

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



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

Fagor Industrial S.Coop.

Barrio Santxolopetegi 22

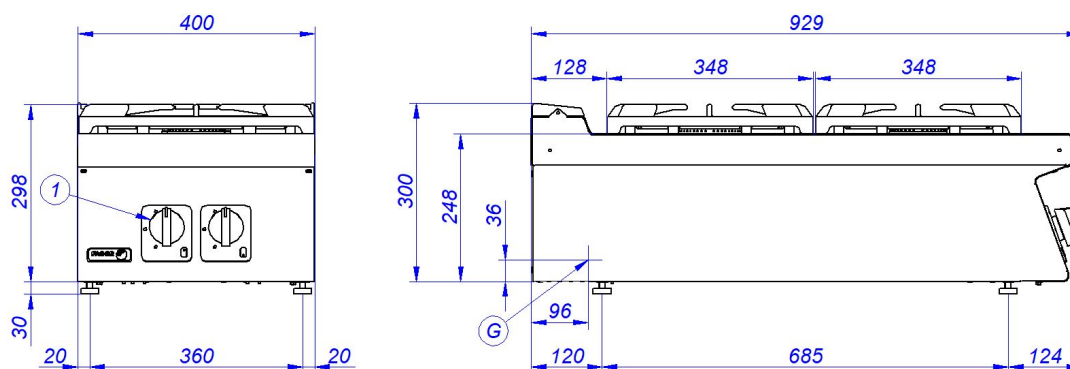
20560, Oñati (Gipuzkoa)

SPAIN

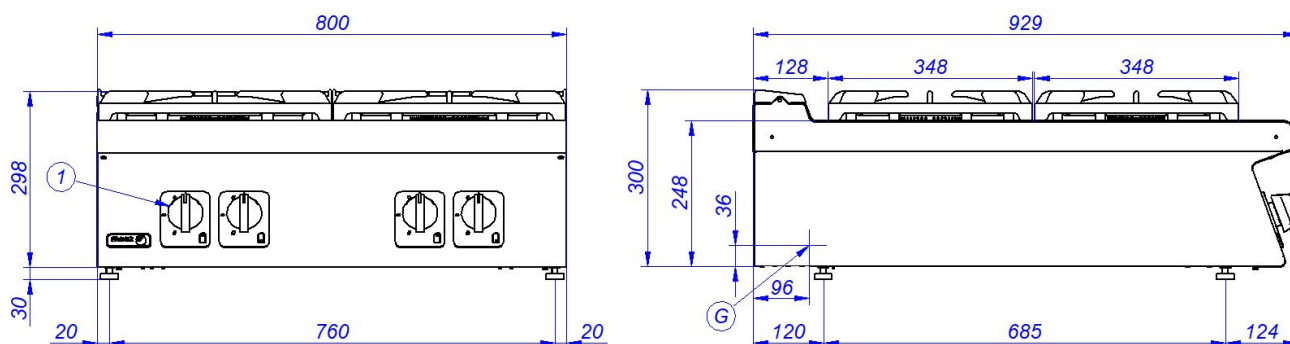
**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GENERALES/
GENERAL TECHNICAL SPECIFICATIONS/
ALLGEMEINE TECHNISCHE DATEN/
CARACTERISTIQUES GENERALES/
CARATTERISTICHE GENERALI**

