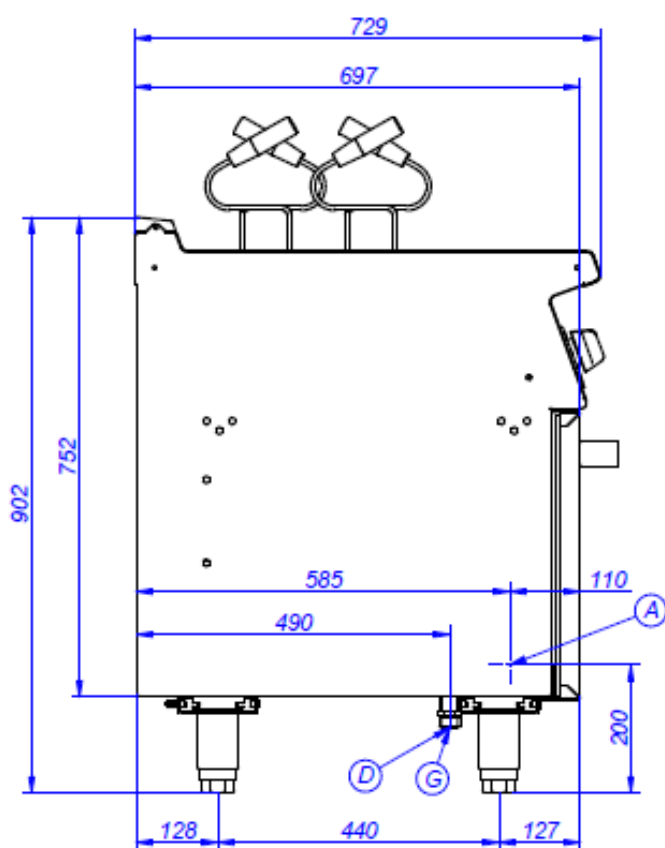
A – Entrada de Agua
G – Entrada de Gas
D – Desagüe
1 – Grifo válvula de gas
2 – Pulsador tren de chispas
3 – Grifo de entrada de agua

Water Inlet
Gas Inlet
Drainage
Gas valve tap
Piezoelectric ignitor
Water inlet tap

CP-G7126

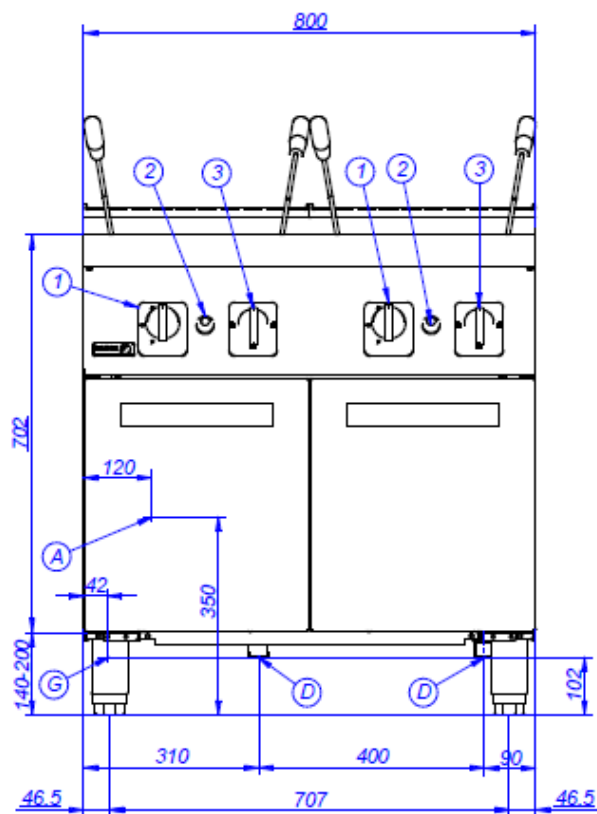


- A – Entrada de Agua
- G – Entrada de Gas
- D – Desagüe
- 1 – Grifo válvula de gas
- 2 – Pulsador piezoeléctrico
- 3 – Grifo de entrada de agua

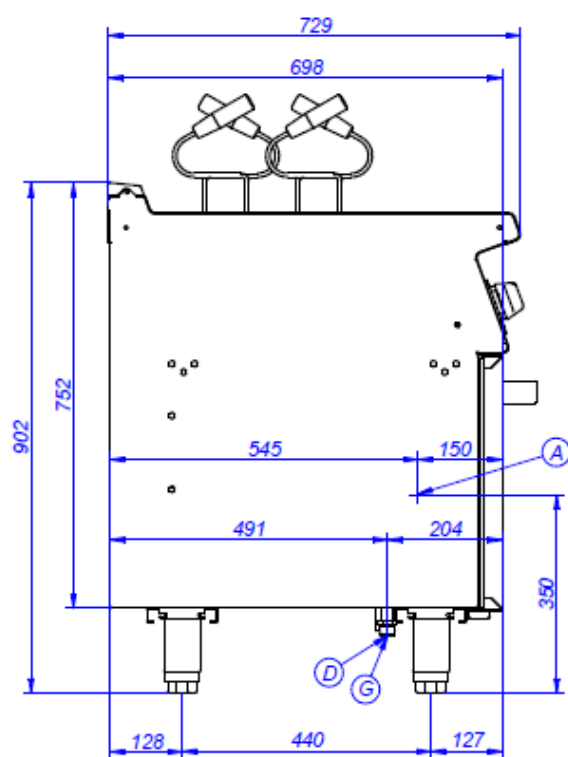


- Water Inlet
- Gas Inlet
- Drainage
- Gas valve tap
- Piezoelectric ignitor
- Water inlet tap

CP-G7226

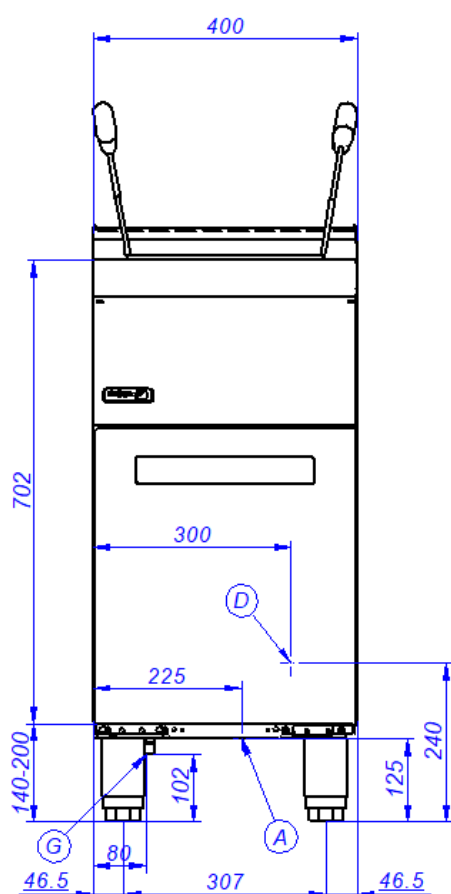


- A – Entrada de Agua
- G – Entrada de Gas
- D – Desagüe
- 1 – Grifo válvula de gas
- 2 – Pulsador piezoeléctrico
- 3 – Grifo de entrada de agua

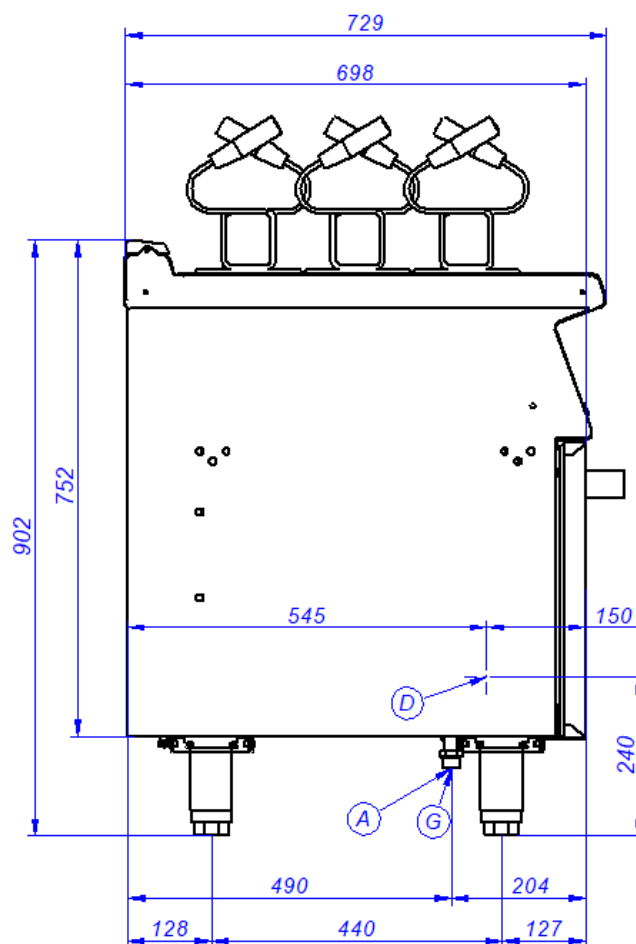


- Water Inlet
- Gas Inlet
- Drainage
- Gas valve tap
- Piezoelectric ignitor
- Water inlet tap

CP-G7140

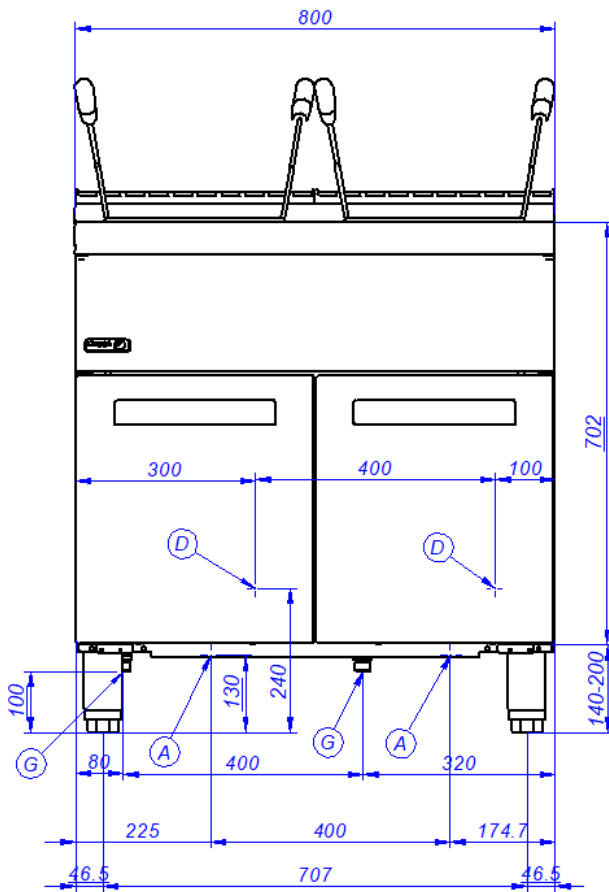


A – Entrada de Agua
G – Entrada de Gas
D – Desagüe

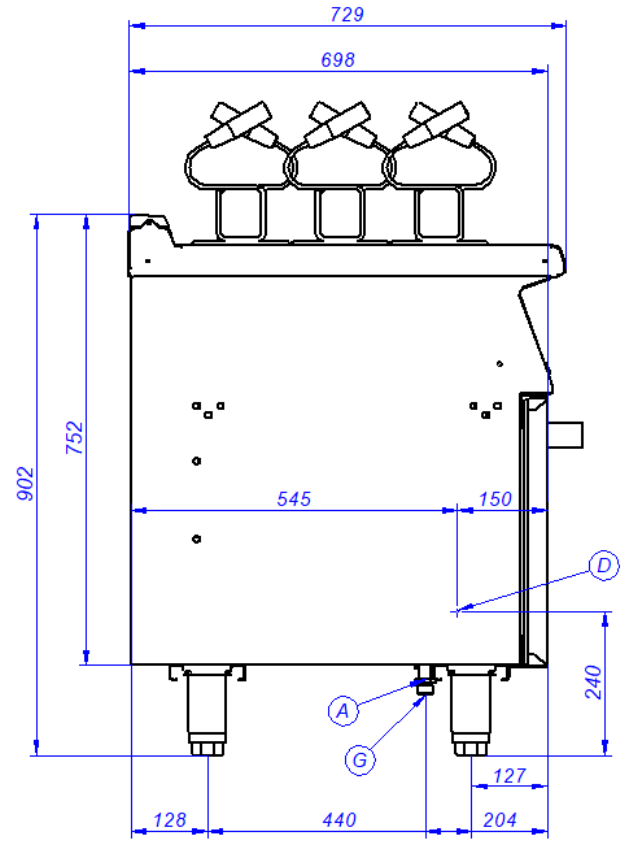


Water Inlet
Gas Inlet
Drainage

CP-G7240



A – Entrada de Agua
G – Entrada de Gas
D – Desagüe



Water Inlet
Gas Inlet
Drainage

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

Modelo/Model/Modelle/Modèle/Modelo/ Model		CP-G905	CP-G910
Dimensiones externas/ External dimensions/ Äußere Abmessungen/ Dimensions externes/ Dimensioni esterne/ Wymiary zewnętrzne	L (mm)	400	800
	W (mm)	930	930
	H (mm)	850	850
Peso neto (kg)		65	109
Cuba (l)		40	2x40
Quemador/Burner/Brenner/Bruleur/Bruciatore/ Palniki (nº)		1	2
ΣQn (kW)		16	32
Q (kW) Piloto/Pilot burner/Veilleuse/ Zundbrenner/ Pilota/ moc palnika pilota		0,25	2 x 0,25
Tensión alimentación/Supply voltage/ Versorgungs spannung/Tension alimentation/ Tensione alimentazione/ Zasilanie elektryczne		230 V 50-60 Hz	230 V 50-60 Hz
Sección manguera/Cable section/Querschnitt schlauch/Section câble/Sezion Cavo/ Przekrój przewodów (mm²)		3x1,5 mm²	3x1,5 mm²
Dispositivo diferencial/Differential device/ Trenn-vorrichtung/Dispositif differentiel/ Dispositivo differenziale/ Zabezpieczenie różnicowo prądowe		30 mA	30 mA
Potencia eléctrica/Electrical output/ Elektrische leistung/Puissance électrique/ Potenza elettrica/ Moc elektryczna (kW)		0,1 kW	0,1 kW

Modelo/Model/Modelle/Modèle/Modelo/ Model		CP-G7126	CP-G7226
Dimensiones externas/ External dimensions/ Äußere Abmessungen/ Dimensions externes/ Dimensioni esterne/ Wymiary zewnętrzne	L (mm)	400	800
	W (mm)	730	730
	H (mm)	850	850
Peso neto (kg)		55	95
Cuba (l)		26	2x26
Quemador/Burner/Brenner/Bruleur/Bruciatore/ Palniki (nº)		1	2
ΣQn (kW)		10	20
Q (kW) Piloto/Pilot burner/Veilleuse/ Zundbrenner/ Pilota/ moc palnika pilota		0,25	2 x 0,25
Tensión alimentación/Supply voltage/ Versorgungs spannung/Tension alimentation/ Tensione alimentazione/ Zasilanie elektryczne		230 V 50-60 Hz	230 V 50-60 Hz
Sección manguera/Cable section/Querschnitt schlauch/Section câble/Sezion Cavo/ Przekrój przewodów (mm²)		3x1,5 mm²	3x1,5 mm²
Dispositivo diferencial/Differential device/ Trenn-vorrichtung/Dispositif differentiel/ Dispositivo differenziale/ Zabezpieczenie różnicowo prądowe		30 mA	30 mA
Potencia eléctrica/Electrical output/ Elektrische leistung/Puissance électrique/ Potenza elettrica/ Moc elektryczna (kW)		0,1 kW	0,1 kW

Modelo/Model/Modelle/Modèle/Modelo/ Model		CP-G7140	CP-G7240
Dimensiones externas/ External dimensions/ Äußere Abmessungen/ Dimensions externes/ Dimensioni esterne/ Wymiary zewnętrzne	L (mm)	400	800
	W (mm)	730	730
	H (mm)	850	850
Peso neto (kg)		55	95
Cuba (l)		40	2x40
Quemador/Burner/Brenner/Bruleur/Bruciatore/ Palniki (nº)		1	2
ΣQn (kW)		16	32
Q (kW) Piloto/Pilot burner/Veilleuse/ Zundbrenner/ Pilota/ moc palnika pilota		0,25	2 x 0,25
Tensión alimentación/Supply voltage/ Versorgungs spannung/Tension alimentation/ Tensione alimentazione/ Zasilanie elektryczne		230 V 50-60 Hz	230 V 50-60 Hz
Sección manguera/Cable section/Querschnitt schlauch/Section câble/Sezion Cavo/ Przekrój przewodów (mm²)		3x1,5 mm²	3x1,5 mm²
Dispositivo diferencial/Differential device/ Trenn-vorrichtung/Dispositif differentiel/ Dispositivo differenziale/ Zabezpieczenie różnicowo prądowe		30 mA	30 mA
Potencia eléctrica/Electrical output/ Elektrische leistung/Puissance électrique/ Potenza elettrica/ Moc elektryczna (kW)		0,1 kW	0,1 kW

(3) *Diametro de inyectores y regulación/Diameter of injectors and adjustment/Durchmesser der Injektoren und Regulierung/Diamètre des injecteurs et réglage/Diametro degli iniettori e regolazione/ Średnica dysz i regulacja*

CP-G905

P_n: Presion nominal entrada/Inlet gas pressure

P_{reg}: Regulación presión de gas/Gas valve regulated pressure

Q_n Max: Potencia nominal máxima

Ø Max: Inyector quemador/Burner nozzle/Injecteurs du bruler/Brennerduse/Ugello bruciatore

H: Regulación aire

D: Regulación Venturi

Q_n Min: Potencia nominal reducida

Ø Min: Inyector de regulación del minimo/Minimum adjusting nozzle

Ø_c: Inyector piloto/Pilot burner nozzle/Injecteur de la veilleuse/Zundbrennerduse/Ugello pilota

(Diámetro de inyector expresado en 1/100mm)

	CAT	GAS	P _n (mbar)	P _{reg} (mbar)	Q _n max (kW)	Ø _{max} (mm)	H (mm)	D (mm)	Q _{min} (kW)	Ø _{min} (mm)	Ø _c (mm)
AT CH	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	16,0	320	26	-	6,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	50	-	16,0	170	22	-	6,0	110	25
(Grupo 1)	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	16,0	320	26	-	6,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	30	-	16,0	200	22	-	6,0	110	30
BE FR	II _{2E+3+}	G 20	20	-	16,0	320	26	-	6,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 25	25	-	15,0	320	26	-	6,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	28-30/37	-	16,0	200	22	-	6,0	110	30
(Grupo 2)	II _{2H3+}	G 20	20	-	16,0	320	26	-	6,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	28-30/37	-	16,0	200	22	-	6,0	110	30
DE	II _{2ELL3B/P}	G 20	20	-	16,0	320	26	-	2x6,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 25	20	-	16,0	380	26	-	2x6,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	50	-	16,0	170	22	-	2x6,0	110	25
DK	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	16,0	320	26	-	6,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	30	-	16,0	200	22	-	6,0	110	30
HU	II _{2HS3B/P}	G 20	25	-	16,0	310	26	-	6,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	30	-	16,0	200	22	-	6,0	110	30
IS MT	I _{3B/P}	G 30/G 31	30	-	16,0	200	22	-	6,0	110	30
LU	I _{2E}	G 20	20	-	16,0	320	26	-	6,0	110 y abrir ½ v.	41
NL	II _{2L3B/P}	G 25	25	-	15,0	320	26	-	6,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	30	-	16,0	200	22	-	6,0	110	30
PL	II _{2E3B/P}	G 20	20	-	16,0	320	26	-	6,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	37	-	16,0	190	22	-	6,0	110	30

(Grupo 1): BG - EE - FI - HR - LT - LV - MK - NO - RO - SE - SI - SK - TR

(Grupo 2): CY - CZ - ES - GB - GR - IE - IT - PT

CP-G910

P_n: Presion nominal entrada/Inlet gas pressure

P_{reg}: Regulación presión de gas/Gas valve regulated pressure

Q_n Max: Potencia nominal máxima

Ø Max: Inyector quemador/Burner nozzle/Injecteurs du bruler/Brennerduse/Ugello bruciatore

H: Regulación aire (*R_{aire}*)

D: Regulación Venturi

Q_n Min: Potencia nominal reducida

Ø Min: Inyector de regulación del mínimo/Minimum adjusting nozzle

Ø_c: Inyector piloto/Pilot burner nozzle/Injecteur de la veilleuse/Zundbrennerduse/Ugello pilota

(Diámetro de inyector expresado en 1/100mm)

