



PRODUCT DOCUMENT PACK

Prepared and distributed by KW Commercial Kitchen

PRODUCT

Fagor Kore 900 Series Gas Fry Top - FT-G905L

Model / SKU: FT-G905L

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/532/product/5170/>

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

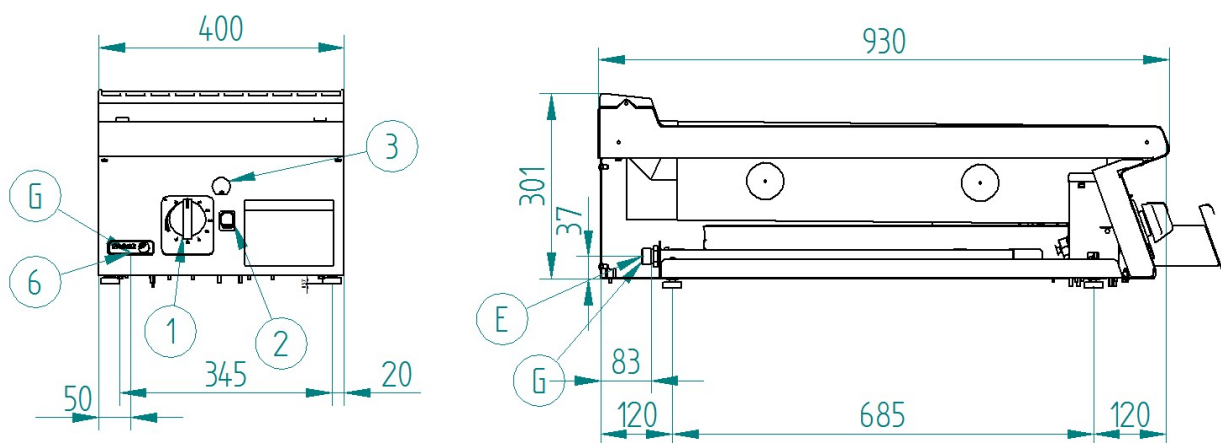


				
PRECAUCIÓN	TENSIÓN PELIGROSA	LEA LAS INSTRUCCIONES	TIERRA DE PROTECCIÓN	EQUIPOTENCIALIDAD
PRÉCAUTION	TENSION DANGEREUSE	LISEZ LES INSTRUCTIONS	TERRE DE PROTECTION	ÉQUIPOTENTIALITÉ
WARNING	HAZARDOUS VOLTAGE	PLEASE READ INSTRUCTIONS	PROTECTIVE EARTH	EQUIPOTENTIAL BONDING
VORSICHT	GEFÄHRLICHE SPANNUNG	ANLEITUNG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

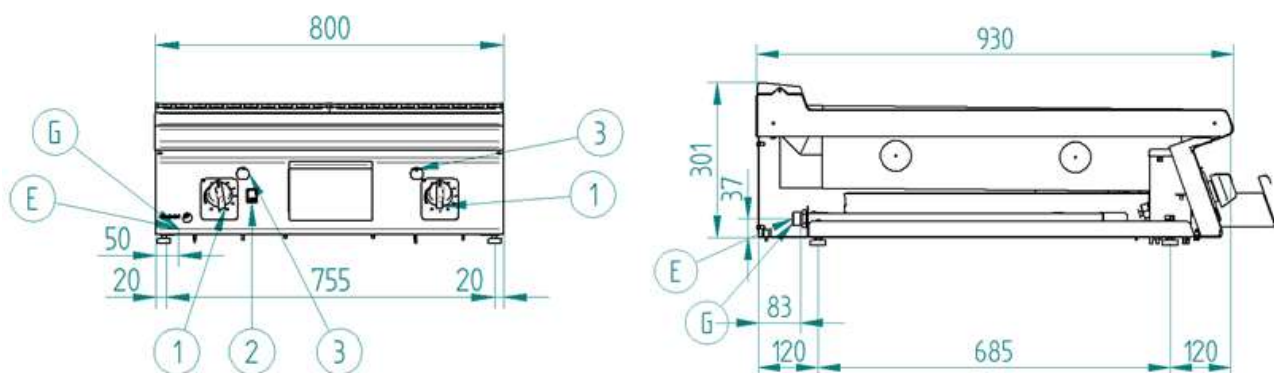
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GENERALES - GENERAL TECHNICAL SPECIFICATIONS - ALLGEMEINE TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES GENERALES CARATTERISTICHE GENERALI

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

FT-G905



FT-G910



G. Entrada de Gas
E. Conexión eléctrica
1. Válvula de gas
2. Pulsador tren de chispas
3. Orificio de encendido manual

Gas Inlet
Electrical conecction
Gas valve
Piezoelectric ignitor
Manual ignition hole

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

Modelo - Model - Modelle- Modèle - Modelo		FT-G905	FT-G910
Dimensiones externas - External dimensions - Äußere Abmessungen - Dimensions externes - Dimensioni esterne	L (mm)	400	800
	W (mm)	930	930
	H (mm)	300	300
Peso neto (Kg)			
Plancha	L (mm)	334	734
	W (mm)	639	639
	H (mm)	20	20
Quemador - Burner - Brenner - Bruleur – Bruciatore (nº)		1	2
ΣQn (kW)		9,25	2 x 9,25
Q (kW) Piloto - Pilot burner- Veilleuse - Zundbrenner – Pilota		0,25	0,25
Tensión alimentación - Supply voltage - Versorgungs spannung - Tension alimentation - Tensione alimentazione		230V 50-60Hz	230V 50-60Hz
Sección manguera - Cable section - Querschnitt schlauch - Section câble - Sezion Cavo		3x1,5mm ²	3x1,5mm ²
Dispositivo diferencial - Differential device - Trennvorrichtung - Dispositif différentiel - Dispositivo differenziale		30mA	30mA
Potencia eléctrica - Electrical output - Elektrische leistung - Puissance électrique - Potenza elettrica (kW)		0,1 kW	0,1 kW

MODELOS GENERICOS	DIMENSIONES (ancho)		CONTROL TERMOSTATICO		SUPERFICIE PLANCHA			RECUBRIMIENTO	
	400mm	800mm	SI	NO	LISA	RAYADA	LISA + RAYADA	RECTIFICADO	CROMADO
FT-G910 C L		X	X		X				X
FT-G910 C R		X	X			X			X
FT-G910 C LR		X	X				X		X
FT-G905 C L	X		X		X				X
FT-G905 C R	X		X			X			X
FT-G910 L		X	X		X			X	
FT-G910 R		X	X			X		X	
FT-G910 LR		X	X				X	X	
FT-G905 L	X		X		X			X	
FT-G905 R	X		X			X		X	
FT-G910 V L		X		X	X			X	
FT-G910 V R		X		X		X		X	
FT-G910 V LR		X		X			X	X	
FT-G905 V L	X			X	X			X	
FT-G905 V R	X			X		X		X	

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

a. FT-G905

Pn : Presion nominal entrada – Inlet gas pressure

Preg : Regulación presión de gas – Gas valve regulated pressure

Qn Max : Potencia nominal máxima

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

H : Regulación aire

D : Regulación Venturi

Qn Min : Potencia nominal reducida

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

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

(Diámetro de inyector expresado en 1/100mm)

	CAT	GAS	Pn	Preg	Qn	Ø	H	D	Q Min*	ØMin*	Øc	Rair
AT CH	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	9,25	2x160	28	-	4,0	100 y abrir ¼	40	Open
		G 30/G 31	50	-	9,25	2x90	28	-	4,0	100	20	½ Open
(Grupo 1)	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	9,25	2x160	28	-	4,0	100 y abrir ¼	40	Open
		G 30/G 31	30	-	9,25	2x110	28	-	4,0	100	25	½ Open
BE FR	II _{2E+3+}	G 20	20	-	9,25	2x160	28	-	4,0	100 y abrir ¼	40	Open
		G 25	25	-	8,25	2x160	28	-	4,0	100 y abrir ¼	40	Open
		G 30/G 31	28-30/37	-	9,25	2x110	28	-	4,0	100	25	½ Open
(Grupo 2)	II _{2H3+}	G 20	20	-	9,25	2x160	28	-	4,0	100 y abrir ¼	40	Open
		G 30/G 31	28-30/37	-	9,25	2x110	28	-	4,0	100	25	½ Open
DE	II _{2ELL3B/P}	G 20	20	-	9,25	2x160	28	-	4,0	100 y abrir ¼	40	Open
		G 25	20	-	9,25	2x180	28	-	4,0	100 y abrir ½	40	Open
		G 30/G 31	50	-	9,25	2x90	28	-	4,0	100	20	½ Open
DK	II _{2H3B/P} (III _{1a2H3B/P})*	G 20	20	-	9,25	2x160	28	-	4,0	100 y abrir ¼	40	Open
		G 30/G 31	30	-	9,25	2x110	28	-	4,0	100	25	½ Open
		G110*	8	-	7,5	2x460	28	-	-	40 y abrir 1 ½		Open
HU	II _{2H53B/P}	G 20	25	-	9,25	2x150	28	-	4,0	100 y abrir ¼	40	Open
		G 30/G 31	30		9,25	2x110	28	-	4,0	100	25	½ Open
IS	I _{3B/P}	G 30/G 31	30	-	9,25	2x110	28	-	4,0	100	25	½ Open
LU	I _{2E}	G 20	20	-	9,25	2x160	28	-	4,0	100 y abrir ¼	40	Open
NL	II _{2L3B/P}	G 25	25	-	8,25	2x160	28	-	4,0	100 y abrir	40	Open
		G 30/G 31	30	-	9,25	2x110	28	-	4,0	100	25	½ Open
PL	II _{2E3B/P}	G 20	20	-	9,25	2x160	28	-	4,0	100 y abrir ¼	40	Open
		G 30/G 31	37	-	9,25	2x110	28	-	4,0	100	20	½ 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

* Solo valido para valvula NO TERMOSTATICA

VALVULA TERMOSTATICA

Qmin =0 kW

DK III_{1a2H3B/P} G110 solo aplicable a VALVULA TERMOSTATICA

b. FT-G910

Pn : Presion nominal entrada – Inlet gas pressure

Preg : Regulación presión de gas – Gas valve regulated pressure

Qn Max : Potencia nominal máxima

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

H : Regulación aire (**R_{aire}**)

D : Regulación Venturi

Qn Min : Potencia nominal reducida

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

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

(Diámetro de inyector expresado en 1/100mm)

	CAT	GAS	Pn	Preg	Qn	Ø	H	D	Q Min*	Ømin*	Øc	Rair
AT CH	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	2x9,25	2x(2x160)	28	-	2x4,0	100 y abrir ¼	40	Open
		G 30/G 31	50	-	2x9,25	2x(2x90)	28	-	2x4,0	100	20	½ Open
(Grupo 1)	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	2x9,25	2x(2x160)	28	-	2x4,0	100 y abrir ¼	40	Open
		G 30/G 31	30	-	2x9,25	2x(2x110)	28	-	2x4,0	100	25	½ Open
BE FR	II _{2E+3+}	G 20	20	-	2x9,25	2x(2x160)	28	-	2x4,0	100 y abrir ¼	40	Open
		G 25	25	-	2x8,25	2x(2x160)	28	-	2x4,0	100 y abrir ¼	40	Open
		G 30/G 31	28-30/37	-	2x9,25	2x(2x110)	28	-	2x4,0	100	25	½ Open
(Grupo 2)	II _{2H3+}	G 20	20	-	2x9,25	2x(2x160)	28	-	2x4,0	100 y abrir ¼	40	Open
		G 30/G 31	28-30/37	-	2x9,25	2x(2x110)	28	-	2x4,0	100	25	½ Open
DE	II _{2ELL3B/P}	G 20	20	-	2x9,25	2x(2x160)	28	-	2x4,0	100 y abrir ¼	40	Open
		G 25	20	-	2x9,25	2x(2x180)	28	-	2x4,0	100 y abrir ½	40	Open
		G 30/G 31	50	-	2x9,25	2x(2x90)	28	-	2x4,0	100	20	½ Open
DK	II _{2H3B/P} (III _{1a2H3B/P})*	G 20	20	-	2x9,25	2x(2x160)	28	-	2x4,0	100 y abrir ¼	40	Open
		G 30/G 31	30	-	2x9,25	2x(2x110)	28	-	2x4,0	100	25	½ Open
		G110	8	-	2x7,5	2x(2x460)	28	-	-	40 y abrir 1 ½		Open
HU	II _{2HS3B/P}	G 20	25	-	2x9,25	2x(2x150)	28	-	2x4,0	100 y abrir ¼	40	Open
		G 30/G 31	30		2x9,25	2x(2x110)	28	-	2x4,0	100	25	½ Open
IS	I _{3B/P}	G 30/G 31	30	-	2x9,25	2x(2x110)	28	-	2x4,0	100	25	½ Open
LU	I _{2E}	G 20	20	-	2x9,25	2x(2x160)	28	-	2x4,0	100 y abrir ¼	40	Open
NL	II _{2L3B/P}	G 25	25	-	2x8,25	2x(2x160)	28	-	2x4,0	100 y abrir ¼	40	Open
		G 30/G 31	30	-	2x9,25	2x(2x110)	28	-	2x4,0	100	25	½ Open
PL	II _{2E3B/P}	G 20	20	-	2x9,25	2x(2x160)	28	-	2x4,0	100 y abrir ¼	40	Open
		G 30/G 31	37	-	2x9,25	2x(2x110)	28	-	2x4,0	100	20	½ 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

* Solo valido para valvula NO TERMOSTATICA

VALVULA TERMOSTATICA

Qmin =0kW

DK III_{1a2H3B/P} G110 solo aplicable a VALVULA TERMOSTATICA

(4) Consumo de aire - Air consumption - Luft verbraucht - Consommation d'air - Consumo di aria

Modelo - Model - Modelle- Modèle - Modelo	Consumo de aire necesario para la combustión - Air consumption necessary for combustion - Für die Verbrennung erforderlicher Luftverbraucht - Consommation d'air nécessaire á la combustion - Consumo di aria necessario per la combustione
FT-G905	18,50 Nm ³ /h
FT-G910	37,00 Nm ³ /h