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

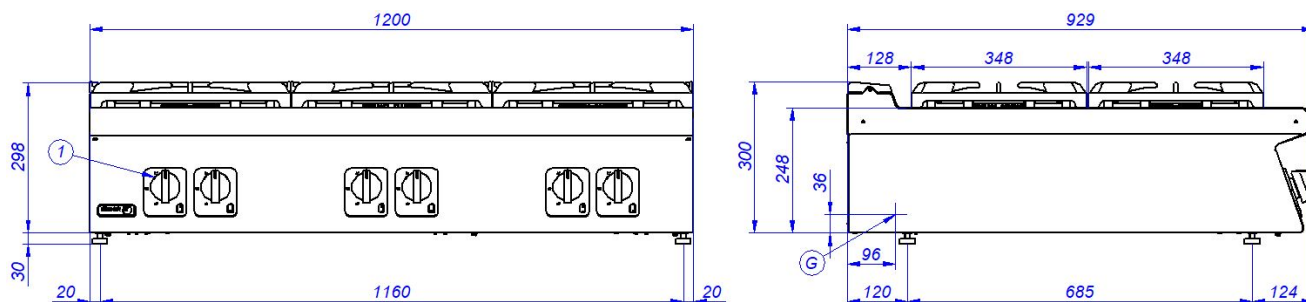
C-G920 & C-G920 H



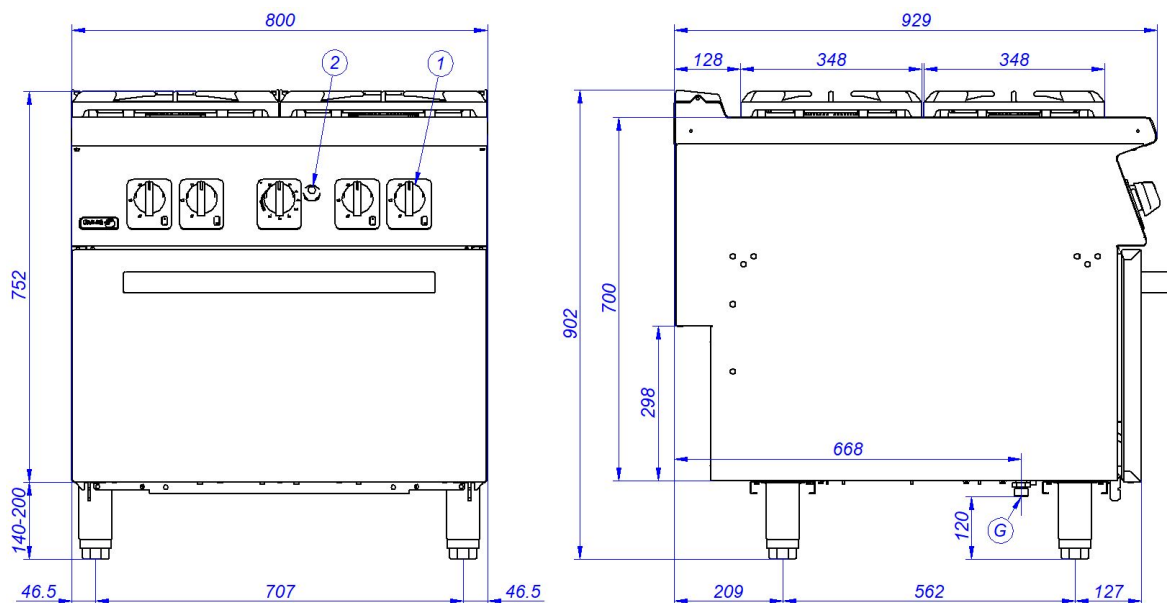
C-G940 & C-G940 H



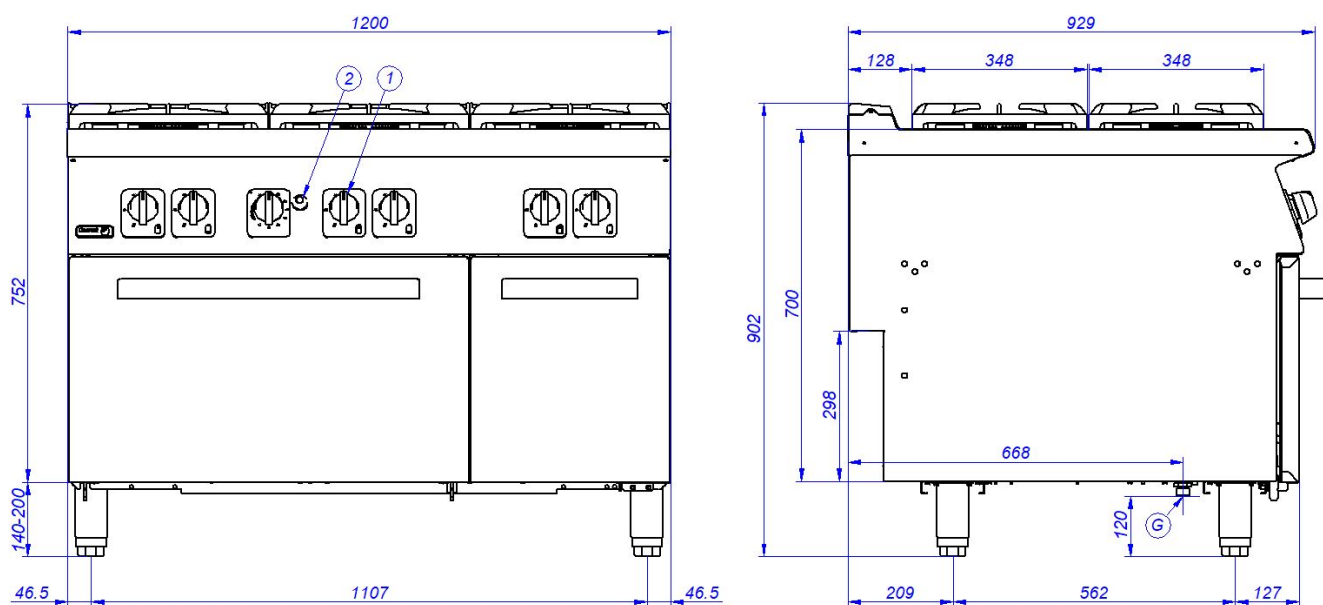
