



PRODUCT DOCUMENT PACK

Prepared and distributed by KW Commercial Kitchen

PRODUCT

Fagor FTG-C9-05L Chrome Fry Top – NG, 1 Zone, 900 Series

Model / SKU: FTG-C9-05L

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

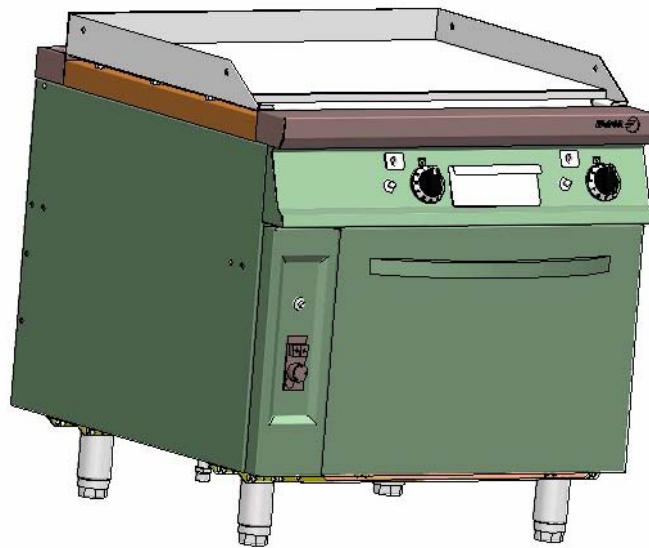
DOCUMENT NOTICE

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/75/product/3515/>

MANUAL DE INSTRUCCIONES

FRY-TOPS + HORNO



Mod:

FTG9-11



R116501

Estimado cliente

Agradecemos la confianza que ha tenido con nuestra marca al adquirir un aparato de uso profesional. Estamos plenamente convencidos de que a medida que pase el tiempo, quedará totalmente satisfecho de su compra.

Tómese unos minutos de tiempo, acérquese con este manual al aparato y “manos a la obra”: las informaciones gráficas de fácil comprensión sustituyen a las hojas llenas de texto.

No obstante, le aconsejamos estudie detenidamente este manual copilado por los jefes de cocina de FAGOR, únicamente así podrá beneficiarse al máximo de las múltiples posibilidades y ventajas que le brinda este aparato.

Conserve este manual cerca del aparato y en lugar siempre accesible.

Finalmente, le deseamos mucho éxito y gran satisfacción con su nueva cocina.

FAGOR

Índice

Instalación

Dimensiones generales y acometidas	3
Emplazamiento, nivelación, conexión a gas y transformación a distintos gases	4-5
Características técnicas	6-8

