



PRODUCT DOCUMENT PACK

Prepared and distributed by KW Commercial Kitchen

PRODUCT

Fagor F-G7215 Gas Fryer – 2x15L Twin Tank / High Efficiency

Model / SKU: F-G7215

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/405/product/5695/>

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



F-G9115
F-G9215
F-G9121
F-G9221
F-G7115
F-G7215

12159895

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

Technical drawings of the EKO 1000 refrigerator showing front and side views with dimensions.

Front View Dimensions:

- Top width: 400
- Bottom width: 46.5 (left), 307 (center), 46.5 (right)
- Left height: 702
- Bottom height: 140-200
- Internal width (door open): 307
- Internal height (door open): 702
- Internal width (door closed): 307
- Internal height (door closed): 702

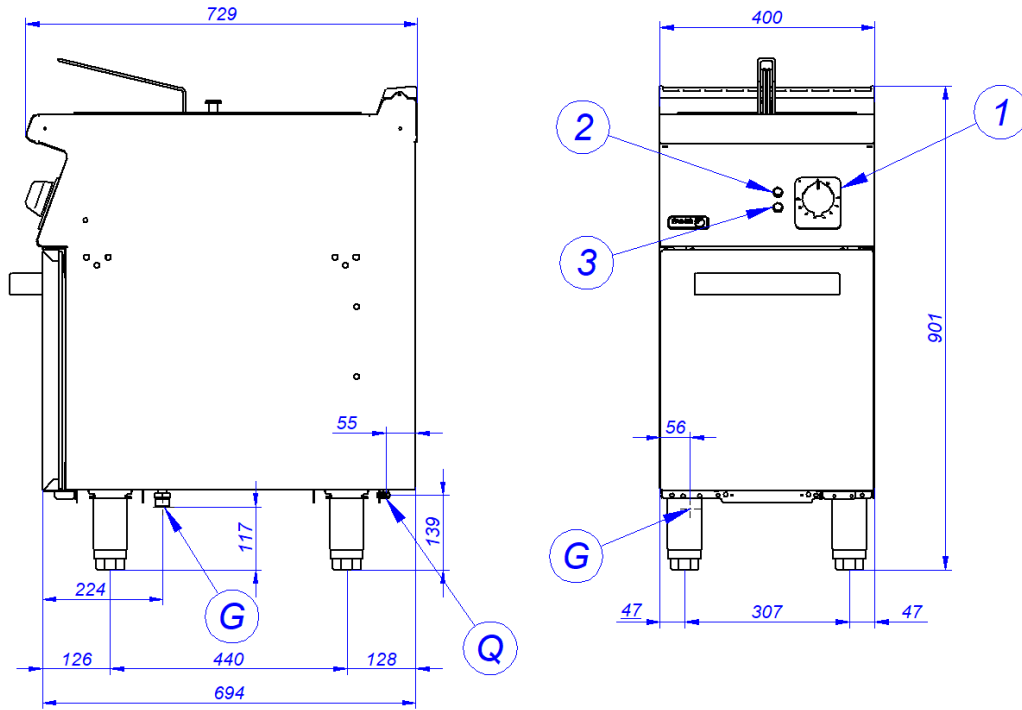
Side View Dimensions:

- Top width: 929
- Bottom width: 209 (left), 562 (center), 126 (right)
- Left height: 902
- Bottom height: 298
- Internal width (door open): 674
- Internal height (door open): 902
- Internal width (door closed): 674
- Internal height (door closed): 902

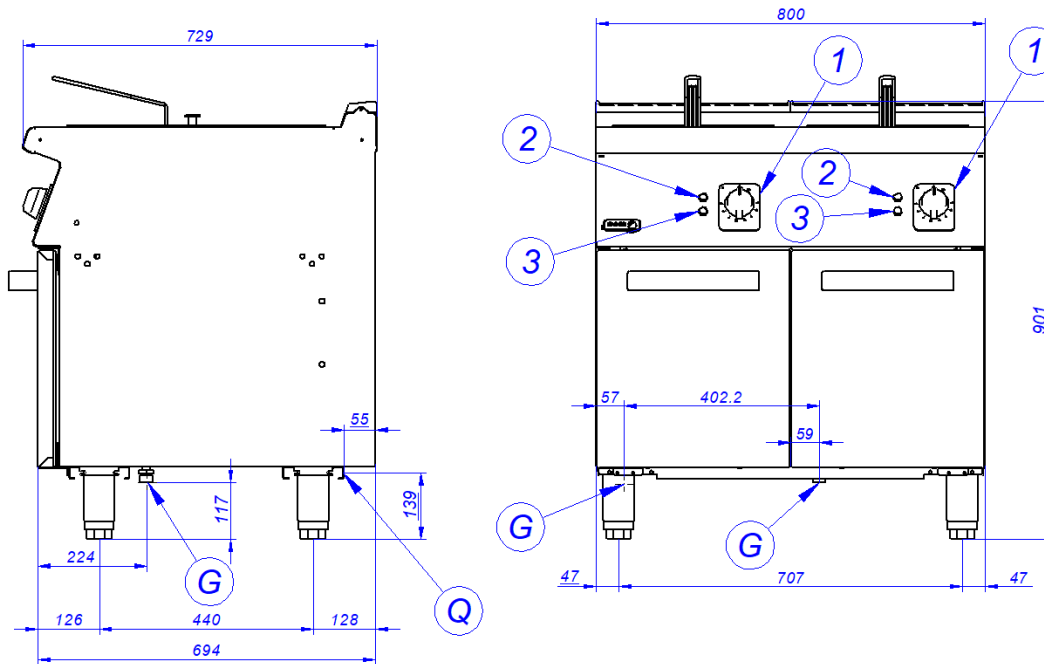
[illegible]

Equipotential connection
Gas Inlet
Gas valve tap
Green pilot
Ambar pilot

F-G7115



F-G7215



Q – Conexión equipotencial
G – Entrada de Gas
1 – Grifo válvula de gas
2 – Piloto verde
3 – Piloto ambar

Equipotential connection
Gas Inlet
Gas valve tap
Green pilot
Ambar pilot

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

Specyfikacje techniczne

Modelo/Model/Modelle/Modèle/Modelo/ Model		F-G7115	F-G9115	F-G9121	F-G7215	F-G9215	F-G9221
Dimensiones externas/ External dimensions/ Äußere Abmessungen/ Dimensions externes/ Dimensioni esterne/ Wymiary zewnętrzne	L (mm)	400	400	400	800	800	800
	W (mm)	730	930	930	730	930	930
	H (mm)	850	850	850	850	850	850
Peso neto (kg)							
Cuba, volumen de aceite (l)		15	15	21	2 x 15	2 x 15	2 x 21
Quemador/Burner/Brenner/Bruleur/Bruciatore/ Palniki (nº)		3	3	3	6	6	6
ΣQn (kW)		15	15	21	30	30	42
Q (kW) Piloto/Pilot burner/Veilleuse/ Zundbrenner/ Pilota/ moc palnika pilota		1 x 0,25	1 x 0,25	1 x 0,25	2 x 0,25	2 x 0,25	2 x 0,25
Tensión alimentación/Supply voltaje/ Versorgungs spannung/Tension alimentation/ Tensione alimentazione/ Zasilanie elektryczne		230 V 50-60 Hz	230 V 50-60 Hz	230 V 50-60 Hz	230 V 50-60 Hz	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	3x1,5 mm²	3x1,5 mm²	3x1,5 mm²	3x1,5 mm²
Dispositivo diferencial/Differential device/ Trenn- vorrichtung/Dispositif différentiel/ Dispositivo differenziale/ Zabezpieczenie różnicowo prądowe		30 mA	30 mA	30 mA	30 mA	30 mA	30 mA
Potencia eléctrica/Electrical output/ Elektrische leistung/Puissance électrique/ Potenza elettrica/ Moc elektryczna (kW)		0,1 kW	0,1 kW	0,1 kW	0,1 kW	0,1 kW	0,1 kW

(3) Diametro de inyectores y regulaci3n/Diameter of injectors and adjustment/Durchmesser der Injektoren und Regulierung/Diamètre des injecteurs et réglage/Diametro degli iniettori e regolazione/ Średnica dysz i regulacja

F-G7115 & F-G9115

- P_n**: Presion nominal entrada/Inlet gas pressure
P_{reg}: Regulaci3n presi3n 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: Regulaci3n aire
D: Regulaci3n Venturi
Q_{n min}: Potencia nominal reducida
Ø_{min}: Inyector de regulaci3n 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)	R _{air}
AT CH	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	15	3x175	25	-	-	-	40	Open
		G 30/G 31	50	-	15	3x100	25	-	-	-	25	Open
(Grupo 1)	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	15	3x175	25	-	-	-	40	Open
		G 30/G 31	30	-	15	3x115	25	-	-	-	40	Open
BE FR	II _{2E+3+}	G 20	20	-	15	3x175	25	-	-	-	40	Open
		G 25	25	-	15	3x175	25	-	-	-	40	Open
		G 30/G 31	28-30/37	-	15	3x115	25	-	-	-	25	Open
(Grupo 2)	II _{2H3+}	G 20	20	-	15	3x175	25	-	-	-	40	Open
		G 30/G 31	28-30/37	-	15	3x115	25	-	-	-	25	Open
DE	II _{2ELL3B/P}	G 20	20	-	15	3x175	25	-	-	-	40	Open
		G 25	20	-	15	3x185	25	-	-	-	40	Open
		G 30/G 31	50	-	15	3x100	25	-	-	-	25	Open
DK	III _{1a2H3B/P}	G 20	20	-	15	3x175	25	-	-	-	40	Open
		G 30/G 31	30	-	15	3x115	25	-	-	-	25	Open
		G-110	8	-	13,5	3x425	25	-	-	-	40 + 1/2 v.	Open
HU	II _{2HS3B/P}	G 20	25	-	15	3x160	25	-	-	-	40	Open
		G 30/G 31	30	-	15	3x115	25	-	-	-	25	Open
IS MT	I _{3B/P}	G 30/G 31	30	-	15	3x115	25	-	-	-	25	Open
LU	I _{2E}	G 20	20	-	15	3x175	25	-	-	-	40	Open
NL	II _{2L3B/P}	G 25	25	-	15	3x175	25	-	-	-	40	Open
		G 30/G 31	30	-	15	3x115	25	-	-	-	25	Open
PL	II _{2E3B/P}	G 20	20	-	15	3x175	25	-	-	-	40	Open
		G 30/G 31	37	-	15	3x105	25	-	-	-	25	Open

(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

F-G9121

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)	R _{air}
AT CH	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	21	3x205	30	-	-	-	40	Open
		G 30/G 31	50	-	21	3x115	30	-	-	-	25	Open
(Grupo 1)	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	21	3x205	30	-	-	-	40	Open
		G 30/G 31	30	-	21	3x135-250	30	-	-	-	25	Open
BE FR	II _{2E+3+}	G 20	20	-	21	3x205	30	-	-	-	40	Open
		G 25	25	-	20,5	3x205	30	-	-	-	40	Open
		G 30/G 31	28-30/37	-	21	3x135-250	30	-	-	-	25	Open
(Grupo 2)	II _{2H3+}	G 20	20	-	21	3x205	30	-	-	-	40	Open
		G 30/G 31	28-30/37	-	21	3x135-250	30	-	-	-	25	Open
DE	II _{2ELL3B/P}	G 20	20	-	21	3x205	30	-	-	-	40	Open
		G 25	20	-	21	3x230	30	-	-	-	40	Open
		G 30/G 31	50	-	21	3x115	30	-	-	-	25	Open
DK	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	21	3x205	30	-	-	-	40	Open
		G 30/G 31	30	-	21	3x135-250	30	-	-	-	25	Open
HU	II _{2H3B/P}	G 20	25	-	21	3x200	30	-	-	-	40	Open
		G 30/G 31	30	-	21	3x135-250	30	-	-	-	25	Open
IS MT	I _{3B/P}	G 30/G 31	30	-	21	3x135-250	30	-	-	-	25	Open
LU	I _{2E}	G 20	20	-	21	3x205	30	-	-	-	40	Open
NL	II _{2L3B/P}	G 25	25	-	20,5	3x205	30	-	-	-	40	Open
		G 30/G 31	30	-	21	3x135-250	30	-	-	-	25	Open
PL	II _{2E3B/P}	G 20	20	-	21	3x205	30	-	-	-	40	Open
		G 30/G 31	37	-	21	3x120	30	-	-	-	25	Open

(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

F-G7215 & F-G9215

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)	R _{air}
AT CH	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	2x15	2x(3x175)	25	-	-	-	40	Open
		G 30/G 31	50	-	2x15	2x(3x100)	25	-	-	-	25	Open
(Grupo 1)	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	2x15	2x(3x175)	25	-	-	-	40	Open
		G 30/G 31	30	-	2x15	2x(3x115)	25	-	-	-	40	Open
BE FR	II _{2E+3+}	G 20	20	-	2x15	2x(3x175)	25	-	-	-	40	Open
		G 25	25	-	2x15	2x(3x175)	25	-	-	-	40	Open
		G 30/G 31	28-30/37	-	2x15	2x(3x115)	25	-	-	-	25	Open
(Grupo 2)	II _{2H3+}	G 20	20	-	2x15	2x(3x175)	25	-	-	-	40	Open
		G 30/G 31	28-30/37	-	2x15	2x(3x115)	25	-	-	-	25	Open
DE	II _{2ELL3B/P}	G 20	20	-	2x15	2x(3x175)	25	-	-	-	40	Open
		G 25	20	-	2x15	2x(3x185)	25	-	-	-	40	Open
		G 30/G 31	50	-	2x15	2x(3x100)	25	-	-	-	25	Open
DK	III _{1a2H3B/P}	G 20	20	-	2x15	2x(3x175)	25	-	-	-	40	Open
		G 30/G 31	30	-	2x15	2x(3x115)	25	-	-	-	25	Open
		G-110	8	-	2x13, 5	2x(3x425)	25	-	-	-	40 + 1/2 v.	Open
HU	II _{2HS3B/P}	G 20	25	-	2x15	2x(3x160)	25	-	-	-	40	Open
		G 30/G 31	30	-	2x15	2x(3x115)	25	-	-	-	25	Open
IS MT	I _{3B/P}	G 30/G 31	30	-	2x15	2x(3x115)	25	-	-	-	25	Open
LU	I _{2E}	G 20	20	-	2x15	2x(3x175)	25	-	-	-	40	Open
NL	II _{2L3B/P}	G 25	25	-	2x15	2x(3x175)	25	-	-	-	40	Open
		G 30/G 31	30	-	2x15	2x(3x115)	25	-	-	-	25	Open
PL	II _{2E3B/P}	G 20	20	-	2x15	2x(3x175)	25	-	-	-	40	Open
		G 30/G 31	37	-	2x15	2x(3x105)	25	-	-	-	25	Open