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

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	G235	G25.1	G30/G31	G30+G31
AUSTRIA	AT					20						50	
BÉLGICA	BE								20 / 25				28-30 / 37
BULGARIA	BG					20						30	
SUIZA	CH					20						50	
CHIPRE	CY					20							28-30 / 37
CHEQUIA	CZ					20							28-30 / 37
ALEMANIA	DE							20				50	
DINAMARCA	DK	8**				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	
TURQUIA	TR					20						30	

** Solo aplicable a modelos con grifo termostático.

(6) Categorías - Categories - Kategorien - Catégories - Categoria

País – Country – Land – Pays – Paese		Categorías – Categories – Kategorien – Catégories – Categoria	Presión – Pressure – Betriebsdrücke – Pressions – Pressioni
AUSTRIA	AT	II _{2H3B/P}	20*50
BÉLGICA	BE	II _{2E+3+}	20/25*28-30/37
BULGARIA	BG	II _{2H3B/P}	20*30
SUIZA	CH	II _{2H3B/P}	20*50
CHIPRE	CY	II _{2H3+}	20*28-30/37
CHEQUIA	CZ	II _{2H3+}	20*28-30/37
ALEMANIA	DE	II _{2ELL3B/P}	20*50
DINAMARCA	DK	II _{2H3B/P} (III _{1a2H3B/P})*	20*30 (8*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 _{2H53B/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
TURQUÍA	TR	II _{2H3B/P}	20*30

** Solo aplicable a modelos con grifo termostático

(7) Distintos gases de referencia - Different types of gas - verschiedenen Bezugsgasen - Gaz de référence - Gas di riferimento

	Gas natural - Natural gas - Erdgas - Gaz naturel - Gas naturale (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	34,02	37,38	29,30	24,49	45,65	46,34

1. ÍNDICE

1. ÍNDICE	11
2. INFORMACIÓN Y ADVERTENCIAS GENERALES	12
3. DATOS DEL PRODUCTO	12
4. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	14
4.1 Desembalaje	14
4.2 Emplazamiento y nivelación	14
4.3 Conexión eléctrica	14
4.4 Conexión de gas	15
4.5 Transformación a distintos gases	15
4.5.1 Fry-top a gas con grifo válvula	15
4.5.2 Fry-top a gas con válvula termostática	16
4.6 Reciclaje	17
5. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO	17
5.1 Riesgos de utilización	17
5.2 Funcionamiento	17
5.2.1 Fry-top a gas con grifo válvula	18
5.2.2 Fry-top a gas con válvula termostática	18
5.3 Consejos útiles	19
5.3.1 Limpieza inicial	19
5.3.2 Mantenimiento	19
5.3.3 No uso prolongado	20
6. ANOMALÍAS, ALARMAS Y AVERÍAS	20
7. RECICLAJE DEL PRODUCTO	20

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 el fry-top de la corriente eléctrica mediante el dispositivo de desconexión/interruptor general.
 - Para su limpieza utilizar productos detergentes de uso alimentario.
NO utilice para su limpieza productos abrasivos, corrosivos, ácidos, disolventes y detergentes a base de cloro, ya que dañarían los componentes del fry-top.
NO dirijir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.
 - Este aparato ha sido diseñado para trabajar en temperaturas ambiente entre 5 °C y 40 °C.
 - Durante su uso se requiere de la presencia constante del usuario.
 - No dejar productos u objetos inflamables en el interior de la cuba ni en su alrededor.



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

3. DATOS DEL PRODUCTO

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

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

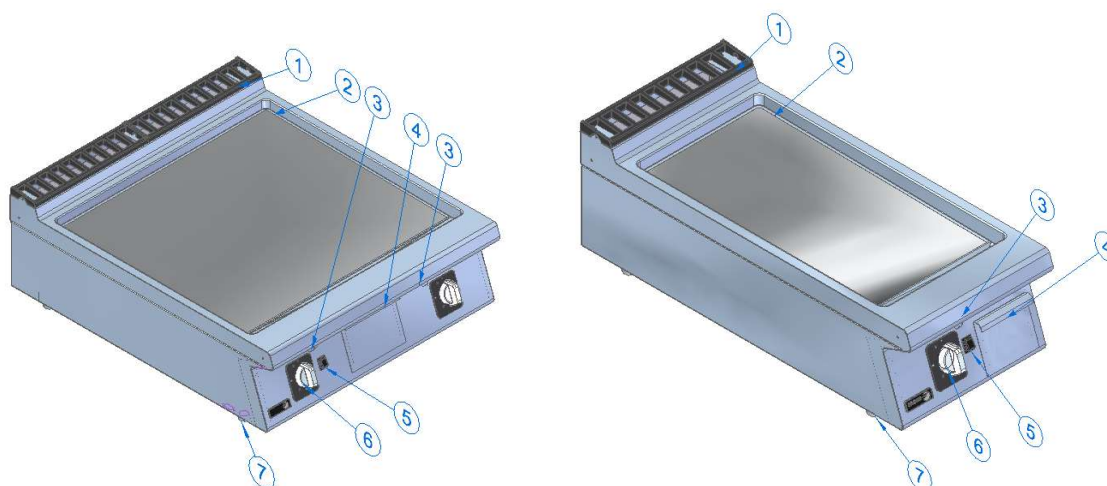
PLACA DE CARACTERISTICAS

MOD.	FTG7.0	L1	1312RT	116	Type-Tipo.	A1
REF	1003219	SN	8107316	9	07/16	
E 20560 Ofiati Made in Spain	V	6.3	Kw.	~		
	~	0	Kw.	(M)		
	Hz.	0	Kw.			
	A.					
G-110	1,63 m³/h G-120	1,45 m³/h G-130	0,96 m³/h G-150	1,26 m³/h => ΣQn	0	kw(Hi)
G-20	0,67 m³/h G-25	0,67 m³/h G-25.1	0,67 m³/h GZ-35	0,93 m³/h => ΣQn	G20/GZ35	6,3 kW(Hi)
G-30	0,53 Kg/h G-31	0,52 Kg/h => ΣQn	6,3	kw(Hi)	G25/G25.1	5,4 kW(Hi)

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

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

Mencione las características indicadas al contactar con el servicio técnico.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO

1. Chimenea
2. Plancha de asado
3. Orificio de encendido manual
4. Cajon recoge grasas
5. Pulsador tren de chispas
6. Válvula de gas
7. Pata regulable

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

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

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

DOTACIÓN DE ACCESORIOS

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

4. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



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

La instalación, ajuste incorrecto, el servicio ó el mantenimiento 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 está diseñada para emplazarla sobre mueble bajo o estructuras tipo suspendida o tipo puente.

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

Es conveniente instalar una campana extractora para su buen funcionamiento

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

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

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

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

4.3 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.

4.4 Conexión de gas

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



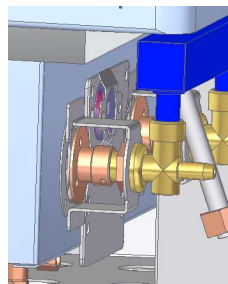
- La instalación general deberá estar provista de una llave de paso y un regulador de presión, siendo aconsejable además poner una llave de corte por cada aparato de consumo.
- Para la conexión de gas debe emplearse un tubo que como mínimo sea de Ø12x10mm y acabado en una tuerca de 3/4" para acoplar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

4.5 Transformación a distintos gases

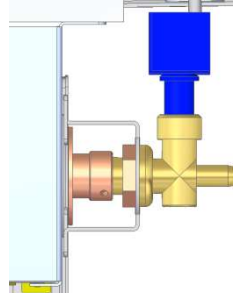
Si el aparato está preparado a un gas distinto al que se dispone en la instalación, se deberá proceder del siguiente modo:

4.5.1 Fry-top a gas con grifo válvula

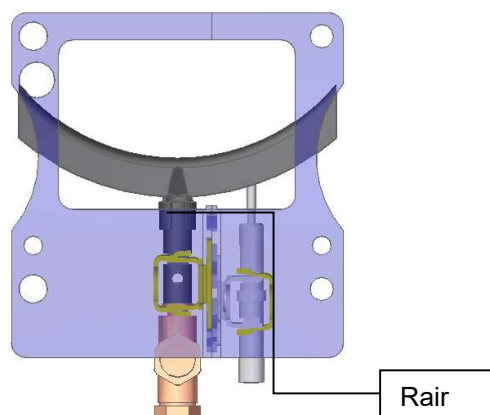
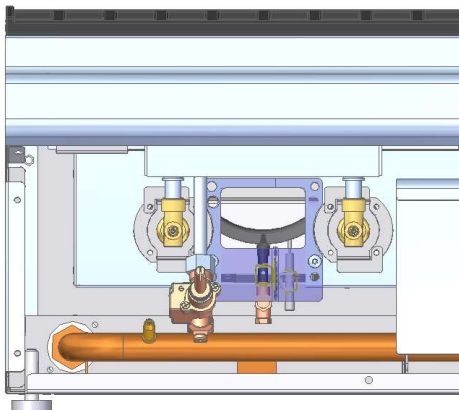
1. Cortar el paso de gas al aparato si está conectado (Cualquier transformación de las condiciones del circuito de gas del aparato, deberá ser realizada por un TÉCNICO AUTORIZADO)
2. Transformación de los quemadores
 - a. Desmontar los inyectores de los quemadores y sustituirlos por los adecuados según el gas a utilizar (tabla 3)



- b. Posicionar el regulador de aire a la medida H (tabla 3) según el gas a utilizar.

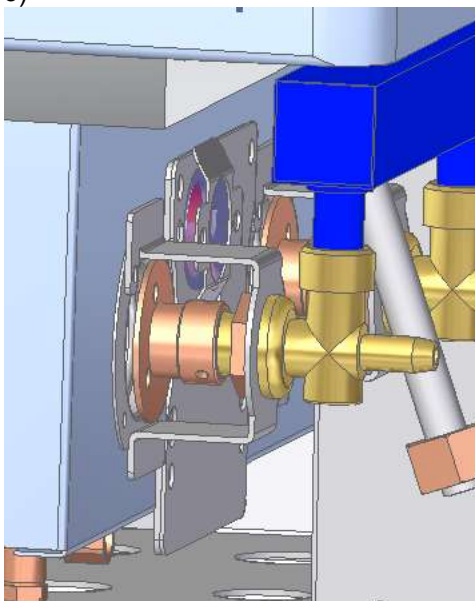


3. Transformación de los pilotos.
 - a. Soltar el tubo de encendido
 - b. Soltar el conjunto piloto
 - c. Desmontar los inyectores de los pilotos y sustituirlos por los adecuado según el gas a utilizar (tabla 3)
 - d. Volver a atar el conjunto piloto y el tubo de encendido

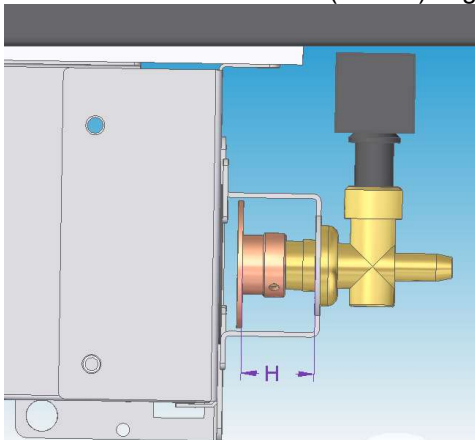


4.5.2 Fry-top a gas con válvula termostática

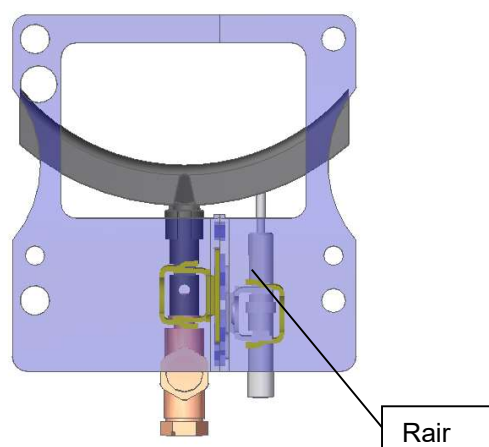
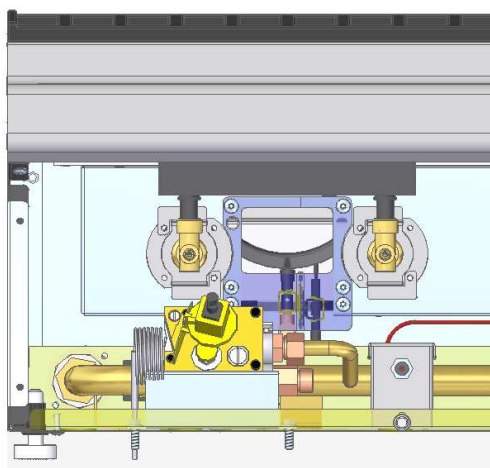
1. Cortar el paso de gas al aparato si está conectado (Cualquier transformación de las condiciones del circuito de gas del aparato, deberá ser realizada por un TÉCNICO AUTORIZADO)
2. Transformación de los quemadores
 - a. Desmontar los inyectores de los quemadores y sustituirlos por los adecuados según el gas a utilizar (tabla 3)



- b. Posicionar el regulador de aire a la medida H (tabla 3) según el gas a utilizar.



