

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



M-E915 BM
M-E910 BM
M-E710 BM

				
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

Fagor Industrial S.Coop.

Barrio Santxolopetegi 22

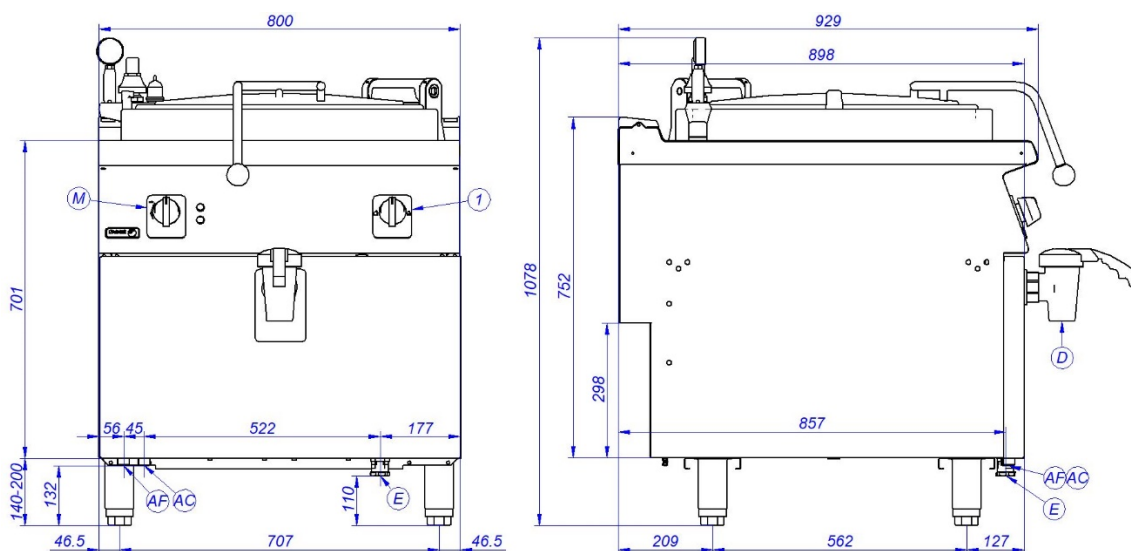
20560, Oñati (Gipuzkoa)

SPAIN

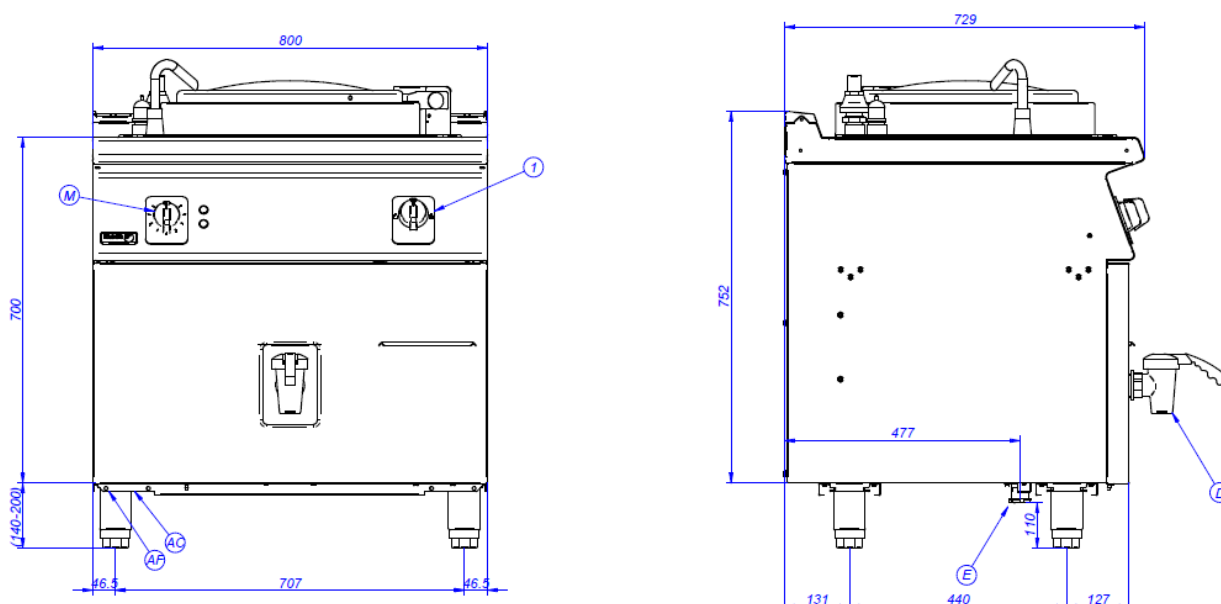
**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GENERALES/
GENERAL TECHNICAL SPECIFICATIONS/
ALLGEMEINE TECHNISCHE DATEN/
CARACTERISTIQUES GENERALES/
CARATTERISTICHE GENERALI**

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

M-E910 BM & M-E915 BM



M-E710 BM



M – Mando eléctrico
E – Conexión eléctrica
D – Desagüe
1 – Mando agua

Electric control
Electrical connection
Drainage
Water control

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

Modelo/Model/Modelle/Modèle/Modelo			M-E910 BM	M-E915 BM	M-E710 BM
Dimensiones externas/External dimensions/Äußere Abmessungen/Dimensions externes/Dimensioni esterne	L (mm)		800	800	800
	W (mm)		930	930	730
	H (mm)		850	850	850
Peso neto (kg)					
Cuba (l)			100	150	80
Resistencias/Resistances/Resistenz/Résistances/Resistenze (nº)			2	2	1
ΣQn (kW)			22	22	11
Tensión alimentación/ Supply voltage/ Versorgungs spannung/ Tension alimentation/ Tensione alimentazione	380...415V 3N	Sección manguera/ Cable section/ Querschnitt schlauch/ Section câble/ Sezion Cavo	3x6 mm ² +T+N	3x6 mm ² +T+N	3x2.5 mm ² +T+N
		Dispositivo diferencial/ Differential device/ Trenn-vorrichtung/ Dispositf différentiel/ Dispositivo differenziale	40A	40A	20A
	230 V 3	Sección manguera/ Cable section/ Querschnitt schlauch/ Section câble/ Sezion Cavo	3x16mm ² +T	3x16mm ² +T	3x6mm ² +T
		Dispositivo diferencial/ Differential device/ Trenn-vorrichtung/ Dispositf différentiel/ Dispositivo differenziale	80A	80A	32A
	220...240V 1N	Sección manguera/ Cable section/ Querschnitt schlauch/ Section câble/ Sezion Cavo	2x35 mm ² +T	2x35 mm ² +T	2x10 mm ² +T
		Dispositivo diferencial/ Differential device/ Trenn-vorrichtung/ Dispositf différentiel/ Dispositivo differenziale	125 A	125 A	63 A

1. ÍNDICE

1. ÍNDICE.....	5
2. INFORMACIÓN Y ADVERTENCIAS GENERALES	6
3. DATOS DEL PRODUCTO.....	6
4. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.....	8
4.1 Desembalaje.....	8
4.2 Emplazamiento y nivelación	8
4.3 Montaje de equipos en bloques.....	8
4.4 Conexión eléctrica	9
4.5 Conexión de agua.....	10
4.6 Reciclaje	10
5. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO	10
5.1 Riesgos de utilización	10
5.2 Funcionamiento	10
5.2.1 Descripción de los mandos.....	11
5.2.2 Encendido de las resistencias	11
5.2.3 Apagado de las resistencias.....	11
5.2.4 Llenado de agua en la cuba	11
5.2.5 Llenado de agua en la cámara	11
5.2.6 Vaciado de la cuba	12
5.3 Consejos útiles	12
5.3.1 Limpieza inicial	12
5.3.2 Mantenimiento	12
5.3.3 No uso prolongado	12
6. ANOMALÍAS, ALARMAS Y AVERÍAS	12
7. RECICLAJE DEL PRODUCTO	13

2. INFORMACIÓN Y ADVERTENCIAS GENERALES

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



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

Conserve este manual en lugar seguro para futuras consultas.

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



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

- El emplazamiento y la instalación, así como reparaciones o transformaciones, deben realizarse siempre por un **TÉCNICO AUTORIZADO**, atendiendo a la reglamentación en vigor en cada país, no haciéndose responsable el fabricante por una mala instalación de la misma.
- La instalación, ajuste incorrecto, el servicio ó el mantenimiento inapropiado del aparato, así como la manipulación del mismo pueden provocar tanto daños materiales como lesiones.
- Está absolutamente prohibido alterar, eludir, eliminar y soslayar los dispositivos de seguridad. El incumplimiento de esta advertencia puede determinar graves riesgos para la seguridad y la salud de las personas.
- **Utilizar el equipo sólo para los usos previstos por el fabricante. Usos inapropiados del mismo pueden causar riesgos a la salud y seguridad de los usuarios y así como al equipo.**
 - Si su máquina ha sufrido alguna avería llame al **Servicio de Asistencia Técnica**.
 - **NO** trate de repararlo usted mismo o personal no cualificado ni autorizado.
 - Utilice repuestos originales, de lo contrario quedara sin efecto la garantía.
 - Para evitar la contaminación de los alimentos trabajados y mantener la higiene es recomendable limpiar los elementos que entran en contacto con los alimentos y zonas aledañas al final de cada utilización.
 - Para realizar operaciones de mantenimiento es preciso desconectar la marmita 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 marmita.
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 marmita industrial, utilizada en la restauración y hostelería. Al ser un producto industrial, está caracterizado por tener una gran producción.

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

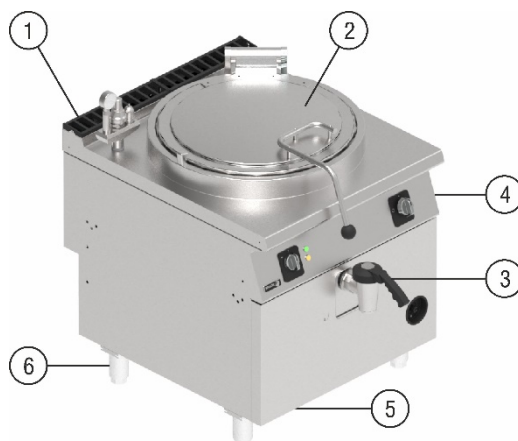
PLACA DE CARACTERÍSTICAS

MOD.	FTG7-05 L	1312BT5113	Type-Tipo.	A1
REF	19005269	SN 810073	07/16	
E 20560 Ofiati Made in Spain	V	6.3	Kw. ~	
	~	0	Kw. M	
	Hz.	0	Kw.	
	A.			
G-110	1,63 m³/h G-120	1,45 m³/h G-130	0,96 m³/h G-150	1,26 m³/h => ΣQn 0 kW(Hi)
G-20	0,67 m³/h G-25	0,67 m³/h G-25.1	0,67 m³/h GZ-35	0,93 m³/h => G20/GZ35 => ΣQn 6,3 kW(Hi)
G-30	0,53 Kg /h G-31	0,52 Kg /h => ΣQn 6,3 kW(Hi)		G25/G25.1 => ΣQn 5,4 kW(Hi)

13

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

Mencione las características indicadas al contactar con el servicio técnico.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO

1. Chimenea
2. Cuba
3. Mando de entrada de agua
4. Mando eléctrico
5. Pata regulable
6. Conexión eléctrica

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

- Termostato de seguridad

Algunos modelos disponen de un termostato de seguridad que se activa cuando la temperatura supera un valor establecido, cortando la alimentación de las resistencias.

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

- Manómetro

El manómetro indica la presión del vapor en el interior de la cámara del baño maría.

- Válvula de presión

La válvula de presión regula presión en la cámara del baño maría, dejando salir el aire cuando se calienta y permitiendo la entrada del aire en la misma cuando se enfria.