(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

F-G9221

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)	R _{air}
AT CH	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	2x21	2x(3x205)	30	-	-	-	40	Open
		G 30/G 31	50	-	2x21	2x(3x115)	30	-	-	-	25	Open
(Grupo 1)	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	2x21	2x(3x205)	30	-	-	-	40	Open
		G 30/G 31	30	-	2x21	2x(3x135-250)	30	-	-	-	25	Open
BE FR	II _{2E+3+}	G 20	20	-	2x21	2x(3x205)	30	-	-	-	40	Open
		G 25	25	-	2x20,5	2x(3x205)	30	-	-	-	40	Open
		G 30/G 31	28-30/37	-	2x21	2x(3x135-250)	30	-	-	-	25	Open
(Grupo 2)	II _{2H3+}	G 20	20	-	2x21	2x(3x205)	30	-	-	-	40	Open
		G 30/G 31	28-30/37	-	2x21	2x(3x135-250)	30	-	-	-	25	Open
DE	II _{2ELL3B/P}	G 20	20	-	2x21	2x(3x205)	30	-	-	-	40	Open
		G 25	20	-	2x21	2x(3x230)	30	-	-	-	40	Open
		G 30/G 31	50	-	2x21	2x(3x115)	30	-	-	-	25	Open
DK	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	2x21	2x(3x205)	30	-	-	-	40	Open
		G 30/G 31	30	-	2x21	2x(3x135-250)	30	-	-	-	25	Open
HU	II _{2HS3B/P}	G 20	25	-	2x21	2x(3x200)	30	-	-	-	40	Open
		G 30/G 31	30	-	2x21	2x(3x135-250)	30	-	-	-	25	Open
IS MT	I _{3B/P}	G 30/G 31	30	-	2x21	2x(3x135-250)	30	-	-	-	25	Open
LU	I _{2E}	G 20	20	-	2x21	2x(3x205)	30	-	-	-	40	Open
NL	II _{2L3B/P}	G 25	25	-	2x20,5	2x(3x205)	30	-	-	-	40	Open
		G 30/G 31	30	-	2x21	2x(3x135-250)	30	-	-	-	25	Open
PL	II _{2E3B/P}	G 20	20	-	2x21	2x(3x205)	30	-	-	-	40	Open
		G 30/G 31	37	-	2x21	2x(3x120)	30	-	-	-	25	Open

(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

**(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 Luftverbraucht/ Consommation d'air nécessaire á la combustión/ Consumo di aria necessario per la combustion/ Zużycie powietrza wymaganego do spalania (Nm ³ /h)
F-G7115 & F-G9115	30
F-G9121	42
F-G7215 & F-G9215	60
F-G9221	84

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

FAMILIA		1ª FAMILIA				2ª FAMILIA						3ª FAMILIA	
GRUPO		a	b	c	e	H	L	E	E+	Ls	S	B/P	3+
GAS/PRESION (mbar)		G110	G120	G130	G150	G20	G25	G20	G20+G25	GZ35	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					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						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}	20*30
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}	25*30
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-25.1	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	29,30	24,49	45,65	46,34

1. ÍNDICE

1. ÍNDICE.....	14
2. INFORMACIÓN Y ADVERTENCIAS GENERALES.....	15
3. DATOS DEL PRODUCTO.....	15
4. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.....	17
4.1 Desembalaje.....	17
4.2 Emplazamiento y nivelación.....	17
4.3 Montaje de equipos en bloques.....	17
4.4 Conexión eléctrica.....	18
4.5 Conexión de gas.....	19
4.6 Transformación a distintos gases.....	19
4.7 Reciclaje.....	20
5. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO.....	20
5.1 Riesgos de utilización.....	20
5.2 Funcionamiento.....	21
5.2.1 Descripción de los mandos.....	21
5.2.2 Encendido de quemadores.....	21
5.2.3 Apagado de quemadores.....	22
5.2.4 Apagado del piloto.....	22
5.2.5 Filtrado del aceite.....	22
5.3 Consejos útiles.....	22
5.3.1 Limpieza inicial.....	22
5.3.2 Mantenimiento.....	22
5.3.3 No uso prolongado.....	22
6. ANOMALÍAS, ALARMAS Y AVERÍAS.....	22
7. RECICLAJE DEL PRODUCTO.....	23

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



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

3. DATOS DEL PRODUCTO

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

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

PLACA DE CARACTERÍSTICAS

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

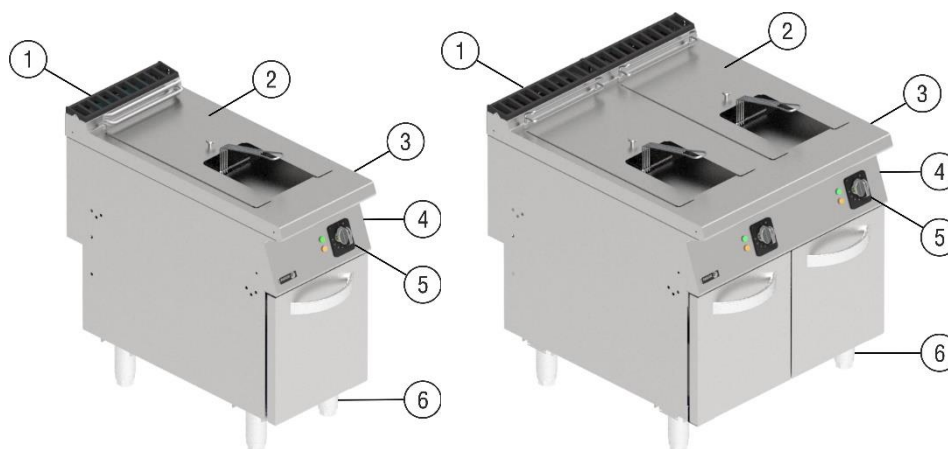
1. NOMBRE DEL APARATO
 2. REFERENCIA DEL APARATO
 3. N° DE SERIE+FECHA FABRICACIÓN
 4. CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS
 5. CARACTERÍSTICAS GAS
 6. NÚMERO DE EXPEDIENTE DE CERTIFICACIÓN

Mencione las características indicadas al contactar con el servicio técnico.

1. NOMBRE DEL APARATO
2. REFERENCIA DEL APARATO
3. N° 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. Cubeta
3. Encimera
4. Portamandos
5. Grifo válvula de gas
6. Pata regulable

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

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

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

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

DOTACIÓN DE ACCESORIOS

Las freidoras F-G7115, F-G7215, F-G9115 y F-G9215 se suministrarán con un cestillo grande por cuba.

Las freidoras F-G9121 y F-G9221 se suministrarán con dos cestillos pequeños por cuba.

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

Las freidoras cuentan con un tubo de silicona para facilitar el vaciado de la cuba.

ACCESORIOS BAJO PEDIDO

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

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

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.

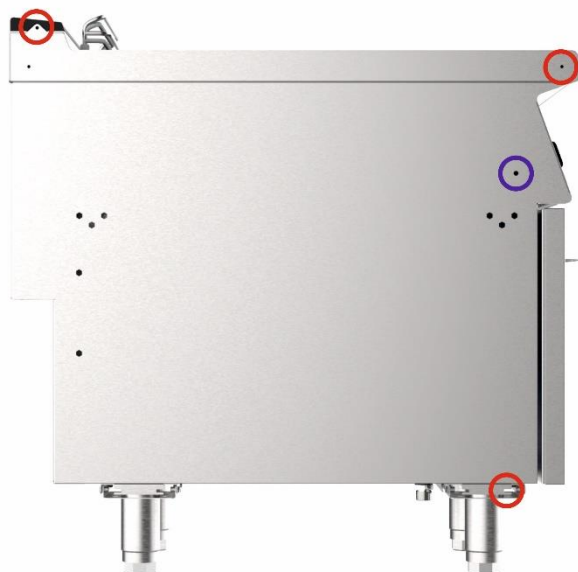
Salvo indicaciones específicas en contra, las piezas que han sido protegidas por el fabricante no deben ser manipuladas por el instalador.

4.3 Montaje de equipos en bloques

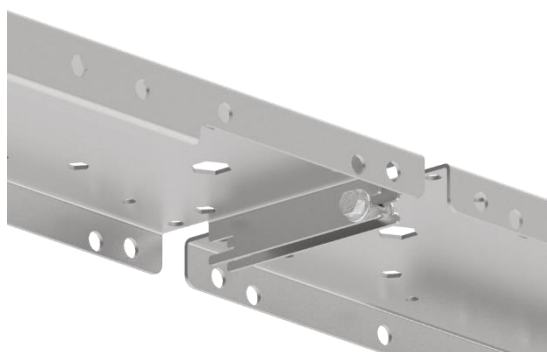
Para el montaje de los equipos en bloques seguid las siguientes instrucciones:

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



- Extraer el exceso de material sellador.
- Retirar la cinta adhesiva.
- Volver a colocar los paneles portamandos y mandos.

4.4 Conexión eléctrica

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

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



- Verificar que la tensión de la red corresponde a la que se indica en la placa de características.
- Para la conexión eléctrica se debe emplear cable flexible con cubierta resistente al aceite, y no debe ser más ligero que el cable en funda ordinaria en policloropreno ordinario o elastómero sintético equivalente (H05RN-F).
- La sección del cable de alimentación debe estar dimensionada según la corriente nominal de la máquina. (tabla 2)
- Es obligatorio conectar a tierra el aparato mediante la toma de la regleta de conexión del aparato. El cable de tierra deberá ser más largo que el resto de los hilos. El fabricante no se hace responsable de posibles daños originados por el incumplimiento de este requisito.
- Cuando se instalen varios aparatos en línea, deberán ser conectados entre si a tierra por el punto destinado a tal fin, que se encuentra ubicado en la parte posterior del aparato.

- Próximo al aparato y fácilmente accesible, debe instalarse un interruptor automático magnetotérmico de corte omnipolar adecuadamente dimensionado, con un mínimo de 3 mm de apertura entre contactos. Este dispositivo debe usarse para desconectar el aparato en trabajos de instalación, reparaciones y limpieza o mantenimiento del aparato. Se recomienda que disponga de capacidades de bloqueo/etiquetado. El fabricante no se hace responsable de posibles daños originados por el incumplimiento de este requisito.
- Próximo al aparato y fácilmente accesible, debe instalarse un dispositivo de protección diferencial adecuadamente dimensionado. El fabricante no se hace responsable de posibles daños originados por el incumplimiento de este requisito.
- Si en la instalación de la máquina detecta algún fallo, hágalo saber a su proveedor inmediatamente.
- **Antes de colocar la tapa de la caja eléctrica fijar la manguera de alimentación eléctrica fuertemente al prensaestopas.**



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

4.5 Conexión de gas

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

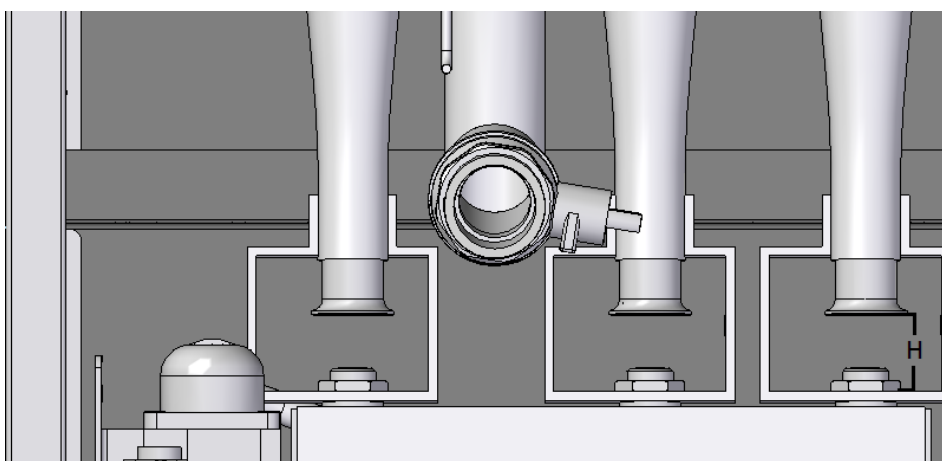


- La instalación general deberá estar provista de una llave de paso y un regulador de presión, siendo aconsejable además poner una llave de corte por cada aparato de consumo.
- Para la conexión de gas debe emplearse un tubo que como mínimo sea de Ø12x10mm y acabado en una tuerca de 3/4" para acoplar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

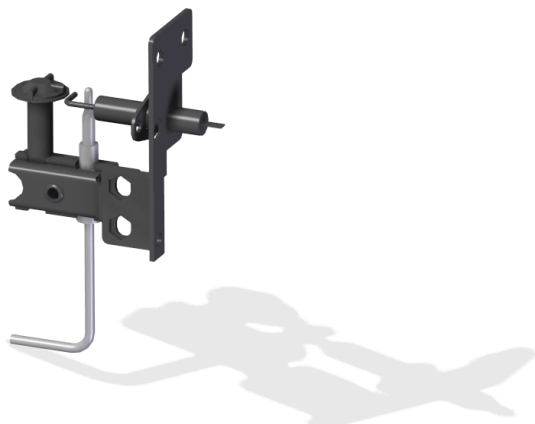
4.6 Transformación a distintos gases

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 adecuado según el gas a utilizar (tabla 3).
 - d. Volver a atar el conjunto piloto.



- 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 Reciclaje

El embalaje de este producto está formado por:

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



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

5. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO



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



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

5.1 Riesgos de utilización

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

Vigile asiduamente el nivel de llenado de la cuba:

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



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

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

Si se van a utilizar disolventes o productos de limpieza inflamables, para quitar las posibles incrustaciones de la cuba, hacerlo siempre con la freidora fría, los mandos de los quemadores en posición apagado, y la llave de entrada de gas al aparato cerrada. Una vez utilizados los productos proceder a un esmerado aclarado con agua abundante de la cuba.

5.2 Funcionamiento

Indicaciones para el correcto uso de la máquina:



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

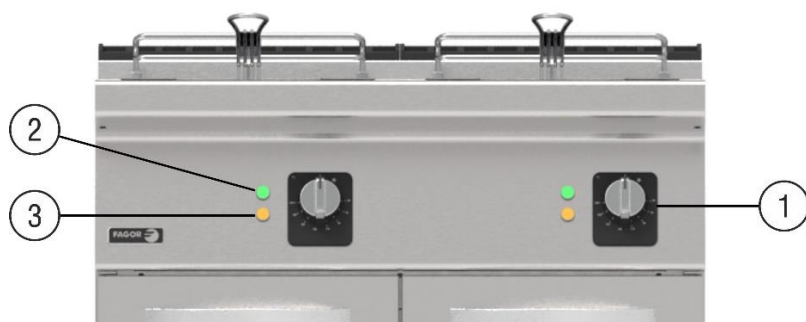
- Reponer el aceite cuando baje del nivel indicado en la cuba.
- Se recomienda introducir lentamente el cestillo con la carga en el aceite para que la espuma resultante al freir no desborde por la parte superior de la cuba.
- No llene las cestas de producto directamente sobre el aceite caliente. Las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



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

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

5.2.1 Descripción de los mandos



1. Mando gas
2. Piloto verde
3. Piloto ambar



MANDO M

5.2.2 Encendido de quemadores

- Encendido de piloto:
 - Girar el mando Mt del termostato en sentido horario hasta la posición piloto ★. En ese momento se iluminará la lámpara “L1” indicándonos que está preparada para encender el piloto (figura anterior).
 - A continuación pulsar el mando Mv de la electroválvula, al mismo tiempo girar en sentido antihorario hasta la posición piloto ★. En esta posición mantener pulsado el mando hasta que la llama del piloto quede permanentemente encendida (aproximadamente 20 segundos) (figura anterior).
- Encendido de quemadores:
 - Pulsando el mando Mv de la electroválvula girar a la posición de encendido de los quemadores, quedando preparado para encender los quemadores.
 - Para encender los quemadores, pulsar y girar el mando del termostato “Mt” (Fig. 6) en sentido horario hasta la posición deseada. En ese instante se encenderá la lámpara “L2”, indicándonos que los quemadores están funcionando.
 - En el momento en que el aceite de la cuba alcance la temperatura seleccionada, los quemadores, por medio del termostato se apagarán (apagándose la lámpara “L2”). Así

mismo, tan pronto como la temperatura baje del valor seleccionado, los quemadores se encienden (encendiéndose la lámpara L2).