3. Transformación de los pilotos.
 - a. Soltar el tubo de encendido
 - 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 y el tubo de encendido



Rair

4.6 Reciclaje

El embalaje de este producto está formado por:

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



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

5. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO



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



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

5.1 Riesgos de utilización



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

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

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

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

5.2 Funcionamiento

Indicaciones para el correcto uso de la máquina:



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

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

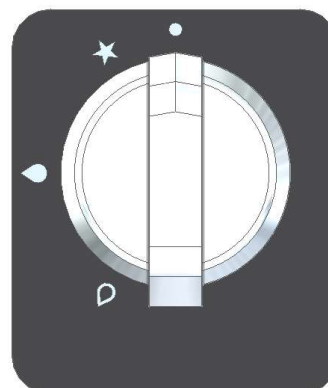
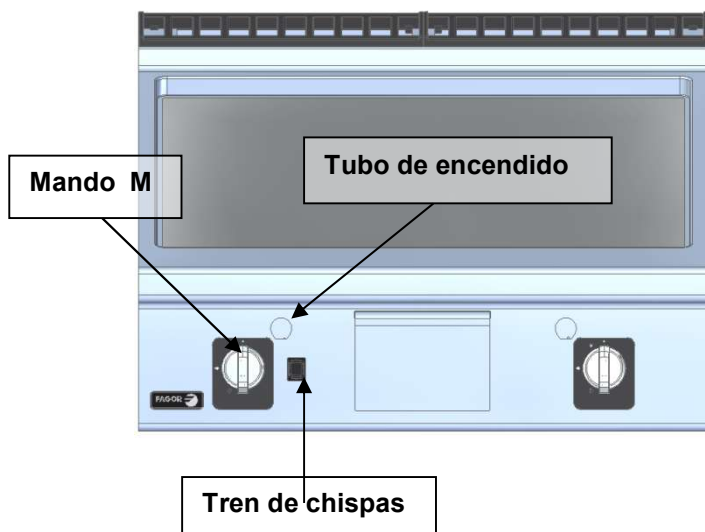


Es de vital importancia que la chimenea no quede obstruida, ni siquiera parcialmente para el buen funcionamiento de los quemadores

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

5.2.1 Fry-top a gas con grifo válvula

5.2.1.1 Descripción de los mandos



MANDO M

5.2.1.2 Encendido de quemadores

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

5.2.1.3 Apagado de quemadores

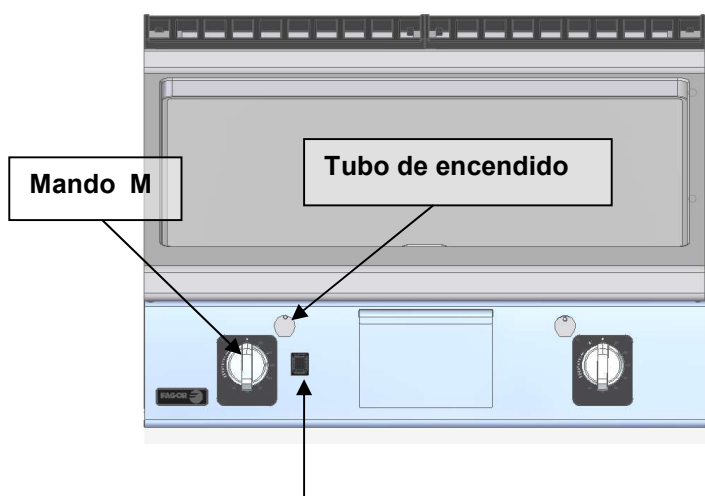
- Girar el mando M a la posición piloto ★, quedando encendido solamente el piloto.

5.2.1.4 Apagado del piloto

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

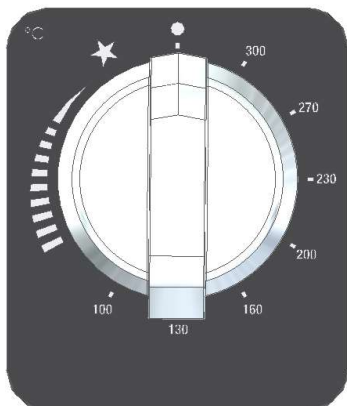
5.2.2 Fry-top a gas con válvula termostática

5.2.2.1 Descripción de los mandos



Tren de chispas

MANDO M



5.2.2.2 Encendido de quemadores

- Encendido de piloto
 - Girar el mando M en sentido antihorario hasta la posición piloto ★ y mantener el mando pulsado.
 - A continuación pulsar el botón del tren de chispas. El encendido del piloto se realizará de forma automática.
 - En caso de no conseguir encender el piloto de forma automática, existe la posibilidad de encenderlo manualmente a través del tubo de encendido.
- Encendido de quemadores
 - Para encender los quemadores, pulsar y girar el mando “M” en sentido antihorario hasta la posición deseada.
 - En el momento en que la superficie de la plancha alcanza la temperatura seleccionada, los quemadores, por medio del termostato se apagarán. Así mismo, tan pronto como la temperatura baje del valor seleccionado, los quemadores se encienden.

5.2.2.3 Apagado de quemadores

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

5.2.2.4 Apagado del piloto

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

5.3 Consejos útiles

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

5.3.1 Limpieza inicial

Tras instalar el aparato es preciso limpiar la plancha.

5.3.2 Mantenimiento

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

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

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

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

Consejos para limpiar la plancha de su fry-top:

- Plancha de Cromo de Duro
 - Con la plancha aun caliente, hay que taponar el agujero recoge grasas y verter hielo. A continuación con una espátula especial se eliminan los restos de suciedad que se

han de direccionar al agujero recoge grasas. Prestad especial atención para que no se desborde el cajón recoge grasas.

- Plancha de hierro
 - Frotar la superficie de la plancha con vinagre, limón o cualquier desengrasante natural.
- Una vez limpiada la plancha se debe secar toda su superficie. Para asegurar el secado, se puede encender el fry-top.
- Para evitar que las planchas de hierro se oxiden, conviene frotar su superficie con un paño mojado con aceite de oliva. No siendo necesario para el caso de las planchas de Cromo Duro, pero si recomendable.

5.3.3 No uso prolongado

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

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

6. ANOMALÍAS, ALARMAS Y AVERÍAS

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



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

Problema	Causa	Solución
Olor a gas	Fuga ocasional de gas debida al apagado de llama	Cerrar el grifo de alimentación de gas y ventilar el local
Piloto de encendido no se enciende	Tren de chispas no funciona	Encender manualmente el fry-top. Contactar con el servicio de asistencia técnica.
	Presencia de aire en las tuberías debido a un periodo largo de inactividad	Insistir en la operación de encendido
Piloto de encendido se apaga	El termopar no se ha calentado suficientemente	Insistir en la operación de encendido
La llama presenta color amarillo	Quemador sucio	Contactar con el servicio de asistencia técnica
El fry-top no calienta	Grifo válvula estropeado	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	22
2. GENERAL INFORMATION AND WARNINGS	23
3. PRODUCT DETAILS	23
4. INSTALLATION INSTRUCTIONS	25
4.1 Removal of packaging	25
4.2 Positioning and levelling	25
4.3 Electrical connection	25
4.4 Gas connection	26
4.5 Conversion to other types of gas	26
4.5.1 Fry-top a gas con grifo válvula	26
4.5.2 Gas Fry-top with thermostatic valve	27
4.6 Recycling	27
5. INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE	28
5.1 Risks of use	28
5.2 Operation	28
5.2.1 Gas fry-top with valve tap	28
5.2.2 Gas fry-top with thermostatic valve	29
5.3 Useful tips	29
5.3.1 Initial cleaning	30
5.3.2 Maintenance	30
5.3.3 Prolonged periods of no use	30
6. FAULTS, ALARMS AND BREAKDOWNS	30
7. RECYCLING THE PRODUCT	31

2. GENERAL INFORMATION AND WARNINGS

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



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

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

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



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

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



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

3. PRODUCT DETAILS

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

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

SPECIFICATIONS PLATE

MOD.	FTG7.01	L1	1312RT	116	Type-Tipo.	A1
REF	1003219	SN	81007316	9	07/16	
E 20560 Ofiati Made in Spain	V	6.3	Kw.	~		
	~	0	Kw.	(M)		
	Hz.	0	Kw.			
	A.					
G-110	1,63 m³/h G-120	1,45 m³/h G-130	0,96 m³/h G-150	1,26 m³/h => ΣQn	0	kw(Hi)
G-20	0,67 m³/h G-25	0,67 m³/h G-25.1	0,67 m³/h GZ-35	0,93 m³/h =>	G20/GZ35 => ΣQn	6,3 kW(Hi)
G-30	0,53 Kg/h G-31	0,52 Kg/h => ΣQn	6,3	kw(Hi)	G25/G25.1 => ΣQn	5,4 kW(Hi)

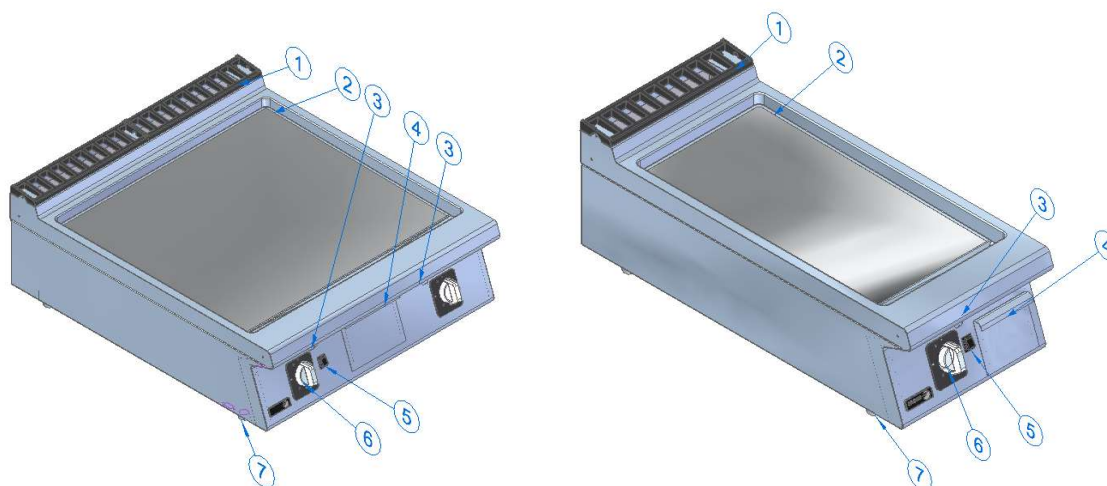
CE 16 1312

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. Grill plate
3. Manual ignition hole
4. Grease collection drawer
5. Spark generation button
6. Gas valve
7. Adjustable leg

SAFETY DEVICES

The hard chrome fry-tops have a safety thermostat which disconnects the gas if the hotplate overheats.

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

ACCESSORIES SUPPLIED

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

4. INSTALLATION INSTRUCTIONS



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

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

4.1 Removal of packaging

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



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

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

4.2 Positioning and levelling

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

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

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

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

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

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

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

4.3 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.

4.4 Gas connection

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



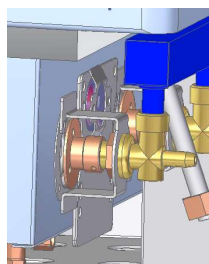
- The general installation must have a mains tap and a pressure regulator and it is also advisable to install a shut-off cock on each individual appliance.
- A pipe of at least Ø 12 x 10 mm should be used for the gas connection, together with a 3/4" nut to connect to the Fry-Top.

4.5 Conversion to other types of gas

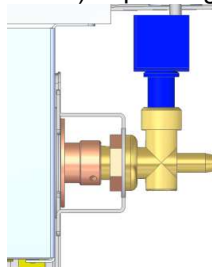
If the appliance is prepared for a different type of gas to the one available in the installation, you should proceed as follows:

4.5.1 Fry-top a gas con grifo válvula

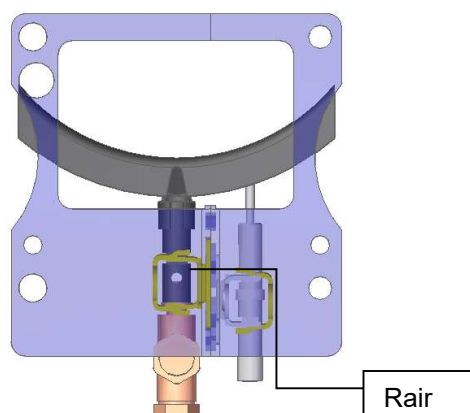
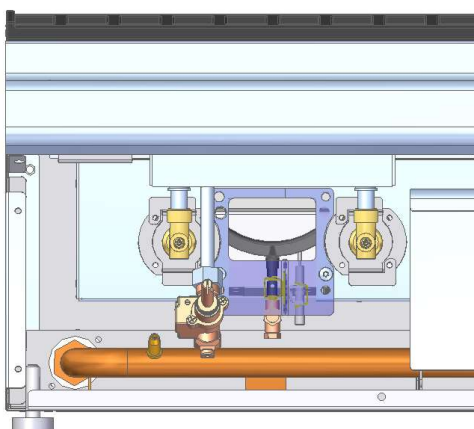
1. Disconnect the gas supply to the appliance if connected (Any change to the conditions of the gas circuit must be carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN)
2. Burner conversion
 - a. Remove the burner injectors and replace with the correct model according to the gas to be used (Table 3).



- b. Set the air control to position H (table 3) depending on the gas to be used.

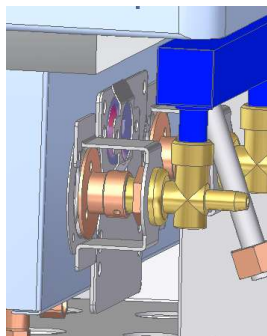


3. Pilot conversion
 - a. Release the ignition pipe.
 - b. Undo the pilot unit.
 - c. Remove the pilot injectors and replace with the correct model according to the gas to be used (Table 3).
 - d. Replace the pilot unit and the ignition pipe.

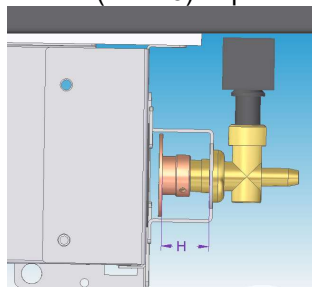


4.5.2 Gas Fry-top with thermostatic valve

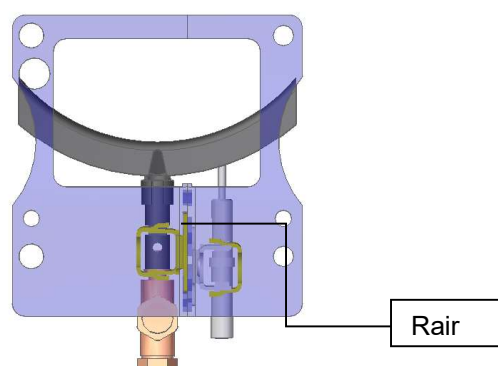
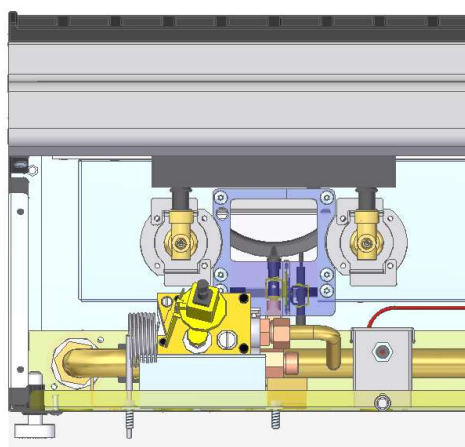
1. Disconnect the gas supply to the appliance if connected (Any change to the conditions of the gas circuit must be carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN)
2. Burner conversion
 - a. Remove the burner injectors and replace with the correct model according to the gas to be used (Table 3)



- b. Set the air control to position H (table 3) depending on the gas to be used.