	CAT	GAS	P _n (mbar)	P _{reg} (mbar)	Q _n max (kW)	Ø _{max} (mm)	H (mm)	D (mm)	Q _{min} (kW)	Ø _{min} (mm)	Ø _c (mm)
AT CH	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	2x16,0	2x320	26	-	2x6,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	50	-	2x16,0	2x170	22	-	2x6,0	110	25
(Grupo 1)	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	2x16,0	2x320	26	-	2x6,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	30	-	2x16,0	2x200	22	-	2x6,0	110	30
BE FR	II _{2E+3+}	G 20	20	-	2x16,0	2x320	26	-	2x6,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 25	25	-	2x15,0	2x320	26	-	2x6,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	28-30/37	-	2x16,0	2x200	22	-	2x6,0	110	30
(Grupo 2)	II _{2H3+}	G 20	20	-	2x16,0	2x320	26	-	2x6,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	28-30/37	-	2x16,0	2x200	22	-	2x6,0	110	30
DE	II _{2ELL3B/P}	G 20	20	-	2x16,0	2x320	26	-	2x6,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 25	20	-	2x16,0	2x380	26	-	2x6,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	50	-	2x16,0	2x170	22	-	2x6,0	110	25
DK	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	2x16,0	2x320	26	-	2x6,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	30	-	2x16,0	2x200	22	-	2x6,0	110	30
HU	II _{2HS3B/P}	G 20	25	-	2x16,0	2x310	26	-	2x6,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	30	-	2x16,0	2x200	22	-	2x6,0	110	30
IS	I _{3B/P}	G 30/G 31	30	-	2x16,0	2x200	22	-	2x6,0	110	30
LU	I _{2E}	G 20	20	-	2x16,0	2x320	26	-	2x6,0	110 y abrir ½ v.	41
NL	II _{2L3B/P}	G 25	25	-	2x15,0	2x320	26	-	2x6,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	30	-	2x16,0	2x200	22	-	2x6,0	110	30
PL	II _{2E3B/P}	G 20	20	-	2x16,0	2x320	26	-	2x6,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	37	-	2x16,0	2x190	22	-	2x6,0	110	30

(Grupo 1): BG - EE - FI - HR - LT - LV - MK - NO - RO - SE - SI - SK - TR

(Grupo 2): CY - CZ - ES - GB - GR - IE - IT - PT

CP-G7126

Pn: Presion nominal entrada/Inlet gas pressure

Preg: Regulación presión de gas/Gas valve regulated pressure

Qn Max: Potencia nominal máxima

Ø Max: Inyector quemador/Burner nozzle/Injecteurs du bruler/Brennerduse/Ugello bruciatore

H: Regulación aire (R_{aire})

D: Regulación Venturi

Qn Min: Potencia nominal reducida

Ø Min: Inyector de regulación del minimo/Minimum adjusting nozzle

Øc: Inyector piloto/Pilot burner nozzle/Injecteur de la veilleuse/Zundbrennerduse/Ugello pilota

(Diámetro de inyector expresado en 1/100mm)

	CAT	GAS	Pn	Preg	Qn	Ø	H	D	Q Min	Ø	Øc
AT	II2H3B/P	G 20	20	-	10,0	240	30	-	5,0	110 y abrir ½ v.	41
CH		G 30/G 31	50	-	10,0	135	30	-	5,0	110	25
(Grupo 1)	II2H3B/P	G 20	20	-	10,0	240	30	-	5,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	30	-	10,0	155	30	-	5,0	110	30
BE FR	II2E+3+	G 20	20	-	10,0	240	30	-	5,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 25	25	-	10,0	250	33	-	5,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	28-30/37	-	10,0	155	30	-	5,0	110	30
(Grupo 2)	II2H3+	G 20	20	-	10,0	240	30	-	5,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	28-30/37	-	10,0	155	30	-	5,0	110	30
DE	II2ELL3B/P	G 20	20	-	10,0	240	30	-	5,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 25	20	-	10,0	270	33	-	5,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	50	-	10,0	135	30	-	5,0	110	25
DK	II2H3B/P	G 110	8	-	2x8,5	2x500	28	-	2x5,0	110 y abrir 2v.	75
		G 20	20	-	10,0	240	30	-	5,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	30	-	10,0	155	30	-	5,0	110	30
HU	II2HS3B/P	G 20	25	-	10,0	225	30	-	5,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	30		10,0	155	30	-	5,0	110	30
IS	I3B/P	G 30/G 31	30	-	10,0	155	30	-	5,0	110	30
LU	I2E	G 20	20	-	10,0	240	30	-	5,0	110 y abrir ½ v.	41
NL	II2L3B/P	G 25	25	-	10,0	2x250	33	-	5,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	30	-	10,0	2x155	30	-	5,0	110	30
PL	II2E3B/P	G 20	20	-	10,0	2x240	30	-	5,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	37	-	10,0	2x145	30	-	5,0	110	30

(Grupo 1): BG - EE - FI - HR - LT - LV - MK - NO - RO - SE - SI - SK - TR

(Grupo 2): CY - CZ - ES - GB - GR - IE - IT - PT

CP-G7226

Pn: Presion nominal entrada/Inlet gas pressure

Preg: Regulación presión de gas/Gas valve regulated pressure

Qn Max: Potencia nominal máxima

Ø Max: Inyector quemador/Burner nozzle/Injecteurs du bruler/Brennerduse/Ugello bruciatore

H: Regulación aire (R_{aire})

D: Regulación Venturi

Qn Min: Potencia nominal reducida

Ø Min: Inyector de regulación del minimo/Minimum adjusting nozzle

Øc: Inyector piloto/Pilot burner nozzle/Injecteur de la veilleuse/Zundbrennerduse/Ugello pilota

(Diámetro de inyector expresado en 1/100mm)

	CAT	GAS	Pn	Preg	Qn	Ø	H	D	Q Min	Ø	Øc
AT CH	II2H3B/P	G 20	20	-	2x10,0	2x240	30	-	2x5,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	50	-	2x10,0	2x135	30	-	2x5,0	110	25
(Grupo 1)	II2H3B/P	G 20	20	-	2x10,0	2x240	30	-	2x5,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	30	-	2x10,0	2x155	30	-	2x5,0	110	30
BE FR	II2E+3+	G 20	20	-	2x10,0	2x240	30	-	2x5,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 25	25	-	2x10,0	2x250	33	-	2x5,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	28-30/37	-	2x10,0	2x155	30	-	2x5,0	110	30
(Grupo 2)	II2H3+	G 20	20	-	2x10,0	2x240	30	-	2x5,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	28-30/37	-	2x10,0	2x155	30	-	2x5,0	110	30
DE	II2ELL3B/P	G 20	20	-	2x10,0	2x240	30	-	2x5,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 25	20	-	2x16,0	2x270	33	-	2x5,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	50	-	2x10,0	2x135	30	-	2x5,0	110	25
DK	III1a2H3B/P	G 110	8	-	2x8,5	2x500	28	-	2x5,0	110 y abrir 2v.	75
		G 20	20	-	2x10,0	2x240	30	-	2x5,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	30	-	2x10,0	2x155	30	-	2x5,0	110	30
HU	II2HS3B/P	G 20	25	-	2x10,0	2x225	30	-	2x5,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	30	-	2x10,0	2x155	30	-	2x5,0	110	30
IS	I3B/P	G 30/G 31	30	-	2x10,0	2x155	30	-	2x5,0	110	30
LU	I2E	G 20	20	-	2x10,0	2x240	30	-	2x5,0	110 y abrir ½ v.	41
NL	II2L3B/P	G 25	25	-	2x10,0	2x250	33	-	2x5,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	30	-	2x10,0	2x155	30	-	2x5,0	110	30
PL	II2E3B/P	G 20	20	-	2x10,0	2x240	30	-	2x5,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	37	-	2x10,0	2x145	30	-	2x5,0	110	30

(Grupo 1): BG - EE - FI - HR - LT - LV - MK - NO - RO - SE- SI - SK - TR

(Grupo 2): CY - CZ - ES - GB - GR - IE - IT - PT

CP-G7140

Pn: Presion nominal entrada/Inlet gas pressure

Preg: Regulación presión de gas/Gas valve regulated pressure

Qn Max: Potencia nominal máxima

Ø Max: Inyector quemador/Burner nozzle/Injecteurs du bruler/Brennerduse/Ugello bruciatore

H: Regulación aire (*R_{aire}*)

D: Regulación Venturi

Qn Min: Potencia nominal reducida

Ø Min: Inyector de regulación del minimo/Minimum adjusting nozzle

Øc: Inyector piloto/Pilot burner nozzle/Injecteur de la veilleuse/Zundbrennerduse/Ugello pilota

(Diámetro de inyector expresado en 1/100mm)

	CAT	GAS	Pn	Preg	Qn	Ø	H	D	Q Min	Ø	Øc
AT CH	II2H3B/P	G 20	20	-	16,0	320	30	-	5,0	130 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	50	-	16,0	170	22	-	5,0	130	25
(Grupo 1)	II2H3B/P	G 20	20	-	16,0	320	30	-	5,0	130 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	30	-	6,0	200	22	-	5,0	130	25
BE FR	II2E+3+	G 20	20	-	16,0	320	30	-	5,0	130 y abrir ½ v.	41
		G 25	25	-	16,0	330	30	-	5,0	130 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	28-30/37	-	16,0	200	22	-	5,0	130	25
(Grupo 2)	II2H3+	G 20	20	-	16,0	320	30	-	5,0	130 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	28-30/37	-	16,0	200	22	-	5,0	130	25
DE	II2ELL3B/P	G 20	20	-	16,0	320	30	-	5,0	130 y abrir ½ v.	41
		G 25	20	-	16,0	360	30	-	5,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	50	-	16,0	200	22	-	5,0	130	25
DK		G 20	20	-	16,0	320	30	-	5,0	130 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	30	-	16,0	200	22	-	5,0	130	25
HU	II2HS3B/P	G 20	25	-	16,0	300	30	-	5,0	130 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	30		16,0	200	22	-	5,0	130	25
IS	I3B/P	G 30/G 31	30	-	16,0	200	22	-	5,0	130	25
LU	I2E	G 20	20	-	16,0	320	30	-	5,0	130 y abrir ½ v.	41
NL	II2EK3B/P	G 20	20	-	16,0	320	30	-	5,0	130 y abrir ½ v.	41
		G 25.3	25	-	16,0	330	30	-	5,0	130 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	30	-	16,0	200	22	-	5,0	130	25
PL	II2E3B/P	G 20	20	-	16,0	320	30	-	5,0	130 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	37	-	16,0	190	30	-	5,0	130	30

(Grupo 1): BG - EE - FI - HR - LT - LV - MK - NO - RO - SE- SI - SK - TR

(Grupo 2): CY - CZ - ES - GB - GR - IE - IT - PT

CP-G7240

Pn: Presion nominal entrada/Inlet gas pressure

Preg: Regulación presión de gas/Gas valve regulated pressure

Qn Max: Potencia nominal máxima

Ø Max: Inyector quemador/Burner nozzle/Injecteurs du bruler/Brennerduse/Ugello bruciatore

H: Regulación aire (*R_{aire}*)

D: Regulación Venturi

Qn Min: Potencia nominal reducida

Ø Min: Inyector de regulación del minimo/Minimum adjusting nozzle

Øc: Inyector piloto/Pilot burner nozzle/Injecteur de la veilleuse/Zundbrennerduse/Ugello pilota

(Diámetro de inyector expresado en 1/100mm)

(Diámetro de inyector expresado en 1/100mm)

	CAT	GAS	Pn	Preg	Qn	Ø	H	D	Q Min	Ø	Øc
AT CH	II2H3B/P	G 20	20	-	2x16,0	2x320	30	-	2x5,0	130 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	50	-	2x16,0	2x170	22	-	2x5,0	130	25
(Grupo 1)	II2H3B/P	G 20	20	-	2x16,0	2x320	30	-	2x5,0	130 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	30	-	2x16,0	2x200	22	-	2x5,0	130	25
BE FR	II2E+3+	G 20	20	-	2x16,0	2x320	30	-	2x5,0	130 y abrir ½ v.	41
		G 25	25	-	2x16,0	2x330	30	-	2x5,0	130 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	28-30/37	-	2x16,0	2x200	22	-	2x5,0	130	25
(Grupo 2)	II2H3+	G 20	20	-	2x16,0	2x320	30	-	2x5,0	130 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	28-30/37	-	2x16,0	2x200	22	-	2x5,0	130	25
DE	II2ELL3B/P	G 20	20	-	2x16,0	2x320	30	-	2x5,0	130 y abrir ½ v.	41
		G 25	20	-	2x16,0	2x360	30	-	2x5,0	110 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	50	-	2x16,0	2x200	22	-	2x5,0	130	25
DK		G 20	20	-	2x16,0	2x320	30	-	2x5,0	130 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	30	-	2x16,0	2x200	22	-	2x5,0	130	25
HU	II2HS3B/P	G 20	25	-	2x16,0	2x300	30	-	2x5,0	130 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	30		2x16,0	2x200	22	-	2x5,0	130	25
IS	I3B/P	G 30/G 31	30	-	2x16,0	2x200	22	-	2x5,0	130	25
LU	I2E	G 20	20	-	2x16,0	2x320	30	-	2x5,0	130 y abrir ½ v.	41
NL	II2EK3B/P	G 20	20	-	2x16,0	2x320	30	-	2x5,0	130 y abrir ½ v.	41
		G 25.3	25	-	2x16,0	2x330	30	-	2x5,0	130 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	30	-	2x16,0	2x200	22	-	2x5,0	130	25
PL	II2E3B/P	G 20	20	-	2x16,0	2x320	30	-	2x5,0	130 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	37	-	2x16,0	2x190	30	-	2x5,0	130	30

(1)*: BG - EE - FI - HR - LT - LV - MK - NO - RO - SE- SI - SK - TR

(2)*: CY - CZ - ES - GB - GR - IE - IT - PT

**(4) Consumo de aire/Air consumption/Luft verbraucht/Consommation d'air/
Consumo di aria/ Zużycie powietrza do spalania.**

Modelo/Model/Modelle/Modèle/Modelo/ Model	Consumo de aire necesario para la combustión/ Air consumption necessary for combustión/ Für die Verbrennung erforderlicher Luftverbrauch/ Consommation d'air nécessaire á la combustión/ Consumo di aria necessario per la combustion/ Zużycie powietrza wymaganego do spalania (Nm³/h)
CP-G905	33,4
CP-G910	66,8
CP-G7126	20
CP-G7226	40
CP-G7140	32
CP-G7240	64

(5) Gases/presiones de suministros / Country/Supply pressures / Land/Betriebsdrücke / Pays/Pressions d'alimentation / Paese/Pressioni di erogazione/ Nominalne ciśnienie gazu zasilającego

FAMILIA		1ª FAMILIA				2ª FAMILIA							3ª FAMILIA	
GRUPO		a	b	c	e	H	L	E	E+	Ls	EK	S	B/P	3+
GAS/PRESION (mbar)		G110	G120	G130	G150	G20	G25	G20	G20+G25	GZ35	G25.3	G25.1	G30/G31	G30+G31
AUSTRIA	AT					20							50	
BÉLGICA	BE								20/25					28-30/37
BULGARIA	BG					20							30	
SUIZA	CH					20							50	
CHIPRE	CY					20								28-30/37
CHEQUIA	CZ					20								28-30/37
ALEMANIA	DE							20					50	
DINAMARCA	DK	8 (only for CP-G7126 & CP-G7226 series)				20							30	
ESTONIA	EE					20							30	
ESPAÑA	ES					20								28-30/37
FINLANDIA	FI					20							30	
FRANCIA	FR								20/25					28-30/37
REINO UNIDO	GB					20								28-30/37
GRECIA	GR					20								28-30/37
CROACIA	HR					20							30	
HUNGRÍA	HU					25							30	
IRLANDA	IE					20								28-30/37
ISLANDIA	IS												30	
ITALIA	IT					20								28-30/37
LITUANIA	LT					20							30	
LUXEMBURGO	LU							20						
LETONIA	LV					20							30	
REPUBLICA DE MACEDONIA	MK					20							30	
MALTA	MT												30	
PAÍSES BAJOS	NL					20					25		30	
NORUEGA	NO					20							30	
POLONIA	PL							20					37	
PORTUGAL	PT					20								28-30/37
RUMANIA	RO					20							30	
SUECIA	SE					20							30	
ESLOVENIA	SI					20							30	
ESLOVAQUIA	SK					20							30	
TURQUÍA	TR					20							30	

(6) Categorías/Categories/Kategorien/Catégories/Categoria/ Kategoria gazu

País – Country – Land – Pays – Paese - Kraj		Categorías – Categories – Kategorien – Catégories – Categoria - Kategoria gazu	Presión – Pressure – Betriebsdrücke – Pressions – Pressioni - Ciśnienie znamionowe
AUSTRIA	AT	II _{2H3B/P}	20*50
BÉLGICA	BE	II _{2E+3+}	20/25*28-30/37
BULGARIA	BG	II _{2H3B/P}	20*30
SUIZA	CH	II _{2H3B/P}	20*50
CHIPRE	CY	II _{2H3+}	20*28-30/37
CHEQUIA	CZ	II _{2H3+}	20*28-30/37
ALEMANIA	DE	II _{2ELL3B/P}	20*50
DINAMARCA	DK	II _{2H3B/P} (III _{1a2H3B/P} only for CP-G7126 & CP-G7226)	20*30 (8*20*30 only for CP-G7126 & CP-G7226)
ESTONIA	EE	II _{2H3B/P}	20*30
ESPAÑA	ES	II _{2H3+}	20*28-30/37
FINLANDIA	FI	II _{2H3B/P}	20*30
FRANCIA	FR	II _{2E+3+}	20/25*28-30/37
REINO UNIDO	GB	II _{2H3+}	20*28-30/37
GRECIA	GR	II _{2H3+}	20*28-30/37
CROACIA	HR	II _{2H3B/P}	20*30
HUNGRÍA	HU	II _{2HS3B/P}	25*30
IRLANDA	IE	II _{2H3+}	20*28-30/37
ISLANDIA	IS	I _{3B/P}	30
ITALIA	IT	II _{2H3+}	20*28-30/37
LITUANIA	LT	II _{2H3B/P}	20*30
LUXEMBURGO	LU	I _{2E}	20
LETONIA	LV	II _{2H3B/P}	20*30
REPUBLICA DE MACEDONIA	MK	II _{2H3B/P}	20*30
MALTA	MT	I _{3B/P}	30
PAÍSES BAJOS	NL	II _{2L3B/P} II _{2EK3B/P} (only for CP- G7140 & CP-G7240)	25*30 20/25*30 (only for CP-G7140 & CP-G7240)
NORUEGA	NO	II _{2H3B/P}	20*30
POLONIA	PL	II _{2E3B/P}	20*37
PORTUGAL	PT	II _{2H3+}	20*28-30/37
RUMANIA	RO	II _{2H3B/P}	20*30
SUECIA	SE	II _{2H3B/P}	20*30
ESLOVENIA	SI	II _{2H3B/P}	20*30
ESLOVAQUIA	SK	II _{2H3B/P}	20*30
TURQUIA	TR	II _{2H3B/P}	20*30

(7) Distintos gases de referencia/Different types of gas/Verschiedenen Bezugsgasen/Gaz de référence/Gas di riferimento / Różnice typów gazów

	Gas natural/Natural gas/Erdgas/ Gaz natural/Gas naturale/ Gaz naturalny (MJ/m³)					G.L.P. - L.P.G. - Verflüssigtes Petroleumgas (MJ/kg)	
	G-20	G-25	G-25.3	G-25.1	GZ-35	G-30	G-31
Poder calorífico inferior/Lower calorific value/Unterer Heizwert/Puissance calorifique inférieure/Potere calorifico inferiore/ Dolna wartość opałowa	34,02	37,38	29,92	29,30	24,49	45,65	46,34

1. ÍNDICE

1.	ÍNDICE	21
2.	INFORMACIÓN Y ADVERTENCIAS GENERALES	22
3.	DATOS DEL PRODUCTO	22
4.	INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	24
4.1	Desembalaje	24
4.2	Emplazamiento y nivelación	24
4.3	Conexión eléctrica	24
4.4	Conexión de gas	26
4.5	Transformación a distintos gases	26
4.6	Conexión de agua	27
4.7	Reciclaje	27
5.	INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO	27
5.1	Riesgos de utilización	27
5.2	Funcionamiento	28
5.2.1	Descripción de los mandos	28
5.2.2	Encendido de quemadores	28
5.2.3	Apagado de quemadores	28
5.2.4	Apagado del piloto	29
5.2.5	Llenado de la cuba	29
5.2.6	Vaciado de la cuba	29
5.3	Consejos útiles	29
5.3.1	Limpieza inicial	29
5.3.2	Mantenimiento	29
5.3.3	No uso prolongado	29
6.	ANOMALÍAS, ALARMAS Y AVERÍAS	30
7.	RECICLAJE DEL PRODUCTO	30

2. INFORMACIÓN Y ADVERTENCIAS GENERALES

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



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

Conserve este manual en lugar seguro para futuras consultas.

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



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

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



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

3. DATOS DEL PRODUCTO

La máquina que usted acaba de adquirir es un cocedor de pasta 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 la puerta de la máquina. No retire la placa del aparato.

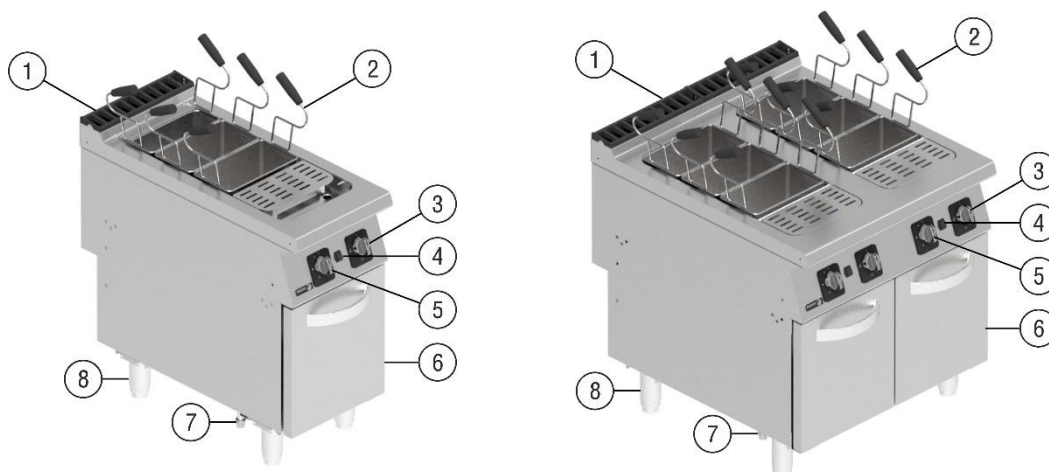
PLACA DE CARACTERÍSTICAS

MOD.	FTG7-05 L	1312BT5113	Type-Tipo.	A1																																	
REF	19005269	SN 810073	07/16																																		
<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)																											

1. NOMBRE DEL APARATO
2. REFERENCIA DEL APARATO
3. Nº DE SERIE+FECHA FABRICACIÓN
4. CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS
5. CARACTERÍSTICAS GAS
6. NÚMERO DE EXPEDIENTE DE CERTIFICACIÓN

Mencione las características indicadas al contactar con el servicio técnico.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO



1. Chimenea
2. Cestillo
3. Grifo de entrada de agua
4. Pulsador tren de chispas/piezoeléctrico
5. Grifo válvula de gas
6. Puerta
7. Entrada de Gas
8. Pata regulable

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Los cocedores de pasta cuentan con un termostato de seguridad que corta el calentamiento en caso de que la cuba se quede sin agua.