5.2.3 Apagado de quemadores

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

5.2.4 Apagado del piloto

- Girar el mando de la válvula Mv a la posición de apagado ●.
- Girar el mando del termostato Mt a la posición de apagado ●.

5.2.5 Filtrado del aceite

El aceite debe ser filtrado periódicamente para su mejor conservación.



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

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

5.3 Consejos útiles

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

5.3.1 Limpieza inicial

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

Para proceder con la limpieza primero hay que evacuar los cestillos y la rejilla. A continuación es preciso llenar la cuba con una solución de agua con detergente, dejándola hervir durante algunos minutos.

A continuación vaciar la cuba y aclararla cuantas veces sea necesario, para eliminar los restos de jabón.

Por último, secar la cuba.

5.3.2 Mantenimiento

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

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

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

- Limpie la máquina de residuos al final de cada jornada laboral.
- No utilice productos abrasivos, corrosivos, ácidos, detergentes a base de cloro, disolventes o derivados de gasolinas para su limpieza.
- No limpiar la máquina con chorros de agua a presión.
- Es conveniente limpiar periódicamente la cuba por su interior con una solución de agua y detergente, que se dejará hervir lentamente durante algunos minutos. A continuación, utilice un cepillo para fregar y eliminar cualquier residuo de la cuba. Por último, proceda a su aclarado con abundante agua y secado. Para poder limpiar la cuba previamente hay que evacuar los cestillos y la rejilla y elevar las resistencias

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

5.3.3 No uso prolongado

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

- 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 la freidora. 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
La freidora no calienta	Válvula estropeada	Contactar con el servicio de asistencia técnica
	Termostato limitador salta	Contactar con el servicio de asistencia técnica
	Termostato de funcionamiento estropeado	Contactar con el servicio de asistencia técnica
	Presión del gas insuficiente	Contactar con el servicio de asistencia técnica
No es posible regular la temperatura del aceite	Termostato estropeado	Contactar con el servicio de asistencia técnica
	Bulbo del termostato mal posicionado	Contactar con el servicio de asistencia técnica



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

7. RECICLAJE DEL PRODUCTO



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

1. INDEX

1. INDEX 24

2. GENERAL INFORMATION AND WARNINGS 25

3. PRODUCT DETAILS 25

4. INSTALLATION INSTRUCTIONS 27

4.1 Removal of packaging 27

4.2 Positioning and levelling 27

4.3 Assembly of equipment in blocks 27

4.4 Electrical connection 28

4.5 Gas connection 29

4.6 Conversion to other types of gas 29

4.7 Recycling 30

5. INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE 30

5.1 Risks of use 30

5.2 Operation 30

5.2.1 Description of the controls 31

5.2.2 Burner ignition 31

5.2.3 Turing the burners off..... 31

5.2.4 Turning the pilot light off..... 31

5.2.5 Oil drainage..... 31

5.3 Useful tips 31

5.3.1 Initial cleaning 31

5.3.2 Maintenance 32

5.3.3 Prolonged periods of no use 32

6. FAULTS, ALARMS AND BREAKDOWNS..... 32

7. RECYCLING THE PRODUCT 33

2. GENERAL INFORMATION AND WARNINGS

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



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

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

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



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

- The positioning and installation, and all repairs or modifications, should always be carried out by an **AUTHORISED TECHNICIAN**, in accordance with the applicable legislation of the country. The manufacturer does not accept liability if the machine is incorrectly installed.
- The installation, incorrect adjustment, inappropriate maintenance or use of the appliance may cause material damages and injuries.
- It is strictly forbidden to delete, alter, manipulate or suppress the safety devices. Failure to comply with this warning may result in severe risk for the health and safety of individuals.
- **The equipment must only be used for the purposes established by the manufacturer. Inappropriate use of the same may result in risks to the health and safety of users and damage to the equipment.**
 - If your machine breaks down, please call the **Technical Service Centre**.
 - Do **NOT** try to repair it yourself or have it repaired by unqualified and unauthorized persons.
 - Use of spare parts other than original parts will cancel the guarantee.
 - To prevent the contamination of elaborated food and to maintain hygiene standards, the elements in contact with food and surrounding zones should be cleaned after each use.
 - During all maintenance operations, the fryer must be disconnected from the main power supply at the mains power switch.
- To clean, use detergents suitable for use with products in contact with food.
Do **NOT** use abrasive or corrosive products or acids, solvents and chlorine-based detergents as these may damage the components of the fryer.
Do **NOT** direct jets of pressurised water at the internal parts.
- This appliance has been designed for use in ambient temperatures of between 5 °C and 40 °C.
- The user should be present at all times during its use.
- Do not leave flammable products or objects inside the tub or in its vicinity.



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

3. PRODUCT DETAILS

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

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

SPECIFICATIONS PLATE

MOD.	FTG7-05 L 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

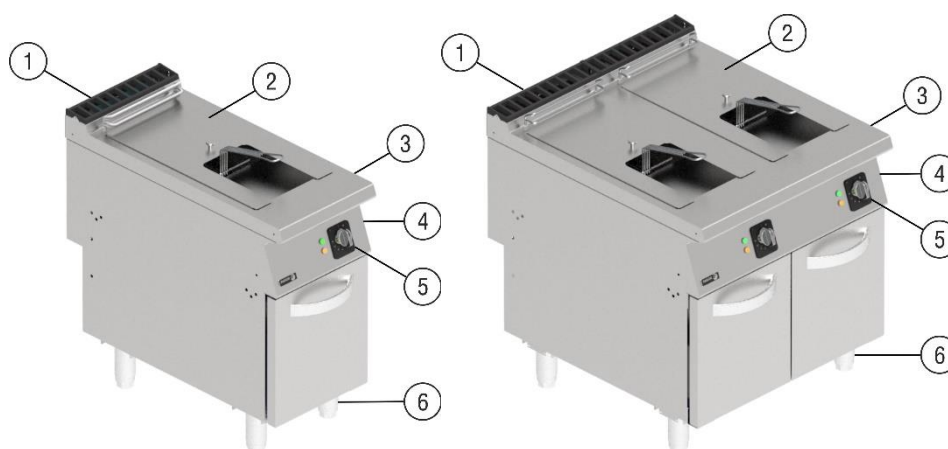
Made in EU



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. Work top
4. Control holder
5. Gas valve tap
6. Adjustable leg

SAFETY DEVICES

The fryers have a safety thermostat which disconnects the heating if the oil temperature is too high.

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 F-G7115, F-G7215, F-G9115 and F-G9215 fryers are supplied with one large basket per vat.

The F-G9121 and F-G9221 fryers are supplied with two small baskets per vat.

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

The fryers have a silicone tube to facilitate emptying the tank.

ACCESSORIES ON ORDER

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

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

4. INSTALLATION INSTRUCTIONS



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

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

4.1 Removal of packaging

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



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

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

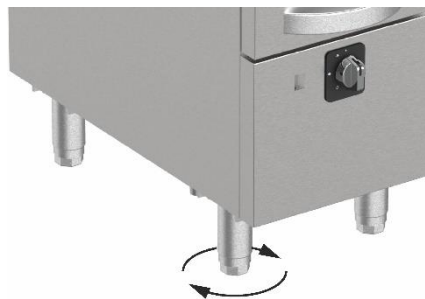
4.2 Positioning and levelling

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

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

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

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



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

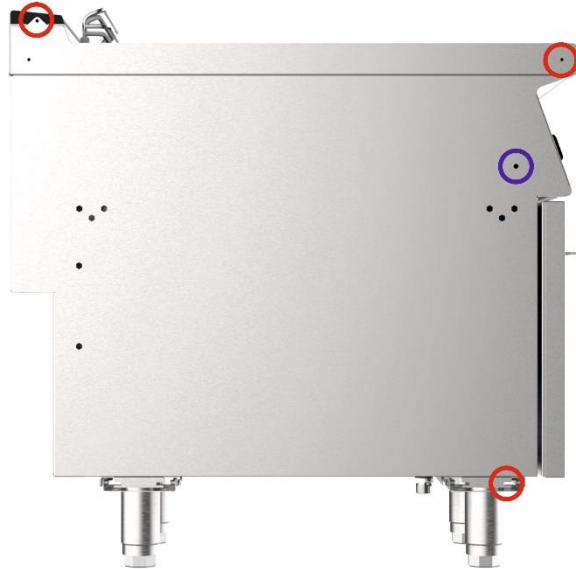
Unless otherwise indicated, the parts that have been protected by the manufacturer must not be manipulated by the installer.

4.3 Assembly of equipment in blocks

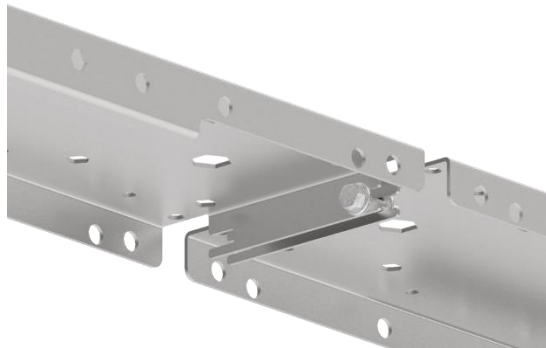
To assemble the equipment in blocks, proceed as follows:

- Remove the controls.
- Dismount the control holder panels.
- Remove the chimney trim.
- Place adhesive tape around the edges of the worktop to be joined.
- Apply sealant suitable for use in zones in contact with food on the sides to be joined.
- Join the machines together.

- Attach the machines using nuts and bolts both at the rear (tabs) and at the front (holes in the side panels accessed once the control holder panels have been removed) (see image).



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



- Remove any excess sealant.
- Remove the adhesive tape.
- Replace the control holder panels and the controls.

4.4 Electrical connection

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

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



- Check that the mains voltage corresponds to that indicated on the nameplate.
- The electric cable should be flexible, with an oil-proof covering, and it should not weigh less than the cable in an ordinary sleeve made of standard polychloroprene or an equivalent synthetic elastomer (H05RN-F).
- The cross-section of the power cable must be suitable for the rated current of the machine. (Table 2)
- The appliance must be connected to earth using the connection on the appliance connection terminal board. The earth cable should be longer than the other wires. The manufacturer will not be held liable for damage originated by failure to observe this requirement.
- When several appliances are installed in series, they should be earthed to each other using the point assigned for this purpose, located at the rear of the appliance.
- An easily accessible omnipolar magneto-thermal circuit breaker of suitable capacity should be installed next to the appliance, with a minimum gap of 3 mm between contacts. This switch should be used to disconnect the appliance during installation, repair, cleaning and maintenance work. It should have locking/labelling capacities. The manufacturer will not be held liable for damage originated by failure to observe this requirement.
- An easily accessible differential protection device of suitable capacity should be installed next to the appliance. The manufacturer will not be held liable for damage originated by failure to observe this requirement.

- If any faults are observed during the installation, the supplier should be notified immediately.
- **Before replacing the switchboard cover, fasten the electric supply cable tightly to the stuffing box.**



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

4.5 Gas connection

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

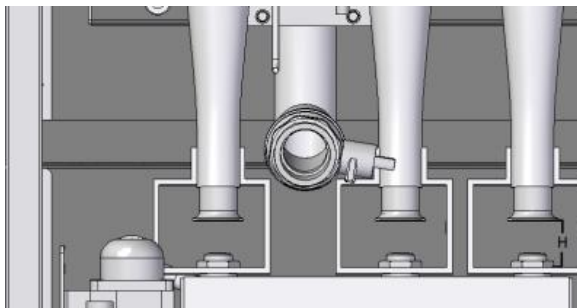


- The general installation must have a mains tap and a pressure regulator and it is also advisable to install a shut-off cock on each individual appliance.
- A pipe of at least Ø 12 x 10 mm should be used for the gas connection, together with a 3/4" nut to connect to the fryer.

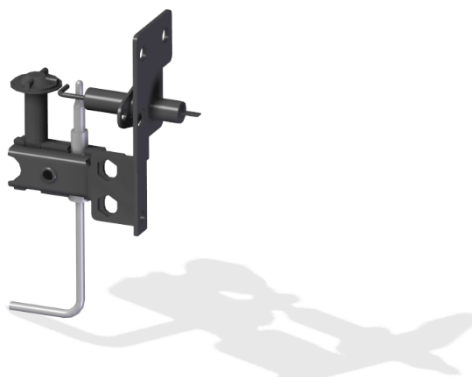
4.6 Conversion to other types of gas

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 Recycling

The product packaging consists of:

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



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

5. INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE



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



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

5.1 Risks of use

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

Frequently check the tubs' filling level.

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



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

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

If you are going to use solvents or inflammable cleaning products to remove the possible dirt on the tub, always do so when the fryer is cold, the control buttons off, and the gas tap closed. Once the products have been used, carefully clean it the tub with plenty of water.

5.2 Operation

Instructions for the correct use of the appliance:



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

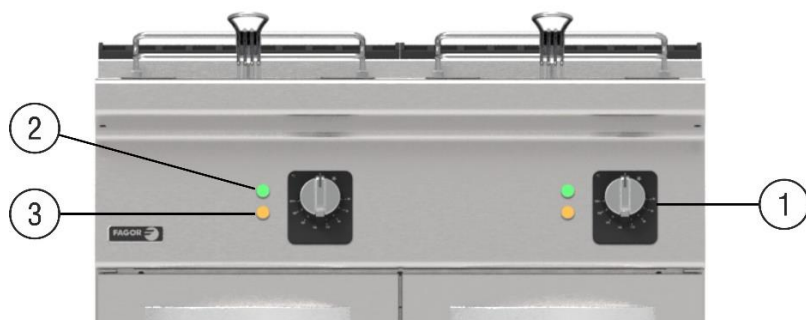
- Top up the oil when it drops below the level indicated in the tank.
- It is recommended to slowly introduce the basket with the load in the oil so that the foam resulting from frying does not overflow from the upper part of the tank.
- Do not fill the product baskets directly on the hot oil. Crumbs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



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 fryer are shown below, with all the available options.