3. Pilot conversion
 - a. Release the ignition pipe.
 - 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 and the ignition pipe.



4.6 Recycling

The product packaging consists of:

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



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

5. INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE



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



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

5.1 Risks of use



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

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

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

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

5.2 Operation

Instructions for the correct use of the appliance:



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

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

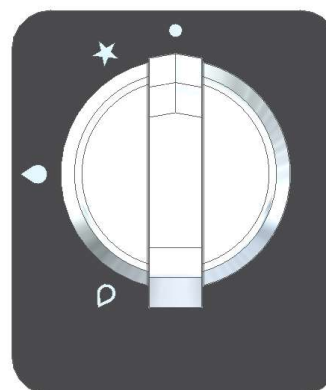
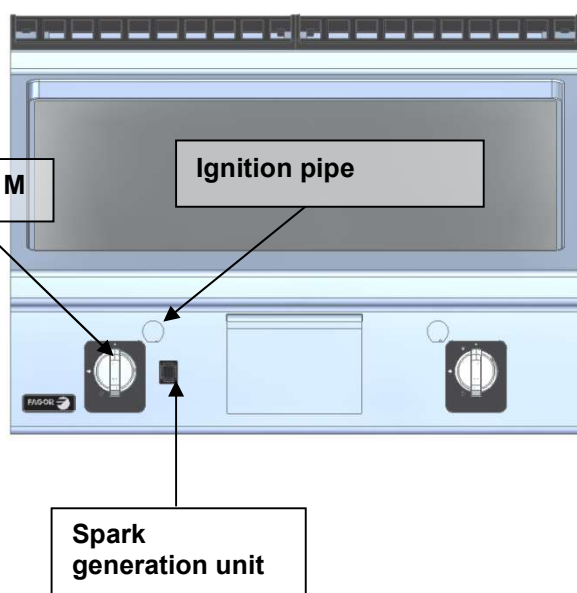


It is essential that the chimney does not get blocked, even partially, for the correct operation of the burners.

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

5.2.1 Gas fry-top with valve tap

5.2.1.1 Description of the controls



CONTROL M

5.2.1.2 Burner ignition

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

5.2.1.3 Turing the burners off

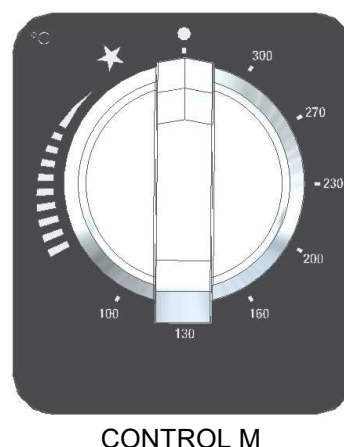
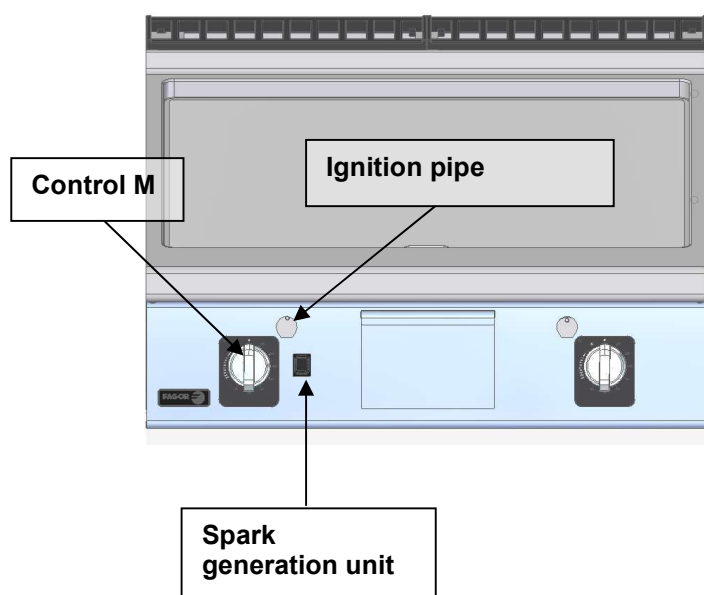
- Turn the M control to the position Pilot ★, only the pilot will be lit.

5.2.1.4 Turning the pilot light off

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

5.2.2 Gas fry-top with thermostatic valve

5.2.2.1 Description of the controls



5.2.2.2 Burner ignition

- Pilot ignition
 - Turn control M anticlockwise to the position Pilot ★ and hold button down.
 - Next press the spark generation button. The pilot will light automatically.
 - If the pilot does not light automatically, it is possible to light it manually through the ignition pipe.
- Burner ignition
 - To ignite the burners, press the control and rotate anticlockwise to the required position.
 - When the surface of the hotplate reaches the selected temperature, the burners will turn off by means of the thermostat. Likewise, as soon as the temperature drops below the selected value, the burners turn on.

5.2.2.3 Turing the burners off

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

5.2.2.4 Turning the pilot light off

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

5.3 Useful tips

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

5.3.1 Initial cleaning

The hotplate must be cleaned after installation of the appliance.

5.3.2 Maintenance

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

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

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

- Remove any waste from the machine and the grease collection drawer at the end of each day.
- Do not use abrasive, corrosive or acid products, chlorine-based detergents, solvents or petrol derivatives to clean the machine.
- Do not use pressurised water to clean the machine.
- The hotplate should be cleaned at regular intervals.

Tips for cleaning the hotplate of your fry-top:

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

5.3.3 Prolonged periods of no use

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

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

6. FAULTS, ALARMS AND BREAKDOWNS

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



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

Problem	Cause	Solution
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 fry-top. 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.
The Fry-Top does not heat up	Valve tap broken	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.....	32
2.	INFORMATIONS ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	33
3.	DONNÉES DU PRODUIT	33
4.	INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	35
4.1	Déballage	35
4.2	Mise en place et nivellement	35
4.3	Connexion électrique	35
4.4	Raccordement au gaz.....	36
4.5	Adaptation à des gaz différents	36
4.5.1	Fry-top à gaz avec robinet à vanne	36
4.5.2	Fry-top à gaz avec vanne thermostatique	37
4.6	Recyclage	38
5.	INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN.....	38
5.1	Risques d'utilisation	38
5.2	Fonctionnement	38
5.2.1	Fry-top à gaz avec robinet à vanne	39
5.2.2	Fry-top à gaz avec vanne thermostatique	39
5.3	Conseils utiles	40
5.3.1	Nettoyage initial	40
5.3.2	Entretien.....	40
5.3.3	Non-utilisation prolongée	40
6.	ANOMALIES, ALARMES ET PANNES	41
7.	RECYCLAGE DU PRODUIT	41

2. INFORMATIONS ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

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



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

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

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



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

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



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

3. DONNÉES DU PRODUIT

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

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

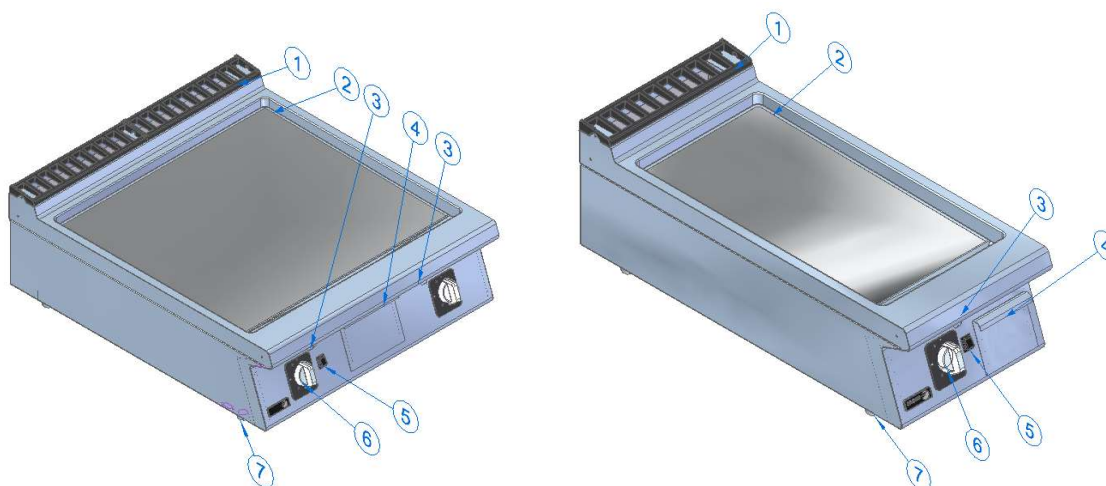
PLAQUE SIGNALÉTIQUE

MOD.	FTG7.01	L1	1312RT	116	Type-Tipo.	A1
REF	1003219	SN	81007316	9	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	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	6,3 kW(Hi)
G-30	0,53 Kg/h G-31	0,52 Kg/h => ΣQn	6,3	G25/G25.1 => ΣQn	5,4	5,4 kW(Hi)

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

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. Grill
3. Orifice d'allumage manuel
4. Tiroir ramasse-graisse
5. Bouton-poussoir train d'étincelles
6. Clapet de gaz
7. Pied réglable

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

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

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

ACCESSOIRES FOURNIS

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

4. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



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

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

4.1 Déballage

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



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

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

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

4.2 Mise en place et nivellement

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

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

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

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

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

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

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

4.3 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.

4.4 Raccordement au gaz

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



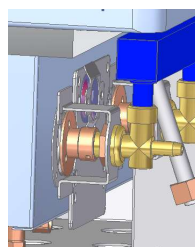
- L'installation générale doit être équipée d'un robinet d'arrêt et d'un régulateur de pression. Il est aussi conseillé d'installer un robinet de coupure pour chaque appareil de consommation.
- Pour raccorder le gaz, utilisez un tuyau d'au moins 12x10 mm de diamètre et terminé par un écrou de 3/4 pouce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

4.5 Adaptation à des gaz différents

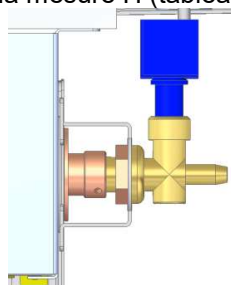
Si l'appareil est préparé pour un gaz différent de celui de l'installation, vous devrez procéder de la manière suivante :

4.5.1 Fry-top à gaz avec robinet à vanne

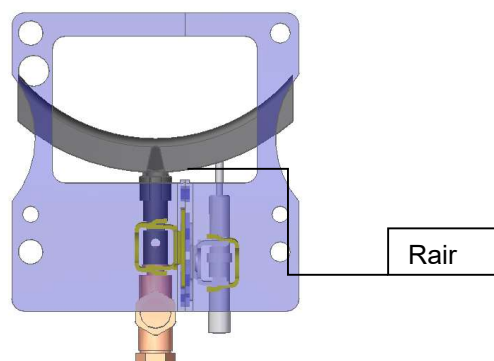
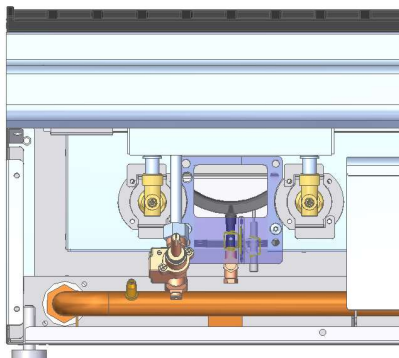
1. Couper l'arrivée de gaz à l'appareil en cas de connexion (toute transformation des conditions du circuit de gaz de l'appareil devra être réalisée par un **TECHNICIEN AUTORISÉ**)
2. Transformation des brûleurs
 - a. Démonter les injecteurs des brûleurs et les remplacer par des injecteurs adaptés au gaz à utiliser (tableau 3).



- b. Positionner le régulateur d'air à la mesure H (tableau 3) selon le gaz utilisé.

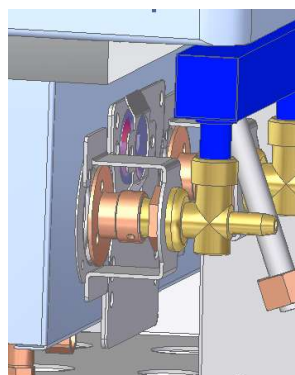


3. Transformation des voyants.
 - a. Relâcher le tuyau d'allumage
 - b. Démonter l'ensemble de voyants
 - c. Démonter les injecteurs des voyants et les remplacer par des injecteurs adaptés au gaz à utiliser (tableau 3).
 - d. Refixer l'ensemble de voyants et le tuyau d'allumage



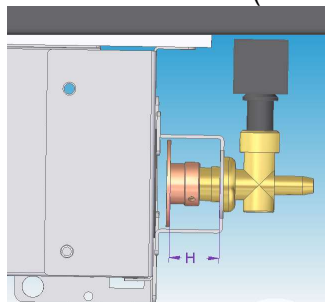
4.5.2 Fry-top à gaz avec vanne thermostatique

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. Démonter les injecteurs des brûleurs et les remplacer par des injecteurs adaptés au

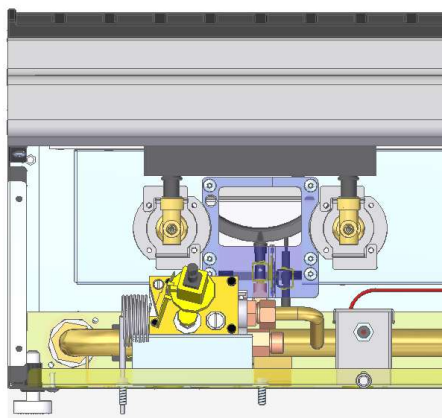


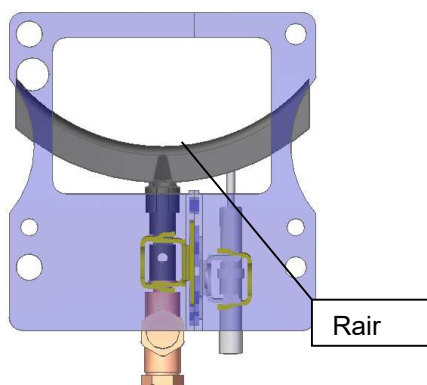
gaz à utiliser (tableau 3)

- b. Positionner le régulateur d'air à la mesure H (tableau 3) selon le gaz utilisé.



