



PRODUCT DOCUMENT PACK

Prepared and distributed by KW Commercial Kitchen

PRODUCT

Fagor B-G710 KORE 700 Gas Chargrill – 800mm, 58.32MJ/h

Model / SKU: B-G710

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/344/product/5677/>

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



B-G7051
B-G7101
B-G9051
B-G9101
B-G705
B-G710
B-G905
B-G910
B-G915

12159982

1

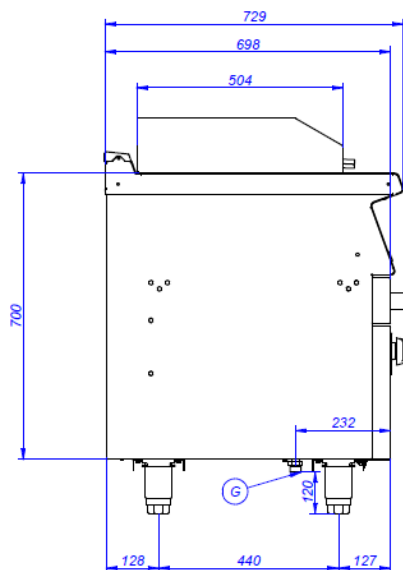
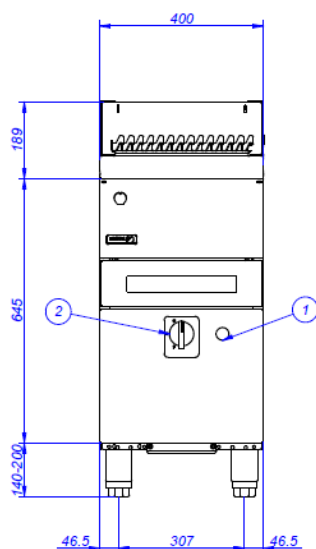
				
PRECAUCIÓN	TENSIÓN PELIGROSA	LEA LAS INSTRUCCIONES	TIERRA DE PROTECCIÓN	EQUIPOTENCIALIDAD
PRÉCAUTION	TENSION DANGEREUSE	LISEZ LES INSTRUCTIONS	TERRE DE PROTECTION	ÉQUIPOTENTIALITÉ
WARNING	HAZARDOUS VOLTAGE	PLEASE READ INSTRUCTIONS	PROTECTIVE EARTH	EQUIPOTENTIAL BONDING
VORSICHT	GEFÄHRLICHE SPANNUNG	ANLEITUNG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

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

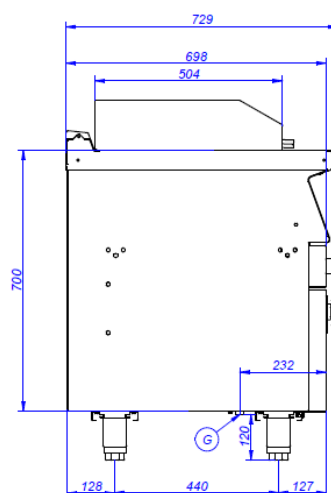
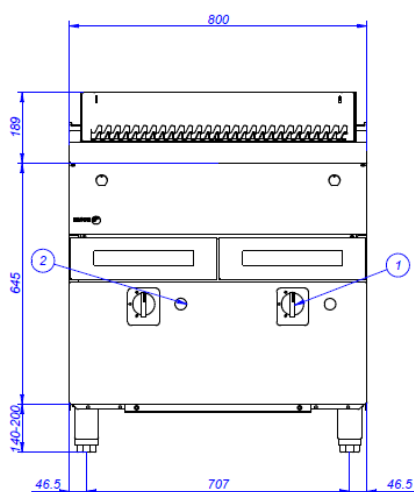
1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GENERALES - GENERAL TECHNICAL SPECIFICATIONS - ALLGEMEINE TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES GENERALES - CARATTERISTICHE GENERALI - CHARAKTERYSTYKA I SPECYFIKACJE TECHNICZNE

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

B-G7051



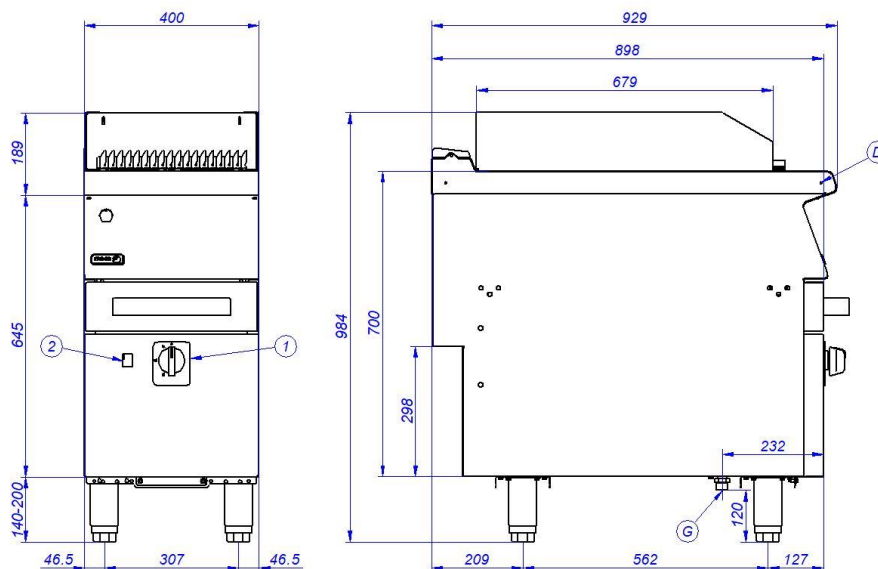
B-G7101



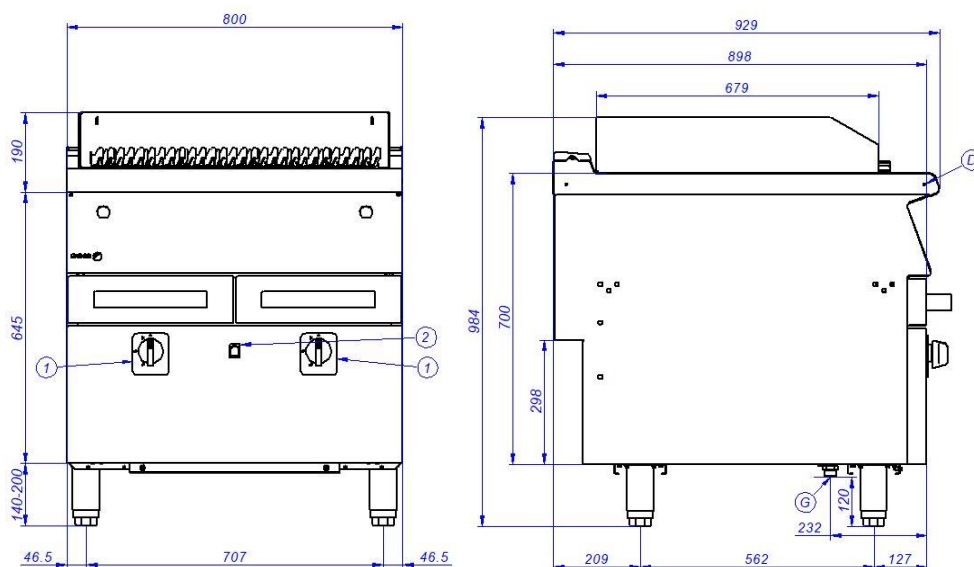
G – Entrada de Gas
D – Desagüe
1 – Grifo válvula de gas
2 – Pulsador de encendido

Gas Inlet
Drainage
Gas valve tap
Piezoelectric ignitor

B-G9051



B-G9101



G – Entrada de Gas

Gas Inlet

D – Desagüe

Drainage

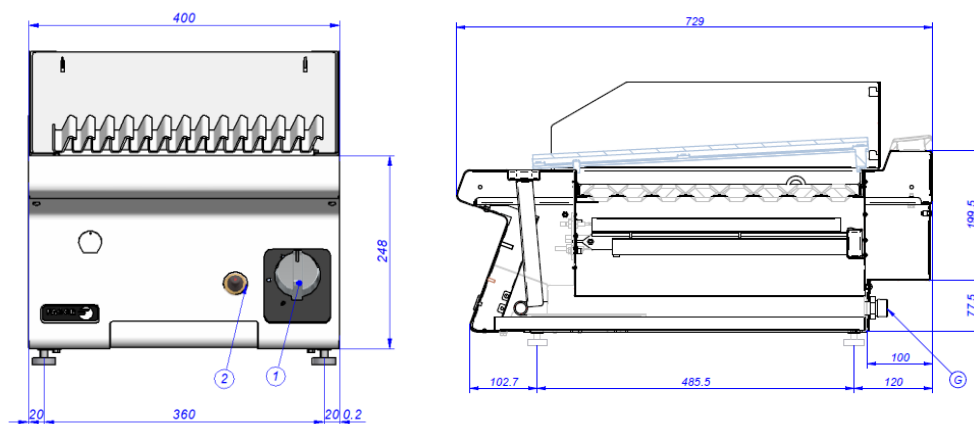
1 – Grifo válvula de gas

Gas valve tap

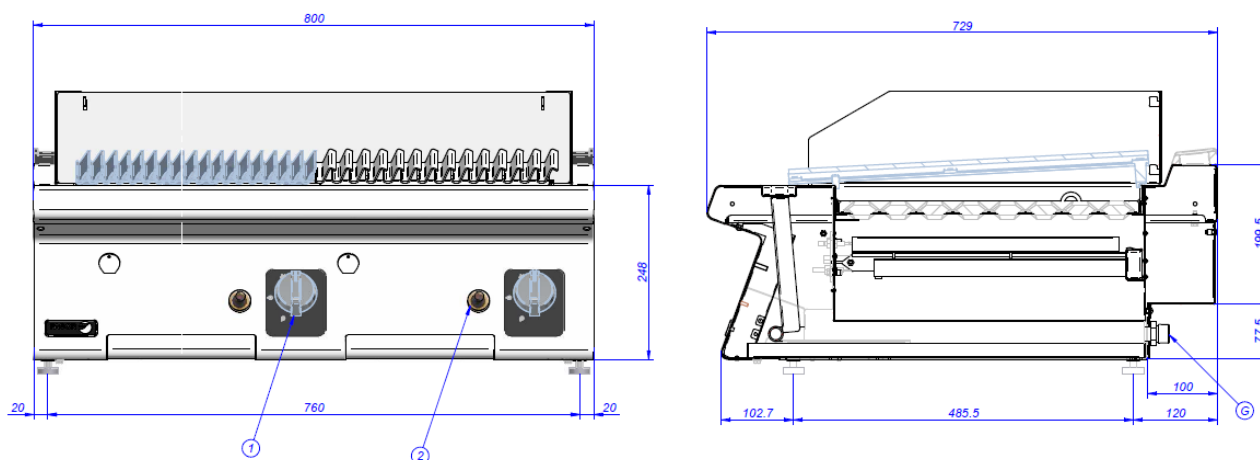
2 – Pulsador tren de chispas

Piezoelectric ignitor

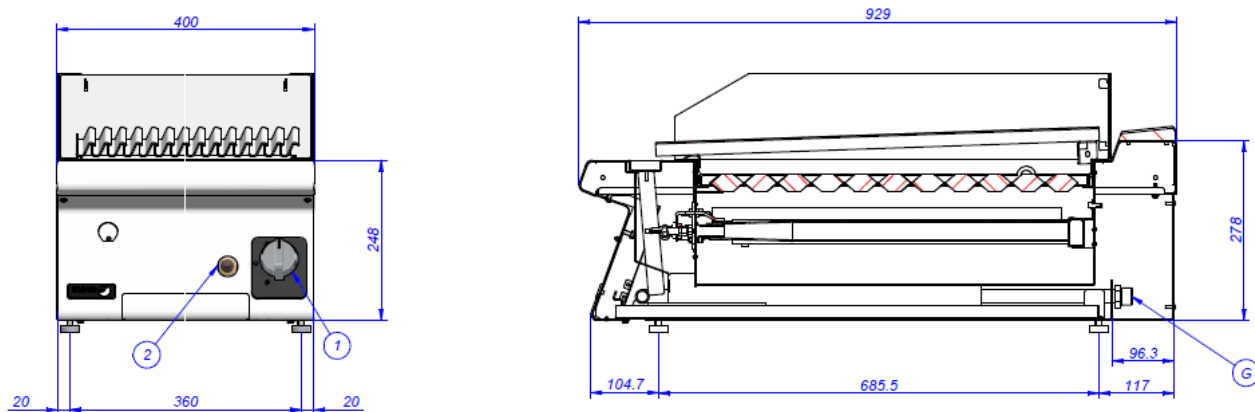
B-G705



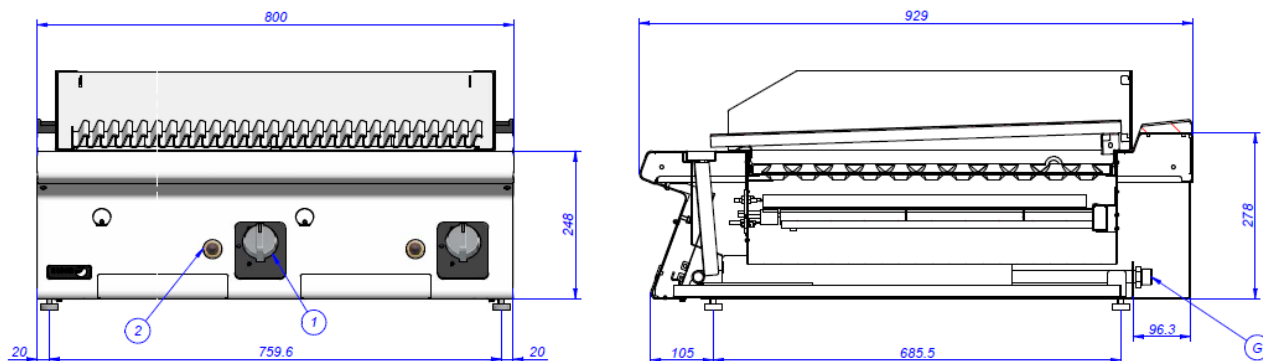
B-G710



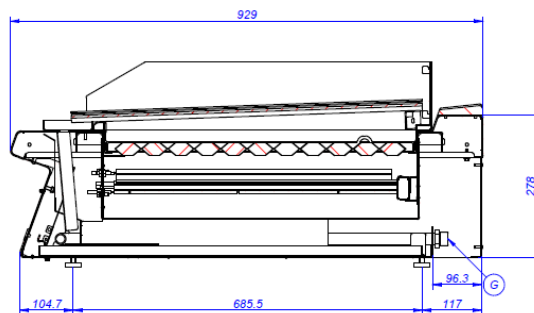
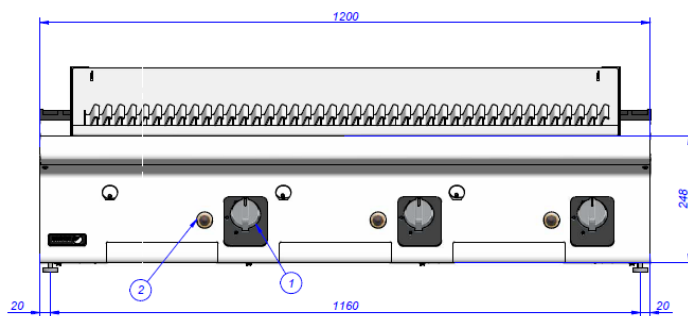
B-G905



B-G910



B-G915



G – Entrada de Gas

1 – Grifo válvula de gas

2 – Pulsador de encendido

Gas Inlet

Gas valve tap

Piezoelectric ignitor

b. Características técnicas - Technical specifications - Tabelle mit den Geräteeigenschaften - Caractéristiques techniques- Caratteristiche tecniche Specyfikacje techniczne

Modelo/Model/Modelle/Modèle/Modelo/ Model		B-G7051	B-G7101	B-G9051	B-G9101
Dimensiones externas/ External dimensions/ Äußere Abmessungen/ Dimensions externes/ Dimensioni esterne/ Wymiary zewnętrzne	L (mm)	400	800	400	800
	W (mm)	730	730	930	930
	H (mm)	850	850	850	850
Peso neto (kg)					
Quemador/Burner/Brenner/Bruleur/Bruciatore/ Palniki (nº)		1	2	1	2
ΣQn (kW)		8,1	16,2	11	22
Q (kW) Piloto/Pilot burner/Veilleuse/ Zundbrenner/ Pilota/ moc palnika pilota		0,25	2x0,25	0,25	2x0,25
Tensión alimentación/Supply voltaje/ Versorgungs spannung/Tension alimentation/ Tensione alimentazione/ Zasilanie elektryczne		-	-	230 V 50-60 Hz	230 V 50-60 Hz
Sección manguera/Cable section/Querschnitt schlauch/Section câble/Sezion Cavo/ Przekrój przewodów (mm²)		-	-	3x1,5	3x1,5
Dispositivo diferencial/Differential device/ Trenn- vorrichtung/Dispositif différentiel/ Dispositivo differenziale/ Zabezpieczenie różnicowo prądowe		-	-	30 mA	30 mA
Potencia eléctrica/Electrical output/ Elektrische leistung/Puissance électrique/ Potenza elettrica/ Moc elektryczna (kW)		-	-	0,1	0,1

Modelo/Model/Modelle/Modèle/Modelo/ Model		B-G705	B-G710	B-G905	B-G910	B-G915
Dimensiones externas/ External dimensions/ Äußere Abmessungen/ Dimensions externes/ Dimensioni esterne/ Wymiary zewnętrzne	L (mm)	400	800	400	800	1200
	W (mm)	730	730	930	930	930
	H (mm)	290	290	290	290	290
Peso neto (kg)						
Quemador/Burner/Brenner/Bruleur/Bruciatore/ Palniki (nº)		1	2	1	2	3
ΣQn (kW)		8.1	16.2	11	22	33
Q (kW) Piloto/Pilot burner/Veilleuse/ Zundbrenner/ Pilota/ moc palnika pilota		0.25	2x0.25	0.25	2x0.25	3x0.25
Tensión alimentación/Supply voltaje/ Versorgungs spannung/Tension alimentation/ Tensione alimentazione/ Zasilanie elektryczne		-	-	-	-	-
Sección manguera/Cable section/Querschnitt schlauch/Section câble/Sezion Cavo/ Przekrój przewodów (mm²)		-	-	-	-	-
Dispositivo diferencial/Differential device/ Trenn- vorrichtung/Dispositif différentiel/ Dispositivo differenziale/ Zabezpieczenie różnicowo prądowe		-	-	-	-	-
Potencia eléctrica/Electrical output/ Elektrische leistung/Puissance électrique/ Potenza elettrica/ Moc elektryczna (kW)		-	-	-	-	-

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

B-G7051

P_n: Presion nominal entrada/Inlet gas pressure

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

Q_{n max}: Potencia nominal máxima

Ø_{max}: Inyector quemador/Burner nozzle/Injecteurs du bruler/Brennerduse/Ugello bruciatore

H: Regulación aire (R_{aire})

D: Regulación Venturi

Q_{n min}: Potencia nominal reducida

Ø_{min}: Inyector de regulación del minimo/Minimum adjusting nozzle

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

(Diámetro de inyector expresado en 1/100mm)

	CAT	GAS	P _n (mbar)	P _{reg} (mbar)	Q _n Max (kW)	Æ Max (mm)	H (mm)	D (mm)	Q Min (kW)	Æ Min (mm)	Æ _c (mm)
AT CH	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	8,10	215	20	-	4,10	1,00 y abrir ½ v.	40 y cerrar½ v.
		G 30/G 31	50	-	8,10	125	22	-	4	1	20 abierto
(Grupo 1)	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	8,10	215	20	-	4,10	1,00 y abrir ½ v.	40 y cerrar½ v.
		G 30/G 31	30	-	8,10	140	25	-	3,25	1,10	25 abierto
BE FR	II _{2E+3+}	G 20	20	-	8,10	215	20	-	4,10	1,00 y abrir ½ v.	40 y cerrar½ v.
		G 25	25	-	8,10	215	18	-	4,10	1,15 y abrir ½ v.	40 y cerrar½ v.
		G 30/G 31	28-30/37	-	8,10	140/135	25	-	3,25/3,75	1,00	25/20 abierto
(Grupo 2)	II _{2H3+}	G 20	20	-	8,10	215	20	-	4,10	1,00 y abrir ½ v.	40 y cerrar½ v.
		G 30/G 31	28-30/37	-	8,10	215	20	-	3,25/3,75	1,00 y abrir ½ v.	25/20 abierto
DE	II _{2ELL3B/P}	G 20	20	-	8,10	215	20	-	2x4,10	1,00 y abrir ½ v.	40 y cerrar½ v.
		G 25	20	-	8,10	235	18	-	3,75	1,00 y abrir ½ v..	40 y cerrar½ v.
		G 30/G 31	50	-	8,10	125	22	-	4	1	20 abierto
DK	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	8,10	215	20	-	4,10	1,00 y abrir ½ v.	40 y cerrar½ v.
		G 30/G 31	30	-	8,10	140	25	-	3,25	1,10	25 abierto
HU	II _{2HS3B/P}	G 20	25	-	8,10	205	20	-	4,50	1,00 y abrir ½ v.	40 y cerrar½ v.
		G25.1	25	-	8,10	225	20	-	4	1,00 y abrir ½ v	40 y cerrar½ v
		G 30/G 31	30	-	8,10	140	25	-	3,25	1,10	25 abierto
IS MT	I _{3B/P}	G 30/G 31	30	-	8,10	140	25	-	3,25	1,10	25 abierto
LU	I _{2E}	G 20	20	-	8,10	215	20	-	4,10	1,00 y abrir ½ v.	40 y cerrar½ v.
NL	II _{2EK3B/P}	G 20	20	-	8,10	215	20	-	4,10	1,00 y abrir ½ v.	40 y cerrar½ v.
		G 25.3	25	-	8,10	215	20	-	4,10	115	40 y cerrar½ v.
		G 30/G 31	30	-	8,10	140	25	-	3,25	110	25 abierto
PL	II _{2E3B/P}	G 20	20	-	8,10	215	20	-	4,10	1,00 y abrir ½ v.	40 y cerrar½ v.
		G 30/G 31	37	-	8,10	135	20	-	3,75	1,00	20 abierto