C-G960 & C-G960 H



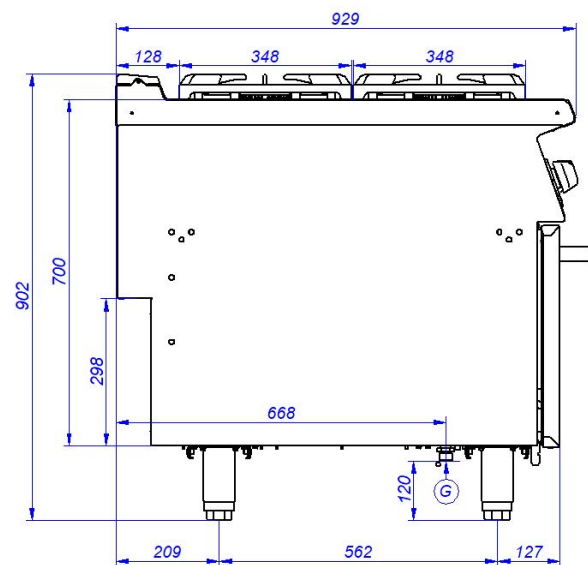
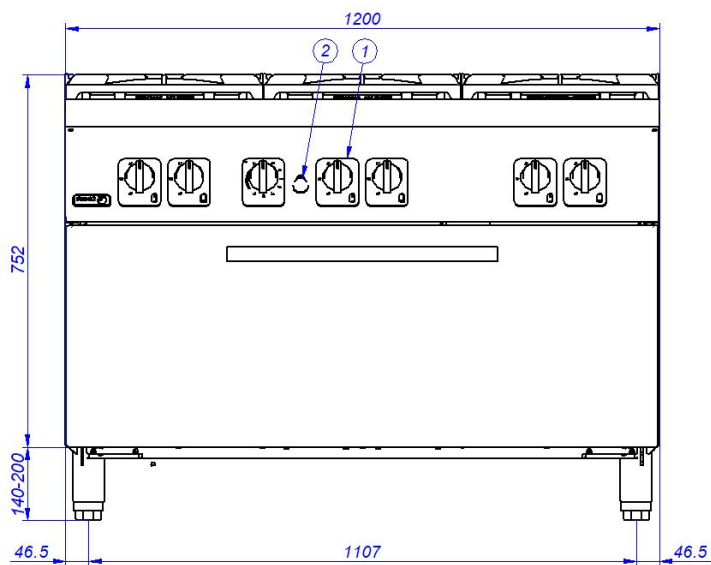
C-G941 & C-G941 H



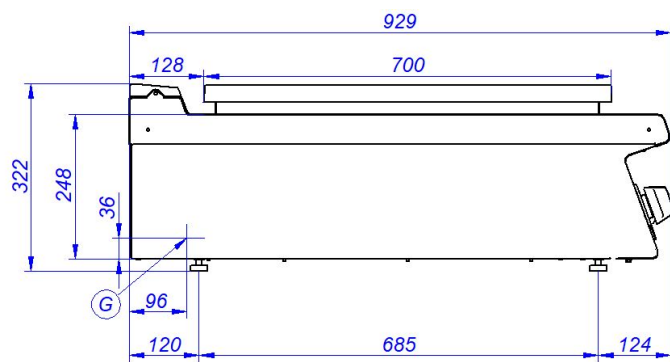
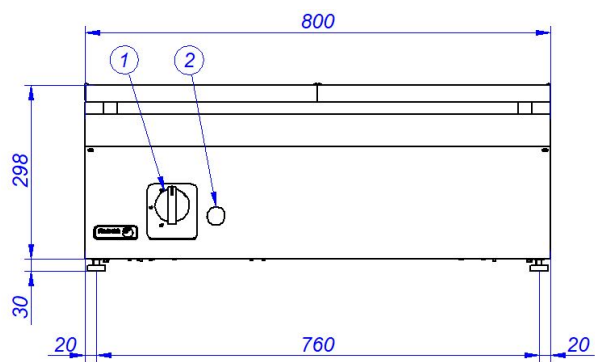
C-G961 & C-G961 H