3. Transformation des voyants.
 - a. Relâcher le tuyau d'allumage
 - 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 et le tuyau d'allumage





4.6 Recyclage

L'emballage de ce produit est formé par :

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



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

5. INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



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



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

5.1 Risques d'utilisation



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

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

Nettoyez assidûment la machine. En cas d'utilisation de dissolvants ou de produits de nettoyage inflammables, pour enlever d'éventuelles incrustations du grill, toujours le faire avec le grill froid, les commandes des brûleurs éteintes et l'interrupteur principal débranché.

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

5.2 Fonctionnement

Indications pour un usage approprié de la machine :



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

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

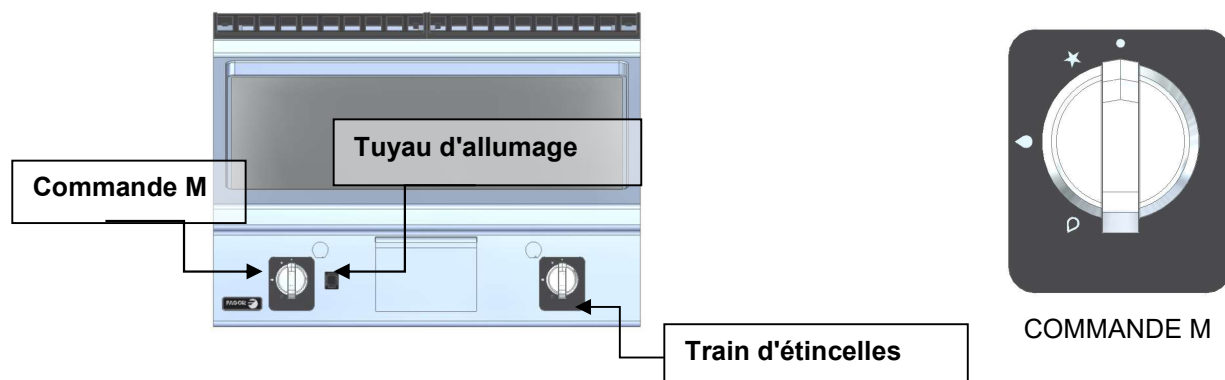


Il est extrêmement important que la cheminée ne soit pas obstruée, même partiellement, afin d'assurer le bon fonctionnement des brûleurs.

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

5.2.1 Fry-top à gaz avec robinet à vanne

5.2.1.1 Description des commandes



5.2.1.2 Mise en marche des brûleurs

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

5.2.1.3 Extinction des brûleurs

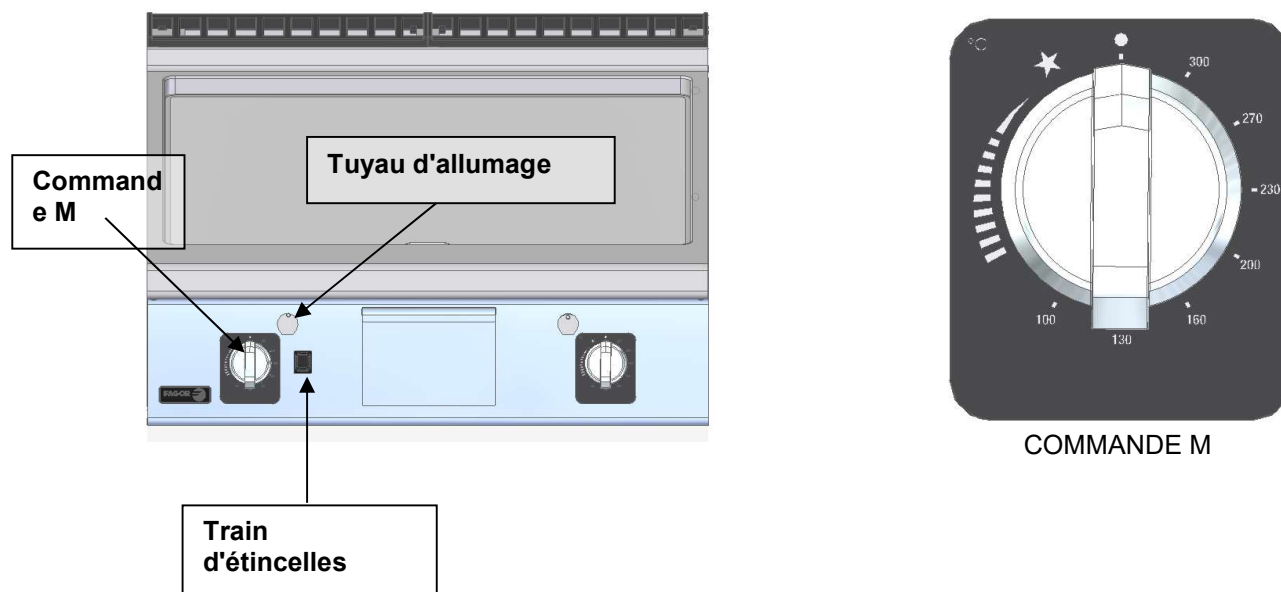
- Tourner la commande M à la position de voyant ★, en ne laissant que le voyant allumé.

5.2.1.4 Extinction du voyant

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

5.2.2 Fry-top à gaz avec vanne thermostatique

5.2.2.1 Description des commandes



5.2.2.2 Mise en marche des brûleurs

- Mise en marche du voyant

- Tourner la commande M dans le sens antihoraire jusqu'à la position de voyant ★ et maintenir la commande enfoncée.
- Puis, appuyer sur le bouton du train d'étincelles. Le voyant s'allumera automatiquement.
- Si le voyant ne parvient pas à s'allumer automatiquement, vous pouvez l'allumer manuellement par l'intermédiaire du tuyau d'allumage.
- Mise en marche des brûleurs
 - Pour allumer les brûleurs, enfoncer et tourner la commande « M » dans le sens antihoraire jusqu'à la position souhaitée.
 - Lorsque l surface du grill atteint la température sélectionnée, les brûleurs s'éteindront par l'intermédiaire du thermostat. De la même façon, dès que la température descend au-dessous de la valeur sélectionnée, les brûleurs s'allument.

5.2.2.3 Extinction des brûleurs

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

5.2.2.4 Extinction du voyant

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

5.3 Conseils utiles

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

5.3.1 Nettoyage initial

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

5.3.2 Entretien

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

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

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

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

Conseils pour nettoyer le grill de votre fry-top :

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

5.3.3 Non-utilisation prolongée

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

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

6. ANOMALIES, ALARMES ET PANNES

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



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

Problème	Cause	Solution
Odeur à gaz	Fuite de gaz occasionnelle due au fait que la flamme s'est éteinte	Fermer le robinet d'alimentation de gaz et ventiler le local
Le voyant de marche ne s'allume pas	Le train d'étincelles ne fonctionne pas	Allumer manuellement le fry-top. 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
Le fry-top ne chauffe pas	Robinet vanne abîmé	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.....	42
2.	ALLGEMEINE INFORMATION UND HINWEISE.....	43
3.	ANGABEN ZUM GERÄT	43
4.	INSTALLATIONSANWEISUNG.....	45
4.1	Auspacken	45
4.2	Aufstellung und Nivellierung	45
4.3	Elektrischer Anschluss.....	45
4.4	Gasanschluss	46
4.5	Umrüstung zur Anpassung an andere Gasarten.....	46
4.5.1	Gasbetriebene Griddle-Platte mit Ventilhahn	46
4.5.2	Gasbetriebene Griddle-Platte mit Thermostatventil.....	47
4.6	Recycling	48
5.	GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG	48
5.1	Gefahren beim Gebrauch	48
5.2	Funktionsweise	48
5.2.1	Gasbetriebene Griddle-Platte mit Ventilhahn	49
5.2.2	Gasbetriebene Griddle-Platte mit Thermostatventil.....	49
5.3	Nützliche Ratschläge und Tipps	50
5.3.1	Erste Reinigung	50
5.3.2	Wartung	50
5.3.3	Betriebsunterbrechungen	51
6.	STÖRUNGEN UND ALARME	51
7.	RECYCLING DES GERÄTES	51

2. ALLGEMEINE INFORMATION UND HINWEISE

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



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

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

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



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

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



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

3. ANGABEN ZUM GERÄT

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

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

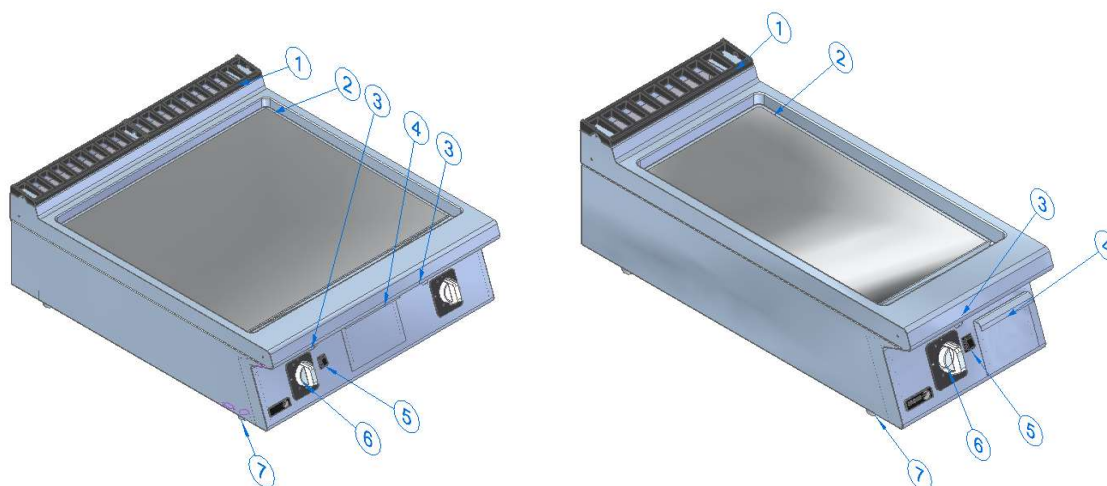
TYPENSCHILD

MOD.	FTG7-01	L1	1312RT	116	Type-Tipo.	A1
REF	103219	SN	81073169	07/16		
E 20560 Ofiati 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. Bratplatte
3. Öffnung zum manuellen Zünden
4. Fettauffangschublade
5. Taste für die piezoelektrische Zündung
6. Gasventil
7. Höhenverstellbarer Gerätefuß

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

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

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

AUSSTATTUNG MIT ZUBEHÖR

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

4. INSTALLATIONSANWEISUNG



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

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

4.1 Auspacken

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



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

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

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

4.2 Aufstellung und Nivellierung

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

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

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

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

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

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

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

4.3 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.

4.4 Gasanschluss

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



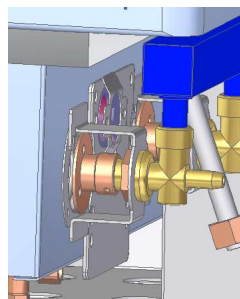
- Die Hauptinstallation sollte über einen Durchlaufhahn und einen Druckregler verfügen. Werkseitig wird dazu geraten, einen Durchlaufhahn pro verbrauchendes Gerät vorzusehen.
- Für den Gasanschluss ist ein ein Rohr mit einem Mindestdurchmesser von 12x10 mm mit einer Mutter ($\frac{3}{4}$ ") am Ende zum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

4.5 Umrüstung zur Anpassung an andere Gasarten

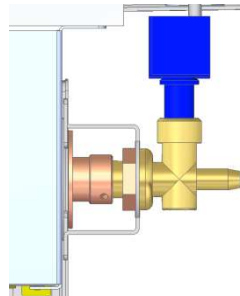
Ist die Installation auf eine andere Gasart als das Gerät eingestellt, so ist wie folgt zu verfahren:

4.5.1 Gasbetriebene Griddle-Platte mit Ventilhahn

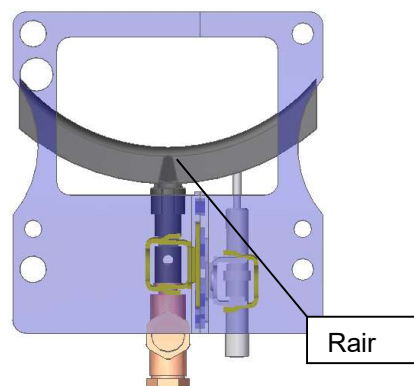
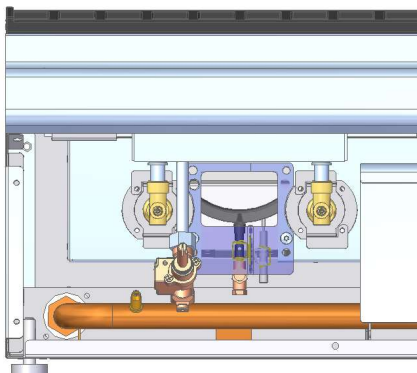
1. Den Gasdurchlauf zum Gerät unterbrechen falls dieses eingeschaltet ist (nur ein AUTORISIERTER FACHTECHNIKER darf Änderungen am Gaskreislauf des Gerätes durchführen).
2. Umrüstung der Brenner.
 - a. Die Injektoren der Brenner durch die für die verwendete Gasart passenden Injektoren ersetzen (Tabelle 3).



- b. Den Luftregler je nach vorhandener Gasart auf das Maß H (Tabelle 3) einregulieren.

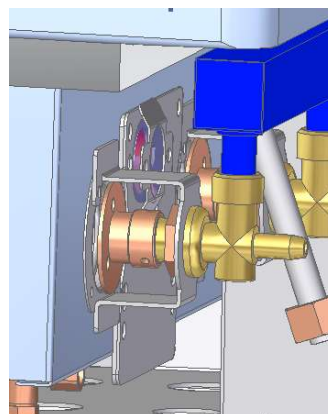


3. Umrüstung der Pilotbrenner.
 - a. Das Zündrohr lösen.
 - b. Die Pilotbrenner-Einheit lösen.
 - c. Die Injektoren der Pilotbrenner durch die für die verwendete Gasart passenden Injektoren ersetzen (Tabelle 3).
 - d. Die Pilotbrenner-Einheit und das Zündrohr wieder befestigen.