B-G7101

P_n: Presion nominal entrada/Inlet gas pressure

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

Q_{n max}: Potencia nominal máxima

Ø_{max}: Inyector quemador/Burner nozzle/Injecteurs du bruler/Brennerduse/Ugello bruciatore

H: Regulación aire (**R_{aire}**)

D: Regulación Venturi

Q_{n min}: Potencia nominal reducida

Ø_{min}: Inyector de regulación del minimo/Minimum adjusting nozzle

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

(Diámetro de inyector expresado en 1/100mm)

	CAT	GAS	P _n (mbar)	P _{reg} (mbar)	Q _n Max (kW)	Æ Max (mm)	H (mm)	D (mm)	Q Min (kW)	Æ Min (mm)	Æ _c (mm)
AT CH	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	2x8,10	2x215	20	-	2x4,10	1,00 y abrir ½ v.	40 y cerrar½ v.
		G 30/G 31	50	-	2x8,10	2x125	22	-	2x4	1	20 abierto
(Grupo 1)	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	2x8,10	2x215	20	-	2x4,10	1,00 y abrir ½ v.	40 y cerrar½ v.
		G 30/G 31	30	-	2x8,10	2x140	25	-	2x3,25	1,10	25/20 abierto
BE FR	II _{2E+3+}	G 20	20	-	2x8,10	2x215	20	-	2x4,10	1,00 y abrir ½ v.	40 y cerrar½ v.
		G 25	25	-	2x8,10	2x215	18	-	2x4,10	1,15 y abrir ½ v.	40 y cerrar½ v.
		G 30/G 31	28-30/37	-	2x8,10	2x(140/135)	25	-	2x3,25/2x3,75	1,10	25/20 abierto
(Grupo 2)	II _{2H3+}	G 20	20	-	2x8,10	2x215	20	-	2x4,10	1,00 y abrir ½ v.	40 y cerrar½ v.
		G 30/G 31	28-30/37	-	2x8,10	2x215	20	-	2x3,25/2x3,75	1,00 y abrir ½ v.	40 abierto
DE	II _{2ELL3B/P}	G 20	20	-	2x8,10	2x215	20	-	2x4,10	1,00 y abrir ½ v.	40 y cerrar½ v.
		G 25	20	-	2x8,10	2x235	18	-	2x3,75	1,00 y abrir ½ v.	40 y cerrar½ v.
		G 30/G 31	50	-	2x8,10	2x125	22	-	2x4	1	20 abierto
DK	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	2x8,10	2x215	20	-	2x4,10	1,00 y abrir ½ v.	40 y cerrar½ v.
		G 30/G 31	30	-	2x8,10	2x140	25	-	2x3,25	1,10	25 abierto
HU	II _{2HS3B/P}	G 20	25	-	2x8,10	2x205	20	-	2x4,50	1,00 y abrir ½ v.	40 y cerrar½ v.
		G25.1	25	-	2x8,10	2x225	20	-	2x4	1,00 y abrir ½ v.	40 y cerrar½ v.
		G 30/G 31	30	-	2x8,10	2x140	25	-	2x3,25	1,10	25 abierto
IS MT	I _{3B/P}	G 30/G 31	30	-	2x8,10	2x140	25	-	2x3,25	1,10	25 abierto
LU	I _{2E}	G 20	20	-	2x8,10	2x215	20	-	2x4,10	1,00 y abrir ½ v.	40 y cerrar½ v.
NL	II _{2EK3B/P}	G 20	20	-	2x8,10	2x215	20	-	2x4,10	1,00 y abrir ½ v.	40 y cerrar½ v.
		G 25.3	25	-	2x8,10	2x215	20	-	2x4,10	115	40 y cerrar½ v.
		G 30/G 31	30	-	2x8,10	2x140	25	-	2x3,25	110	25 abierto
PL	II _{2E3B/P}	G 20	20	-	2x8,10	2x215	20	-	2x4,10	1,00 y abrir ½ v.	40 y cerrar½ v.
		G 30/G 31	37	-	2x8,10	2x135	20	-	2x3,75	1,00	20 abierto

B-G9051

P_n: Presion nominal entrada/Inlet gas pressure

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

Q_{n max}: Potencia nominal máxima

Ø_{max}: Inyector quemador/Burner nozzle/Injecteurs du bruler/Brennerduse/Ugello bruciatore

H: Regulación aire (R_{aire})

D: Regulación Venturi

Q_{n min}: Potencia nominal reducida

Ø_{min}: Inyector de regulación del minimo/Minimum adjusting nozzle

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

(Diámetro de inyector expresado en 1/100mm)

	CAT	GAS	P _n (mbar)	P _{reg} (mbar)	Q _{n max} (kW)	Ø _{max} (mm)	H (mm)	D (mm)	Q _{min} (kW)	Ø _{min} (mm)	Ø _c (mm)
AT CH	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	11,0	2,55	20	-	5,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 30/G 31	50	-	11,0	1,45	25	-	5,25	100	20
(Grupo 1)	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	11,0	2,55	20	-	5,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 30/G 31	30	-	11,0	1,65	25	-	5,25	115	25
BE FR	II _{2E+3+}	G 20	20	-	11,0	2,55	20	-	5,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 25	25	-	10,25	2,55	20	-	5,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 30/G 31	28-30/37	-	11,0	1,65	25	-	5,25	115	25
(Grupo 2)	II _{2H3+}	G 20	20	-	11,0	2,55	20	-	5,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 30/G 31	28-30/37	-	11,0	1,65	25	-	5,25	115	25
DE	II _{2ELL3B/P}	G 20	20	-	11,0	2,55	20	-	5,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 25	20	-	10,25	2,70	20	-	5,25	115 y abrir ¾ v.	40
		G 30/G 31	50	-	11,0	1,45	25	-	5,25	100	20
DK	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	11,0	2,55	20	-	5,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 30/G 31	30	-	11,0	1,65	25	-	5,25	115	25
HU	II _{2HS3B/P}	G 20	25	-	11,0	2,35	20	-	5,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 30/G 31	30	-	11,0	1,65	25	-	5,25	115	25
IS MT	I _{3B/P}	G 30/G 31	30	-	11,0	1,65	25	-	5,25	115	25
LU	I _{2E}	G 20	20	-	11,0	2,55	20	-	5,25	115 y abrir ½ v.	40
NL	II _{2L3B/P}	G 25	25	-	10,25	2,55	20	-	5,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 30/G 31	30	-	11,0	1,65	25	-	5,25	115	25
PL	II _{2E3B/P}	G 20	20	-	11,0	2,55	20	-	5,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 30/G 31	37	-	11,0	1,55	25	-	5,25	115	20

(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

B-G9101

P_n: Presion nominal entrada/Inlet gas pressure

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

Q_{n max}: Potencia nominal máxima

Ø_{max}: Inyector quemador/Burner nozzle/Injecteurs du bruler/Brennerduse/Ugello bruciatore

H: Regulación aire (*R_{aire}*)

D: Regulación Venturi

Q_{n min}: Potencia nominal reducida

Ø_{min}: Inyector de regulación del minimo/Minimum adjusting nozzle

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

(Diámetro de inyector expresado en 1/100mm)

	CAT	GAS	P _n (mbar)	P _{reg} (mbar)	Q _{n max} (kW)	Ø _{max} (mm)	H (mm)	D (mm)	Q _{min} (kW)	Ø _{min} (mm)	Ø _c (mm)
AT CH	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	2x11,0	2x2,55	20	-	2x5,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 30/G 31	50	-	2x11,0	2x1,45	25	-	2x5,25	100	20
(Grupo 1)	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	2x11,0	2x2,55	20	-	2x5,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 30/G 31	30	-	2x11,0	2x1,65	25	-	2x5,25	115	25
BE FR	II _{2E+3+}	G 20	20	-	2x11,0	2x2,55	20	-	2x5,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 25	25	-	2x10,25	2x2,55	20	-	2x5,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 30/G 31	28-30/37	-	2x11,0	2x1,65	25	-	2x5,25	115	25
(Grupo 2)	II _{2H3+}	G 20	20	-	2x11,0	2x2,55	20	-	2x5,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 30/G 31	28-30/37	-	2x11,0	2x1,65	25	-	2x5,25	115	25
DE	II _{2ELL3B/P}	G 20	20	-	2x11,0	2x2,55	20	-	2x5,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 25	20	-	2x10,25	2x2,70	20	-	2x5,25	115 y abrir 3/4 v.	40
		G 30/G 31	50	-	2x11,0	2x1,45	25	-	2x5,25	100	20
DK	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	2x11,0	2x2,55	20	-	2x5,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 30/G 31	30	-	2x11,0	2x1,65	25	-	2x5,25	115	25
HU	II _{2HS3B/P}	G 20	25	-	2x11,0	2x2,35	20	-	2x5,25	115 y abrir ½ v..	40
		G 30/G 31	30	-	2x11,0	2x1,65	25	-	2x5,25	115	25
IS MT	I _{3B/P}	G 30/G 31	30	-	2x11,0	2x1,65	25	-	2x5,25	115	25
LU	I _{2E}	G 20	20	-	2x11,0	2x2,55	20	-	2x5,25	115 y abrir ½ v.	40
NL	II _{2L3B/P}	G 25	25	-	2x10,25	2x2,55	20	-	2x5,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 30/G 31	30	-	2x11,0	2x1,65	25	-	2x5,25	115	25
PL	II _{2E3B/P}	G 20	20	-	2x11,0	2x2,55	20	-	2x5,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 30/G 31	37	-	2x11,0	2x1,55	25	-	2x5,25	115	20

(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

B-G705

P_n: Presion nominal entrada/Inlet gas pressure

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

Q_{n max}: Potencia nominal máxima

Ø_{max}: Inyector quemador/Burner nozzle/Injecteurs du bruler/Brennerduse/Ugello bruciatore

H: Regulación aire (R_{aire})

D: Regulación Venturi

Q_{n min}: Potencia nominal reducida

Ø_{min}: Inyector de regulación del minimo/Minimum adjusting nozzle

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

(Diámetro de inyector expresado en 1/100mm)

	CAT	GAS	Pn	Preg	Qn	Ø	H	D	Q Min	Ø	Øc
AT CH	II2H3B/P	G 20	20	-	8,10	215	20	-	4,10	100 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	50	-	8,10	115	25	-	4,25	100	25
(Grupo 1)	II2H3B/P	G 20	20	-	8,10	215	20	-	4,10	100 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	30	-	8,10	140	25	-	3,75	100	25
BE FR	II2E+3+	G 20	20	-	8,10	215	20	-	4,10	100 y abrir ½ v.	41
		G 25	25	-	8,10	225	20	-	4,10	100 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	28-30/37	-	8,10	140	25	-	3,75	100	25
(Grupo 2)	II2H3+	G 20	20	-	8,10	215	20	-	4,10	100 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	28-30/37	-	8,10	140	25	-	3,75	100	25
DE	II2ELL3B/P	G 20	20	-	8,10	215	20	-	4,10	100 y abrir ½ v.	41
		G 25	20	-	7,5	225	20	-	4,10	100 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	50	-	8,10	115	25	-	4,25	100	25
DK		G 20	20	-	8,10	215	20	-	4,10	100 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	30	-	8,10	140	25	-	3,75	100	25
HU	II2HS3B/P	G 20	25	-	8,10	205	20	-	4,60	100 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	30	-	8,10	140	25	-	3,75	100	25
IS	I3B/P	G 30/G 31	30	-	8,10	140	25	-	3,75	100	25
LU	I2E	G 20	20	-	8,10	215	20	-	4,10	100 y abrir ½ v.	41
NL	II2EK3B/P	G 20	20	-	8,10	215	20	-	4,10	100 y abrir ½ v.	41
		G 25.3	25	-	8,10	215	20	-	4,10	100 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	30	-	8,10	140	25	-	3,75	100	25
PL	II2E3B/P	G 20	20	-	8,10	215	20	-	4,10	100 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	37	-	8,10	135	25	-	3,75	100	25

B-G710

P_n: Presion nominal entrada/Inlet gas pressure

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

Q_{n max}: Potencia nominal máxima

Ø_{max}: Inyector quemador/Burner nozzle/Injecteurs du bruler/Brennerduse/Ugello bruciatore

H: Regulación aire (R_{aire})

D: Regulación Venturi

Q_{n min}: Potencia nominal reducida

Ø_{min}: Inyector de regulación del minimo/Minimum adjusting nozzle

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

(Diámetro de inyector expresado en 1/100mm)

	CAT	GAS	Pn	Preg	Qn	Ø	H	D	Q Min	Ø	Øc
AT CH	II2H3B/P	G 20	20	-	2x8,10	2x215	20	-	2x4,10	100 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	50	-	2x8,10	2x115	25	-	2x4,25	100	25
(Grupo 1)	II2H3B/P	G 20	20	-	2x8,10	2x215	20	-	2x4,10	100 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	30	-	2x8,10	2x140	25	-	2x3,75	100	25
BE FR	II2E+3+	G 20	20	-	2x8,10	2x215	20	-	2x4,10	100 y abrir ½ v.	41
		G 25	25	-	2x8,10	2x225	20	-	2x4,10	100 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	28-30/37	-	2x8,10	2x140	25	-	2x3,75	100	25
(Grupo 2)	II2H3+	G 20	20	-	2x8,10	2x215	20	-	2x4,10	100 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	28-30/37	-	2x8,10	2x140	25	-	2x3,75	100	25
DE	II2ELL3B/P	G 20	20	-	2x8,10	2x215	20	-	2x4,10	100 y abrir ½ v.	41
		G 25	20	-	2x7,5	2x225	20	-	2x4,10	100 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	50	-	2x8,10	2x115	25	-	2x4,25	100	25
DK		G 20	20	-	2x8,10	2x215	20	-	2x4,10	100 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	30	-	2x8,10	2x140	25	-	2x3,75	100	25
HU	II2HS3B/P	G 20	25	-	2x8,10	2x205	20	-	2x4,60	100 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	30	-	2x8,10	2x140	25	-	2x3,75	100	25
IS	I3B/P	G 30/G 31	30	-	2x8,10	2x140	25	-	2x3,75	100	25
LU	I2E	G 20	20	-	2x8,10	2x215	20	-	2x4,10	100 y abrir ½ v.	41
NL	II2EK3B/P	G 20	20	-	2x8,10	2x215	20	-	2x4,10	100 y abrir ½ v.	41
		G 25.3	25	-	2x8,10	2x215	20	-	2x4,10	100 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	30	-	2x8,10	2x140	25	-	2x3,75	100	25
PL	II2E3B/P	G 20	20	-	2x8,10	2x215	20	-	2x4,10	100 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	37	-	2x8,10	2x135	25	-	2x3,75	100	25

B-G905

P_n: Presion nominal entrada/Inlet gas pressure

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

Q_{n max}: Potencia nominal máxima

Ø_{max}: Inyector quemador/Burner nozzle/Injecteurs du bruler/Brennerduse/Ugello bruciatore

H: Regulación aire (R_{aire})

D: Regulación Venturi

Q_{n min}: Potencia nominal reducida

Ø_{min}: Inyector de regulación del minimo/Minimum adjusting nozzle

Ø_c: Inyector piloto/Pilot burner nozzle/Injecteur de la veilleuse/Zundbrennerduse/Ugello pilota
(Diámetro de inyector expresado en 1/100mm)

	CAT	GAS	P _n (mbar)	P _{reg} (mbar)	Q _n Max (kW)	Æ Max (mm)	H (mm)	D (mm)	Q Min (kW)	Æ Min (mm)	Æ _c (mm)
AT CH	II2H3B/P	G 20	20	-	11	255	20	-	2x4,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 30/G 31	50	-	11	145	25	-	2x4,25	100	25
(Grupo 1)	II2H3B/P	G 20	20	-	11	255	20	-	2x4,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 30/G 31	30	-	11	165	25	-	2x4,5	115	25
BE FR	II2E+3+	G 20	20	-	11	255	20	-	2x4,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 25	25	-	11	260	20	-	2x4,5	115 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	28-30/37	-	11	165/155	25	-	2x4,5/2x5	115	25
(Grupo 2)	II2H3+	G 20	20	-	11	255	20	-	2x4,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 30/G 31	28-30/37	-	11	165/155	25	-	2x4,5/2x5	115	25
DE	II2ELL3B/P	G 20	20	-	11	255	20	-	2x4,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 25	20	-	11	280	20	-	2x4,75	115 y abrir ¾ v.	40
		G 30/G 31	50	-	11	145	25	-	2x4,25	100	25
DK	II2H3B/P	G 20	20	-	11	255	20	-	2x4,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 30/G 31	30	-	11	165	25	-	2x4,25	115	25
HU	II2HS3B/P	G 20	25	-	11	235	20	-	2x5,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 25	25	-	2x11	3x270	20	-	2x4,75	115 y abrir ¾ v.	40
		G 30/G 31	30	-	11	165	25	-	2x4,5	115	25
IS MT	I3B/P	G 30/G 31	30	-	11	165	25	-	2x4,5	115	25
LU	I2E	G 20	20	-	11	255	20	-	2x4,25	115 y abrir ½ v.	40
NL	II2EK3B/P	G 20	20	-	11	255	20	-	3x4,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 25.3	25	-	11	255	20	-	3x4,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 30/G 31	30	-	11	165	25	-	3x4,5	115	25
PL	II2E3B/P	G 20	20	-	11	3x255	20	-	2x4,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 30/G 31	37	-	11	3x155	25	-	2x5	115	25

B-G910

P_n: Presion nominal entrada/Inlet gas pressure

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

Q_{n max}: Potencia nominal máxima

Ø_{max}: Inyector quemador/Burner nozzle/Injecteurs du bruler/Brennerduse/Ugello bruciatore

H: Regulación aire (R_{aire})

D: Regulación Venturi

Q_{n min}: Potencia nominal reducida

Ø_{min}: Inyector de regulación del mínimo/Minimum adjusting nozzle

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

(Diámetro de inyector expresado en 1/100mm)

	CAT	GAS	P _n (mbar)	P _{reg} (mbar)	Q _n Max (kW)	Æ Max (mm)	H (mm)	D (mm)	Q Min (kW)	Æ Min (mm)	Æ _c (mm)
AT CH	II2H3B/P	G 20	20	-	2x11	2x255	20	-	2x4,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 30/G 31	50	-	2x11	2x145	25	-	2x4,25	100	25
(Grupo 1)	II2H3B/P	G 20	20	-	2x11	2x255	20	-	2x4,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 30/G 31	30	-	2x11	2x165	25	-	2x4,5	115	25
BE FR	II2E+3+	G 20	20	-	2x11	2x255	20	-	2x4,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 25	25	-	2x11	2x260	20	-	2x4,5	115 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	28-30/37	-	2x11	2x165/2x155	25	-	2x4,5/2x5	115	25
(Grupo 2)	II2H3+	G 20	20	-	2x11	2x255	20	-	2x4,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 30/G 31	28-30/37	-	2x11	2x165/2x155	25	-	2x4,5/2x5	115	25
DE	II2ELL3B/P	G 20	20	-	2x11	2x255	20	-	2x4,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 25	20	-	2x11	2x280	20	-	2x4,75	115 y abrir ¾ v.	40
		G 30/G 31	50	-	2x11	2x145	25	-	2x4,25	100	25
DK	II2H3B/P	G 20	20	-	2x11	2x255	20	-	2x4,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 30/G 31	30	-	2x11	2x165	25	-	2x4,25	115	25
HU	II2HS3B/P	G 20	25	-	2x11	2x235	20	-	2x5,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 25	25	-	2x11	3x270	20	-	2x4,75	115 y abrir ¾ v.	40
		G 30/G 31	30	-	2x11	2x165	25	-	2x4,5	115	25
IS MT	I3B/P	G 30/G 31	30	-	2x11	2x165	25	-	2x4,5	115	25
LU	I2E	G 20	20	-	2x11	2x255	20	-	2x4,25	115 y abrir ½ v.	40
NL	II2EK3B/P	G 20	20	-	2x11	2x255	20	-	2x4,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 25.3	25	-	2x11	2x255	20	-	2x4,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 30/G 31	30	-	2x11	2x165	25	-	2x4,5	115	25
PL	II2E3B/P	G 20	20	-	2x11	3x255	20	-	2x4,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 30/G 31	37	-	2x11	3x155	25	-	2x5	115	25

B-G915

P_n: Presion nominal entrada/Inlet gas pressure

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

Q_{n max}: Potencia nominal máxima

Ø_{max}: Inyector quemador/Burner nozzle/Injecteurs du bruler/Brennerduse/Ugello bruciatore

H: Regulación aire (R_{aire})

D: Regulación Venturi

Q_{n min}: Potencia nominal reducida

Ø_{min}: Inyector de regulación del minimo/Minimum adjusting nozzle

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

(Diámetro de inyector expresado en 1/100mm)