5.2.1 Description of the controls



1. Gas control
2. Green pilot light
3. Amber pilot light



CONTROL M

5.2.2 Burner ignition

- Pilot ignition:
 - Turn the Mt thermostat control clockwise to the pilot position ★. Now lamp “L1” lights up, indicating that the pilot is ready to be lit (above figure).
 - Next press the solenoid valve control Mv, while turning it anticlockwise to the pilot position ★. Hold the control pressed in this position until the pilot flame remains lit (approximately 20 seconds) (above figure).
- Burner ignition:
 - Pressing the solenoid valve control Mv, turn it to the Burner ignition position, leaving it ready to light the burners.
 - To ignite the burners, press and turn the thermostat Mt knob (Fig. 6) clockwise until the required position. At this moment the L2 lamp will light, indicating that the burners are functioning.
 - When the oil in the tub reaches the selected temperature, the burners will turn off by means of the thermostat (lamp L2 turns off). Also, as soon as the temperature drops below the selected value, the burners will light up (switching on the L2 lamp).

5.2.3 Turing the burners off

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

5.2.4 Turning the pilot light off

- Turn the Mv valve control to the Off position ●.
- Turn the Mt thermostat control to the Off position ●.

5.2.5 Oil drainage

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



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

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

5.3 Useful tips

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

5.3.1 Initial cleaning

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

The baskets and the grille should be removed for the first clean. Then, fill the tub with water with detergent, leaving it to boil for a few minutes.

Next, empty the tub and rinse it as many times as necessary, to eliminate the remains of soap.

Lastly, dry the vat.

5.3.2 Maintenance

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

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

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

- Remove any waste from the machine at the end of each day.
- Do not use abrasive, corrosive or acid products, chlorine-based detergents, solvents or petrol derivatives to clean the machine.
- Do not use pressurised water to clean the machine.
- It is advisable to periodically clean the inside of the tank with a solution of water and detergent, which should be allowed to boil slowly for a few minutes. Then use a scrub brush to scrub and remove any residue from the tub. Finally, rinse with plenty of water and dry. To be able to clean the tank beforehand, it is necessary to evacuate the baskets and the grid and raise the heating elements

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

5.3.3 Prolonged periods of no use

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

- 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.	Manually switch on the fryer. 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.
Fryer does not heat	Valve broken.	Contact your Technical Assistance Service.
	Limiting thermostat trips.	Contact your Technical Assistance Service.
	Operating thermostat broken.	Contact your Technical Assistance Service.
	Insufficient gas pressure.	Contact your Technical Assistance Service.
It is not possible to adjust the temperature of the oil.	Thermostat broken.	Contact your Technical Assistance Service.
	Thermostat bulb incorrectly positioned.	Contact your Technical Assistance Service.



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

7. RECYCLING THE PRODUCT



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

1. TABLE DES MATIÈRES

1.	TABLE DES MATIÈRES.....	34
2.	INFORMATIONS ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	35
3.	DONNÉES DU PRODUIT	35
4.	INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	37
4.1	Déballage	37
4.2	Mise en place et nivellement	37
4.3	Montage d'équipements par blocs	37
4.4	Connexion électrique	38
4.5	Raccordement au gaz	39
4.6	Adaptation à des gaz différents	39
4.7	Recyclage	40
5.	INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN	40
5.1	Risques d'utilisation	40
5.2	Fonctionnement	40
5.2.1	Description des commandes	41
5.2.2	Mise en marche des brûleurs	41
5.2.3	Extinction des brûleurs	41
5.2.4	Extinction du voyant	42
5.2.5	Filtrage de l'huile	42
5.3	Conseils utiles	42
5.3.1	Nettoyage initial	42
5.3.2	Entretien	42
5.3.3	Non-utilisation prolongée	42
6.	ANOMALIES, ALARMES ET PANNES	42
7.	RECYCLAGE DU PRODUIT	43

2. INFORMATIONS ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

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



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

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

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



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

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



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

3. DONNÉES DU PRODUIT

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

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

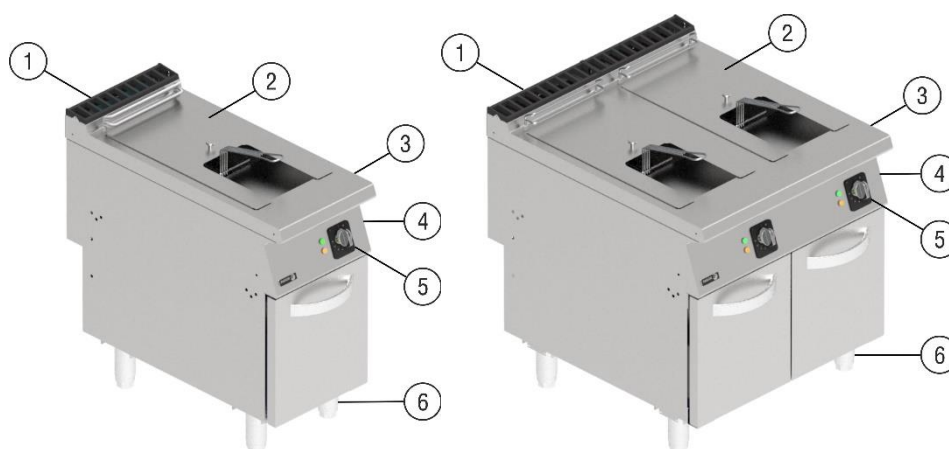
PLAQUE SIGNALÉTIQUE

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

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. Couvercle supérieur
4. Panneau de commandes
5. Robinet vanne de gaz
6. Pied réglable

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

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

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

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

ACCESSOIRES FOURNIS

Les friteuses F-G7115, F-G7215, F-G9115 et F-G9215 sont livrées avec un grand panier par cuve.

Les friteuses F-G9121 et F-G9221 sont livrées avec deux petits paniers par cuve.

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

Les friteuses ont un tube en silicone pour faciliter la vidange de la cuve.

ACCESSOIRES SUR COMMANDE

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

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

4. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



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

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

4.1 Déballage

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



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

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

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

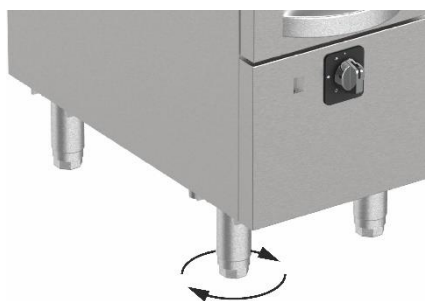
4.2 Mise en place et nivellement

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

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

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

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



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

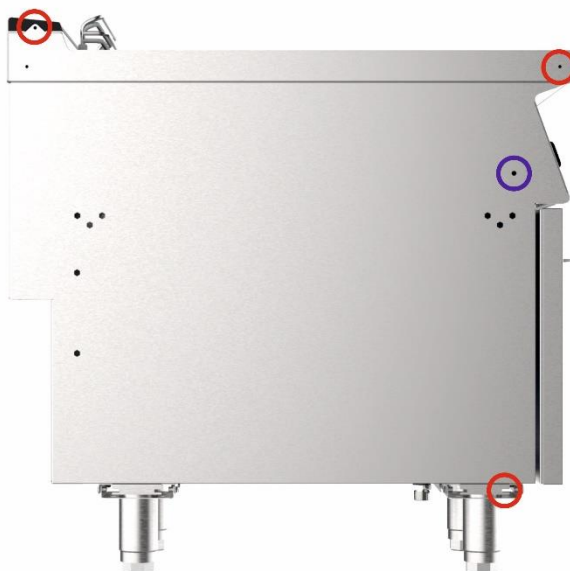
Sauf indications contraires, les pièces qui ont été protégées par le fabricant ne doivent pas être manipulées par l'installateur.

4.3 Montage d'équipements par blocs

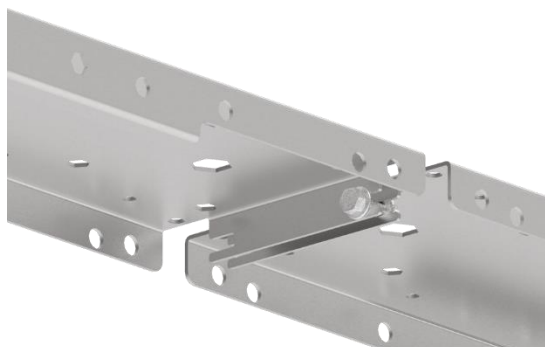
Pour le montage d'équipements par blocs, suivez les instructions ci-dessous:

- Retirer les commandes.
- Démonter les panneaux porte-commandes.
- Retirer les enjoliveurs de cheminée.

- Mettre du ruban adhésif sur les bords des plans de travailler à unir.
- Mettre un matériau scellant à usage alimentaire sur les côtés à unir.
- Unir les machines.
- Attacher les machines à l'aide de vis et écrous aussi bien à l'arrière (languettes) qu'à l'avant (orifices dans les panneaux latéraux auxquels vous accédez après avoir retiré les panneaux porte-commandes) (voir l'image). En cas de connexion avec un sauteuse basculante, utilisez le trou marqué en bleu.



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



- Retirer l'excès de matériau scellant.
- Retirer le ruban adhésif.
- Remettre en place les panneaux porte-commandes et les commandes.

4.4 Connexion électrique

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

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



- Vérifiez que la tension de réseau correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- La connexion électrique doit être réalisée à l'aide d'un câble flexible avec une gaine résistante à l'huile, qui ne doit pas être plus léger qu'un câble dans une gaine ordinaire en polychloroprène ou un élastomère synthétique équivalent (H05RN-F).
- La section du câble d'alimentation doit être dimensionnée selon le courant nominal de la machine. (tableau 2)
- L'appareil doit obligatoirement être relié à la terre par l'intermédiaire d'une prise de la barrette de connexion de l'appareil. Le câble de terre devra être plus long que le reste des fils. Le fabricant ne sera pas tenu pour responsable d'éventuels dommages dus au non-respect de cette exigence.
- Si plusieurs appareils sont installés en ligne, ils doivent être raccordés entre eux à la terre, par le point prévu à cet effet qui se trouve situé à l'arrière de l'appareil.

- Un interrupteur automatique magnéto-thermique à coupure omnipolaire dûment dimensionné, avec un minimum de 3 mm d'ouverture entre contacts, doit être installé près de l'appareil et être facilement accessible. Ce dispositif doit être utilisé pour débrancher l'appareil lors de travaux d'installation, de réparation et nettoyage ou d'entretien de l'appareil. Il est recommandé qu'il dispose des capacités de blocage / d'étiquetage. Le fabricant ne sera pas tenu pour responsable d'éventuels dommages dus au non-respect de cette exigence.
- Un dispositif de protection différentielle dûment dimensionné doit être installé près de l'appareil et être facilement accessible. Le fabricant ne sera pas tenu pour responsable d'éventuels dommages dus au non-respect de cette exigence.
- Si vous détectez une anomalie dans l'installation de la machine, indiquez-le immédiatement à votre fournisseur.
- **Avant de remettre en place le couvercle du boîtier électrique, fixez solidement le câble d'alimentation électrique au presse-étoupes.**



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

4.5 Raccordement au gaz

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

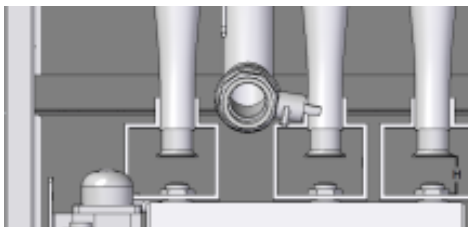


- L'installation générale doit être équipée d'un robinet d'arrêt et d'un régulateur de pression. Il est aussi conseillé d'installer un robinet de coupure pour chaque appareil de consommation.
- Pour raccorder le gaz, utilisez un tuyau d'au moins 12x10 mm de diamètre et terminé par un écrou de 3/4 pouce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

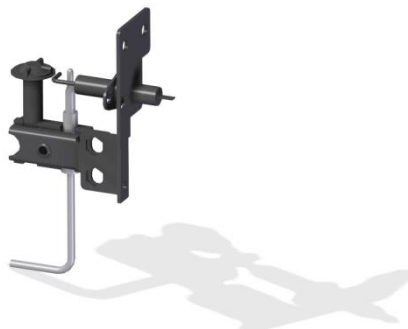
4.6 Adaptation à des gaz différents

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 originellement 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 Recyclage

L'emballage de ce produit est formé par

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



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

5. INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



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



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

5.1 Risques d'utilisation

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

Surveillez assidûment le niveau de remplissage de la cuve:

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



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

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

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

5.2 Fonctionnement

Indications pour un usage approprié de la machine:



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

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



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 friteuse et vous montrons toutes les options de fonctionnement dont il dispose.

5.2.1 Description des commandes



- 4. Mando gas
- 5. Voyant vert
- 6. Voyant orange



COMMANDE M

5.2.2 Mise en marche des brûleurs

- Mise en marche du voyant
 - Tourner la commande Mt du thermostat dans le sens horaire jusqu'à la position témoin ★. À ce moment, le voyant «L1» s'allume pour nous indiquer qu'il est prêt à allumer le témoin (figure précédente).
 - Puis, appuyer sur la commande Mv de l'électrovanne, tout en tournant dans le sens antihoraire jusqu'à la position témoin ★. Dans cette position, maintenir enfoncée la commande jusqu'à ce que la flamme du témoin reste constamment allumée (environ 20 secondes) (figure précédente).
- Mise en marche des brûleurs
 - Tout en appuyant sur la commande Mv de l'électrovanne, tourner jusqu'à la position d'allumage des brûleurs, en les laissant ainsi prêts à être allumés.
 - Pour allumer les brûleurs, appuyer et tourner la commande du thermostat «Mt» (Fig. 6) dans le sens horaire jusqu'à la position souhaitée. La lampe «L2» s'allumera alors, indiquant ainsi que les brûleurs sont en train de fonctionner.
 - Lorsque l'huile de la cuve atteint la température sélectionnée, grâce au thermostat, les brûleurs s'éteignent (ainsi que la lampe «L2»). De la même façon, dès que la température descend au-dessous de la valeur sélectionnée, les brûleurs s'allument (ainsi que la lampe L2).

5.2.3 Extinction des brûleurs

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

5.2.4 Extinction du voyant

- Tourner la commande de la vanne Mv à la position d'extinction ●.
- Tourner la commande du thermostat Mt à la position d'extinction ●.

5.2.5 Filtrage de l'huile

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



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

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

5.3 Conseils utiles

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

5.3.1 Nettoyage initial

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

Pour procéder au nettoyage, supprimer d'abord les paniers et la grille. Puis, vous devez remplir la cuve avec une solution d'eau et de détergent, que vous devez porter à ébullition pendant quelques minutes.

Puis, videz la cuve et rincez-la autant de fois que nécessaire afin d'éliminer les restes savonneux.

Puis, sécher la cuve.