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

El piloto de encendido cuenta con un termopar que corta el gas en caso de apagarse la llama.

DOTACIÓN DE ACCESORIOS

En los cocedores de pasta CP-G905 y CP-G7140 se suministrarán tres cestillos GN 1/3.

En los cocedores de pasta CP-G910 y CP-G7240 se suministrarán seis cestillos GN 1/3.

En los cocedores de pasta CP-G7126 se suministrarán dos cestillos GN 1/3.

En los cocedores de pasta CP-G7226 se suministrarán cuatro cestillos GN 1/3.

ACCESORIOS BAJO PEDIDO

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

- **CÓDIGO:** KIT 2 cestos de GN ½.
- **CÓDIGO:** KIT 6 cestillos cuadrados de GN 1/6.
- **CÓDIGO:** KIT 6 cestillos redondos de GN 1/6.

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.



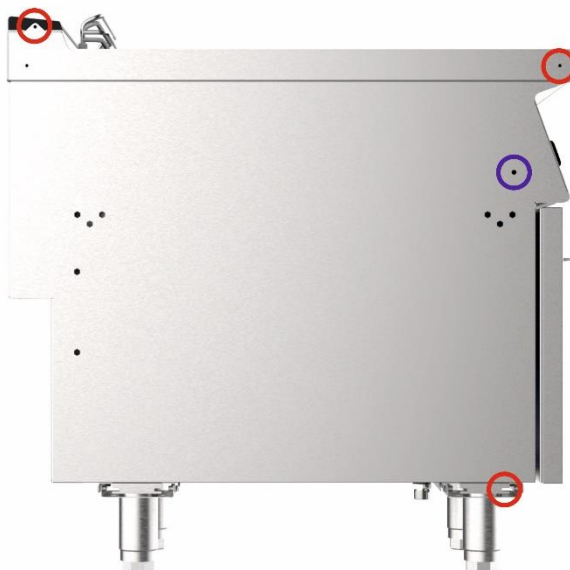
Se recomienda analizar el lugar donde se va a instalar la máquina antes de su instalación, para que no sufra daño alguno durante su uso.

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

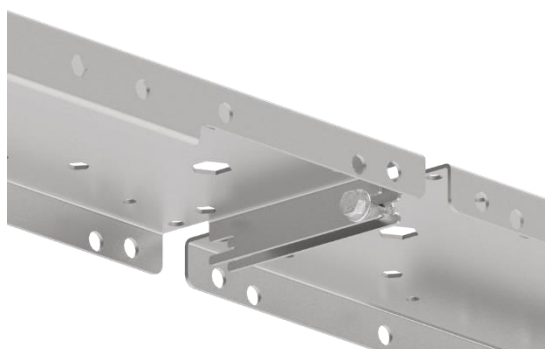
4.3 Montaje de equipos en bloques

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 (CP-G905, CP-G910, CP-G7126, CP-G7226)**

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 Conexión de gas

La conexión de gas del aparato debe hacerse siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO.

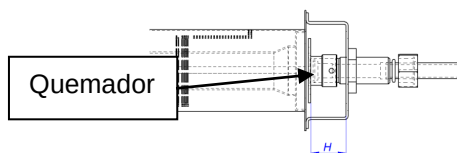


- La instalación general deberá estar provista de una llave de paso y un regulador de presión, siendo aconsejable además poner una llave de corte por cada aparato de consumo.
- Para la conexión de gas debe emplearse un tubo que como mínimo sea de Ø12x10mm y acabado en una tuerca de 3/4" para acoplar al cocedor de pasta.

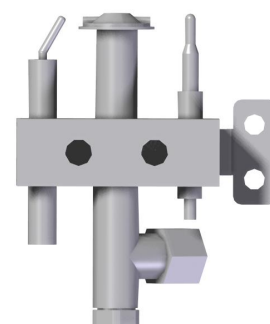
4.6 Transformación a distintos gases

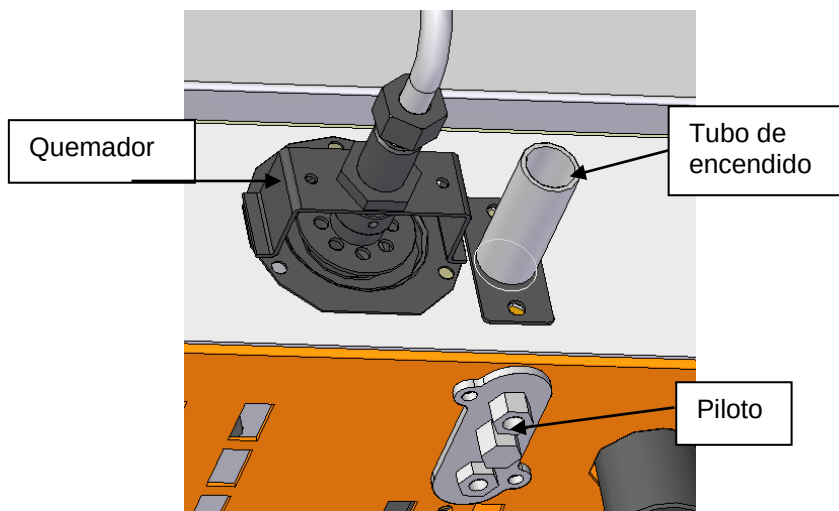
Si el aparato está preparado a un gas distinto al que se dispone en la instalación, se deberá proceder del siguiente modo:

1. Cortar el paso de gas al aparato si está conectado (Cualquier transformación de las condiciones del circuito de gas del aparato, deberá ser realizada por un TÉCNICO AUTORIZADO).
2. Transformación de los quemadores:
 - a. Abrir la puerta para acceder al quemador.
 - b. Desmontar los inyectores de los quemadores y sustituirlos por los adecuados según el gas a utilizar (tabla 3).
 - c. Posicionar el regulador de aire a la medida H (tabla 3) según el gas a utilizar.



3. Transformación de los pilotos:
 - a. Abrir la puerta para acceder al piloto.
 - b. Soltar el conjunto piloto.
 - c. Desmontar los inyectores de los pilotos y sustituirlos por los adecuados según el gas a utilizar (tabla 3).
 - d. Volver a atar el conjunto piloto.
4. Después de la adaptación del aparato a otro tipo de gas o a otra presión, distintas de aquellas para las cuales había sido anteriormente regulado, las indicaciones del nuevo reglaje deberán colocarse en el lugar y la posición de las indicaciones precedentes, de forma que permitan la identificación, sin ambigüedad, del estado del aparato después de la intervención.





4.7 Conexión de agua

La instalación general deberá estar provista de una llave de paso. Las tomas de agua vienen definidas en el aparato "Dimensiones generales y acometidas" por la letra A.

La presión del agua se aconseja que este entre 2 y 4 bar y Temperatura Máxima 60°C.

Las tomas de entrada de agua en los aparatos serán de ½".

El aparato se instalará de acuerdo a la norma EN 1717 y los reglamentos nacionales sobre el agua.

4.8 Reciclaje

El embalaje de este producto está formado por:

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



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

5. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO



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



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

5.1 Riesgos de utilización



Está usted utilizando un cocedor de pasta; 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 provocando el sobrecalentamiento del aparato.
- Un llenado excesivo puede originar desbordamientos de agua caliente con el consiguiente peligro de ocasionar quemaduras.

Si se van a utilizar disolventes o productos de limpieza inflamables, para quitar las posibles incrustaciones de la cuba, hacerlo siempre con el cocedor de pasta frío, los mandos de los quemadores 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.

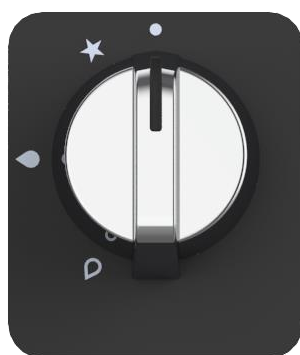
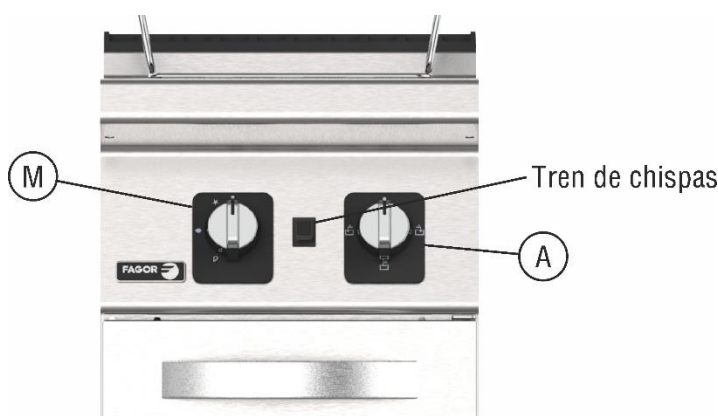
- No poner más cantidad de agua que la cantidad recomendada como MÁXIMO.
- La introducción del cestillo con la carga en el agua, se recomienda hacerla lentamente para que la espuma resultante al cocer no desborde por la parte superior de la cuba.



Es de vital importancia que la chimenea no quede obstruida, ni siquiera parcialmente para el buen funcionamiento de los quemadores

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

5.2.1 Descripción de los mandos



MANDO M



MANDO A

5.2.2 Encendido de quemadores

- Encendido de piloto:
 - Girar el mando M en sentido antihorario hasta la posición piloto ★ y mantener el mando pulsado.
 - A continuación pulsar el botón del tren de chispas (G-900) o el piezo eléctrico (G-700). El encendido del piloto se realizará de forma automática.
 - En caso de no conseguir encender el piloto de forma automática, existe la posibilidad de encenderlo manualmente a través del tubo de encendido posicionado junto al quemador.
- Encendido de quemadores:
 - Para encender los quemadores, pulsar y girar el mando “M” en sentido antihorario hasta la posición deseada.

5.2.3 Apagado de quemadores

- Girar el mando M a la posición piloto ★, quedando encendido solamente el piloto.

5.2.4 Apagado del piloto

- Girar el mando de la válvula M a la posición de apagado ●.

5.2.5 Llenado de la cuba

- El cocedor de pasta cuenta con un grifo de llenado integrado en la cuba que se acciona mediante el mando A.
- Existen dos posibilidades distintas de llenado:
 - Llenado rápido que permite llenar la cuba en poco tiempo.

Para ello girar el mando A a la posición . El flujo de agua que sale del grifo de llenado es grande.

- Llenado continuo que permite el mantenimiento del nivel de agua durante la cocción.

Para ello girar el mando A a la posición . El flujo de agua que sale del grifo de llenado es pequeño.

5.2.6 Vaciado de la cuba

- Abrir la puerta.
- Abrir la válvula de vaciado provista en la parte inferior de la cuba.

5.3 Consejos útiles

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

5.3.1 Limpieza inicial

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

Para proceder con la limpieza primero hay que evacuar los cestillos y el soporte cestillos.

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 del cocedor de pasta 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 durante algunos minutos. A continuación, proceder a su aclarado con abundante agua y secado. Para poder limpiar la cuba previamente hay que evacuar los cestillos.

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:

- Cerrar el grifo de alimentación de gas.
- 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
Olor a gas.	Fuga ocasional de gas debida al apagado de llama.	Cerrar el grifo de alimentación de gas y ventilar el local.
Piloto de encendido no se enciende.	Tren de chispas no funciona.	Encender manualmente el cocedor de pasta. Contactar con el servicio de asistencia técnica.
	Presencia de aire en las tuberías debido a un periodo largo de inactividad.	Insistir en la operación de encendido.
Piloto de encendido se apaga.	El termopar no se ha calentado suficientemente.	Insistir en la operación de encendido.
La llama presenta color amarillo.	Quemador sucio.	Contactar con el servicio de asistencia técnica.
El cocedor de pasta no calienta.	Grifo válvula estropeado.	Contactar con el servicio de asistencia técnica.
	Termostato limitador salta.	Contactar con el servicio de asistencia técnica.
	Presión del gas insuficiente.	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	31
2. GENERAL INFORMATION AND WARNINGS	32
3. PRODUCT DETAILS	32
4. INSTALLATION INSTRUCTIONS	34
4.1 Removal of packaging	34
4.2 Positioning and levelling	34
4.3 Assembly of equipment in blocks	34
4.4 Electrical connection (CP-G905, CP-G910, CP-G7126, CP-G7226)	35
4.5 Gas connection	36
4.6 Conversion to other types of gas	36
4.7 Water connection	37
4.8 Recycling	37
5. INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE	37
5.1 Risks of use	37
5.2 Operation	38
5.2.1 Description of the controls	38
5.2.2 Burner ignition	38
5.2.3 Turing the burners off	38
5.2.4 Turning the pilot light off	38
5.2.5 Filling the tub	38
5.2.6 Tub drainage	39
5.3 Useful tips	39
5.3.1 Initial cleaning	39
5.3.2 Maintenance	39
5.3.3 Prolonged periods of no use	39
6. FAULTS, ALARMS AND BREAKDOWNS	39
7. RECYCLING THE PRODUCT	40

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 pasta cooker 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 pasta cooker. 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 pasta cooker, 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 the door of the machine. Do not remove the plate from the appliance.

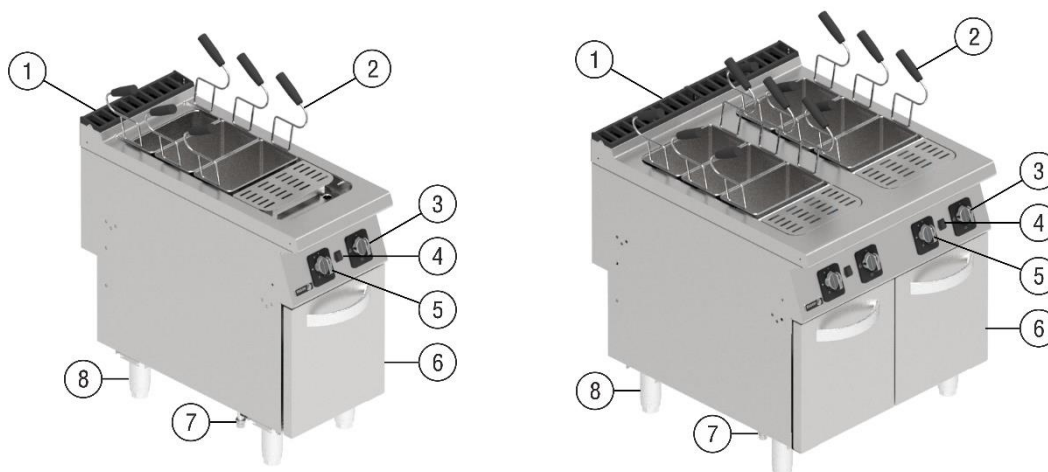
SPECIFICATIONS PLATE

MOD.	FTG7-05 L	1312BT5113	Type-Tipo.	A1
REF	19005269	SN 810073	07/16	
E 20560 Ofiati Made in Spain	V	6,3	Kw. ~	
	~	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)	

1. NAME OF APPLIANCE
2. APPLIANCE REFERENCE
3. SERIAL NUMBER + DATE OF MANUFACTURE
4. ELECTRICAL SPECIFICATIONS
5. CHARACTERISTICS OF GAS APPLIANCE
6. CERTIFICATION NUMBER

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

GENERAL DESCRIPTION OF THE EQUIPMENT



1. Chimney
2. Container
3. Water inlet tap
4. Spark generation button/ Piezoelectric ignitor
5. Gas valve tap
6. Door
7. Gas Inlet
8. Adjustable leg

SAFETY DEVICES

The pasta cooker 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.

The ignition pilot light has a thermocouple which disconnects the gas supply if the flame goes out.

ACCESSORIES SUPPLIED

The CP-G905 and CP-G7140 pasta cookers are supplied with three GN 1/3 baskets.

The CP-G910 and CP-G7240 pasta cookers are supplied with six GN 1/3 baskets.

The CP-G7126 pasta cookers are supplied with two GN 1/3 baskets.

The CP-G7226 pasta cookers are supplied with four GN 1/3 baskets.

ACCESSORIES ON ORDER

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

- **CODE** KIT 2 GN ½ baskets.
- **CODE** KIT 6 square GN 1/6 baskets.
- **CODE** KIT 6 round GN 1/6 baskets.

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.

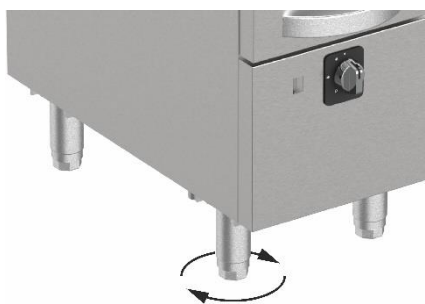
4.2 Positioning and levelling

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.

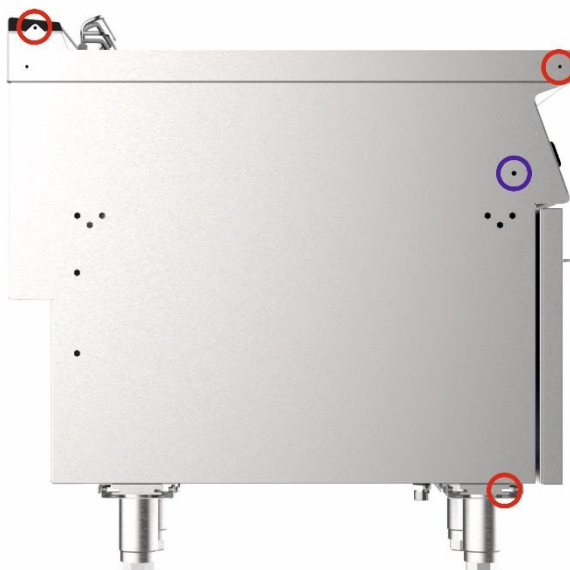
Unless otherwise indicated, the parts that have been protected by the manufacturer must not be manipulated by the installer.

4.3 Assembly of equipment in blocks

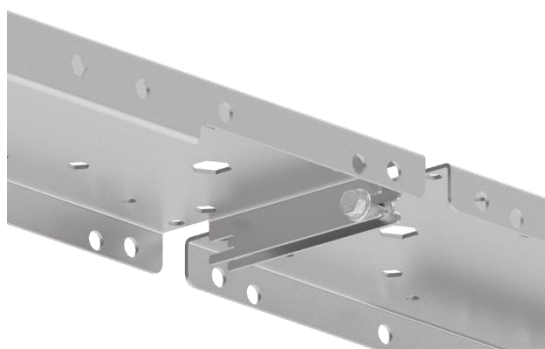
To assemble the equipment in blocks, proceed as follows:

- 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 (CP-G905, CP-G910, CP-G7126, CP-G7226)**

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 Gas connection

An AUTHORISED TECHNICIAN should always carry out the gas connection of the appliance.

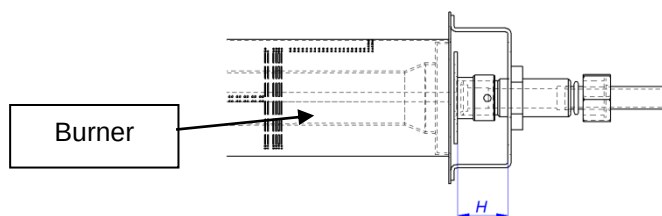


- The general installation must have a mains tap and a pressure regulator and it is also advisable to install a shut-off cock on each individual appliance.
- A pipe of at least Ø 12 x 10 mm should be used for the gas connection, together with a 3/4" nut to connect to the pasta cooker.