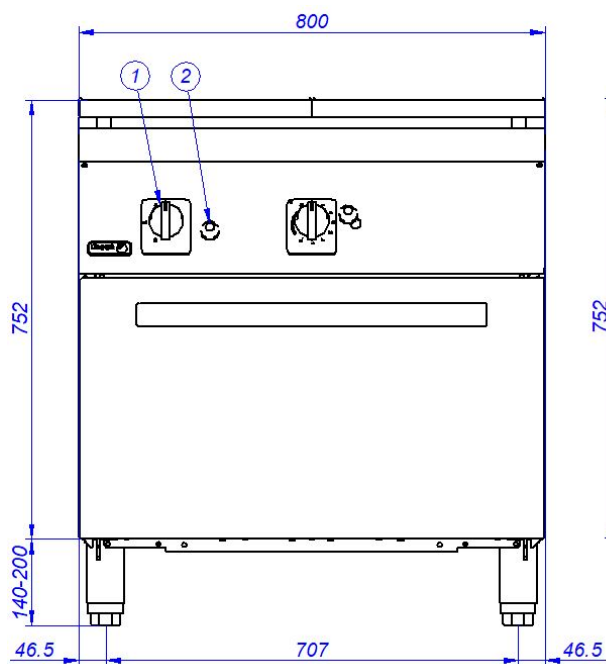
C-G961 OP & C-G961 OP H



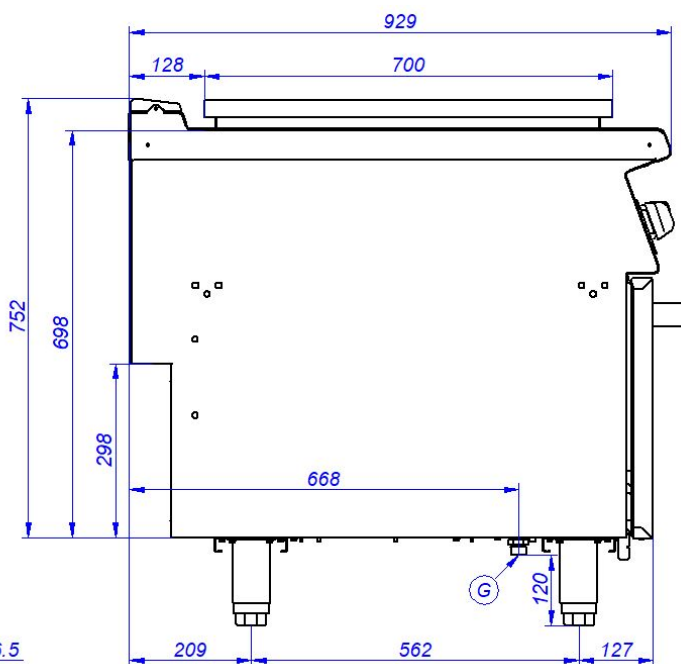
C-G910



C-G911



- G. Entrada de Gas
- 1. Válvula de gas
- 2. Pulsador tren de chispas
- 3. Mando H



- Gas Inlet
- Gas valve
- Piezoelectric ignitor
- H control

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

Modelo/Model/Modelle/Modèle/Modelo		C-G920	C-G920 H	C-G940	C-G940 H	C-G960	C-G960 H	C-G941
Dimensiones externas/ External dimensions/ Äußere Abmessungen/ Dimensions externes/ Dimensioni esterne	L (mm)	400	400	800	800	1200	1200	800
	W (mm)	930	930	930	930	930	930	930
	H (mm)	300	300	300	300	300	300	850
Peso neto (kg)								
Quemador/Burner/ Brenner/Bruleur/ Bruciatore (nº)	5,25 kW	1		2		3		2
	8 kW	1	1	1	3	2	5	1
	10,2 kW		1	1	1	1	1	1
	8,6 kW							1
	8 kW							
	11 kW							
ΣQn (kW)		13,25	18,2	28,7	34,2	41,95	50,2	37,3
Q (kW) Piloto/Pilot burner/Veilleuse/ Zundbrenner/Pilota		2 x 0,25	2 x 0,25	4 x 0,25	4 x 0,25	6 x 0,25	6 x 0,25	5 x 0,25

