



PRODUCT DOCUMENT PACK

Prepared and distributed by KW Commercial Kitchen

PRODUCT

Fagor B-E710 KORE 700 Electric Chargrill – 800mm, 8.16kW

Model / SKU: B-E710

KW COMMERCIAL KITCHEN

7/72 Canterbury Road, Bankstown NSW 2200

Phone 1300 001 366

Email sales@kwcommercial.com.au

Web www.kwcommercial.com.au



Scan for the current KW product page

DOCUMENT NOTICE

The supplier document begins on the next page. KW contact branding is added in a separate footer area and does not replace the supplier's instructions, specifications or warranty terms.

Official supplier source: <https://www.foodequipment.com.au/amfile/file/download/file/2581/product/8180/>

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



B-E9051
B-E9101
B-E705
B-E710
B-E905
B-E910

12159983

1

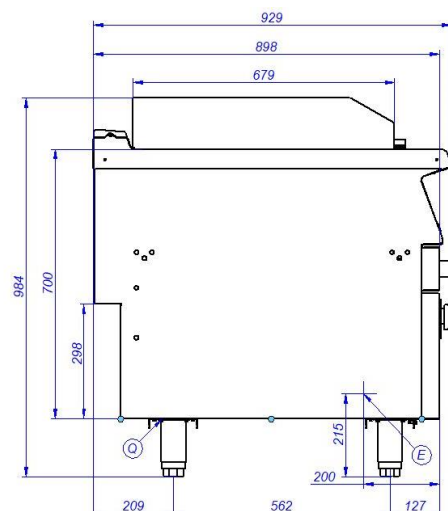
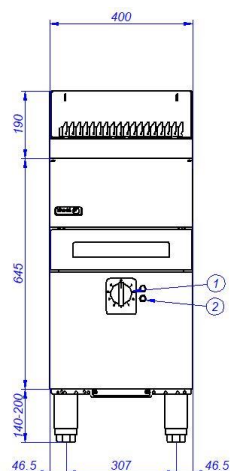
				
PRECAUCIÓN	TENSIÓN PELIGROSA	LEA LAS INSTRUCCIONES	TIERRA DE PROTECCIÓN	EQUIPOTENCIALIDAD
PRÉCAUTION	TENSION DANGEREUSE	LISEZ LES INSTRUCTIONS	TERRE DE PROTECTION	ÉQUIPOTENTIALITÉ
WARNING	HAZARDOUS VOLTAGE	PLEASE READ INSTRUCTIONS	PROTECTIVE EARTH	EQUIPOTENTIAL BONDING
VORSICHT	GEFÄHRLICHE SPANNUNG	ANLEITUNG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

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

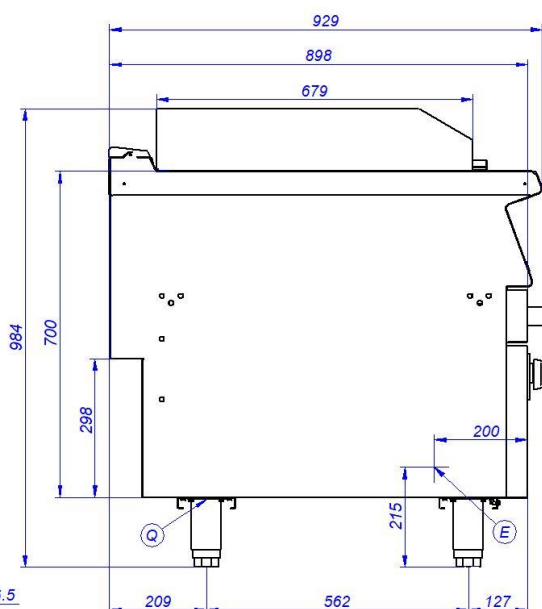
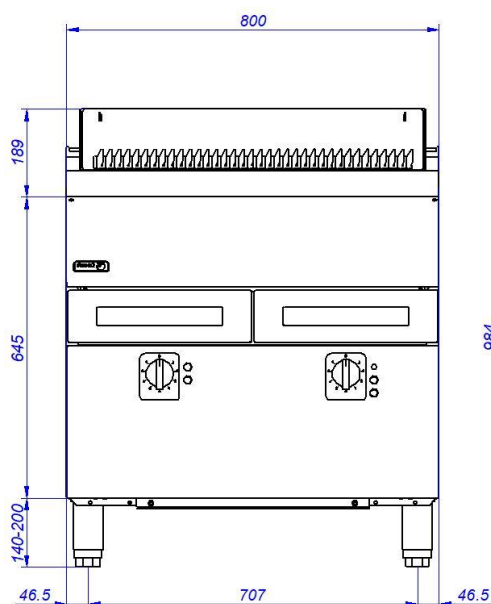
1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GENERALES - GENERAL TECHNICAL SPECIFICATIONS - ALLGEMEINE TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES GENERALES - CARATTERISTICHE GENERALI - CHARAKTERYSTYKA I SPECYFIKACJE TECHNICZNE

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

B-E9051



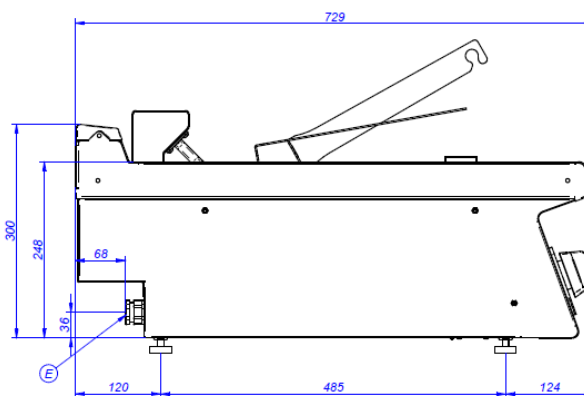
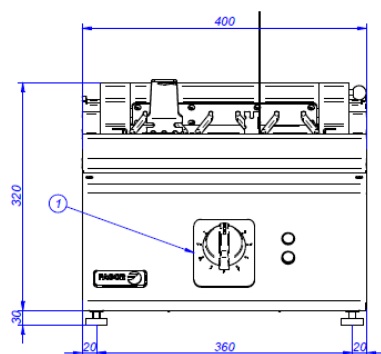
B-E9101



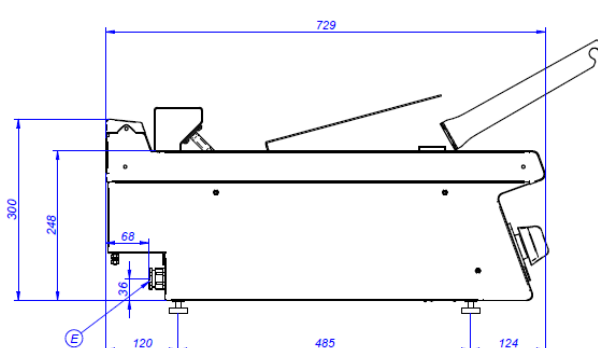
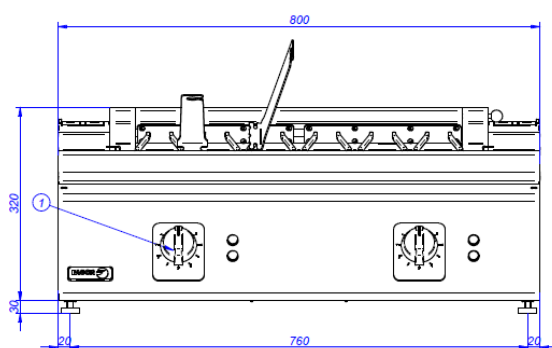
E – Conexión eléctrica
Q – Conexión equipontencial
1 – Mando eléctrico
2 – Piloto ambar

Electrical connection
Equipotential
Electric control
Ambar pilot

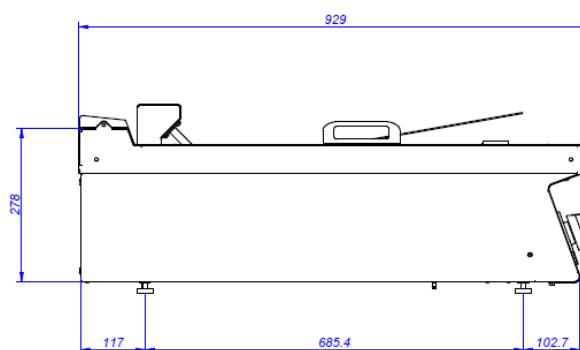
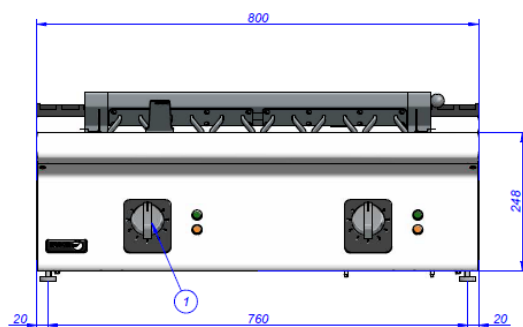
B-E705



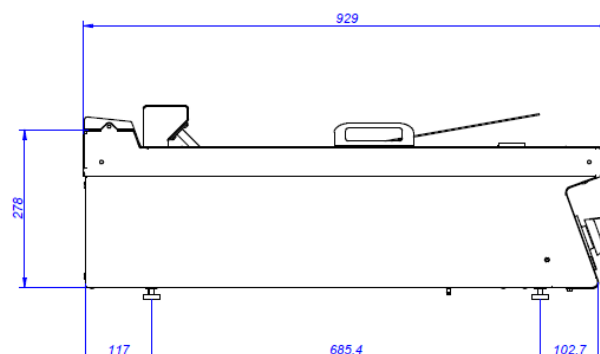
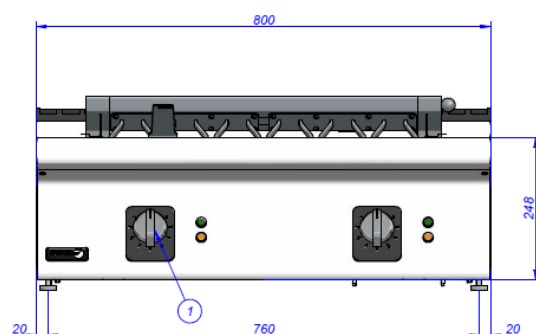
B-E710



B-E905



B-E910



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

Modelo - Model - Modelle- Modèle – Modelo - Model			B-E9051	B-E9101	B-E705	B-E710	B-E905	B-E910
Dimensiones externas - External dimensions - Äußere ABmessungen - Dimensions externes - Dimensioni esterne Wymiary zewnętrzne		L (mm)	400	800	400	800	400	800
		W (mm)	930	930	730	730	930	930
		H (mm)	850	850	290	290	290	290
Peso neto (kg)								
Resistencias, Resistances, Resistenz, Résistances, Resistenze, Elementy grzejne (nº)			3	2 x 3	1	1	1	1
ΣQn (kW)			7,5	15	4.08	8.16	5.415	10.83
Tensión alimentación - Supply voltage - Versorgungsspannung - Tension alimentation - Tensione alimentazione - Zasilanie elektryczne	380...4 15V 3N	Sección manguera - Cable section - Querschnitt schlauch - Section câble – Sezion - Cavo Przekrój przewodów	3x1.5mm ² + T+N	3x4mm ² + T+ N	3x1.5mm ² + T+N	3x4mm ² + T	3x1.5mm ² +T	3x4mm ² +T
		Dispositivo diferencial - Differential device - Trenn-vorrichtung - Dispositif différentiel - Dispositivo differenziale - zabezpieczenie	16A	25A	10A	25A	16A	25A
	230 V 3	Sección manguera - Cable section - Querschnitt schlauch - Section câble – Sezion - Cavo Przekrój przewodów	3x4mm ² + T	3x10mm ² +T				
		Dispositivo diferencial - Differential device - Trenn-vorrichtung - Dispositif différentiel - Dispositivo differenziale - zabezpieczenie	25A	40A				
	220...2 40V 1N	Sección manguera - Cable section - Querschnitt schlauch - Section câble – Sezion - Cavo Przekrój przewodów	2x10mm ² +T	2x16mm ² +T				
		Dispositivo diferencial - Differential device - Trenn-vorrichtung - Dispositif différentiel - Dispositivo differenziale - zabezpieczenie	50A	80A				

2. ÍNDICE

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

3. INFORMACIÓN Y ADVERTENCIAS GENERALES

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



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

Conserve este manual en lugar seguro para futuras consultas.