5.3.2 Entretien

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

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

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

- Nettoyez les résidus à l'intérieur de la machine à la fin de chaque journée de travail.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, corrosifs, acides, détergents à base de chlore, dissolvants ou dérivés d'essence pour la nettoyer.
- Ne nettoyez pas la machine à l'aide de jets d'eau sous pression.
- Il est conseillé de nettoyer périodiquement l'intérieur du réservoir avec une solution d'eau et de détergent, qu'il faut laisser bouillir lentement pendant quelques minutes. Ensuite, utilisez une brosse à récurer pour frotter et enlever tout résidu de la baignoire. Enfin, rincez abondamment à l'eau et séchez. Pour pouvoir nettoyer la cuve au préalable, il faut évacuer les paniers et la grille et remonter les résistances

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

5.3.3 Non-utilisation prolongée

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

- 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 la friteuse. Contactez 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.	Contactez le service d'assistance technique.
La friteuse ne chauffe pas.	Valve abîmée.	Contactez le service d'assistance technique.
	Le thermostat limiteur saute.	Contactez le service d'assistance technique.
	Thermostat de fonctionnement abîmé.	Contactez le service d'assistance technique.
	Pression de gaz insuffisante.	Contactez le service d'assistance technique.
Impossible de régler la température de l'huile.	Thermostat abîmé.	Contactez le service d'assistance technique.
	Bulbe du thermostat mal positionné.	Contactez 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.....	44
2.	ALLGEMEINE INFORMATION UND HINWEISE.....	45
3.	ANGABEN ZUM GERÄT	45
4.	INSTALLATIONSANWEISUNG.....	47
4.1	Auspacken	47
4.2	Aufstellung und Nivellierung	47
4.3	Montage der Geräte in Blockbauweise.....	48
4.4	Elektrischer Anschluss.....	48
4.5	Gasanschluss	49
4.6	Umrüstung zur Anpassung an andere Gasarten.....	49
4.7	Recycling	50
5.	GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG	50
5.1	Gefahren beim Gebrauch	50
5.2	Funktionsweise	51
5.2.1	Beschreibung der Bedienelemente	51
5.2.2	Einschalten der Brenner	51
5.2.3	Ausschalten der Brenner	52
5.2.4	Ausschalten des Pilotbrenners	52
5.2.5	Filtern des Öls.....	52
5.3	Nützliche Ratschläge und Tipps	52
5.3.1	Erste Reinigung	52
5.3.2	Wartung	52
5.3.3	Betriebsunterbrechungen	53
6.	STÖRUNGEN UND ALARME	53
7.	RECYCLING DES GERÄTES	54

2. ALLGEMEINE INFORMATION UND HINWEISE

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



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

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

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



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

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



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

3. ANGABEN ZUM GERÄT

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

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

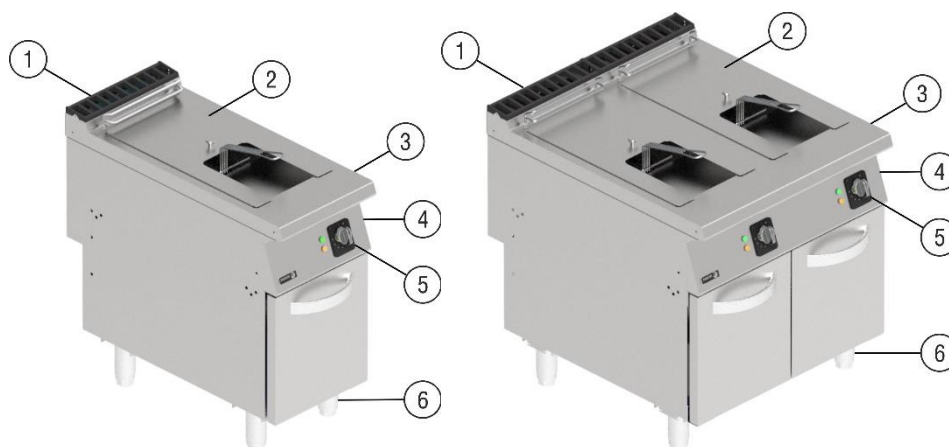
TYPENSCHILD

MOD.	FTG7-05 L	1312BT5113	Type-Tipo.	A1
REF	19005269	SN 810073	07/16	
E 20560 Orfati Made in Spain	V	6.3	Kw. 	
	~	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)

1. GERÄTENAME
2. ARTIKELNUMMER DES GERÄTES
3. SERIENNUMMER UND HERSTELLUNGSDATUM
4. ELEKTRISCHE EIGENSCHAFTEN
5. GASRELEVANTE EIGENSCHAFTEN
6. REGISTRIERUNGSNUMMER DER ZERTIFIZIERUNG

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

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTES



1. Abluftkamin
2. Frittierbecken
3. Abdeckplatte
4. Bedienfeldhalter
5. Gasventilhahn
6. Höhenverstellbarer Gerätefuß

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

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

Die Rücksetzung des Begrenzers muss von einem Fachtechniker vorgenommen werden. Hierzu muss die rote Taste für den 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 Friteusen F-G7115, F-G7215, F-G9115 und F-G9215 werden mit einem großen Frittierkorb pro Frittierbecken ausgeliefert.

Die Friteusen F-G9121 und F-G9221 werden mit zwei kleinen Frittierkörben pro Frittierbecken ausgeliefert.

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

Die Fritteusen haben einen Silikonschlauch, um das Entleeren des Tanks zu erleichtern.

AUF WUNSCH LIEFERBARES ZUBEHÖR

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

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

4. INSTALLATIONSANWEISUNG



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

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

4.1 Auspacken

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



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

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

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

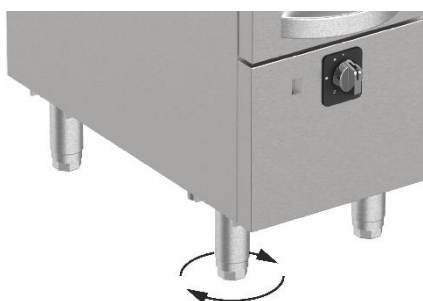
4.2 Aufstellung und Nivellierung

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

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

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

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



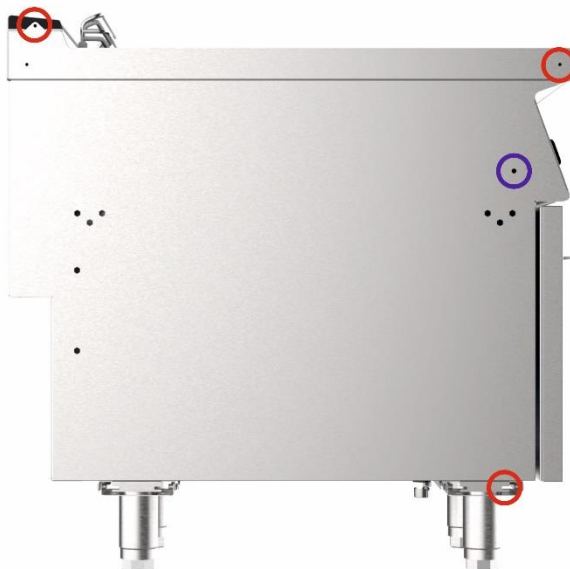
Werkseitig wird zu einer gründlichen Überprüfung des Aufstellungsortes vor Installation des Gerätes geraten, um spätere Schäden bei Gebrauch von Vornherein auszuschließen.

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

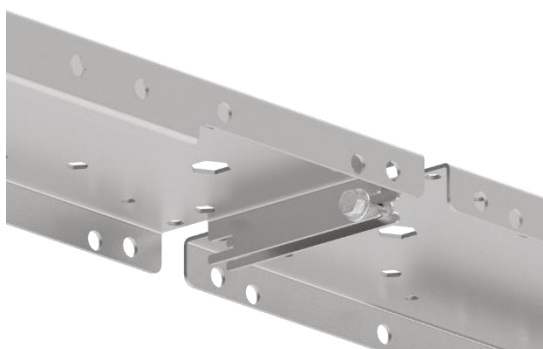
4.3 Montage der Geräte in Blockbauweise

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

- Die Bedienelemente entfernen.
- Die Panele mit den Bedienfeldhaltern ausbauen.
- Die Blenden am Abluftkamin entfernen.
- Klebeband an den Abdeckplatten anbringen, die miteinander verbunden werden sollen.
- Lebensmittelverträgliche Dichtmasse an den Verbindungsstellen auftragen.
- Die Geräte zusammen schieben.
- Die Geräte sowohl im hinteren Bereich (Laschen) als auch im vorderen Bereich (Bohrungen an den seitlichen Paneelen, deren Zugang nach Entfernen der Panele für die Bedienfeldhalter frei wird) mit Hilfe von Schrauben und Muttern miteinander verbinden (siehe Bild). Verwenden Sie bei Verbindung mit einer Kippbratpfanne das blau markierte Loch.



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



- Die überschüssige Dichtmasse entfernen.
- Das Klebeband entfernen.
- Die Panele für die Bedienfeldhalter und die Bedienelemente wieder anbringen.

4.4 Elektrischer Anschluss

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

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



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



Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Personen- bzw. Sachschäden an 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.

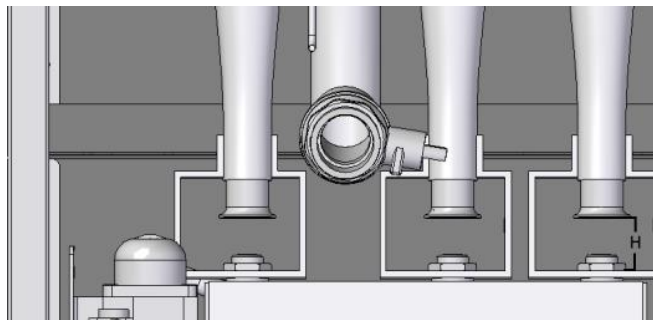


- Die Hauptinstallation sollte über einen Durchlaufhahn und einen Druckregler verfügen. Werkseitig wird dazu geraten, einen Durchlaufhahn pro verbrauchendes Gerät vorzusehen.
- Für den Gasanschluss ist ein ein Rohr mit einem Minstdurchmesser von 12x10 mm mit einer Mutter (¾") am Ende zum Anschluss der Friteuse zu verwenden.

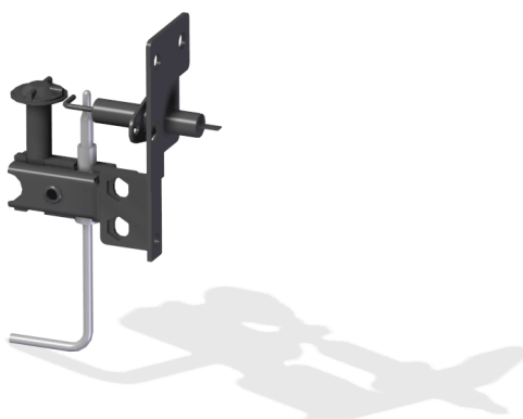
4.6 Umrüstung zur Anpassung an andere Gasarten

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 Recycling

Die Verpackung dieses Produkts besteht aus folgenden Elementen:

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



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

5. GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG



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



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

5.1 Gefahren beim Gebrauch



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

Der Füllstand im Frittierbecken sollte regelmäßig kontrolliert werden:

- Ein nicht ausreichendes Füllen kann zu einer zu hohen Temperatur des Öls führen und somit eine Überhitzung des Geräts auslösen.

- Ein übermäßiges Füllen dagegen kann zum Überlaufen des heißen Öls führen und somit die Gefahr, Verbrennungen zu erleiden, beträchtlich erhöhen.

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

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

Werden zur Reinigung hartnäckiger Verschmutzungen des Frittierbeckens brennbare Reinigungsmittel oder Lösungsmittel verwendet, so sollte dieser Vorgang stets im kalten Zustand der Friteuse mit abgeschalteten Bedienelementen der Brenner und mit verschlossenen Gaseinlasshahn des Geräts geschehen. Nach dem Reinigungsvorgang muss das Frittierbecken mit reichlich Wasser ausgespült werden.

5.2 Funktionsweise

Anweisungen für die ordnungsgemäße Bedienung des Gerätes:



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

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



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 der Friteuse optimieren zu können. Wir zeigen Ihnen alle Möglichkeiten, über die Ihre Friteuse verfügt.

5.2.1 Beschreibung der Bedienelemente



1. Bedienelement für Gas
2. Grüne Kontrolllampe
3. Orangene Kontrolllampe



BEDIENELEMENT M

5.2.2 Einschalten der Brenner

- Einschalten des Pilotbrenners:
 - Das Bedienelement Mt am Temperaturregler im Uhrzeigersinn bis zur Stellung für den Pilotbrenner ★ drehen. Anschließend leuchtet die Anzeigelampe L1 auf, wodurch die

Gerätebereitschaft zum Zünden des Pilotbrenners P angezeigt wird (siehe die vorherige Abbildung).

- Danach das zum Elektroventil gehörende Bedienelement Mv drücken und gleichzeitig entgegen dem Uhrzeigersinn in die Stellung für den Pilotbrenner ★ drehen. Das Bedienelement in dieser Stellung so lange gedrückt halten, bis der Pilotbrenner dauerhaft brennt (ungefähr 20 Sekunden) (siehe die vorherige Abbildung).
- Einschalten der Brenner:
 - Das zum Elektroventil gehörende Bedienelement Mv drücken und in die Stellung für eingeschaltete Brenner bringen, so dass die Brenner gezündet werden können.
 - Zum Zünden der Brenner das zum Temperaturregler gehörende Bedienelement Mt drücken und im Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Stellung drehen (Abb. 6). In diesem Moment leuchtet die Anzeigelampe L2 auf und zeigt den Betrieb der Brenner an.
 - Sobald das Öl im Frittierbecken die angewählte Temperatur erreicht, schalten die Brenner durch Wirkung des Temperaturreglers ab (die Anzeigelampe L2 erlischt). Sobald die Temperatur auf einen Wert unterhalb der angewählten Temperatur abfällt, zünden die Brenner erneut (die Anzeigelampe L2 leuchtet auf).

5.2.3 Ausschalten der Brenner

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

5.2.4 Ausschalten des Pilotbrenners

- Das Bedienelement des Ventils Mv in die Stellung AUS ● drehen.
- Das Bedienelement für den Temperaturregler Mt in die Stellung AUS ● drehen.

5.2.5 Filtern des Öls

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



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

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

5.3 Nützliche Ratschläge und Tipps

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

5.3.1 Erste Reinigung

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

Vor der Reinigung sollten zunächst die Frittierkörbe mit der zugehörigen Halterung entfernt werden. Danach kann das Frittierbecken mit einer Lösung aus Wasser und Spülmittel gefüllt werden, die einige Minuten lang zum Kochen gebracht wird.

Anschließend kann das Frittierbecken geleert und mehrfach nachgespült werden, um die Seifenreste gründlich zu entfernen.

Das Frittierbecken zum Abschluss gründlich trocknen.

5.3.2 Wartung

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

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

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

- Das Gerät zum Feierabend stets von allen Speiseresten reinigen.
- Keine scheuernden, ätzenden oder laugehaltigen Produkte, Lösungsmittel und Spülmittel auf Chlorbasis oder Benzinderivate zur Reinigung verwenden.
- Das Gerät nicht mit Wasserstrahlen reinigen.
- Es ist ratsam, das Innere des Tanks regelmäßig mit einer Lösung aus Wasser und Reinigungsmittel zu reinigen, die einige Minuten lang langsam kochen lassen. Verwenden Sie dann eine Bürste zum Schrubben und entfernen Sie alle Rückstände aus der Wanne. Abschließend mit viel Wasser abspülen und trocknen. Um den Tank vorher reinigen zu können, müssen die Körbe und das Gitter evakuiert und die Heizelemente angehoben werden.