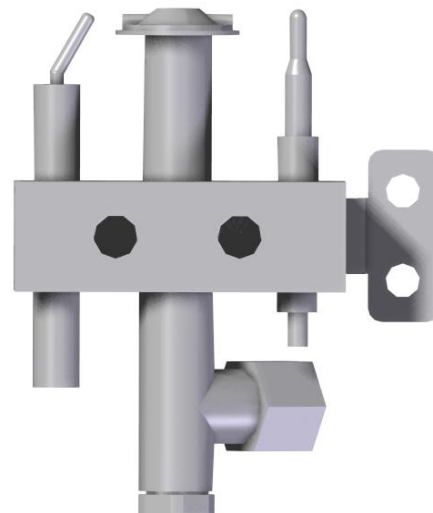
4.6 Conversion to other types of gas

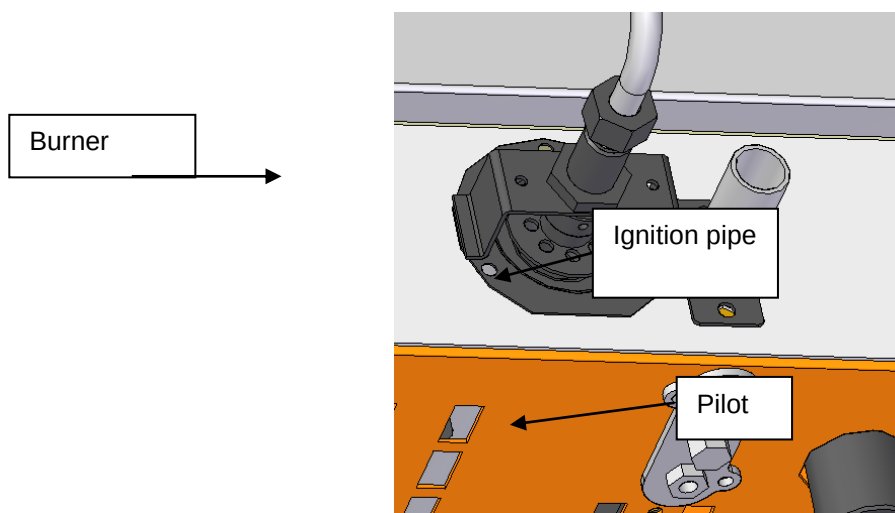
If the appliance is prepared for a different type of gas to the one available in the installation, you should proceed as follows:

1. Disconnect the gas supply to the appliance if connected (Any change to the conditions of the gas circuit must be carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN)
2. Burner conversion:
 - a. Open the door to access the burner.
 - b. Remove the burner injectors and replace with the correct model according to the gas to be used (Table 3).
 - c. Set the air control to position H (table 3) depending on the gas to be used.



3. Pilot conversion
 - a. Open the door to access the pilot light.
 - b. Undo the pilot unit.
 - c. Remove the pilot injectors and replace with the correct model according to the gas to be used (Table 3).
 - d. Replace the pilot unit.
4. After adapting the appliance to another type of gas or to another pressure, other than that for which it had been previously set, the old instructions should be replaced with the instructions for the new settings, to enable unambiguous identification of the state of the appliance after modification.





4.7 Water connection

The general installation must have a stop-cock. The water inlets are defined in the "General dimensions and connections" section with the letter A.

The recommended water pressure is between 2 and 4 bar and the maximum temperature is 60°C

The water inlets on the appliances are ½".

The appliance is installed in accordance with the EN 1717 standard and national water regulations.

4.8 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 pasta cooker; 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.

- It is insufficiently filled, the temperature may rise too high causing the appliance to overheat.
- Too much water may cause the hot water to spill out with the subsequent risk of burns.



If you are going to use solvents or inflammable cleaning products to remove any dirt on the tub, always do so when the pasta cooker is cold, the burner 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.

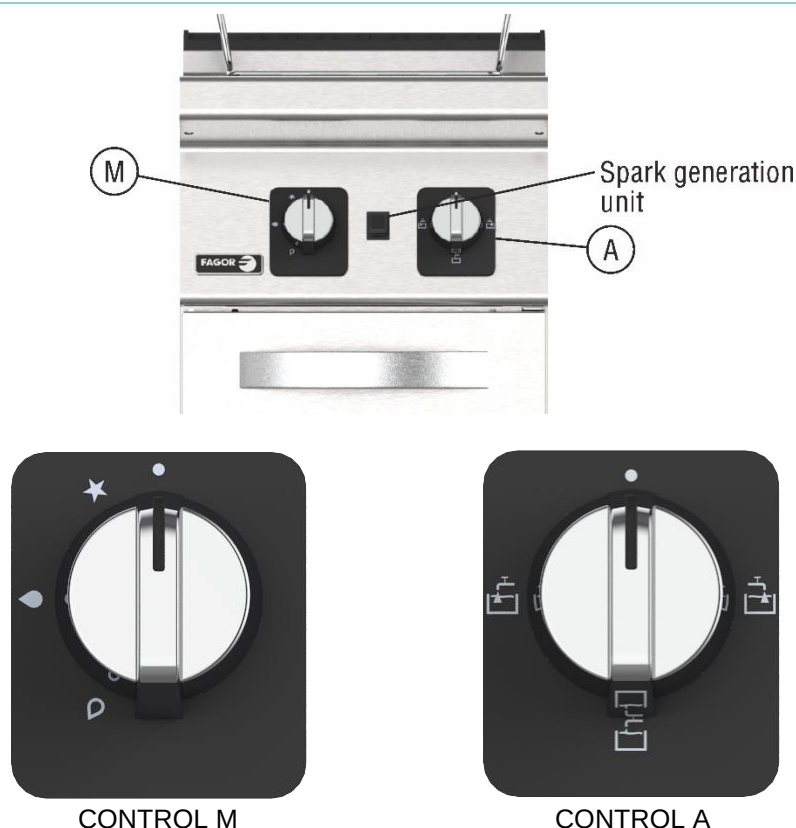
- Do not use more water than the maximum recommended amount.
- It is recommended to insert the loaded basket in the water slowly so that the water froth resulting from cooking does not boil over the upper part of the tub.



It is essential that the chimney does not get blocked, even partially, for the correct operation of the burners.

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

5.2.1 Description of the controls



5.2.2 Burner ignition

- Pilot ignition:
 - Turn control M anticlockwise to the position Pilot ★ and hold button down.
 - Next press the spark generation button. The pilot will light automatically.
 - If the pilot does not light automatically, it is possible to light it manually through the ignition pipe, located next to the burner.
- Burner ignition:
 - To ignite the burners, press the control and rotate anticlockwise to the required position.

5.2.3 Turning the burners off

- Turn the M control to the position Pilot ★, only the pilot will be lit.

5.2.4 Turning the pilot light off

- Turn the M valve control to the Off position ●.

5.2.5 Filling the tub

- The pasta cooker has a filler tap built into the tub, which is controlled by control A.

- There are two possible ways to fill the cooker:
 - Fast fill which fills the tub in a short period of time.
Turn control A to position . There is a high volume of water from the tap.
 - Continuous fill which allows the water level to be maintained throughout the cooking.
Turn control A to position . There is a low volume of water from the tap.

5.2.6 Tub drainage

- Open the door.
- Open the drainage valve in the interior of the tub.

5.3 Useful tips

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

5.3.1 Initial cleaning

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

Para proceder con la limpieza primero hay que evacuar los cestillos y el soporte cestillos.

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 pasta cooker 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 regularly clean the inner part of the tub with soapy water that is left to boil for a few minutes, and then rinse it with plenty of water. Then rinse it with plenty of water and dry. The containers should be removed to clean the tub.

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:

- Close the gas supply.
- 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
Smell of gas.	Occasional gas leak caused by flame going out.	Close the gas supply and ventilate the premises.
Ignition pilot does not light.	Spark generation does not work.	Turn on the pasta cooker manually. Contact your Technical Assistance Service.
	Air in pipes due to long period of inactivity.	Repeat ignition process.
Ignition pilot goes out.	Thermocouple not heated enough.	Repeat ignition process.
Flame is yellow.	Dirty burner.	Contact your Technical Assistance Service.
El cocedor de pasta no calienta.	Valve tap broken.	Contact your Technical Assistance Service.
	Limiting thermostat trips.	Contact your Technical Assistance Service.
	Insufficient gas pressure.	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.....	41
2.	INFORMATIONS ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	42
3.	DONNÉES DU PRODUIT	42
4.	INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	44
4.1	Déballage	44
4.2	Mise en place et nivellement	44
4.3	Montage d'équipements par blocs.....	44
4.4	Connexion électrique	45
4.5	Raccordement au gaz.....	46
4.6	Adaptation à des gaz différents	46
4.7	Raccordement à l'eau.....	47
4.8	Recyclage	47
5.	INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN.....	47
5.1	Risques d'utilisation	47
5.2	Fonctionnement	48
5.2.1	Description des commandes	48
5.2.2	Mise en marche des brûleurs	48
5.2.3	Extinction des brûleurs	48
5.2.4	Extinction du voyant.....	48
5.2.5	Remplissage de la cuve.....	49
5.2.6	Vidange de la cuve	49
5.3	Conseils utiles.....	49
5.3.1	Nettoyage initial	49
5.3.2	Entretien.....	49
5.3.3	Non-utilisation prolongée	49
6.	ANOMALIES, ALARMES ET PANNES	50
7.	RECYCLAGE DU PRODUIT	50

2. INFORMATIONS ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

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



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

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

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



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

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



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

3. DONNÉES DU PRODUIT

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

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

PLAQUE SIGNALÉTIQUE

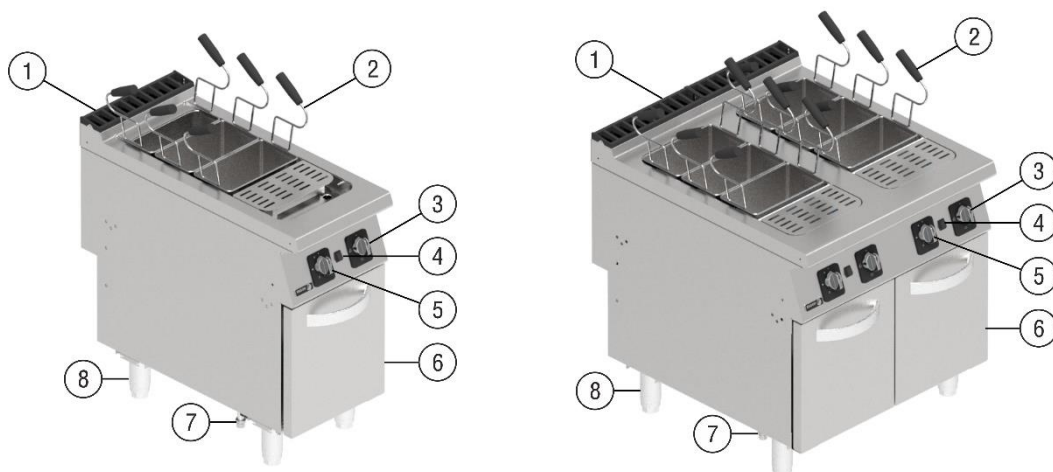
MOD.	FTG7-05 L	1312BT5113	Type-Tipo.	A1
REF	19005269	SN 810073	07/16	
E 20560 Ofati Made in Spain	V	6,3	Kw. 	4
	~	0	Kw. 	
	Hz.	0	Kw.	
	A. 			
G-110	1,63 m³/h G-120	1,45 m³/h G-130	0,96 m³/h G-150	1,26 m³/h => ΣQn 0 kW(Hi)
G-20	0,67 m³/h G-25	0,67 m³/h G-25.1	0,67 m³/h GZ-35	0,93 m³/h => G20/GZ35 => ΣQn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

CE 16 1312

Made in EU

1. NOM DE L'APPAREIL
2. RÉFÉRENCE DE L'APPAREIL
3. N° DE SÉRIE+DATE FABRICATION
4. CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES
5. CARACTÉRISTIQUES GAZ
6. NUMÉRO DE PROCÈS-VERBAL DE CERTIFICATION

Indiquez les caractéristiques indiquées si vous contactez le service technique.

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'ÉQUIPEMENT

1. Cheminée
2. Cuvette
3. Robinet d'arrivée d'eau
4. Bouton-poussoir train d'étincelles/ Allumeur
5. Robinet vanne de gaz
6. Porte
7. Arrivée de gaz
8. Pied réglable

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Les cuiseurs de pâtes disposent d'un thermostat de sécurité qui coupe le chauffage en cas d'absence d'eau dans la cuve.

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.

Le voyant de mise en marche dispose d'un thermocouple qui coupe le gaz si la flamme s'éteint.

ACCESSOIRES FOURNIS

Les cuiseurs à pâtes CP-G905 et CP-G7140 seront livrés avec trois paniers GN 1/3.

Les cuiseurs à pâtes CP-G910 et CP-G7240 seront livrés avec six paniers GN 1/3.

Les cuiseurs à pâtes CP-G7126 seront livrés avec deux paniers GN 1/3.

Les cuiseurs à pâtes CP-G7226 seront livrés avec quatre paniers GN 1/3.

ACCESSOIRES SUR COMMANDE

Fagor Industrial dispose des accessoires suivants pour votre cuiseur à pâtes (non compris dans l'équipement), pouvant être demandés sur commande.

- **CODE:** KIT 2 paniers de GN ½
- **CODE:** KIT 6 paniers carrés de GN 1/6
- **CODE:** KIT 6 paniers ronds de GN 1/6

4. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



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

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

4.1 Déballage

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



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

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

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

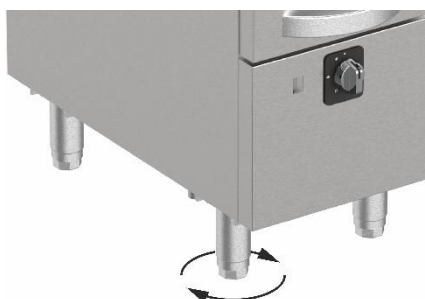
4.2 Mise en place et nivellement

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.



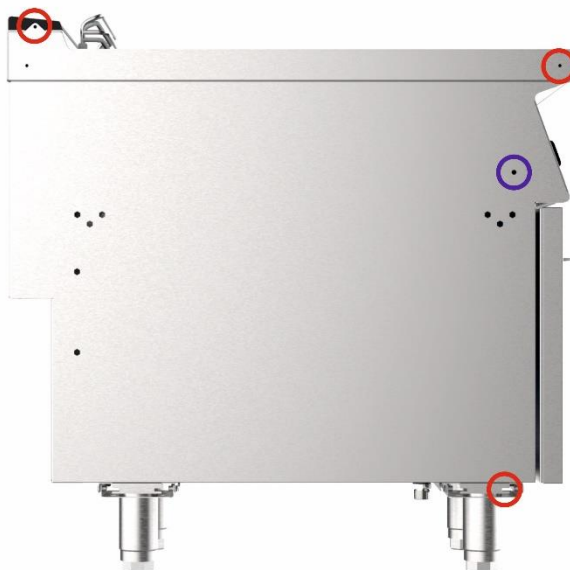
Nous vous conseillons d'analyser le lieu où sera installée la machine avant sa mise en place, pour qu'elle ne soit pas endommagée durant son utilisation.

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

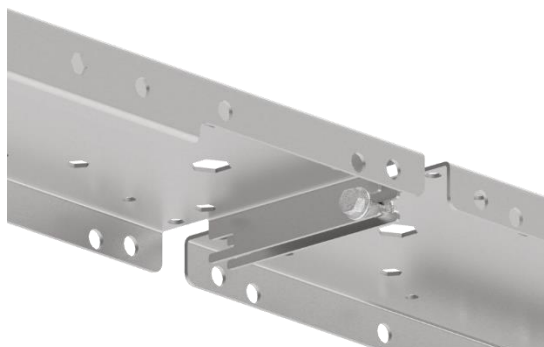
4.3 Montage d'équipements par blocs

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 (CP-G905, CP-G910, CP-G7126, CP-G7226)

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 Raccordement au gaz

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

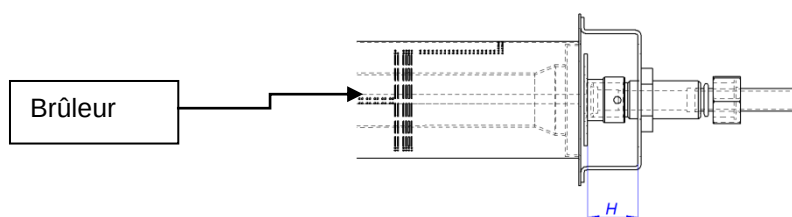


- L'installation générale doit être équipée d'un robinet d'arrêt et d'un régulateur de pression. Il est aussi conseillé d'installer un robinet de coupure pour chaque appareil de consommation.
- Pour raccorder le gaz, utilisez un tuyau d'au moins 12x10 mm de diamètre et terminé par un écrou de 3/4 pouce pour le brancher au cuiseur à pâtes.

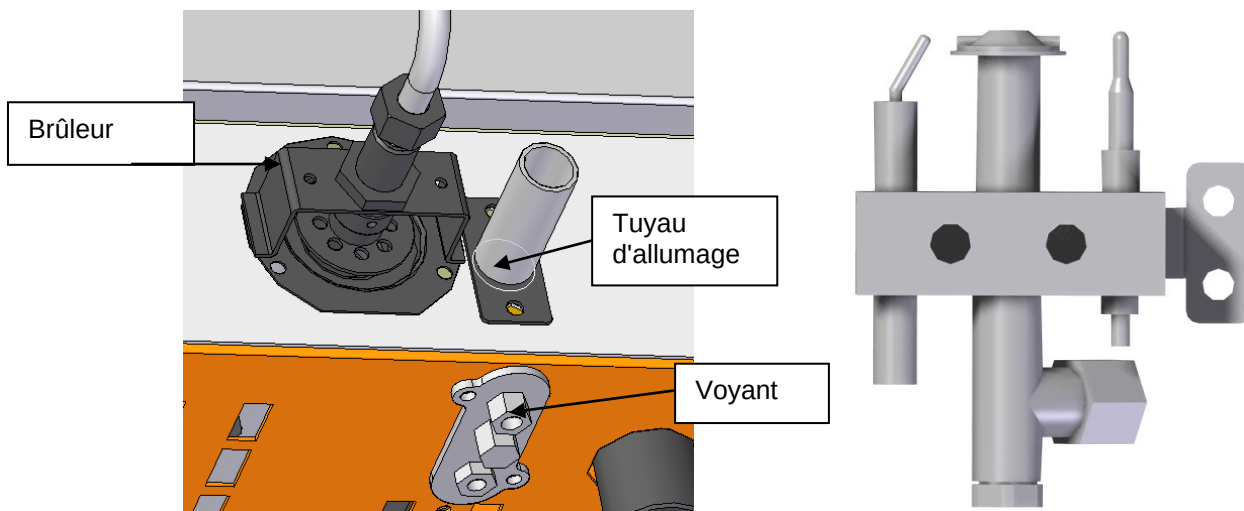
4.6 Adaptation à des gaz différents

Si l'appareil est préparé pour un gaz différent de celui de l'installation, vous devrez procéder de la manière suivante:

1. Couper l'arrivée de gaz à l'appareil en cas de connexion (toute transformation des conditions du circuit de gaz de l'appareil devra être réalisée par un **TECHNICIEN AUTORISÉ**).
2. Transformation des brûleurs:
 - a. Ouvrir la porte pour accéder au brûleur.
 - b. Démonter les injecteurs des brûleurs et les remplacer par des injecteurs adaptés au gaz à utiliser (tableau 3).
 - c. Positionner le régulateur d'air à la mesure H (tableau 3) selon le gaz utilisé.



3. Transformation des voyants
 - a. Ouvrir la porte pour accéder au pilote
 - b. Démonter l'ensemble de voyants
 - c. Démonter les injecteurs des voyants et les remplacer par des injecteurs adaptés au gaz à utiliser (tableau 3).
 - d. Refixer l'ensemble de voyants
4. Après avoir adapté l'appareil à un autre type de gaz ou à une autre pression différents de ceux pour lesquels il avait été originairement réglé, il convient de laisser les indications relatives au nouveau réglage en lieu et place des indications précédentes de manière à permettre une identification sans ambiguïté de l'état de l'appareil après intervention.



4.7 Raccordement à l'eau

L'installation générale doit être équipée d'un robinet à passage. Les prise d'eau sont définies dans l'appareil « Dimensions générales et raccords » par la lettre A.

Nous vous recommandons d'utiliser une pression d'eau de 2 à 4 bar, et une température maximale de 60°C.

Les prises d'entrée d'eau dans les appareils seront de 1/2".

L'appareil sera installé conformément à la norme EN 1717 et aux règlements nationaux relatifs à l'eau.

4.8 Recyclage

L'emballage de ce produit est formé par:

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



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

5. INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



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



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

5.1 Risques d'utilisation



Vous êtes en train d'utiliser un cuiseur à pâtes; 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 provoquant la surchauffe de l'appareil.
- Un remplissage excessif peut être à l'origine de débordements d'eau chaude avec le danger résultant de provoquer des 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 le cuiseur à pâtes froid, les commandes des brûleurs 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.

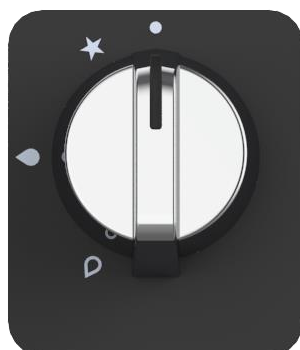
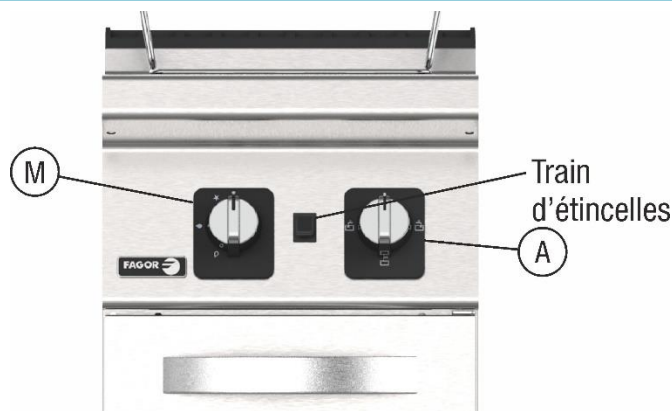
- Ne pas dépasser la quantité d'eau maximum recommandée.
- Il est recommandé d'introduire lentement le panier rempli dans l'eau afin que l'écume provoquée par la cuisson ne déborde pas par le haut de la cuve.



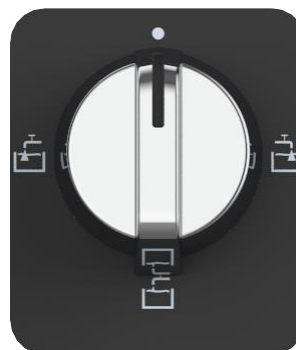
Il est extrêmement important que la cheminée ne soit pas obstruée, même partiellement, afin d'assurer le bon fonctionnement des brûleurs.