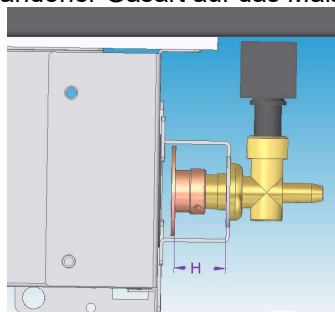
4.5.2 Gasbetriebene Griddle-Platte mit Thermostatventil

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 Injektoren der Brenner durch die für die verwendete Gasart passenden

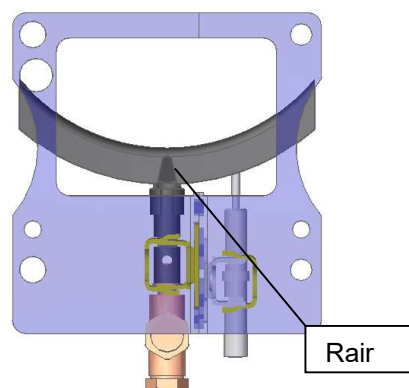
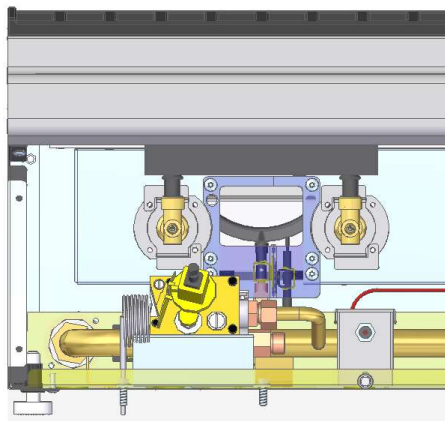


Injektoren ersetzen (Tabelle 3).

- b. Den Luftregler je nach vorhandener Gasart auf das Maß H (Tabelle 3) einregulieren.



3. Umrüstung der Pilotbrenner.
 - a. Das Zündrohr lösen.
 - 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 und das Zündrohr wieder befestigen.



4.6 Recycling

Die Verpackung dieses Produkts besteht aus folgenden Elementen:

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



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

5. GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG



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



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

5.1 Gefahren beim Gebrauch



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

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

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

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

5.2 Funktionsweise

Anweisungen für die ordnungsgemäße Bedienung des Gerätes:



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

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

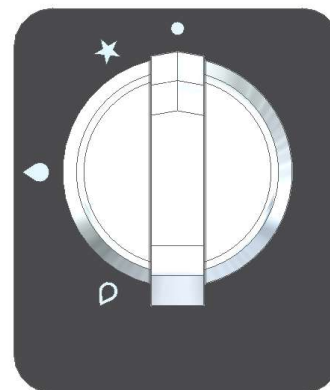
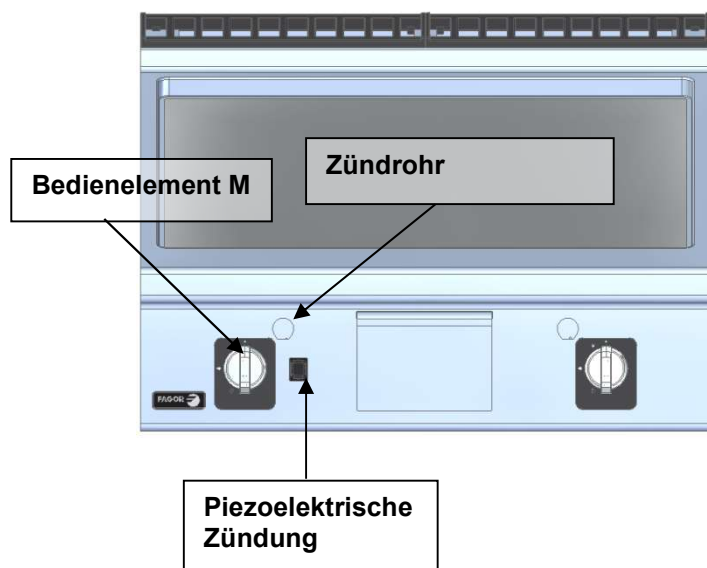


Der Abluftkamin darf weder ganz noch teilweise verdeckt werden, da sonst die ordnungsgemäße Funktionsweise der Brenner beeinträchtigt wird.

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

5.2.1 Gasbetriebene Griddle-Platte mit Ventilhahn

5.2.1.1 Beschreibung der Bedienelemente



BEDIENELEMENT M

5.2.1.2 Einschalten der Brenner

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

5.2.1.3 Ausschalten der Brenner

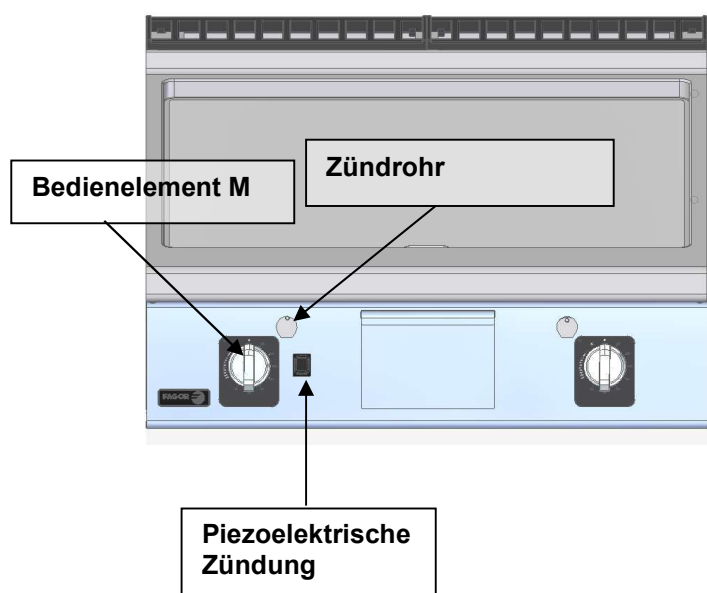
- Das Bedienelement M in die Stellung für den Pilotbrenner ★ drehen, so dass nur der Pilotbrenner eingeschaltet ist.

5.2.1.4 Ausschalten des Pilotbrenners

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

5.2.2 Gasbetriebene Griddle-Platte mit Thermostatventil

5.2.2.1 Beschreibung der Bedienelemente



BEDIENELEMENT M

5.2.2.2 Einschalten der Brenner

- Einschalten des Pilotbrenners
 - Das Bedienelement M entgegen dem Uhrzeigersinn in die Stellung für den Pilotbrenner ★ drehen und das Bedienelement gedrückt halten.
 - Anschließend den Knopf zur Betätigung der piezoelektrischen Zündung drücken. Die Zündung des Pilotbrenners erfolgt vollautomatisch.
 - Sollte der Pilotbrenner nicht automatisch zünden, kann die Zündung mit Hilfe des Zündrohres von Hand erfolgen.
- Einschalten der Brenner
 - Zum Einschalten der Brenner muss das Bedienelement M gedrückt und entgegen dem Uhrzeigersinn in die gewünschte Stellung gedreht werden.
 - Sobald die Oberfläche der Glühplatte die angewählte Temperatur erreicht, schaltet der Temperaturregler die Brenner ab. Sobald die Temperatur den vorgewählten Wert unterschreitet, nehmen die Brenner den Betrieb wieder auf.

5.2.2.3 Ausschalten der Brenner

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

5.2.2.4 Ausschalten des Pilotbrenners

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

5.3 Nützliche Ratschläge und Tipps

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

5.3.1 Erste Reinigung

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

5.3.2 Wartung

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

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

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

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

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

- Hartverchromte Glühplatte
 - Bei noch heißer Glühplatte die Fettablauföffnung mit dem Stöpsel verschließen und Eis auf die Glühplatte geben. Danach können die Schmutzreste mit einem Schaber in Richtung Fettablauföffnung geschoben werden. Darauf achten, dass es nicht zum Überlaufen der Fettauffangschublade kommt.
- Glühplatte aus Eisen
 - Die Oberfläche der Glühplatte mit Essig, Zitrone oder einem anderen natürlichen Fettlöser abreiben.
- Sobald die Glühplatte gereinigt ist, kann die restliche Fläche ebenfalls gesäubert werden. Die Griddle-Platte einschalten, um sie ordnungsgemäß zu trocknen.

- Um der Rostbildung im Falle der Griddle-Platten aus Eisen vorzubeugen, sollten diese mit einem in Olivenöl getränkten Tuch abgerieben werden. Dieser Schritt ist im Falle der hartverchromten Griddle-Platten nicht erforderlich. Allerdings wird werkseitig dazu geraten, ihn auch im Falle der hartverchromten Griddle-Platten auszuführen.

5.3.3 Betriebsunterbrechungen

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

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

6. STÖRUNGEN UND ALARME

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



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

Störung	Ursache	Behebungsmaßnahme
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 Griddle-Platte 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 Griddle-Platte heizt nicht auf.	Ventilhahn beschädigt.	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	52
2. INFORMAZIONI E AVVERTENZE GENERALI	53
3. DATI PRODOTTO	53
4. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	55
4.1 Disimballaggio	55
4.2 Posizionamento e livellamento	55
4.3 Connessione elettrica	55
4.4 Allacciamento del gas	56
4.5 Trasformazione a differenti tipi di gas	56
4.5.1 Fry top a gas con rubinetto valvola	56
4.5.2 Fry top a gas con valvola termostatica	57
4.6 Riciclaggio	58
5. ISTRUZIONI DI USO E MANUTENZIONE	58
5.1 Rischi d'uso	58
5.2 Funzionamento	58
5.2.1 Fry top a gas con rubinetto valvola	58
5.2.2 Fry top a gas con valvola termostatica	59
5.3 Consigli utili	60
5.3.1 Pulizia iniziale	60
5.3.2 Manutenzione	60
5.3.3 Non per uso prolungato	60
6. ANOMALIE, ALLARMI E GUASTI	60
7. RICICLAGGIO DEL PRODOTTO	61

2. INFORMAZIONI E AVVERTENZE GENERALI

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



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

Conservare questo manuale in un luogo sicuro per future consultazioni.

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



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

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



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

3. DATI PRODOTTO

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

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

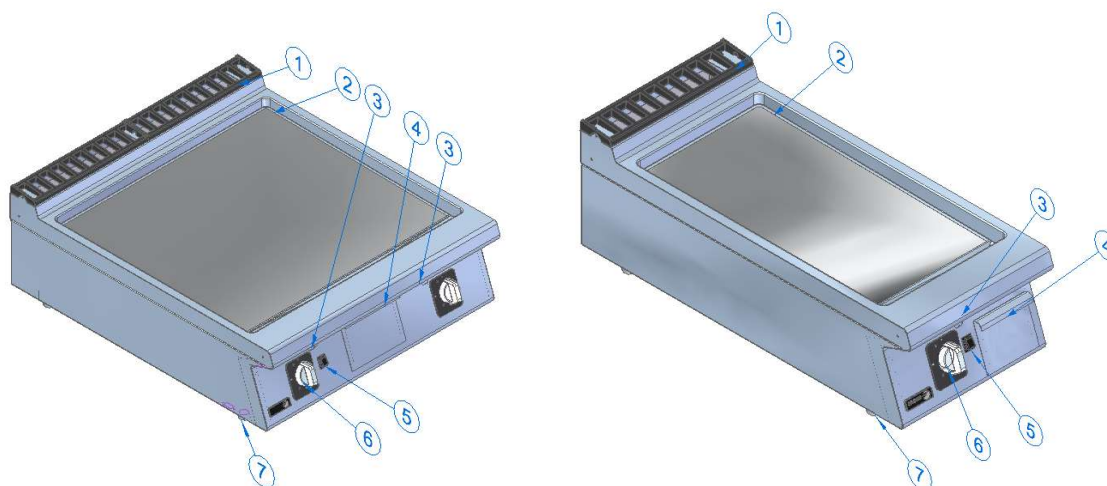
TARGHETTA DELLE CARATTERISTICHE

MOD.	FTG7.01	L1	1312RT	116	Type-Tipo.	A1
REF	103219	SN	81073169	07/16		
E 20560 Ofiati Made in Spain	V	6.3	Kw.	~		
	~	0	Kw.	(M)		
	Hz.	0	Kw.			
	A.					
G-110	1,63 m³/h G-120	1,45 m³/h G-130	0,96 m³/h G-150	1,26 m³/h => ΣQn	0	kW(Hi)
G-20	0,67 m³/h G-25	0,67 m³/h G-25.1	0,67 m³/h GZ-35	0,93 m³/h =>	G20/GZ35 => ΣQn	6,3 kW(Hi)
G-30	0,53 Kg /h G-31	0,52 Kg /h => ΣQn	6,3	kW(Hi)	G25/G25.1 => ΣQn	5,4 kW(Hi)

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

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. Piastra di cottura
3. Foro di accensione manuale
4. Cassetto per la raccolta dei grassi
5. Accendigas a scintilla
6. Valvola del gas
7. Piedino regolabile

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

I fry tops al cromo duro sono dotati di un termostato di sicurezza che chiude il gas in caso di riscaldamento della piastra.

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

ACCESSORI

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

4. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE



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

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

4.1 Disimballaggio

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



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

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

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

4.2 Posizionamento e livellamento

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

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

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

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

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

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

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



- Verificare che la tensione della rete corrisponde a quella indicata sulla targhetta delle caratteristiche.
- Per la connessione elettrica utilizzare un cavo flessibile con un rivestimento resistente all'olio, e non deve essere più leggero del normale cavo con guaina di policloroprene o elastomero sintetico equivalente (H05RN-F).
- La sezione del cavo di alimentazione deve essere dimensionato in base alla corrente nominale della macchina. (tabella 2)
- È obbligatoria la connessione a terra dell'apparecchio con una presa della morsettiera di connessione dell'attrezzatura. Il cavo di terra deve essere più lungo del resto dei fili. Il fabbricante non si rende responsabile di eventuali danni provocati dall'inosservanza di questo requisito.
- Se si devono installare diversi apparecchi alla linea, collegarli tra loro effettuando una connessione a terra, nel punto destinato a tale uso, che si trova ubicato alla base del forno, nella zona posteriore.
- Vicino all'apparecchio e facilmente accessibile deve essere installato un interruttore automatico magnetotermico omnipolare adeguatamente dimensionato, con un minimo di 3 mm di apertura fra i contatti. Questo dispositivo deve essere

utilizzato per scollegare l'apparecchio durante i lavori di installazione, riparazione, pulizia o manutenzione. Si raccomanda di avere a disposizione capacità di blocco/etichettatura. Il fabbricante non si rende responsabile di eventuali danni provocati dall'inosservanza di questo requisito.