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

5.3.3 Betriebsunterbrechungen

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

- 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.	Die Friteuse 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.
Die Friteuse heizt nicht.	Ventil beschädigt.	Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.
	Der Temperaturbegrenzer löst aus.	Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.
	Der Temperaturregler ist beschädigt.	Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.
	Ungenügender Gasdruck.	Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.
Die Öltemperatur kann nicht eingestellt werden.	Der Temperaturregler ist beschädigt.	Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.
	Der Fühler des Temperaturreglers ist nicht ordnungsgemäß positioniert.	Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.



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

7. RECYCLING DES GERÄTES



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

1. INDICE

1.	INDICE.....	55
2.	INFORMAZIONI E AVVERTENZE GENERALI.....	56
3.	DATI PRODOTTO	56
4.	ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	58
4.1	Disimballaggio	58
4.2	Posizionamento e livellamento	58
4.3	Montaggio delle attrezzature in blocchi	58
4.4	Connessione elettrica	59
4.5	Allacciamento del gas.....	60
4.6	Trasformazione a differenti tipi di gas.....	60
4.7	Riciclaggio.....	61
5.	ISTRUZIONI DI USO E MANUTENZIONE.....	61
5.1	Rischi d'uso.....	61
5.2	Funzionamento	62
5.2.1	Descrizione dei comandi.....	62
5.2.2	Accensione dei bruciatori.....	62
5.2.3	Spegnimento dei bruciatori	63
5.2.4	Spegnimento della spia	63
5.2.5	Filtraggio dell'olio	63
5.3	Consigli utili.....	63
5.3.1	Pulizia iniziale	63
5.3.2	Manutenzione	63
5.3.3	Non per uso prolungato	63
6.	ANOMALIE, ALLARMI E GUASTI	64
7.	RICICLAGGIO DEL PRODOTTO.....	64

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 friggitorre dalla presa della corrente elettrica tramite il dispositivo di sconnessione/interruttore generale.
- Per la pulizia utilizzare prodotti detergenti per uso alimentare. Per la pulizia **NON** utilizzare prodotti abrasivi, corrosivi acidi, solventi e detergenti a base di cloro, in quanto possono danneggiare i componenti della friggitorre. **NO** orientare i getti di acqua a pressione verso le sue zone interne.
- Questo apparecchio è stato progettato per funzionare a una temperatura ambiente compresa tra 5°C e 40°C.
- Per l'uso è richiesta la presenza costante di un'utilizzatore.
- Non lasciare prodotti od oggetti infiammabili all'interno della vasca o nei pressi delle zone adiacenti.



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

3. DATI PRODOTTO

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

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

TARGHETTA DELLE CARATTERISTICHE

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

CE 16 1312

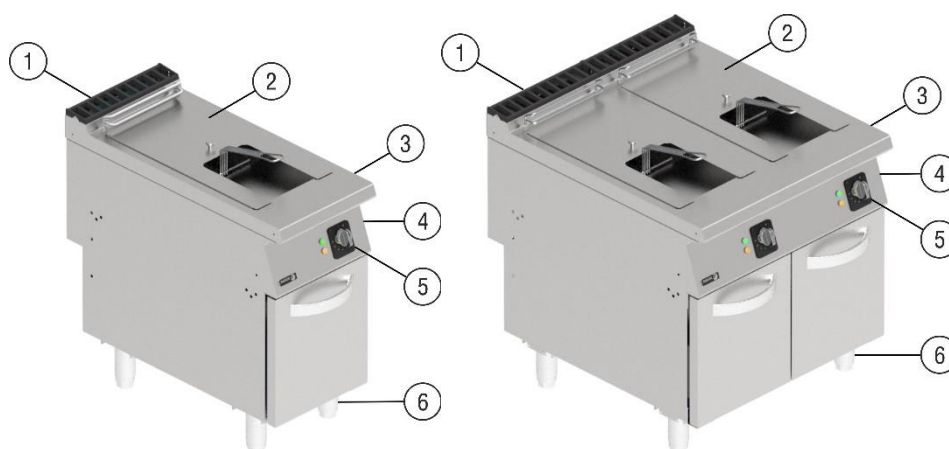
Made in EU

1/2

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. Top
4. Custodia comandi
5. Rubinetto valvola per gas
6. Piedino regolabile

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

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

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

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

ACCESSORI

Le friggitrici F-G7115, F-G7215, F-G9115 e F-G9215 vengono fornite con un cestello grande per vasca.

Le friggitrici F-G9121 y F-G9221 vengono fornite con due cestelli piccoli per vasca.

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

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

ACCESSORI SU RICHIESTA

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

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

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.

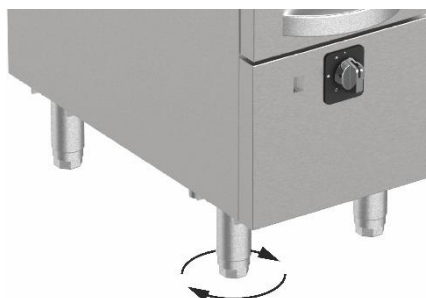
4.2 Posizionamento e livellamento

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.

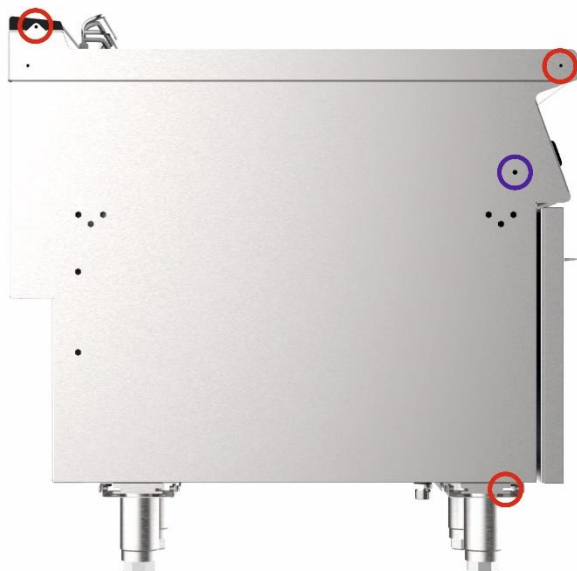
Salvo indicazioni specifiche contrarie, i pezzi che sono stati protetti dal fabbricante, non devono essere manipolati dall'installatore

4.3 Montaggio delle attrezzature in blocchi

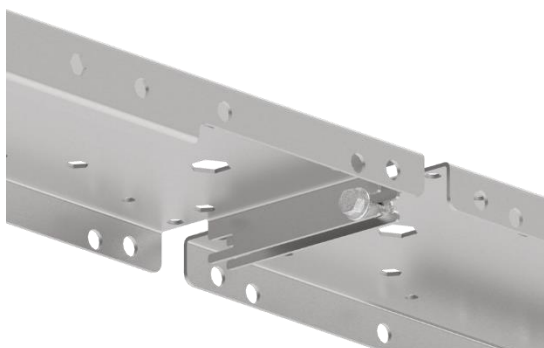
Per il montaggio delle attrezzature in blocchi seguire le seguenti istruzioni:

- 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

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

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



- Verificare che la tensione della rete corrisponde a quella indicata sulla targhetta delle caratteristiche.
- Per la connessione elettrica utilizzare un cavo flessibile con un rivestimento resistente all'olio, e non deve essere più leggero del normale cavo con guaina di policloroprene o elastomero sintetico equivalente (H05RN-F).
- La sezione del cavo di alimentazione deve essere dimensionato in base alla corrente nominale della macchina. (tabella 2)
- È obbligatoria la connessione a terra dell'apparecchio con una presa della morsettiera di connessione dell'attrezzatura. Il cavo di terra deve essere più lungo del resto dei fili. Il fabbricante non si rende responsabile di eventuali danni provocati dall'inosservanza di questo requisito.

- Se si devono installare diversi apparecchi alla linea, collegarli tra loro effettuando una connessione a terra, nel punto destinato a tale uso, che si trova ubicato alla base del forno, nella zona posteriore.
- Vicino all'apparecchio e facilmente accessibile deve essere installato un interruttore automatico magnetotermico omipolare adeguatamente dimensionato, con un minimo di 3 mm di apertura fra i contatti. Questo dispositivo deve essere utilizzato per scollegare l'apparecchio durante i lavori di installazione, riparazione, pulizia o manutenzione. Si raccomanda di avere a disposizione capacità di blocco/etichettatura. Il fabbricante non si rende responsabile di eventuali danni provocati dall'inosservanza di questo requisito.
- Vicino all'apparecchio e facilmente accessibile, installare un dispositivo di protezione differenziale adeguatamente dimensionato. Il fabbricante non si rende responsabile di eventuali danni provocati dall'inosservanza di questo requisito.
- Se durante l'installazione della macchina si rileva un guasto, avvisare immediatamente il rivenditore.
- **Prima di riposizionare lo sportello del quadro elettrico fissare fortemente il tubo flessibile di alimentazione elettrica al premitreccia.**



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

4.5 Allacciamento del gas

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

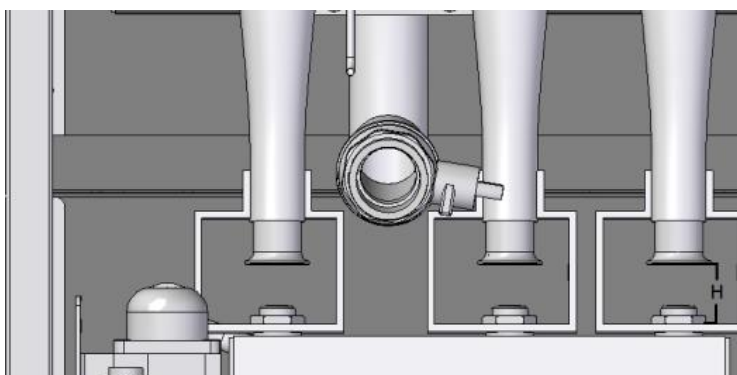


- L'installazione generale deve essere dotata di un rubinetto di distribuzione e di un regolatore di pressione, in cui si consiglia installare un rubinetto d'arresto per ciascun apparecchio di consumo.
- Per la connessione del gas, utilizzare un tubo che sia come minimo di Ø12x10mm e sull'estremità essere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

4.6 Trasformazione a differenti tipi di gas

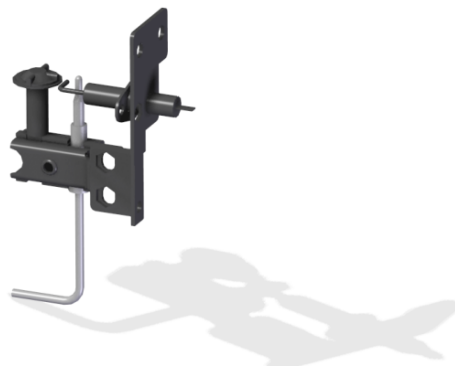
Se l'apparecchio è predisposto per un tipo di gas differente da quello predisposto nell'installazione, si dovrà procedere nel seguente modo:

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 al grado H (Tavola 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 Riciclaggio

L'imballo del prodotto è composto da:

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



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

5. ISTRUZIONI DI USO E MANUTENZIONE



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



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

5.1 Rischi d'uso

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

Controllare in modo adeguato il livello di riempimento della vasca:

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



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

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

Nel caso di utilizzare dei solventi o dei prodotti per la pulizia infiammabili, per togliere delle eventuali incrostazioni dalla vasca, pulire sempre quando la friggitrice è fredda, i comandi in posizione di spegnimento e il rubinetto del gas

dell'apparecchio chiuso. Dopo l'uso dei prodotti risciacquare bene la vasca con abbondante acqua.

5.2 Funzionamento

Indicazioni per un uso corretto della macchina:



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

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



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 della friggitrice, che descrivono tutte le possibilità operative disponibili.

5.2.1 Descrizione dei comandi



1. Mando gas
2. Spia verde
3. Spia gialla



COMANDO M

5.2.2 Accensione dei bruciatori

- Accensione della spia
 - Girare il comando Mt del termostato in senso orario fino a raggiungere la posizione spia ★. A questo punto si accenderà la spia "L1" che indica che è pronta per accendere il pilota (figura anteriore).
 - Successivamente premere il comando Mv dell'elettrovalvola, contemporaneamente premere e girare in senso antiorario fino a raggiungere la posizione della spia d'accensione ★. In questa posizione mantenere premuto il comando fino a quando la fiamma pilota resta permanentemente accesa (circa 20 secondi) (figura precedente).
- Accensione dei bruciatori
 - Premere il pulsante Mv dell'elettrovalvola, girare verso la posizione di accensione dei bruciatori, e sarà in posizione per accendere i bruciatori.
 - Per accendere i bruciatori, premere e girare il comando de termostato "Mt" (Fig. 6) in senso orario fino a raggiungere la posizione desiderata. Giunti a questo punto, si accenderà la lampada "L2", che ci indica che i bruciatori sono accesi.

- Nel momento in cui l'olio della vasca raggiunge la temperatura selezionata, i bruciatori, tramite il termostato, si spengono (spegnendosi anche la spia "L2"). Inoltre, non appena la temperatura scende dal valore selezionato, i bruciatori si accendono (accendendosi la spia "L2").

5.2.3 Spegnimento dei bruciatori

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

5.2.4 Spegnimento della spia

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

5.2.5 Filtraggio dell'olio

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



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

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

5.3 Consigli utili

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

5.3.1 Pulizia iniziale

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

Per la pulizia della vasca, scaricare previamente i cestelli y la rete. Dopo aver installato l'apparecchio, è conveniente riempirlo con una soluzione di acqua e sapone, e lasciarlo in ebollizione per alcuni minuti.

Successivamente svuotare la vasca e sciacquare le volte che siano necessarie, per eliminare i resti di sapone.

Infine, asciugare la vasca.

5.3.2 Manutenzione

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

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

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

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

5.3.3 Non per uso prolungato

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

- 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 manualmente il friggitrice. 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 friggitrice non riscalda.	Valvola guasta.	Contattare il servizio di assistenza tecnica.
	Il termostato limitatore salta.	Contattare il servizio di assistenza tecnica.
	Termostato di funzionamento guasto.	Contattare il servizio di assistenza tecnica.
	Pressione del gas insufficiente.	Contattare il servizio di assistenza tecnica.
Non è possibile regolare la temperatura dell'olio.	Termostato guasto.	Contattare il servizio di assistenza tecnica.
	Bulbo del termostato posizionato male.	Contattare il servizio di assistenza tecnica.



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

7. RICICLAGGIO DEL PRODOTTO



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

1. İNDEKS

1. İNDEKS.....	65
2. GENEL BİLGİ VE UYARILAR.....	66
3. ÜRÜN BİLGİLERİ	66
4. KURULUM TALİMATLARI	68
4.1 Ambalajın çıkarılması	68
4.2 Yerleştirme ve yüksekliğin ayarlaması	68
4.3 Blok halindeki cihazın montajı	68
4.4 Elektrik bağlantısı	69
4.5 Gaz bağlantısı.....	70
4.6 Farklı gazlara dönüştürme	70
4.7 Geri dönüşüm	71
5. KULLANIM VE BAKIM TALİMATLARI	71
5.1 Kullanım riskleri	71
5.2 İşleyiş	71
5.2.1 Düğmelerin tanımı	72
5.2.2 Ocakların yakılması	72
5.2.3 Ocakların kapatılması	72
5.2.4 Pilot düğmenin kapatılması.....	72
5.2.5 Yağ filtresi	72
5.3 Kullanışlı tavsiyeler	72
5.3.1 İlk temizlik	72
5.3.2 Bakım.....	73
5.3.3 Uzun süre kullanmama	73
6. ANORMAL DURUMLAR, ALARMLAR VE ARIZALAR	73
7. ÜRÜNÜN GERİ DÖNÜŞÜME VERİLMESİ	74

2. GENEL BİLGİ VE UYARILAR

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



CİHAZI ÇALIŞTIRMADAN ÖNCE BU KILAVUZDAKİ TALİMATLARI DİKKATLİ BİR ŞEKİLDE OKUYUNUZ.