Uso

Encendido del aparato	9-11
-----------------------	------

Mantenimiento

Mantenimiento	12-13
---------------	-------

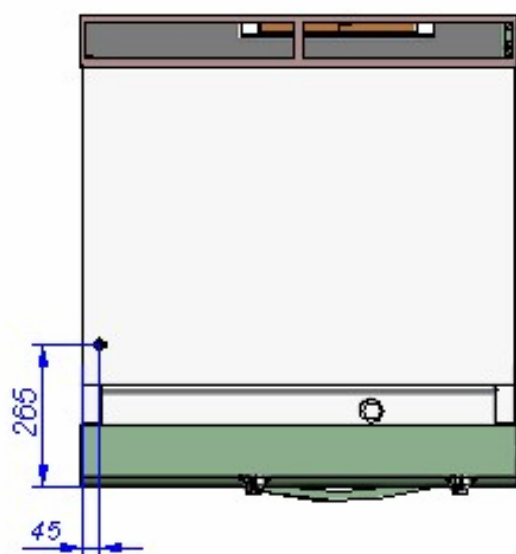
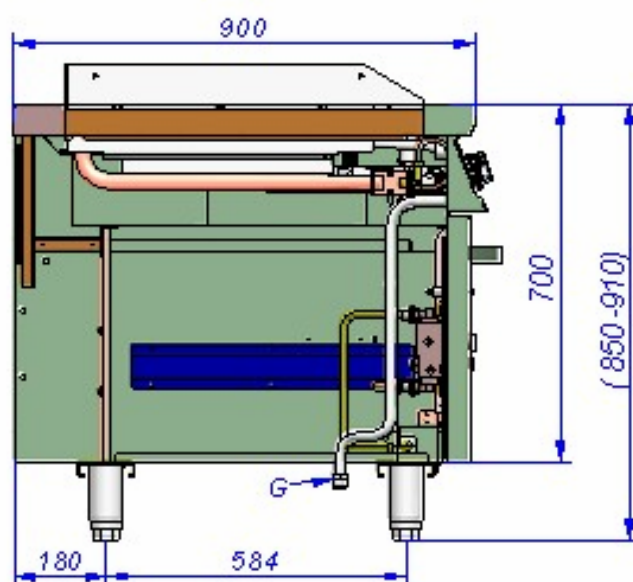
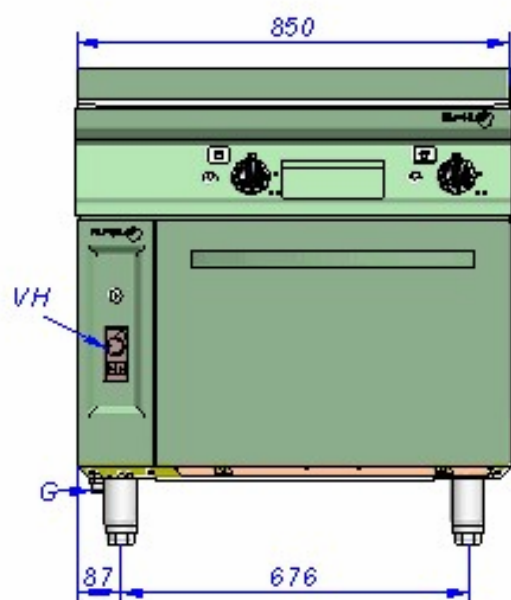
Recomendación de protección ambiental

Recomendación de protección ambiental	14
---------------------------------------	----



Dimensiones generales y acometidas

FTG9-11



VTH: Válvula termostática de horno
 G: Gas
 VP: Válvula termostática de horno
 P: Piezoeléctrico



Emplazamiento y nivelación

El emplazamiento y la instalación tanto eléctrica como de gas, debe realizarse siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO, respetando las normas de cada país.

- ★ Es conveniente instalar una campana extractora para el buen funcionamiento.
- ★ Ubicar el aparato en un local bien ventilado.
- ★ Nivelar y regular la altura del aparato. (Fig. 1)

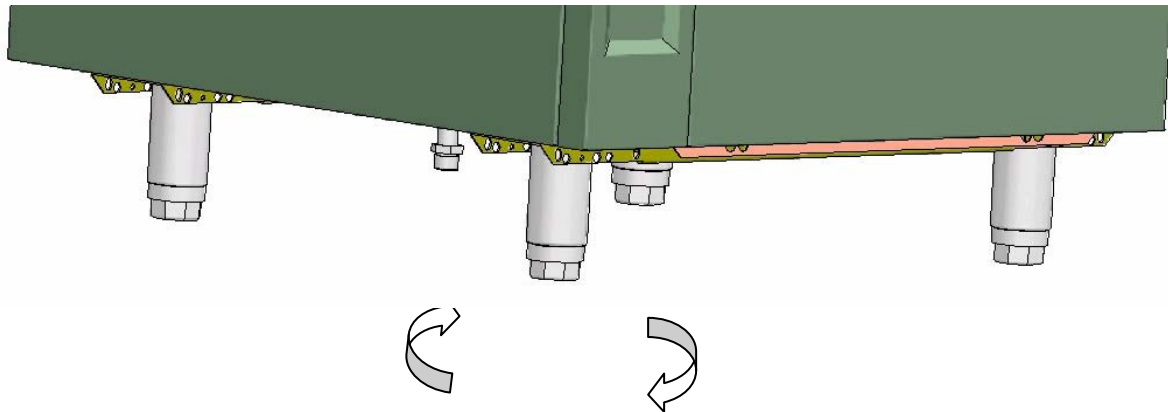


Fig.1

Conexión de gas

La conexión de gas del aparato debe realizarse siempre por un Técnico Autorizado, respetando las normas de cada país.