Modelo/Model/Modelle/Modèle/Modelo		C-G941 H	C-G961	C-G961 H	C-G961 OP	C-G961 OP H	C-G910	C-G911
Dimensiones externas/ External dimensions/ Äußere Abmessungen/ Dimensions externes/ Dimensioni esterne	L (mm)	400	400	800	800	1200	1200	800
	W (mm)	930	930	930	930	930	930	930
	H (mm)	300	300	300	300	300	300	850
Peso neto (kg)								
Quemador/Burner/ Brenner/Bruleur/ Bruciatore (nº)	5,25 kW		3		3			
	8 kW	3	2	5	2	5		
	10,2 kW	1	1	1	1	1		
	8,6 kW	1	1	1				1
	8 kW				2	2		
	11 kW						1	1
ΣQn (kW)		42,8	50,55	58,8	57,95	66,2	11	19,6
Q (kW) Piloto/Pilot burner/ Veilleuse/Zundbrenner/Pilota		5 x 0,25	7 x 0,25	7 x 0,25	7 x 0,25	7 x 0,25	1 x 0,25	2 x 0,25

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

a. Quemador/Burner/Brenner/Bruleur/Bruciatore 5,25kW

- P_n**: Presion nominal entrada/Inlet gas pressure
P_{reg}: Regulación presión de gas/Gas valve regulated pressure
Q_{n max}: Potencia nominal máxima
Ø_{max}: Inyector quemador/Burner nozzle/Injecteurs du bruler/Brennerduse/Ugello bruciatore
H: Regulación aire
D: Regulación Venturi
Q_{n min}: Potencia nominal reducida
Ø_{min}: Inyector de regulación del minimo/Minimum adjusting nozzle
Ø_c: Inyector piloto/Pilot burner nozzle/Injecteur de la veilleuse/Zundbrennerduse/Ugello pilota
(Diámetro de inyector expresado en 1/100mm)

	CAT	GAS	P _n (mbar)	P _{reg} (mbar)	Q _{n max} (kW)	Ø _{max} (mm)	H (mm)	D (mm)	Q _{min} (kW)	Ø _{min} (mm)	Ø _c (mm)
AT CH	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	9,25	2x160	28	-	4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 30/G 31	50	-	9,25	2x90	28	-	4,0	1	20
(Grupo 1)	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	9,25	2x160	28	-	4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 30/G 31	30	-	9,25	2x110	28	-	4,0	1	25
BE FR	II _{2E+3+}	G 20	20	-	9,25	2x160	28	-	4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 25	25	-	8,25	2x160	28	-	4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 30/G 31	28-30/37	-	9,25	2x110	28	-	4,0	1	25
(Grupo 2)	II _{2H3+}	G 20	20	-	9,25	2x160	28	-	4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 30/G 31	28-30/37	-	9,25	2x110	28	-	4,0	1	25
DE	II _{2ELL3B/P}	G 20	20	-	9,25	2x160	28	-	4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 25	20	-	9,25	2x180	28	-	4,0	1 y abrir ½ v.	40
		G 30/G 31	50	-	9,25	2x90	28	-	4,0	1	20
DK	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	9,25	2x160	28	-	4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 30/G 31	30	-	9,25	2x110	28	-	4,0	1	25
HU	II _{2HS3B/P}	G 20	25	-	9,25	2x150	28	-	4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 30/G 31	30	-	9,25	2x110	28	-	4,0	1	25
IS MT	I _{3B/P}	G 30/G 31	30	-	9,25	2x110	28	-	4,0	1	25
LU	I _{2E}	G 20	20	-	9,25	2x160	28	-	4,0	1 y abrir ¼ v.	40
NL	II _{2L3B/P}	G 25	25	-	8,25	2x160	28	-	4,0	1 y abrir 1/4 v	40
		G 30/G 31	30	-	9,25	2x110	28	-	4,0	1	25
PL	II _{2E3B/P}	G 20	20	-	9,25	2x160	28	-	4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 30/G 31	37	-	9,25	2x110	28	-	4,0	1	20