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



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

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



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

4. DATOS DEL PRODUCTO

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

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

PLACA DE CARACTERÍSTICAS

MOD.	FTG7-05 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)	

FAGOR 
FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.

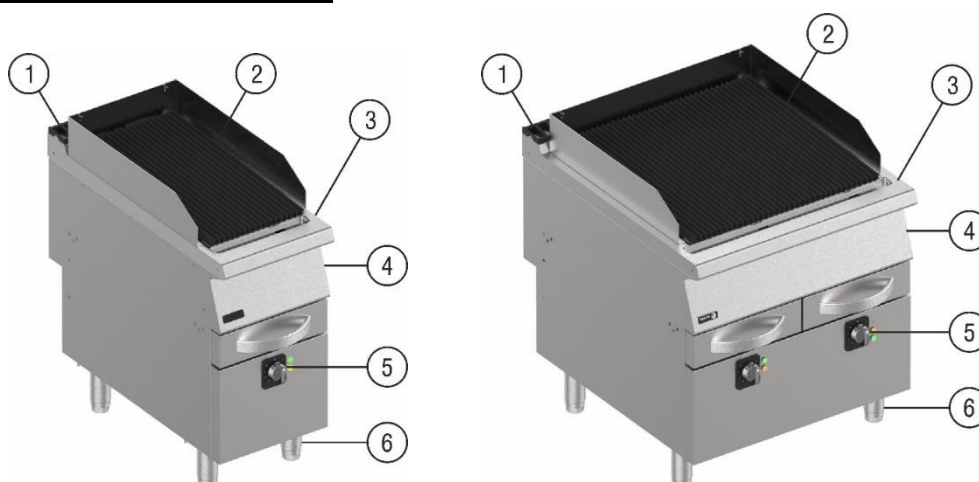
CE 16
1312

Made in EU


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. Parrilla
3. Encimera
4. Portamandos
5. Mando termostato
6. Pata regulable

DOTACIÓN DE ACCESORIOS

- B-E9051 & B-E9101
 - La barbacoa se suministra con parrillas reversibles (para la preparación de carnes o pescados y verduras).
Estas parrillas serán de hierro fundido en los modelos B-E9051 y B-E9101 y de acero inoxidable en los modelos B-E9051 I y B-E9101 I.
 - Las barbacoas disponen de petos laterales y posterior para evitar las salpicaduras. Estos petos son desmontables para facilitar su limpieza.
 - Junto con la barbacoa se suministra una rasqueta para limpiar la parrilla.
- B-E905 & B-E910 & B-E705 & B-E710
 - La barbacoa se suministra con una cubeta GN
 - Junto con la barbacoa se suministra una rasqueta para limpiar la parrilla.

5. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



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

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

5.1 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.

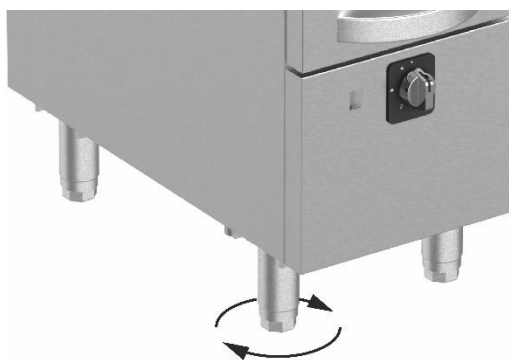
5.2 Emplazamiento y nivelación

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.

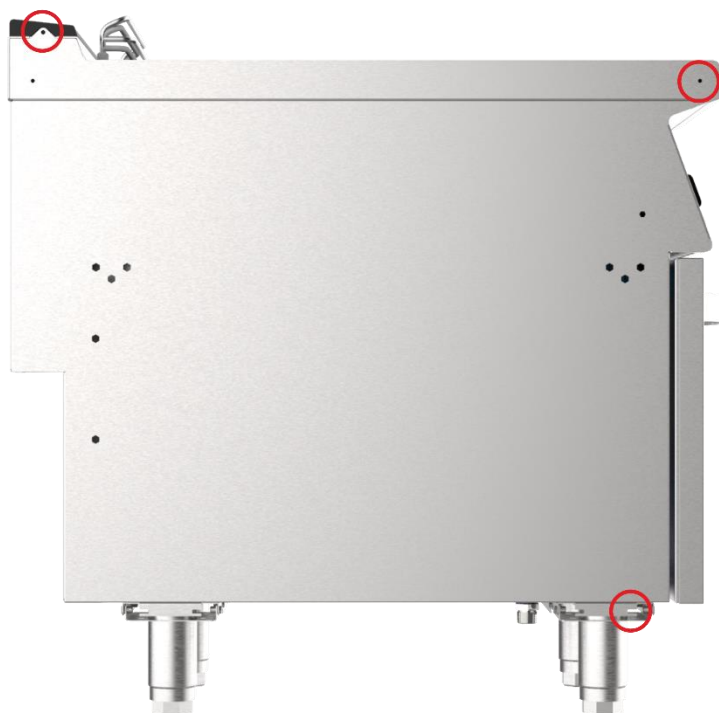
Salvo indicaciones específicas en contra, las piezas que han sido protegidas por el fabricante no deben ser manipuladas por el instalador.

5.3 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.



5.4 Conexión eléctrica

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

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



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

- Antes de colocar la tapa de la caja eléctrica fijar la manguera de alimentación eléctrica fuertemente al prensaestopas.



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

5.5 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.

6. 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.

6.1 Riesgos de utilización



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

Si se van a utilizar disolventes o productos de limpieza inflamables, para quitar las posibles incrustaciones, hacerlo siempre con la barbacoa fría, los mandos en posición apagado y el interruptor general desconectado. Una vez utilizados los productos proceder a un esmerado aclarado con agua abundante de la cuba.

6.2 Funcionamiento

- B-E9051 & B-E9101

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

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

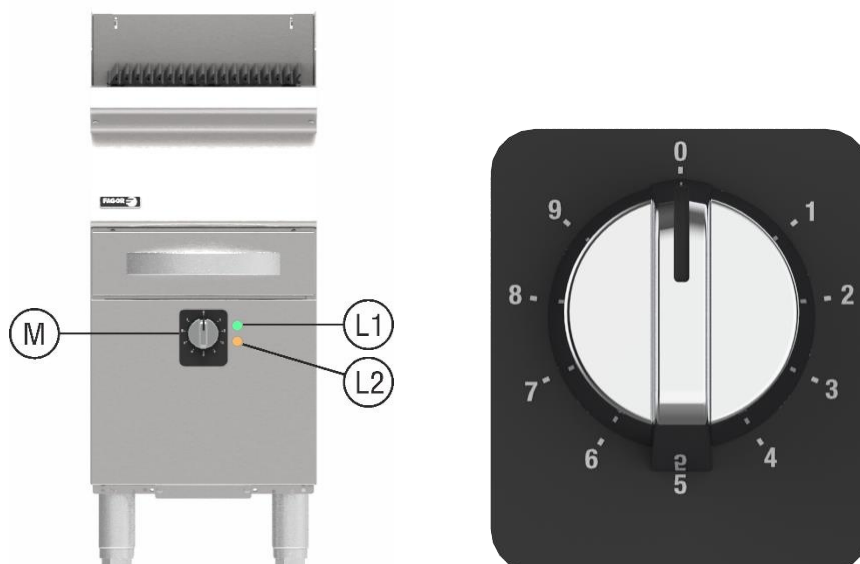
Para mejorar la cocción y facilitar la limpieza del cajón recoge grasas se recomienda que se llene con dos o tres centímetros de agua.

- B-E905 & B-E910 & B-E705 & B-E710

Antes del encendido de la máquina llenar de agua la cubeta extraíble para evitar el sobrecalentamiento de la máquina

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

6.2.1 Descripción de los mandos



- M Mando eléctrico
L1 Luz verde
L2 Luz ámbar

6.2.2 Encendido de las resistencias

- 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.

6.2.3 Apagado de las resistencias

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

6.3 Consejos útiles

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

6.3.1 Limpieza inicial

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

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

6.3.2 Mantenimiento

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

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

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

- Limpie la máquina de residuos al final de cada jornada laboral.
- No utilice productos abrasivos, corrosivos, ácidos, detergentes a base de cloro, disolventes o derivados de gasolinas para su limpieza.
- No limpiar la máquina con chorros de agua a presión.
- Limpie la parrilla, y el cajón recoge grasas cada día para evitar que la grasa se acumule.
- Limpie las resistencias y los deflectores periódicamente, para ello:
 - Quite las parrillas (G-900).

- Levante las resistencias y limpie los deflectores.
- Elimine el polvo y las incrustaciones de las resistencias.
- Vuelva a colocar las parrillas (G-900).

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.

6.3.3 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.
- Limpie las parrillas y lubríquelas con una capa delgada de aceite comestible.
- Limpie las resistencias.
- Esparcir sobre las superficies de acero inoxidable, incluido el cajón recoge grasas, una capa delgada de aceite comestible.
- Desconecte el interruptor general de suministro eléctrico.

7. 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 barbacoa 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 barbacoa 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.