La instalación general deberá estar provista de una llave de paso y un regulador de presión, siendo aconsejable además poner una llave de corte por cada aparato de consumo.

La toma de gas viene definida en el aparato "Dimensiones generales y acometidas" por la letra "G":

Instalación



Transformación a distintos gases

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

Cortar el paso de gas al aparato si está conectado. (Cualquier transformación de las condiciones del circuito de gas del aparato, deberán ser realizadas siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO).

Transformación de los quemadores

Sustitución de los inyectores.

Desmontar los inyectores "A" de los quemadores (Fig. 3) y sustituirlos por los adecuados según el gas a utilizar (Tabla 5).

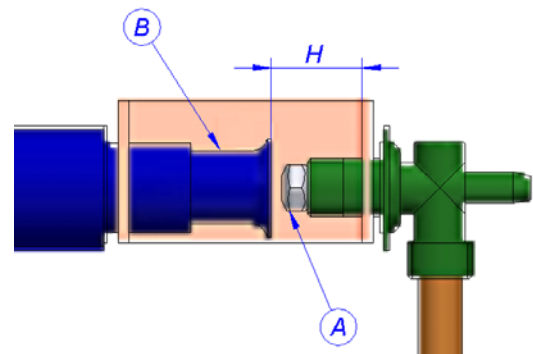


Fig.3

Regulación aire quemadores.

Posicionar el regulador de aire "B" (Fig. 3) a la medida "H" (Tabla 5) según el gas a utilizar.

Transformación y regulación del piloto

Para transformar a GAS NATURAL, se deberá proceder de la siguiente manera: Soltar el tornillo "A" (Fig. 4).

Bajo el tornillo "A" está el inyector de 0,25mm "B" que se deberá soltar y sustituir por el inyector de 0,40mm suministrado con las toberas.

Girar el regulador de aire "C" hasta estabilizar la llama (Fig. 4).

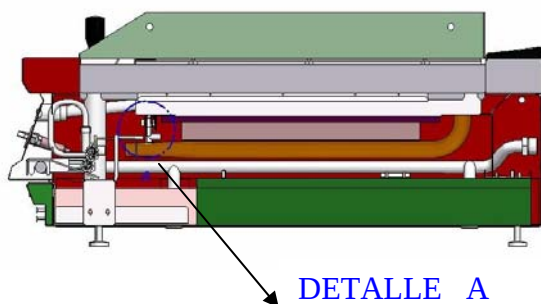
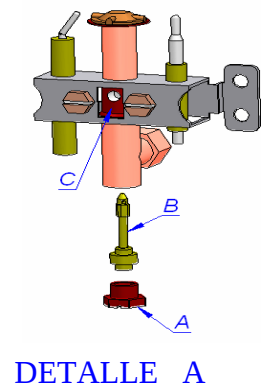


Fig.4



Instalación



Tabla de características

(Tabla nº 1)

Modelo				FTG9-11	
DIMENSIONES EXTERNAS	(mm)	Anchura		850	
		Profundidad		900	
		Altura		850	
DIMENSIONES HORNO	(mm)	Anchura		540	
		Profundidad		660	
		Altura		305	
CARACTERISTICAS DE LA PLANCHA	(mm)	Anchura		841	
		Profundidad		621	
PESO NETO (Kgs.)				177	
NÚMERO DE QUEMADORES		Plancha		2	
		8.000 (Horno)		1	
			G-20	2,87	
			G-25	3,33	
		Kg/h	G-30	2,26	
			G-31	2,23	
POTENCIA TOTAL GAS	(Poder calorífico inferior) kW/h (Poder calorífico superior) Kcal/h			27,28	
	(Poder calorífico superior) Kcl/h			26000	