- Válvula de seguridad:

En caso de que la presión en la cámara del baño maría supere los 0,5 bar permite la salida de vapor hacia el exterior.

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 inapropiado 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.

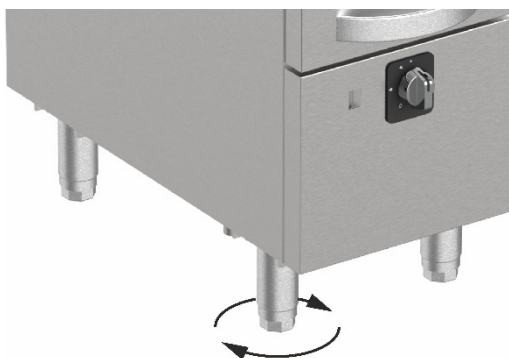
4.2 Emplazamiento y nivelación

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.

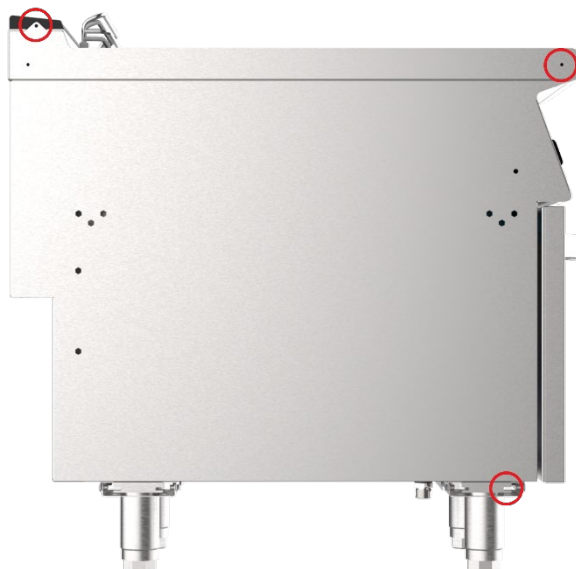
Salvo indicaciones específicas en contra, las piezas que han sido protegidas por el fabricante no deben ser manipuladas por el instalador.

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).
- Atar las máquinas mediante tornillo y tuerca en la parte anterior inferior (véase imagen).
- Extraer el exceso de material sellador.
- Retirar la cinta adhesiva.
- Volver a colocar los paneles portamandos y mandos.



4.4 Conexión eléctrica

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

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



- Verificar que la tensión de la red corresponde a la que se indica en la placa de características.
- Para la conexión eléctrica se debe emplear cable flexible con cubierta resistente al aceite, y no debe ser más ligero que el cable en funda ordinaria en policloropreno ordinario o elastómero sintético equivalente (H05RN-F).
- La sección del cable de alimentación debe estar dimensionada según la corriente nominal de la máquina. (tabla 2).
- Es obligatorio conectar a tierra el aparato mediante la toma de la regleta de conexión del aparato. El cable de tierra deberá ser más largo que el resto de los hilos. El fabricante no se hace responsable de posibles daños originados por el incumplimiento de este requisito.
- Cuando se instalen varios aparatos en línea, deberán ser conectados entre sí a tierra por el punto destinado a tal fin, que se encuentra ubicado en la parte posterior del aparato.
- Próximo al aparato y fácilmente accesible, debe instalarse un interruptor automático magnetotérmico de corte omnipolar adecuadamente dimensionado, con un mínimo de 3 mm de apertura entre contactos. Este dispositivo debe usarse para desconectar el aparato en trabajos de instalación, reparaciones y limpieza o mantenimiento del aparato. Se recomienda que disponga de capacidades de bloqueo/etiquetado. El fabricante no se hace responsable de posibles daños originados por el incumplimiento de este requisito.
- Próximo al aparato y fácilmente accesible, debe instalarse un dispositivo de protección diferencial adecuadamente dimensionado. El fabricante no se hace responsable de posibles daños originados por el incumplimiento de este requisito.
- Si en la instalación de la máquina detecta algún fallo, hágalo saber a su proveedor inmediatamente.
- **Antes de colocar la tapa de la caja eléctrica fijar la manguera de alimentación eléctrica fuertemente al prensaestopas.**



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

4.5 Conexión de agua

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

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

Las tomas de entrada de agua en los aparatos serán de 3/4".

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

4.6 Reciclaje

El embalaje de este producto está formado por:

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



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

5. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO



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



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

5.1 Riesgos de utilización

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

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

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

Existe riesgo de atrapamiento al bajar la tapa. Proceder a estas operaciones con cuidado.

Prestad atención al vaciar el contenido de la cuba. Los alimentos pueden estar calientes y existe el riesgo de sufrir quemaduras.

Vigile el nivel de llenado de la cuba. Un llenado insuficiente puede originar la elevación excesiva de la temperatura provocando el sobrecalentamiento del aparato.



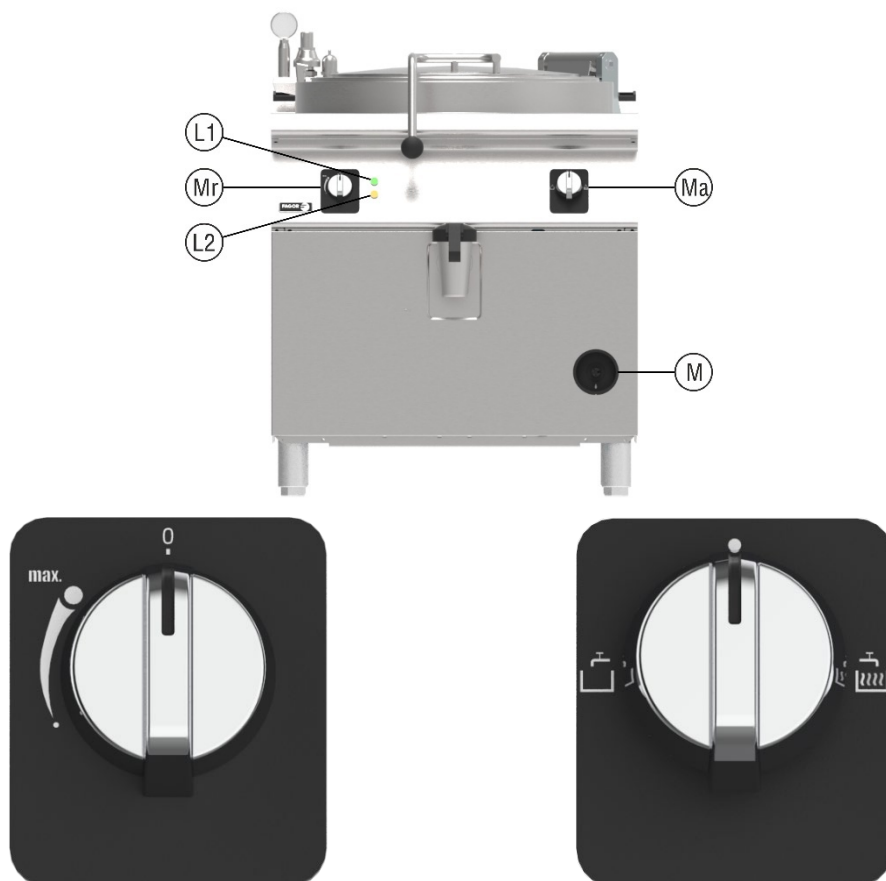
5.2 Funcionamiento

Indicaciones para el correcto uso de la máquina:

- No utilizar sal gruesa ya que se deshace lentamente y puede corroer el fondo de la cuba.
- El uso excesivo en el cocinado de marisco puede llegar a dañar el aparato.
- Para obtener un máximo rendimiento mantener la tapa cerrada.
- Para alcanzar un calentamiento óptimo de la cuba es recomendable purgar la cámara del baño maría durante el primer uso de la máquina. Para ello, hay que presionar la válvula de presión dispuesta en la encimera de la marmita hasta evacuar todo el aire de la cámara.

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

5.2.1 Descripción de los mandos



Mr - Mando regulador de energía

Ma -Mando llenado de agua

5.2.2 Encendido de las resistencias

- Asegurarse de que la cuba esta llena de agua hasta el nivel MÁXIMO.
- Accionar el interruptor general de corriente eléctrica situada en el exterior del aparato.
- Girar el mando del regulador de energía M en sentido horario hasta la posición de máquina conectada de forma que se encienda la lámpara L1 (verde).
- A partir de este momento, para poner en marcha el aparato girar el mando del regulador de energía en sentido horario hasta la posición deseada, dependiendo de la posición seleccionada variarán los ciclos de encendido y apagado de las resistencias.
- La lámpara L2 (ámbar) se ilumina cuando funcionan las resistencias.

5.2.3 Apagado de las resistencias

- Girar el mando del regulador de energía Mr en sentido antihorario hasta la posición de apagado ●, apagándose la lámpara L1 (verde).

5.2.4 Llenado de agua en la cuba

Para llenar de agua la cuba girar el mando de llenado de agua Ma a la posición deseada (agua fría o caliente).

El agua sale por el grifo dispuesto en la encimera.

5.2.5 Llenado de agua en la cámara

- El control del nivel del agua en la cámara se hace de forma automática.
- El calentamiento se activa una vez llegado a un nivel mínimo de agua en la cámara.
- Las marmitas disponen de un presostato para controlar la presión dentro de la cámara del baño maría. En caso de que la presión sobrepase el valor configurado el calentamiento se para permitiendo ahorrar agua y energía.

5.2.6 Vaciado de la cuba

La marmita dispone de un grifo de vaciado situado en el panel frontal. Para proceder al vaciado abrir el grifo.

5.3 Consejos útiles

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

5.3.1 Limpieza inicial

Tras instalar el aparato, antes de introducir alimentos en la cuba, es preciso llenarla con una solución de agua con detergente, dejándola hervir durante algunos minutos.

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

Por último, secar la cuba.

5.3.2 Mantenimiento

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

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

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

- Limpie la máquina de residuos al final de cada jornada laboral.
- No utilice productos abrasivos, corrosivos, ácidos, detergentes a base de cloro, disolventes o derivados de gasolinas para su limpieza.
- No limpiar la máquina con chorros de agua a presión.
- Mantener limpias las válvulas de presión y seguridad.
- Es conveniente limpiar periódicamente la cuba por su interior con una solución de agua y detergente, que se dejará hervir durante algunos minutos. A continuación, proceder a su aclarado con abundante agua y secado.
- Después de cada uso todos los modelos requieren un engrase del grifo de vaciado de la cuba con grasa "KLUBER NONTROP PLB DR" o similar para evitar su agarrotamiento y posibles fugas.
- En la parte inferior de la marmita está situado un tornillo para el vaciado completo de la cámara.

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

5.3.3 No uso prolongado

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

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

6. ANOMALÍAS, ALARMAS Y AVERÍAS

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





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

Problema	Causa	Solución
La marmita no calienta.	Resistencias estropeadas.	Contactar con el servicio de asistencia técnica.
	Termostato limitador salta.	Contactar con el servicio de asistencia técnica.
	Regulador de energía estropeado.	Contactar con el servicio de asistencia técnica.
	La marmita no está conectada a la tensión que le corresponde.	Revisar placa matrícula de la máquina y 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.....	14
2. GENERAL INFORMATION AND WARNINGS.....	15
3. PRODUCT DETAILS	15
4. INSTALLATION INSTRUCTIONS	17
4.1 Removal of packaging	17
4.2 Positioning and levelling	17
4.3 Assembly of equipment in blocks	17
4.4 Electrical connection.....	18
4.5 Water connection.....	18
4.6 Recycling	19
5. INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE.....	19
5.1 Risks of use	19
5.2 Operation	19
5.2.1 Description of the controls	20
5.2.2 Switching on the heating elements	20
5.2.3 Switching off the heating elements.....	20
5.2.4 Filling the pot with water	20
5.2.5 Filling the chamber with water	20
5.2.6 Tub drainage.....	20
5.3 Useful tips	21
5.3.1 Initial cleaning	21
5.3.2 Maintenance	21
5.3.3 Prolonged periods of no use.....	21
6. FAULTS, ALARMS AND BREAKDOWNS	21
7. RECYCLING THE PRODUCT.....	22

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 to 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 cooking pot 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 cooking pot. 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 cooking pot, used in the hotel and catering sector. As it is an industrial product, it is characterised for having a high capacity.