8. 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 Recycling	18
5. INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE	19
5.1 Risks of use	19
5.2 Operation	19
5.2.1 Description of the controls	19
5.2.2 Switching on the heating elements	20
5.2.3 Switching off the heating elements	20
5.3 Useful tips	20
5.3.1 Initial cleaning	20
5.3.2 Maintenance	20
5.3.3 Prolonged periods of no use	20
6. FAULTS, ALARMS AND BREAKDOWNS	20
7. RECYCLING THE PRODUCT	21

2. GENERAL INFORMATION AND WARNINGS

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



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

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

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



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

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



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

3. PRODUCT DETAILS

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

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

SPECIFICATIONS PLATE

MOD.	FTG7-05 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)	5

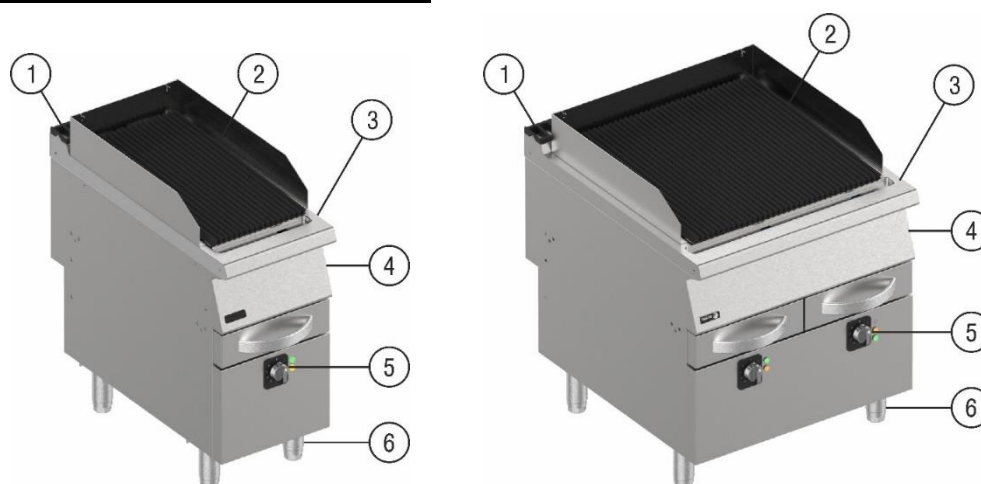
CE 16 1312

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. Grill
3. Work top
4. Control holder
5. Thermostat control
6. Adjustable leg

ACCESSORIES SUPPLIED

- B-E9051 & B-E9101
 - The barbecue is supplied with reversible grills (for the preparation of meat or fish and vegetables).
These grills are made of cast iron in models B-E9051 and B-E9101 and stainless steel in models B-E9051 I and B-E9101 I.
 - The barbecues have side and rear guards to prevent splashing. These guards can be removed for cleaning.
 - A scraper is supplied with the barbecue for cleaning the grill.
- B-E905 & B-E910 & B-E705 & B-E710
 - barbecue is supplied with a GN bucket
 - A scraper is supplied with the barbecue for cleaning the grill.

4. INSTALLATION INSTRUCTIONS



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

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

4.1 Removal of packaging

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



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

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

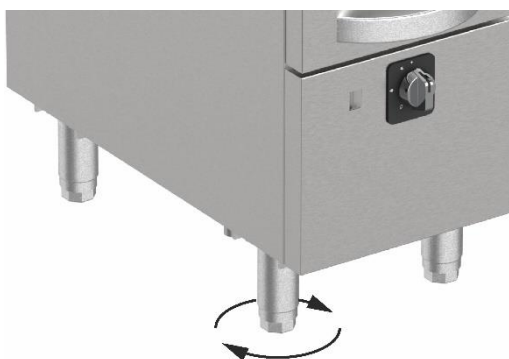
4.2 Positioning and levelling

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

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

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

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



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

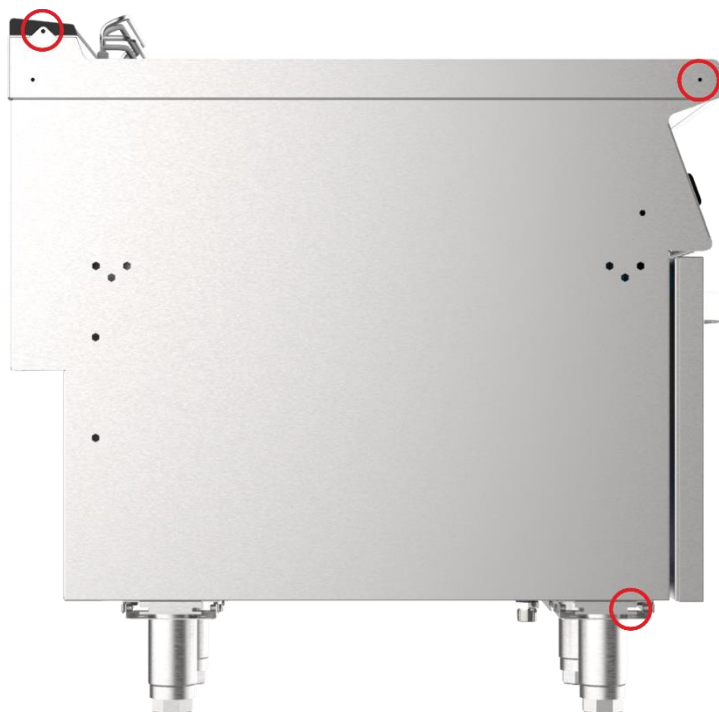
Unless otherwise indicated, the parts that have been protected by the manufacturer must not be manipulated by the installer.

4.3 Assembly of equipment in blocks

To assemble the equipment in blocks, proceed as follows:

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

The product packaging consists of:

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



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

5. INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE



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



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

5.1 Risks of use



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

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

5.2 Operation

- B-E9051 & B-E9101

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

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

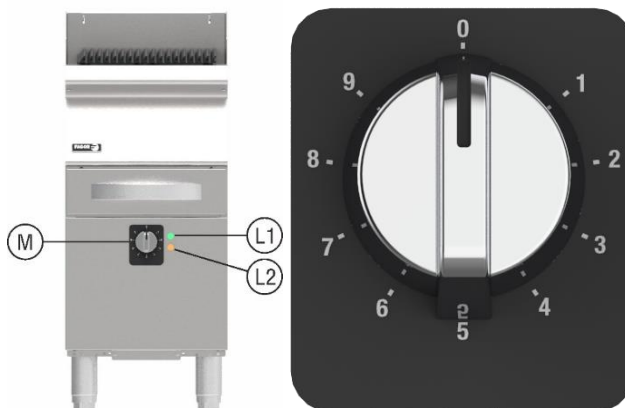
To improve cooking and make it easier to clean the grease collection drawer, this should be filled with two or three centimetres of water.

- B-E905 & B-E910 & B-E705 & B-E710

Before the machine is turned on, fill the removable bucket with water to prevent overheating of the machine

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

5.2.1 Description of the controls



M Electrical control

L1 Green pilot light

L2 Amber pilot light

5.2.2 Switching on the heating elements

- 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 M energy control anticlockwise to the Off position, the light L1 (green) goes off.

5.3 Useful tips

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

5.3.1 Initial cleaning

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

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

5.3.2 Maintenance

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

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

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

- Remove any waste from the machine at the end of each day.
- Do not use abrasive, corrosive or acid products, chlorine-based detergents, solvents or petrol derivatives to clean the machine.
- Do not use pressurised water to clean the machine.
- Clean the grill, and the grease collection drawer every day to prevent the build-up of grease.
- Cleaning the heating elements and the deflectors regularly. To do so:
 - Remove the grills (G-900).
 - Lift up the heating elements and clean the deflectors.
 - Remove the dust and dirt on the heating elements.
 - Replace the grills (G-900).

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.
- Clean the grills and lubricate them with a thin layer of edible oil.
- Clean the heating elements.
- Spray a thin layer of edible oil over the stainless steel surfaces, including the grease collection drawers.
- Switch off the mains power supply.

6. FAULTS, ALARMS AND BREAKDOWNS

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



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

Problem	Cause	Solution
Barbecue 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 barbecue 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.....	22
2.	INFORMATIONS ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	23
3.	DONNÉES DU PRODUIT	23
4.	INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	25
4.1	Déballage	25
4.2	Mise en place et nivellement	25
4.3	Montage d'équipements par blocs	25
4.4	Connexion électrique	26
4.5	Recyclage	27
5.	INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN	27
5.1	Risques d'utilisation	27
5.2	Fonctionnement	27
5.2.1	Description des commandes	28
5.2.2	Mise en marche des résistances	28
5.2.3	Extinction des résistances	28
5.3	Conseils utiles.....	28
5.3.1	Nettoyage initial	28
5.3.2	Entretien.....	28
5.3.3	Non-utilisation prolongée	29
6.	ANOMALIES, ALARMES ET PANNES	29
7.	RECYCLAGE DU PRODUIT	29

2. INFORMATIONS ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

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



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

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

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



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

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



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

3. DONNÉES DU PRODUIT

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

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

PLAQUE SIGNALÉTIQUE

MOD.	FTG7-05 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)

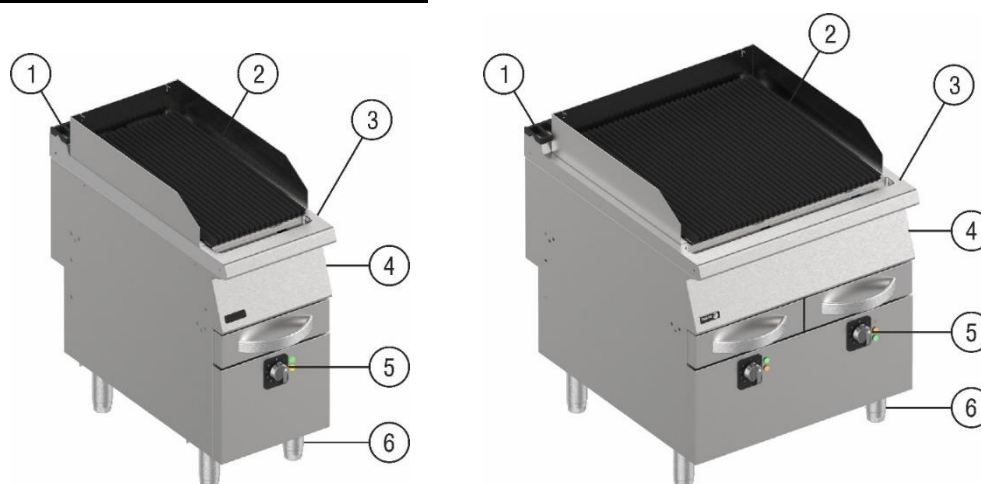
CE 16 1312

Made in EU

1. 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. Grille
3. Couvercle supérieur
4. Panneau de commandes
5. Commande du thermostat
6. Pied réglable

ACCESSOIRES FOURNIS

- B-E9051 & B-E9101
 - Le barbecue est fourni avec des grilles réversibles (pour la préparation de viandes ou poissons et légumes).
 - Ces grilles sont en fonte dans les modèles B-E9051 et B-E9101, et en acier inoxydable dans les modèles B-E9051 I et B-E9101 I.
 - Les barbecues disposent de plastrons latéraux et arrière pour éviter les éclaboussures. Ces plastrons sont amovibles pour faciliter leur nettoyage.
 - Le barbecue est livré avec une raclette pour nettoyer la grille.
- B-E905 & B-E910 & B-E705 & B-E710
 - barbecue est fourni avec un GN seau
 - Le barbecue est livré avec une raclette pour nettoyer la grille.

4. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



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

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

4.1 Déballage

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



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

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

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

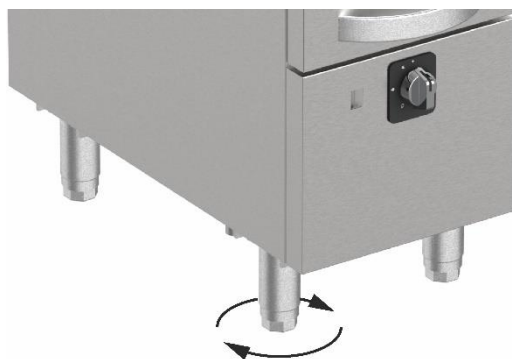
4.2 Mise en place et nivellement

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

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

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

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



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

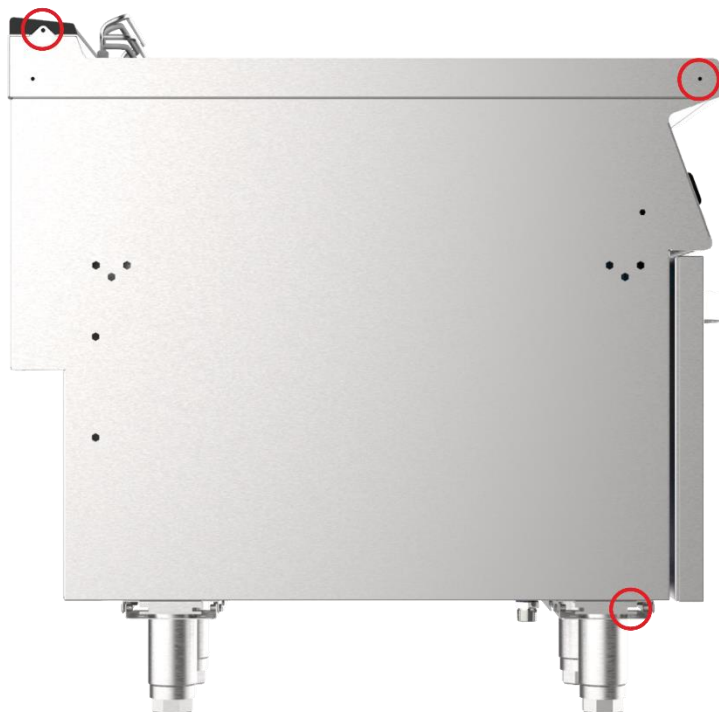
Sauf indications contraires, les pièces qui ont été protégées par le fabricant ne doivent pas être manipulées par l'installateur.

4.3 Montage d'équipements par blocs

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

- Retirer les commandes.
- Démonter les panneaux porte-commandes.
- Retirer les enjoliveurs de cheminée.
- Mettre du ruban adhésif sur les bords des plans de travailler à unir.
- Mettre un matériau scellant à usage alimentaire sur les côtés à unir.
- Unir les machines.

- Attacher les machines à l'aide de vis et écrous aussi bien à l'arrière (languettes) qu'à l'avant (orifices dans les panneaux latéraux auxquels vous accédez après avoir retiré les panneaux porte-commandes) (voir l'image).
- 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 Recyclage

L'emballage de ce produit est formé par:

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



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

5. INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



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



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

5.1 Risques d'utilisation



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

En cas d'utilisation de dissolvants ou de produits de nettoyage inflammables, pour enlever d'éventuelles incrustations dans la cuve, toujours le faire avec le gril froid, les commandes éteintes et l'interrupteur principal débranché. Une fois les produits utilisés, procéder à un rinçage soigneux avec de l'eau en abondance de la cuve.

5.2 Fonctionnement

- B-E9051 & B-E9101

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

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

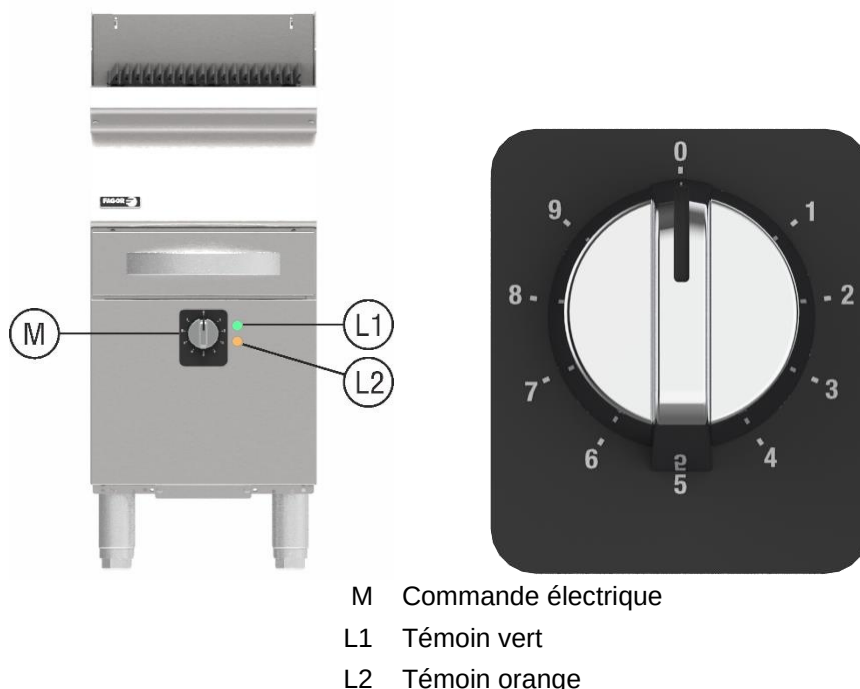
Pour améliorer la cuisson et faciliter le nettoyage du tiroir ramasse-graisse, nous vous recommandons de le remplir avec deux ou trois centimètres d'eau.

- B-E905 & B-E910 & B-E705 & B-E710

Avant que la machine ne soit allumée, remplissez le seau amovible d'eau pour éviter la surchauffe de la machine.

Nous vous indiquons ci-dessous les pas à suivre pour optimiser le fonctionnement de votre gril 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

- Actionner l'interrupteur général de courant électrique situé à l'extérieur de l'appareil.
- Tournez la commande du régulateur d'énergie M dans le sens horaire jusqu'à la position de machine connectée de façon à ce 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 M dans le sens antihoraire jusqu'à la position d'arrêt, le voyant L1 (vert) s'éteint.

5.3 Conseils utiles

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

5.3.1 Nettoyage initial

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

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

5.3.2 Entretien

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

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

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

- Nettoyez les résidus à l'intérieur de la machine à la fin de chaque journée de travail.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, corrosifs, acides, détergents à base de chlore, dissolvants ou dérivés d'essence pour la nettoyer.
- Ne nettoyez pas la machine à l'aide de jets d'eau sous pression.
- Nettoyer la grille et le tiroir ramasse-graisse chaque jour pour éviter l'accumulation de graisse.

- Essuyer les résistances et les déflecteurs régulièrement. Pour ce faire:
 - Retirer les grilles.
 - Soulever les résistances et nettoyer les déflecteurs.
 - Éliminer la poussière et les incrustations dans les résistances.
 - Remettre les grilles en place.

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.
- Nettoyer les grilles et les lubrifier avec une fine couche d'huile comestible.
- Nettoyer les résistances.
- Étaler une fine couche d'huile comestible sur les surfaces en acier inoxydable, y compris le tiroir ramasse-graisse.
- Débranchez l'interrupteur général d'alimentation électrique.

6. ANOMALIES, ALARMES ET PANNES

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



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

Problème	Cause	Solution
Le gril ne chauffe pas	Résistances abîmées	Contactez le service d'assistance technique.
	Le thermostat limiteur saute	Contactez le service d'assistance technique.
	Régulateur d'énergie abîmé	Contactez le service d'assistance technique.
	Le gril n'est pas branché 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.....	30
2.	ALLGEMEINE INFORMATION UND HINWEISE.....	31
3.	ANGABEN ZUM GERÄT	31
4.	INSTALLATIONSANWEISUNG.....	33
4.1	Auspacken	33
4.2	Aufstellung und Nivellierung	33
4.3	Montage der Geräte in Blockbauweise.....	33
4.4	Elektrischer Anschluss.....	34
4.5	Recycling	35
5.	GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG	35
5.1	Gefahren beim Gebrauch	35
5.2	Funktionsweise	35
5.2.1	Beschreibung der Bedienelemente	36
5.2.2	Einschalten der Heizwiderstände	36
5.2.3	Ausschalten der Heizwiderstände	36
5.3	Nützliche Ratschläge und Tipps	36
5.3.1	Erste Reinigung	36
5.3.2	Wartung	36
5.3.3	Betriebsunterbrechungen	37
6.	STÖRUNGEN UND ALARME	37
7.	RECYCLING DES GERÄTES	38

2. ALLGEMEINE INFORMATION UND HINWEISE

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



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

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

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



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

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



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

3. ANGABEN ZUM GERÄT

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

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

TYPENSCHILD

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

 16
 1312

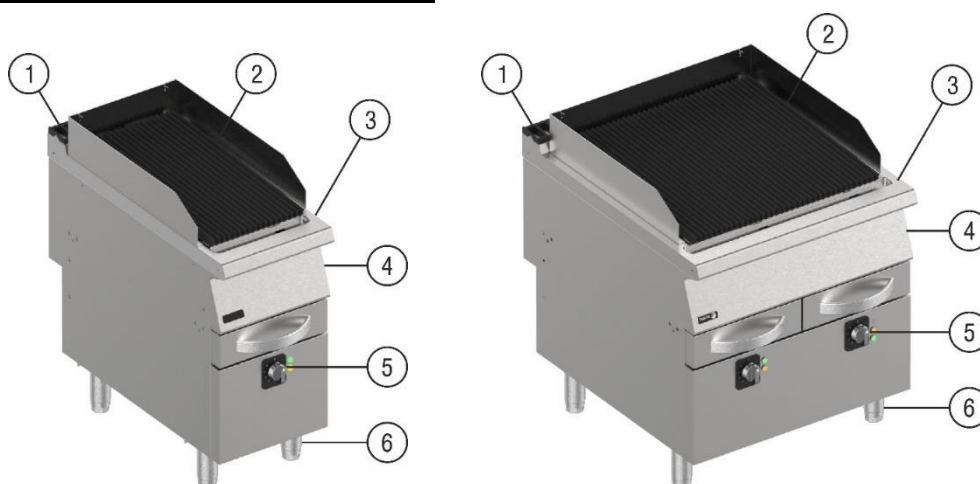
E 20560 Ofiati
 Made in Spain

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. Abluftkamin
2. Rost
3. Abdeckplatte
4. Bedienfeldhalter
5. Bedienelement für den Temperaturregler
6. Höhenverstellbarer Gerätefuß

AUSSTATTUNG MIT ZUBEHÖR

- B-E9051 & B-E9101
 - Der Grill wird mit umkehrbaren Rosten ausgeliefert (zur Zubereitung von Fleisch oder Fisch und Gemüse).
 - Diese Roste sind im Falle der Modelle B-E9051 und B-E9101 aus Gusseisen und im Falle der Modelle B-E9051 I und B-E9101 I aus Edelstahl.
 - Zur Vermeidung von Spritzern sind die Grills mit vorne und an den Seiten mit einer Schutzverkleidung versehen. Diese Schutzverkleidungen können entfernt werden, um die Reinigung zu vereinfachen.
 - Ein Schaber zur Reinigung des Rostes wird mitgeliefert.
- B-E905 & B-E910 & B-E705 & B-E710
 - Grill wird mit einem Eimer geliefert
 - Ein Schaber zur Reinigung des Rostes wird mitgeliefert.