Potencias de los quemadores (tabla nº 2)

QUEMADOR		QUEMADOR FRY-TOP	QUEMADOR HORNO
POTENCIA TOTAL	(Poder calorif. inf.) kW/h	18,68	8,6
	(Poder calorif. sup.) kW/h	18000	8000

Consumo de aire (tabla nº 3)

Mod.	Consumo de aire necesario para la combustión Nm³/h
FTG9-11	30



Gases de referencia (tabla nº 4)

	Kcal/m ³		Kcal/kg	
	GAS NATURAL		G.L.P	
	G-20	G-25	G-30	G-31
PODER CALORIFICO INFERIOR	5.573	7.372	10.901	11.066

Categorías, gases y presiones de funcionamiento (tabla nº 4)

País de destino	Presiones (mbar)	Categorías
FR	8 ;20/25 ;28-30/37	III1c2E+3+
IT	8 ;20 ;28-30/37	III1a2H3+
DK-SE	8 ;20 ; 30	III2a3B/P
ES	8 ;20 ;28-30/37	III1ace2H3+
DK-SE-FI-NO-LT-LV-EE-BG-RO-HR-TR	20; 30	II2H3B/P
AT	20 ;50	II2H3B/P
DE-LU	20; 50	II2E3B/P
IT-GB-PT-IE-CH-GR-SK-SI-CZ	20 ; 28-30/37	II2H3+
NL	25 ; 30	II2L3B/P
FR-BE	20/25 ; 28-30/37	II2E+3+
PL	20 ;13 ; 28-30	II2EIs2B/P
HU	25 ; 30	II2HS3B/P
MT-CY-IS	30	I3B/P

Instalación



Diámetro de inyectores y regulación (tabla nº 5)

FAMILIA / GAS			Poder calorífico inferior		QUEMAD OR PLANCH A		PILOTOS PLANCH A		QUEMADOR PLANCH A		PILOTOS PLANCH CD		QUEMADOR HORNO		PILOTOS HORNO	
					φIny ector (mm)	H (m m)	φInyec tor (mm)	H (mm)	φInyect or (mm)	H (mm)	φInyector (mm)	H (mm)	φInyect or (mm)	H (mm)	φInyector (mm)	H (mm)
1a	G-20		Kcl/ m3	8.573	2.25	15	REGU LABL E	-	2.15	15	REGULAB LE	-	2.25	20	0.40	-
	G-25			7.372												
2a	G-30	28 mbar	Kcl/ Kg.	10.901	1.5	30	0.25	-	1.45	30	0.25	-	1.45	30	0.25	-
		50 mbar			1.35		0.25		1.3		0.2		1.45			
					1.5		0.25		1.45		0.25		1.20			
	G-31	37 mbar		11.066	1.35	0.2	-	1.3	0.2	1.45	30	0.25	-			
		50 mbar														



Uso

Encendido del aparato

Una vez instalado el aparato limpiar la superficie de la plancha. Usar agua y detergente, no usar productos abrasivos. No usar mangueras de agua para la limpieza del aparato.

Encendido y apagado de los quemadores.

- a) Abrir la llave de paso de gas.
- b) Pulsar y girar el mando del termostato en sentido antihorario hasta la posición 2, PILOTO (*) (Fig.4).
- c) Mantener el mando pulsado mientras encendemos el piloto y mantener pulsado durante 20 segundos hasta que la llama queda estable.
El aparato también dispone de un orificio en la parte frontal para el encendido manual del piloto.
- d) -A partir de este momento, para encender el quemador, girar el mando del termostato en sentido antihorario hasta la posición deseada dependiendo de la temperatura que pretendamos alcanzar.
- e) Para volver a la posición 2, PILOTO (*), girar el mando a dicha posición.
- f) Si posicionamos el mando en la posición 1, APAGADO (λ) el aparato dejará de funcionar.