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

SPECIFICATIONS PLATE

MOD.	FTG7-05 L	1312BT5113	Type-Tipo.	A1
REF	19005269	SN 810073	07/16	
E 20560 Ofiati Made in Spain	V	6.3	Kw. 	4
	~	0	Kw. 	
	Hz.	0	Kw.	
	A. 			
G-110	1,63 m³/h G-120	1,45 m³/h G-130	0,96 m³/h G-150	1,26 m³/h => ΣQn 0 kW(Hi)
G-20	0,67 m³/h G-25	0,67 m³/h G-25.1	0,67 m³/h GZ-35	0,93 m³/h => G20/GZ35 => ΣQn 6,3 kW(Hi)
G-30	0,53 Kg /h G-31	0,52 Kg /h => ΣQn 6,3 kW(Hi)		G25/G25.1 => ΣQn 5,4 kW(Hi)

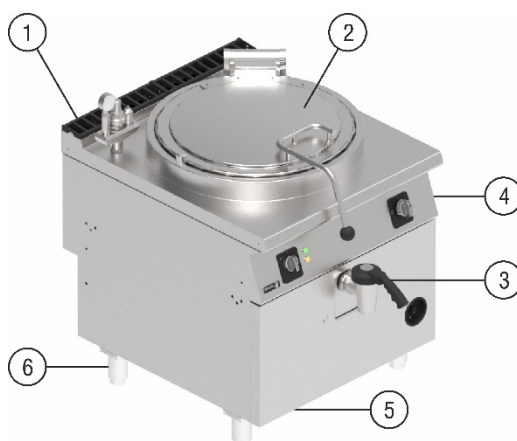
CE 16 1312

Made in EU

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

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

GENERAL DESCRIPTION OF THE EQUIPMENT



1. Chimney
2. Tub
3. Water intake control
4. Electric control
5. Adjustable leg
6. Electrical connection

SAFETY DEVICES

- Safety thermostat:

Some models have a safety thermostat which is activated when the temperature exceeds a certain value, disconnecting the heating element power supply.

The limiter switch must be restored by a specialised technician, after removing the front panel and pressing the red button on the safety thermostat.

- Pressure gauge :

The pressure gauge indicates the pressure of the steam inside the Bain Marie chamber.

- Pressure valve:

The pressure valve controls the pressure in the Bain Marie chamber, allowing the air to leave when it heats up and permitting the entrance of air when it cools.

- Safety valve:

If the pressure in the Bain Marie chamber is more than 0.5 bar, this allows the steam to exit to the exterior.

4. INSTALLATION INSTRUCTIONS



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

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

4.1 Removal of packaging

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



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

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

All the packaging can be recycled. Dispose of packaging correctly.

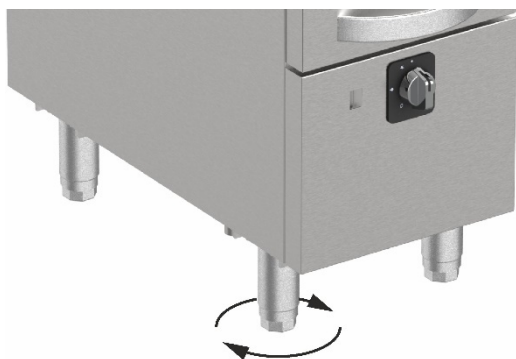
4.2 Positioning and levelling

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

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

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

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



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

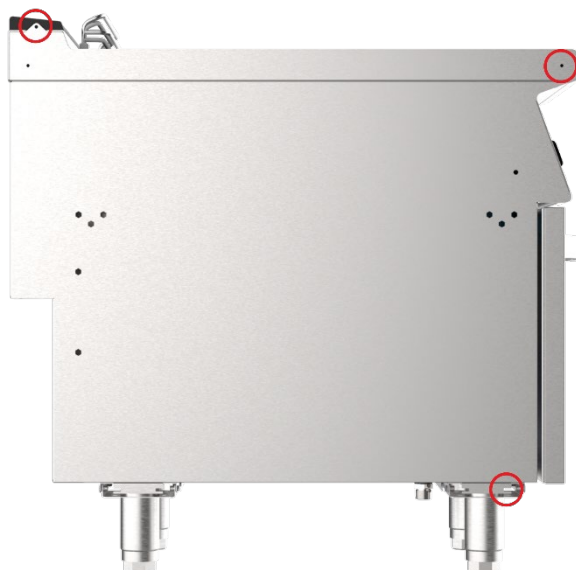
Unless otherwise indicated, the parts that have been protected by the manufacturer must not be manipulated by the installer.

4.3 Assembly of equipment in blocks

To assemble the equipment in blocks, proceed as follows:

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

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



4.4 Electrical connection

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

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



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



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

4.5 Water connection

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

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

The water inlets on the appliances are 3/4".

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

4.6 Recycling

The product packaging consists of:

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



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

5. INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE



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



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

5.1 Risks of use



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

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

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

There is a risk of trapping when lowering the cover. Proceed with care.

Care should be taken when emptying the contents of the tub. The food may be hot and there is a risk of burns.

Check the water level of the pot. If it is insufficiently filled, the temperature may rise too high causing the appliance to overheat.

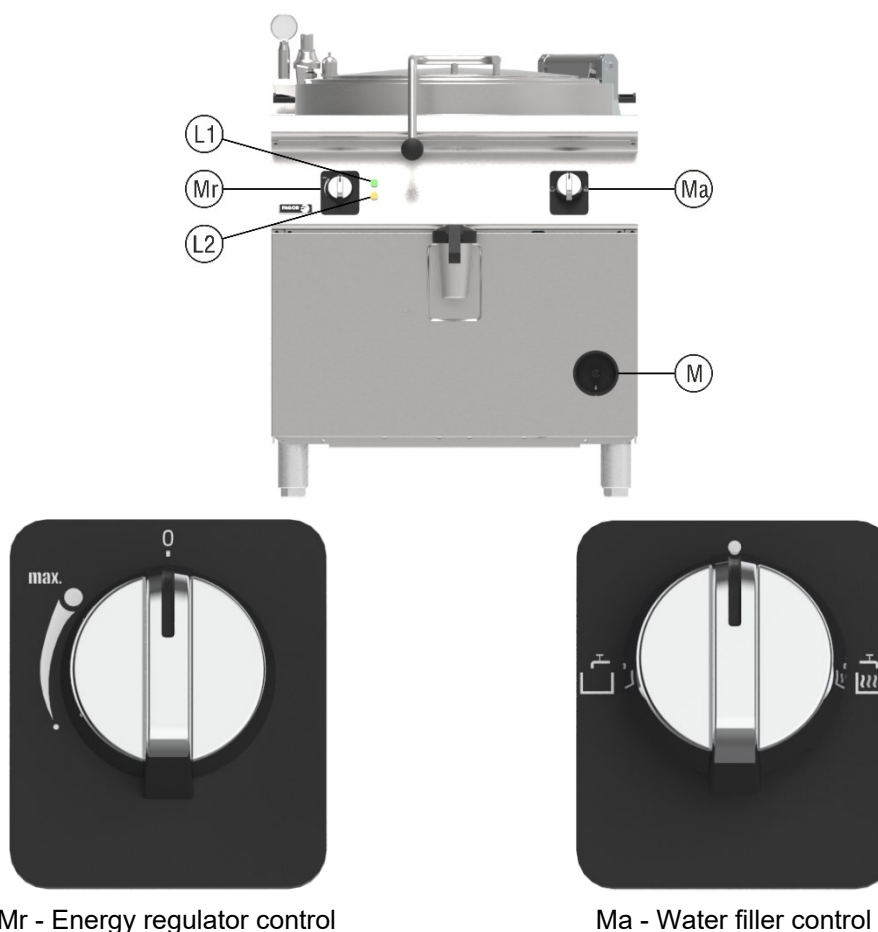
5.2 Operation

Instructions for the correct use of the appliance:

- Avoid the use of coarse salt as this dissolves slowly and may corrode the base of the pot.
- Excessive use for cooking shellfish may damage the appliance.
- For optimum results, the cover should be kept closed.
- To achieve optimum heating of the tank, it is advisable to purge the Chamber of the Bain-Marie during the first use of the machine. To do this, press the pressure valve on the hob of the kettle until all the air in the chamber is evacuated.

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

5.2.1 Description of the controls



5.2.2 Switching on the heating elements

- Ensure that the tub is filled with water to the MAXIMUM level.
- Press the power switch situated on the outside of the appliance.
- Rotate the M energy control clockwise to the machine connected position so that the light L1 (green) comes on.
- Then, to turn the appliance on, turn the energy control clockwise to the required position. The on/off cycles of the heating elements vary according to the position selected.
- The light L2 (amber) lights up when the heating elements are operating.

5.2.3 Switching off the heating elements

- Rotate the Mr energy control anticlockwise to the off position ●, the light L1 (green) goes off.

5.2.4 Filling the pot with water

To fill the pot with water, turn the water fill control Ma to the required position (cold water  or hot water ).

The water comes out through the tap on the work surface.

5.2.5 Filling the chamber with water

- The control of the water level in the chamber is automatic.
- The heating is switched on when the water reaches the minimum level in the chamber.
- The pots have a pressure switch for controlling the pressure inside the Bain Marie chamber. If the pressure exceeds the configured value, the heating stops, saving water and energy.

5.2.6 Tub drainage

The pot has a drainage tap on the front panel. To drain the pot, open the tap.

5.3 Useful tips

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

5.3.1 Initial cleaning

After installing the appliance, and before using to cook food, it is necessary to fill it with soapy water, which should be left to boil for a few minutes.

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

Lastly, dry the vat.

5.3.2 Maintenance

FAGOR INDUSTRIAL recommends a service of all the operating components of the cooking pot 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.
 - The pressure and safety valves models must be kept clean.
 - It is advisable to regularly clean the inner part of the tub with soapy water that is left to boil for a few minutes. and then rinse it with plenty of water. Then rinse it with plenty of water and dry.
 - After use, all the models require regular greasing of the drainage tap with “KLÜBER NONTROP PLB DR” or similar grease to prevent it from seizing up and to prevent possible leaks.
 - A screw is located on the lower part of the pot to empty the chamber completely.

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

5.3.3 Prolonged periods of no use

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

- Clean the machine and the adjacent areas thoroughly.
- Spray a thin layer of edible oil over the stainless steel surfaces.
- Switch off the mains power supply.