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

5.2.1 Description des commandes



COMMANDE M



COMMANDE A

5.2.2 Mise en marche des brûleurs

- Mise en marche du voyant:
 - Tourner la commande M dans le sens antihoraire jusqu'à la position de voyant ★ et maintenir la commande enfoncée.
 - Puis, appuyer sur le bouton du étincelles. Le voyant s'allumera automatiquement.
 - Si le témoin ne parvient pas à s'allumer automatiquement, vous pouvez l'allumer manuellement par l'intermédiaire du tuyau d'allumage situé près du brûleur.
- Mise en marche des brûleurs:
 - Pour allumer les brûleurs, enfoncer et tourner la commande «M» dans le sens antihoraire jusqu'à la position souhaitée.

5.2.3 Extinction des brûleurs

- Tourner la commande M à la position de voyant ★, en ne laissant que le voyant allumé.

5.2.4 Extinction du voyant

- Tourner la commande de la vanne M à la position d'extinction ●.

5.2.5 Remplissage de la cuve

- Le cuiseur à pâtes dispose d'un robinet de remplissage intégré dans la cuve actionné par la commande A.
- Il existe deux possibilités différentes de remplissage:
 - Remplissage rapide permettant de remplir la cuve en peu de temps.

Pour ce faire, tourner la commande A à la position . Le flux d'eau qui sort du robinet de remplissage est élevé.

- Remplissage continu permettant de maintenir le niveau d'eau au cours de la cuisson.

Pour ce faire, tourner la commande A à la position . Le flux d'eau qui sort du robinet de remplissage est faible.

5.2.6 Vidange de la cuve

- Ouvrez la porte.
- Ouvrir la vanne de vidange située dans la partie inférieure de la cuve

5.3 Conseils utiles

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

5.3.1 Nettoyage initial

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

Pour procéder au nettoyage, il faut d'abord extraire les paniers et leur support.

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 du cuiseur à pâtes, 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 convient de nettoyer régulièrement l'intérieur de la cuve à l'aide d'une solution à base d'eau et de détergent qui devra bouillir durant quelques minutes. Puis, procéder à son rinçage abondamment à l'eau et séchage. Pour nettoyer préalablement la cuve, il faut extraire les paniers.

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:

- Fermez le robinet d'alimentation de gaz
- 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
Odeur à gaz	Fuite de gaz occasionnelle due au fait que la flamme s'est éteinte	Fermer le robinet d'alimentation de gaz et ventiler le local
Le voyant de marche ne s'allume pas	Le train d'étincelles ne fonctionne pas	Allumer manuellement le cuiseur à pâtes. Contacter le service d'assistance technique.
	Présence d'air dans les tuyauteries due à une période trop longue d'inactivité	Insister sur l'opération de mise en marche
Le voyant de mise en marche s'éteint	Le thermocouple ne s'est pas suffisamment réchauffé	Insister sur l'opération de mise en marche
La flamme présente une couleur jaune	Brûleur sale	Contacter le service d'assistance technique
Le cuiseur à pâtes ne chauffe pas	Robinet vanne abîmé	Contacter le service d'assistance technique
	Le thermostat limiteur saute	Contacter le service d'assistance technique
	Pression de gaz insuffisante	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.....	51
2.	ALLGEMEINE INFORMATION UND HINWEISE.....	52
3.	ANGABEN ZUM GERÄT	52
4.	INSTALLATIONSANWEISUNG.....	54
4.1	Auspacken	54
4.2	Aufstellung und Nivellierung	54
4.3	Montage der Geräte in Blockbauweise.....	55
4.4	Elektrischer Anschluss.....	55
4.5	Gasanschluss	56
4.6	Umrüstung zur Anpassung an andere Gasarten.....	56
4.7	Wasseranschluss.....	57
4.8	Recycling	57
5.	GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG	57
5.1	Gefahren beim Gebrauch	57
5.2	Funktionsweise	58
5.2.1	Beschreibung der Bedienelemente	58
5.2.2	Einschalten der Brenner	58
5.2.3	Ausschalten der Brenner	59
5.2.4	Ausschalten des Pilotbrenners	59
5.2.5	Füllen des Tiegels.....	59
5.2.6	Entleeren des Tiegels	59
5.3	Nützliche Ratschläge und Tipps	59
5.3.1	Erste Reinigung	59
5.3.2	Wartung	59
5.3.3	Betriebsunterbrechungen	59
6.	STÖRUNGEN UND ALARME	60
7.	RECYCLING DES GERÄTES	60

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 der Nudelkocher 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 des Nudelkochers 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 Tiegellinneren noch in Nähe des Tiegels dürfen sich brennbare Produkte oder Gegenstände befinden.



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

3. ANGABEN ZUM GERÄT

Das von Ihnen erworbene Gerät ist ein Nudelkocher, der 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 an der Tür befestigt ist. Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

TYPENSCHILD

MOD.	FTG7-05 L	1	1312BT5113	6	Type-Tipo.	A1
REF	19005269	2	SN	810073	3	07/16
E 20560 Ofati Made in Spain	V	6,3	Kw. 			
	~	0	Kw. 			
	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)	5
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)	

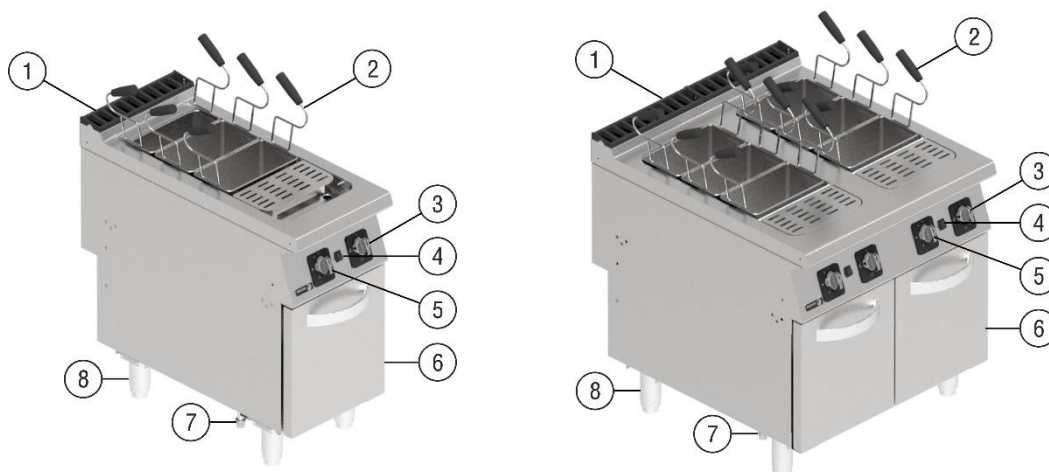
FAGOR 
 FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.

 CE 16
 1312

 Made in EU


7. GERÄTENAME
8. ARTIKELNUMMER DES GERÄTES
9. SERIENNUMMER UND HERSTELLUNGSDATUM
10. ELEKTRISCHE EIGENSCHAFTEN
11. GASRELEVANTE EIGENSCHAFTEN
12. REGISTRIERUNGSNUMMER DER ZERTIFIZIERUNG

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

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTES

1. Abluftkamin
2. Tiegel
3. Wassereinlasshahn
4. Taste für die piezoelektrische Zündung/Ignitor
5. Gasventilhahn
6. Gerätetür
7. Gaseinlass
8. Höhenverstellbarer Gerätefuß

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Alle Nudelkocher sind mit einem Sicherheitstemperreregler ausgerüstet, der den Aufheizvorgang sofort unterbricht, sobald kein Wasser im Tiegel vorhanden ist.

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

Der Pilotbrenner zum Zünden ist mit einem Thermoelement ausgerüstet, das die Gasversorgung unterbricht, sobald die Flamme erlischt.

AUSSTATTUNG MIT ZUBEHÖR

Die Nudelkocher CP-G905 und CP-G7140 werden mit drei Nudelkörben GN 1/3 ausgeliefert.

Die Nudelkocher CP-G910 und CP-G7240 werden mit sechs Nudelkörben GN 1/3 ausgeliefert.

Die Nudelkocher CP-G7126 werden mit zwei Nudelkörben GN 1/3 ausgeliefert.

Die Nudelkocher CP-G7226 werden mit vier Nudelkörben GN 1/3 ausgeliefert.

AUF WUNSCH LIEFERBARES ZUBEHÖR

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

- **CODE:** Satz mit 2 Nudelkörben GN ½
- **CODE:** Satz mit 6 viereckigen Nudelkörben GN 1/6
- **CODE:** Satz mit 6 runden Nudelkörben GN 1/6

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.

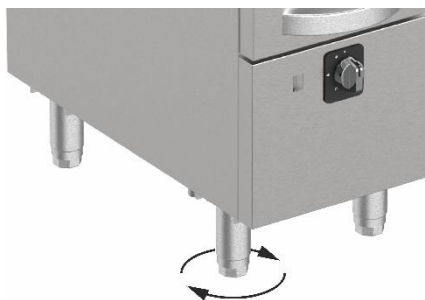
4.2 Aufstellung und Nivellierung

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.



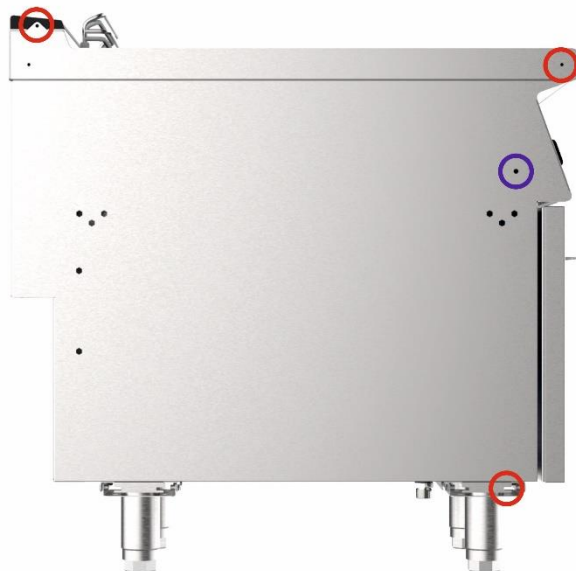
Werkseitig wird zu einer gründlichen Überprüfung des Aufstellungsortes vor Installation des Gerätes geraten, um spätere Schäden bei Gebrauch von Vornherein auszuschließen.

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

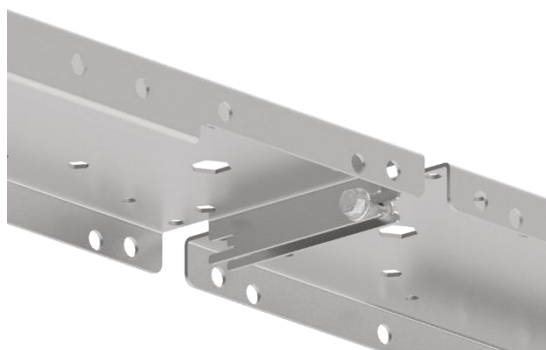
4.3 Montage der Geräte in Blockbauweise

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).



- 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 (CP-G905, CP-G910, CP-G7126, CP-G7226)

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

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



- Die Netzspannung muss mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmen.
- Für den elektrischen Anschluss ist ein flexibles Kabel mit einem ölbeständigen Mantel zu verwenden. Das Gewicht darf nicht niedriger als das eines Kabels mit normalem Mantel aus gewöhnlichem Polychloropren oder gleichartigen synthetischen Elastomer (H05RN-F) ausfallen.
- Der Querschnitt des Versorgungskabels muss passend für die Nennspannung des Gerätes ausgelegt sein (Tabelle 2).
- Das Gerät muss mit Hilfe der Anschlussleiste ordnungsgemäß geerdet werden.

Das Erdungskabel muss länger als alle anderen Leiter sein. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für mögliche Schäden ab, die auf die Nichteinhaltung dieser Voraussetzung zurückzuführen sind.

- Werden mehrere Geräte hintereinander angeschlossen, so müssen sie untereinander an der hierfür jeweils vorgesehenen Stelle an den Erdungsanschluss angeschlossen werden, der sich im hinteren Bereich des Gerätes befindet.
- In Gerätenähe ist ein leicht zugänglicher, automatischer Wärmeschutzschalter mit einem Unterbrecher für sämtliche Pole mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten vorzusehen. Dieser Wärmeschutzschalter muss ausreichend bemessen sein. Diese Vorrichtung dient zum Ausschalten des Gerätes bei Installations-, Reparatur- und Reinigungs- bzw. Wartungsarbeiten am Gerät. Es sollten Möglichkeiten zum Sperren bzw. eine entsprechende Etikettierung vorhanden sein. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für mögliche Schäden ab, die auf die Nichteinhaltung dieser Voraussetzung zurückzuführen sind.
- In Gerätenähe ist eine leicht zugängliche Differentialschutzvorrichtung vorzusehen. Diese muss ausreichend bemessen sein. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für mögliche Schäden ab, die auf die Nichteinhaltung dieser Voraussetzung zurückzuführen sind.
- Sollten Sie Fehler am Gerät feststellen, so setzen Sie sich bitte umgehend mit Ihrem Lieferanten in Verbindung.
- **Vor dem Aufsetzen des zum Schaltkasten gehörenden Deckels muss die Zuleitung ordnungsgemäß an der Stopfbuchse befestigt werden.**



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

4.5 Gasanschluss

Der Gasanschluss des Gerätes muss von einem AUTORISIERTEN FACHTECHNIKER vorgenommen werden.

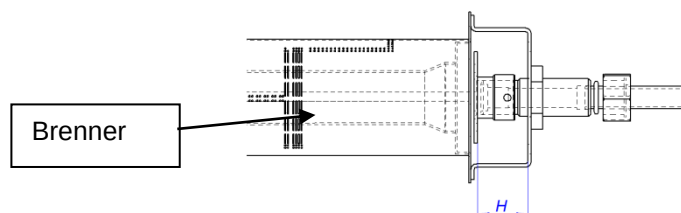


- Die Hauptinstallation sollte über einen Durchlaufhahn und einen Druckregler verfügen. Werkseitig wird dazu geraten, einen Durchlaufhahn pro verbrauchendes Gerät vorzusehen.
- Für den Gasanschluss ist ein ein Rohr mit einem Mindestdurchmesser von 12x10 mm mit einer Mutter ($\frac{3}{4}$ ") am Ende zum Anschluss des Nudelkochers zu verwenden.

4.6 Umrüstung zur Anpassung an andere Gasarten

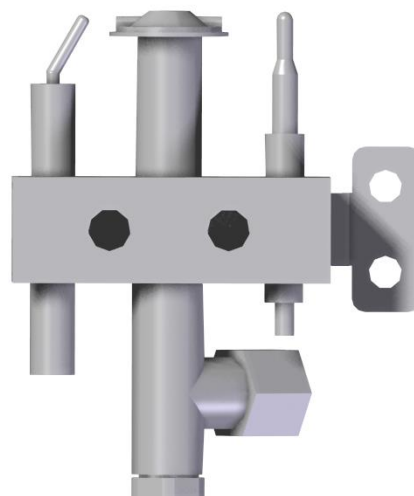
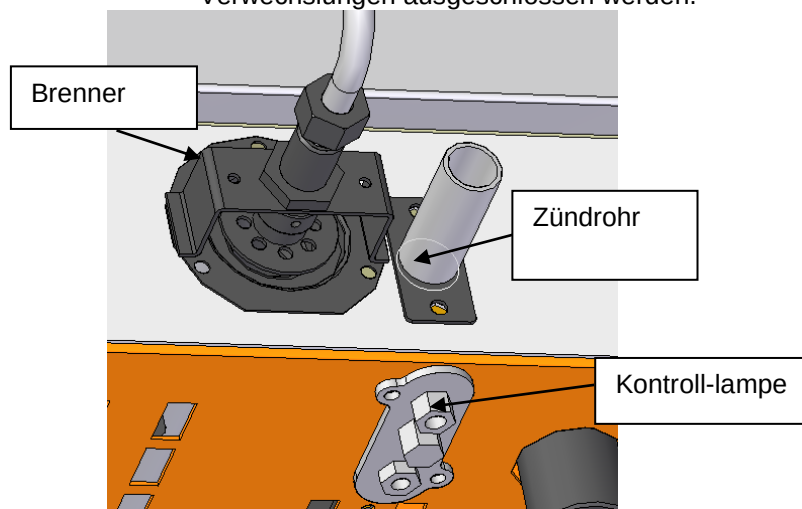
Ist die Installation auf eine andere Gasart als das Gerät eingestellt, so ist wie folgt zu verfahren:

1. Den Gasdurchlauf zum Gerät unterbrechen falls dieses eingeschaltet ist (nur ein AUTORISIERTER FACHTECHNIKER darf Änderungen am Gaskreislauf des Gerätes durchführen).
2. Umrüstung der Brenner.
 - a. Die Gerätetür öffnen, um an den Brenner zu gelangen.
 - b. Die Injektoren der Brenner durch die für die verwendete Gasart passenden Injektoren ersetzen (Tabelle 3).
 - c. Den Luftregler je nach vorhandener Gasart auf das Maß H (Tabelle 3) einregulieren.



3. Umrüstung der Pilotbrenner.
 - a. Die Gerätetür öffnen, um an den Pilotbrenner zu gelangen.
 - b. Die Pilotbrenner-Einheit lösen.
 - c. Die Injektoren der Pilotbrenner durch die für die verwendete Gasart passenden Injektoren ersetzen (Tabelle 3).
 - d. Die Pilotbrenner-Einheit wieder befestigen.

4. Nach der Umrüstung des Geräts auf eine andere als die bisher verwendete Gas- oder Druckart müssen die Angaben der neuen Einstellung am selben Ort und an der gleichen Stellung wie zuvor angebracht werden, so dass der neue Gerätezustand eindeutig gekennzeichnet ist und Verwechslungen ausgeschlossen werden.



4.7 Wasseranschluss

Die Installation muss über einen Durchlaufhahn verfügen. Die Wasseranschlüsse sind am Gerät angegeben. Siehe hierzu: Allgemeine Abmessungen und Zuleitungen, Buchstabe A.

Werkseitig wird zu einem Wasserdruck von 2 bis 4 bar und einer Höchsttemperatur von 60 °C geraten.

Die Größe der Anschlüsse für den Wassereinlass in die Geräte muss ½" betragen.

Das Gerät muss unter Einhaltung der Norm EN 1717 und aller entsprechenden nationalen Verordnungen installiert werden.

4.8 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 einen Nudelkocher. Dieses Gerät darf zu keinem anderen als dem vorgesehenen Zweck verwendet werden, da die Funktionsteile beschädigt werden könnten.

Der Wasserstand im Tiegel sollte regelmäßig kontrolliert werden:

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



Werden zur Reinigung hartnäckiger Verschmutzung des Tiegels brennbare Reinigungsmittel oder Lösungsmittel verwendet, so sollte dieser Vorgang stets im kalten Zustand des Nudelkochers mit abgeschalteten Brenner-Bedienelementen und ausgeschaltetem Hauptschalter durchgeführt werden. Nach dem Reinigungsvorgang muss der Tiegel 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 den Tiegel zuvor gefüllt zu haben. Anderenfalls kann es aufgrund von Überhitzung zu schweren Schäden am Gerät kommen.

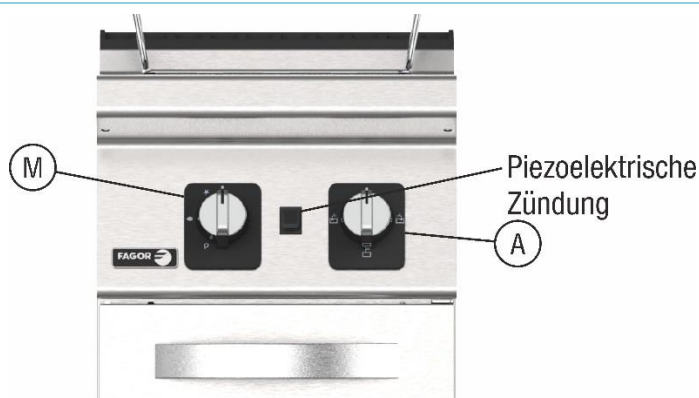
- Auf keinen Fall mehr Wasser als den werkseitig empfohlenen MAXIMALWERT einfüllen.
- Das Einsetzen des gefüllten Korbs in das Wasser sollte langsam erfolgen, damit der beim Kochen entstehende Schaum nicht über den Rand des Beckens spritzen kann.



Der Abluftkamin darf weder ganz noch teilweise verdeckt werden, da sonst die ordnungsgemäße Funktionsweise der Brenner beeinträchtigt wird.

Im Folgenden finden Sie alle erforderlichen Schritte, um die Funktionsweise des Nudelkochers optimieren zu können. Wir zeigen Ihnen alle Möglichkeiten, über die Ihr Nudelkocher verfügt.

5.2.1 Beschreibung der Bedienelemente



BEDIENELEMENT M



BEDIENELEMENT A

5.2.2 Einschalten der Brenner

- Einschalten des Pilotbrenners:
 - Das Bedienelement M entgegen dem Uhrzeigersinn in die Stellung für den Pilotbrenner ★ drehen und das Bedienelement gedrückt halten.
 - Anschließend den Knopf zur Betätigung der piezo Zündung drücken. Die Zündung des Pilotbrenners erfolgt vollautomatisch.
 - Sollte der Pilotbrenner nicht automatisch zünden, kann die Zündung mit Hilfe des Zündrohres von Hand erfolgen, das sich gleich neben dem Brenner befindet.
- Einschalten der Brenner:
 - Zum Einschalten der Brenner muss das Bedienelement M gedrückt und entgegen dem Uhrzeigersinn in die gewünschte Stellung gedreht werden.