	CAT	GAS	Pn (mbar)	Preg (mbar)	Qn Max (kW)	Ø Max (mm)	H (mm)	D (mm)	Q Min (kW)	Ø Min (mm)	Øc (mm)
AT CH	II2H3B/P	G 20	20	-	3x11	3x255	20	-	3x4,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 30/G 31	50	-	3x11	3x145	25	-	3x4,25	100	25
(Grupo 1)	II2H3B/P	G 20	20	-	3x11	3x255	20	-	3x4,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 30/G 31	30	-	3x11	3x165	25	-	3x4,5	115	25
BE FR	II2E+3+	G 20	20	-	3x11	3x255	20	-	3x4,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 25	25	-	3x11	3x260	20	-	3x4,5	115 y abrir ½ v.	41
		G 30/G 31	28-30/37	-	3x11	3x165/3x155	25	-	3x4,5/3x5	115	25
(Grupo 2)	II2H3+	G 20	20	-	3x11	3x255	20	-	3x4,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 30/G 31	28-30/37	-	3x11	3x165/3x155	25	-	3x4,5/3x5	115	25
DE	II2ELL3B/P	G 20	20	-	3x11	3x255	20	-	3x4,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 25	20	-	3x11	3x280	20	-	3x4,75	115 y abrir ¾ v.	40
		G 30/G 31	50	-	3x11	3x145	25	-	3x4,25	100	25
DK	II ₂ H3B/P	G 20	20	-	3x11	3x255	20	-	3x4,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 30/G 31	30	-	3x11	3x165	25	-	3x4,25	115	25
HU	II2HS3B/P	G 20	25	-	3x11	3x235	20	-	3x5,25	115 y abrir ½ v.	40
		G25.1	25	-	3x11	3x270	20	-	3x4,75	115 y abrir ¾ v.	40
		G 30/G 31	30	-	3x11	3x165	25	-	3x4,5	115	25
IS MT	I3B/P	G 30/G 31	30	-	3x11	3x165	25	-	3x4,5	115	25
LU	I2E	G 20	20	-	3x11	3x255	20	-	3x4,25	115 y abrir ½ v.	40
NL	II2EK3B/P	G 20	20	-	3x11	3x255	20	-	3x4,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 25.3	25	-	3x11	2x255	20	-	3x4,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 30/G 31	30	-	3x11	3x165	25	-	3x4,5	115	25
PL	II2E3B/P	G 20	20	-	3x11	3x255	20	-	3x4,25	115 y abrir ½ v.	40
		G 30/G 31	37	-	3x11	3x155	25	-	3x5	115	25

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

Modelo/Model/Modelle/Modèle/Modelo/ Model	Consumo de aire necesario para la combustión/ Air consumption necessary for combustión/ Für die Verbrennung erforderlicher Luftverbraucht/ Consommation d'air nécessaire á la combustión/ Consumo di aria necessario per la combustion/ Zużycie powietrza wymaganego do spalania (Nm³/h)
B-G7051	16.2
B-G7101	32.4
B-G9051	22
B-G9101	44
B-G705	16.2
B-G710	32.4
B-G905	22
B-G910	44
B-G915	66

e. Gases/presiones de suministros / Country/Supply pressures / Land/Betriebsdrücke / Pays/Pressions d'alimentation / Paese/Pressioni di erogazione/ Nominalne cislnienie gazu zasilajacego

G-900

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					20						30	
ESTONIA	EE					20						30	
ESPAÑA	ES					20							28-30/37
FINLANDIA	FI					20						30	
FRANCIA	FR								20 / 25				28-30/37
REINO UNIDO	GB					20							28-30/37
GRECIA	GR					20							28-30/37
CROACIA	HR					20						30	
HUNGRÍA	HU					25						30	
IRLANDA	IE					20							28-30/37
ISLANDIA	IS											30	
ITALIA	IT					20							28-30 37
LITUANIA	LT					20						30	
LUXEMBURGO	LU							20					
LETONIA	LV					20						30	
REPUBLICA DE MACEDONIA	MK					20						30	
MALTA	MT											30	
PAÍSES BAJOS	NL						25					30	
NORUEGA	NO					20						30	
POLONIA	PL							20				37	
PORTUGAL	PT					20							28-30/37
RUMANIA	RO					20						30	
SUECIA	SE					20						30	
ESLOVENIA	SI					20						30	
ESLOVAQUIA	SK					20						30	
TURQUÍA	TR					20						30	

G-700

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

f. Categorías/Categories/Kategorien/Catégories/Categoria/ Kategoria gazu

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

g. Distintos gases de referencia/Different types of gas/Verschiedenen Bezugsgasen/Gaz de référence/Gas di riferimento/ Różnice typów gazów

	Gas natural/Natural gas/Erdgas/ Gaz natural/Gas naturale/ Gaz naturalny (MJ/m ³)				G.L.P./L.P.G./ Verflüssigtes Petroleumgas (MJ/kg)	
	G-20	G-25	G-25.1	GZ-35	G-30	G-31
Poder calorífico inferior/Lower calorific value/Unterer Heizwert/Puissance calorifique inférieure/Potere calorifico inferiore/ Dolna wartość opałowa	34,02	37,38	29,30	24,49	45,65	46,34

1. ÍNDICE

1. ÍNDICE	22
2. INFORMACIÓN Y ADVERTENCIAS GENERALES	23
3. DATOS DEL PRODUCTO	23
4. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	25
4.1 Desembalaje	25
4.2 Emplazamiento y nivelación	25
4.3 Montaje de equipos en bloques	26
4.4 Conexión eléctrica	26
4.5 Conexión de gas	27
4.6 Transformación a distintos gases	27
4.7 Reciclaje	28
5. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO	28
5.1 Riesgos de utilización	28
5.2 Funcionamiento	29
5.2.1 Descripción de los mandos	29
5.2.2 Encendido de quemadores	30
5.3 Consejos útiles	30
5.3.1 Limpieza inicial	30
5.3.2 Mantenimiento	30
5.3.3 No uso prolongado	31
6. ANOMALÍAS, ALARMAS Y AVERÍAS	31
7. RECICLAJE DEL PRODUCTO	32

2. INFORMACIÓN Y ADVERTENCIAS GENERALES

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



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

Conserve este manual en lugar seguro para futuras consultas.

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



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

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



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

3. DATOS DEL PRODUCTO

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

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

PLACA DE CARACTERÍSTICAS

MOD.	FTG7.0	L1	1312RT	116	Type-Tipo.	A1
REF	1003209	SN	81007316	9	07/16	
E 20560 Oríati Made in Spain	V	6,3	Kw.	~		
	4	~	0	Kw.	M	
	Hz.	0	Kw.			
	A.					
G-110	1,63 m³/h G-120	1,45 m³/h G-130	0,96 m³/h G-150	1,26 m³/h	=> ΣQn	0 kW(Hi)
G-20	0,67 m³/h G-25	0,67 m³/h G-25.1	0,67 m³/h GZ-35	0,93 m³/h	=> ΣQn	6,3 kW(Hi)
G-30	0,53 Kg/h G-31	0,52 Kg/h	=> ΣQn	6,3	kW(Hi)	
					G20/GZ35	=> ΣQn 6,3 kW(Hi)
					G25/G25.1	=> ΣQn 5,4 kW(Hi)

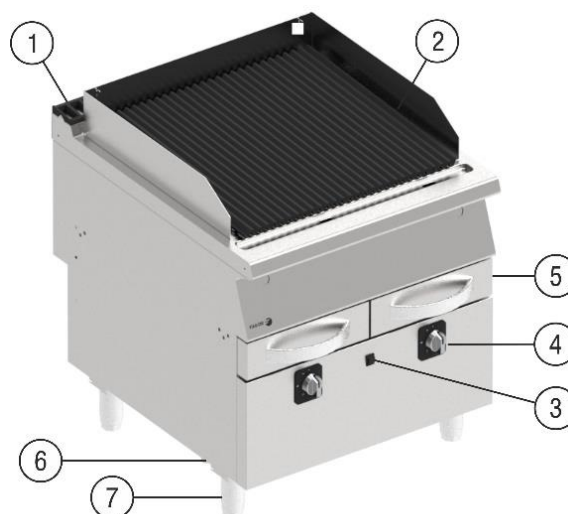
1. NOMBRE DEL APARATO
2. REFERENCIA DEL APARATO
3. Nº DE SERIE+FECHA FABRICACIÓN
4. CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS
5. CARACTERÍSTICAS GAS
6. NÚMERO DE EXPEDIENTE DE CERTIFICACIÓN

Mencione las características indicadas al contactar con el servicio técnico.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO

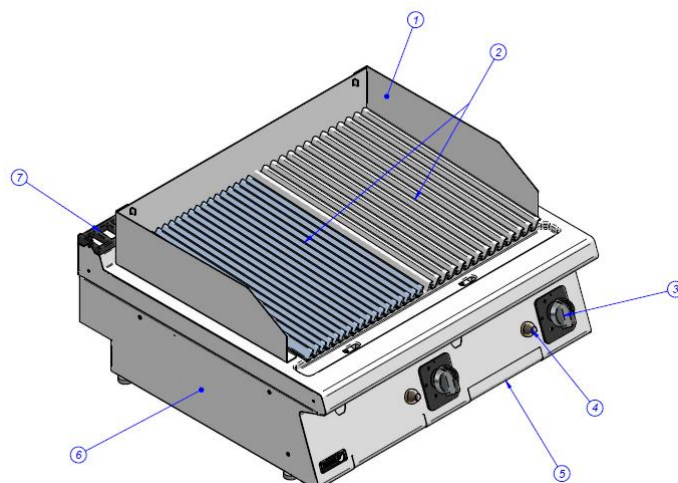
B-G7051 & B-G7101 & B-G9051 & B-G9101

1. Chimenea
2. Parrilla
3. Pulsador tren de chispas
4. Grifo válvula de gas
5. Cajón recoge grasas
6. Entrada de Gas
7. Pata regulable



B-G705 & B-G710 & B-G905 & B-G910 & B-G915

1. Peto antisalpicaduras
2. Parrilla
3. Grifo válvula de gas
4. Encendido
5. Cajón recoge grasas
6. Panel lateral
7. Chimenea



DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

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

DOTACIÓN DE ACCESORIOS

- La barbacoa se suministra con parrillas reversibles (para la preparación de carnes o pescados y verduras).

Estas parrillas serán de hierro fundido en los modelos B-G705, B-G710, B-G7051, B-G7101, B-G905, B-G910, B-G915, B-G9051 y B-G9101 y de acero inoxidable en los modelos B-G705 I, B-G710 I, B-G7051 I, B-G7101 I, B-G905 I, B-G910 I, B-G915 I, B-G9051 I y B-G9101 I.

Las barbacoas disponen de petos laterales y posterior para evitar las salpicaduras. Estos petos son desmontables para facilitar su limpieza.

- Junto con la barbacoa se suministra una rasqueta para limpiar la parrilla.

4. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



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

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

4.1 Desembalaje

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



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

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

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

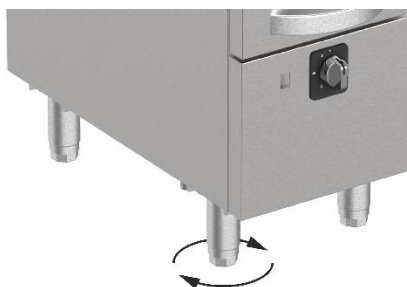
4.2 Emplazamiento y nivelación

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

Es conveniente instalar una campana extractora para su buen funcionamiento

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

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



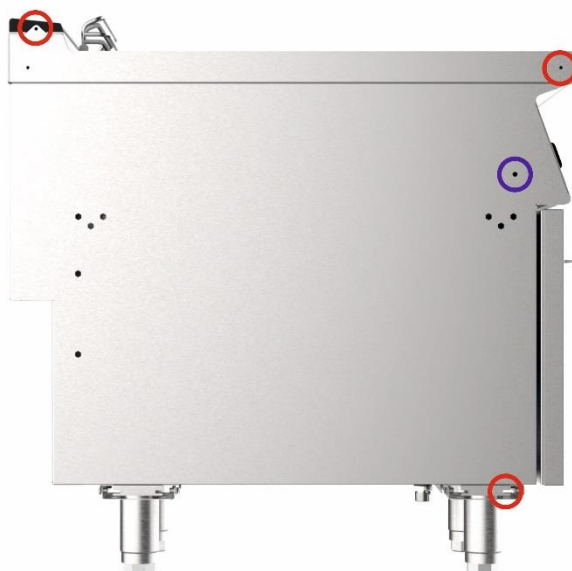
Se recomienda analizar el lugar donde se va a instalar la máquina antes de su instalación, para que no sufra daño alguno durante su uso.

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

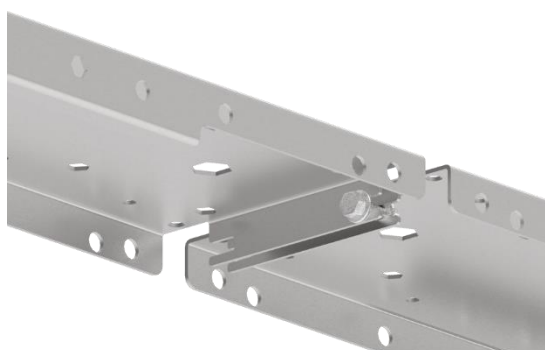
4.3 Montaje de equipos en bloques

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

- Retirar los mandos.
- Desmontar los paneles portamandos.
- Retirar los embellecedores de chimenea.
- Poner cinta adhesiva en los bordes de las encimeras a juntar.
- Poner material sellador para uso alimentario en los lados a juntar.
- Juntar las máquinas.
- Atar las máquinas mediante tornillos y tuercas tanto en la parte posterior (pestañas) como en la parte anterior (agujeros en los paneles laterales a los cuales se accede una vez retirados los paneles portamandos) (véase imagen). En caso de unión con sartén basculante, úsese el agujero marcado en azul.



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



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

4.4 Conexión eléctrica B-G9051 & B-G9101

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



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

4.5 Conexión de gas

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

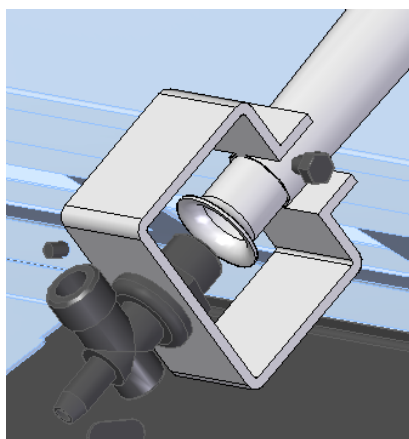


- La instalación general deberá estar provista de una llave de paso y un regulador de presión, siendo aconsejable además poner una llave de corte por cada aparato de consumo.
- Para la conexión de gas debe emplearse un tubo que como mínimo sea de Ø12x10mm y acabado en una tuerca de 3/4" para acoplar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

4.6 Transformación a distintos gases

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

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



3. Transformación de los pilotos:
 - a. Quitar el panel portamandos de la barbacoa.
 - 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.
 - e. Volver a colocar el panel portamandos.



4. Después de la adaptación del aparato a otro tipo de gas o a otra presión, distintas de aquellas para las cuales había sido anteriormente regulado, las indicaciones del nuevo reglaje deberán colocarse en el lugar y la posición de las indicaciones precedentes, de forma que permitan la identificación, sin ambigüedad, del estado del aparato después de la intervención.

4.7 Reciclaje

El embalaje de este producto está formado por:

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



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

5. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO



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



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

5.1 Riesgos de utilización



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

Si se van a utilizar disolventes o productos de limpieza inflamables, para quitar las posibles incrustaciones, hacerlo siempre con la barbacoa 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 de la cuba.

MODELOS B-G7051, B-G7101, B-G9051 y B-G9101:

Llenar con al menos dos o tres centímetros de agua la bandeja recoge grasas y mantenerla llena durante el uso de la barbacoa.

5.2 Funcionamiento

En función del tipo de alimento a cocinar o el tipo de cocción deseado la parrilla se podrá emplazar de dos maneras:

- Parrilla horizontal para cocciones lentas.
- Parrilla inclinada para cocciones normales. La parrilla inclinada cuenta con un canal de recogida de grasa que la direccionada a la parte anterior de la encimera que está provista de un orificio por donde la grasa cae al cajón recoge grasas.

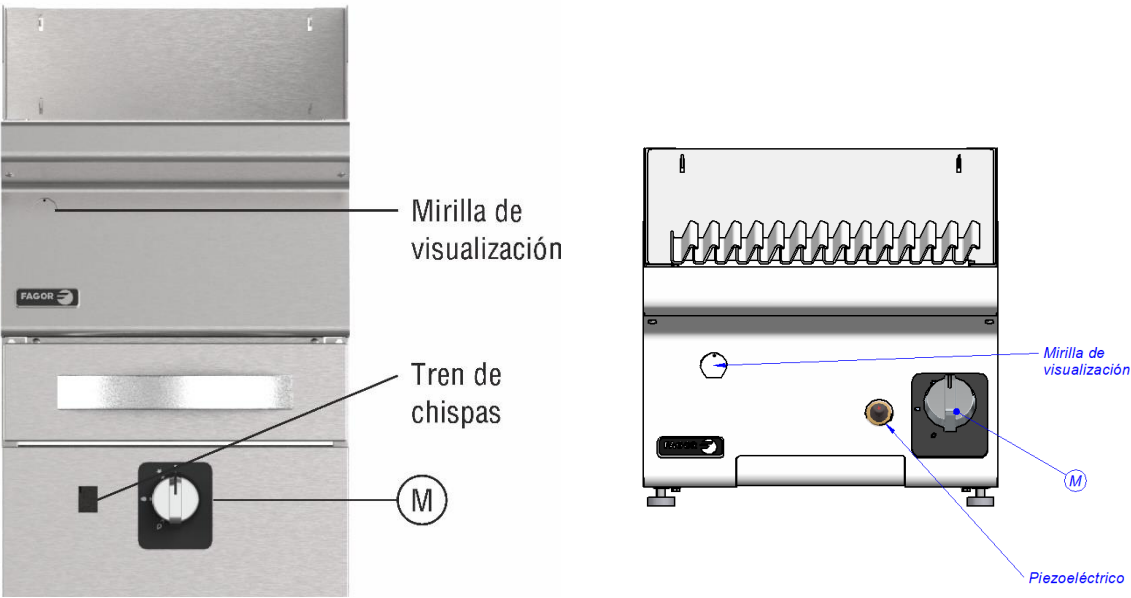
Para mejorar la cocción y facilitar la limpieza del cajón recoge grasas se recomienda que se llene con dos o tres centímetros de agua.

Las barbacoas B-G705, B-G710, B-G905, B-G910 y B-G915 cuentan con piedras cerámicas refractarias. Para un correcto funcionamiento de la máquina hay que posicionar las piedras refractarias suministradas en la rejilla que se encuentra debajo de la parrilla de cocinado. En la tabla adjunta se indica la cantidad de piedras cerámicas necesarias por modelo:

	B-G705	B-G710	B-G905	B-G910	B-G915
cantidad	40	80	50	100	150

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

5.2.1 Descripción de los mandos





MANDO M

5.2.2 Encendido de quemadores

- Encendido de piloto B-G9051 / B-G9101:
 - 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 desde la parte superior de la barbacoa. Para poder acceder al piloto han de retirarse las parrillas.
- Encendido de piloto B-G705 / B-G710 / B-G7051 / B-G7101 / B-G905 / B-G910 / B-G915
 - Girar el mando M en sentido antihorario hasta la posición piloto ★ y mantener el mando pulsado.
 - A continuación pulsar el piezo eléctrico.
 - En caso de no conseguir encender el piloto, 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.

5.2.3 Apagado de quemadores

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

5.2.4 Apagado del piloto

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

5.3 Consejos útiles

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

5.3.1 Limpieza inicial

Tras instalar el aparato y antes de colocar alimentos sobre la parrilla, conviene limpiarla.

Para ello, limpiar la parrilla con un paño húmedo y a continuación poner en marcha la barbacoa para secarla.

5.3.2 Mantenimiento

FAGOR INDUSTRIAL recomienda realizar al menos una vez al año, una revisión de los componentes funcionales de la barbacoa para comprobar su estado y el buen funcionamiento del



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

aparato. Esta revisión debe ser realizada por un SERVICIO TÉCNICO OFICIAL Y/O AUTORIZADO.

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

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

- Limpie la máquina de residuos al final de cada jornada laboral.
- No utilice productos abrasivos, corrosivos, ácidos, detergentes a base de cloro, disolventes o derivados de gasolinas para su limpieza.
- No limpiar la máquina con chorros de agua a presión.
- Limpie la parrilla, deflectores situados sobre las ramas del quemador y el cajón recoge grasas cada día para evitar que la grasa se acumule.
- Limpie el quemador periódicamente, para ello:
 - Quite las parrillas.
 - Desmonte los deflectores situados sobre las ramas del quemador.
 - Elimine el polvo y las incrustaciones de las ramas del quemador, prestando especial cuidado en no obstruir ni agrandar los agujeros del mismo.
 - Vuelva a colocar los deflectores y las parrillas.

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

5.3.3 No uso prolongado

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

- Cerrar el grifo de alimentación de gas.
- Limpie la máquina y zonas adyacentes intensamente.
- Limpie las parrillas y lubrificarlas con una capa delgada de aceite comestible.
- Limpie las ramas del quemador.
- Esparcir sobre las superficies de acero inoxidable, incluido el cajón recoge grasas, 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.