6. FAULTS, ALARMS AND BREAKDOWNS

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



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

Problem	Cause	Solution
Cooking pot does not heat up.	Heating elements broken.	Contact your Technical Assistance Service.
	Limiting thermostat trips.	Contact your Technical Assistance Service.
	Energy control broken.	Contact your Technical Assistance Service.
	The cooking pot is not connected to the correct voltage supply.	Check the specifications plate on the machine and 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.....	23
2.	INFORMATIONS ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	24
3.	DONNÉES DU PRODUIT.....	24
4.	INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.....	26
4.1	Déballage.....	26
4.2	Mise en place et nivellement	26
4.3	Montage d'équipements par blocs.....	26
4.4	Connexion électrique	27
4.5	Raccordement à l'eau.....	28
4.6	Recyclage	28
5.	INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN.....	28
5.1	Risques d'utilisation	28
5.2	Fonctionnement	28
5.2.1	Description des commandes	29
5.2.2	Mise en marche des résistances	29
5.2.3	Extinction des résistances	29
5.2.4	Restes de sel dans la cuve.....	29
5.2.5	Remplissage d'eau dans la chambre.....	29
5.2.6	Vidange de la cuve	30
5.3	Conseils utiles.....	30
5.3.1	Nettoyage initial	30
5.3.2	Entretien.....	30
5.3.3	Non-utilisation prolongée	30
6.	ANOMALIES, ALARMES ET PANNES	30
7.	RECYCLAGE DU PRODUIT	31

2. INFORMATIONS ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

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



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

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

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



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

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



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

3. DONNÉES DU PRODUIT

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

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

PLAQUE SIGNALÉTIQUE

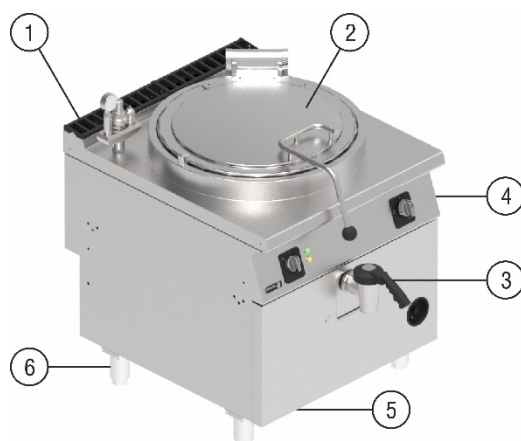
MOD.	FTG7-05 L	1312BT5113	Type-Tipo.	A1																																	
REF	19005269	SN 810073	07/16																																		
<table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>6,3</td> <td>Kw. ~</td> </tr> <tr> <td>~</td> <td>0</td> <td>Kw. M</td> </tr> <tr> <td>Hz.</td> <td>0</td> <td>Kw.</td> </tr>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

1312

Made in EU

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

Indiquez les caractéristiques indiquées si vous contactez le service technique.

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'ÉQUIPEMENT

1. Cheminée
2. Cuve
3. Commande d'arrivée d'eau
4. Commande électrique
5. Pied réglable
6. Connexion électrique

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

- Thermostat de sécurité

Certains modèles disposent d'un thermostat de sécurité qui est activé lorsque la température dépasse une valeur établie, en coupant l'alimentation des résistances.

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

- Manomètre:

Le manomètre indique la pression de vapeur à l'intérieur de la chambre du bain-marie.

- Vanne de presión:

La vanne de pression régule la pression dans la chambre du bain-marie, en laissant sortir l'air lorsqu'il chauffe et en permettant l'entrée d'air dans cette dernière lorsqu'elle se refroidit.

- Soupape de sûreté:

Si la pression dans la chambre du bain-marie dépasse 0,5 bar, elle laisse sortir de la vapeur vers l'extérieur.

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.

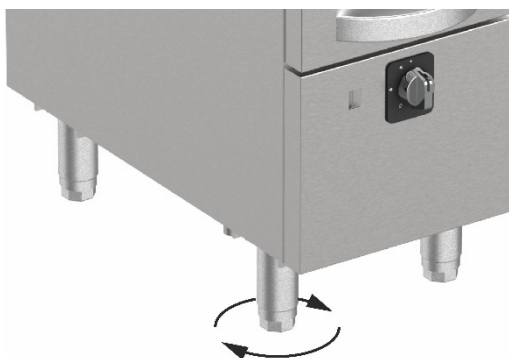
4.2 Mise en place et nivellement

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.

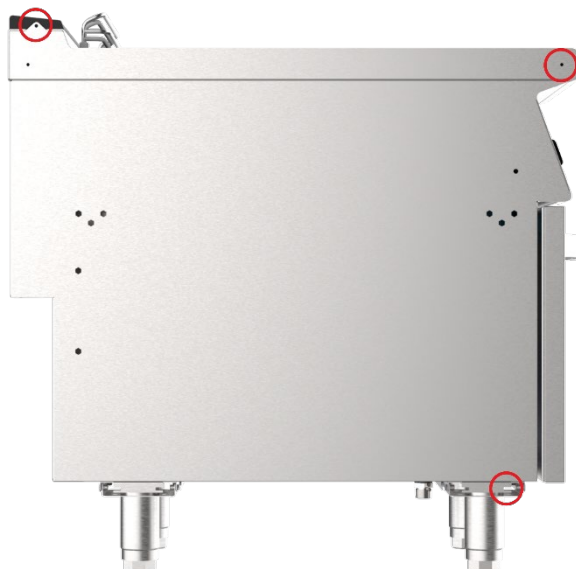
Sauf indications contraires, les pièces qui ont été protégées par le fabricant ne doivent pas être manipulées par l'installateur.

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).
- 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 à l'eau

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

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

Les prises d'entrée d'eau dans les appareils seront de 3/4".

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

4.6 Recyclage

L'emballage de ce produit est formé par:

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



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

5. INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



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



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

5.1 Risques d'utilisation



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

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

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

Il existe un risque de happement lors de la descente du couvercle. Procéder avec précaution lors de ces opérations.

Faites attention lorsque vous videz le contenu de la cuve. Les aliments peuvent être chauds et vous risquez de vous brûler.

Surveillez le niveau de remplissage de la cuve : Un remplissage insuffisant peut être à l'origine d'une élévation excessive de température provoquant la surchauffe de l'appareil.

5.2 Fonctionnement

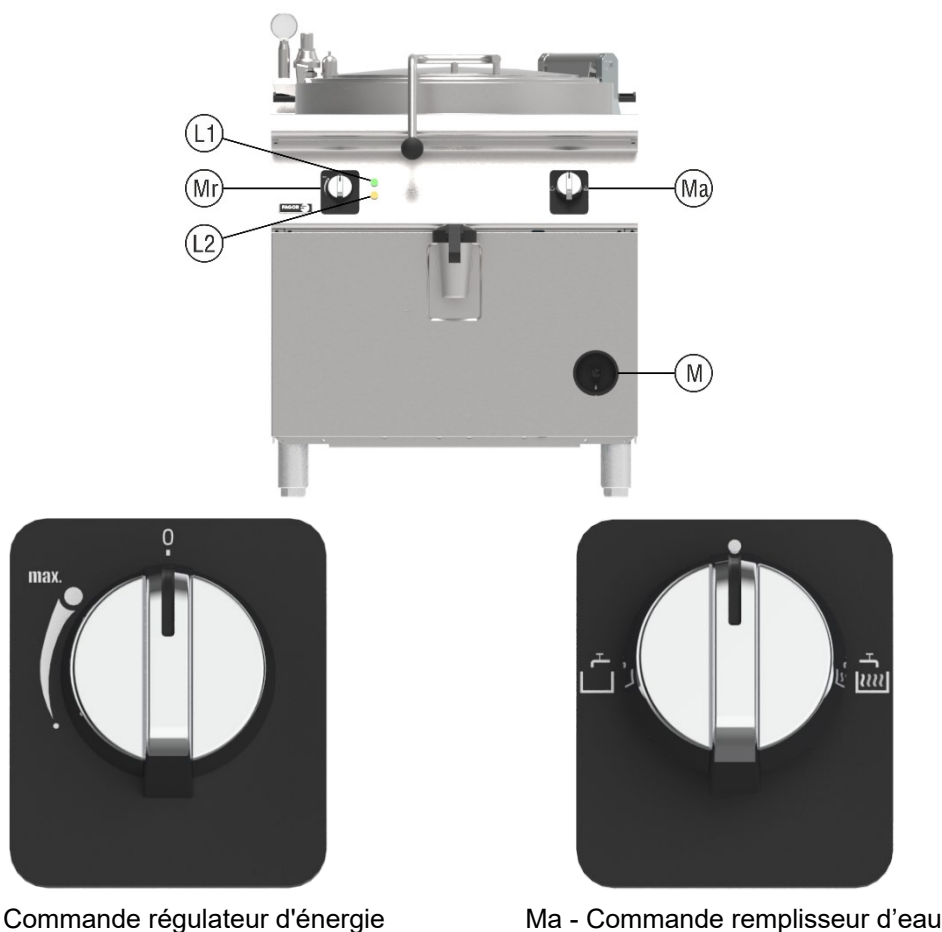
Indications pour un usage approprié de la machine:

- Ne pas utiliser de gros sel, car il se dissout lentement et peut oxyder le fond de la cuve.
- L'utilisation excessive de fruits de mer peut endommager l'appareil.
- Pour un rendement maximum il convient de maintenir le couvercle de l'appareil fermé.
- pour obtenir un chauffage optimal du réservoir, il est conseillé de purger la chambre du bain-marie lors de la première utilisation de la machine. Pour ce faire, appuyez sur la soupape de

pression sur la table de cuisson de la bouilloire jusqu'à ce que tout l'air dans la chambre soit évacué.

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

5.2.1 Description des commandes



5.2.2 Mise en marche des résistances

- S'assurer que la cuve est remplie d'eau jusqu'au niveau MAXIMUM.
- Actionner l'interrupteur général de courant électrique situé à l'extérieur de l'appareil.
- Tournez la commande du thermostat M dans le sens horaire jusqu'à la position de machine connectée de sorte que le voyant L1 (vert) s'allume.
- À partir de ce moment, pour mettre en marche l'appareil, tourner la commande du régulateur d'énergie dans le sens horaire jusqu'à la position souhaitée, en fonction de la position sélectionnée, les cycles de marche et arrêt des résistances varieront.
- Le voyant L2 (orange) s'allume lorsque les résistances fonctionnent.

5.2.3 Extinction des résistances

- Tournez la commande du régulateur d'énergie Mr dans le sens antihoraire jusqu'à la position d'arrêt ●, le voyant L1 (vert) s'éteint.

5.2.4 Restes de sel dans la cuve.

Pour remplir la cuve d'eau, tourner la commande de remplissage d'eau Ma dans la position souhaitée (eau froide  ou chaude .

L'eau sort par le robinet dont est équipé le plan de travail.

5.2.5 Remplissage d'eau dans la chambre

- Le niveau d'eau dans la chambre est contrôlé automatiquement.
- Le réchauffement est activé une fois qu'un niveau d'eau minimum est atteint dans la chambre.

- Les marmites disposent d'un pressostat pour contrôler la pression dans la chambre du bain-marie. Si la pression dépasse la valeur configurée, le réchauffement est arrêté, afin de permettre des économies d'eau et d'énergie.

5.2.6 Vidange de la cuve

La marmite dispose d'un robinet de vidange situé sur le panneau avant. Pour procéder à la vidange, ouvrir le robinet.

5.3 Conseils utiles

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

5.3.1 Nettoyage initial

Une fois l'appareil installé, avant d'introduire des aliments dans la cuve, vous devez la remplir avec une solution à base d'eau et de détergent que vous laisserez bouillir durant quelques minutes.

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

Puis, sécher la cuve.

5.3.2 Entretien

FAGOR INDUSTRIAL recommande la réalisation au moins une fois par an, d'une révision des composants fonctionnels de la marmite, 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.
- Conserver les vannes de pression et de sécurité propres.
- Il convient de nettoyer régulièrement l'intérieur de la cuve à l'aide d'une solution à base d'eau et de détergent qui devra bouillir durant quelques minutes. Puis, procéder à son rinçage abondamment à l'eau et séchage.
- Après chaque utilisation, tous les modèles nécessitent un graissage du robinet de vidange de la cuve avec de la graisse « KLUBER NONTROP PLB DR » ou similaire, afin d'en éviter le grippage et d'éventuelles fuites.
- La partie inférieure de la marmite est pourvue d'une vis permettant la vidange complète de la chambre.

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

5.3.3 Non-utilisation prolongée

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

- Nettoyez la machine et zones adjacentes en profondeur.
- Étaler sur les surfaces en acier inoxydable et la cuve une fine couche d'huile comestible.
- Débranchez l'interrupteur général d'alimentation électrique.