Gelecekte tekrar bakmak için bu kılavuzu güvenli bir yerde saklayınız.

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



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

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



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

3. ÜRÜN BİLGİLERİ

Satın aldığınız ürün, restoran ve otelcilik sektöründe kullanılan endüstriyel bir fritözdür. Endüstriyel bir ürün olması nedeniyle büyük oranda üretim özelliğine sahiptir.

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

ÖZELLİKLER PLAKASI

MOD.	FTG7-05 L	1	1312BT5113	6	Type-Tipo.	A1
REF	19005269	2	SN	810073	3	07/16
E 20560 Orfati Made in Spain	V	6,3	Kw.	~		
	~	0	Kw.	M		
	Hz.	0	Kw.			
	A.					
G-110	1,63 m³/h G-120	1,45 m³/h G-130	0,96 m³/h G-150	1,26 m³/h => ΣQn	0 kW(Hi)	
G-20	0,67 m³/h G-25	0,67 m³/h G-25.1	0,67 m³/h GZ-35	0,93 m³/h =>	G20/GZ35 => ΣQn	6,3 kW(Hi)
G-30	0,53 Kg /h G-31	0,52 Kg /h => ΣQn	6,3 kW(Hi)		G25/G25.1 => ΣQn	5,4 kW(Hi)

4

5

16

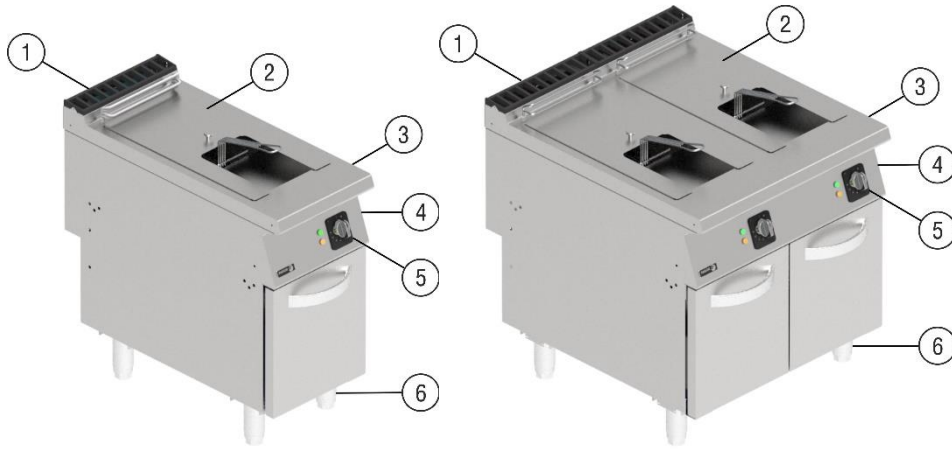
1312

Made in EU

CE

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. Tezgah
4. Düğme paneli
5. Gaz vanası musluğu
6. Yükseklik ayarlı ayaklar

GÜVENLİK CİHAZLARI

Fritözlerde, yağ sıcaklığının aşırı olması halinde ısıtmayı kesen bir güvenlik termostatu bulunmaktadır.

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

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

AKSESUARLARIN DONANIMI

F-G7115, F-G7215, F-G9115 ve F-G9215 fritözleri, kova başına bir büyük sepet ile birlikte tedarik edilir.

F-G9121 ve F-G9221 fritözleri, kova başına iki küçük sepet ile birlikte tedarik edilir.

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

Fritözler, tankın boşaltılmasını kolaylaştırmak için bir silikon tüpe sahiptir.

SİPARİŞE BAĞLI AKSESUARLAR

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

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

4. KURULUM TALİMATLARI



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

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

4.1 Ambalajın çıkarılması

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



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

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

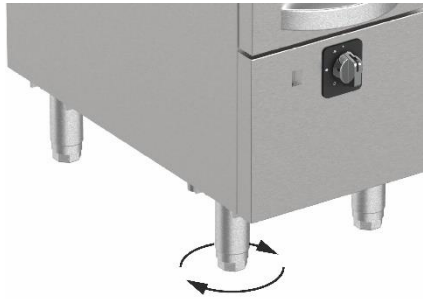
4.2 Yerleştirme ve yüksekliğin ayarlaması

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

İyi şekilde işlemesi adına bir aspiratörün kurulması uygun olacaktır.

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

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



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

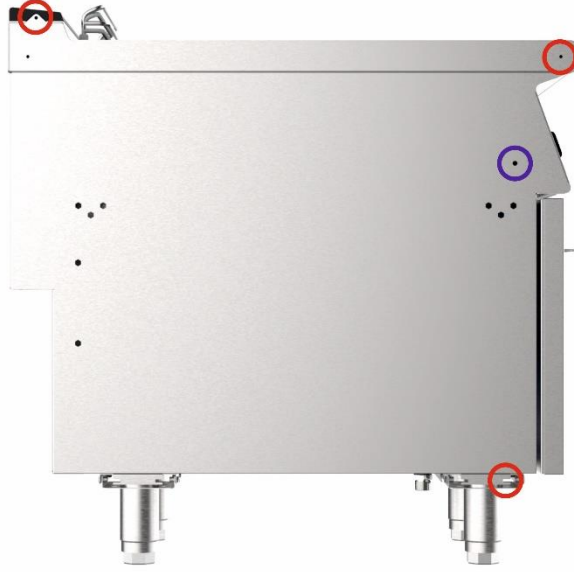
Aksi belirtilmediği takdirde, üretici tarafından korunan parçalar, kurulumu yapan kişi tarafından manipüle edilmemelidir.

4.3 Blok halindeki cihazın montajı

Blok halindeki cihazların montajı için şu talimatları izleyiniz:

- Düğmeleri çıkarın.
- Kumanda panellerini sökün.
- Bacanın süslerini çıkarın.
- Birleştirilecek tezgahların kenarlarına yapışkan bant yapıştırın.

- Birleştirilecek kısımlarda besin alanında kullanılan mühürleyici materyal kullanın.
- Makinaları birleştirin.
- Makinaları hem ön (sekme) hem de arka kısımdan (kumanda panellerini çıkardıktan sonra erişilen yan panellerdeki delikler) vida ve somun aracılığıyla bağlayın (resmi gör). 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

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 yakınlarına 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 tıkaçla 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.

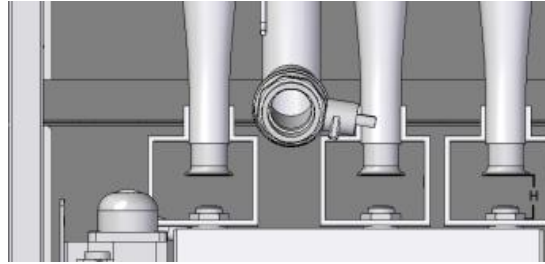


- Genel kurulum bir geçiş anahtarı ve basınç regülatörü ile gerçekleştirilmelidir ve aynı zamanda her bir tüketim aparatı için bir akım kesme anahtarının da konması önerilir.
- Gaz bağlantısı için, fritöze ilâştirilmesi adına en az Ø12x10mm ve ¾" somun bitişten bir boru kullanılmalıdır.

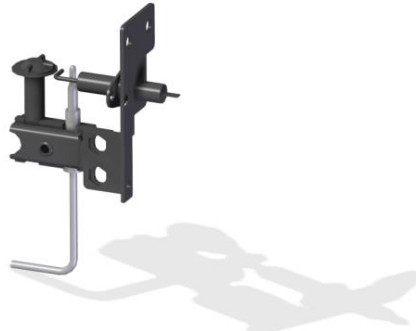
4.6 Farklı gazlara dönüştürme

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 Geri dönüşüm

Bu ambalaj şunlardan meydana gelmektedir:

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



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

5. KULLANIM VE BAKIM TALİMATLARI



CİHAZI ÇALIŞTIRMADAN ÖNCE BU KILAVUZDAKİ TALİMATLARI DİKKATLİ BİR ŞEKİLDE OKUYUNUZ.



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

5.1 Kullanım riskleri

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



Fritöz sıcakken yağı doldurmayın; bu durum sıçramalara neden olabilir.

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

Eğer kovadaki olası kabuk oluşumlarını gidermek için yanıcı temizlik ürünleri veya çözeltiler kullanacaksanız, her zaman fritöz soğukken, ocak düğmeleri kapalıyken ve cihazın gaz girişi kapalıyken bu işlemi yapın. Ürünleri kullandıktan sonra, kovayı bol suyla durulayarak arındırın.

5.2 İşleyiş

Makinanın doğru kullanımı için talimatlar:



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

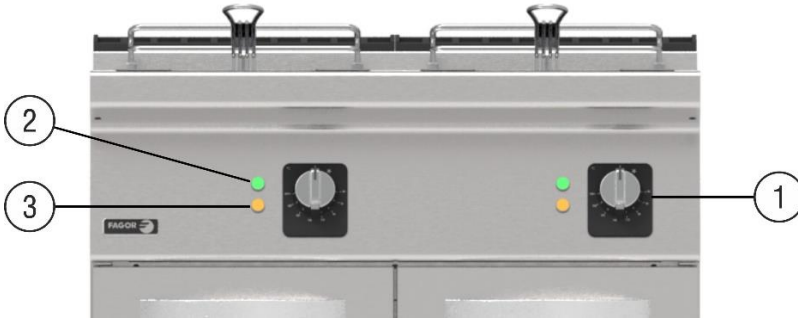
- Kovada belirtilen seviyenin altına indiğinde yağ takviye edin.
- Kızartma sonucu oluşacak köpüğün kovanın dış kısmına taşmasını önlemek adına içinde besin bulunan sepeti yağa yavaşça koyun.
- - Ürün sepetlerini doğrudan kızgın yağın üzerine doldurmayın. Kırıntılar ve küçük parçacıklar ağ sepetinden düşecek ve kızgın yağın içinde kalacaktır. Bu, yağın bozulmasına katkıda bulunur ve yağın genel kalitesini düşürür.
- - Yavaş veya aralıklı aktivite dönemlerinde yağın sıcaklığını yaklaşık 120°C sıcaklığa düşürün
- - Yiyecekleri fritözde baharatlamayın. Özellikle tuz, yağın daha çabuk bozulmasına neden olur.
- - Yağın havayla temasını azaltmak ve dışarıdaki partikülleri yağdan uzak tutmak için kapattıktan sonra fritözlerin üzerini örtün



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

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

5.2.1 Düğmelerin tanımı



- 4. Gaz Düğmesi
- 5. Yeşil pilot düğmesi
- 6. Amber pilot düğmesi



M DÜĞMESİ

5.2.2 Ocakların yakılması

- Pilot düğmenin yanması
 - Mt termostat düğmesini pilot düğme pozisyonuna kadar saat yönünde çevirin ★. Bu sırada pilot düğmenin yanması için hazırlandığını belirten "L1" lambası yanar (bir önceki şekil)
 - Sonrasında elektrovananın Mv düğmesine basın ve aynı anda pilot pozisyonuna kadar saatin aksi yönünde döndürün ★. Pilotun alevi kalıcı şekilde yanmaya devam edene kadar düğmeye bu pozisyonda basılı tutun (yaklaşık 20 saniye) (bir önceki şekil)
- Ocakların yakılması
 - Elektrovananın Mv düğmesine basarak ocakları yakma pozisyonuna kadar döndürün ve ocakların yanmasını bekleyin.
 - Ocakları yakmak için "Mt" (Şek. 6) düğmesine basın ve termostat düğmesini istenilen pozisyona kadar saatin aksi yönünde döndürün.
 - Kovadaki yağ seçilen sıcaklığa ulaştığı anda, rezistanslar (termostat aracılığıyla) kapanır ("L2" lambası kapanır). Ayrıca sıcaklık seçilen değerin altına düşer düşmez, ocaklar yanar (L2 lambası yanar).

5.2.3 Ocakların kapatılması

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

5.2.4 Pilot düğmenin kapatılması

- Mv vanası düğmesini kapama pozisyonuna kadar döndürün ●.
- Mt termostat düğmesini kapama pozisyonuna kadar döndürün ●.

5.2.5 Yağ filtresi

Daha iyi muhafaza edilmesi için yağ periyodik şekilde filtrelenmelidir.



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

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

5.3 Kullanışlı tavsiyeler

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

5.3.1 İlk temizlik

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

Temizlemek için önce sepetleri ve ızgarayı çıkarmak 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. Son olarak kovayı kurulayın.

5.3.2 Bakım

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

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

Makinanızın kullanım ömrünün uzun olması adına ilgili temizlik işlemlerini yapın.

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

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

5.3.3 Uzun süre kullanmama

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

- 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	Fritözü 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.
Fritöz ısınmıyor	Vana bozuk	Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.
	Sınırlayıcı termostat atıyor	Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.
	İşleyiş termostatu bozuk	Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.
	Yetersiz gaz basıncı	Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.
Yağ sıcaklığını düzenlemek mümkün değil	Termostat bozuk	Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.
	Termostat ampulünün pozisyonu yanlış	Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.



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

7. ÜRÜNÜN GERİ DÖNÜŞÜME VERİLMESİ



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

1. SPIS TREŚCI

1.	SPIS TREŚCI	75
2.	INFORMACJE I OSTRZEŻENIA	76
3.	DETALE PRODUKTU.....	77
4.	INSTRUKCJA INSTALACJI.....	78
4.1	Usunięcie opakowania.....	78
4.2	Pozycjonowanie i poziomowanie	78
4.3	Montaż urządzeń w blokach	79
4.4	Przyłącze elektryczne.....	79
4.5	Podłączenie gazu.....	80
4.6	Konwersja na inny rodzaj gazu zasilającego.....	80
4.7	Recykling	81
5.	INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI.....	81
5.1	Ryzyko związane z użytkowaniem.....	81
5.2	Obsługa.....	81
5.2.1	Opis elementów sterujących.....	82
5.2.2	Zapalanie palników	82
5.2.3	Wyłączenie palnika głównego.....	82
5.2.4	Wyłączenie palnika pilota	82
5.2.5	Spuszczanie oleju	83
5.3	Przydatne wskazówki.....	83
5.3.1	Pierwsze mycie.....	83
5.3.2	Konserwacja.....	83
5.3.3	Przy dłuższym nie używaniu.....	83
6.	BŁĘDY I NIEPRAWIDŁOWOŚCI W DZIAŁANIU.....	84
7.	RECYKLING URZĄDZENIA.....	84

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, przechylając misę patelni musi być ona odłączona od zasilania głównego na przełączniku zasilania.
- Do czyszczenia używać detergentów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.