(Grupo 1): BG - EE - FI - HR - LT - LV - MK - NO - RO - SE - SI - SK - TR

(Grupo 2): CY - CZ - ES - GB - GR - IE - IT - PT

b. Quemador/Burner/Brenner/Bruleur/Bruciatore 8kW

P_n: Presion nominal entrada/Inlet gas pressure

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

Q_{n max}: Potencia nominal máxima

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

H: Regulación aire

D: Regulación Venturi

Q_{n min}: Potencia nominal reducida

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

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

(Diámetro de inyector expresado en 1/100mm)

	CAT	GAS	P _n (mbar)	P _{reg} (mbar)	Q _{n max} (kW)	Ø _{max} (mm)	H (mm)	D (mm)	Q _{min} (kW)	Ø _{min} (mm)	Ø _c (mm)
AT CH	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	2x9,25	2x(2x160)	28	-	2x4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 30/G 31	50	-	2x9,25	2x(2x90)	28	-	2x4,0	1	20
(Grupo 1)	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	2x9,25	2x(2x160)	28	-	2x4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 30/G 31	30	-	2x9,25	2x(2x110)	28	-	2x4,0	1	25
BE FR	II _{2E+3+}	G 20	20	-	2x9,25	2x(2x160)	28	-	2x4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 25	25	-	2x8,25	2x(2x160)	28	-	2x4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 30/G 31	28-30/37	-	2x9,25	2x(2x110)	28	-	2x4,0	1	25
(Grupo 2)	II _{2H3+}	G 20	20	-	2x9,25	2x(2x160)	28	-	2x4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 30/G 31	28-30/37	-	2x9,25	2x(2x110)	28	-	2x4,0	1	25
DE	II _{2ELL3B/P}	G 20	20	-	2x9,25	2x(2x160)	28	-	2x4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 25	20	-	2x9,25	2x(2x180)	28	-	2x4,0	1 y abrir ½ v.	40
		G 30/G 31	50	-	2x9,25	2x(2x90)	28	-	2x4,0	1	20
DK	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	2x9,25	2x(2x160)	28	-	2x4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 30/G 31	30	-	2x9,25	2x(2x110)	28	-	2x4,0	1	25
HU	II _{2HS3B/P}	G 20	25	-	2x9,25	2x(2x150)	28	-	2x4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 30/G 31	30	-	2x9,25	2x(2x110)	28	-	2x4,0	1	25
IS MT	I _{3B/P}	G 30/G 31	30	-	2x9,25	2x(2x110)	28	-	2x4,0	1	25
LU	I _{2E}	G 20	20	-	2x9,25	2x(2x160)	28	-	2x4,0	1 y abrir ¼ v.	40
NL	II _{2L3B/P}	G 25	25	-	2x8,25	2x(2x160)	28	-	2x4,0	1 y abrir 1/4	40
		G 30/G 31	30	-	2x9,25	2x(2x110)	28	-	2x4,0	1	25
PL	II _{2E3B/P}	G 20	20	-	2x9,25	2x(2x160)	28	-	2x4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 30/G 31	37	-	2x9,25	2x(2x110)	28	-	2x4,0	1	20

(Grupo 1): BG - EE - FI - HR - LT - LV - MK - NO - RO - SE - SI - SK - TR

(Grupo 2): CY - CZ - ES - GB - GR - IE - IT - PT

c. Quemador/Burner/Brenner/Bruleur/Bruciatore 10,2 kW

P_n: Presion nominal entrada/Inlet gas pressure

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

Q_{n max}: Potencia nominal máxima

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

H: Regulación aire

D: Regulación Venturi

Q_{n min}: Potencia nominal reducida

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

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

(Diámetro de inyector expresado en 1/100mm)