4. INSTALLATIONSANWEISUNG



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

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

4.1 Auspacken

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



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

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

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

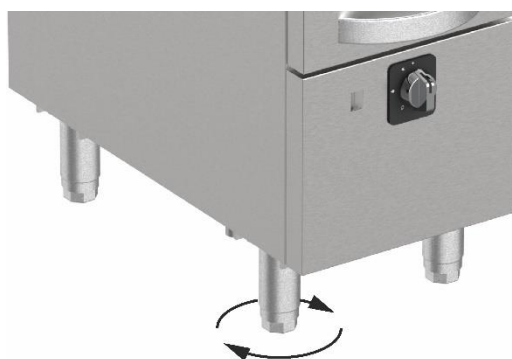
4.2 Aufstellung und Nivellierung

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

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

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

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



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

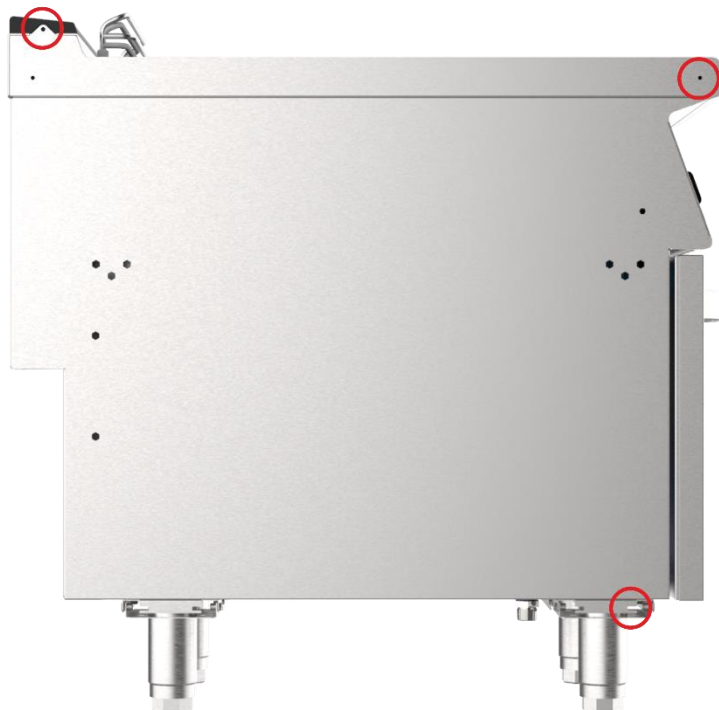
Ohne ausdrückliche Genehmigung darf der Installateur unter normalen Voraussetzungen keine Arbeitsvorgänge an den vom Hersteller eingebauten geschützten Teilen vornehmen.

4.3 Montage der Geräte in Blockbauweise

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

- Die Bedienelemente entfernen.
- Die Panele mit den Bedienfeldhaltern ausbauen.

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

Die Verpackung dieses Produkts besteht aus folgenden Elementen:

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



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

5. GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG



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



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

5.1 Gefahren beim Gebrauch



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

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

5.2 Funktionsweise

- B-E9051 & B-E9101

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

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

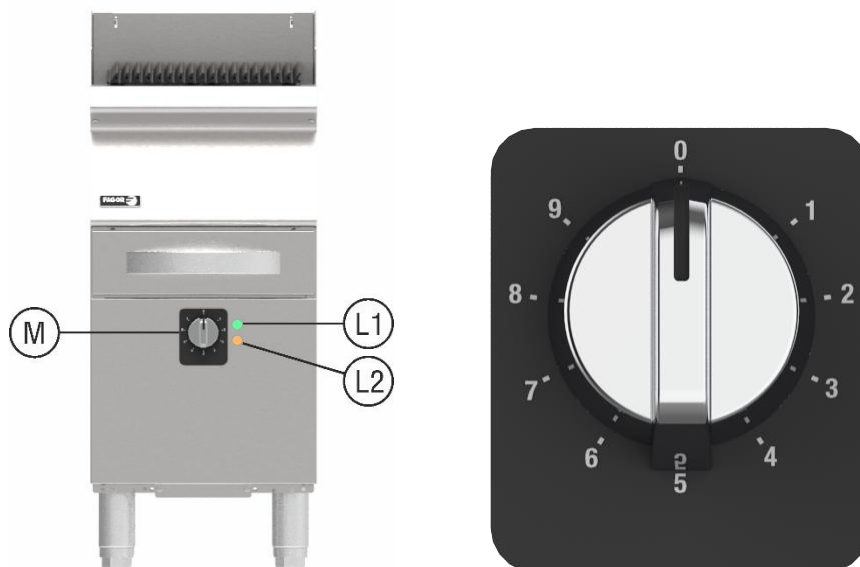
Werkseitig wird empfohlen, zwei oder drei Zentimeter Wasser in die Fettauffangschublade zu füllen, um den Garvorgang zu verbessern und gleichzeitig die Reinigung der Fettauffangschublade zu vereinfachen.

- B-E905 & B-E910 & B-E705 & B-E710

Bevor die Maschine eingeschaltet wird, füllen Sie den abnehmbaren Eimer mit Wasser, um eine Überhitzung der Maschine zu verhindern.

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

5.2.1 Beschreibung der Bedienelemente



- M Elektrisches Bedienelement
- L1 Grüne Kontrolllampe
- L2 Orangene Kontrolllampe

5.2.2 Einschalten der Heizwiderstände

- Den Hauptschalter der Stromversorgung betätigen, der sich an der Außenseite des Gerätes befindet.
- Das Bedienelement für den Energieregulierer (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 Energieregulierer 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 (M) entgegen dem Uhrzeigersinn in die Aus-Stellung drehen. Daraufhin erlischt die Anzeigelampe L1 (grün).

5.3 Nützliche Ratschläge und Tipps

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

5.3.1 Erste Reinigung

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

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

5.3.2 Wartung

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

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

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

- Das Gerät zum Feierabend stets von allen Speiseresten reinigen.
- Keine scheuernden, ätzenden oder laugehaltigen Produkte, Lösungsmittel und Spülmittel auf Chlorbasis oder Benzinderivate zur Reinigung verwenden.
- Das Gerät nicht mit Wasserstrahlen reinigen.
- Den Rost und die Fettauffangschublade täglich reinigen, um die Ansammlung von Fett zu vermeiden.
- Die Heizwiderstände und die Umlenkleche regelmäßig reinigen. Dazu wie folgt vorgehen:
 - Die Roste entfernen (G-900).
 - Die Heizwiderstände anheben, um die Umlenkleche reinigen zu können.
 - Den Staub und die Verkrustungen an den Heizwiderständen entfernen.
 - Die Roste wieder einsetzen (G-900).

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.
- Die Roste gründlich reinigen und einen dünnen Film Speiseöl auftragen.
- Die Heizwiderstände reinigen.
- Einen dünnen Film Speiseöl auf die Edelstahlflächen einschließlich der Fettauffangschublade auftragen.
- Den Hauptschalter für die Spannungsversorgung ausschalten.

6. STÖRUNGEN UND ALARME

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



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

Störung	Ursache	Behebungsmaßnahme
Das Gerät 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.
	Energiregulierer beschädigt.	Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.
	Der Grill 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.....	39
2. INFORMAZIONI E AVVERTENZE GENERALI.....	40
3. DATI PRODOTTO	40
4. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	42
4.1 Disimballaggio	42
4.2 Posizionamento e livellamento	42
4.3 Montaggio delle attrezzature in blocchi	42
4.4 Connessione elettrica	43
4.5 Riciclaggio.....	44
5. ISTRUZIONI DI USO E MANUTENZIONE.....	44
5.1 Rischi d'uso.....	44
5.2 Funzionamento	44
5.2.1 Descrizione dei comandi.....	45
5.2.2 Accensione delle lresistenze	45
5.2.3 Spegnimento delle lresistenze.....	45
5.3 Consigli utili.....	45
5.3.1 Pulizia iniziale	45
5.3.2 Manutenzione	45
5.3.3 Non per uso prolungato	46
6. ANOMALIE, ALLARMI E GUASTI	46
7. RICICLAGGIO DEL PRODOTTO.....	46

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



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

3. DATI PRODOTTO

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

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

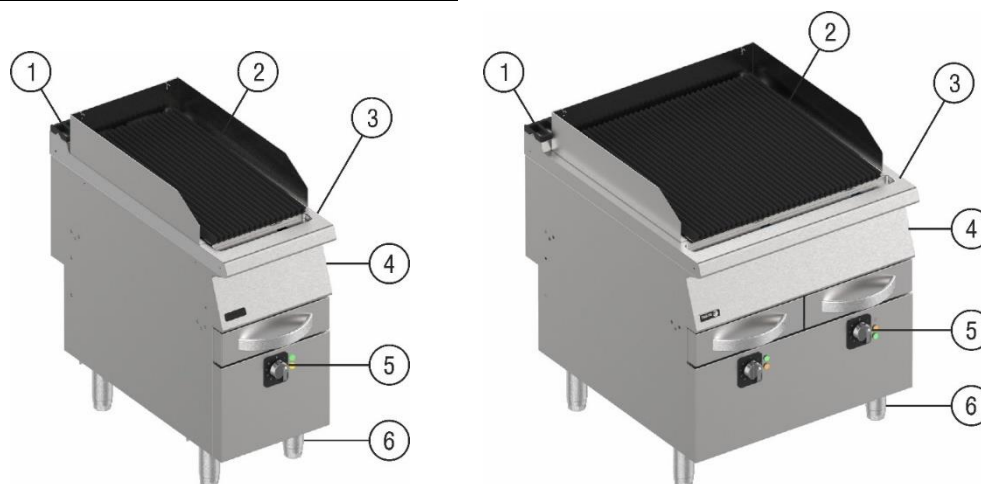
TARGHETTA DELLE CARATTERISTICHE

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

1. 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. Griglia
3. Top
4. Custodia comandi
5. Comando termostato
6. Piedino regolabile

ACCESSORI

- B-E9051 & B-E9101
 - La griglia barbecue è fornita con delle griglie reversibili (per la preparazione di carne o pesce e verdure).
 - Queste griglie dei modelli B-E9051 e B-E9101 sono di ghisa e i modelli B-E9051 I e B-E9101 I sono di acciaio.
 - Le griglie barbecue hanno delle piastre laterali e posteriori per evitare gli schizzi. Queste piastre sono smontabili per agevolare le operazioni di pulizia.
 - La griglia barbecue è dotata di un raschietto per pulire la griglia.
- B-E905 & B-E910 & B-E705 & B-E710
 - barbecue è fornito con un secchio
 - La griglia barbecue è dotata di un raschietto per pulire la griglia.

4. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE



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

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

4.1 Disimballaggio

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



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

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

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

4.2 Posizionamento e livellamento

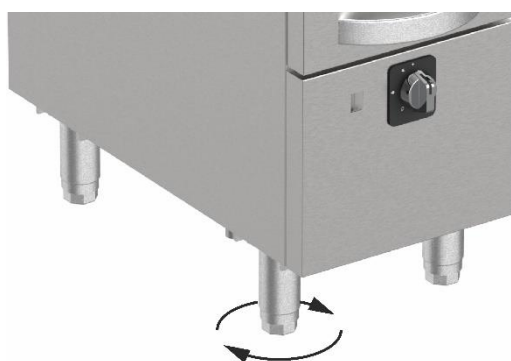
Questa macchina ha i piedini regolabili per un perfetto posizionamento che avviene facendo girare il piedino all'altezza desiderata. È molto importante che la macchina sia ben livellata, poiché solo in questo modo si ottimizza il suo funzionamento. Il pavimento sul quale viene posizionata la macchina,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

È 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.

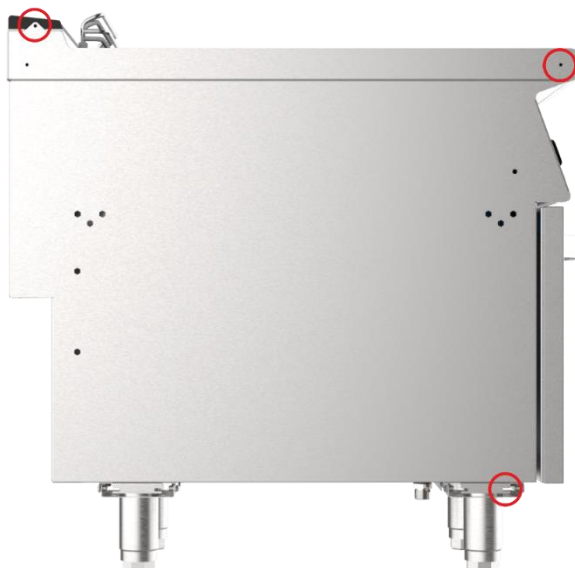
Salvo indicazioni specifiche contrarie, i pezzi che sono stati protetti dal fabbricante, non devono essere manipolati dall'installatore.

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).
- Unire i piedini all'apparecchio con una flangia metallica.
- 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 Riciclaggio

L'imballo del prodotto è composto da:

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



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

5. ISTRUZIONI DI USO E MANUTENZIONE



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



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

5.1 Rischi d'uso



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

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

5.2 Funzionamento

- B-E9051 & B-E9101

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

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

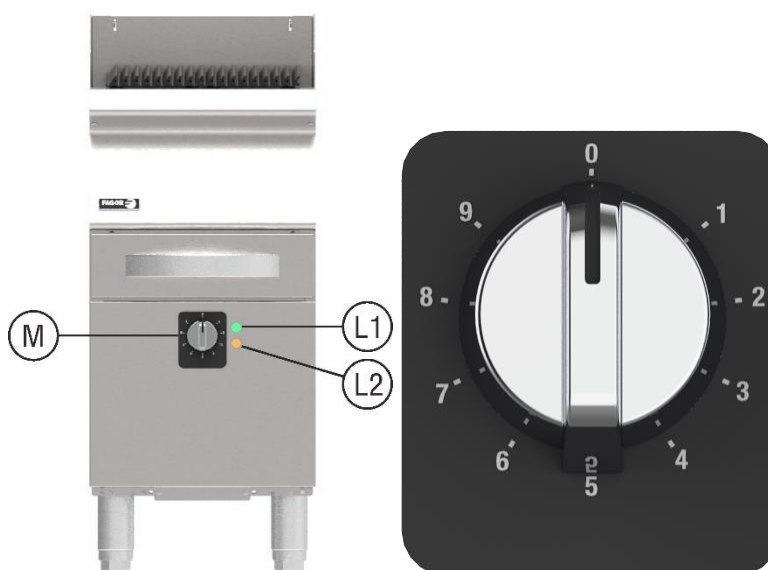
Per migliorare la cottura e agevolare le operazioni di pulizia del cassetto raccogli grasso, si raccomanda di riempire con due o tre centimetri d'acqua.

- B-E905 & B-E910 & B-E705 & B-E710

Prima di accendere la macchina, riempire il secchio rimovibile con acqua per evitare il surriscaldamento della macchina

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

5.2.1 Descrizione dei comandi



M Comando elettrico

L1 Spia verde

L2 Spia gialla

5.2.2 Accensione delle Iresistenze

- 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 L 1 (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 L 1 (verde).

5.3 Consigli utili

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

5.3.1 Pulizia iniziale

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

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

5.3.2 Manutenzione

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

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

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

- Pulire la macchina dai residui alla fine di ogni giornata lavorativa.
- Non utilizzare prodotti abrasivi, corrosivi, acidi, solventi a base di cloro o derivati della benzina per la pulizia.
- Non pulire la macchina con getti di acqua a pressione.
- Pulire tutti giorni la griglia e il cassetto raccogli grasso per evitare l'accumulo di grasso.
- Pulire periodicamente le resistenze e i deflettori, a tale proposito:
 - Togliere le griglie (G-900).
 - Sollevare le resistenze e pulire i deflettori.

- Eliminare la polvere e le incrostazioni delle resistenze.
- Collocare di nuovo le griglie (G-900).

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.
- Pulire le griglie e lubrificare con uno strato fine di olio commestibile.
- Pulire le resistenze.
- Stendere sulle superfici di acciaio inossidabile e sul cassetto raccogli grasso, uno strato fine di olio commestibile.
- Scollegare l'interruttore generale dalla rete elettrica.

6. ANOMALIE, ALLARMI E GUASTI

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



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

Problema	Causa	Soluzione
La griglia barbecue 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
	L La griglia barbecue 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.....	46
2. GENEL BİLGİ VE UYARILAR.....	48
3. ÜRÜN BİLGİLERİ	48
4. KURULUM TALİMATLARI	50
4.1Ambalajın çıkarılması	50

4.2Yerleştirme ve yüksekliğin ayarlaması	50
4.3Blok halindeki cihazın montajı	50
4.4Elektrik bağlantısı	51
4.5Geri dönüşüm	51
5. KULLANIM VE BAKIM TALİMATLARI	52
5.1Kullanım riskleri	52
5.2 İşleyiş	52
5.2.1Düğmelerin tanımı	53
5.2.2Rezistansların lyakılması	53
5.2.3Rezistansların lyakılması	53
5.3Kullanışlı tavsiyeler	53
5.3.1İlk temizlik	53
5.3.2Bakım.....	53
5.3.3Uzun süre kullanmama	54
6.ANORMAL DURUMLAR, ALARMLAR VE ARIZALAR	54
7.ÜRÜNÜN GERİ DÖNÜŞÜME VERİLMESİ	54

2. GENEL BİLGİ VE UYARILAR

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



CİHAZI ÇALIŞTIRMADAN ÖNCE BU KILAVUZDAKİ TALİMATLARI DİKKATLİ BİR ŞEKİLDE OKUYUNUZ.

Gelecekte tekrar bakmak için bu kılavuzu güvenli bir yerde saklayınız.

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



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

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



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

3. ÜRÜN BİLGİLERİ

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

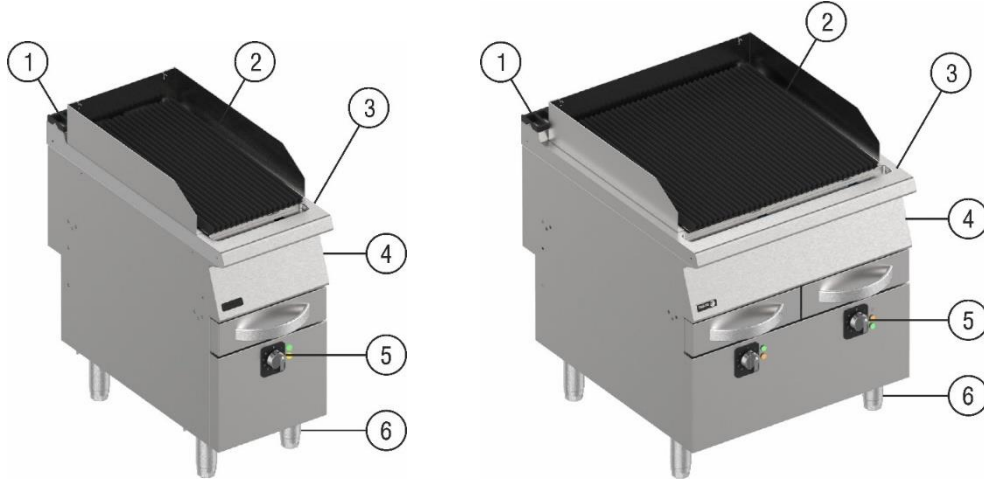
Tüm cihazlarda, ürünü tanımlayan ve ürünün teknik özelliklerini belirten bir özellikler plakası yer almaktadır ve bu plaka makinanın yan tarafından bulunur. Cihazın plakasını çıkarmayınız.

ÖZELLİKLER PLAKASI

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

1. 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. Izgara
3. Tezgah
4. Düşme paneli
5. Termostat düğmesi
6. Yükseklik ayarlı ayaklar

AKSESUARLARIN DONANIMI

- B-E9051 & B-E9101
 - Barbekü (et veya balık ve sebze pişirilmesi için) çift taraflı ızgara ile tedarik edilir. Bu ızgaralar, B-E9051 ve B-E9101 modellerinde erimiş demirden ve B-E9051 I ve B-E9101 I modellerinde paslanmaz çeliktendir.
 - Barbekülerde, sıçramaları önlemek adına yan ve ön kısımda kenarlıklar bulunur. Bu kenarlıklar, temizliği kolaylaştırmak adına sökülebilir.
 - Barbekü ile birlikte, ızgarayı temizlemek için kazıyıcı tedarik edilir
- B-E905 & B-E910 & B-E705 & B-E710
 - barbekü bir kova ile birlikte verilir.
 - Barbekü ile birlikte, ızgarayı temizlemek için kazıyıcı tedarik edilir

4. KURULUM TALİMATLARI



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

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

4.1 Ambalajın çıkarılması

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



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

Makina, makinenin 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.