- Vicino all'apparecchio e facilmente accessibile, installare un dispositivo di protezione differenziale adeguatamente dimensionato. Il fabbricante non si rende responsabile di eventuali danni provocati dall'inosservanza di questo requisito.
- Se durante l'installazione della macchina si rileva un guasto, avvisare immediatamente il rivenditore.
- **Prima di riposizionare lo sportello del quadro elettrico fissare fortemente il tubo flessibile di alimentazione elettrica al premitreccia.**



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

4.4 Allacciamento del gas

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



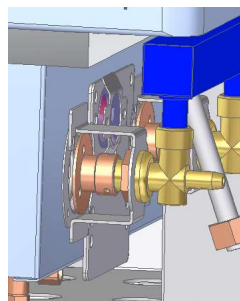
- L'installazione generale deve essere dotata di un rubinetto di distribuzione e di un regolatore di pressione, in cui si consiglia installare un rubinetto d'arresto per ciascun apparecchio di consumo.
- Per la connessione del gas, utilizzare un tubo che sia come minimo di Ø12x10mm e sull'estremità essere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

4.5 Trasformazione a differenti tipi di gas

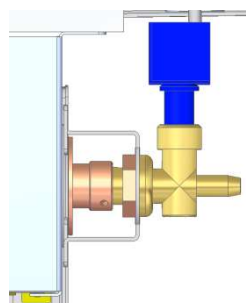
Se l'apparecchio è predisposto per un tipo di gas differente da quello predisposto nell'installazione, si dovrà procedere nel seguente modo:

4.5.1 Fry top a gas con rubinetto valvola

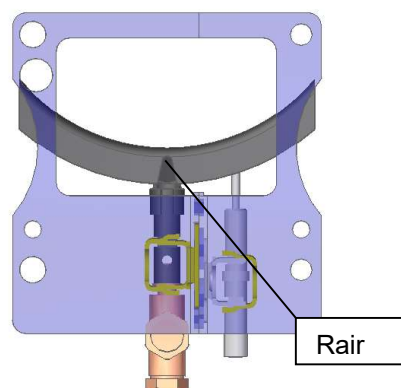
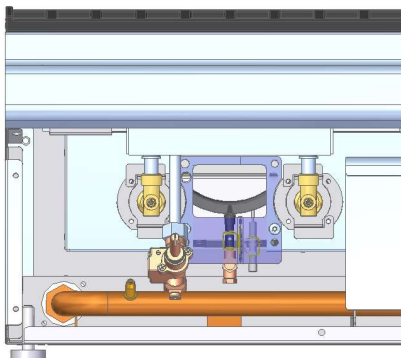
1. Interrompere il passaggio del gas se l'apparecchio è collegato (qualsiasi tipo di trasformazione delle condizioni del circuito di gas dell'apparecchio, dovrà essere sempre realizzato da un TECNICO AUTORIZZATO)
2. Trasformazione dei bruciatori
 - a. Smontare gli iniettori "I" dei bruciatori e sostituirli con quelli adeguati a seconda del gas che si utilizza (tabella 3)



- b. Posizionare il regolatore dell'aria al grado H (Tavola 3) secondo il tipo di gas che si vuole utilizzare.

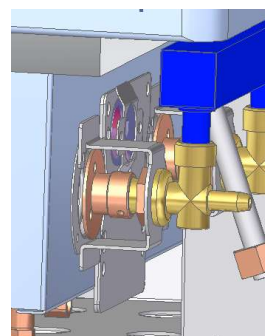


3. Trasformazione delle spese.
 - a. Sganciare il tubo di accensione
 - b. Smontare il gruppo della spia
 - c. Smontare gli iniettori delle spie e sostituirli con quelli adeguati a seconda del gas che si utilizza (tabella 3)
 - d. Riagganciare l'insieme di pilota e tubo di accensione



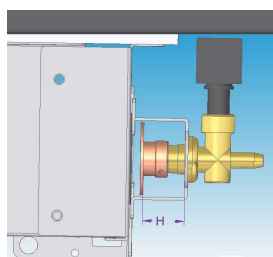
4.5.2 Fry top a gas con valvola termostatica

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. Smontare gli iniettori "I" dei bruciatori e sostituirli con quelli adeguati a seconda del

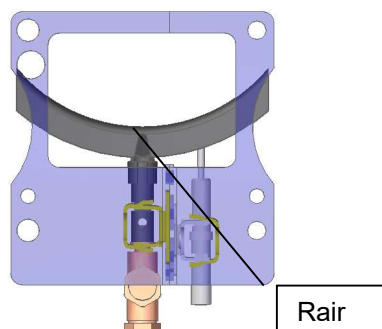
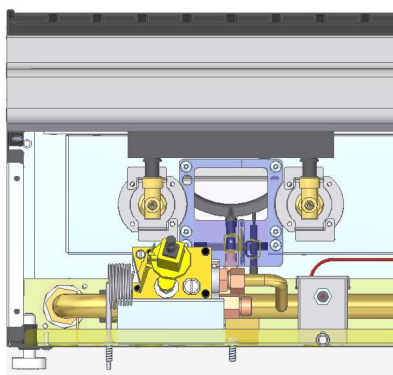


gas che si utilizza (tabella 3)

- b. Posizionare il regolatore dell'aria al grado H (Tavola 3) secondo il tipo di gas che si vuole utilizzare.



3. Trasformazione delle spese.
 - a. Sganciare il tubo di accensione
 - 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. Riagganciare l'insieme di pilota e tubo di accensione



4.6 Riciclaggio

L'imballo del prodotto è composto da:

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



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

5. ISTRUZIONI DI USO E MANUTENZIONE



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



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

5.1 Rischi d'uso



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

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

Pulire gli apparecchi frequentemente. Nel caso di utilizzare dei solventi o prodotti per la pulizia infiammabili, per evitare delle eventuali incrostazioni dalla vasca, pulire sempre con la piastra fredda, i comandi in posizione di spegnimento e l'interruttore generale sconnesso.

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

5.2 Funzionamento

Indicazioni per un uso corretto della macchina:



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

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

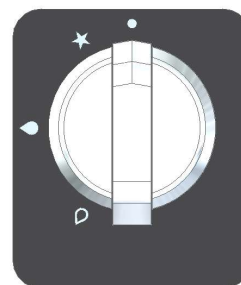
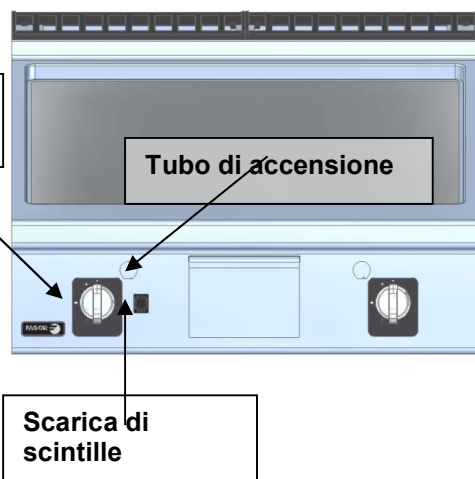


Per un buon funzionamento dei bruciatori, è molto importante che la cappa di scarico non si ostruisca, neanche parzialmente.

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

5.2.1 Fry top a gas con rubinetto valvola

5.2.1.1 Descrizione dei comandi



COMANDO M

5.2.1.2 Accensione dei bruciatori

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

5.2.1.3 Spegnimento dei bruciatori

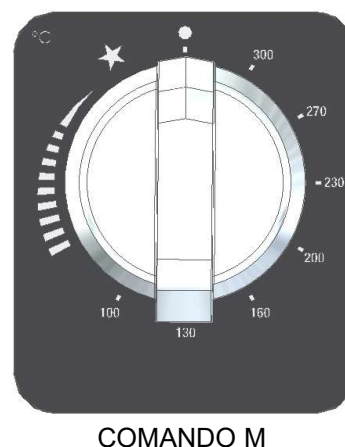
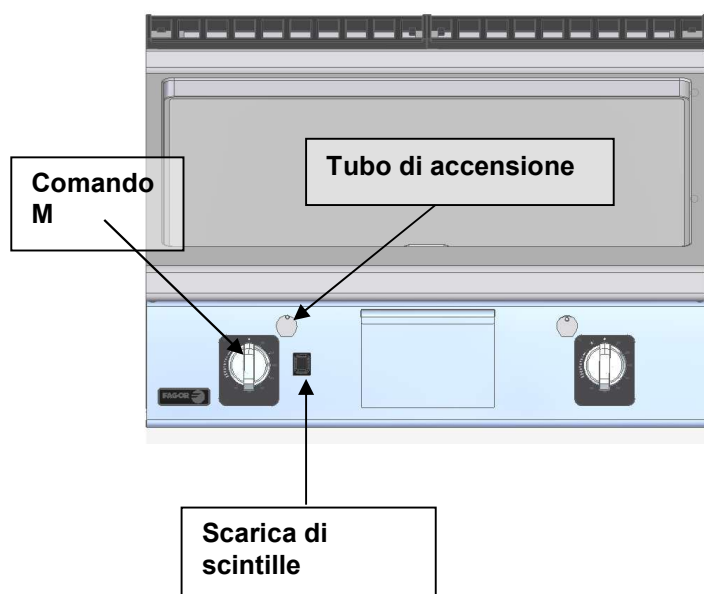
- Girare il comando M sulla posizione spia ★, e resterà accesa solo la spia.

5.2.1.4 Spegnimento della spia

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

5.2.2 Fry top a gas con valvola termostatica

5.2.2.1 Descrizione dei comandi



COMANDO M

5.2.2.2 Accensione dei bruciatori

- Accensione della spia
 - Girare il comando M in senso antiorario fino a raggiungere la posizione della spia ★ e mantenere premuto il comando.
 - Di seguito premere il pulsante di scarica delle scintille. L'accensione della spia avverrà in modo automatico.
 - Se non si riesce ad accendere la spia in modo automatico, è possibile eseguirlo manualmente tramite il tubo di accensione.
- Accensione dei bruciatori
 - Per accendere i bruciatori, premere e girare il comando "M" in senso antiorario fino a raggiungere la posizione desiderata.
 - Quando la superficie della piastra raggiunge la temperatura selezionata, i bruciatori, tramite il termostato, si spegneranno. Inoltre, non appena la temperatura scende dal valore selezionato, i bruciatori si accendono.

5.2.2.3 Spegnimento dei bruciatori

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

5.2.2.4 Spegnimento della spia

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

5.3 Consigli utili

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

5.3.1 Pulizia iniziale

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

5.3.2 Manutenzione

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

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

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

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

Consigli per pulire la piastra del proprio fry top:

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

5.3.3 Non per uso prolungato

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

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

6. ANOMALIE, ALLARMI E GUASTI

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



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

Problema	Causa	Soluzione
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 fry top. 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 fry-top non riscalda	Rubinetto valvola guasto	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.....	62
2. GENEL BİLGİ VE UYARILAR.....	63
3. ÜRÜN BİLGİLERİ	63
4. KURULUM TALİMATLARI	65
4.1 Ambalajın çıkarılması	65
4.2 Yerleştirme ve yüksekliğin ayarlaması	65
4.3 Elektrik bağlantısı	65
4.4 Gaz bağlantısı.....	66
4.5 Farklı gazlara dönüştürme	66
4.5.1 Musluk vanalı gazlı fry-top	66
4.5.2 Termostatik vanalı gazlı fry-top.....	67
4.6 Geri dönüşüm	67
5. KULLANIM VE BAKIM TALİMATLARI	68
5.1 Kullanım riskleri	68
5.2 İşleyiş	68
5.2.1 Musluk vanalı gazlı fry-top	68
5.2.2 Termostatik vanalı gazlı fry-top.....	69
5.3 Kullanışlı tavsiyeler	69
5.3.1 İlk temizlik	69
5.3.2 Bakım	70
5.3.3 Uzun süre kullanmama	70
6. ANORMAL DURUMLAR, ALARMLAR VE ARIZALAR	70
7. ÜRÜNÜN GERİ DÖNÜŞÜME VERİLMESİ	71

2. GENEL BİLGİ VE UYARILAR

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



CİHAZI ÇALIŞTIRMADAN ÖNCE BU KILAVUZDAKİ TALİMATLARI DİKKATLİ BİR ŞEKİLDE OKUYUNUZ.

Gelecekte tekrar bakmak için bu kılavuzu güvenli bir yerde saklayınız.

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



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

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



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

3. ÜRÜN BİLGİLERİ

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

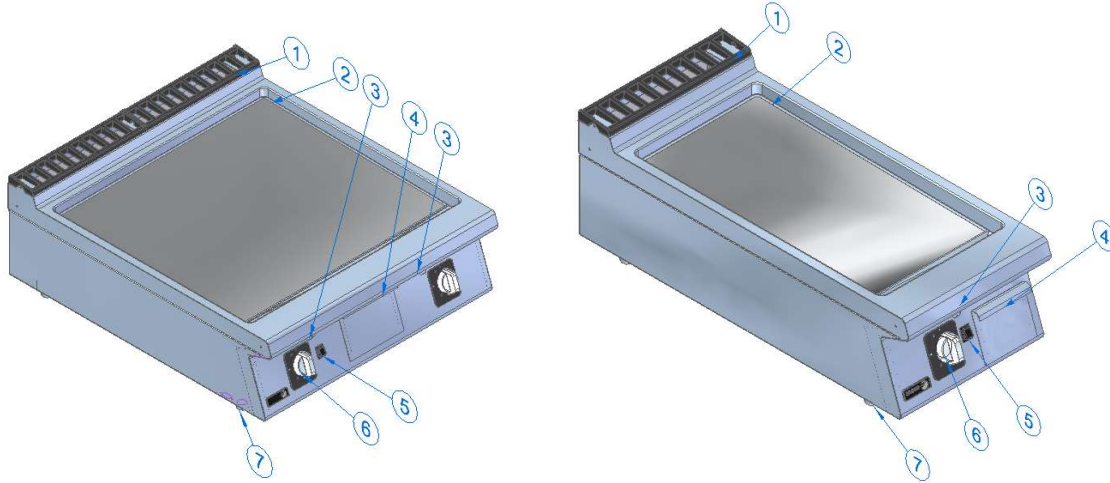
Tüm cihazlarda, ürünü tanımlayan ve ürünün teknik özelliklerini belirten bir özellikler plakası yer almaktadır ve bu plaka makinanın yan tarafından bulunur. Cihazın plakasını çıkarmayınız.