Problema	Causa	Solución
Olor a gas	Fuga ocasional de gas debida al apagado de llama	Cerrar el grifo de alimentación de gas y ventilar el local
Piloto de encendido no se enciende	Tren de chispas no funciona	Encender manualmente la barbacoa. Contactar con el servicio de asistencia técnica.
	Presencia de aire en las tuberías debido a un periodo largo de inactividad	Insistir en la operación de encendido
Piloto de encendido se apaga	El termopar no se ha calentado suficientemente	Insistir en la operación de encendido
La llama presenta color amarillo	Quemador sucio	Contactar con el servicio de asistencia técnica
La barbacoa no calienta	Válvula estropeada	Contactar con el servicio de asistencia técnica
	Presión del gas insuficiente	Contactar con el servicio de asistencia técnica



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

7. RECICLAJE DEL PRODUCTO



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

1. INDEX

1. INDEX	33
2. GENERAL INFORMATION AND WARNINGS	34
3. PRODUCT DETAILS	34
4. INSTALLATION INSTRUCTIONS	36
4.1 Removal of packaging	36
4.2 Positioning and levelling	36
4.3 Assembly of equipment in blocks	37
4.4 Electrical connection	37
4.5 Gas connection	38
4.6 Conversion to other types of gas	38
4.7 Recycling	39
5. INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE	39
5.1 Risks of use	39
5.2 Operation	39
5.2.1 Description of the controls	40
5.2.2 Burner ignition	40
5.3 Useful tips	41
5.3.1 Initial cleaning	41
5.3.2 Maintenance	41
5.3.3 Prolonged periods of no use	41
6. FAULTS, ALARMS AND BREAKDOWNS	41
7. RECYCLING THE PRODUCT	42

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 barbecue 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 barbecue. 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 barbecue, 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.	FTG7.0	L1	1312RT	116	Type-Tipo.	A1
REF	1003209	SN	81007316	9	07/16	
E 20560 Orifati Made in Spain	V	6,3	Kw.	~		
	4	~	0	Kw.	M	
	Hz.	0	Kw.			
	A.					
G-110	1,63 m³/h G-120	1,45 m³/h G-130	0,96 m³/h G-150	1,26 m³/h => 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

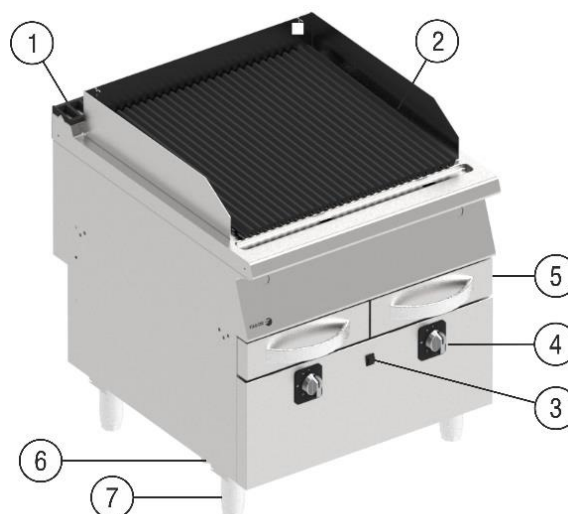
1. NAME OF APPLIANCE
2. APPLIANCE REFERENCE
3. SERIAL NUMBER + DATE OF MANUFACTURE
4. ELECTRICAL SPECIFICATIONS
5. CHARACTERISTICS OF GAS APPLIANCE
6. CERTIFICATION NUMBER

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

GENERAL DESCRIPTION OF THE EQUIPMENT

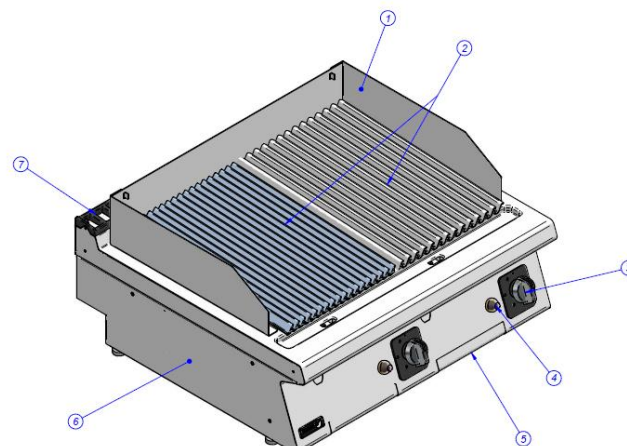
B-G7051 & B-G7101 & B-G9051 & B-G9101

1. Chimney
2. Grill
3. Spark generation button
4. Gas valve tap
5. Grease collection drawer
6. Gas Inlet
7. Adjustable leg



B-G705 & B-G710 & B-G905 & B-G910 & B-G915

1. Splash guard
2. Grill
3. Gas valve tap
4. Ignitor
5. Grease collection drawer
6. Side panel
7. Chimney



SAFETY DEVICES

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

ACCESSORIES SUPPLIED

- The barbecue is supplied with reversible grills (for the preparation of meat or fish and vegetables). These grills are made of cast iron in models B-G705, B-G710, B-G7051, B-G7101, B-G905, B-G910, B-G915, B-G9051 and B-G9101 and stainless steel in models B-G705 I, B-G710 I, B-G7051 I, B-G7101 I, B-G905 I, B-G910 I, B-G915 I, B-G9051 I and B-G9101 I.
- The barbecues have side and rear guards to prevent splashing. These guards can be removed for cleaning.
- A scraper is supplied with the barbecue for cleaning the grill.

4. INSTALLATION INSTRUCTIONS



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

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

4.1 Removal of packaging

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



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

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

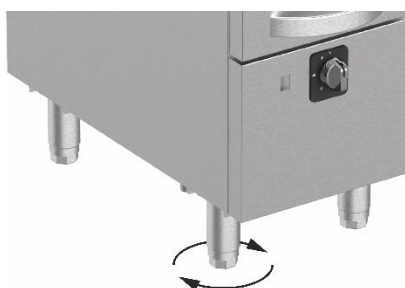
4.2 Positioning and levelling

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

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

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

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



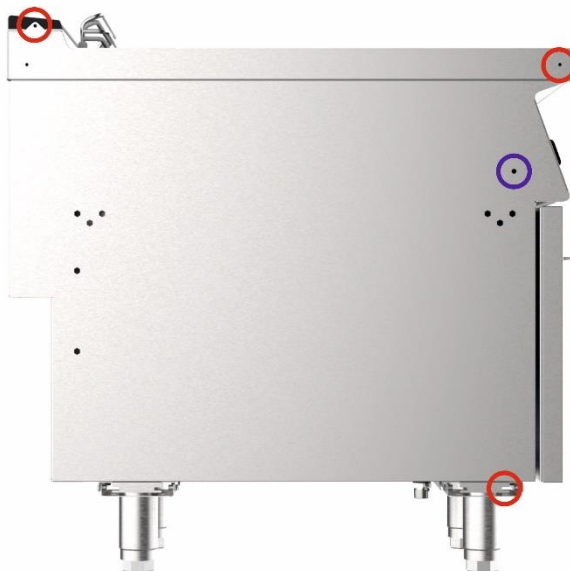
Inspect final location of the machine prior to installation to prevent damage during use.

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

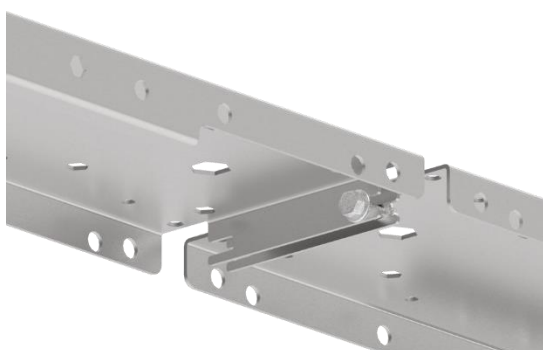
4.3 Assembly of equipment in blocks

To assemble the equipment in blocks, proceed as follows:

- Remove the controls.
- Dismount the control holder panels.
- Remove the chimney trim.
- Place adhesive tape around the edges of the worktop to be joined.
- Apply sealant suitable for use in zones in contact with food on the sides to be joined.
- Join the machines together.
- Attach the machines using nuts and bolts both at the rear (tabs) and at the front (holes in the side panels accessed once the control holder panels have been removed) (see image). In case of assembly with a tilting pan use the hole marked in blue.



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



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

4.4 Electrical connection

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

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



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

this requirement.

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



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

4.5 Gas connection

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

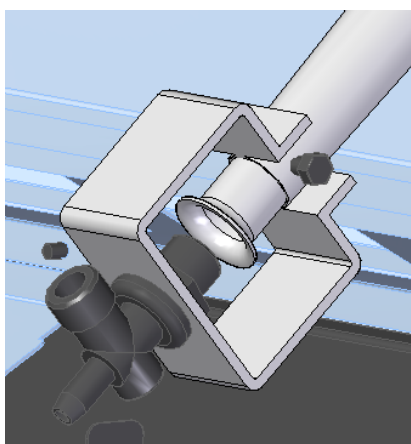


- The general installation must have a main tap and a pressure regulator and it is also advisable to install a shut-off cock on each individual appliance.
- A pipe of at least Ø 12 x 10 mm should be used for the gas connection, together with a 3/4" nut to connect to the barbecue.

4.6 Conversion to other types of gas

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

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



3. Pilot conversión:
 - a. Remove the control holder panel from the barbecue.
 - 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.
 - e. Replace the control holder panel.



4. After adapting the appliance to another type of gas or to another pressure, other than that for which it had been previously set, the old instructions should be replaced with the instructions for the new settings, to enable unambiguous identification of the state of the appliance after modification.

4.7 Recycling

The product packaging consists of:

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



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

5. INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE



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



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

5.1 Risks of use



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

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

MODELS B-G7051, B-G7101, B-G9051 and B-G9101:

Fill the grease tray with at least two or three centimeters of water and keep it full while using the barbecue.

5.2 Operation

Depending on the food to be cooked or the required method of cooking, the grill can be used in two different ways:

- Horizontal grill for slow cooking
- Sloping grill for normal cooking. The sloping grill has a grease collection channel which sends the grease to the rear of the worktop which has a hole through which the grease falls into the grease collection drawer.

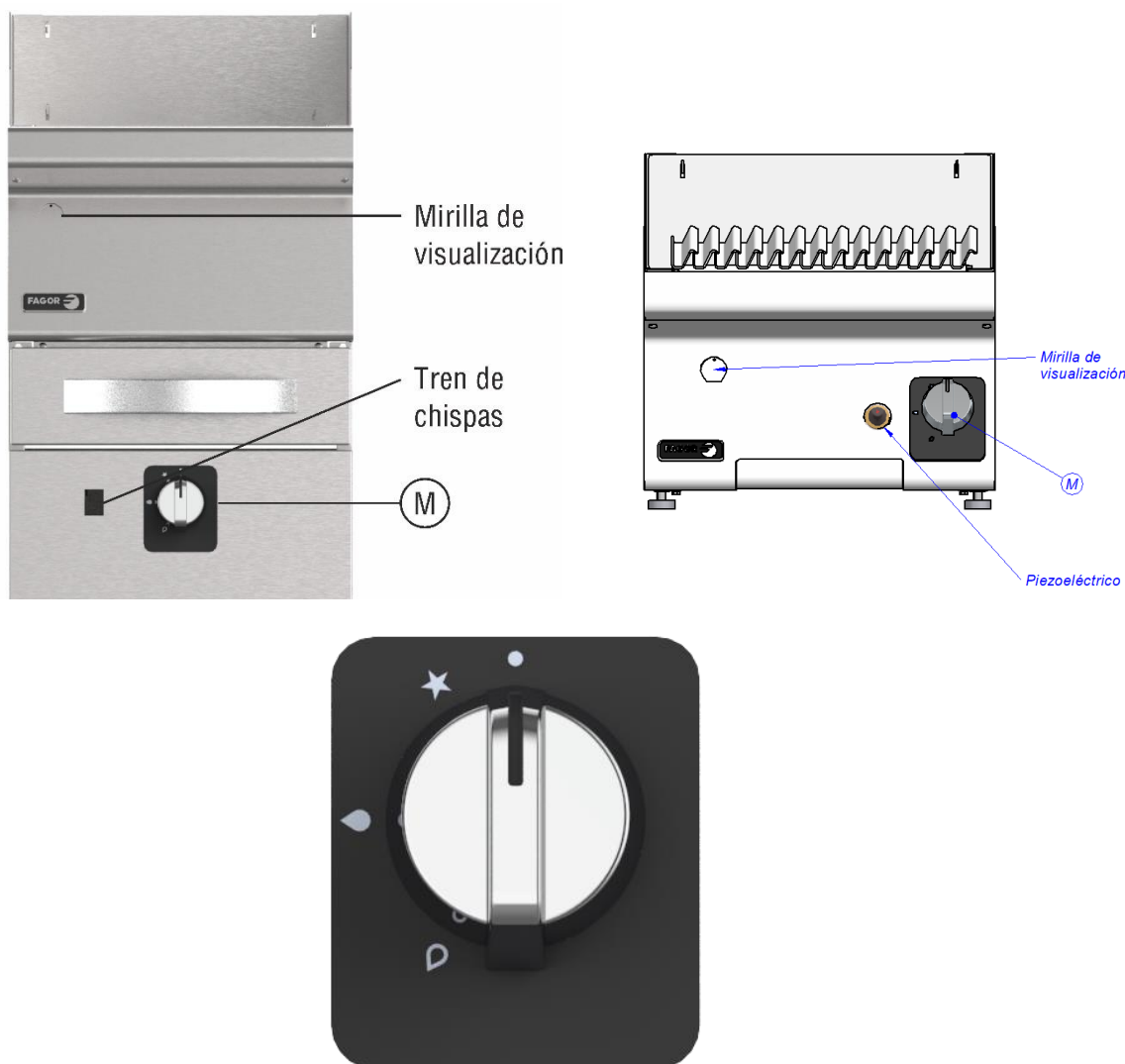
To improve cooking and make it easier to clean the grease collection drawer, this should be filled with two or three centimetres of water.

Models B-G705, B-G710, B-G905, B-G910 and B-G915 have refractory ceramic stones. For proper operation of the machine, the refractory stones supplied have to be positioned on the grille under the cooking grill. The attached table shows the number of ceramic stones required per model:

	B-G705	B-G710	B-G905	B-G910	B-G915
amount	40	80	50	100	150

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

5.2.1 Description of the controls



CONTROL M

5.2.2 Burner ignition

- Pilot ignition B-G9051 / B-G9101:
 - 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 from the upper part of the barbecue. To access the pilot light, remove the grills.
- Pilot ignition B-G705 / B-G710 / B-G7051 / B-G7101 / B-G905 / B-G910 / B-G915
 - Turn control M anticlockwise to the position Pilot ★ and hold button down.
 - Then press the Piezo Electric.

- 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 and rotate control M anticlockwise to the required position.

5.2.3 Turning the burners off

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

5.2.4 Turning the pilot light off

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

5.3 Useful tips

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

5.3.1 Initial cleaning

After the appliance has been installed, clean the grill before use.

Use a damp cloth to clean the grill and then switch on the barbecue to dry it.

5.3.2 Maintenance

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

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

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

- Remove any waste from the machine at the end of each day.
- Do not use abrasive, corrosive or acid products, chlorine-based detergents, solvents or petrol derivatives to clean the machine.
- Do not use pressurised water to clean the machine.
- Clean the grill, the deflectors on the burner and the grease collection drawer every day to prevent the build-up of grease.
- Clean the burner at regular intervals. To do so:
 - Remove the grills.
 - Remove the deflectors over the burner tubes.
 - Remove the dust and dirt from the burner tubes, taking special care not to block the holes or make them bigger.
 - Replace the deflectors and the grills.

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

5.3.3 Prolonged periods of no use

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

- Close the gas supply.
- Clean the machine and the adjacent areas thoroughly.
- Clean the grills and lubricate them with a thin layer of edible oil.
- Clean the burner tubes.
- Spray a thin layer of edible oil over the stainless steel surfaces, including the grease collection drawers.
- 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 barbecue. 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.
Barbecue does not heat up	Broken valve	Contact your Technical Assistance Service.
	Insufficient gas pressure.	Contact your Technical Assistance Service.



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

7. RECYCLING THE PRODUCT



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

1. TABLE DES MATIÈRES

1.	TABLE DES MATIÈRES.....	43
2.	INFORMATIONS ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	44
3.	DONNÉES DU PRODUIT.....	45
4.	INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.....	46
4.1	Déballage.....	46
4.2	Mise en place et nivellement	46
4.3	Montage d'équipements par blocs.....	47
4.4	Connexion électrique	47
4.5	Raccordement au gaz.....	48
4.6	Adaptation à des gaz différents	48
4.7	Recyclage	49
5.	INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN.....	49
5.1	Risques d'utilisation	50
5.2	Fonctionnement	50
5.2.1	Description des commandes	50
5.2.2	Mise en marche des brûleurs	51
5.3	Conseils utiles.....	51
5.3.1	Nettoyage initial	51
5.3.2	Entretien.....	51
5.3.3	Non-utilisation prolongée	52
6.	ANOMALIES, ALARMES ET PANNES	52
7.	RECYCLAGE DU PRODUIT	53

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 gril 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 le gril.
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 gril 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.	FTG7.0	L1	1312RT	116	Type-Tipo.	A1	FAGOR FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.  Made in EU
REF	1	003219	SN	810	073169	07/16	
E 20560 Ofiati Made in Spain	V	6.3	Kw.	~			 16 1312 
	~	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)

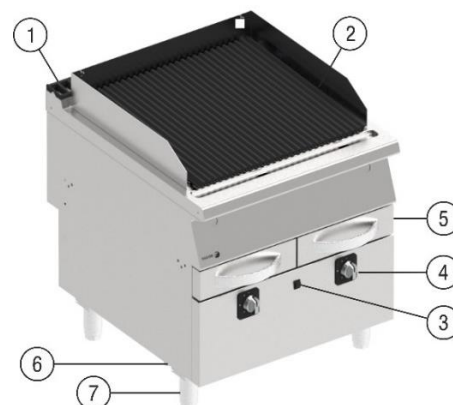
1. NOM DE L'APPAREIL
2. RÉFÉRENCE DE L'APPAREIL
3. N° DE SÉRIE+DATE FABRICATION
4. CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES
5. CARACTÉRISTIQUES GAZ
6. NUMÉRO DE PROCÈS-VERBAL DE CERTIFICATION

Indiquez les caractéristiques indiquées si vous contactez le service technique.

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'ÉQUIPEMENT

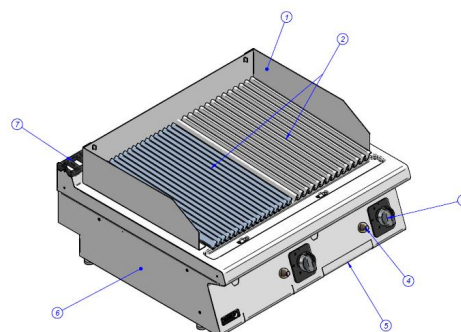
B-G7051 & B-G7101 & B-G9051 & B-G9101

1. Cheminée
2. Grille
3. Bouton-poussoir train d'étincelles
4. Robinet vanne de gaz
5. Tiroir ramasse-graisse
6. Arrivée de gaz
7. Pied réglable



B-G705 & B-G710 & B-G905 & B-G910 & B-G915

1. Garde
2. Grille
3. Robinet vanne de gaz
4. Bouton-poussoir étincelles
5. Tiroir ramasse-graisse
6. Panneau lateral
7. Cheminée



DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

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

ACCESSOIRES FOURNIS

- Le barbecue est fourni avec des grilles réversibles (pour la préparation de viandes ou poissons et légumes).
Ces grilles sont en fonte dans les modèles B-G705, B-G710, B-G7051, B-G7101, B-G905, B-G910, B-G915, B-G9051 et B-G9101, et en acier inoxydable dans les modèles modèles B-G705 I, B-G710 I, B-G7051 I, B-G7101 I, B-G905 I, B-G910 I, B-G915 I, B-G9051 I et B-G9101 I.
- Les barbecues disposent de plastrons latéraux et arrière pour éviter les éclaboussures. Ces plastrons sont amovibles pour faciliter leur nettoyage.
- Le barbecue est livré avec une raclette pour nettoyer la grille.

4. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



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

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

4.1 Déballage

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



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

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

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

4.2 Mise en place et nivellement

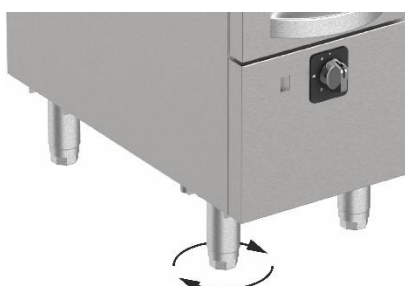
Cette machine dispose de pieds réglables pour une mise en place parfaite, en tournant les pieds à la hauteur souhaitée.

Il est très important que la machine soit bien nivelée pour optimiser son fonctionnement. Le sol où sera installée la machine doit supporter le poids de la machine.

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

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

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



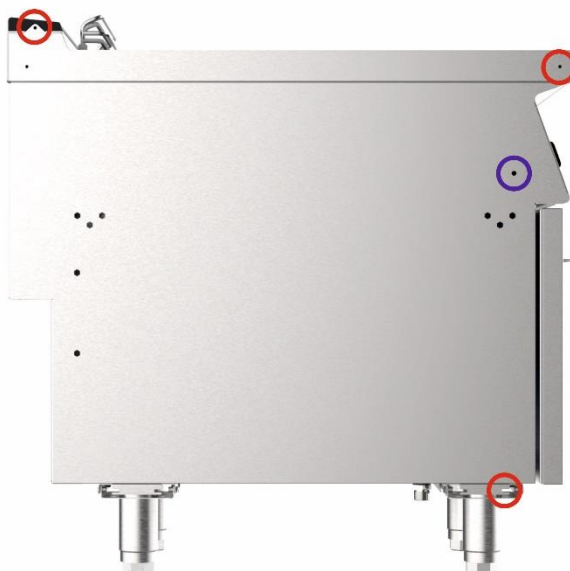
Nous vous conseillons d'analyser le lieu où sera installée la machine avant sa mise en place, pour qu'elle ne soit pas endommagée durant son utilisation.