6. ANOMALIES, ALARMES ET PANNES

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



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

Problème	Cause	Solution
La marmite ne chauffe pas	Résistances abîmées	Contacter le service d'assistance technique
	Le thermostat limiteur saute	Contacter le service d'assistance technique
	Régulateur d'énergie abîmé	Contacter le service d'assistance technique
	La marmite n'est pas branchée à la tension qui lui correspond	Revoir la plaque signalétique de la machine et contacter le service d'assistance technique.



REMARQUE: si la panne détectée n'est pas présente dans le tableau, veuillez contacter votre service d'assistance technique. Le fabricant se réserve le droit de modifier les caractéristiques sans préavis.

7. RECYCLAGE DU PRODUIT



La norme européenne 2012/19/EU concernant l'élimination d'appareils électriques et électroniques indique que les électroménagers ne doivent pas être éliminés de la même manière que les déchets solides urbains. Les appareils usagés doivent être recueillis séparément, afin d'optimiser le pourcentage de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et éviter d'éventuels dommages pour la santé et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée se trouve sur tous les produits pour rappeler l'obligation de collecte séparée. Pour plus d'informations sur l'élimination correcte d'électroménagers, leurs propriétaires pourront s'informer auprès du service public responsable ou des revendeurs.

1. INHALTSANGABE

1.	INHALTSANGABE.....	32
2.	ALLGEMEINE INFORMATION UND HINWEISE.....	33
3.	ANGABEN ZUM GERÄT	33
4.	INSTALLATIONSANWEISUNG	35
4.1	Auspacken	35
4.2	Aufstellung und Nivellierung	35
4.3	Montage der Geräte in Blockbauweise.....	36
4.4	Elektrischer Anschluss.....	36
4.5	Wasseranschluss.....	37
4.6	Recycling	37
5.	GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG	37
5.1	Gefahren beim Gebrauch	37
5.2	Funktionsweise	38
5.2.1	Beschreibung der Bedienelemente	38
5.2.2	Einschalten der Heizwiderstände	38
5.2.3	Ausschalten der Heizwiderstände	38
5.2.4	Füllvorgang des Kessel mit Wasser	39
5.2.5	Füllvorgang der Doppelwand mit Wasser.....	39
5.2.6	Entleeren des Kessels	39
5.3	Nützliche Ratschläge und Tipps	39
5.3.1	Erste Reinigung	39
5.3.2	Wartung	39
5.3.3	Betriebsunterbrechungen	39
6.	STÖRUNGEN UND ALARME	40
7.	RECYCLING DES GERÄTES	40

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

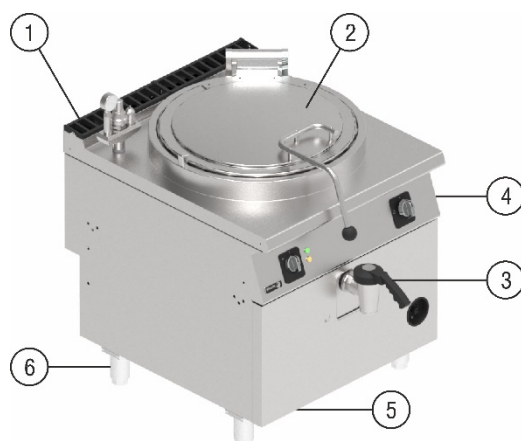
1312

CE 16

Made in EU

1. GERÄTENAME
2. ARTIKELNUMMER DES GERÄTES
3. SERIENNUMMER UND HERSTELLUNGSDATUM
4. ELEKTRISCHE EIGENSCHAFTEN
5. IPX-SCHUTZ

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

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTES

1. AbluftkaminKessel
2. Bedienelement für den Wassereinlass
3. Elektrisches Bedienelement
4. Höhenverstellbarer Gerätefuß
5. Elektrischer Anschluss
6. Gerätefuß

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

- Sicherheitsthermostat:

Einige Modelle sind mit einem Sicherheitstemperaturregler ausgerüstet, der die Stromversorgung der Heizwiderstände unterbricht sobald die Temperatur den festgelegten Grenzwert überschreitet.

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

- Druckmesser:

Der Druckmesser zeigt den in der Doppelwand der Bain-Mary herrschenden Dampfdruck an.

- Druckventil:

Das Druckventil steuert den in der Doppelwand der Bain-Mary herrschenden Druck und lässt so die Luft entweichen, wenn das Gerät zu heiß wird, bzw. eintreten, wenn das Gerät zu stark abkühlt.

- Sicherheitsventil:

Sollte der Druck in der Doppelwand der Bain-Mary den Wert von 0,5 bar überschreiten, so wird entsprechend Dampf abgelassen.

4. INSTALLATIONSANWEISUNG



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

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

4.1 Auspacken

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



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

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

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

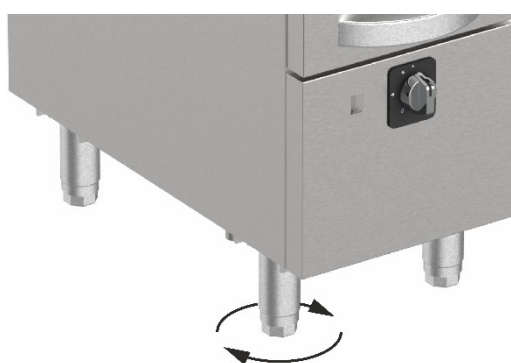
4.2 Aufstellung und Nivellierung

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

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

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

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



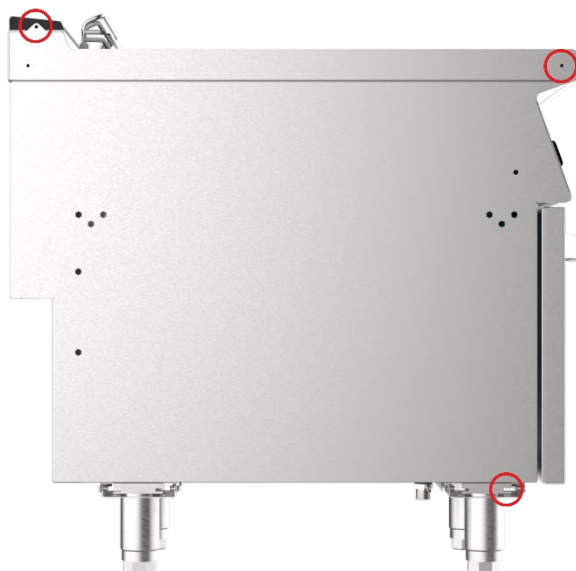
Werkseitig wird zu einer gründlichen Überprüfung des Aufstellungsortes vor Installation des Gerätes geraten, um spätere Schäden bei Gebrauch von Vornherein auszuschließen.

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

4.3 Montage der Geräte in Blockbauweise

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

- Die Bedienelemente entfernen.
- Die Panele mit den Bedienfeldhaltern ausbauen.
- Die Blenden am Abluftkamin entfernen.
- Klebeband an den Abdeckplatten anbringen, die miteinander verbunden werden sollen.
- Lebensmittelverträgliche Dichtmasse an den Verbindungsstellen auftragen.
- Die Geräte zusammen schieben.
- Die Geräte sowohl im hinteren Bereich (Laschen) als auch im vorderen Bereich (Bohrungen an den seitlichen Paneelen, deren Zugang nach Entfernen der Panele für die Bedienfeldhalter frei wird) mit Hilfe von Schrauben und Muttern miteinander verbinden (siehe Bild).
- Ziehen Sie die Maschinen im unteren vorderen Teil mit einer Schraube und Mutter fest (siehe Bild).
- Die überschüssige Dichtmasse entfernen.
- Das Klebeband entfernen.
- Die Panele für die Bedienfeldhalter und die Bedienelemente wieder anbringen.



4.4 Elektrischer Anschluss

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 Wasseranschluss

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

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

Die Größe der Anschlüsse für den Wassereinlass in die Geräte muss 3/4" betragen.

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

4.6 Recycling

Die Verpackung dieses Produkts besteht aus folgenden Elementen:

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



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

5. GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG



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



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

5.1 Gefahren beim Gebrauch

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

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

Nach dem Reinigungsvorgang muss der Kessel mit reichlich Wasser abgespült und anschließend gründlich getrocknet werden.

Beim Herunterlassen des Deckels besteht Einklemmgefahr. Diesen Vorgang stets mit äußerster Vorsicht ausführen.

Das Entleeren des Kessels sollte ebenfalls mit äußerster Vorsicht geschehen.



Die Lebensmittel können noch heiß sein, so dass Verbrennungsgefahr besteht.

Der Füllstand im Kessel sollte regelmäßig kontrolliert werden. Ein nicht ausreichendes Füllen kann zu einer zu hohen Temperatur führen und somit eine Überhitzung des Geräts auslösen.

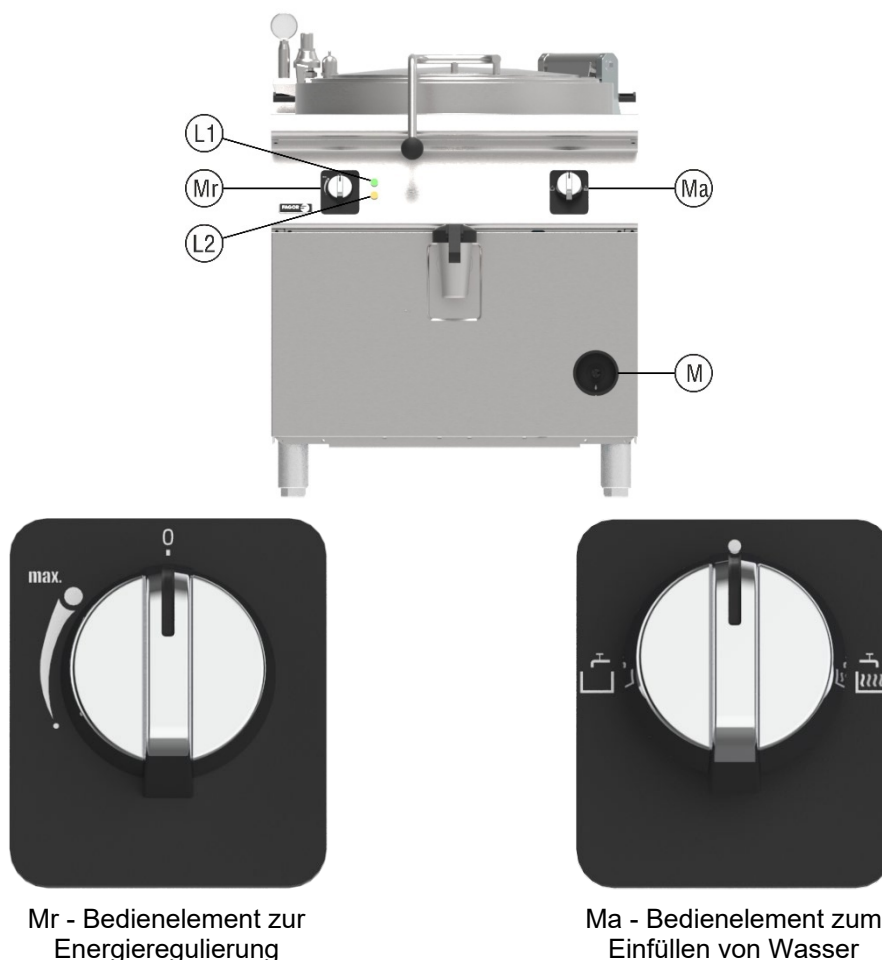
5.2 Funktionsweise

Anweisungen für die ordnungsgemäße Bedienung des Gerätes:

- Kein grobes Salz in diesem Gerät verwenden, da dieses sich nur langsam auflöst und zur Rostbildung am Kesselboden führen kann.
- Werden übermäßig oft Meeresfrüchte zubereitet, kann es zu Schäden am Gerät kommen.
- Den Deckel des Gerätes stets geschlossen halten, um die optimale Leistung zu erreichen.
- Die Kammer der Bain-Marie beim ersten Einsatz der Maschine zu reinigen, um eine optimale Heizung des Tanks zu erreichen. Dazu drücken Sie das Druckventil auf den Kochherd des Wasserkochers, bis die gesamte Luft in der Kammer evakuiert ist.