5.2.3 Ausschalten der Brenner

- Das Bedienelement M in die Stellung für den Pilotbrenner ★ drehen, so dass nur der Pilotbrenner eingeschaltet ist.

5.2.4 Ausschalten des Pilotbrenners

- Das Bedienelement des Ventils M in die Stellung AUS ● drehen.

5.2.5 Füllen des Tiegels

- Der Nudelkocher verfügt über einen eingebauten Einlasshahn, der sich am Tiegel befindet und mit dem Element A bedient wird.
- Das Gerät kann auf zwei verschiedene Arten gefüllt werden:
 - Schneller Füllvorgang, um den Tiegel in kürzester Zeit zu füllen.

Hierzu drehen Sie das Bedienelement A in die Stellung . Aus dem Einlasshahn tritt ein großer Wasserstrahl aus.

- Ständiger Füllvorgang, so dass der Wasserstand während des Kochens konstant gehalten werden kann.

Hierzu drehen Sie das Bedienelement A in die Stellung . Aus dem Einlasshahn tritt in diesem Fall ein kleiner Wasserstrahl aus.

5.2.6 Entleeren des Tiegels

- Gerätetür öffnen.
- Die im unteren Bereich des Tiegels hierfür vorgesehene Klappe öffnen.

5.3 Nützliche Ratschläge und Tipps

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

5.3.1 Erste Reinigung

Nach erfolgter Installation des Gerätes und vor dem ersten Füllen des Tiegels sollte der Tiegel zunächst gründlich gereinigt werden.

Vor der Reinigung sollten zunächst die Nudelkörbe mit der Halterung entfernt werden.

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

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

5.3.2 Wartung

FAGOR INDUSTRIAL rät dazu, einen autorisierten Fachtechniker einmal pro Jahr alle Funktionsbauteile des Nudelkochers 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.
- Das Innere des Tiegels sollte regelmäßig mit einer Mischung aus Wasser und Spülmittel gereinigt werden, das mehrere lang Minuten zum Kochen gebracht wird. Anschließend mit reichlich Klarwasser gründlich reinigen und dann trocknen. Die Nudelkörbe vor Beginn der Reinigung des Tiegels entfernen.

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:

- Den Hahn für die Versorgung mit Gas schließen.
- 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
Es riecht nach Gas.	Leichter Gasaustritt beim Ausschalten der Flamme.	Den Hahn für die Versorgung mit Gas schließen und den Raum gut lüften.
Der Pilotbrenner zum Zünden zündet nicht.	Die piezoelektrische Zündung funktioniert nicht.	Das Gerät von Hand zünden. Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.
	Da das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wurde, hat sich Luft in den Leitungen angesammelt.	Erneut versuchen, den Zündvorgang durchzuführen.
Der Pilotbrenner zum Zünden erlischt.	Das Thermoelement hat noch nicht die notwendige Temperatur erreicht.	Erneut versuchen, den Zündvorgang durchzuführen.
Die Flamme ist gelblich gefärbt.	Brenner verschmutzt.	Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.
Das Gerät heizt nicht.	Ventilhahn beschädigt.	Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.
	Der Temperaturbegrenzer löst aus.	Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.
	Ungenügender Gasdruck.	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.....	61
2. INFORMAZIONI E AVVERTENZE GENERALI.....	62
3. DATI PRODOTTO	62
4. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	64
4.1 Disimballaggio	64
4.2 Posizionamento e livellamento	64
4.3 Montaggio delle attrezzature in blocchi	64
4.4 Connessione elettrica	65
4.5 Allacciamento del gas.....	66
4.6 Trasformazione a differenti tipi di gas.....	66
4.7 Allacciamento dell'acqua	67
4.8 Riciclaggio.....	67
5. ISTRUZIONI DI USO E MANUTENZIONE.....	67
5.1 Rischi d'uso.....	67
5.2 Funzionamento	68
5.2.1 Descrizione dei comandi.....	68
5.2.2 Accensione dei bruciatori.....	68
5.2.3 Spegnimento dei bruciatori	68
5.2.4 Spegnimento della spia	69
5.2.5 Riempimento della vasca.....	69
5.2.6 Svuotamento della vasca.....	69
5.3 Consigli utili.....	69
5.3.1 Pulizia iniziale	69
5.3.2 Manutenzione	69
5.3.3 Non per uso prolungato	69
6. ANOMALIE, ALLARMI E GUASTI	69
7. RICICLAGGIO DEL PRODOTTO.....	70

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 cuocipasta 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 del cuocipasta. **NO** orientare i getti di acqua a pressione verso le sue zone interne.
- Questo apparecchio è stato progettato per funzionare a una temperatura ambiente compresa tra 5°C e 40°C.
- Per l'uso è richiesta la presenza costante di un'utilizzatore.
- Non lasciare prodotti od oggetti infiammabili all'interno della vasca o nei pressi delle zone adiacenti.



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

3. DATI PRODOTTO

La macchina acquistata è un cuocipasta 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 la porta della macchina. Non togliere la targhetta dall'apparecchio.

TARGHETTA DELLE CARATTERISTICHE

MOD.	FTG7-05 L	1312BT5113	Type-Tipo.	A1																																	
REF	19005269	SN 810073	07/16																																		
<table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>6,3</td> <td>Kw. </td> </tr> <tr> <td>~</td> <td>0</td> <td>Kw. </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. 	Hz.	0	Kw.	A. 																							
V	6,3	Kw. 																																			
~	0	Kw. 																																			
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)																											

E 20560 Ofati
Made in Spain

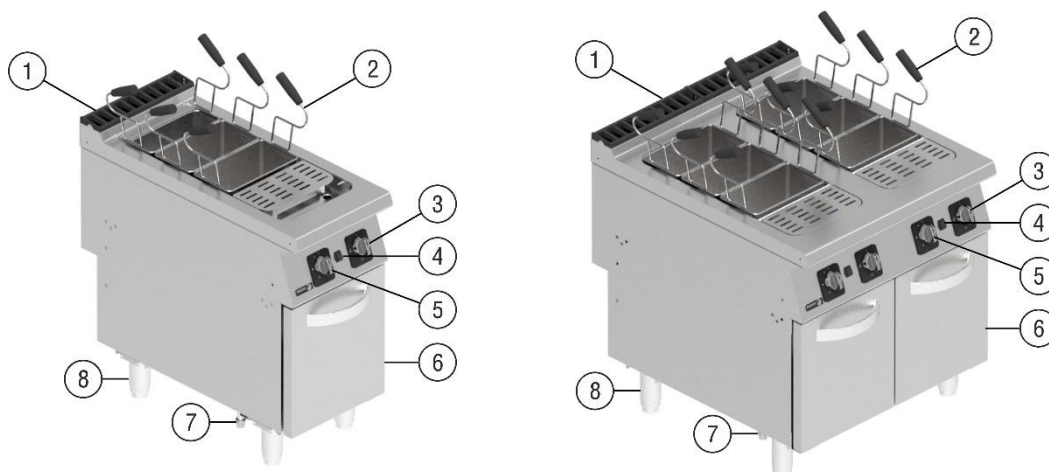
CE 16
1312

Made in EU

1. NOME DELL'APPARECCHIO
2. RIFERIMENTO DEL PRODOTTO
3. NUMERO DI SERIE+DATA DI COSTRUZIONE
4. CARATTERISTICHE ELETTRICHE
5. CARATTERISTICHE GAS
6. NUMERO DI PRATICA DELLA CERTIFICAZIONE

Menzionare le caratteristiche elencate quando viene contattato il servizio tecnico.

DESCRIZIONE GENERALE DELL'APPARECCHIO



1. Cappa
2. Vaschetta
3. Rubinetto d'ingresso dell'acqua
4. Accendigas a scintilla/ Accenditore
5. Rubinetto valvola per gas
6. Sportello
7. Ingresso del gas
8. Piedino regolabile

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Le cuoci pasta sono fornite di un termostato di sicurezza che interrompe il riscaldamento nel caso in cui la vasca resta senz'acqua.

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

La spia di accensione è dotata anche di una termocoppia che blocca il gas nel caso di spegnimento della fiamma.

ACCESSORI

I cuoci pasta modello CP-G905 e CP-G7140 vengono forniti con tre cestelli GN 1/3.

I cuoci pasta modello CP-G910 e CP-G7240 vengono forniti con sei cestelli GN 1/3.

I cuoci pasta modello CP-G7126 vengono forniti con due cestelli GN 1/3.

I cuoci pasta modello CP-G7226 vengono forniti con quattro cestelli GN 1/3.

ACCESSORI SU RICHIESTA

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

- **CODICE:** KIT 2 cestelli di GN ½
- **CODICE:** KIT 6 cestelli quadrati di GN 1/6
- **CODICE:** KIT 6 cestelli rotondi di GN 1/6

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.

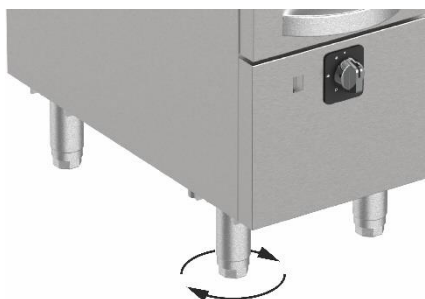
4.2 Posizionamento e livellamento

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



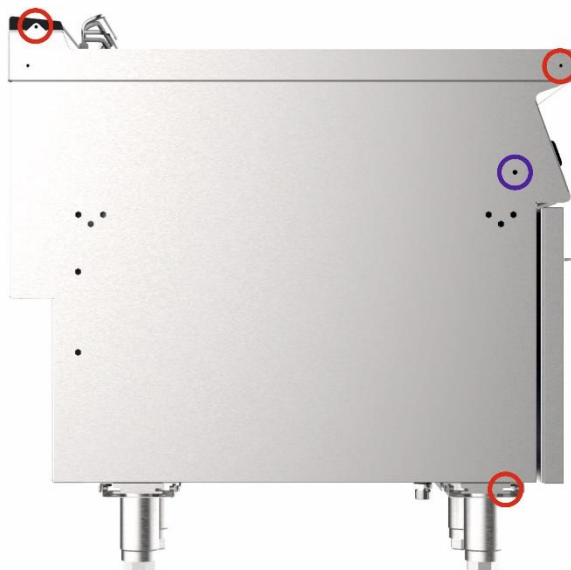
Si raccomanda di analizzare il luogo in cui verrà installata la macchina prima dell'installazione, per evitare il verificarsi di danni durante l'uso.

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

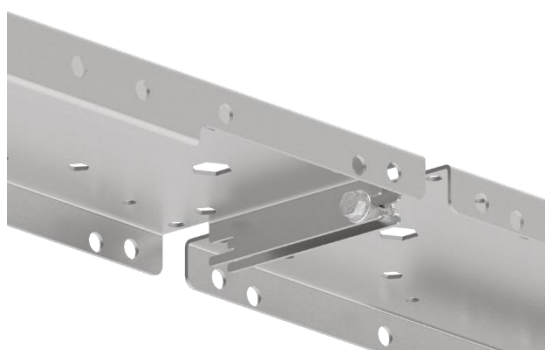
4.3 Montaggio delle attrezzature in blocchi

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

- Togliere i comandi.
- Smontare i pannelli portacomandi.
- Togliere gli elementi decorativi del tubo di scarico.
- Mettere del nastro adesivo sui bordi dei ripiani da accoppiare.
- Mettere del materiale sigillante per uso alimentare sui lati da accoppiare.
- Mettere insieme le macchine.
- Collegare le macchine con le viti e i bulloni sia sulla parte posteriore (linguette) che sulla quella anteriore (fori sui pannelli laterali ai quali si accede quando vengono smontati i pannelli) (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 (CP-G905, CP-G910, CP-G7126, CP-G7226)

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 Allacciamento del gas

La connessione a gas dell'apparecchio deve essere realizzata sempre da un TECNICO AUTORIZZATO.

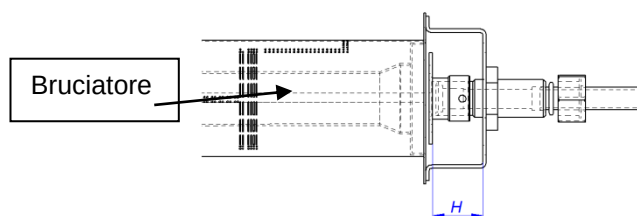


- L'installazione generale deve essere dotata di un rubinetto di distribuzione e di un regolatore di pressione, in cui si consiglia installare un rubinetto d'arresto per ciascun apparecchio di consumo.
- Per la connessione del gas, utilizzare un tubo che sia come minimo di Ø12x10mm e sull'estremità essere dotato di un dado di ¾ per adattarlo al cuocipasta.

4.6 Trasformazione a differenti tipi di gas

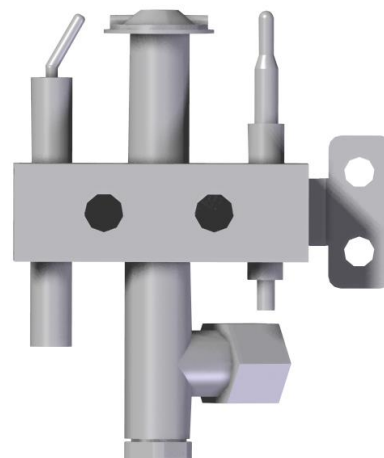
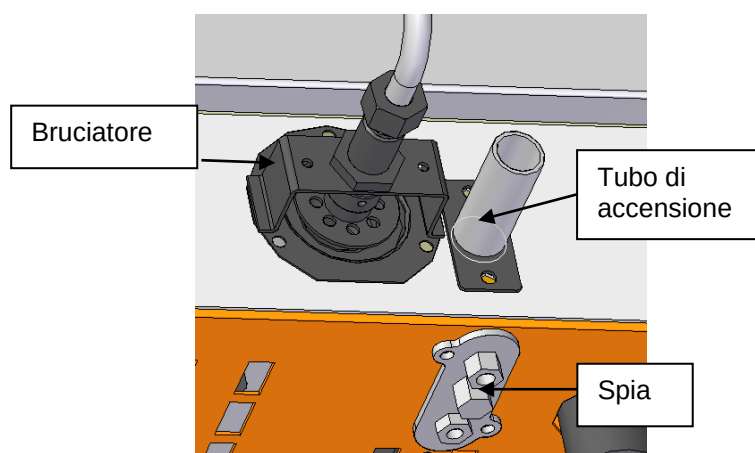
Se l'apparecchio è predisposto per un tipo di gas differente da quello predisposto nell'installazione, si dovrà procedere nel seguente modo:

1. Interrompere il passaggio del gas se l'apparecchio è collegato (qualsiasi tipo di trasformazione delle condizioni del circuito di gas dell'apparecchio, dovrà essere sempre realizzato da un TECNICO AUTORIZZATO)
2. Trasformazione dei bruciatori
 - a. Aprire lo sportello per accendere il bruciatore.
 - b. Smontare gli iniettori "I" dei bruciatori e sostituirli con quelli adeguati a seconda del gas che si utilizza (tabella 3)
 - c. Posizionare il regolatore dell'aria sulla misura H (tabella 3) secondo il tipo di gas che si vuole utilizzare.



3. Trasformazione delle spie:
 - a. Aprire lo sportello per accendere la spia.
 - b. Smontare il gruppo della spia.
 - c. Smontare gli iniettori delle spie e sostituirli con quelli adeguati a seconda del gas che si utilizza (tabella 3).
 - d. Collegare di nuovo il gruppo della spia.
4. Dopo aver adattato l'apparecchio ad un tipo diverso di gas o ad una pressione differente da quelle cui era stato regolato precedentemente, queste nuove indicazioni di regolazione dovranno essere inserite in sostituzione delle indicazioni precedenti, in modo da permetterne

l'identificazione ed evitare qualsiasi ambiguità sulle condizioni dell'apparecchio successivamente alla modificazione.



4.7 Allacciamento dell'acqua

L'installazione generale dovrà essere fornita di un rubinetto d'intercettazione. La presa dell'acqua vengono illustrate nella sezione "Dimensioni generali e connessioni" dalla lettera A.

Si consiglia di inserire la pressione dell'acqua fra 2 e 4 bar e la temperatura massima a 60°C

Le prese di ingresso dell'acqua degli apparecchi sono di ½".

L'apparecchio verrà installato in base alla norma EN 1717 e ai regolamenti nazionali relativi all'acqua.

4.8 Riciclaggio

L'imballo del prodotto è composto da:

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



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

5. ISTRUZIONI DI USO E MANUTENZIONE



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



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

5.1 Rischi d'uso



State utilizzando un cuocipasta; 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 provocando il surriscaldamento dell'apparecchio.
- Un riempimento eccessivo può provocare una fuoriuscita d'acqua calda con il conseguente rischio di provocare bruciature.

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

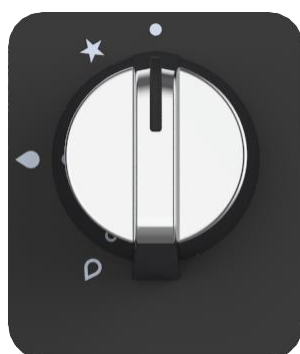
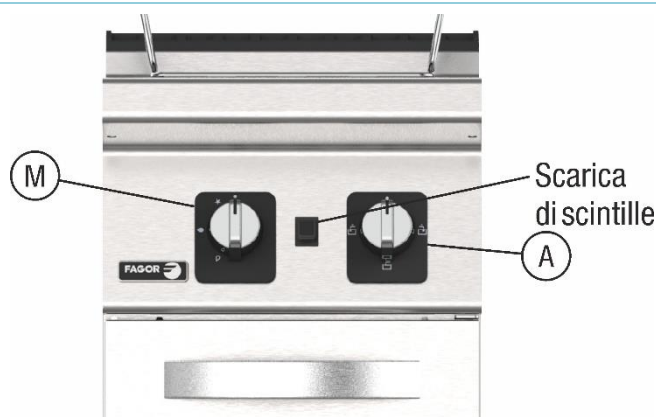
- Non mettere più acqua della quantità raccomandata come MASSIMO.
- L'introduzione del cestello con il carico dell'acqua, si raccomanda di effettuarlo lentamente affinché la schiuma risultante dalla cottura non fuoriesca dalla parte superiore del cestello.



Per un buon funzionamento dei bruciatori, è molto importante che la cappa di scarico non si ostruisca, neanche parzialmente.

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

5.2.1 Descrizione dei comandi



COMANDO M



COMANDO A

5.2.2 Accensione dei bruciatori

- Accensione della spia:
 - Girare il comando M in senso antiorario fino a raggiungere la posizione della spia ★ e mantenere premuto il comando.
 - Di seguito premere il pulsante di scarica delle scintille. L'accensione della spia avverrà in modo automatico.
 - Se non si riesce ad accendere la spia in modo automatico, è possibile eseguirlo manualmente tramite il tubo di accensione presente vicino al bruciatore.
- Accensione dei bruciatori:
 - Per accendere i bruciatori, premere e girare il comando "M" in senso antiorario fino a raggiungere la posizione desiderata.

5.2.3 Spegnimento dei bruciatori

- Girare il comando M sulla posizione spia ★, e resterà accesa solo la spia.

5.2.4 Spegnimento della spia

- Girare il comando della valvola M sulla posizione di spegnimento ●.

5.2.5 Riempimento della vasca

- Il cuoci pasta è dotato di un rubinetto di riempimento integrato alla vasca che si accende con il comando A.
- Vi sono due diverse modalità di riempimento:
 - Riempimento veloce che consente di riempire la vasca in poco tempo.

Per fare ciò, girare il comando A sulla posizione . Il flusso d'acqua che esce dal rubinetto di riempimento è grande.

- Riempimento continuo che consente di mantenere il livello d'acqua durante la cottura.

Per fare ciò, girare il comando A sulla posizione . Il flusso d'acqua che esce dal rubinetto di riempimento è debole.

5.2.6 Svuotamento della vasca

- Aprire la porta.
- Aprire la valvola di svuotamento presente sulla zona inferiore della vasca.

5.3 Consigli utili

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

5.3.1 Pulizia iniziale

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

Per la pulizia bisogna innanzitutto togliere i cestelli e il supporto dei cestelli.

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 del cuocipasta 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 operazioni 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.
- È conveniente pulire periodicamente la vasca internamente con una soluzione di acqua e detersivo, che si lascerà bollire per alcuni minuti. Risciacquare con abbondante acqua e asciugare. Per la pulizia della vasca, svuotare previamente i cestelli.

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:

- Chiudere il rubinetto di alimentazione del gas.
- 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
Odore a gas	Perdita occasionale del gas a causa dello spegnimento della fiamma.	Chiudere il rubinetto di alimentazione del gas e arieggiare il locale.
La spia di accensione non si accende	Scarica di scintille non funziona.	Accendere il cuoci pasta in modo manuale. Contattare il servizio di assistenza tecnica.
	Presenza di aria nei tubi a causa di un lungo periodo di inattività.	Insistere nell'operazione di accensione.
La spia di accensione non si spegne	La termocoppia non si è riscaldata sufficientemente.	Insistere nell'operazione di accensione.
La fiamma è di colore giallo	Bruciatore sporco.	Contattare il servizio di assistenza tecnica.
Il cuoci pasta non riscalda	Rubinetto valvola guasto.	Contattare il servizio di assistenza tecnica.
	Il termostato limitatore salta.	Contattare il servizio di assistenza tecnica.
	Pressione del gas insufficiente.	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.....	71
2. GENEL BİLGİ VE UYARILAR.....	72
3. ÜRÜN BİLGİLERİ	72
4. KURULUM TALİMATLARI	74
4.1 Ambalajın çıkarılması	74
4.2 Yerleştirme ve yüksekliğin ayarlaması	74
4.3 Blok halindeki cihazın montajı	74
4.4 Elektrik bağlantısı	75
4.5 Gaz bağlantısı.....	76
4.6 Farklı gazlara dönüştürme	76
4.7 Su bağlantısı	77
4.8 Geri dönüşüm	77
5. KULLANIM VE BAKIM TALİMATLARI	77
5.1 Kullanım riskleri	77
5.2 İşleyiş	77
5.2.1 Düğmelerin tanımı	78
5.2.2 Ocakların yakılması	78
5.2.3 Ocakların kapatılması	78
5.2.4 Pilot düğmenin kapatılması.....	78
5.2.5 Kovanın doldurulması	78
5.2.6 Kovanın boşaltılması	79
5.3 Kullanışlı tavsiyeler	79
5.3.1 İlk temizlik	79
5.3.2 Bakım.....	79
5.3.3 Uzun süre kullanmama	79
6. ANORMAL DURUMLAR, ALARMLAR VE ARIZALAR	79
7. ÜRÜNÜN GERİ DÖNÜŞÜME VERİLMESİ	80

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 makarna pişiricisini elektrik akımından kesmek gerekir.
 - Temizlik için, besin alanında kullanılan deterjan ürünlerini kullanın.
- Makarna pişiricisinin 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 makarna pişiricisidir. Endüstriyel bir ürün olması nedeniyle büyük oranda üretim özelliğine sahiptir.