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

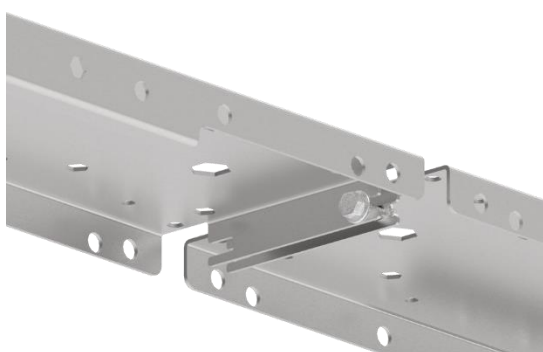
4.3 Montage d'équipements par blocs

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

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



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



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

4.4 Connexion électrique

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

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



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



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

4.5 Raccordement au gaz

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

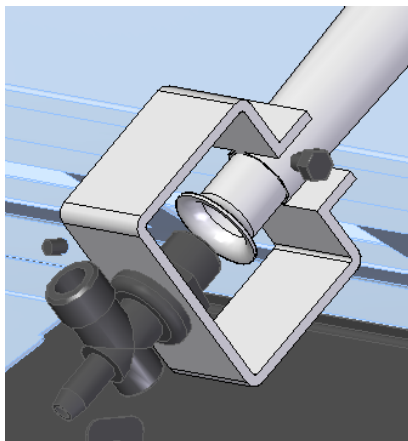


- L'installation générale doit être équipée d'un robinet d'arrêt et d'un régulateur de pression. Il est aussi conseillé d'installer un robinet de coupure pour chaque appareil de consommation.
- Pour raccorder le gaz, utilisez un tuyau d'au moins 12x10 mm de diamètre et terminé par un écrou de 3/4 pouce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

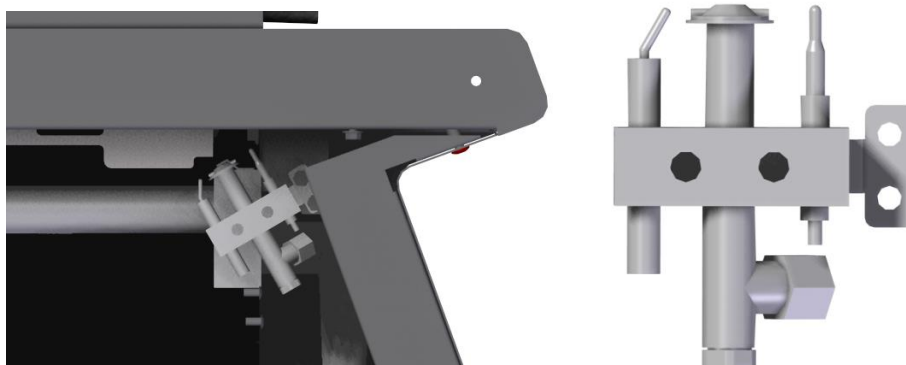
4.6 Adaptation à des gaz différents

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

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



3. Transformation des voyants:
 - a. Retirer le panneau porte-commande du barbecue.
 - 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.
 - e. Remettre le panneau porte-commande en place.



4. Après avoir adapté l'appareil à un autre type de gaz ou à une autre pression différents de ceux pour lesquels il avait été originairement réglé, il convient de laisser les indications relatives au nouveau réglage en lieu et place des indications précédentes de manière à permettre une identification sans ambiguïté de l'état de l'appareil après intervention.

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

En cas d'utilisation de dissolvants ou de produits de nettoyage inflammables, pour enlever d'éventuelles incrustations dans la cuve, toujours le faire avec le 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 de la cuve.

MODÈLES B-G7051, B-G7101, B-G9051 et B-G9101:

Remplissez le bac à graisse d'au moins deux ou trois centimètres d'eau et gardez-le plein pendant l'utilisation du barbecue.

5.2 Fonctionnement

En fonction du type d'aliment à cuisiner ou du type de cuisson souhaité, la grille peut être située de deux façons:

- Grille horizontale pour cuissons lentes.
- Grille inclinée pour cuissons normales. La grille inclinée dispose d'un canal de collecte de graisse qui la dirige vers l'avant du plan de travail pourvu d'un orifice par lequel la graisse tombe dans le tiroir ramasse-graisse.

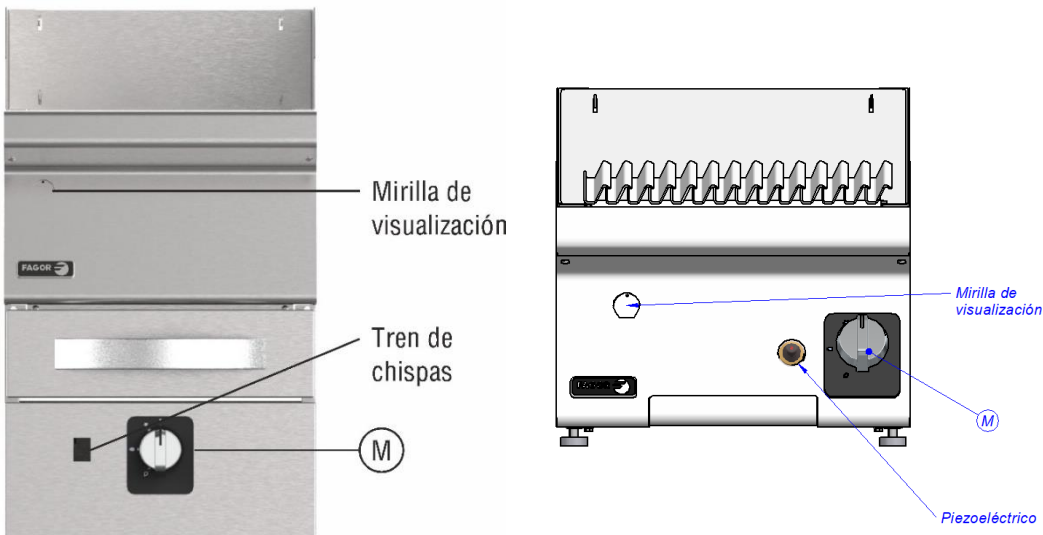
Pour améliorer la cuisson et faciliter le nettoyage du tiroir ramasse-graisse, nous vous recommandons de le remplir avec deux ou trois centimètres d'eau.

Les barbecues B-G705, B-G710, B-G905, B-G910 et B-G915 sont dotés de pierres céramiques réfractaires. Pour un bon fonctionnement de la machine, les pierres réfractaires fournies sur la calandre sous le grill de cuisson doivent être placées. Le tableau ci-joint indique le nombre de pierres en céramique requises par modèle :

	B-G705	B-G710	B-G905	B-G910	B-G915
montant	40	80	50	100	150

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

5.2.1 Description des commandes





COMANDE M

5.2.2 Mise en marche des brûleurs

- Mise en marche du voyant B-G9051 / B-G9101:
 - 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 pilote ne parvient pas à s'allumer automatiquement, il est possible de l'allumer manuellement depuis la partie supérieure du barbecue. Pour accéder au pilote, les grilles doivent être retirées.
- Mise en marche du voyant B-G705 / B-G710 / B-G7051 / B-G7101 / B-G905 / B-G910 / B-G915
 - Tourner la commande M dans le sens antihoraire jusqu'à la position de voyant ★ et maintenir la commande enfoncée.
 - Puis appuyez sur le Piezo Electric.
 - 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.

5.2.3 Extinction des brûleurs

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

5.2.4 Extinction du voyant

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

5.3 Conseils utiles

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

5.3.1 Nettoyage initial

Après l'installation de l'appareil et avant de placer des aliments sur la grille, nous vous recommandons de la nettoyer.

Pour ce faire, nettoyer la grille avec un chiffon humide, puis mettre le barbecue pour la sécher.

5.3.2 Entretien

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

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

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

- Nettoyez les résidus à l'intérieur de la machine à la fin de chaque journée de travail.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, corrosifs, acides, détergents à base de chlore, dissolvants ou dérivés d'essence pour la nettoyer.
- Ne nettoyez pas la machine à l'aide de jets d'eau sous pression.
- Nettoyer la grille, les déflecteurs situés sur les branches du brûleur et le tiroir ramasse-graisse chaque jour pour éviter l'accumulation de graisse.
- Nettoyer le brûleur régulièrement. Pour ce faire:
 - Retirer les grilles.
 - Démonter les déflecteurs situés sur les branches du brûleur.
 - Éliminer la poussière et les incrustations des branches du brûleur, en faisant particulièrement attention à ne pas en boucher ni agrandir les orifices.
 - Remettre en place les déflecteurs et les grilles.

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

5.3.3 Non-utilisation prolongée

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

- Fermez le robinet d'alimentation de gaz.
- Nettoyez la machine et zones adjacentes en profondeur.
- Nettoyer les grilles et les lubrifier avec une fine couche d'huile comestible.
- Nettoyer les branches du brûleur.
- Étaler une fine couche d'huile comestible sur les surfaces en acier inoxydable, y compris le tiroir ramasse-graisse.
- 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 barbecue. 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 gril ne chauffe pas	Valve abîmée	Contactez le service d'assistance technique
	Pression de gaz insuffisante	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.....	54
2.	ALLGEMEINE INFORMATION UND HINWEISE.....	55
3.	ANGABEN ZUM GERÄT	56
4.	INSTALLATIONSANWEISUNG.....	57
4.1	Auspacken	57
4.2	Aufstellung und Nivellierung	57
4.3	Montage der Geräte in Blockbauweise.....	58
4.4	Elektrischer Anschluss.....	59
4.5	Gasanschluss	59
4.6	Umrüstung zur Anpassung an andere Gasarten.....	59
4.7	Recycling	60
5.	GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG	61
5.1	Gefahren beim Gebrauch	61
5.2	Funktionsweise	61
5.2.1	Beschreibung der Bedienelemente	61
5.2.2	Einschalten der Brenner	62
5.3	Nützliche Ratschläge und Tipps	63
5.3.1	Erste Reinigung	63
5.3.2	Wartung	63
5.3.3	Betriebsunterbrechungen	63
6.	STÖRUNGEN UND ALARME	63
7.	RECYCLING DES GERÄTES	64

2. ALLGEMEINE INFORMATION UND HINWEISE

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



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

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

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



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

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



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

3. ANGABEN ZUM GERÄT

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

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

TYPENSCHILD

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

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

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

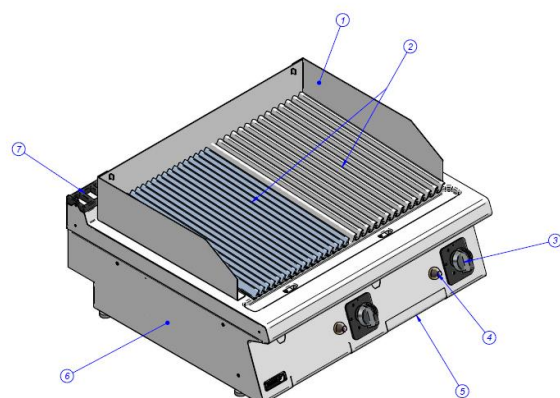
B-G7051 & B-G7101 & B-G9051 & B-G9101

1. Abluftkamin
2. Rost
3. Taste für die piezoelektrische Zündung
4. Gasventilhahn
5. Fettauffangschublade
6. Gaseinlass
7. Höhenverstellbarer Gerätefuß



B-G705 & B-G710 & B-G905 & B-G910 & B-G915

1. Halten
2. Rost
3. Gasventilhahn
4. Taste für die piezoelektrische Zündung
5. Fettauffangschublade
6. Seitenwand
7. Abluftkamin



SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

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

AUSSTATTUNG MIT ZUBEHÖR

- Der Grill wird mit umkehrbaren Rosten ausgeliefert (zur Zubereitung von Fleisch oder Fisch und Gemüse).
Diese Roste sind im Falle der Modelle B-G705, B-G710, B-G7051, B-G7101, B-G905, B-G910, B-G915, B-G9051 und B-G9101 aus Gusseisen und im Falle der Modelle modelos B-G705 I, B-G710 I, B-G7051 I, B-G7101 I, B-G905 I, B-G910 I, B-G915 I, B-G9051 I und B-G9101 I aus Edelstahl.
- Zur Vermeidung von Spritzern sind die Grills mit vorne und an den Seiten mit einer Schutzverkleidung versehen. Diese Schutzverkleidungen können entfernt werden, um die Reinigung zu vereinfachen.
- Ein Schaber zur Reinigung des Rostes wird mitgeliefert.

4. INSTALLATIONSANWEISUNG



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

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

4.1 Auspacken

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



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

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

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

4.2 Aufstellung und Nivellierung

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

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

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

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



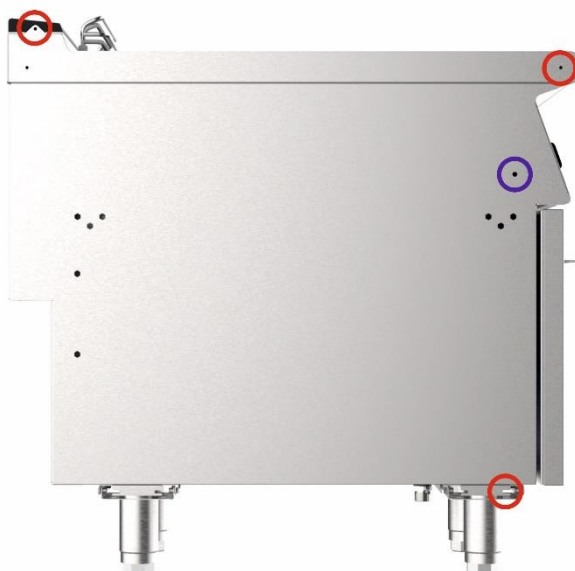
Werkseitig wird zu einer gründlichen Überprüfung des Aufstellungsortes vor Installation des Gerätes geraten, um spätere Schäden bei Gebrauch von Vornherein auszuschließen.

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

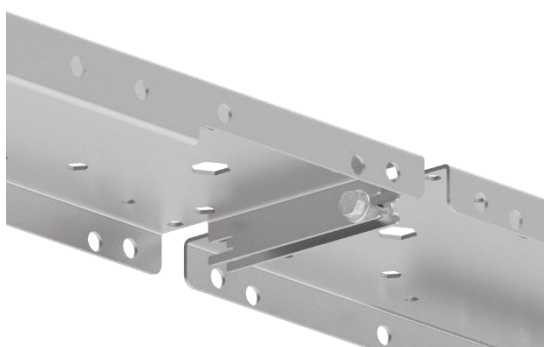
4.3 Montage der Geräte in Blockbauweise

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

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



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



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

4.4 Elektrischer Anschluss

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

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



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



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

4.5 Gasanschluss

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

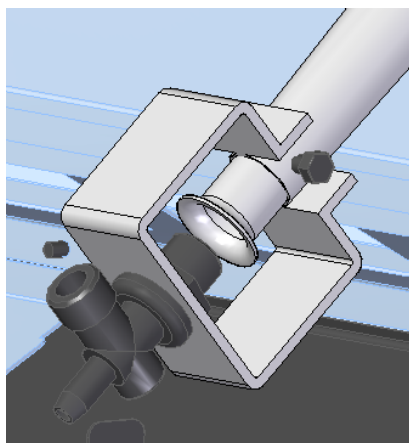


- Die Hauptinstallation sollte über einen Durchlaufhahn und einen Druckregler verfügen. Werkseitig wird dazu geraten, einen Durchlaufhahn pro verbrauchendes Gerät vorzusehen.
- Für den Gasanschluss ist ein ein Rohr mit einem Mindestdurchmesser von 12x10 mm mit einer Mutter (¾") am Ende zum Anschluss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

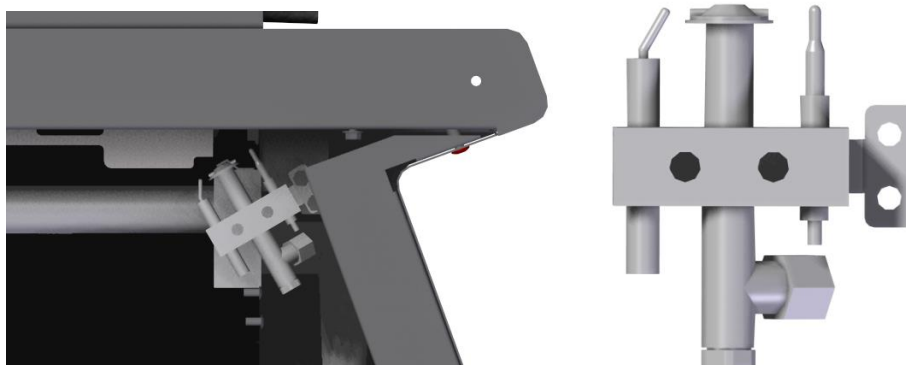
4.6 Umrüstung zur Anpassung an andere Gasarten

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

1. Den Gasdurchlauf zum Gerät unterbrechen falls dieses eingeschaltet ist (nur ein AUTORISIERTER FACHTECHNIKER darf Änderungen am Gaskreislauf des Gerätes durchführen).
2. Umrüstung der Brenner.
 - a. Die zum Bedienfeldhalter gehörende Blende des Grills entfernen.
 - b. Die Injektoren der Brenner durch die für die verwendete Gasart passenden Injektoren ersetzen (tabelle 3).
 - c. Den Luftregler je nach vorhandener Gasart auf das Maß H (Tabelle 3) einregulieren.
 - d. Die zum Bedienfeldhalter gehörende Blende wieder anbringen.



3. Umrüstung der Pilotbrenner.
 - a. Die zum Bedienfeldhalter gehörende Blende des Grills entfernen.
 - b. Die Pilotbrenner-Einheit lösen.
 - c. Die Injektoren der Pilotbrenner durch die für die verwendete Gasart passenden Injektoren ersetzen (tabelle 3).
 - d. Die Pilotbrenner-Einheit wieder befestigen.
 - e. Die zum Bedienfeldhalter gehörende Blende wieder anbringen.



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

4.7 Recycling

Die Verpackung dieses Produkts besteht aus folgenden Elementen:

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



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

5. GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG



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



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

5.1 Gefahren beim Gebrauch



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

Werden zur Beseitigung von Verkrustungen brennbare Reinigungsmittel oder Lösungsmittel verwendet, so sollte dieser Vorgang stets im kalten Zustand des Grills mit abgeschalteten Brenner-Bedienelementen und ausgeschaltetem Hauptschalter durchgeführt werden. Nach dem Reinigungsvorgang muss der Tiegel mit reichlich Wasser ausgespült werden.

MODELLE B-G7051, B-G7101, B-G9051 und B-G9101:

Füllen Sie die Fettwanne mit mindestens zwei oder drei Zentimeter Wasser und halten Sie es voll, während Sie den Grill verwenden.

5.2 Funktionsweise

Der Rost kann je nach zuzubereitender Speise oder der gewünschten Zubereitungsart auf zwei verschiedene Arten eingesetzt werden:

- Waagerechter Rost für langsames Garen.
- Geneigter Rost für normales Garen.

Der geneigte Rost ist mit einer Fettauffangrinne ausgerüstet, die das Fett zum vorderen Bereich des Abdeckplatte weiterleitet. Hier befindet sich eine Öffnung, durch die das Fett in die Fettauffangschublade gelangt.

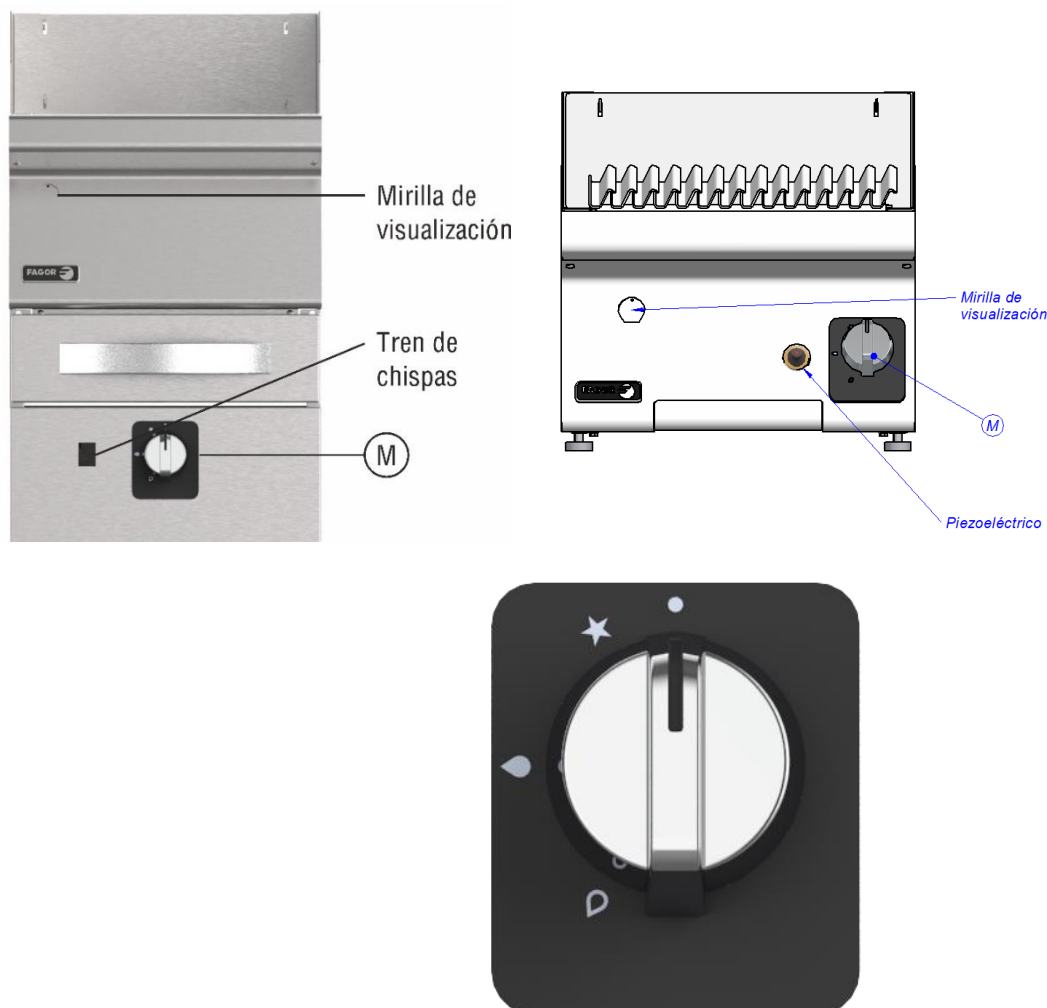
Werkseitig wird empfohlen, zwei oder drei Zentimeter Wasser in die Fettauffangschublade zu füllen, um den Garvorgang zu verbessern und gleichzeitig die Reinigung der Fettauffangschublade zu vereinfachen.