	CAT	GAS	P _n (mbar)	P _{reg} (mbar)	Q _{n max} (kW)	Ø _{max} (mm)	H (mm)	D (mm)	Q _{min} (kW)	Ø _{min} (mm)	Ø _c (mm)
AT CH	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	9,25	2x160	28	-	4,0	1 y abrir ¼	40
		G 30/G 31	50	-	9,25	2x90	28	-	4,0	1	20
(Grupo 1)	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	9,25	2x160	28	-	4,0	1 y abrir ¼	40
		G 30/G 31	30	-	9,25	2x110	28	-	4,0	1	25
BE FR	II _{2E+3+}	G 20	20	-	9,25	2x160	28	-	4,0	1 y abrir ¼	40
		G 25	25	-	8,25	2x160	28	-	4,0	1 y abrir ¼	40
		G 30/G 31	28-30/37	-	9,25	2x110	28	-	4,0	1	25
(Grupo 2)	II _{2H3+}	G 20	20	-	9,25	2x160	28	-	4,0	1 y abrir ¼	40
		G 30/G 31	28-30/37	-	9,25	2x110	28	-	4,0	1	25
DE	II _{2ELL3B/P}	G 20	20	-	9,25	2x160	28	-	4,0	1 y abrir ¼	40
		G 25	20	-	9,25	2x180	28	-	4,0	1 y abrir ½	40
		G 30/G 31	50	-	9,25	2x90	28	-	4,0	1	20
DK	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	9,25	2x160	28	-	4,0	1 y abrir ¼	40
		G 30/G 31	30	-	9,25	2x110	28	-	4,0	1	25
HU	II _{2HS3B/P}	G 20	25	-	9,25	2x150	28	-	4,0	1 y abrir ¼	40
		G 30/G 31	30	-	9,25	2x110	28	-	4,0	1	25
IS MT	I _{3B/P}	G 30/G 31	30	-	9,25	2x110	28	-	4,0	1	25
LU	I _{2E}	G 20	20	-	9,25	2x160	28	-	4,0	1 y abrir ¼	40
NL	II _{2L3B/P}	G 25	25	-	8,25	2x160	28	-	4,0	1 y abrir 1/4	40
		G 30/G 31	30	-	9,25	2x110	28	-	4,0	1	25
PL	II _{2E3B/P}	G 20	20	-	9,25	2x160	28	-	4,0	1 y abrir ¼	40
		G 30/G 31	37	-	9,25	2x110	28	-	4,0	1	20

(Grupo 1): BG - EE - FI - HR - LT - LV - MK - NO - RO - SE - SI - SK - TR

(Grupo 2): CY - CZ - ES - GB - GR - IE - IT - PT

d. Quemador/Burner/Brenner/Bruleur/Bruciatore 8,6kW

P_n: Presion nominal entrada/Inlet gas pressure

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

Q_{n max}: Potencia nominal máxima

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

H: Regulación aire

D: Regulación Venturi

Q_{n min}: Potencia nominal reducida

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

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

(Diámetro de inyector expresado en 1/100mm)

	CAT	GAS	P _n (mbar)	P _{reg} (mbar)	Q _{n max} (kW)	Ø _{max} (mm)	H (mm)	D (mm)	Q _{min} (kW)	Ø _{min} (mm)	Ø _c (mm)
AT CH	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	2x9,25	2x(2x160)	28	-	2x4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 30/G 31	50	-	2x9,25	2x(2x90)	28	-	2x4,0	1	20
(Grupo 1)	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	2x9,25	2x(2x160)	28	-	2x4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 30/G 31	30	-	2x9,25	2x(2x110)	28	-	2x4,0	1	25
BE FR	II _{2E+3+}	G 20	20	-	2x9,25	2x(2x160)	28	-	2x4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 25	25	-	2x8,25	2x(2x160)	28	-	2x4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 30/G 31	28-30/37	-	2x9,25	2x(2x110)	28	-	2x4,0	1	25
(Grupo 2)	II _{2H3+}	G 20	20	-	2x9,25	2x(2x160)	28	-	2x4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 30/G 31	28-30/37	-	2x9,25	2x(2x110)	28	-	2x4,0	1	25
DE	II _{2ELL3B/P}	G 20	20	-	2x9,25	2x(2x160)	28	-	2x4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 25	20	-	2x9,25	2x(2x180)	28	-	2x4,0	1 y abrir ½ v.	40
		G 30/G 31	50	-	2x9,25	2x(2x90)	28	-	2x4,0	1	20
	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	2x9,25	2x(2x160)	28	-	2x4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 30/G 31	30	-	2x9,25	2x(2x110)	28	-	2x4,0	1	25
HU	II _{2HS3B/P}	G 20	25	-	2x9,25	2x(2x150)	28	-	2x4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 30/G 31	30	-	2x9,25	2x(2x110)	28	-	2x4,0	1	25
IS MT	I _{3B/P}	G 30/G 31	30	-	2x9,25	2x(2x110)	28	-	2x4,0	1	25
LU	I _{2E}	G 20	20	-	2x9,25	2x(2x160)	28	-	2x4,0	1 y abrir ¼ v.	40
NL	II _{2L3B/P}	G 25	25	-	2x8,25	2x(2x160)	28	-	2x4,0	1 y abrir 1/4 v.	40
		G 30/G 31	30	-	2x9,25	2x(2x110)	28	-	2x4,0	1	25
PL	II _{2E3B/P}	G 20	20	-	2x9,25	2x(2x160)	28	-	2x4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 30/G 31	37	-	2x9,25	2x(2x110)	28	-	2x4,0	1	20