ÖZELLİKLER PLAKASI

MOD.	FTG7-01	L1	1312RT	116	Type-Tipo.	A1
REF	103219	SN	81073169	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)

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. Kızartma ızgarası
3. Manuel çalıştırma deliği
4. topayıcı çekmece Yağ
5. Çakmak düğmesi
6. Gaz vanası
7. Yükseklik ayarlı ayaklar

GÜVENLİK CİHAZLARI

Sert kromdan fry-toplar'da, ızgaranın tekrar ısınması halinde gazı kesen bir güvenlik termostatu bulunmaktadır.

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

AKSESUARLARIN DONANIMI

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

4. KURULUM TALİMATLARI



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

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

4.1 Ambalajın çıkarılması

Makinanın ambalajını çıkarın ve nakliye sırasında herhangi bir hasar alıp almadığını kontrol edin, hasar almış olması halinde hemen tedarikçiyi ve nakliyeciyi bilgilendirin. Emin olmadığınız durumlarda, hasarların kapsamı analiz edilene kadar makinaryı 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. Makinaryı kurulumunun yapılacağı yere kadar taşıyın ve sonrasında ambalajını çıkarın. Ambalaj için kullanılan unsurların hepsi geri dönüşüme verilebilir ve ilgili çöp kutularına atılmalıdır.

4.2 Yerleştirme ve yüksekliğin ayarlaması

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

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

İyi şekilde işlemesi adına bir aspiratörün kurulması uygun olacaktır

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

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

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

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

4.3 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 poliklorAçıkdan 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 diferensiyel bir koruma aleti kurulmalıdır. Üretici, bu gerekliliğin yerine

- getirilmemesi sonucu ortaya çıkabilecek hasarlardan sorumlu değildir.
- Eğer makinanın kurulumu sırasında herhangi bir arıza tespit edilirse, durumu hemen tedarikçiye bildiriniz.
 - **Elektrik kutusunun kapağını yerine yerleştirmeden önce, elektrik gücü hortumunu tıkaca sıkıca sabitleyin.**



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

4.4 Gaz bağlantısı

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



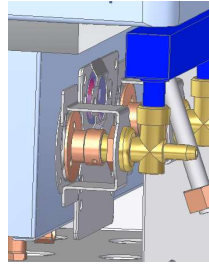
- Genel kurulum bir geçiş anahtarı ve basınç regülatörü ile gerçekleştirilmelidir ve aynı zamanda her bir tüketim aparatı için bir akım kesme anahtarının da konması önerilir.
- Gaz bağlantısı için, fry-top'a iliştilmesi adına en az Ø12x10mm ve 3/4" somun bitiştiren bir boru kullanılmalıdır.

4.5 Farklı gazlara dönüştürme

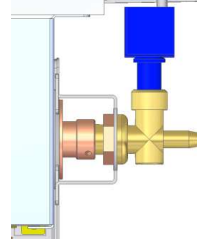
Eğer cihaz, kurulumda mevcut olandan farklı bir gaz için hazırlanmışsa, aşağıdaki şekilde işlem yapılmalıdır:

4.5.1 Musluk vanalı gazlı fry-top

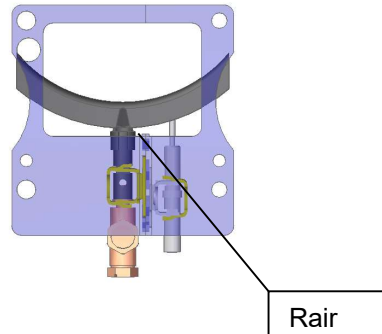
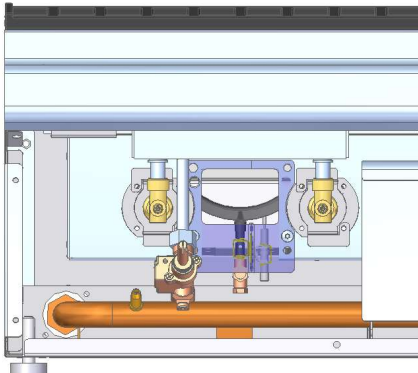
1. Eğer bağlanmışsa, cihaza gaz geçişini kesin (Cihazın gaz devresinin koşullarında yapılacak her türlü değişim, YETKİLİ BİR TEKNİK eleman tarafından yapılmalıdır)
2. Ocakların dönüştürülmesi
 - a. Ocakların enjektörlerini sökün ve kullanılacak gaza göre uygun enjektörler koyun (tablo 3)



- b. Kullanılacak gaza göre hava regülatörünü H seviyesine (tablo 3) getirin.

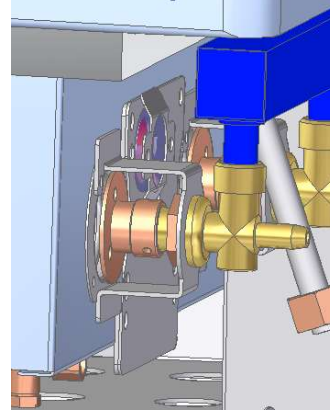


3. Pilot düğmelerin dönüştürülmesi
 - a. Yakma borusunu bırakın
 - b. Pilot düğme takımını çıkarın
 - c. Pilot düğmelerin enjektörlerini sökün ve kullanılacak gaza göre uygun enjektörler koyun (tablo 3)
 - d. Pilot düğme takımını ve yakma borusunu tekrar takın

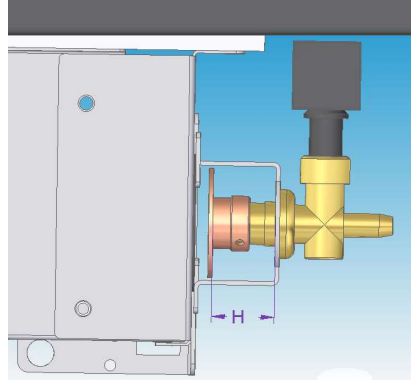


4.5.2 Termostatik vanalı gazlı fry-top

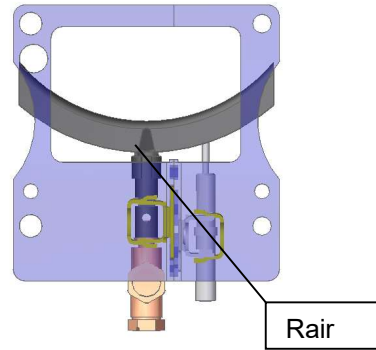
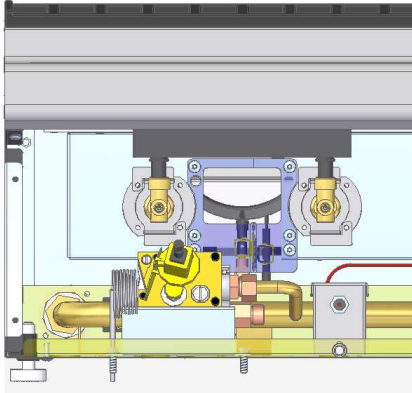
1. Eğer bağlanmışsa, cihaza gaz geçişini kesin (Cihazın gaz devresinin koşullarında yapılacak her türlü değişim, YETKİLİ BİR TEKNİK eleman tarafından yapılmalıdır)
2. Ocakların dönüştürülmesi
 - a. Ocakların enjektörlerini sökün ve kullanılacak gazla göre uygun enjektörler koyun (tablo 3)



- b. Kullanılacak gazla göre hava regülatörünü H seviyesine (tablo 3) getirin.



3. Pilot düğmelerin dönüştürülmesi
 - a. Yakma borusunu bırakın
 - b. Pilot düğme takımını çıkarın
 - c. Pilot düğmelerin enjektörlerini sökün ve kullanılacak gazla göre uygun enjektörler koyun (tablo 3)
 - d. Pilot düğme takımını ve yakma borusunu tekrar takın



4.6 Geri dönüşüm

Bu ambalaj şunlardan meydana gelmektedir:

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



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

5. KULLANIM VE BAKIM TALİMATLARI



CİHAZI ÇALIŞTIRMADAN ÖNCE BU KILAVUZDAKİ TALİMATLARI DİKKATLİ BİR ŞEKİLDE OKUYUNUZ.



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

5.1 Kullanım riskleri



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

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

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

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

5.2 İşleyiş

Makinanın doğru kullanımı için talimatlar:



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

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

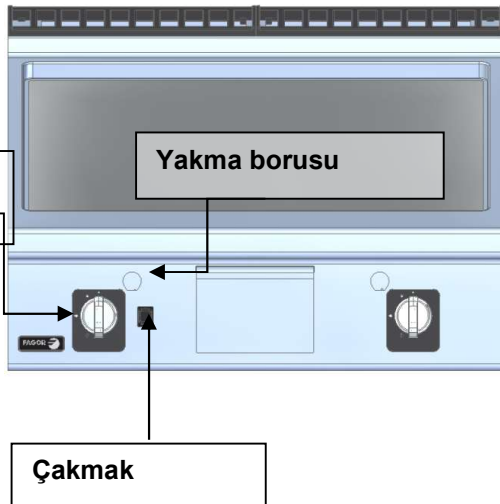


Ocakların iyi şekilde işlemesi için bacanın kısmen de olsa tıkanmamış olmaması çok önemlidir

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

5.2.1 Musluk vanalı gazlı fry-top

5.2.1.1 Düğmelerin tanımı



M DÜĞMESİ

5.2.1.2 Ocakların yakılması

- Pilot düğmenin yanması
 - M düğmesini pilot pozisyonuna kadar saatin ★ aksi yönüne doğru çevirin ve basılı tutun.
 - Sonrasında çakmak butonuna basın. Pilot düğme otomatik olarak yanacaktır.

- Pilot düğme otomatik olarak yanmazsa, yakma borusu aracılığıyla manuel şekilde yakma imkanı da bulunmaktadır.
- Ocakların yakılması
 - Ocakları yakmak için M düğmesine basın ve istenilen pozisyona kadar saatin aksi yönünde düğmeyi döndürün.

5.2.1.3 Ocakların kapatılması

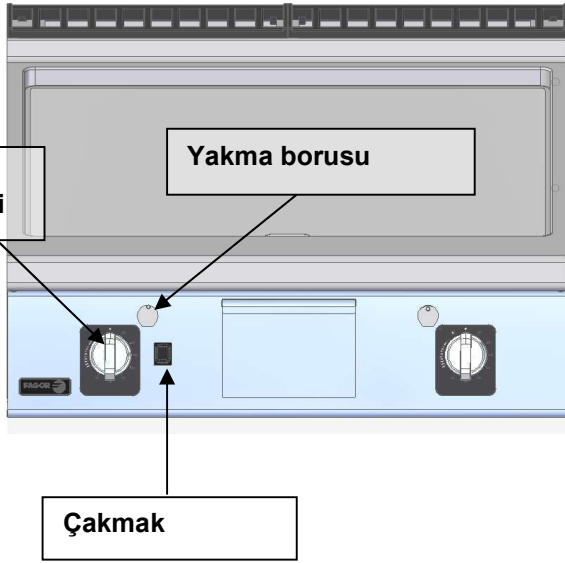
- M düğmesini pilot pozisyonuna kadar döndürün ★, sadece pilot düğme yanık kalsın.

5.2.1.4 Pilot düğmenin kapatılması

- M vanası düğmesini kapama pozisyonuna kadar döndürün ●.

5.2.2 Termostatik vanalı gazlı fry-top

5.2.2.1 Düğmelerin tanımı



M DÜĞMESİ

5.2.2.2 Ocakların yakılması

- Pilot düğmenin yanması
 - M düğmesini pilot pozisyonuna kadar saatin ★ aksi yönüne doğru çevirin ve basılı tutun.
 - Sonrasında çakmak butonuna basın. Pilot düğme otomatik olarak yanacaktır.
 - Pilot düğme otomatik olarak yanmazsa, yakma borusu aracılığıyla manuel şekilde yakma imkanı da bulunmaktadır.
- Ocakların yakılması
 - Ocakları yakmak için M düğmesine basın ve istenilen pozisyona kadar saatin aksi yönünde düğmeyi döndürün.
 - Izgaranın yüzeyi seçilen sıcaklığa ulaştığı anda, ocaklar termostat aracılığıyla kapanır. Ayrıca sıcaklık seçilen değerin altına düşer düşmez, ocaklar yanar.

5.2.2.3 Ocakların kapatılması

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

5.2.2.4 Pilot düğmenin kapatılması

- M vanası düğmesini kapama pozisyonuna kadar döndürün ●.

5.3 Kullanışlı tavsiyeler

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

5.3.1 İlk temizlik

Cihazı kurduktan sonra ızgaranın temizlenmesi gerekir.

5.3.2 Bakım

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

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

Makinanızın kullanım ömrünün uzun olması adına ilgili temizlik işlemlerini yapın.

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

Fry-top'u temizlemek için bazı öneriler:

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

5.3.3 Uzun süre kullanmama

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

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

6. ANORMAL DURUMLAR, ALARMLAR VE ARIZALAR

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



Parçalar düşük voltaj içerdiğinden ölüm tehlikesi taşıdığı için elektrik parçalarını kendiniz manipüle etmeyin.

Sorun	Neden	Çözüm
Gaz kokusu	Ateşin sönmesi sonucu gaz kaçağı	Gaz girişi musluğunu kapatın ve bölgeyi havalandırın
Yakma pilot düğmesi yanmıyor	Çakmak çalışmıyor	Fry-top'u 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.

Fry-top ısınmıyor

Musluk vanası bozuk

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.