Grills B-G705, B-G710, B-G905, B-G910 und B-G915 verfügen über feuerfeste Keramiksteine. Für den ordnungsgemäßen Betrieb der Maschine müssen die feuerfesten Steine, die auf dem Kühlergrill unter dem Kochgrill geliefert werden, positioniert werden. Die beigefügte Tabelle zeigt die Anzahl der je Modell benötigten Keramiksteine:

	B-G705	B-G710	B-G905	B-G910	B-G915
Betrag	40	80	50	100	150

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

5.2.1 Beschreibung der Bedienelemente



BEDIENELEMENT M

5.2.2 Einschalten der Brenner

- Einschalten des Pilotbrenners B-G9051 / B-G9101:
 - 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 über den oberen Bereich des Grills erfolgen. Die Roste entfernen, um Zugang zum Pilotbrenner zu erhalten.
- Einschalten des Pilotbrenners B-G705 / B-G710 / B-G7051 / B-G7101 / B-G905 / B-G910 / B-G915
 - Das Bedienelement M entgegen dem Uhrzeigersinn in die Stellung für den Pilotbrenner ★ drehen und das Bedienelement gedrückt halten.
 - Dann drücken Sie den Piezo Electric.
 - 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.

5.2.3 Ausschalten der Brenner

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

5.2.4 Ausschalten des Pilotbrenners

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

5.3 Nützliche Ratschläge und Tipps

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

5.3.1 Erste Reinigung

Nach erfolgter Installation sollte das Gerät zunächst gründlich gereinigt werden, bevor die ersten Lebensmittel auf den Rost gelegt werden.

Hierzu sollte der Rost mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Danach den Grill einschalten, um den Rost zu trocknen.

5.3.2 Wartung

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

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

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

- Das Gerät zum Feierabend stets von allen Speiseresten reinigen.
- Keine scheuernden, ätzenden oder laugehaltigen Produkte, Lösungsmittel und Spülmittel auf Chlorbasis oder Benzinderivate zur Reinigung verwenden.
- Das Gerät nicht mit Wasserstrahlen reinigen.
- Den Rost, die an den zum Brenner gehörenden Verzweigungen befindlichen Umlenkleche und die Fettauffangschublade täglich reinigen, um die Ansammlung von Fett zu vermeiden.
- Den Brenner regelmäßig reinigen. Dazu wie folgt vorgehen:
 - Die Roste entfernen.
 - Die an den Verzweigungen des Brenners befindlichen Umlenkleche entfernen.
 - Den Staub und die Verkrustungen an den zum Brenner gehörenden Verzweigungen entfernen. Hierbei darauf achten, dass die Öffnungen des Brenners nicht verstopft und auch nicht vergrößert werden.
 - Die Umlenkleche und die Roste wieder einsetzen.

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

5.3.3 Betriebsunterbrechungen

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

- Den Hahn für die Versorgung mit Gas schließen.
- Das Gerät und die nahe liegende Umgebung gründlich reinigen.
- Die Roste gründlich reinigen und einen dünnen Film Speiseöl auftragen.
- Die zum Brenner gehörenden Verzweigungen gründlich reinigen.
- Einen dünnen Film Speiseöl auf die Edelstahlflächen einschließlich der Fettauffangschublade 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.	Den Grill von Hand zünden. Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.
	Da das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wurde, hat sich Luft in den Leitungen angesammelt.	Erneut versuchen, den Zündvorgang durchzuführen.
Der Pilotbrenner zum Zünden erlischt.	Das Thermoelement hat noch nicht die notwendige Temperatur erreicht.	Erneut versuchen, den Zündvorgang durchzuführen.
Die Flamme ist gelblich gefärbt.	Brenner verschmutzt.	Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.
Das Gerät heizt nicht.	Ventil beschädigt.	Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.
	Ungenügender Gasdruck.	Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.



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

7. RECYCLING DES GERÄTES



Haushaltsgeräte dürfen laut der europäischen Norm 2012/19/EU über die Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Sobald die Geräte ausgedient haben, müssen sie getrennt gesammelt werden, um einen möglichst hohen Prozentsatz der Bestandteile wieder bzw. weiter verwerten zu können und gleichzeitig mögliche Schäden für die Gesundheit und die Umwelt zu verhindern. Das Symbol mit dem durchgestrichenen Papierkorb 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.....	65
2.	INFORMAZIONI E AVVERTENZE GENERALI.....	66
3.	DATI PRODOTTO	66
4.	ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	68
4.1	Disimballaggio	68
4.2	Posizionamento e livellamento	68
4.3	Montaggio delle attrezzature in blocchi	69
4.4	Connessione elettrica	70
4.5	Allacciamento del gas.....	70
4.6	Trasformazione a differenti tipi di gas.....	70
4.7	Riciclaggio.....	71
5.	ISTRUZIONI DI USO E MANUTENZIONE.....	71
5.1	Rischi d'uso.....	72
5.2	Funzionamento	72
5.2.1	Descrizione dei comandi.....	72
5.2.2	Accensione dei bruciatori.....	73
5.3	Consigli utili.....	73
5.3.1	Pulizia iniziale	73
5.3.2	Manutenzione	73
5.3.3	Non per uso prolungato	74
6.	ANOMALIE, ALLARMI E GUASTI.....	74
7.	RICICLAGGIO DEL PRODOTTO.....	75

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



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

3. DATI PRODOTTO

La macchina acquistata è una griglia barbecue 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.	FTG7.0	L1	1312RT	116	Type-Tipo.	A1
REF	1005209	SN	810073169	07/16		
E 20560 Orfati Made in Spain	V	6,3	Kw. $\sim$			
	4	0	Kw. $\hat{M}$			
	Hz.	0	Kw.			
	A.					
G-110	1,63 m³/h G-120	1,45 m³/h G-130	0,96 m³/h G-150	1,26 m³/h	=> ΣQ_n	0 kW(Hi)
G-20	0,67 m³/h G-25	0,67 m³/h G-25.1	0,67 m³/h GZ-35	0,93 m³/h	=> ΣQ_n	6,3 kW(Hi)
G-30	0,53 Kg/h G-31	0,52 Kg/h	=> ΣQ_n	6,3	kW(Hi)	
				G20/GZ35	=> ΣQ_n	6,3 kW(Hi)
				G25/G25.1	=> ΣQ_n	5,4 kW(Hi)

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

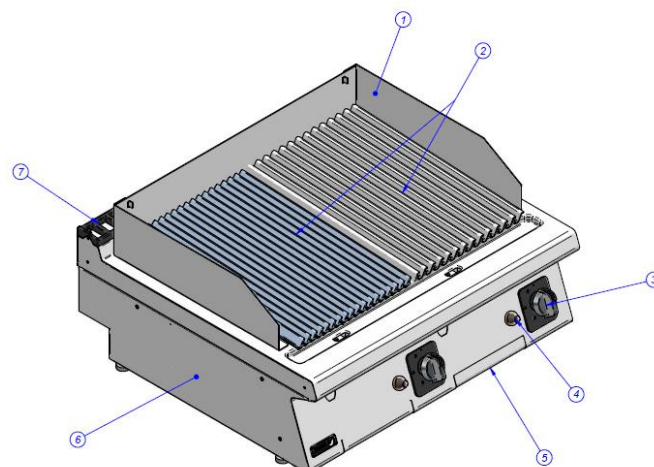
B-G7051 & B-G7101 & B-G9051 & B-G9101

1. Cappa
2. Griglia
3. Accendigas a scintilla
4. Rubinetto valvola per gas
5. Cassetto di raccolta dei grassi
6. Ingresso del gas
7. Piedino regolabile



B-G705 & B-G710 & B-G905 & B-G910 & B-G915

1. Tenere premuto
2. Griglia
3. Rubinetto valvola per gas
4. Accendigas a scintilla
5. Cassetto di raccolta dei grassi
6. pannello laterale
7. Cappa



DISPOSITIVI DI SICUREZZA

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

ACCESSORI

- La griglia barbecue è fornita con delle griglie reversibili (per la preparazione di carne o pesce e verdure).
Queste griglie dei modelli B-G705, B-G710, B-G7051, B-G7101, B-G905, B-G910, B-G915, B-G9051 e B-G9101 sono di ghisa e i modelli B-G705 I, B-G710 I, B-G7051 I, B-G7101 I, B-G905 I, B-G910 I, B-G915 I, B-G9051 I e B-G9101 I sono di acciaio.
- Le griglie barbecue hanno delle piastre laterali e posteriori per evitare gli schizzi. Queste piastre sono smontabili per agevolare le operazioni di pulizia.
- La griglia barbecue è dotata di un raschietto per pulire la griglia.

4. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE



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

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

4.1 Disimballaggio

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



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

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

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

4.2 Posizionamento e livellamento

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

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

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

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



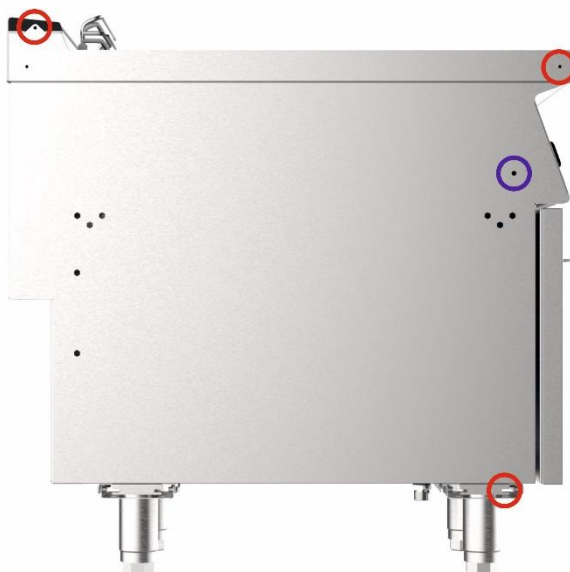
Si raccomanda di analizzare il luogo in cui verrà installata la macchina prima dell'installazione, per evitare il verificarsi di danni durante l'uso.

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

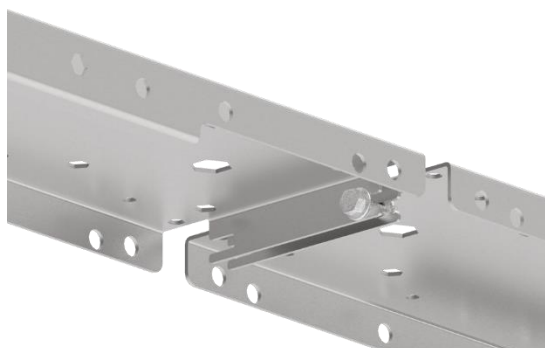
4.3 Montaggio delle attrezzature in blocchi

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

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



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



- Togliere l'eccesso di materiale sigillante.
- Togliere il nastro adesivo.
- Montare di nuovo i pannelli portacomandi e i comandi.

4.4 Connessione elettrica

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

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



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



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

4.5 Allacciamento del gas

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



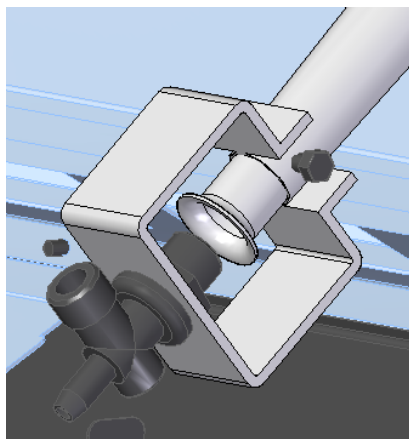
- L'installazione generale deve essere dotata di un rubinetto di distribuzione e di un regolatore di pressione, in cui si consiglia installare un rubinetto d'arresto per ciascun apparecchio di consumo.
- Per la connessione del gas, utilizzare un tubo che sia come minimo di Ø12x10mm e sull'estremità essere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

4.6 Trasformazione a differenti tipi di gas

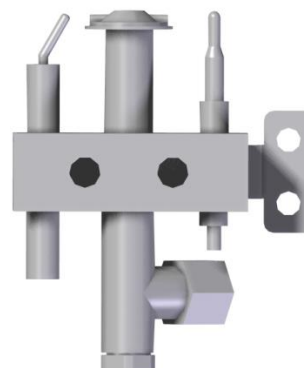
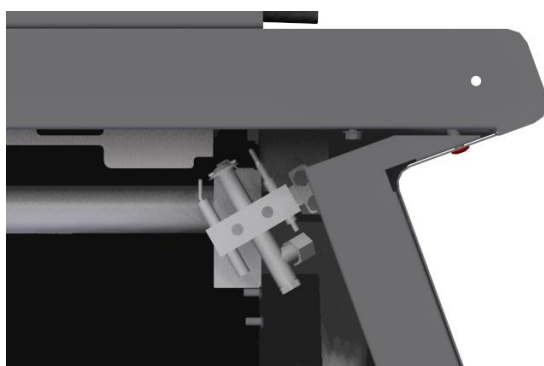
Se l'apparecchio è predisposto per un tipo di gas differente da quello predisposto nell'installazione, si dovrà procedere nel seguente modo:

1. Interrompere il passaggio del gas se l'apparecchio è collegato (qualsiasi tipo di trasformazione delle condizioni del circuito di gas dell'apparecchio, dovrà essere sempre realizzato da un TECNICO AUTORIZZATO).
2. Trasformazione dei bruciatori:
 - a. Togliere il pannello portacomandi della griglia barbecue.
 - b. Smontare gli iniettori "I" dei bruciatori e sostituirli con quelli adeguati a seconda del gas che si utilizza (tabella 3).
 - c. Posizionare il regolatore dell'aria al grado H (Tavola 3) secondo il tipo di gas che si vuole utilizzare.

- d. Rimontare il pannello portacomandi.



3. Trasformazione delle spese:
- Togliere il pannello portacomandi della griglia barbecue.
 - Smontare il gruppo della spia.
 - Smontare gli iniettori delle spie e sostituirli con quelli adeguati a seconda del gas che si utilizza (tabella 3).
 - Collegare di nuovo il gruppo della spia.
 - Rimontare il pannello portacomandi.



4. Dopo aver adattato l'apparecchio ad un tipo diverso di gas o ad una pressione differente da quelle cui era stato regolato precedentemente, queste nuove indicazioni di regolazione dovranno essere inserite in sostituzione delle indicazioni precedenti, in modo da permetterne l'identificazione ed evitare qualsiasi ambiguità sulle condizioni dell'apparecchio successivamente alla modificazione.

4.7 Riciclaggio

L'imballo del prodotto è composto da:

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



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

5. ISTRUZIONI DI USO E MANUTENZIONE



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



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

5.1 Rischi d'uso



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

Nel caso di utilizzare dei solventi o dei prodotti per la pulizia infiammabili, per evitare delle eventuali incrostazioni dalla vasca, pulire sempre con la griglia barbecue fredda, i comandi in posizione di spegnimento e l'interruttore generale sconsigliato. Dopo l'uso dei prodotti risciacquare bene la vasca con abbondante acqua.

MODELLI B-G7051, B-G7101, B-G9051 e B-G9101:

Riempire il vassoio del grasso con almeno due o tre centimetri d'acqua e tenerlo pieno durante l'utilizzo del barbecue.

5.2 Funzionamento

La griglia, secondo il tipo di cibo da cucinare o il tipo di cottura preferito, può essere posizionata in due modi:

- Griglia orizzontale per cotture lente.
- Griglia inclinata per cotture normali. La griglia inclinata è dotata di un canale di raccolta del grasso in direzione della parte frontale del ripiano fornita di un foro dal quale il grasso scende verso il cassetto raccogli grasso.

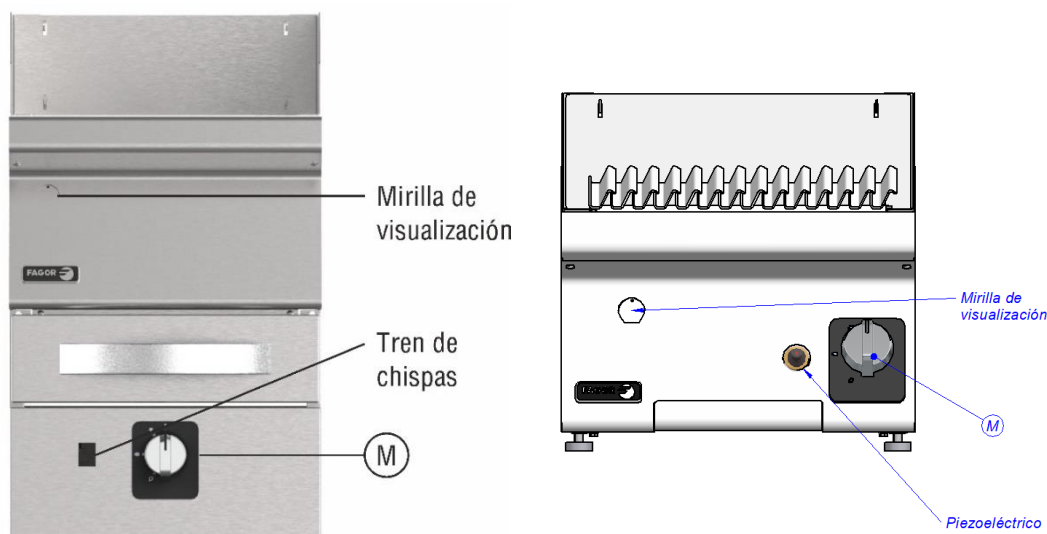
Per migliorare la cottura e agevolare le operazioni di pulizia del cassetto raccogli grasso, si raccomanda di riempire con due o tre centimetri d'acqua.

I barbecue B-G705, B-G710, B-G905, B-G910 e B-G915 presentano pietre ceramiche refrattarie. Per il corretto funzionamento della macchina, le pietre refrattarie fornite sulla griglia sotto la griglia di cottura devono essere posizionate. Il tavolo allegato mostra il numero di pietre ceramiche richieste per modello:

	B-G705	B-G710	B-G905	B-G910	B-G915
Importo	40	80	50	100	150

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

5.2.1 Descrizione dei comandi





COMANDO M

5.2.2 Accensione dei bruciatori

- Accensione della spia B-G9051 / B-G9101:
 - 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 dalla zona superiore della griglia barbecue. Per accendere la spia è necessario togliere le griglie.
- Accensione della spia B-G705 / B-G710 / B-G7051 / B-G7101 / B-G905 / B-G910 / B-G915
 - Girare il comando M in senso antiorario fino a raggiungere la posizione della spia ★ e mantenere premuto il comando.
 - Quindi premere il Piezo Electric.
 - 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.

5.2.3 Spegnimento dei bruciatori

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

5.2.4 Spegnimento della spia

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

5.3 Consigli utili

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

5.3.1 Pulizia iniziale

Dopo l'installazione dell'apparecchio e prima di inserire gli alimenti sulla griglia, è opportuno pulirla.

A tal fine, pulire la griglia con un panno umido e poi mettere in funzionamento la griglia barbecue per asciugarla.

5.3.2 Manutenzione

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

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

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

- Pulire la macchina dai residui alla fine di ogni giornata lavorativa.
- Non utilizzare prodotti abrasivi, corrosivi, acidi, solventi a base di cloro o derivati della benzina per la pulizia.
- Non pulire la macchina con getti di acqua a pressione.
- Pulire tutti i giorni la griglia, i deflettori posizionati sopra i rami dei bruciatori e il cassetto per la raccolta dei grassi per evitare l'accumulo del grasso.
- Pulire regolarmente il bruciatore, a tal fine:
 - Togliere le griglie.
 - Smontare i deflettori posizionati sopra i rami del bruciatore.
 - Eliminare la polvere e le incrostazioni dei rami del bruciatore, facendo particolare attenzione a non ostruire o allargare i fori.
 - Montare di nuovo i deflettori e le griglie.

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

5.3.3 Non per uso prolungato

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

- Chiudere il rubinetto di alimentazione del gas.
- Pulire bene la macchina e le zone vicine ad essa.
- Pulire le griglie e lubrificare con uno strato fine di olio commestibile.
- Pulire i rami del bruciatore.
- Stendere sulle superfici di acciaio inossidabile e sul cassetto raccogli grasso, 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 la griglia barbecue. 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.
La griglia barbecue non riscalda.	Valvola guasta.	Contattare il servizio di assistenza tecnica.
	Pressione del gas insufficiente.	Contattare il servizio di assistenza tecnica.