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

5.2.1 Beschreibung der Bedienelemente



Mr - Bedienelement zur
Energiregulierung

Ma - Bedienelement zum
Einfüllen von Wasser

5.2.2 Einschalten der Heizwiderstände

- Es muss darauf geachtet werden, dass der Kessel bis zum MAXIMALLSTAND mit Wasser gefüllt ist.
- Den Hauptschalter der Stromversorgung betätigen, der sich an der Außenseite des Gerätes befindet.
- Das Bedienelement für den Energiregulierer (M) im Uhrzeigersinn in die Stellung für eingeschaltetes Gerät drehen, woraufhin die Anzeigelampe L1 (grün) aufleuchtet.
- Ab diesem Moment kann das Gerät jederzeit eingeschaltet werden, indem das Bedienelement für den Energiregulierer im Uhrzeigersinn in die gewünschte Stellung gedreht wird. Je nach ausgewählter Stellung variieren die Ein- bzw. Ausschaltzyklen der Heizwiderstände.
- Die Anzeigelampe L2 (orange) leuchtet auf, sobald die Heizwiderstände ihren Betrieb aufgenommen haben.

5.2.3 Ausschalten der Heizwiderstände

- Das Bedienelement für den Energieregulierer (Mr) entgegen dem Uhrzeigersinn in die Aus-Stellung ● drehen. Daraufhin erlischt die Anzeigelampe L1 (grün).

5.2.4 Füllvorgang des Kessel mit Wasser

Um den Kessel mit Wasser zu füllen, das Bedienelement Ma zum Füllen mit Wasser in die gewünschte Stellung (Kaltwasser  oder Warmwasser ) drehen.

Das Wasser strömt aus dem an der Abdeckplatte vorgesehenen Hahn aus.

5.2.5 Füllvorgang der Doppelwand mit Wasser

- Die Steuerung für den Wasserstand in der Doppelwand erfolgt vollautomatisch.
- Der Aufheizvorgang wird aktiviert, sobald das Wasser den Mindestpegel in der Doppelwand erreicht hat.
- Die Kochkessel sind mit einem Druckwächter zur Steuerung des in der Doppelwand der Bain-Mary herrschenden Drucks ausgerüstet. Übersteigt der Druck den eingestellten Grenzwert, wird der Aufheizvorgang sofort unterbrochen, wodurch Wasser und Strom gespart werden.

5.2.6 Entleeren des Kessels

Der Kochkessel ist mit einem Ablasshahn ausgestattet, der an der frontalen Blende untergebracht ist. Um das Gerät zu entleeren, einfach den Hahn öffnen.

5.3 Nützliche Ratschläge und Tipps

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

5.3.1 Erste Reinigung

Nach erfolgter Installation des Gerätes und vor dem Eingeben von Lebensmitteln in den Kessel sollte dieser mit einer Mischung aus Wasser und Spülmittel gefüllt werden das dann während einiger Minuten zum Kochen gebracht wird.

Anschließend kann der Kessel geleert und mehrfach nachgespült werden, um die Seifenreste gründlich zu entfernen.

Den Kessel zum Abschluss gründlich trocknen.

5.3.2 Wartung

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

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

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

- Das Gerät zum Feierabend stets von allen Speiseresten reinigen.
- Keine scheuernden, ätzenden oder laugehaltigen Produkte, Lösungsmittel und Spülmittel auf Chlorbasis oder Benzinderivate zur Reinigung verwenden.
- Das Gerät nicht mit Wasserstrahlen reinigen.
- Das Druck- Sicherheitsventil stets in sauberem Zustand halten.
- Das Innere des Kessels sollte regelmäßig mit einer Mischung aus Wasser und Spülmittel gereinigt werden, das mehrere lang Minuten zum Kochen gebracht wird. Anschließend mit reichlich Klarwasser gründlich reinigen und dann trocknen.
- Der Ablasshahn des Kessels aller Modelle muss nach Gebrauch mit Fett der Marke KLUBER NONTROP PLB DR oder einem ähnlichen Produkt geschmiert werden, um das Festkleben und mögliche Undichtigkeiten zu vermeiden.
- Im unteren Bereich des Kochkessels befindet sich die Ablassschraube, die das vollständige Entleeren der Doppelwand ermöglicht.

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

5.3.3 Betriebsunterbrechungen



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

- Das Gerät und die nahe liegende Umgebung gründlich reinigen.
- Einen dünnen Film Speiseöl auf die Edelstahlflächen und den Kessel 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
Der Kochkessel heizt nicht.	Die Heizwiderstände sind beschädigt.	Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.
	Der Temperaturbegrenzer löst aus.	Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.
	Energieregulierer beschädigt.	Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.
	Der Kochkessel ist nicht an den vorgeschriebenen Spannungswert angeschlossen.	Lesen Sie bitte den richtigen Wert auf dem Typenschild ab und wenden sich an den zuständigen Kundendienst.



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

7. RECYCLING DES GERÄTES



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

1. INDICE

1.	INDICE.....	41
2.	INFORMAZIONI E AVVERTENZE GENERALI.....	42
3.	DATI PRODOTTO	42
4.	ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE.....	44
4.1	Disimballaggio	44
4.2	Posizionamento e livellamento	44
4.3	Montaggio delle attrezzature in blocchi	44
4.4	Connessione elettrica	45
4.5	Allacciamento dell'acqua	46
4.6	Riciclaggio	46
5.	ISTRUZIONI DI USO E MANUTENZIONE.....	46
5.1	Rischi d'uso.....	46
5.2	Funzionamento	46
5.2.1	Descrizione dei comandi.....	47
5.2.2	Accensione delle lresistenze	47
5.2.3	Spegnimento delle lresistenze.....	47
5.2.4	Riempimento d'acqua nella vasca.	47
5.2.5	Riempimento d'acqua nella camera.	47
5.2.6	Svuotamento della vasca.....	47
5.3	Consigli utili.....	48
5.3.1	Pulizia iniziale	48
5.3.2	Manutenzione	48
5.3.3	Non per uso prolungato	48
6.	ANOMALIE, ALLARMI E GUASTI.....	48
7.	RICICLAGGIO DEL PRODOTTO.....	49

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 la pentola dalla presa della corrente elettrica tramite il dispositivo di sconnessione/interruttore generale.
-  Per la pulizia utilizzare prodotti detergenti per uso alimentare. Per la pulizia **NON** utilizzare prodotti abrasivi, corrosivi acidi, solventi e detergenti a base di cloro, in quanto possono danneggiare i componenti della pentola. **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 pentola industriale, utilizzata nei settori della ristorazione e alberghiero. Per trattarsi di un prodotto industriale, può sopportare una produzione elevata.

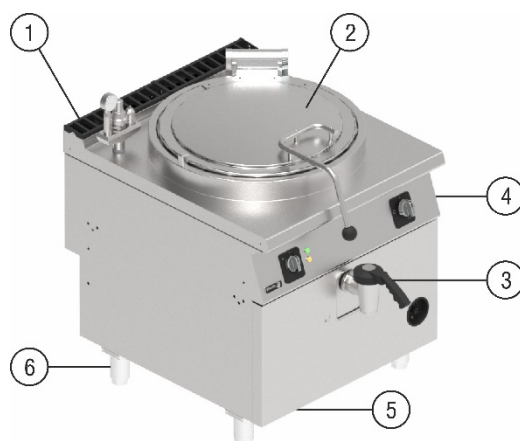
Tutti gli apparecchi hanno una targhetta delle caratteristiche che identifica l'apparecchio e illustra le caratteristiche tecniche ed è presente su uno dei lati della macchina. Non togliere la targhetta dall'apparecchio.

TARGHETTA DELLE CARATTERISTICHE

MOD.	FTG7-05 L	1312BT5113	Type-Tipo.	A1																																	
REF	19005269	SN 810073	07/16																																		
<table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>6.3</td> <td>Kw. ~</td> </tr> <tr> <td>~</td> <td>0</td> <td>Kw. M</td> </tr> <tr> <td>Hz.</td> <td>0</td> <td>Kw.</td> </tr> <tr> <td>A.</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>					V	6.3	Kw. ~	~	0	Kw. M	Hz.	0	Kw.	A.																							
V	6.3	Kw. ~																																			
~	0	Kw. M																																			
Hz.	0	Kw.																																			
A.																																					
<table border="1"> <tr> <td>G-110</td> <td>1,63 m³/h</td> <td>G-120</td> <td>1,45 m³/h</td> <td>G-130</td> <td>0,96 m³/h</td> <td>G-150</td> <td>1,26 m³/h</td> <td>=> ΣQn</td> <td>0</td> <td>kW(Hi)</td> </tr> <tr> <td>G-20</td> <td>0,67 m³/h</td> <td>G-25</td> <td>0,67 m³/h</td> <td>G-25.1</td> <td>0,67 m³/h</td> <td>GZ-35</td> <td>0,93 m³/h</td> <td>=> ΣQn</td> <td>6,3</td> <td>kW(Hi)</td> </tr> <tr> <td>G-30</td> <td>0,53 Kg /h</td> <td>G-31</td> <td>0,52 Kg /h</td> <td>=> ΣQn</td> <td>6,3</td> <td>kW(Hi)</td> <td>G25/G25.1</td> <td>=> ΣQn</td> <td>5,4</td> <td>kW(Hi)</td> </tr> </table>					G-110	1,63 m³/h	G-120	1,45 m³/h	G-130	0,96 m³/h	G-150	1,26 m³/h	=> ΣQn	0	kW(Hi)	G-20	0,67 m³/h	G-25	0,67 m³/h	G-25.1	0,67 m³/h	GZ-35	0,93 m³/h	=> ΣQn	6,3	kW(Hi)	G-30	0,53 Kg /h	G-31	0,52 Kg /h	=> ΣQn	6,3	kW(Hi)	G25/G25.1	=> ΣQn	5,4	kW(Hi)
G-110	1,63 m³/h	G-120	1,45 m³/h	G-130	0,96 m³/h	G-150	1,26 m³/h	=> ΣQn	0	kW(Hi)																											
G-20	0,67 m³/h	G-25	0,67 m³/h	G-25.1	0,67 m³/h	GZ-35	0,93 m³/h	=> 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. NOME DELL'APPARECCHIO
 2. RIFERIMENTO DEL PRODOTTO
 3. NUMERO DI SERIE+DATA DI COSTRUZIONE
 4. CARATTERISTICHE ELETTRICHE
 5. PROTEZIONE IPX

Menzionare le caratteristiche elencate quando viene contattato il servizio tecnico.

DESCRIZIONE GENERALE DELL'APPARECCHIO

1. Cappa
2. Coperchio marmitta
3. Scarico
4. Custodia comandi
5. Ingresso del gas
6. Piedino regolabile

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza

Alcuni modelli sono dotati di un termostato di sicurezza che si attiva quando la temperatura supera il valore stabilito e blocca l'alimentazione delle resistenze.

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

- Manometro:

Il manometro indica la pressione del vapore all'interno della vasca del bagnomaria.

- Valvola di pressione:

La valvola di pressione regola la pressione nella camera del bagnomaria in questo modo l'aria esce quando si riscalda ed rientra quando si raffredda.

- Valvola di sicurezza:

Quando la pressione nella camera del bagnomaria non supera i 0,5 bar, consente l'uscita del vapore verso l'esterno.

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.