Posición	1	2	3	4	5	6	7	8
Temp..aprox. (°C)	120	145	175	200	230	255	280	310

Posiciones de mando.



Nº 1



Nº 2



Nº 3

FIG.4



Uso

Funcionamiento.

- a) En el momento en que la temperatura de la plancha alcance la temperatura seleccionada, los quemadores pasan a la posición mínimo. Asimismo, tan pronto como la temperatura baje del valor seleccionado, los quemadores se encienden.
- b) Es muy importante no obstruir la chimenea.

Válvula de seguridad.

Si por cualquier imprevisto hubiera un apagado accidental de los quemadores y del piloto, actuaría automáticamente la válvula de seguridad incorporada al termostato, cerrando el paso de gas en 20 seg. aproximadamente.

Recogida de las grasas.

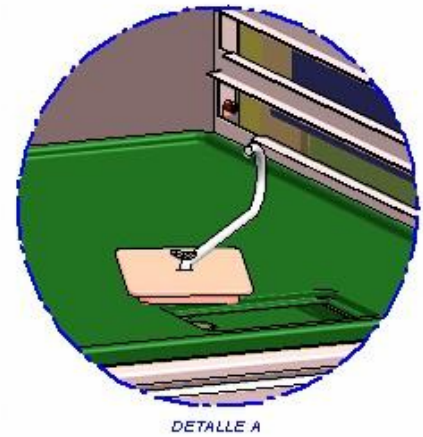
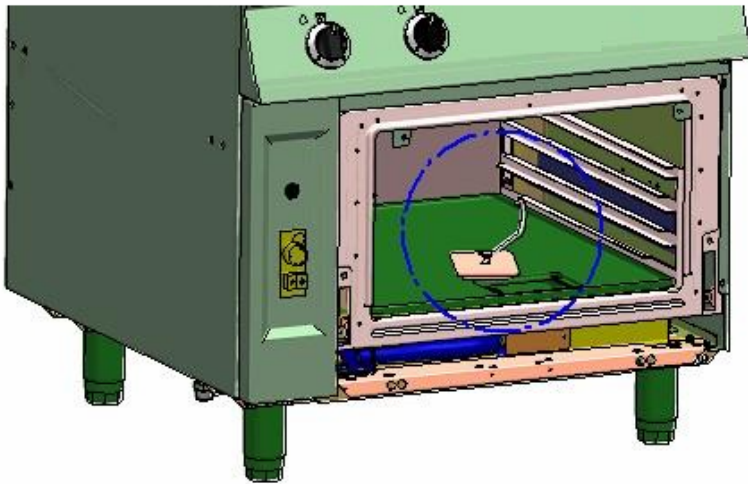
Estos aparatos están dotados de un sencillo sistema para recoger las grasas que se desprenden durante su utilización.

Las grasas o aceites escurren primero hacia el canal situado en la parte frontal, y a través de un orificio ubicado en dicho canal, cae a un recipiente destinado a tal fin. Vaciarlo periódicamente.

Panel de mandos del horno de gas.

Encendido del horno.

- a) Haciendo uso de la palanca levanta-placas se desalojará la primera placa del horno.
- b) Pulsar el pulsador “P1” (Fig. 5), al mismo tiempo, pulsar el Piezoeléctrico del Piloto “P3” (Fig. 5) repetidas veces, hasta que la llama del piloto quede encendida. Mantener pulsado a fondo “P1” hasta que soltándolo, la llama del piloto permanezca estable.
- c) A partir de este momento, para encender el quemador, girar el mando de la válvula “M” (Fig. 5) en sentido antihorario, fijándolo en la posición que corresponda a la temperatura elegida (ver tabla de temperaturas).
- d) Para ayudar al encendido del horno, en la compra de cada cocina se incluye una placa levanta placas con la que podremos verificar el buen funcionamiento del horno. En la siguiente figura se puede observar su modo de empleo.