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

7. RICICLAGGIO DEL PRODOTTO



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

1. İNDEKS

1. İNDEKS.....	76
2. GENEL BİLGİ VE UYARILAR.....	77
3. ÜRÜN BİLGİLERİ	77
4. KURULUM TALİMATLARI	79
4.1 Ambalajın çıkarılması	79
4.2 Yerleştirme ve yüksekliğin ayarlaması	79
4.3 Blok halindeki cihazın montajı	80
4.4 Elektrik bağlantısı	80
4.5 Gaz bağlantısı.....	81
4.6 Farklı gazlara dönüştürme	81
4.7 Geri dönüşüm	82
5. KULLANIM VE BAKIM TALİMATLARI	82
5.1 Kullanım riskleri	82
5.2 İşleyiş	83
5.2.1 Düğmelerin tanımı	83
5.2.2 Ocakların yakılması	84
5.2.3 Ocakların kapatılması	84
5.2.4 Pilot düğmenin kapatılması	84
5.3 Kullanışlı tavsiyeler	84
5.3.1 İlk temizlik	84
5.3.2 Bakım.....	84
5.3.3 Uzun süre kullanmama	84
6. ANORMAL DURUMLAR, ALARMLAR VE ARIZALAR	85
7. ÜRÜNÜN GERİ DÖNÜŞÜME VERİLMESİ	85

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 kullanımını 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 barbeküyü elektrik akımından kesmek gerekir.
 - Temizlik için, besin alanında kullanılan deterjan ürünlerini kullanın. **Barbekünün bileşenlerine zarar verebileceği için, temizlerken aşındırıcı, yıpratıcı, asitli, çözücü ve klor bazlı deterjanlar KULLANMAYIN.** İç kısımlarına basınçlı su **VERMEYİN.**
 - Bu cihaz, 5 °C ila 40 °C arasında bir ortam sıcaklığında çalışmak üzere tasarlanmıştır.
 - Kullanımı sırasında, devamlı şekilde bir kullanıcının bulunması gerekir.
 - Kovanın içinde veya etrafında yanıcı ürün ya da nesneler bırakmayınız.



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 barbeküdür. 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.	FTG7.0	L1	1312RT	116	Type-Tipo.	A1
REF	1003209	SN	810073169	07/16		
E 20560 Orjinali Made in Spain	V	6,3	Kw.	~		
	4	~	0	Kw.	M	
	Hz.	0	Kw.			
	A.					
G-110	1,63 m³/h G-120	1,45 m³/h G-130	0,96 m³/h G-150	1,26 m³/h => 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

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

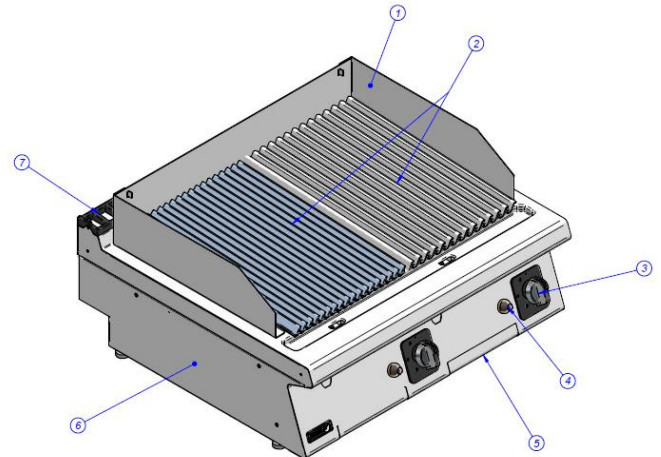
B-G7051 & B-G7101 & B-G9051 & B-G9101

1. Baca
2. Izgara
3. Çakmak düğmesi
4. Gaz vanası musluğu
5. Yağ toplayıcı çekmece
6. Gaz Girişi
7. Yükseklik ayarlı ayaklar



B-G705 & B-G710 & B-G905 & B-G910 & B-G915

1. Bekletin
2. Izgara
3. Gaz vanası musluğu
4. Çakmak düğmesi
5. Yağ toplayıcı çekmece
6. yan panel
7. Baca



GÜVENLİK CİHAZLARI

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

AKSESUARLARIN DONANIMI

- Barbekü (et veya balık ve sebze pişirilmesi için) çift taraflı ızgara ile tedarik edilir. Bu ızgaralar, B-G705, B-G710, B-G7051, B-G7101, B-G905, B-G910, B-G915, B-G9051 ve B-G9101 modellerinde erimiş demirden ve B-G705 I, B-G710 I, B-G7051 I, B-G7101 I, B-G905 I, B-G910 I, B-G915 I, B-G9051 I ve B-G9101 I modellerinde paslanmaz çelikten dir.
- Barbekülerde, sıçramaları önlemek adına yan ve ön kısımda kenarlıklar bulunur. Bu kenarlıklar, temizliği kolaylaştırmak adına sökülebilir.
- Barbekü ile birlikte, ızgarayı temizlemek için kazıyıcı 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 makinaı 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. Makinaı kurulumunun yapılacağı yere kadar taşıyın ve sonrasında ambalajını çıkarın. Ambalaj için kullanılan unsurların hepsi geri dönüşüme verilebilir ve ilgili çöp kutularına atılmalıdır.

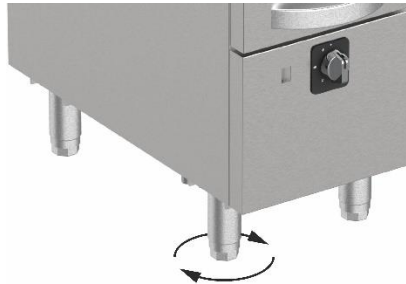
4.2 Yerleştirme ve yüksekliğin ayarlaması

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

İyi şekilde işlemesi adına bir aspiratörün kurulması uygun olacaktır

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

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



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

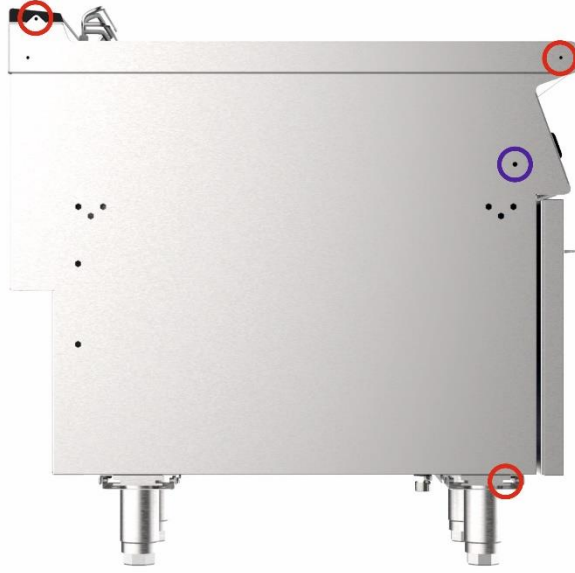
Aksi belirtilmediği takdirde, üretici tarafından korunan parçalar, kurulumu yapan kişi

tarafından manipüle edilmemelidir.

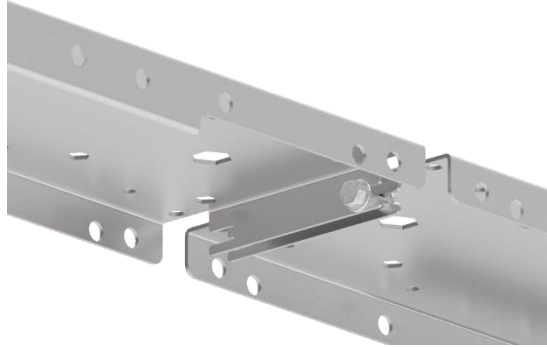
4.3 Blok halindeki cihazın montajı

Blok halindeki cihazların montajı için şu talimatları izleyiniz:

- Düğmeleri çıkarın.
- Kumanda panellerini sökün.
- Bacanın süslerini çıkarın.
- Birleştirilecek tezgahların kenarlarına yapışkan bant yapıştırın.
- Birleştirilecek kısımlarda besin alanında kullanılan mühürleyici materyal kullanın.
- Makinaları birleştirin.
- Makinaları hem ön (sekme) hem de arka kısımdan (kumanda panellerini çıkardıktan sonra erişilen yan panellerdeki delikler) vida ve somun aracılığıyla bağlayın (resmi gör). Devrilir bir tava ile bağlantı durumunda, mavi ile işaretlenmiş deliği kullanın.



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



- Mühürleyici malzemenin fazlasını alın.
- Yapışkan bandı çıkarın.
- Kumanda paneli ve düğmeleri tekrar yerlerine yerleştirin.

4.4 Elektrik bağlantısı

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

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



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



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

4.5 Gaz bağlantısı

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

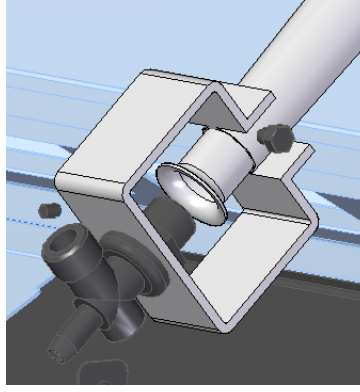


- Genel kurulum bir geçiş anahtarı ve basınç regülatörü ile gerçekleştirilmelidir ve aynı zamanda her bir tüketim aparatı için bir akım kesme anahtarının da konması önerilir.
- Gaz bağlantısı için, barbeküye iştirilmesi adına en az Ø12x10mm ve 3/4" somun bitişten bir boru kullanılmalıdır.

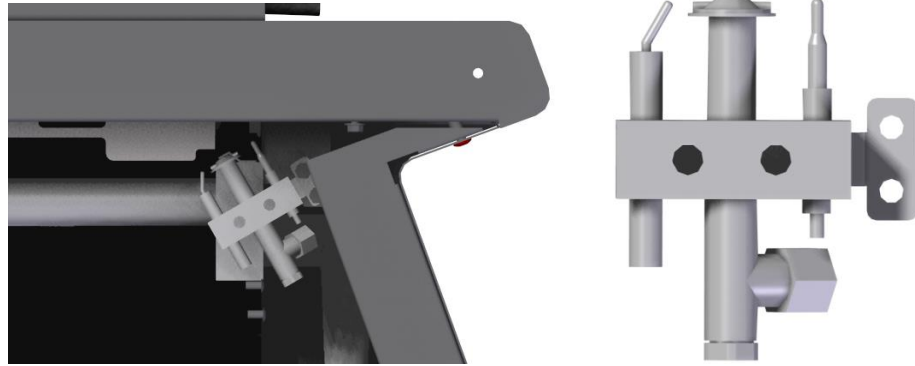
4.6 Farklı gazlara dönüştürme

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

1. Eğer bağlanmışsa, cihaza gaz geçişini kesin (Cihazın gaz devresinin koşullarında yapılacak her türlü değişim, YETKİLİ BİR TEKNİK eleman tarafından yapılmalıdır).
2. Ocakların dönüştürülmesi:
 - a. Barbekünün düğme panelini çıkarın.
 - b. Ocakların enjektörlerini sökün ve kullanılacak gaza göre uygun enjektörler koyun (tablo 3).
 - c. Kullanılacak gaza göre hava regülatörünü H seviyesine (tablo 3) getirin.
 - d. Kumanda panelini tekrar yerlerine yerleştirin.



3. Pilot düğmelerin dönüştürülmesi:
 - a. Barbekünün düğme panelini çıkarın.
 - b. Pilot düğme takımını çıkarın.
 - c. Pilot düğmelerin enjektörlerini sökün ve kullanılacak gazla göre uygun enjektörler koyun (tablo 3).
 - d. Pilot düğme takımını tekrar takın.
 - e. Kumanda panelini tekrar yerlerine yerleştirin.



4. Cihazı, daha önceden ayarlananlardan farklı başka bir gaz ya da basınç türüne uyarladıktan sonra, yeni ayarın talimatlarının, cihazın yapılan müdahaleden sonraki durumunu herhangi bir belirsizliğe yer bırakmadan tanımlamaya yarayacak şekilde, önceki talimatların bulunduğu yere ve pozisyonda yerleştirilmesi gerekir.

4.7 Geri dönüşüm

Bu ambalaj şunlardan meydana gelmektedir:

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



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

5. KULLANIM VE BAKIM TALİMATLARI



CİHAZI ÇALIŞTIRMADAN ÖNCE BU KILAVUZDAKİ TALİMATLARI DİKKATLİ BİR ŞEKİLDE OKUYUNUZ.



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

5.1 Kullanım riskleri

Bir barbekü kullanıyorsunuz; cihazın işlevsel parçalarına zarar verebileceği için



bu cihazı öngörülenlerden farklı amaçlar için kullanmayın.

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

Modeller B-G7051, B-G7101, B-G9051 ve B-G9101:

Yağ tepsisini en az iki veya üç santimetre suyla doldurun ve barbekü kullanırken dolu tutun.

5.2 İşleyiş

Pişirilecek besin türüne veya istenilen pişirme türüne göre ızgara iki şekilde kullanılabilir:

- Yavaş pişirme için yatay ızgara.
- Normal pişirme için eğik ızgara Eğik ızgarada, yağın yağ toplama çekmesine aktığı bir delik bulunan tezgahın alt kısmına doğru bir yağ toplama kanalı bulunmaktadır.

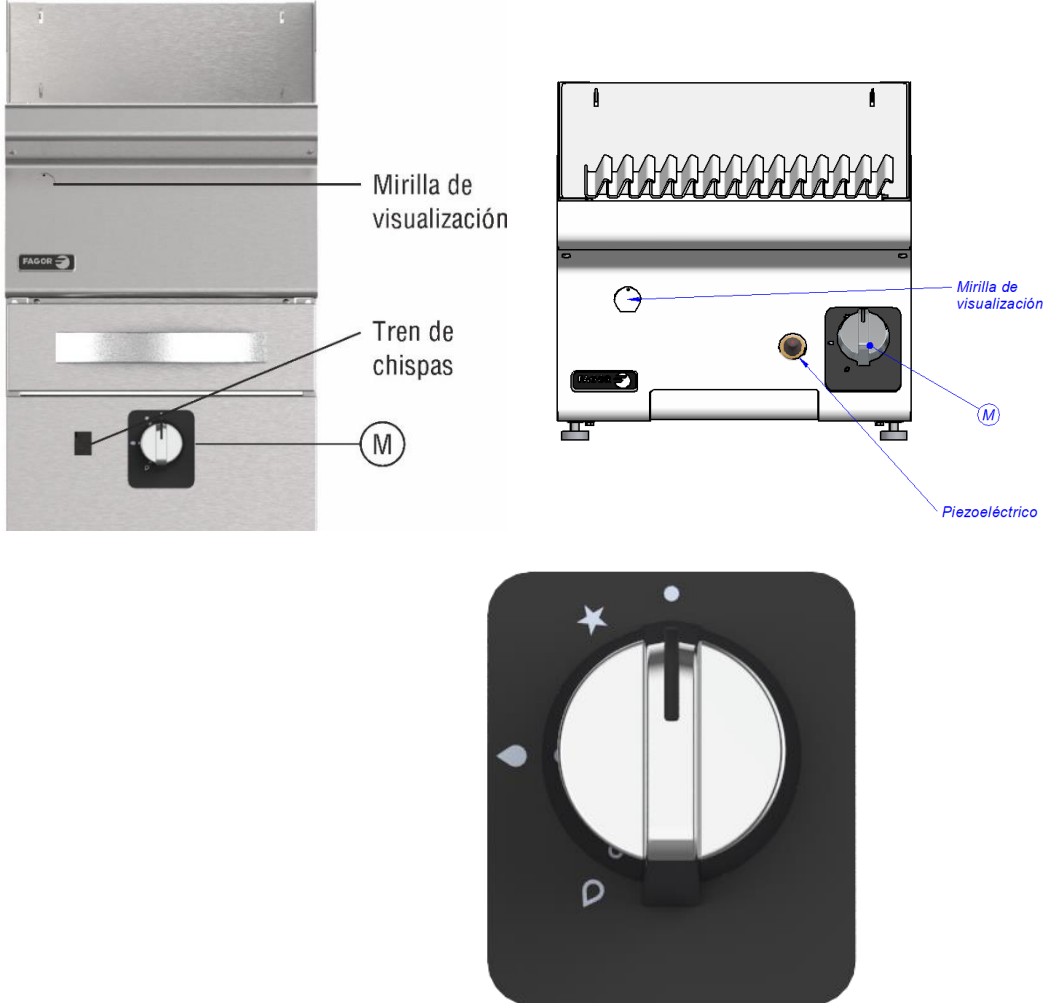
Pişirmeyi ve yağ toplama çekmecesinin temizliğini kolaylaştırmak için, iki veya üç santimetre su ile doldurulması önerilir.

Barbeküler B-G705, B-G710, B-G905, B-G910 ve B-G915 refrakter seramik taşlara sahiptir. Makinenin düzgün çalışması için, pişirme ızgarasının altındaki ızgarada verilen refrakter taşlar konumlandırılmalıdır. Ekli tablo, model başına gereken seramik taş sayısını gösterir:

	B-G705	B-G710	B-G905	B-G910	B-G915
tutar	40	80	50	100	150

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

5.2.1 Düğmelerin tanımı



M DÜĞMESİ

5.2.2 Ocakların yakılması

- Pilot düğmenin yanması B-G9051 / B-G9101:
 - 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, barbekünün üst kısmından manuel şekilde yakma imkanı da bulunmaktadır. Pilot düğmeye erişmek için ızgaraların çıkarılması gerekir.
- Pilot düğmenin yanması B-G705 / B-G710 / B-G7051 / B-G7101 / B-G905 / B-G910 / B-G915
 - M düğmesini pilot pozisyonuna kadar saatin aksi yönüne doğru çevirin ★ ve basılı tutun.
 - Sonra piezo Electric 'e basın.
 - 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.

5.2.3 Ocakların kapatılması

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

5.2.4 Pilot düğmenin kapatılması

- M vanası düğmesini kapama pozisyonuna kadar döndürün ●.

5.3 Kullanışlı tavsiyeler

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

5.3.1 İlk temizlik Cihazı kurduktan sonra ve ızgaraya besinleri yerleştirmeden önce ızgaranın yıkanması gerekir.

Bunun için nemli bir bezle temizleyin ve sonrasında kurutmak için barbeküyü çalıştırın.

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

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

Makinanızın kullanım ömrünün uzun olması adına ilgili temizlik işlemlerini yapın.

- Her iş gününün sonunda makineyi kalıntılardan temizleyin.
- Aşındırıcı, yıpratıcı, asitli, klor bazlı deterjanlı, çözelti veya benzin türevli ürünleri temizlik için kullanmayın.
- Makineyi basınçlı su ile temizlemeyin.
- Yağın birikmesini önlemek adına ızgarayı, ocakların kenarlarında bulunan deflektörleri ve yağ toplama çekmecesini her gün temizleyin.
- Ocağı periyodik şekilde temizleyin, bunun için:
 - Izgarayı çıkarın.
 - Ocağın kenarında bulunan deflektörleri çıkarın.
 - Ocakların deliklerini tıkamamak ve açmamak için özel bir dikkat göstererek kenarlarında bulunan toz ve kabuk oluşumlarını temizleyin.
 - Deflektör ve ızgaraları tekrar yerine koyun.

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

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

- Gaz girişi musluğunu kapatın.
- Makineyi ve birleşme alanlarını iyi bir şekilde temizleyin.

- Izgaraları temizleyin ve ince bir kat yemeklik yağ sürün.
- Ocağın kenarlarını temizleyin.
- Yağ toplama çekmecesini dahil, 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.	Barbeküyü 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.
Barbekü ısınmıyor.	Vana bozuk.	Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.
	Yetersiz gaz basıncı.	Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.

7. ÜRÜNÜN GERİ DÖNÜŞÜME VERİLMESİ



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

1. SPIS TREŚCI.

1.	SPIS TREŚCI	86
2.	INFORMACJE I OSTRZEŻENIA	87
3.	DETALE PRODUKTU.....	88
4.	INSTRUKCJA INSTALACJI.....	89
4.1.	Usunięcie opakowania.....	89
4.2.	Pozycjonowanie i poziomowanie.....	89
4.3.	Montaż urządzenia w blokach.	90
4.4.	Podłączenie elektryczne. B-G9051; B-G9101	90
4.5.	Podłączenie gazu.	91
4.6.	Konwersja na inny rodzaj gazu zasilającego.	91
4.7.	Recykling.	92
5.	INSTRUKCJA OBSŁUGI I KONSERWACJI.....	92
1.	Ryzyko związane z użytkowaniem.	92
2.	Obsługa.....	92
5.2.1	Opis elementów sterujących.....	93
5.2.2	Zapalanie palnika głównego.	93
3.	Przydatne wskazówki.	94
5.3.1	Pierwsze mycie.....	94
5.3.2	Konserwacja.	94
5.3.3	Przy dłuższym nie używaniu.....	95
6.	BŁĘDY I NIEPORAWIDŁOWOŚCI W DZIAŁANIU.	95
7.	RECYKLING PRODUKTU.....	95

2. INFORMACJE I OSTRZEŻENIA.

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



Przed uruchomieniem urządzenia, przeczytaj instrukcje w tym podręczniku.

Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu na przyszłość.

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



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



• uruchomienie i instalacja oraz naprawy lub zmiany, muszą być wykonywane jedynie przez autoryzowanego technika, na podstawie przepisów obowiązujących w danym kraju,

Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprawidłowy montaż i awarie z nim związane.

• Nieprawidłowa instalacja, niewłaściwa regulacja, lub niewłaściwe utrzymanie urządzenia i jego nieautoryzowane naprawy mogą spowodować wiele szkód i obrażeń, oraz skutkują odebraniem gwarancji.



• Zabrania się usuwać, zmieniać, manipulować lub omijać urządzenia zabezpieczające. Niezastosowanie się do tego ostrzeżenia może spowodować poważne zagrożenie dla zdrowia i bezpieczeństwa ludzi.