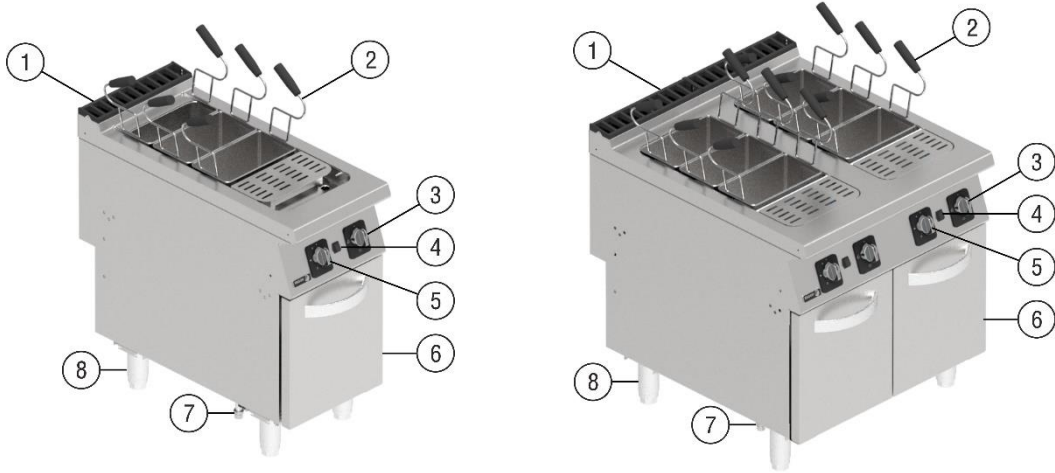
Üm cihazlarda, ürün ve ürün belirtimlerini tanımlayan bir şartname plakası vardır ve bu plaka makine kapısı üzerinde bulunur. Cihaz plakasını çıkarmayın.

ÖZELLİKLER PLAKASI

MOD.	FTG7-05 L	1312BT5113	Type-Tipo.	A1
REF	19005269	SN 810073	07/16	
E 20560 Oñati Made in Spain	V	6,3	Kw. ~	
	~	0	Kw. M	
	Hz.	0	Kw.	
	A.			
G-110	1,63 m³/h G-120	1,45 m³/h G-130	0,96 m³/h G-150	1,26 m³/h => ΣQn 0 kW(Hi)
G-20	0,67 m³/h G-25	0,67 m³/h G-25.1	0,67 m³/h GZ-35	0,93 m³/h => 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. CİHAZIN ADI
2. CİHAZIN REFERANSI
3. SERİ NUMARASI+ÜRETİM TARİHİ
4. ELEKTRİKSEL ÖZELLİKLER
5. GAZ ÖZELLİKLERİ
6. SERTİFİKA NUMARASI

Teknik servisle iletişime geçtiğinizde belirtilen özellikleri söyleyiniz.

CİHAZIN GENEL TANIMI

1. Baca
2. Kova
3. Su girişi musluğu
4. Çakmak düğmesi/ Ateşleyici
5. Gaz vanası musluğu
6. Kapı
7. Gaz Girişi
8. Yükseklik ayarlı ayaklar

GÜVENLİK CİHAZLARI

Makarna pişiricisinde, kovada su kalmaması halinde ısıtmayı kesen bir güvenlik termostatu bulunmaktadır.

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

Işıklı açma düğmesinde, ateşin sönmesi halinde gazı kesen bir termokulp bulunmaktadır.

AKSESUARLARIN DONANIMI

CP-G905 & CP-G7140 makarna pişiricilerinde üç adet GN 1/3 küçük sepet tedarik edilir.

CP-G910 & CP-G7240 makarna pişiricilerinde altı adet GN 1/3 küçük sepet tedarik edilir.

CP-G7126 makarna pişiricilerinde üzerinden adet GN 1/3 küçük sepet tedarik edilir.

CP-G7226 makarna pişiricilerinde dört adet GN 1/3 küçük sepet tedarik edilir.

SİPARİŞE BAĞLI AKSESUARLAR

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

- **KOD:** 2 adet GN 1/2 sepet KİTİ.
- **KOD:** 6 adet GN 1/6 kare küçük sepet KİTİ.
- **KOD:** 6 adet GN 1/6 yuvarlak küçük 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 makinayı kullanmayın.



Ambalaj unsurları (plastikler, ahşaplar, zimbalar, 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.

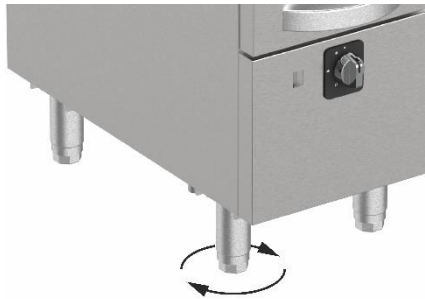
4.2 Yerleştirme ve yüksekliğin ayarlaması

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 makinayı kurmadan önce makinanın kullanılacağı yerin analiz edilmesi önerilmektedir.

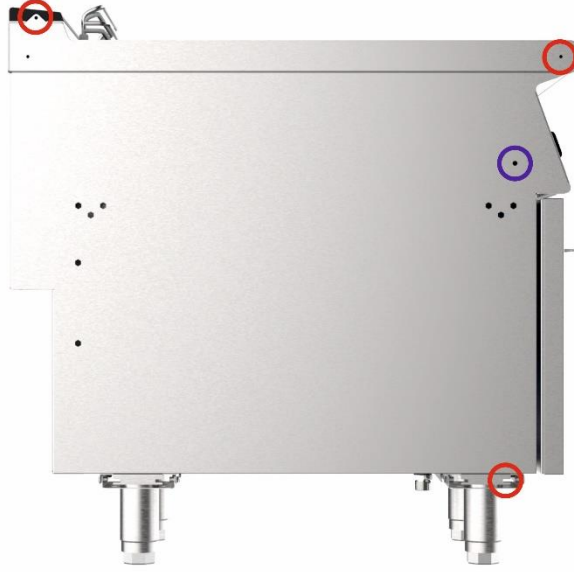
Aksi belirtilmediği takdirde, üretici tarafından korunan parçalar, kurulumu yapan kişi tarafından manipüle edilmemelidir.

4.3 Blok halindeki cihazın montajı

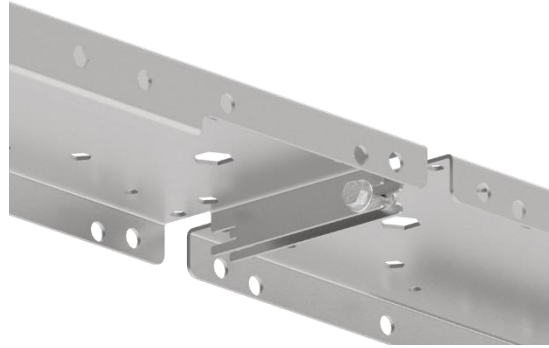
Blok halindeki cihazların montajı için şu talimatları izleyiniz:

- 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). Devrilir 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 (CP-G905, CP-G910, CP-G7126, CP-G7226)

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, makinanın nominal akımına göre boyutlandırılmalıdır. (tablo 2)
- Cihazın bağlantı şeridinin prizi aracılığıyla cihazı topraklamak zorunludur. Topraklama kablosu, geri kalan kablolardan daha uzun olmalıdır. Üretici, bu gerekliliğin yerine getirilmemesi sonucu ortaya çıkabilecek hasarlardan sorumlu değildir.
- Hatta birden fazla cihaz kurulduğunda, cihazın arka kısmında bulunan ve bu amaç doğrultusunda kullanılan noktadan cihazlar birbirleri arasında toprağa bağlı olmalıdır.
- Cihazın yakınlıklarına ve kolayca erişilebilen bir noktaya, kontaklar arasında en az 3 mm açılımla, uygun boyutlara sahip, tüm kutuplu, otomatik manyetik termik bir şalter kurulmalıdır. Bu alet, cihazın kurulum, onarım ve temizlik ya da bakım

işlemleri sırasında cihazın bağlantısını kesmek için kullanılmalıdır. Bloke/etiketleme özelliklerine sahip olması önerilir. Üretici, bu gerekliliğin yerine getirilmemesi sonucu ortaya çıkabilecek hasarlardan sorumlu değildir.

- Cihazın yakınlarına ve kolayca erişilebilen bir noktaya, uygun boyutlara sahip diferensiyal bir koruma aleti kurulmalıdır. Üretici, bu gerekliliğin yerine getirilmemesi sonucu ortaya çıkabilecek hasarlardan sorumlu değildir.
- Eğer makinanın kurulumu sırasında herhangi bir arıza tespit edilirse, durumu hemen tedarikçiye bildiriniz.
- **Elektrik kutusunun kapağını yerine yerleştirmeden önce, elektrik gücü hortumunu tıka sıkıca sabitleyin.**



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

4.5 Gaz bağlantısı

Cihazın gaz bağlantısı her zaman YETKİLİ BİR TEKNİK eleman tarafından yapılmalıdır.

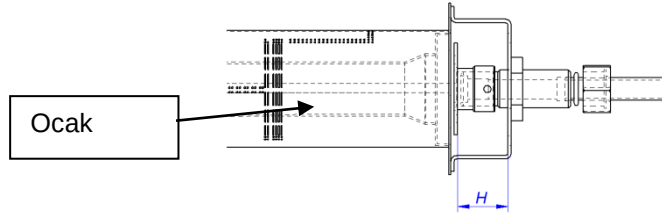


- Genel kurulum bir geçiş anahtarı ve basınç regülatörü ile gerçekleştirilmelidir ve aynı zamanda her bir tüketim aparatı için bir akım kesme anahtarının da konması önerilir.
- Gaz bağlantısı için, makarna pişiricisine iliştilmesi adına en az Ø12x10mm ve ¾" somun bitiştiren bir boru kullanılmalıdır.

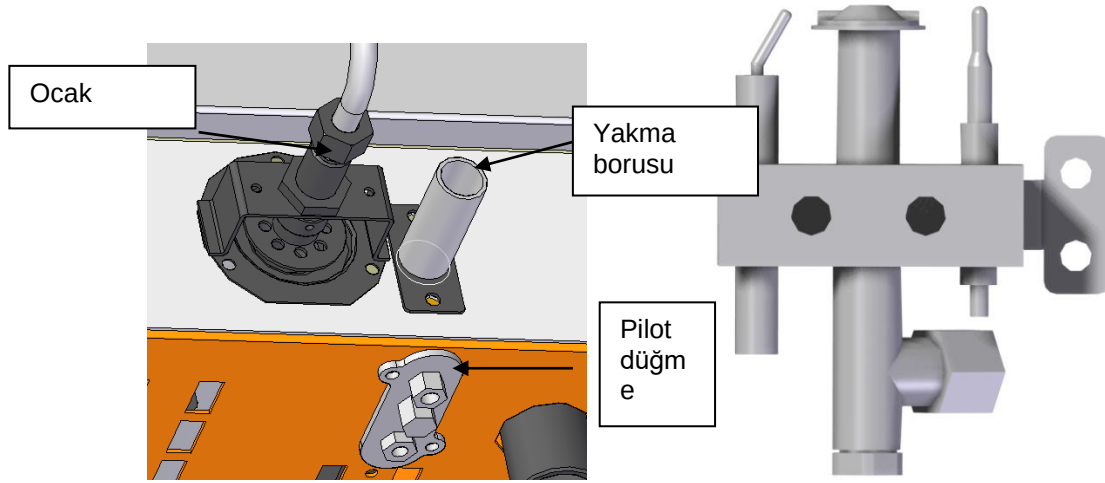
4.6 Farklı gazlara dönüştürme

Eğer cihaz, kurulumda mevcut olandan farklı bir gaz için hazırlanmışsa, aşağıdaki şekilde işlem yapılmalıdır:

1. Eğer bağlanmışsa, cihaza gaz geçişini kesin (Cihazın gaz devresinin koşullarında yapılacak her türlü değişim, YETKİLİ BİR TEKNİK eleman tarafından yapılmalıdır).
2. Ocakların dönüştürülmesi:
 - a. Ocağa erişmek için kapıyı açın.
 - b. Ocakların enjektörlerini sökün ve kullanılacak gaza göre uygun enjektörler koyun (tablo 3).
 - c. Kullanılacak gaza göre hava regülatörünü H seviyesine (tablo 3) getirin.



3. Pilot düğmelerin dönüştürülmesi:
 - a. Pilot düğmeye erişmek için kapıyı açın.
 - b. Pilot düğme takımını çıkarın.
 - c. Pilot düğmelerin enjektörlerini sökün ve kullanılacak gaza göre uygun enjektörler koyun (tablo 3).
 - d. Pilot düğme takımını tekrar takın.
4. Cihazı, daha önceden ayarlananlardan farklı başka bir gaz ya da basınç türüne uyarladıktan sonra, yeni ayarın talimatlarının, cihazın yapılan müdahaleden sonraki durumunu herhangi bir belirsizliğe yer bırakmadan tanımlamaya yarayacak şekilde, önceki talimatların bulunduğu yere ve pozisyonda yerleştirilmesi gerekir.



4.7 Su bağlantısı

Genel kurulumu bir geçiş anahtarı yerleştirilmelidir. Su girişleri, A harfi ile 'Genel boyutlar ve prizler' kısmında tanımlanmıştır.

Tavsiye edilen su basıncı 2-4 bar arasında ve Sıcaklık 60°C olmalıdır.

Cihazlardaki su girişi prizleri 1/2" olmalıdır.

Cihaz EN 1717 standardına ve su ile ilgili ulusal yasal düzenlemelere göre kurulmalıdır.

4.8 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 makarna pişiricisi kullanıyorsunuz; cihazın işlevsel parçalarına zarar verebileceği için bu cihazı öngörülenlerden farklı amaçlar için kullanmayın.

Kovanın doluluk seviyesini düzenli bir şekilde takip edin:

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

Eğer kovadaki olası kabuk oluşumlarını gidermek için yanıcı temizlik ürünleri veya çözeltiler kullanacaksanız, her zaman makarna pişiricisi soğukken, ocaklar kapalıyken ve genel şalter kapalıyken bu işlemi yapın. Ürünleri kullandıktan sonra, kovayı bol suyla durulayarak arındırın.

5.2 İşleyiş

Makinanın doğru kullanımı için talimatlar:



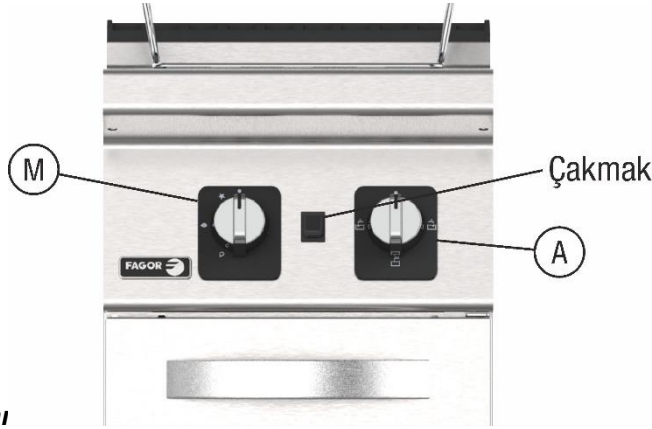
Cihazı hiçbir zaman, kovayı doldurmadan önce çalıştırmayın, aksi halde aşırı ısınma makineye ciddi oranda zarar verebilir.

- MAKSİMUM olarak önerilen miktardan daha fazla su koymayın.
- Kaynayan suyun köpüğünün kovanın üst kısmından taşmaması adına su ile dolu sepetin yavaşça yerleştirilmesi önerilir.



Ocakların iyi şekilde işlemesi için bacanın kısmen de olsa tıkanmamış olmaması çok önemlidir

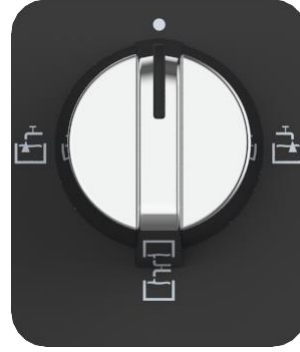
Aşağıda, tüm işleyiş olasılıklarını göstererek, makarna pişiricisinin en iyi şekilde işlemesi için izlenecek olan adımlar belirtilmektedir.



5.2.1 Düğmelerin tanımı



M DÜĞMESİ



A DÜĞMESİ

5.2.2 Ocakların yakılması

- Pilot düğmenin yanması:
 - M düğmesini pilot pozisyonuna kadar saatin ★ aksi yönüne doğru çevirin ve basılı tutun.
 - Sonrasında çakmak butonuna basın. Pilot düğme otomatik olarak yanacaktır.
 - Pilot düğme otomatik olarak yanmazsa, ocağın hemen yanında bulunan yakma borusu aracılığıyla manuel şekilde yakma imkanı da bulunmaktadır.
- Ocakların yakılması:
 - Ocakları yakmak için M düğmesine basın ve istenilen pozisyona kadar saatin aksi yönünde düğmeyi döndürün.

5.2.3 Ocakların kapatılması

- M düğmesini pilot pozisyonuna kadar döndürün ★, sadece pilot düğme yanık kalsın.

5.2.4 Pilot düğmenin kapatılması

- M vanası düğmesini
- i kapama pozisyonuna kadar döndürün ●.

5.2.5 Kovanın doldurulması

- Makarna pişiricisinde, A düğmesi ile çalışan, kovaya entegre edilmiş bir doldurma musluğu bulunmaktadır.
- İki farklı doldurma olasılığı söz konusudur:
 - Kovayı kısa sürede doldurmaya yarayan hızlı doldurma.

Bunun için A düğmesini ilgili pozisyona getirin . Doldurma musluğundan akan su fazladır.

- Pişirme süresi boyunca su seviyesini muhafaza eden devamlı doldurma.

Bunun için A düğmesini ilgili pozisyona getirin . Doldurma musluğundan akan su azdır.

5.2.6 Kovanın boşaltılması

- Kapıyı açın.
- Kovanın alt kısmında bulunan boşaltma vanasını açın.

5.3 Kullanışlı tavsiyeler

Makarna pişiricisinin 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 su koymadan önce kovanın yıkanması gerekir.

Temizlemek için önce sepetleri ve sepet desteklerini boşaltmak gerekir.

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 makarna pişiricisinin işlevsel parçalarının yılda en az bir kez revize edilmesini önerir. Bu revizyon, RESMİ VE/VEYA YETKİLİ BİR TEKNİK SERVİS tarafından yapılmalıdır.

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

Makinanızın kullanım ömrünün uzun olması adına ilgili temizlik işlemlerini yapın.

- Her iş gününün sonunda makineyi kalıntılardan temizleyin.
- Aşındırıcı, yıpratıcı, asitli, klor bazlı deterjanlı, çözelti veya benzin türevli ürünleri temizlik için kullanmayın.
- Makineyi basınçlı su ile temizlemeyin.
- Kovanın iç kısmını su ve deterjan solüsyonu ile periyodik şekilde temizlemek ve birkaç dakika boyunca kaynatmak uygun olur. Sonrasında bol suyla kovayı durulayın ve kurulaştırın. Kovayı temizlemek için önce sepetleri boşaltmak 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 kullanılmıyorsa, aşağıdaki talimatları dikkate alınız:

- Gaz girişi musluğunu kapatın.
- 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
Gaz kokusu	Ateşin sönmesi sonucu gaz kaçağı	Gaz girişi musluğunu kapatın ve bölgeyi havalandırın
Yakma pilot düğmesi yanmıyor	Çakmak çalışmıyor	Makarna pişiricisini manuel şekilde açın. Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.
	Uzun süre kullanılmama nedeniyle borularda hava olması	Açma işlemine devam edin
Yakma pilot kapanıyor	Termokulp yeteri kadar ısınmamış	Açma işlemine devam edin
Kıvılcımın rengi sarı	Ocak kirli	Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.
Makarna pişiricisi ısınmıyor	Musluk vanası bozuk	Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.
	Sınırlayıcı termostat atıyor	Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.
	Yetersiz gaz basıncı	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.	81
2.	INFORMACJE I OSTRZEŻENIA.	82
3.	DETALE PRODUKTU.	83
4.	INSTRUKCJA INSTALACJI.	84
4.1	Usunięcie opakowania.	84
4.2	Pozycjonowanie i poziomowanie.	84
4.3	Montaż urządzeń w blokach.	85
4.4	Podłączenie elektryczne. (CP-G905, CP-G910, CP-G7126, CP-G7226)	85
4.5	Podłączenie gazu.	86
4.6	Konwersja na inny rodzaj gazu zasilającego.	86
4.7	Podłączenie wody.	87
4.8	Recykling.	87
5.	INSTRUKCJA OBSŁUGI I KONSERWACJI.	87
5.1	Ryzyko związane z użytkowaniem.	87
5.2	Obsługa.	87
5.2.1	Opis elementów sterujących.	88
5.2.2	Zapalanie palnika.	88
5.2.3	Wyłączenie palnika głównego.	89
5.2.4	Wyłączenie palnika pilota.	89
5.2.5	Napełnianie zbiornika.	89
5.2.6	Spust wody z komory.	89
5.3	Przydatne wskazówki.	89
5.3.1	Pierwsze mycie.	89
5.3.2	Konserwacja.	89
5.3.3	Przy dłuższym nie używaniu.	90
6.	BŁĘDY I NIEPORAWIDŁOWOŚCI W DZIAŁANIU.	90
7.	RECYKLING PRODUKTU.	90

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 odłączona od zasilania głównego na zewnętrznym wyłączniku zasilania.**

- **Do czyszczenia używać detergentów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.**

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

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

- **Niniejsze urządzenie, przeznaczone do stosowania w temperaturach od 5 ° C do 40 ° C**

- **Użytkownik powinien być obecny w trakcie jego użytkowania.**

- **Nie należy pozostawiać łatwopalnych produktów lub przedmiotów wewnątrz komory lub w sąsiedztwie urządzenia.**

Ważne: Każde urządzenie gazowe bezwzględnie musi zostać poddane corocznej odpłatnej kontroli szczelności i niezawodności działania.