Nie stosować ściernych lub żrących kwasów, rozpuszczalników i środków czyszczących opartych na chlorze, gdyż mogą one doprowadzić do uszkodzenia powierzchni roboczej. 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 misy 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 dużą pojemnością misy. Wszystkie urządzenia posiadają tabliczkę znamionową, która identyfikuje urządzenie i wskazuje jego charakterystykę techniczną. Znajduje się ona na frontowym panelu. Nigdy nie usuwaj tabliczki z urządzenia i dbaj, aby nie uległa zniszczeniu.

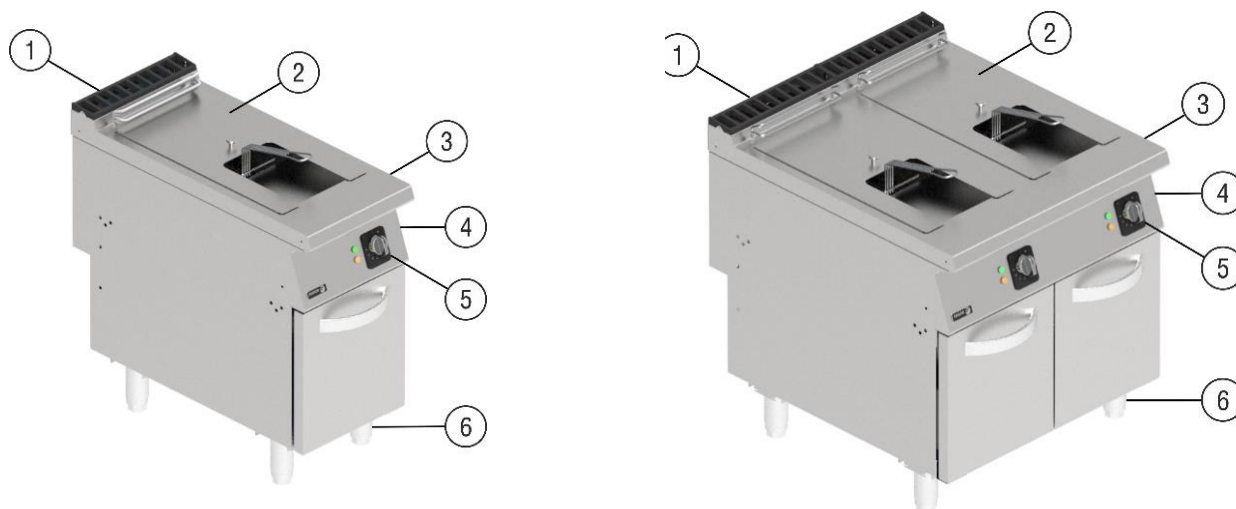
TABLICZKA ZNAMIONOWA

MOD.	FTG7-05 L	1312RT5	13	Type-Tipo.	A1	FAGOR FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.  16 1312 				
REF	15 003 26	SN	810 731609	07/16						
E 20560 Oñati Made in Spain	V	6,3	Kw.	~		Made in EU 				
	~	0	Kw.	(M)						
	Hz.	0	Kw.							
	A.									
G-110	1,63 m³/h	G-120	1,45 m³/h	G-130	0,96 m³/h	G-150	1,26 m³/h	=> ΣQn	0	kW(Hi)
G-20	0,67 m³/h	G-25	0,67 m³/h	G-25.1	0,67 m³/h	GZ-35	0,93 m³/h	=> ΣQn	6,3	kW(Hi)
G-30	0,53 Kg/h	G-31	0,52 Kg/h	=> ΣQn	6,3	kW(Hi)	G25/G25.1	=> ΣQn	5,4	kW(Hi)

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. Komora robocza
3. Panel przedni
4. Panel sterowania
5. Termostat regulacji temperatury
6. Regulowane nogi

Urządzenia bezpieczeństwa.

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

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

Płomień pilota palnika jest wyposażony w termoelement zapobiegający wypływowi gazu gdy z jakiegś przyczyny płomień zgaśnie.

DOSTARCZANE AKCESORIA Z URZADZENIEM

Frytownice F-G7115, F-G7215, F-G9115 i F-G9215 są dostarczane z jednym dużym koszem na komorę.

Frytownice F-G9121 i F-G9221 są dostarczane z dwoma małymi koszami na komorę.

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

AKCESORIA NA ZAMÓWIENIE

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

- KOD: Mały zestaw koszy dla 15 l pojemności.
- KOD: Duża kosz KIT dla 21 l pojemności.

4. INSTRUKCJA INSTALACJI.



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

4.1 Usunięcie opakowania

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



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

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

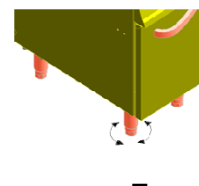
Wszystkie opakowania można poddać recyklingowi. Zużyte opakowanie należy usunąć.

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.

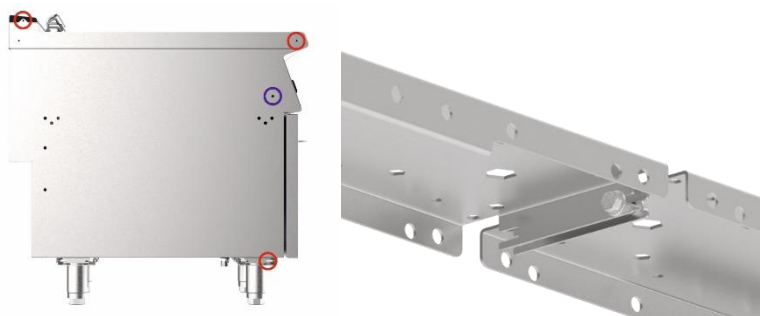


4.3 Montaż urządzeń w blokach

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 połączony.
- Nałożyć szczeliwo odpowiednie do użycia w strefach kontaktu z żywnością na bokach, które mają być połączone.
- Połączyć maszyny razem.
- Skręć maszyny między sobą za pomocą nakrętek i śrub z tyłu (wypustek) i z przodu (otwory w bocznych panelach dostępne po zdjęciu paneli kontrolera).
- Połącz szyny nóg urządzeń razem, używając metalowego paska.
- Usunąć nadmiar uszczelnienia.
- Usuń taśmę klejącą.
- Zamontuj panele kontrolera i elementy sterujące.

Na rysunkach poniżej przedstawiono punkty łączenia pomiędzy urządzeniami.



4.4 Przyłącze elektryczne.

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



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



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

4.5 Podłączenie gazu.

Podłączenie gazowe musi zawsze wykonać AUTORYZOWANY TECHNIK posiadający odpowiednie uprawnienia.

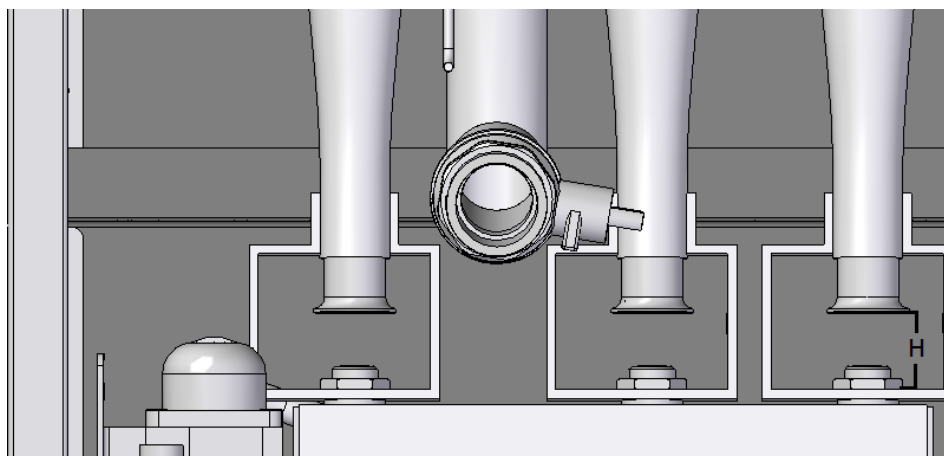


- Instalacja ogólna musi być wyposażona w główny zawór zasilający i regulator ciśnienia, a także zaleca się zainstalowanie zaworów odcinających na każdym urządzeniu.
- Do połączenia gazowego należy zastosować rurę o średnicy co najmniej $\varnothing 12 \times 10$ mm wraz z nakrętką $\frac{3}{4}$ ", aby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

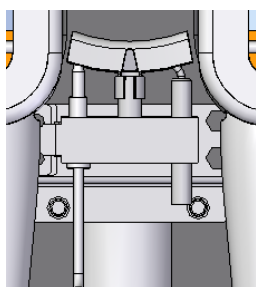
4.6 Konwersja na inny rodzaj gazu zasilającego.

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 AUTORYZOWANEGO TECHNIKA)
2. Konwersja palnika
 - a. Otwórz drzwi aby mieć dostęp do palników.
 - b. Wymień dysze palników na odpowiednie do gazu który ma zasilać urządzenie zgodnie z tabelą (Tabela 3).
 - c. Ustaw i sprawdź regulację powietrza do pozycji H (tabela 3) odpowiednio do gazu który ma być użyty.



3. Konwersja pilota
 - d. Otwórz drzwi aby mieć dostęp do palnika pilota.
 - e. Odkręć mocowanie palnika pilota.
 - f. Wymień dyszę palnika pilota, na odpowiednia do gazu który ma zasilać urządzenie zgodnie z tabelą (Tabela 3).
 - g. Zamontuj ponownie pilota.



4. Po przystosowaniu urządzenia do innego rodzaju gazu lub innego ciśnienia, innego niż ten, dla którego został wcześniej ustawiony, stare wpisy na tabliczce należy zastąpić nowymi dotyczącymi nowych ustawień, aby umożliwić jednoznaczną identyfikację stanu urządzenia po modyfikacji.

4.7 Recykling

Opakowanie produktu składa się z:

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



Wszystkie opakowania używane w opakowaniu maszyny można poddać recyklingowi; Prawidłowe usuwanie tych produktów pomoże w ochronie środowiska. Dalsze informacje dotyczące recyklingu tych produktów można znaleźć w odpowiednim urzędzie samorządu terytorialnego.

Należy usuwać te materiały zgodnie z obowiązującymi przepisami.

5. INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI.



PRZED URUCHOMIENIEM URZĄDZENIA, PROSIMY PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ.



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

5.1 Ryzyko związane z użytkowaniem.



Używając frytownicy, nie używaj tego urządzenia do niczego innego, niż to, do czego zostało przeznaczone, ponieważ jego elementy eksploatacyjne mogą zostać uszkodzone. Często sprawdzaj poziom napełniania wanień olejem do znaczka w komorze.

- Jeśli niedostatecznie napełni się olejem, urządzenie może zostać przegrzane, a w konsekwencji uszkodzone.
- Zbyt duża ilość oleju może spowodować wyciek gorącego oleju z późniejszym ryzykiem oparzenia. Staraj się nie uzupełniać oleju, gdy frytownica jest gorąca, ponieważ może to spowodować wyciek oleju.

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

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

5.2 Obsługa.

Instrukcja poprawnego użytkowania urządzenia:



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

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



Nigdy nie przykrywaj komina spalinowego, jego drożność jest konieczna do prawidłowej pracy palników.

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

5.2.1 Opis elementów sterujących.



1. Termostat nastawy temperatury
2. Kontrolka zielona -włączenia urządzenia L1
3. Kontrolka pomarańczowa -działanie palników L2

5.2.2 Zapalanie palników

- **Zapalanie palnika pilota**
 - Obróć pokrętkę termostatu w prawo do pozycji pilot ★. zapali się zielona kontrolka "L1", co oznacza że zasilanie zostało włączone i pilot jest gotowy do odpalenia. (rys).
 - Następnie naciskając obróć regulator zaworu gazowego Mv, (na dole za drzwiczkami) do pozycji zapalania pilota ★. naciśnij pokrętkę i przytrzymaj w takiej pozycji przez około 20 sek. następnie puść i skontroluj obecność płomienia pilota.
- **Zapalanie palnika głównego**
 - Naciskając pokrętkę zaworu gazowego MV i przekręć go w pozycję (płomień). Palnik główny nie zostanie odpalony, ale pozostanie w pozycji gotowości.
 - Aby zapalić palnik, obróć pokrętkę termostatu (1) zgodnie z ruchem wskazówek zegara do żądanej pozycji. W tej chwili pomarańczowa lampka L2 zaświeci się, wskazując, że palniki działają.
 - Kiedy olej w zbiorniku osiągnie wybraną temperaturę, palnik wyłączy się za pomocą termostatu (lampka L2 pomarańczowa wyłączy się). Również, gdy tylko temperatura spadnie poniżej wybranej wartości, palnik będzie zapalał się automatycznie (włączając lampkę L2).
 - Podane na pokrętkę termostatu temperatury, przedstawiają wartości przybliżone.

5.2.3 Wyłączenie palnika głównego

- Obróć wciskając pokrętkę zaworu gazowego Mv do pozycji ★, palnik główny zgaśnie (jeżeli był zapalony) pozostanie tylko zapalony palnik pilota.

5.2.4 Wyłączenie palnika pilota

- Naciskając przekręć pokrętkę zaworu gazowego Mv do pozycję OFF. ●
- Obróć pokrętkę termostatu regulacyjnego do pozycji OFF ●

5.2.5 Spuszczanie oleju

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

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

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

Nigdy nie rozgrzewaj zastygniętej frytury w komorze frytownicy.



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

Pamiętaj że gorący olej może spowodować dotkliwe poparzenie.

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

5.3 Przydatne wskazówki.

Przeczytaj poniższe informacje, aby prawidłowo przygotować urządzenie do pierwszego uruchomienia.

5.3.1 Pierwsze mycie.

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

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

5.3.2 Konserwacja.

Firma FAGOR INDUSTRIAL zaleca co najmniej raz w roku wykonanie przeglądu wszystkich elementów roboczych urządzenia, a w szczególności mechanizmu unoszenia misy, aby sprawdzić ich stan i prawidłowe działanie urządzenia. Usługa ta musi być przeprowadzona przez AUTORYZOWANEGO TECHNIKA SERWISU.

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

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

- 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.

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:

- Zamknąć dopływ gazu.
- Dokładnie wyczyścić maszynę i sąsiednie obszary.

- Posmaruj cienką warstwą jadalnego oleju powierzchnie ze stali nierdzewnej.
- Wyłączyć zasilanie sieciowe.

6. BŁĘDY I NIEPRAWIDŁOWOŚCI W DZIAŁANIU.

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



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

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Czuć zapach gazu	Chwilowy wylot gazu przed zainicjowaniem zapłonu, lub nieszczelność	Zamknąć dopływ gazu i przewietrzyć pomieszczenia.
Nie działa zapłon palnika pilota.	Generator iskry 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
	Zadziałał termostat bezpieczeństwa	Zresetuj termostat i skontaktuj się z serwisem.
	Niepoprawne ciśnienie gazu	Skontaktuj się z serwisem
Nie można wyregulować temperatury oleju.	Uszkodzony termostat	Skontaktuj się z serwisem
	Czujka termostatu nie na swoim miejscu.	Skontaktuj się z serwisem



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

7. RECYKLING URZĄDZENIA.



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