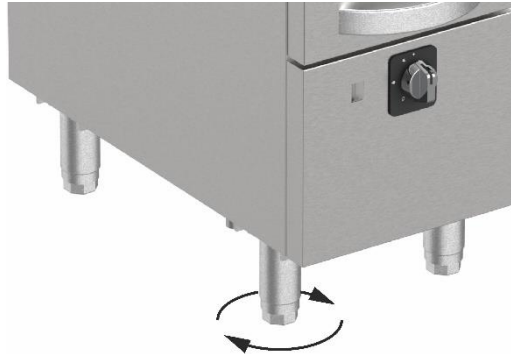
4.2 Yerleştirme ve yüksekliğin ayarlanması

Bu makina, mükemmel şekilde yerleştirilmesi için yükseklik ayarlı ayaklara sahiptir ve ayaklar döndürülerek istenilen yüksekliğe ayarlanabilir. Makinenin yüksekliğinin iyi şekilde ayarlanmış olması çok önemlidir, çünkü bu durum doğru işleyişini sağlar. Makinenin yerleştirileceği kısım makinenin 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 makinenin kullanılacağı yerin analiz edilmesi önerilmektedir.

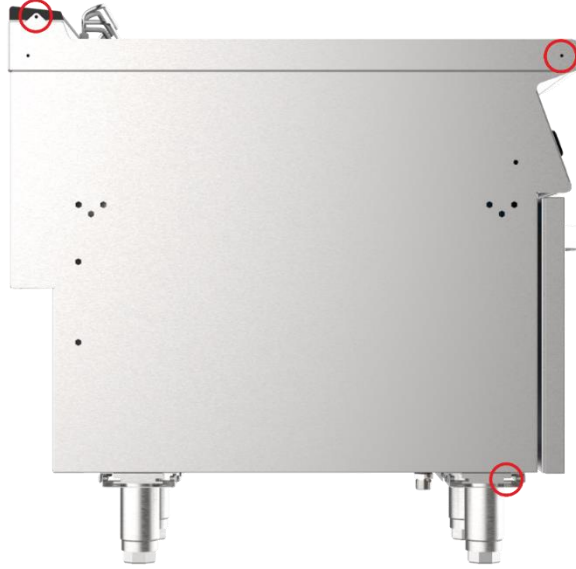
Aksi belirtilmediği takdirde, üretici tarafından korunan parçalar, kurulumu yapan kişi tarafından manipüle edilmemelidir.

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, kontaklar arasında en az 3 mm açılımla, uygun boyutlara sahip, tüm kutuplu, otomatik manyetik termik bir şalter kurulmalıdır. Bu alet, cihazın kurulum, onarım ve temizlik ya da bakım işlemleri sırasında cihazın bağlantısını kesmek için kullanılmalıdır. Bloke/etiketleme özelliklerine sahip olması önerilir. Üretici, bu gerekliliğin yerine getirilmemesi sonucu ortaya çıkabilecek hasarlardan sorumlu değildir.
- Cihazın yakınlarına ve kolayca erişilebilen bir noktaya, uygun boyutlara sahip diferensiyel bir koruma aleti kurulmalıdır. Üretici, bu gerekliliğin yerine getirilmemesi sonucu ortaya çıkabilecek hasarlardan sorumlu değildir.
- Eğer makinanın kurulumu sırasında herhangi bir arıza tespit edilirse, durumu hemen tedarikçiye bildiriniz.
- **Elektrik kutusunun kapağını yerine yerleştirmeden önce, elektrik gücü hortumunu tıka sıkıca sabitleyin.**



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

4.5 Geri dönüşüm

Bu ambalaj şunlardan meydana gelmektedir:



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

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

5. KULLANIM VE BAKIM TALİMATLARI



CİHAZI ÇALIŞTIRMADAN ÖNCE BU KILAVUZDAKİ TALİMATLARI DİKKATLİ BİR ŞEKİLDE OKUYUNUZ.



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

5.1 Kullanım riskleri



Bir barbekü kullanıyorsunuz; cihazın işlevsel parçalarına zarar verebileceği için bu cihazı öngörülenlerden farklı amaçlar için kullanmayın.

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

5.2 İşleyiş

- B-E9051 & B-E9101

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

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

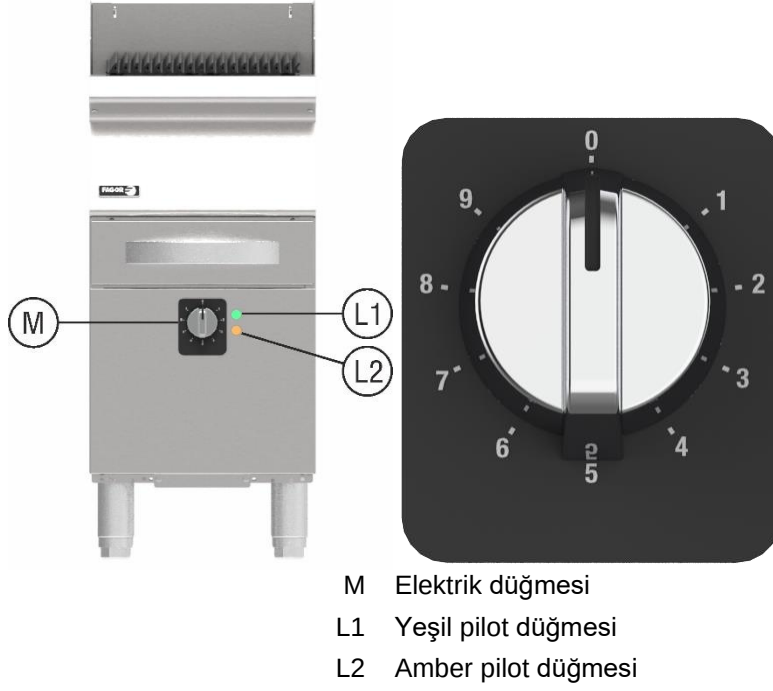
Pişirmeyi ve yağ toplama çekmecesinde temizliğini kolaylaştırmak için, iki veya üç santimetre su ile doldurulması önerilir.

- B-E905 & B-E910 & B-E705 & B-E710

Makine açık olmadan önce, makinenin aşırı ısınmasını önlemek için çıkarılabilir kovayı suyla doldurun

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

5.2.1 Düğmelerin tanımı



5.2.2 Rezistansların lyakılması

- Kovanın MAKSİMUM 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.

5.3 Kullanışlı tavsiyeler

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

5.3.1 İlk temizlik

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

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

5.3.2 Bakım

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

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

Makinanızın kullanım ömrünün uzun olması adına ilgili temizlik işlemlerini yapın.

- Her iş gününün sonunda makineyi kalıntılardan temizleyin.
- Aşındırıcı, yıpratıcı, asitli, klor bazlı deterjanlı, çözelti veya benzin türevli ürünleri temizlik için kullanmayın.
- Makineyi basınçlı su ile temizlemeyin.
- Yağın birikmesini önlemek adına ızgarayı ve yağ toplama çekmecesini her gün temizleyin.
- Rezistans ve deflektörleri periyodik şekilde temizleyin, bunun için:
 - Iızgarayı çıkarın (G-900)

- Rezistanları kaldırın ve deflektörleri temizleyin.
- Rezistanlardaki toz ve kabuk oluşumlarını temizleyin.
- Izgaraları tekrar yerine koyun (G-900).

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

5.3.3 Uzun süre kullanmama

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

- Makinayı ve birleşme alanlarını iyi bir şekilde temizleyin.
- Izgaraları temizleyin ve ince bir kat yemeklik yağ sürün.
- Rezistanları temizleyin.
- Yağ toplama çekmecesini dahil, paslanmaz çelikten olan yüzeylere ince bir kat yemeklik yağ sürün.
- Genel elektrik şalterini kapatın.

6. ANORMAL DURUMLAR, ALARMLAR VE ARIZALAR

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



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

Sorun	Neden	Çözüm
Barbekü 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.
	Barbekü 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 başvurulmalıdır.

1. SPIS TREŚCI

1.	SPIS TREŚCI	55
2.	INFORMACJE I OSTRZEŻENIA	56
3.	DETALE PRODUKTU.....	57
4.	INSTRUKCJA INSTALACJI.....	58
4.1	Usunięcie opakowania	58
4.2	Pozycjonowanie i poziomowanie	58
4.3	Montaż urządzeń w blokach	58
4.4	Podłączenie elektryczne	59
4.5	Recykling	59
5.	INSTRUKCJA OBSŁUGI I KONSERWACJI.....	60
5.1	Ryzyko związane z użytkowaniem	60
5.2	Obsługa.....	60
5.2.1	Opis elementów sterujących.....	60
5.2.2	Włączenie elementów grzejnych	61
5.2.3	Wyłączenie elementów grzejnych.....	61
5.3	Przydatne wskazówki	61
5.3.1	Pierwsze mycie	61
5.3.2	Konserwacja	61
5.3.3	Przy dłuższym nie używaniu	62
6.	BŁĘDY I NIEPRAWIDŁOWOŚCI W DZIAŁANIU	62
7.	RECYKLING PRODUKTU.....	62

2. INFORMACJE I OSTRZEŻENIA.

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



Przed uruchomieniem urządzenia, przeczytaj instrukcje w tym podręczniku.

Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu na przyszłość.

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



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

- **uruchomienie i instalacja oraz naprawy lub zmiany, muszą być wykonywane jedynie przez autoryzowanego technika, na podstawie przepisów obowiązujących w danym kraju, producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprawidłowy montaż i awarie z nim związane.**

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

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

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

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

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

- **Użycie części innych niż oryginalne spowoduje anulowanie gwarancji.**

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

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



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

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

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

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

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

- **Nie należy pozostawiać łatwopalnych produktów lub przedmiotów na urządzeniu lub w sąsiedztwie urządzenia.**

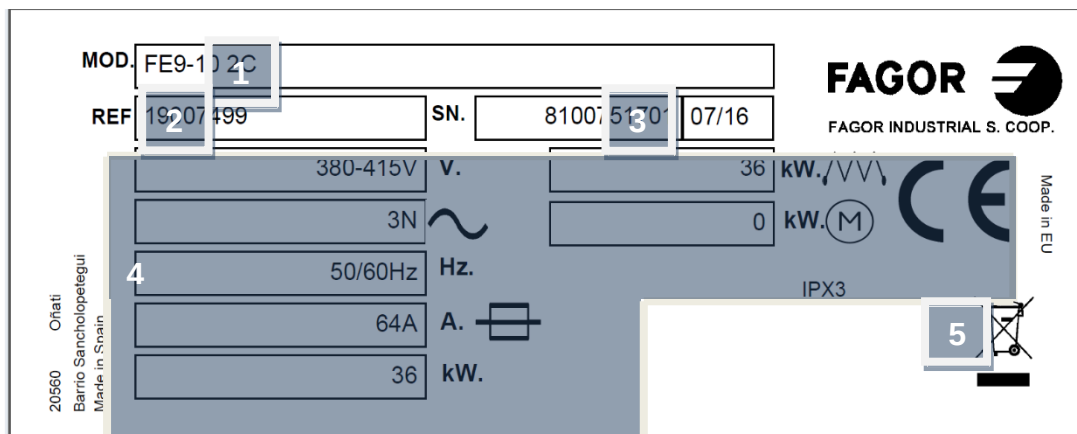


NIE STOSUJĄC SIĘ DO WYMIENIONYCH WYŻEJ ZALECEŃ NARAŻASZ SIĘ NA ODEBRANIE GWARANCJI.