Gwarant ma prawo zażądać przedstawienia faktury lub protokołu z wykonania w/w czynności przez osobę z odpowiednimi uprawnieniami. (autoryzowany serwis) pod rygorem utraty gwarancji.

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 wydajnością. Wszystkie urządzenia posiadają tabliczkę znamionową, która identyfikuje urządzenie i wskazuje jego charakterystykę techniczną. Znajduje się ona na frontowym panelu. Nigdy nie usuwaj tabliczki z urządzenia i dbaj aby nie uległa zniszczeniu.

TABLICZKA ZNAMIONOWA

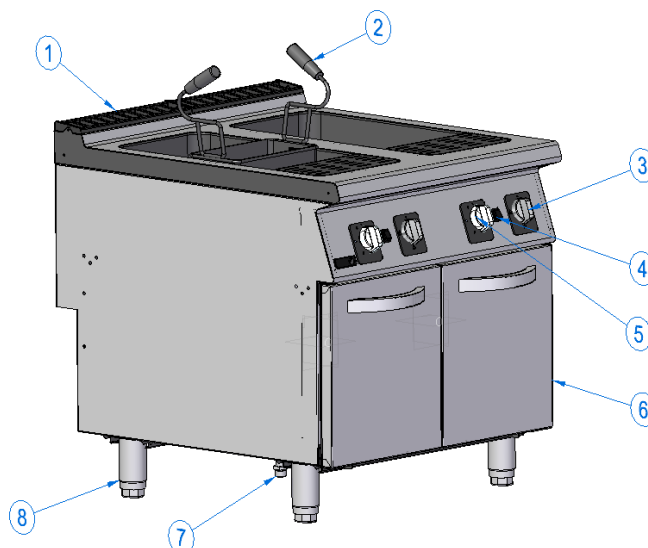
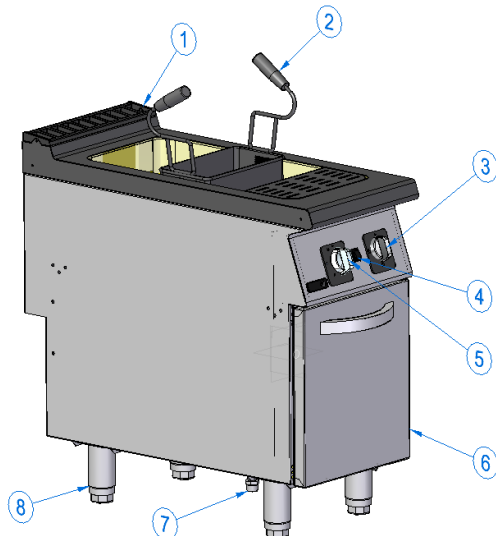
MOD.	FTG7-05 L 1	1312RT5 116	Type-Tipo.	A1
REF	1500226	SN	810 731619	07/16
E 20560 Ofiabi Made in Spain	V	6,3	Kw. $\sim$	
	4	0	Kw. M	
	Hz.	0	Kw.	
	A.			
G-110	1,63 m³/h G-120	1,45 m³/h G-130	0,96 m³/h G-150	1,26 m³/h => ΣQ_n 0 kW(Hi)
G-20	0,67 m³/h G-25	0,67 m³/h G-25.1	0,67 m³/h GZ-35	0,93 m³/h => G20/GZ35 => ΣQ_n 6,3 kW(Hi)
G-30	0,53 Kg/h G-31	0,52 Kg/h => ΣQ_n	6,3 kW(Hi)	G25/G25.1 => ΣQ_n 5,4 kW(Hi)

FAGOR
FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.
Made in EU
CE 16 1312

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. Koszyk
3. Pokretło sterowania wodą
4. Zapalacz piezoelektryczny
5. Zawór gazowy
6. Drzwiczki
7. Przyłącze gazu
8. Regulowane nogi

ELEMENTY BEZPIECZEŃSTWA.

Warnik posiada termostat bezpieczeństwa zabezpieczający przed grzaniem w momencie kiedy nie ma wody w zbiorniku.

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

Palnik pilota jest wyposażony w termoelement, który wyłącza zasilanie gazem, gdy płomień gaśnie.

AKCESORIA DOSTARCZANE Z URZĄDZENIEM.

Trzy kosze GN 1/3 dla CP-G905 i CP-G7140.

Sześć koszy GN 1/3 dla CP-G910 i CP-G7240.

Warniki CP-G7126 dwa kosze GN 1/3.

Cztery GN 1/3 dla CP-G7226.

AKCESORIA NA ZAMÓWIENIE.

Firma Fagor Industrial oferuje następujące akcesoria do frytownicy (nie dostarczane z wyposażeniem), które są dostępne na zamówienie:

- **COD:** zestaw koszy na komorę 2 x GN ½
- **COD:** zestaw koszy kwadratowych na komorę 6 x GN 1/6
- **COD:** zestaw koszy okrągłych na komorę 6 x GN 1/6

4. INSTRUKCJA INSTALACJI.

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

4.1 Usunięcie opakowania.

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



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

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

Maszyna powinna być przemieszczana za pomocą wózka widłowego lub podobnego, aby uniknąć uszkodzenia konstrukcji. Transportuj urządzenia do miejsca instalacji, a następnie zdejmij opakowanie.

Wszystkie opakowania można poddać recyklingowi. Zużyte opakowanie należy usunąć.

4.2 Pozycjonowanie i poziomowanie.

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.

Jeśli nie zaznaczono inaczej, części, które zostały zabezpieczone przez producenta, nie mogą być manipulowane przez instalatora.

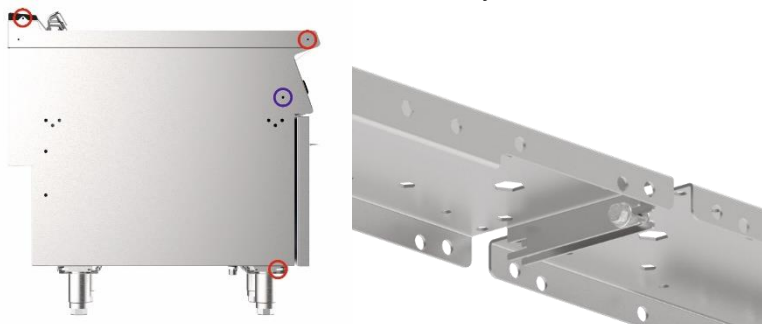


4.3 Montaż urządzeń w blokach.

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 połączone.
- 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 panele kontrolera i elementy sterujące

Poniżej przedstawiono miejsca łączeń między urządzeniami:



4.4 Podłączenie elektryczne. (CP-G905, CP-G910, CP-G7126, CP-G7226)

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 jakiejkolwiek szkody osobiste lub materialne powstałe w maszynie, wynikające z nieprawidłowej instalacji lub niezgodności ze specyfikacją producenta.

4.5 Podłączenie gazu.

Podłączenie gazowe musi zawsze wykonać AUTORYZOWANY TECHNIK posiadający odpowiednie uprawnienia.

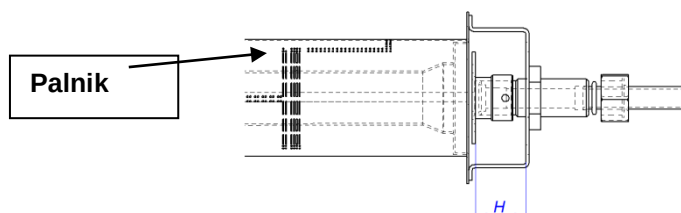


- Instalacja ogólna musi być wyposażona w główny zawór zasilający i regulator ciśnienia, a także zaleca się zainstalowanie zaworów odcinających na każdym urządzeniu.
- Do połączenia gazowego należy zastosować rurę o średnicy co najmniej $\varnothing 12 \times 10$ mm wraz z nakrętką $\frac{3}{4}$ ", aby połączyć się z przyłączem urządzenia.

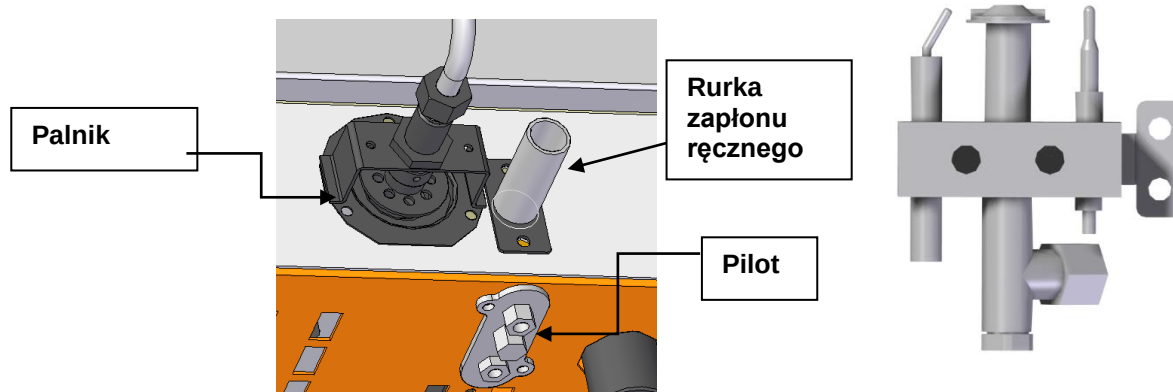
4.6 Konwersja na inny rodzaj gazu zasilającego.

Jeśli urządzenie jest przygotowane na inny typ gazu niż ten dostępny w instalacji, należy postępować w następujący sposób:

1. Odłączyć dopływ gazu do urządzenia, jeśli jest podłączony (Każda zmiana warunków obwodu gazowego musi być przeprowadzona przez AUTORYZOWANĄ TECHNIKĄ)
2. Konwersja palnika
 - a. Otwórz drzwi, aby uzyskać dostęp do palnika.
 - b. Zdemontuj dysze palnika i wymień na odpowiednie zgodnie z gazem, który ma być używany, według (Tabela 3).
 - c. Ustaw regulator powietrza w pozycji H (tabela 3) w zależności od używanego gazu.



5. Konwersja pilota
 - a. Otwórz drzwi, aby uzyskać dostęp do palnika pilota.
 - b. Zdemontuj pilota.
 - c. Zdemontuj dysze palnika pilota i wymień na odpowiednie zgodnie z gazem, który ma być używany, według (Tabela 3).
 - d. Zamontuj ponownie palnik pilota.
6. Po przystosowaniu urządzenia do innego rodzaju gazu lub innego ciśnienia, innego niż ten, dla którego został wcześniej ustawiony, stare instrukcje należy zastąpić instrukcjami dotyczącymi nowych ustawień, aby umożliwić jednoznaczną identyfikację stanu po modyfikacji.



4.7 Podłączenie wody.

Wlot wody jest określony w sekcji "Ogólne wymiary i połączenia" literą A.

Zalecane ciśnienie wody wynosi od 2 do 4 barów, a maksymalna temperatura wynosi 60° C

Średnica przyłącza wody do urządzeń wynosi 1/2".

Urządzenie jest instalowane zgodnie z normą EN 1717 i krajowymi przepisami wodnymi.

Urządzenie musi być podłączone do odpływu kanalizacyjnego Ø 50 umieszczonego w posadzce i wytrzymującego temperaturę gorącej wody.

Jeśli urządzenie jest dwu komorowe, posiada dwa oddzielne przyłącza wody i dwa odpływy.

4.8 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 OBSŁUGI I KONSERWACJI.



PRZED URUCHOMIENIEM URZĄDZENIA, PROSIMY PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ.

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



5.1 Ryzyko związane z użytkowaniem.



Używając warnika do makaronu;

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

Często sprawdzaj poziom napełnienia zbiorników.

- Jeśli jest niewystarczająco wypełniony, temperatura może wzrosnąć zbyt wysoko, powodując przegrzanie urządzenia.

Nigdy nie dopuszczaj do wygotowania wody w komorze.

- Za duża ilość wody może powodować wyciek gorącej wody i piany z późniejszym ryzykiem poparzenia.

Staraj się nie napełniać wodą, gdy warnik z makaronem jest gorący, ponieważ może powodować wyciek wody.

Jeśli zamierzasz używać rozpuszczalników lub łatwopalnych środków czyszczących w celu usunięcia brudu w zbiorniku, zawsze rób to gdy warnik jest zimny, przyciski sterujące są wyłączone, a zasilanie sieciowe jest odłączone. Gdy urządzenie zostanie zainstalowane i będzie gotowe do pracy, dokładnie umyj komorę dużą ilością wody.

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

5.2 Obsługa.

Instrukcja poprawnego użytkowania urządzenia:



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

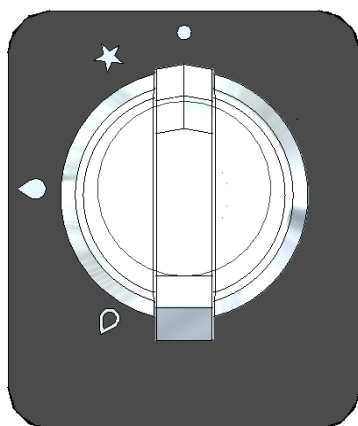
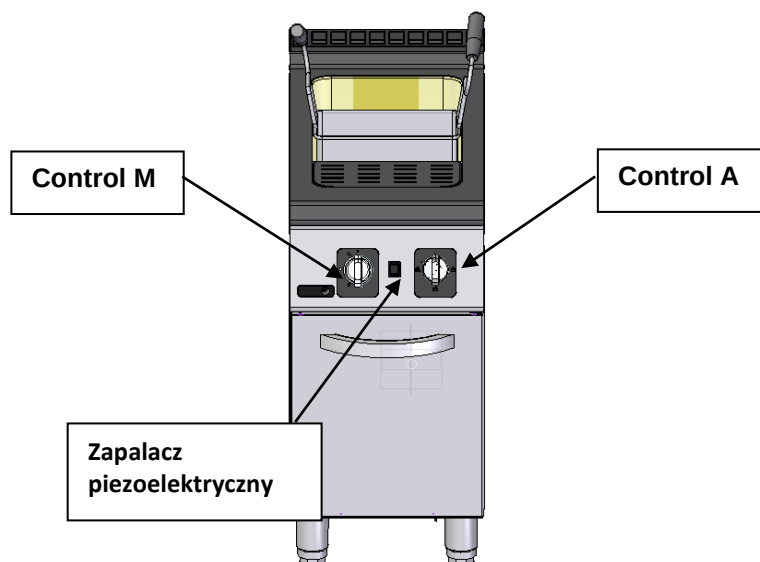
- Nie używaj większej ilości wody niż zalecana maksymalna ilość. (znak w komorze)
- Zaleca się powoli wstawić załadowany kosz do wody, aby powstała piana w wyniku wrzenia nad górną częścią wanny nie spowodowała poparzeń i kipienia.



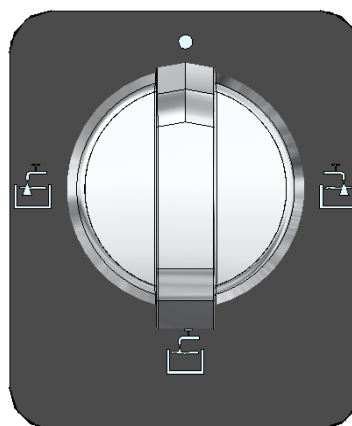
Nigdy nie blokuj komina nawet częściowo, jest to niezbędne do prawidłowej pracy palników.

Kroki niezbędne do zoptymalizowania działania kuchenki przedstawiono poniżej, przy użyciu wszystkich dostępnych opcji.

5.2.1 Opis elementów sterujących.



CONTROL M



CONTROL A

5.2.2 Zapalanie palnika.

- Zapalanie palnika pilota.
 - Naciskając, obróć pokrętkę M zgodnie z ruchem zegara do pozycji Pilot ★ i przytrzymaj pokrętkę naciśniętą w tej pozycji.
 - Następnie naciśnij przycisk zapalacza piezoelektrycznego. Płomień pilota zostanie odpalony automatycznie.
 - Po zapaleniu płomienia pilota przytrzymaj pokrętkę wciśniętą, przez około 10-15 sek.

- Kiedy pilot nie zostanie zapalony automatycznie przez zapalacz piezoelektryczny, zapal go ręcznie przy użyciu otwartego płomienia zbliżonego do rurki zapalania ręcznego umieszczonej obok palnika dostępnej po otwarciu drzwiczek.
- Zapalanie palnika głównego.
 - Naciśnij pokrętkę M i obróć je przyciskając, do pozycji płomień.

5.2.3 Wyłączenie palnika głównego.

- Obróć pokrętkę M do pozycji ★, tylko pilot pozostanie zapalony.

5.2.4 Wyłączenie palnika pilota.

- obróć pokrętkę M zaworu gazowego do pozycji Off. ●

5.2.5 Napełnianie zbiornika.

- Warnik jest wyposażony w elektrozawory napełniania zbiornika uruchamiane przez pokrętkę kontrolną A.
- Są dwa sposoby napełniania zbiornika:
 - Szybkie napełnienie, które wypełnia komorę w krótkim czasie

Obróć pokrętkę A do pozycji . Z wylewki leci duża ilość wody.

- Ciągłe napełnianie, które pozwala utrzymywać poziom wody w trakcie gotowania.

Obróć pokrętkę A do pozycji . Z wylewki leci niewielka ilość wody.

5.2.6 Spust wody z komory.

- Otwórz drzwiczki.
- Otwórz zawór spustowy znajdujący się pod komorą.

5.3 Przydatne wskazówki.

Przeczytaj poniższe informacje, aby prawidłowo przygotować urządzenie.

5.3.1 Pierwsze mycie.

Po zamontowaniu urządzenia i przed pierwszym napełnieniem komory wodą, ważne jest pierwsze czyszczenie komory i urządzenia w celu usunięcia wszelkich smarów konserwacyjnych i nieczystości. Kosze powinny być wyjęte, umyte na zewnątrz i odsączone.

Następnie wypełnij komorę wodą z detergentem, pozostawiając ją do wrzenia przez kilka minut.

Po wypłukaniu komory tyle razy ile jest konieczne, aby usunąć wszelkie ślady mydła, należy opróżnić komorę i osuszyć.

5.3.2 Konserwacja.

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

Usługa ta musi być przeprowadzona przez AUTORYZOWANEGO TECHNIKA SERWISU.

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

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

- Usuń resztki z maszyny na koniec każdego dnia.
- Do czyszczenia maszyny nie używaj środków ściernych, żrących ani kwasowych, detergentów opartych na związkach chloru, rozpuszczalników lub pochodnych benzyny.
- Nie zdrapywać 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.

Przystępując do konserwacji należy wyłączyć zasilanie elektryczne, zakręcić dopływ gazu, oraz sprawdzić czy urządzenie nie jest gorące.

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

Ważne: Każde urządzenie gazowe bezwzględnie musi zostać poddane corocznej odpłatnej kontroli szczelności i niezawodności działania.

Gwarant ma prawo zażądać przedstawienia faktury lub protokołu z wykonania w/w czynności przez osobę z odpowiednimi uprawnieniami. (autoryzowany serwis) pod rygorem utraty gwarancji.

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, elektryczne i gazowe.

6. BŁĘDY I NIEPORAWIDŁOWOŚCI 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
Czuć zapach gazu	Chwilowy wylot gazu przed zainicjowaniem zapłonu, lub nieszczelność	Zamknąć dopływ gazu i przewietrzyć pomieszczenia.
Nie działa zapłon palnika pilota.	Zapłon piezoelektryczny nie działa	Zapal ręcznie palnik pilota. Skontaktuj się z serwisem.
	Powietrze w rurce gazowej pilota z powodu długiego okresu nie używania.	Powtórz proces zapłonu.
Płomień pilota gaśnie	Termopara pilota nie jest wystarczająco podgrzewana.	Powtórz proces zapłonu.
Płomień jest żółty.	Brudny palnik, źle wyregulowany dopływ powietrza	Skontaktuj się z serwisem
Komora nie nagrzewa się	Uszkodzony zawór gazowy	Skontaktuj się z serwisem
	Uszkodzony termostat	Skontaktuj się z serwisem
	Niepoprawne ciśnienie gazu	Skontaktuj się z serwisem



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

7. RECYKLING PRODUKTU.



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