• Urządzenie musi być używane tylko do celów ustalonych przez producenta. Niewłaściwe stosowanie może spowodować zagrożenie dla zdrowia i bezpieczeństwa użytkowników oraz uszkodzenia sprzętu.

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

• Nie należy próbować naprawiać go samodzielnie lub przez osoby niewykwalifikowane i nieuprawnione.

• Użycie części innych niż oryginalne spowoduje anulowanie gwarancji.

• Aby zapobiec zanieczyszczeniu żywności należy pracować z zachowaniem standardów utrzymania higieny, elementy mające kontakt z żywnością i okoliczne strefy należy czyścić po każdym użyciu.

• Podczas wszystkich czynności konserwacyjnych, urządzenie musi być odłączona od zasilania głównego na zewnętrznym wyłączniku zasilania.

• Do czyszczenia używać detergentów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

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

• Użytkownik powinien być obecny w trakcie jego użytkowania.

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

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

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



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

3. DETALE PRODUKTU.

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

TABLICZKA ZNAMIONOWA.

MOD.	FTG7-05 L 1	1312RT511 6	Type-Tipo.	A1
REF	1100226 2	SN 810 731619 3	07/16	
E 20560 Ofiati Made in Spain	V	6,3 Kw. ~		
	~	0 Kw. M		
	Hz.	0 Kw.		
	A.			
G-110	1,63 m³/h G-120	1,45 m³/h G-130	0,96 m³/h G-150	1,26 m³/h => ΣQn 0 kW(Hi)
G-20	0,67 m³/h G-25	0,67 m³/h G-25.1	0,67 m³/h GZ-35	0,93 m³/h => G20/GZ35 => ΣQn 6,3 kW(Hi)
G-30	0,53 Kg/h G-31	0,52 Kg/h => ΣQn	6,3 kW(Hi)	G25/G25.1 => ΣQn 5,4 kW(Hi)

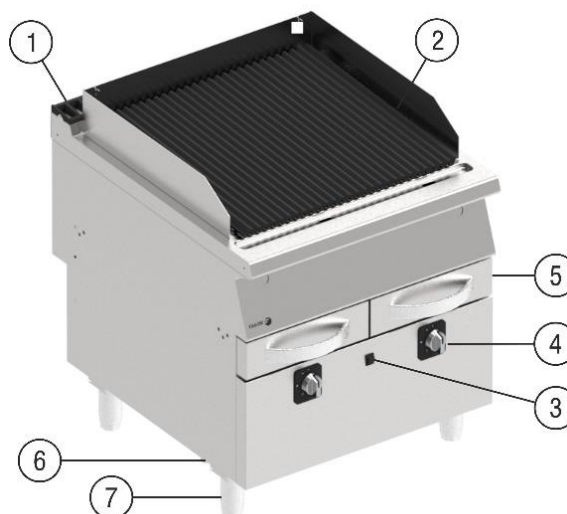
1. Nazwa modelu
2. Numer referencyjny
3. Numer seryjny + data produkcji
4. Specyfikacja elektryczna
5. Charakterystyka gazowa
6. Numer certyfikatu

Należy podać informacje z tabliczki w momencie wezwania serwisu.

OGÓLNY OPIS URZĄDZENIA

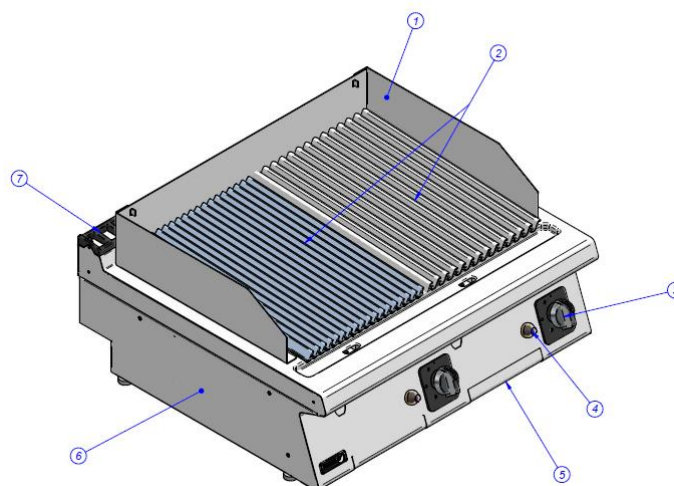
B-G9051; B-G9101

1. Komin
2. Grill
3. Zapalacz piezoelektryczny
4. Zawór gazowy
5. Szuflada na tłuszcz
6. Przyłącze gazu 3/4"
7. Regulowane nogi



B-G705; B-G710

1. Komin
2. Grill
3. Zapalacz piezoelektryczny
4. Zawór gazowy
5. Szuflada na tłuszcz
6. Przyłącze gazu 3/4"
7. Regulowane nogi

**ELEMENTY BEZPIECZEŃSTWA.**

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

Nie wolno pomijać żadnych zabezpieczeń zastosowanych w urządzeniu.

AKCESORIA DOSTARCZANE Z GRILLEM.

- Grill jest dostarczany z rusztem żeliwnym (do grillowania mięs), lub z rusztem ze stali nierdzewnej (do grillowania ryb, tłustego mięsa lub warzyw)
Ruszt żeliwny występuje w modelach: B-G9051 i B-G9101. Ruszt ze stali nierdzewnej występuje w modelach: B-G9051 I, i B-G9101 I.
- Gril jest wyposażony w osłonę boczną i tylną, aby zapobiec rozpryskiwaniu tłuszczu. Osłony można usunąć w celu łatwego czyszczenia.

4. INSTRUKCJA INSTALACJI.

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

4.1. Usunięcie opakowania.

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



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

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

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

Wszystkie opakowania można poddać recyklingowi. Zużyte opakowanie należy usunąć.

4.2. Pozycjonowanie i poziomowanie.

Maszyna posiada regulowane nóżki w celu zapewnienia prawidłowego ustawienia i montażu. Należy obrócić nogi (jak pokazano na rysunku obok) w celu zapewnienia poziomej prawidłowej pracy. Podłoga, na której ma być zainstalowana maszyna, musi być w stanie wytrzymać pełen ciężar urządzenia. Zaleca się zainstalowanie okapu wyciągowego dla optymalnej pracy urządzenia. Urządzenie należy umieścić w pomieszczeniu wystarczająco wentylowanym, zgodnie z obowiązującymi przepisami, aby zapobiec tworzeniu niedopuszczalnych stężeń szkodliwych substancji



w miejscu instalacji i pracy.

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

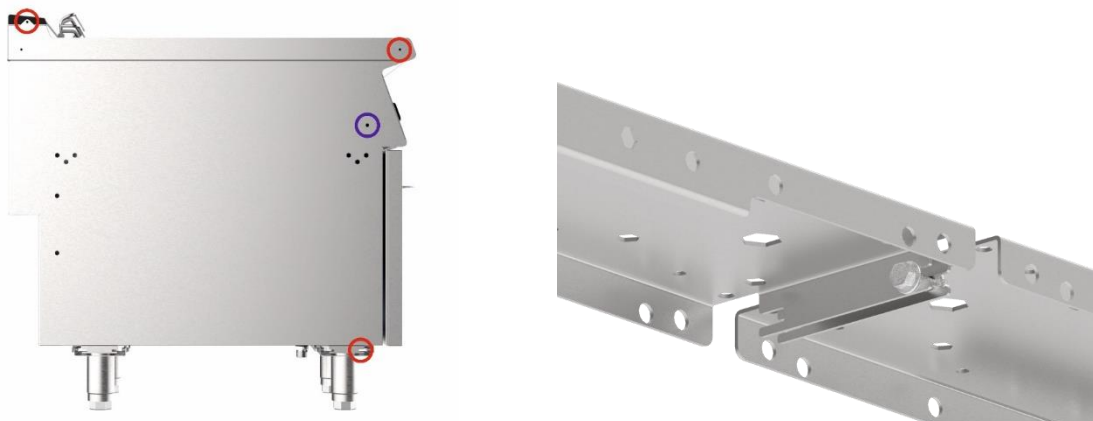
Przed pierwszym uruchomieniem sprawdź czy urządzenie stoi stabilnie i czy wszystkie elementy ewentualnego wyposażenia zostały zamontowane.

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

4.3. Montaż urządzenia w blokach.

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

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



Na rysunkach przedstawiono miejsca połączeń śrubowych.

4.4. Podłączenie elektryczne. B-G9051; B-G9101

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



- Przewód zasilający powinien być elastyczny z powłoką olejoodporną wykonaną ze standardowego polichloroprenu lub równoważnego syntetycznego elastomeru (H05RN-F).
- Przekrój przewodu zasilającego musi odpowiadać prądowi znamionowemu maszyny. (Tabela 2)
- Urządzenie musi być podłączone do uziemienia za pomocą złącza na płycie przyłączeniowej urządzenia. Przewód uziemienia powinien być dłuższy niż pozostałe przewody. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z nieprzestrzegania tego wymogu.
- Jeśli kilka urządzeń jest zainstalowanych szeregowo, należy je połączyć ze sobą za pomocą punktu ekwipotencjalnego przeznaczonego do tego celu, znajdującego się z tyłu lub u dołu urządzenia.
- W pobliżu urządzenia należy zainstalować łatwo dostępny, wyłącznik magneto-

termiczny, o minimalnej szczelinie 3 mm między stykami. Wyłącznik ten powinien być używany do odłączenia urządzenia podczas instalacji, naprawy, czyszczenia i konserwacji. Powinien mieć zdolności blokowania / etykietowania. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z nieprzestrzegania tego wymogu.

- Zasilanie urządzenia należy zabezpieczyć wyłącznikiem różnicowoprądowym. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z nieprzestrzegania tego wymogu.
- W przypadku zaobserwowania jakichkolwiek usterek podczas instalacji należy niezwłocznie powiadomić dostawcę.
- **Przed zmknięciem skrzynki przyłączeniowej urządzenia sprawdź czy przewód zasilający został prawidłowo zamocowany i dokręcony**



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

4.5. Podłączenie gazu.

Podłączenie gazowe musi zawsze wykonać AUTORYZOWANY TECHNIK posiadający odpowiednie uprawnienia.

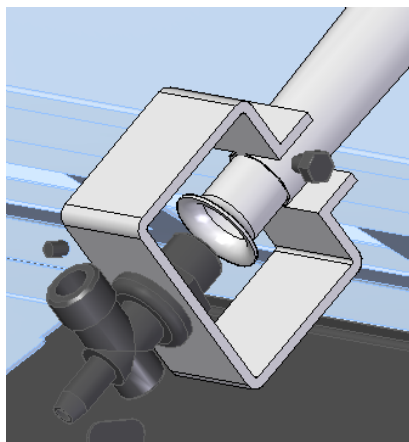


- Instalacja ogólna musi być wyposażona w główny zawór zasilający i regulator ciśnienia, a także zaleca się zainstalowanie zaworów odcinających na każdym urządzeniu.
- Do połączenia gazowego należy zastosować rurę o średnicy co najmniej Ø 12 x 10 mm wraz z nakrętką 3/4", aby połączyć się z przyłączem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

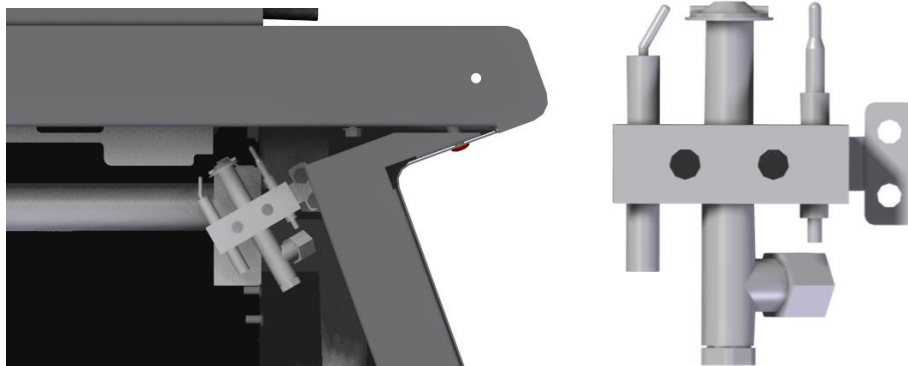
4.6. Konwersja na inny rodzaj gazu zasilającego.

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

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



1. Konwersja palnika pilota.
 - a. Otwórz drzwi, aby uzyskać dostęp do palnika pilota.
 - b. Zdemontuj pilota.
 - c. Zdemontuj dysze palnika pilota i wymień na odpowiednie zgodnie z gazem, który ma być używany, według (Tabela 3).
 - d. Zamontuj ponownie palnik pilota.



1. Po przystosowaniu urządzenia do innego rodzaju gazu lub innego ciśnienia, innego niż ten, dla którego został wcześniej ustawiony, stare instrukcje należy zastąpić instrukcjami dotyczącymi nowych ustawień, aby umożliwić jednoznaczną identyfikację stanu po modyfikacji.

4.7. Recykling.

Opakowanie produktu składa się z:

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



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

Należy usuwać te materiały zgodnie z obowiązującymi przepisami.

5. INSTRUKCJA OBSŁUGI I KONSERWACJI.



PRZED URUCHOMIENIEM URZĄDZENIA, PROSIMY PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ



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

5.1 Ryzyko związane z użytkowaniem.



Używając grila;

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

Jeśli zamierzasz używać rozpuszczalników lub łatwopalnych środków czyszczących w celu usunięcia brudu, zawsze rób to gdy grill jest zimny, przyciski sterujące są wyłączone, a zasilanie sieciowe jest odłączone. Gdy urządzenie zostanie zainstalowane i będzie gotowe do pracy, dokładnie umyj rusztu i elementy mające kontakt z żywnością dużą ilością wody, oczywiście demontując te elementy z maszyny.

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

5.2 Obsługa.

W zależności od potrawy gotowanej lub wymaganej metody gotowania, grill może być używany na dwa różne sposoby:

- Grill poziomy do powolnego grillowania.
- Grill nachylony do normalnego grillowania. Pochylony grill ma kanał zbierający wytapiający się tłuszcz, który spływa do przedniej części wyposażonej w rynienkę z otworem do odpływu, którego trafia do szuflad zbierających tłuszcz.

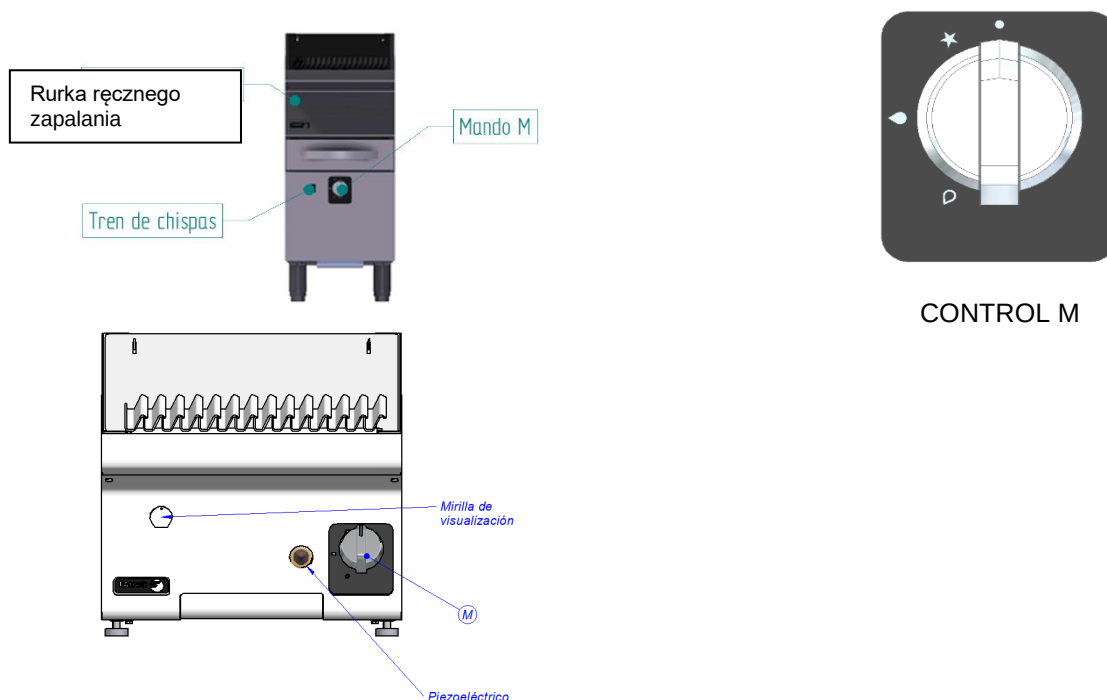
Aby poprawić efekt grillowania i ułatwić czyszczenie szuflad, należy je napełnić dwoma lub trzema centymetrami wody.

Grille B-G705, B-G710, B-G905, B-G910 i B-G915 są wyposażone w ogniotrwałe kamienie ceramiczne. W celu prawidłowego działania urządzenia należy umieścić kamienie ogniotrwałe dostarczone na kratce pod grillem kuchennym. Załączona tabela pokazuje liczbę kamieni ceramicznych wymaganych dla modelu:

	B-G705	B-G710	B-G905	B-G910	B-G915
kwota	40	80	50	100	150

Kroki wymagane do optymalizacji działania grilla są przedstawione poniżej, wraz z wszystkimi dostępnymi opcjami.

5.2.1 Opis elementów sterujących.



5.2.2 Zapalanie palnika głównego.

- **Zapalanie palnika pilota. B-G905/9101**
 - Naciskając, obróć pokrętło M zgodnie z ruchem zegara do pozycji Pilot ★ i przytrzymaj pokrętło naciśnięte w tej pozycji.
 - Następnie naciśnij przycisk zapalacza piezoelektrycznego. Płomień pilota zostanie odpalony automatycznie.
 - Po zapaleniu płomienia pilota przytrzymaj pokrętło wciśnięte, przez około 10-15 sek.
 - Kiedy pilot nie zostanie zapalony automatycznie przez zapalacz piezoelektryczny, zapal go ręcznie przy użyciu otwartego płomienia zbliżonego do rurki zapalania ręcznego umieszczonej obok palnika.
- Zapalanie palnika głównego.
- Naciśnij pokrętło M i obróć je przyciskając, do pozycji płomień.
- Po nagrzeniu grilla zmniejsz płomień przekręcając pokrętło M do pozycji zredukowanego płomienia.
- **Moc pilota B-G705 / B-G710**
 - o Obróć pokrętło M przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do pozycji pilota ★ i trzymaj wciśnięte pokrętło.
- Następnie naciśnij energicznie kilkakrotnie zapalacz piezoelektryczny.

- W przypadku niemożności zapalenia pilota przez zapalacz można ręcznie zapalić go przez rurkę zapłonową.
- Zapłon palnika:
- o Aby zapalić palniki, naciśnij i obróć pokrętło M przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do żądanej pozycji.

5.2.2.1 Gaszenie palnika głównego.

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

5.2.2.2 Gaszenie palnika pilota.

- Obróć pokrętło M zaworu gazowego do pozycji Off.●

5.3 Przydatne wskazówki.

Przeczytaj poniższe informacje, aby prawidłowo przygotować urządzenie.

5.3.1 Pierwsze mycie.

Po zainstalowaniu urządzenia należy wyczyścić grill przed użyciem.

Użyj wilgotnej szmatki z detergentem, do czyszczenia grilla, a następnie włącz grill, aby go wysuszyć.

W przypadku rusztów żeliwnych, po myciu i osuszeniu przesmaruj ruszty cienką warstwą oleju jadalnego, w przeciwnym przypadku, ruszty mogą pokryć się rdzawym nalotem.

5.3.2 Konserwacja.

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

Usługa ta musi być przeprowadzona przez AUTORYZOWANEGO TECHNIKA SERWISU.

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

- Zawsze należy czyścić urządzenie poprawnie, aby przedłużyć okres eksploatacji maszyny.
- Usuń resztki z maszyny na koniec każdego dnia.
- Do czyszczenia maszyny nie używaj środków ściernych, żrących ani kwasowych, detergentów opartych na chlorze, rozpuszczalników lub pochodnych benzyny.
- **W żadnym wypadku nie myj urządzenia strumieniem wody, co grozi porażeniem prądem elektrycznym i uszkodzeniem urządzenia.**
- Każdorazowo czyść grill i szuflady zbierające tłuszcz, aby zapobiec gromadzeniu się tłuszczu i ewentualnemu zapłonowi.
- Regularnie czyść ruszty, elementy grzejne i deflektory (osłony dolne pod grzałkami).
Aby to zrobić:
O Zdejmij ruszty grila.
O Podnieś elementy grzejne i oczyść deflektory.
O Usuń kurz i brud z elementów grzejnych.
O Zamontuj ponownie ruszty.

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

Ruszty wykonane z żeliwa, po umyciu i osuszeniu, przesmaruj cienką warstwą oleju jadalnego, w przeciwnym razie mogą pokryć się nalotem rdzy, co jest naturalnym efektem oddziaływania wody z żeliwem.

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

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

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

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

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

5.3.3 Przy dłuższym nie używaniu.

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

- Dokładnie wyczyścić maszynę i sąsiednie obszary.
- Oczyszczyć ruszty i posmaruj je cienką warstwą jadalnego oleju.
- Oczyszczyć elementy grzejne.
- Spryskaj cienką warstwą jadalnego oleju na powierzchnie ze stali nierdzewnej, w tym szuflady do zbierania tłuszczu.
- Wyłączyć zasilanie sieciowe.

6. BŁĘDY I NIEPORAWIDŁOWOŚCI W DZIAŁANIU.

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



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

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



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

7. RECYKLING PRODUKTU.



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