3. DETALE PRODUKTU.

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

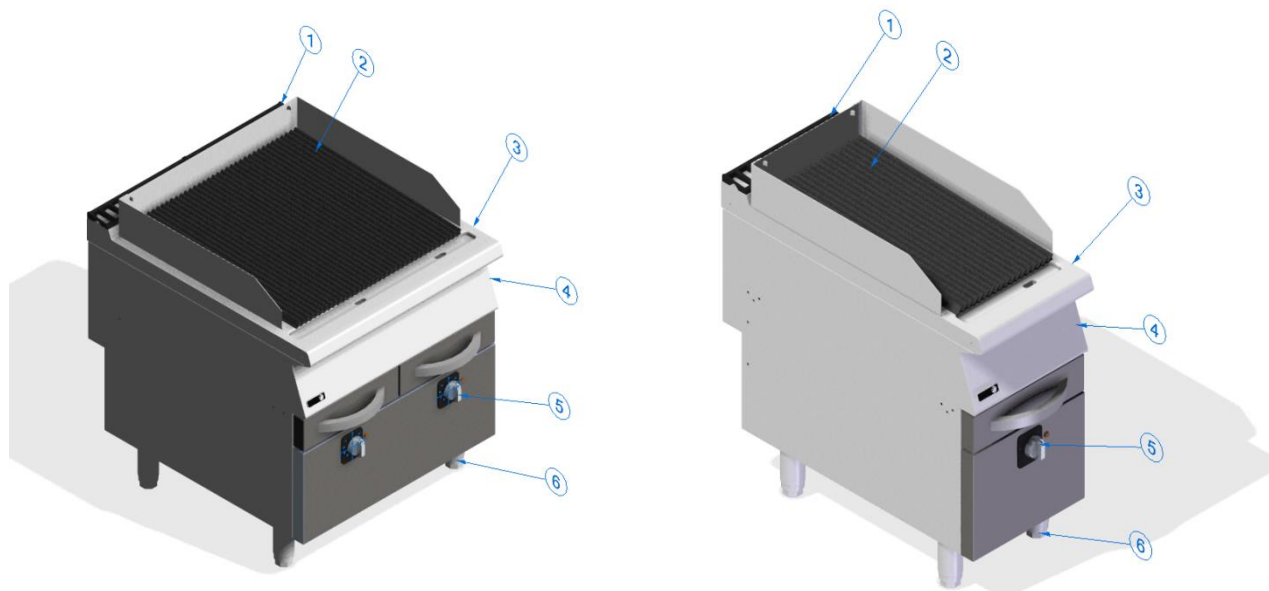
TABLICZKA ZNAMIOWA.



1. Nazwa modelu
2. Numer referencyjny
3. Numer seryjny + data produkcji
4. Specyfikacja elektryczna
5. Ochrona antyrozpryskowa

Należy podać informacje z tabliczki w momencie wezwania serwisu.

OGÓLNY OPIS URZĄDZENIA.



1. Komin
2. Ruszt
3. Front roboczy
4. Panel frontowy
5. Termostat regulacyjny
6. Regulowane nogi

AKCESORIA DOSTARCZANE Z URZĄDZENIEM.

- Grill jest dostarczany z rusztem żeliwnym (do grillowania mięs), lub z rusztem ze stali nierdzewnej (do grillowania ryb, tłustego mięsa lub warzyw)
Ruszt żeliwny występuje w modelach: B-E9051 i B-E9101. Ruszt ze stali nierdzewnej występuje w modelach: B-E9051 I, i B-E9101 I.
- Gril jest wyposażony w osłonę boczną i tylną, aby zapobiec rozpryskiwaniu tłuszczu. Osłony można usunąć w celu łatwego czyszczenia.
- Wraz z grillem dostarczany jest skrobak do czyszczenia rusztu.
G-700:
Grill jest dostarczany z pojemnikiem GN
Wraz z grillem dostarczany jest skrobak do czyszczenia grilla.

4. INSTRUKCJA INSTALACJI.

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

4.1 Usunięcie opakowania.

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



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

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

Maszyna powinna być przemieszczana za pomocą wózka widłowego lub podobnego, aby uniknąć uszkodzenia konstrukcji. Transportuj urządzenia do miejsca instalacji, a następnie zdejmij opakowanie. Wszystkie opakowania można poddać recyklingowi. Zużyte opakowanie należy usunąć.

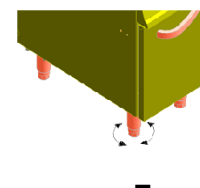
4.2 Pozycjonowanie i poziomowanie.

Grille posiadają regulowane nóżki w celu wyregulowania poziomu podczas ich montażu lub korekty wysokości względem sąsiednich urządzeń. Wystarczy obrócić nogi aż do wymaganej wysokości. Podłoga, na której ma być zainstalowana maszyna, musi być w stanie wytrzymać pełen ciężar maszyny. Aby zapewnić optymalną pracę, ważne jest, aby urządzenia były prawidłowo wypozymowane.

Zaleca się zainstalowanie okapu wyciągowego dla optymalnej pracy urządzenia. Urządzenie należy umieścić w pomieszczeniu wystarczająco wentylowanym, zgodnie z obowiązującymi przepisami, aby zapobiec tworzeniu niedopuszczalnych stężeń szkodliwych substancji w miejscu instalacji.

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

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

**4.3 Montaż urządzeń w blokach.**

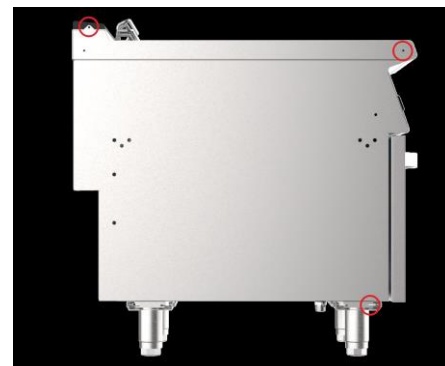
Aby zmontować urządzenie w połączonych blokach, postępuj w następujący sposób:

- Usunąć panel frontowy z elementami sterującymi.
- Zdemontuj komin.
- Umieścić taśmę klejącą wokół krawędzi blatu roboczego, który ma być połączony.
- Nałożyć szczeliwo odpowiednie do użycia w strefach kontaktu z żywnością na bokach, które mają być połączone.
- Połączyć maszyny razem.
- Skręć maszyny między sobą za pomocą nakrętek i śrub z tyłu (wypustek) i z przodu (otwory w

bocznych panelach dostępne po zdjęciu paneli kontrolera).

- Polacz szyny nóg urządzeń razem, używając metalowego paska.
- Usunąć nadmiar uszczelnienia.
- Usunąć taśmę klejącą.
- Zamontuj panel frontowy i elementy sterujące.

Na zdjęciu poniżej (na czerwono) pokazano miejsca łączenia między urządzeniami



4.4 Podłączenie elektryczne.

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



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



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

4.5 Recykling

Opakowanie produktu składa się z:

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



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

Należy usuwać te materiały zgodnie z obowiązującymi przepisami.

5. INSTRUKCJA OBSŁUGI I KONSERWACJI.



PRZED URUCHOMIENIEM URZĄDZENIA, PROSIMY PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ.



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

5.1 Ryzyko związane z użytkowaniem.



Używając grila;

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

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

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

5.2 Obsługa

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

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

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

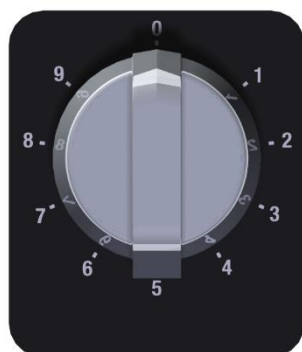
Kroki wymagane do optymalizacji działania grilla są przedstawione poniżej, wraz z wszystkimi dostępnymi opcjami.

G-700

Przed włączeniem urządzenia napełnij wyjmowaną tacę wodą, aby uniknąć przegrzania urządzenia

Poniżej znajdują się kroki, które należy wykonać, aby zoptymalizować działanie grilla, pokazując wszystkie dostępne możliwości obsługi.

5.2.1 Opis elementów sterujących.



- 1 – pokrętło regulatora mocy
2 – Kontrolka pomarańczowa grzania

5.2.2 Włączenie elementów grzejnych.

- Upewnij się, że szuflada jest napełniona wodą do poziomu zalecanego poziomu.
 - Włącz przełącznik zasilania znajdujący się na zewnątrz urządzenia.
 - Obróć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara pokrętkę M do pozycji załączenia maszyny, tak aby została zapalona kontrolka L1 (zielona).
 - Następnie, aby włączyć urządzenie, przekręć regulator mocy „M” do żądanej pozycji.
- Cykle włączania / wyłączania elementów grzejnych różnią się w zależności od wybranej pozycji.
- Podczas pracy elementów grzejnych świeci się kontrolka L2 (pomarańczowa).

5.2.3 Wyłączenie elementów grzejnych.

- Obróć pokrętkę regulatora mocy “M” Do pozycji OFF ● Kontrolka L1 (zielona) zgaśnie.

5.3 Przydatne wskazówki.

Przeczytaj poniższe informacje, aby prawidłowo przygotować urządzenie i wykorzystać jego możliwości.

5.3.1 Pierwsze mycie.

Po zainstalowaniu urządzenia należy wyczyścić grill przed użyciem.

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

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

5.3.2 Konserwacja.

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

Usługa ta musi być przeprowadzona przez AUTORYZOWANEGO TECHNIKA SERWISU.

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

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

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

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

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

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

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

5.3.3 Przy dłuższym nie używaniu.

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

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

6. BŁĘDY I NIEPRAWIDŁOWOŚCI W DZIAŁANIU.

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



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

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Grill nie nagrzewa się	Uszkodzone elementy grzejne	Skontaktuj się z serwisem.
	Zadziałał termostat bezpieczeństwa	Skontaktuj się z serwisem.
	Regulator mocy uszkodzony	Skontaktuj się z serwisem.
	Urządzenie podłączone do nieprawidłowego zasilania	Sprawdź poprawność zasilania i skontaktuj się z serwisem.



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

7. RECYKLING PRODUKTU.



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