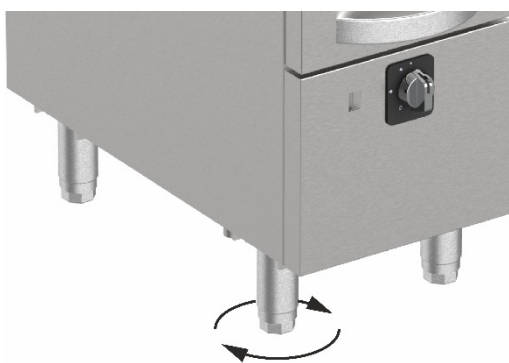
4.2 Posizionamento e livellamento

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.

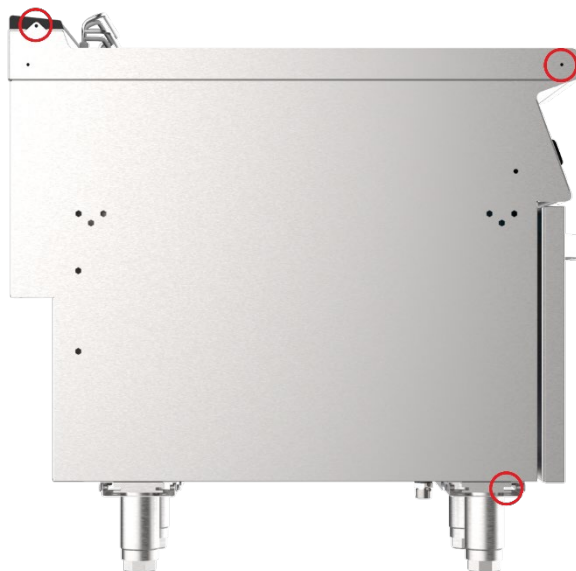
salvo indicazioni specifiche contrarie, i pezzi che sono stati protetti dal fabbricante, non devono essere manipolati dall'installatore.

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 dell'acqua

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

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

Le prese di ingresso dell'acqua degli apparecchi sono di 3/4".

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

4.6 Riciclaggio

L'imballo del prodotto è composto da:

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



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

5. ISTRUZIONI DI USO E MANUTENZIONE



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



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

5.1 Rischi d'uso



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

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

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

Esiste il rischio di intrappolamento quando il coperchio scende. Fare attenzione quando si esegue questa operazione.

Fare attenzione quando si procede allo svuotamento del contenuto della vasca. I cibi possono essere caldi ed esiste il rischio di ustioni.

Controllare il livello di riempimento della vasca: Un riempimento insufficiente può provocare un aumento eccessivo della temperatura provocando il surriscaldamento dell'apparecchio.

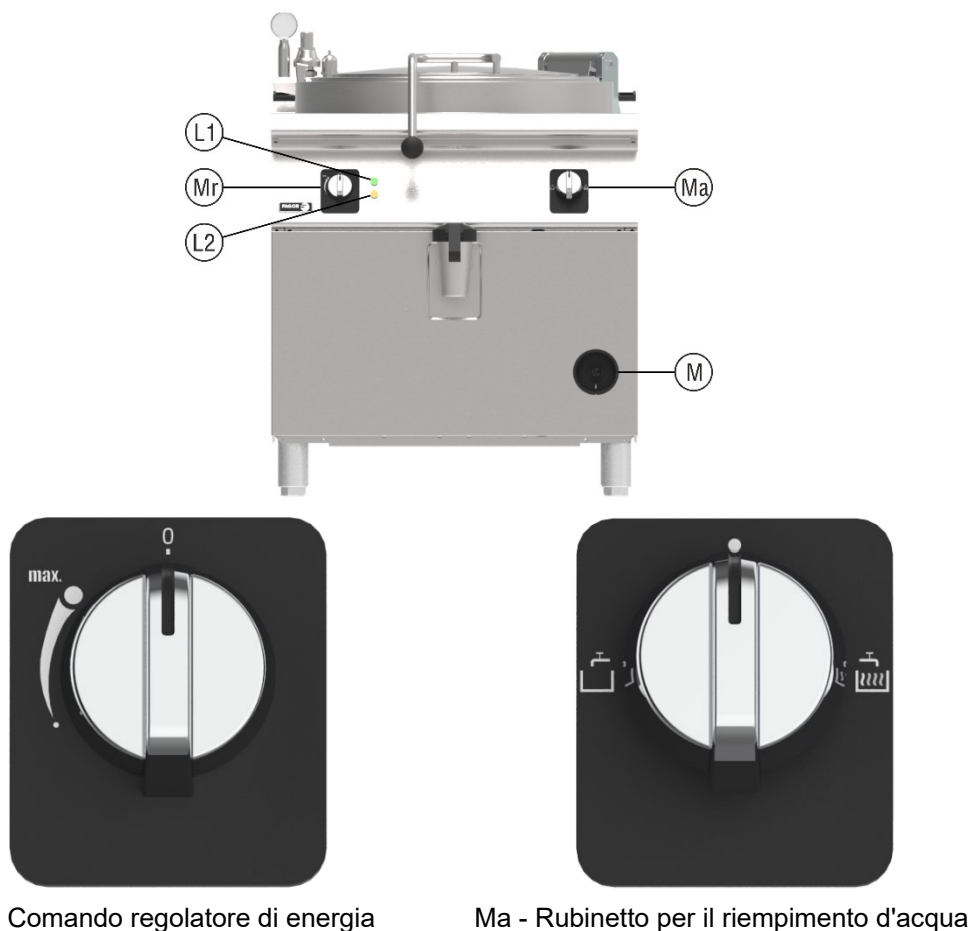
5.2 Funzionamento

Indicazioni per un uso corretto della macchina:

- Non utilizzare sale grosso poiché si scioglie lentamente e può corrodere il fondo della vasca.
- L'uso eccessivo per la cottura dei crostacei può danneggiare l'apparecchio.
- Per ottenere la massima efficienza, mantenere il coperchio chiuso.
- Per ottenere il riscaldamento ottimale del serbatoio, si consiglia di pulire la camera del bagnomaria durante il primo utilizzo della macchina. Per fare questo, premere la valvola di pressione sul piano di cottura del bollitore fino a quando tutta l'aria nella camera viene evacuata.

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

5.2.1 Descrizione dei comandi



5.2.2 Accensione delle Iresistenze

- Controllare che la vasca si piena d'acqua fino al livello MASSIMO.
- Accendere l'interruttore generale di corrente elettrica posizionato all'esterno dell'apparecchio.
- Girare il comando del regolatore di energia M in senso orario fino a raggiungere la posizione di macchina connessa in modo che si accende la lampada L1 (verde).
- Da quel momento in poi, per l'accensione dell'apparecchio girare il comando del regolatore di energia in senso orario fino a raggiungere la posizione preferita, secondo la posizione selezionata i cicli di accensione e spegnimento delle resistenze cambiano.
- Quando le resistenze entrano in funzionamento si accende la spia L2 (gialla).

5.2.3 Spegnimento delle Iresistenze

- Girare il comando del regolatore di energia M in senso orario fino a raggiungere la posizione di spegnimento ●, in modo che si spegne la lampada L1 (verde).

5.2.4 Riempimento d'acqua nella vasca.

Per riempire d'acqua la vasca, girare il rubinetto per il riempimento d'acqua Ma sulla posizione preferita

(acqua fredda  o calda .

L'acqua fuoriesce dal rubinetto montato sul piano cottura.

5.2.5 Riempimento d'acqua nella camera.

- Il controllo per il livello dell'acqua nella camera avviene in modo automatico.
- Il riscaldamento si attiva quando raggiunge un livello minimo d'acqua nella camera.
- Le marmitte sono dotate di un pressostato per controllare la pressione all'interno della camera del bagnomaria. Nel caso in cui la pressione supera il valore impostato, il riscaldamento si ferma consentendo in questo modo il risparmio di acqua e energia.

5.2.6 Svuotamento della vasca

La marmitta è dotata di un rubinetto di svuotamento montato sul pannello frontale. Per lo svuotamento aprire il rubinetto.

5.3 **Consigli utili**

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

5.3.1 **Pulizia iniziale**

Dopo aver installato l'apparecchio, prima di inserire i cibi nella vasca, è conveniente riempirla con una soluzione di acqua e detersivo, che si lascerà bollire per alcuni minuti.

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

Infine, asciugare la vasca.

5.3.2 **Manutenzione**

FAGOR INDUSTRIAL raccomanda di realizzare almeno una volta l'anno, la revisione dei componenti funzionali della pentola 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.
- Mantenere pulite le valvole di pressione e sicurezza.
- È conveniente pulire periodicamente la vasca internamente con una soluzione di acqua e detersivo, che si lascerà bollire per alcuni minuti. Risciacquare con abbondante acqua e asciugare.
- Per tutti i modelli, si consiglia di ingrassare dopo ogni uso il rubinetto di scarico della vasca utilizzando del grasso tipo "KLUBER NONTROP PLB DR" o simili per evitare il grippaggio ed eventuali fughe.
- Sulla parte inferiore della pentola è presente una vite che permette svuotare completamente l'intercapedine.

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

5.3.3 **Non per uso prolungato**

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

- Pulire bene la macchina e le zone vicine ad essa.
- Stendere sulle superfici di acciaio inossidabile e sulla vasca 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
La pentola non riscalda.	Resistenze rovinate.	Contattare il servizio di assistenza tecnica.
	Il termostato limitatore salta.	Contattare il servizio di assistenza tecnica.
	Regolatore di energia guasto.	Contattare il servizio di assistenza tecnica.
	La pentola non è collegata alla corrente corrispondente.	Controllare la targhetta della macchina e contattare il servizio di assistenza tecnico.



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.....	50
2. GENEL BİLGİ VE UYARILAR	51
3. ÜRÜN BİLGİLERİ	51
4. KURULUM TALİMATLARI.....	53
4.1 Ambalajın çıkarılması	53
4.2 Yerleştirme ve yüksekliğin ayarlaması	53
4.3 Blok halindeki cihazın montajı	53
4.4 Elektrik bağlantısı	54
4.5 Su bağlantısı	54
4.6 Geri dönüşüm	55
5. KULLANIM VE BAKIM TALİMATLARI	55
5.1 Kullanım riskleri	55
5.2 İşleyiş	55
5.2.1 Düğmelerin tanımı	56
5.2.2 Rezistansların iyakılması	56
5.2.3 Rezistansların iyakılması	56
5.2.4 Kovanın suyla doldurulması.....	56
5.2.5 Bölmenin suyla doldurulması.....	56
5.2.6 Kovanın boşaltılması	56
5.3 Kullanışlı tavsiyeler	56
5.3.1 İlk temizlik	56
5.3.2 Bakım.....	57
5.3.3 Uzun süre kullanmama	57
6. ANORMAL DURUMLAR, ALARMLAR VE ARIZALAR	57
7. ÜRÜNÜN GERİ DÖNÜŞÜME VERİLMESİ	58

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



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

3. ÜRÜN BİLGİLERİ

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

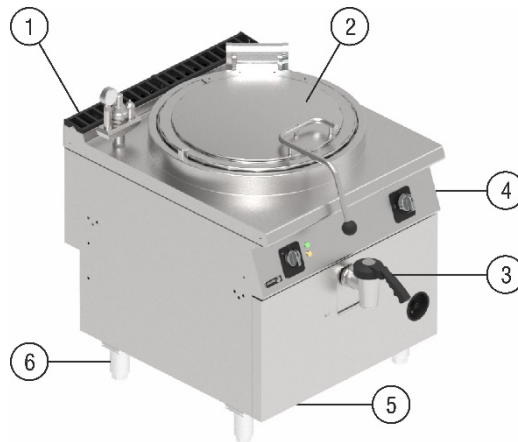
Tüm cihazlarda, ürünü tanımlayan ve ürünün teknik özelliklerini belirten bir özellikler plakası yer almaktadır ve bu plaka makinanın yan tarafından bulunur. Cihazın plakasını çıkarmayınız.