Apagado del horno.

- Girar el Mando de la válvula (Fig. 5) en sentido horario hasta la posición piloto. En esa posición el quemador se apagará, permaneciendo el piloto encendido.
- Para apagar el piloto pulsar a fondo el pulsador "P2" (Fig. 5).

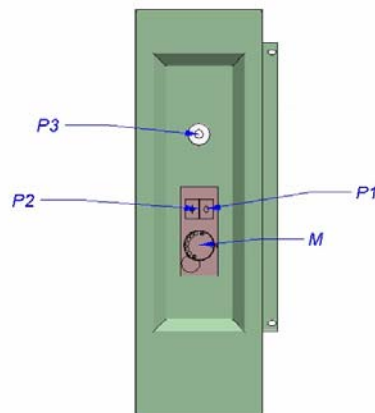


FIG.5



Mantenimiento

Limpieza diaria

Para que el aparato se mantenga como el primer día, es conveniente seguir las siguientes instrucciones:

No utilizar detergentes arenosos y abrasivos.

No utilizar manguera de agua para la limpieza del aparato.

Es conveniente limpiar diariamente las bandejas recoge-grasas.

La superficie interior de los hornos debe limpiarse diariamente después de ser utilizada, para ello se aplicará alguno de los productos desengrasantes específicos del mercado.

Al final de cada jornada se recomienda limpiar la Plancha de Asado. Para ello es suficiente utilizar agua y jabón.

Limpieza periódica

Dada la simplicidad y calidad de estos aparatos, son pocos los aspectos a los que deben prestarse atención desde el punto de vista de mantenimiento preventivo.

Para la limpieza de la bandeja y la placa del horno, se sumerge en una bandeja con agua tibia y un poco de detergente. Luego se frotarán con un cepillo fuerte pero no metálico.

Un punto importante es la limpieza periódica de los pilotos para evitar que lleguen a obstruirse.

Indicaciones para el uso del horno.

Antes de usar el horno se recomienda limpiar su interior con un paño impregnado de agua jabonosa, para evitar malos olores en su primer servicio.

Se pueden preparar al mismo tiempo varias bandejas de asado, siendo el resultado satisfactorio en todas ellas, debido al sistema calefactor utilizado.



Componentes funcionales.

1. Grifo Termostático "GP".
2. Piloto de plancha "PP".
3. Termopar de plancha "TP".
4. Válvula Minisit de horno "VH".
5. Termopar de horno "TH".
6. Piloto de horno "PH".

NOTA IMPORTANTE:

La sustitución de cualquier componente funcional que pueda afectar a la seguridad deberá ser efectuada por un TECNICO AUTORIZADO.

Como norma general siempre que se sustituya cualquier componente funcional, se debe comprobar que la llave general del gas o el interruptor general, estén cerrados y no hay fuego en las proximidades del aparato.

Recomendación de protección ambiental



RECOMENDACIÓN DE PROTECCIÓN AMBIENTAL



Al terminar su vida útil, este producto no debe tirarse en un contenedor de basuras estándar, sino que debe dejarse en un punto de recogida de desechos eléctricos y equipamiento electrónico para ser reciclado. Esto viene confirmado por el símbolo que se encuentra en el producto, manual del usuario o embalaje.

Dependiendo de sus características, los materiales pueden reciclarse. Mediante el reciclaje y otras formas de procesamiento de los desechos eléctricos y el equipamiento electrónico puedes contribuir de forma significativa a ayudar a proteger el medio ambiente.

Contacta con las autoridades locales para más información sobre el punto de recogida más cercano.

Para preservar el medio ambiente, al final de la vida útil de su producto, deposítelo en los lugares destinados a ello de acuerdo con la legislación vigente.

Este aparato es únicamente de uso profesional y debe ser utilizado por personal cualificado.