ÖZELLİKLER PLAKASI

MOD.	FTG7-05 L	1312BT5113	Type-Tipo.	A1						
REF.	19005269	SN 810073	07/16							
E 20560 Ofiati Made in Spain	V	6.3	Kw. ~							
	~	0	Kw. M							
	Hz.	0	Kw.							
	A.									
G-110	1,63 m³/h	G-120	1,45 m³/h	G-130	0,96 m³/h	G-150	1,26 m³/h	=> ΣQn	0	kw(Hi)
G-20	0,67 m³/h	G-25	0,67 m³/h	G-25.1	0,67 m³/h	GZ-35	0,93 m³/h	=> ΣQn	6,3	kw(Hi)
G-30	0,53 Kg /h	G-31	0,52 Kg /h	=> ΣQn	6,3	kw(Hi)	G25/GZ35	=> ΣQn	6,3	kw(Hi)
							G25/GZ5.1	=> ΣQn	5,4	kw(Hi)

1. CİHAZIN ADI
2. CİHAZIN REFERANSI
3. SERİ NUMARASI+ÜRETİM TARİHİ
4. ELEKTRİKSEL ÖZELLİKLER
5. IPX KORUMA

Teknik servisle iletişime geçtiğinizde belirtilen özellikleri söyleyiniz.

CİHAZIN GENEL TANIMI

1. Baca
2. Hazne
3. Su girişi düğmesi
4. Elektrik düğmesi
5. Yükseklik ayarlı ayaklar
6. Elektrik bağlantısı

GÜVENLİK CİHAZLARI

- Güvenlik termostatu:

Bazı modellerde, sıcaklık belirlenen değeri geçtiğinde devreye giren ve rezistans kaynağını kesen bir güvenlik termostatu bulunmaktadır.

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

- Basınçölçer:

Basınçölçer benmari bölmesinin iç kısmındaki buhar basıncını gösterir.

- Buhar vanası:

Basınç vanası benmari bölmesindeki basıncı düzenler, hava ısındığında bölmeden çıkmasını ve soğuduğunda aynı şekilde havanın girmesini sağlar.

- Güvenlik vanası:

Benmari bölmesindeki basınç 0.5 barı aştığında buharın dışarı çıkmasını sağlar.

4. KURULUM TALİMATLARI



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

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

4.1 Ambalajın çıkarılması

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



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

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

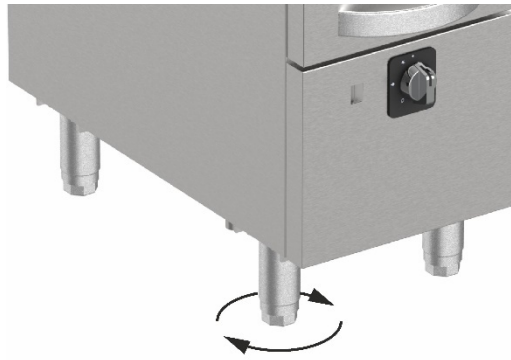
4.2 Yerleştirme ve yüksekliğin ayarlaması

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

İyi şekilde işlemesi adına bir aspiratörün kurulması uygun olacaktır

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

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



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

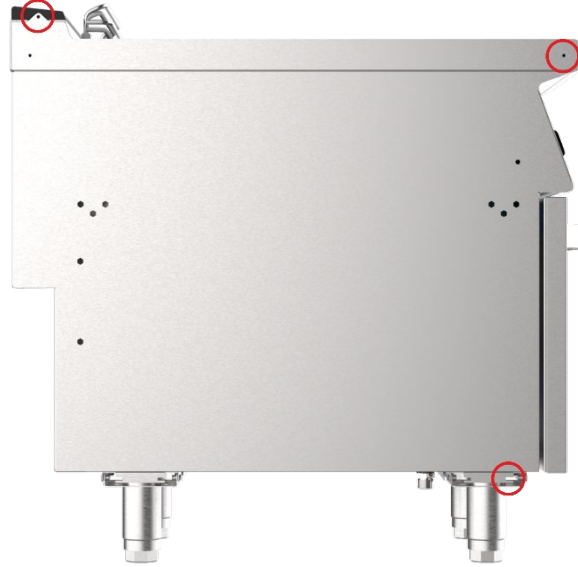
Aksi belirtilmediği takdirde, üretici tarafından korunan parçalar, kurulumu yapan kişi tarafından manipüle edilmemelidir.

4.3 Blok halindeki cihazın montajı

Blok halindeki cihazların montajı için şu talimatları izleyiniz:

- Düğmeleri çıkarın.
- Kumanda panellerini sökün.
- Bacanın süslerini çıkarın.
- Birleştirilecek tezgahların kenarlarına yapışkan bant yapıştırın.
- Birleştirilecek kısımlarda besin alanında kullanılan mühürleyici materyal kullanın.
- Makinaları birleştirin.
- Makinaları hem ön (sekme) hem de arka kısımdan (kumanda panellerini çıkardıktan sonra erişilen yan panellerdeki delikler) vida ve somun aracılığıyla bağlayın (resmi gör).
- Alt ön kısımdaki makineleri bir vida ve somun kullanarak sıkın (resmi gör).
- Mühürleyici malzemenin fazlasını alın.

- Yapışkan bandı çıkarın.
- Kumanda paneli ve düğmeleri tekrar yerlerine yerleştirin.



4.4 Elektrik bağlantısı

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

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



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



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

4.5 Su bağlantısı

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

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

Cihazlardaki su girişi prizleri 3/4" olmalıdır.

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

4.6 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 güveç kullanıyorsunuz; cihazın işlevsel parçalarına zarar verebileceği için bu cihazı öngörülenlerden farklı amaçlar için kullanmayın.

Makinayı düzenli bir şekilde temizleyin.

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

Kapağı indirirken sıkışma tehlikesi bulunmaktadır. Bu işlemleri dikkatli bir şekilde yapın.

Kovanın içini boşaltırken dikkat edin. Besinler sıcak olabilir ve yanma tehlikesi geçirebilirsiniz.

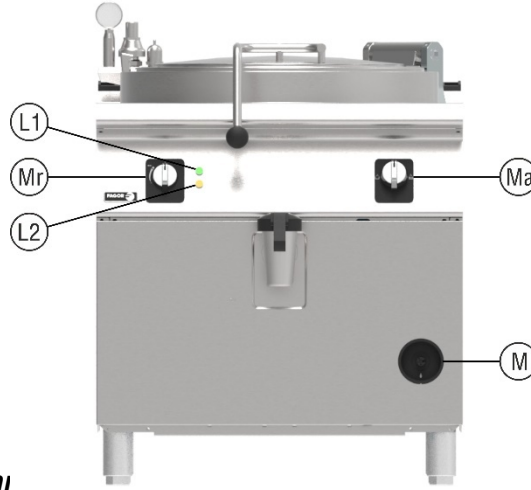
Kovanın doluluk seviyesini düzenli bir şekilde takip edin. Yetersiz bir doluluk, cihazın aşırı ısınmasına neden olarak aşırı bir sıcaklığa ulaşmasına neden olabilir.

5.2 İşleyiş

Makinanın doğru kullanımı için talimatlar:

- Yavaş şekilde çözündüğü ve kovanın dibine çökebileceği için iri taneli tuz kullanmayın.
- Aşırı derecede deniz ürünlerinin pişirilmesi cihaza hasar verebilir.
- Maksimum verim sağlamak için kapağı kapalı tutun.
- Tankının optimum ısıtılması için, makinenin ilk kullanımı sırasında Bain-Marie odasını temizlemeniz tavsiye edilir. Bunu yapmak için, odanın tüm havası boşaltılana kadar su ısıtıcısının Ocağın üzerindeki basınç vanasını bastırın.

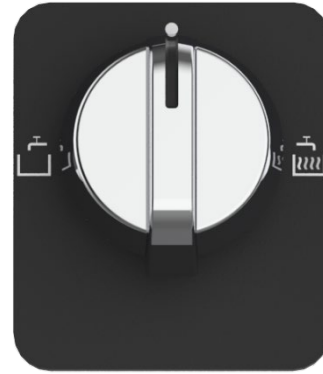
Aşağıda, tüm işleyiş olasılıklarını göstererek, güvecin en iyi şekilde işlemesi için izlenecek olan adımlar belirtilmektedir.



5.2.1 Düğmelerin tanımı



Mr - Enerji regülatörü düğmesi



Ma - Su doldurma düğmesi

5.2.2 Rezistansların lyakılması Kovanın MAKSiMUM seviyeye kadar suyla dolu olduğundan emin olun.

- Cihazın dış kısmında bulunan genel elektrik akımı şalterini açın.
- M enerji regülatörü düğmesini, L1 (yeşil) lambası yanacak şekilde makina bağlantı pozisyonuna ● gelene kadar saat yönünde çevirin.
- Bu andan itibaren, seçilen pozisyonun yakma döngülerini ve rezistansların kapanmasını değiştirmesine bağlı olarak, aleti çalıştırmak için enerji regülatörü düğmesini istenilen pozisyona kadar saat yönünde çevirin.
- L2 (amber) lambası, rezistanslar çalışmaya başladığında yanar.

5.2.3 Rezistansların lyakılması M enerji regülatörü düğmesini, L1 (yeşil) lambası kapanacak şekilde makina kapanma pozisyonuna gelene kadar saatin aksi yönüne doğru çevirin.

5.2.4 Kovanın suyla doldurulması Kovayı suyla doldurmak için Ma su ile doldurma düğmesini istenilen

pozisyona getirin (soğuk  veya sıcak su .

Su, tezgahın üzerinde bulunan musluktan çıkar.

5.2.5 Bölmenin suyla doldurulması Bölmedeki su seviyesinin kontrolü otomatik şekilde yapılır.

- Bölmedeki su minimum seviyeye ulaştığında ısıtma devreye girer.
- Güveçlerde, benmari bölmesindeki basıncı kontrol etmek için bir presostat bulunmaktadır. Basınç ayarlanan değerin üzerine çıkarsa, ısıtma durur ve su ve enerjiden tasarruf yapılmasını sağlar.

5.2.6 Kovanın boşaltılması Güvecin ön panelinde bir boşaltma musluğu bulunmaktadır. Boşaltma işlemi için musluğu açın.

5.3 Kullanışlı tavsiyeler

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

5.3.1 İlk temizlik Cihazı kurduktan sonra, kovaya besinleri yerleştirmeden önce kovayı deterjanlı su solüsyonu ile doldurup birkaç dakika kaynamasını sağlamak gerekir.

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

Son olarak kovayı kurulayın.

5.3.2 Bakım FAGOR INDUSTRIAL, cihazın durumunu ve iyi şekilde işlediğini kontrol etmek adına güvecin 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.
- Basınç ve güvenlik vanalarını temiz tutun.
- Kovanın iç kısmını su ve deterjan solüsyonu ile periyodik şekilde temizlemek ve birkaç dakika boyunca kaynatmak uygun olur. Sonrasında bol suyla kovayı durulayın ve kurulayın.
- Her kullanımdan sonra tüm modeller, tıkanmasını ve olası sızıntıları önlemek adına kovanın boşaltma musluğunun "KLUBER NONTROP PLB DR" yağı veya benzer bir yağ ile yağlanmasını gerektirir.
- Güvecin alt kısmında bölmeyi tamamen boşaltmak için bir cıvata bulunmaktadır.

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 kullanılmayacaksa, aşağıdaki talimatları dikkate alınız:

- Makineyi ve birleşme alanlarını iyi bir şekilde temizleyin.
- Paslanmaz çelikten olan yüzeylere ve kovaya 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
Güveç ısınmıyor.	Rezistanslar bozuk.	Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.
	Sınırlayıcı termostat atıyor.	Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.
	Enerji regülatörü bozuk.	Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.
	Güveç ilgili voltaja bağlı değil.	Makinanın özellikler plakasını inceleyin ve teknik yardım servisi ile iletişime geçin.



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

7. ÜRÜNÜN GERİ DÖNÜŞÜME VERİLMESİ



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