(Grupo 1): BG - EE - FI - HR - LT - LV - MK - NO - RO - SE - SI - SK - TR

(Grupo 2): CY - CZ - ES - GB - GR - IE - IT - PT

e. Quemador/Burner/Brenner/Bruleur/Bruciatore 8kW

P_n: Presion nominal entrada/Inlet gas pressure

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

Q_{n max}: Potencia nominal máxima

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

H: Regulación aire

D: Regulación Venturi

Q_{n min}: Potencia nominal reducida

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

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

(Diámetro de inyector expresado en 1/100mm)

	CAT	GAS	P _n (mbar)	P _{reg} (mbar)	Q _{n max} (kW)	Ø _{max} (mm)	H (mm)	D (mm)	Q _{min} (kW)	Ø _{min} (mm)	Ø _c (mm)
AT CH	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	9,25	2x160	28	-	4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 30/G 31	50	-	9,25	2x90	28	-	4,0	1	20
(Grupo 1)	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	9,25	2x160	28	-	4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 30/G 31	30	-	9,25	2x110	28	-	4,0	1	25
BE FR	II _{2E+3+}	G 20	20	-	9,25	2x160	28	-	4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 25	25	-	8,25	2x160	28	-	4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 30/G 31	28-30/37	-	9,25	2x110	28	-	4,0	1	25
(Grupo 2)	II _{2H3+}	G 20	20	-	9,25	2x160	28	-	4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 30/G 31	28-30/37	-	9,25	2x110	28	-	4,0	1	25
DE	II _{2ELL3B/P}	G 20	20	-	9,25	2x160	28	-	4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 25	20	-	9,25	2x180	28	-	4,0	1 y abrir ½ v.	40
		G 30/G 31	50	-	9,25	2x90	28	-	4,0	1	20
DK	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	9,25	2x160	28	-	4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 30/G 31	30	-	9,25	2x110	28	-	4,0	1	25
HU	II _{2HS3B/P}	G 20	25	-	9,25	2x150	28	-	4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 30/G 31	30	-	9,25	2x110	28	-	4,0	1	25
IS	I _{3B/P}	G 30/G 31	30	-	9,25	2x110	28	-	4,0	1	25
LU	I _{2E}	G 20	20	-	9,25	2x160	28	-	4,0	1 y abrir ¼ v.	40
NL	II _{2L3B/P}	G 25	25	-	8,25	2x160	28	-	4,0	1 y abrir 1/4 v.	40
		G 30/G 31	30	-	9,25	2x110	28	-	4,0	1	25
PL	II _{2E3B/P}	G 20	20	-	9,25	2x160	28	-	4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 30/G 31	37	-	9,25	2x110	28	-	4,0	1	20

(Grupo 1): BG - EE - FI - HR - LT - LV - MK - NO - RO - SE - SI - SK - TR

(Grupo 2): CY - CZ - ES - GB - GR - IE - IT - PT

f. Quemador/Burner/Brenner/Bruleur/Bruciatore 11kW

P_n: Presion nominal entrada/Inlet gas pressure

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

Q_{n max}: Potencia nominal máxima

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

H: Regulación aire

D: Regulación Venturi

Q_{n min}: Potencia nominal reducida

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

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

(Diámetro de inyector expresado en 1/100mm)

	CAT	GAS	P _n (mbar)	P _{reg} (mbar)	Q _{n max} (kW)	Ø _{max} (mm)	H (mm)	D (mm)	Q _{min} (kW)	Ø _{min} (mm)	Ø _c (mm)
AT CH	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	2x9,25	2x(2x160	28	-	2x4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 30/G 31	50	-	2x9,25	2x(2x90)	28	-	2x4,0	1	20
(Grupo 1)	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	2x9,25	2x(2x160	28	-	2x4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 30/G 31	30	-	2x9,25	2x(2x110	28	-	2x4,0	1	25
BE FR	II _{2E+3+}	G 20	20	-	2x9,25	2x(2x160	28	-	2x4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 25	25	-	2x8,25	2x(2x160	28	-	2x4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 30/G 31	28-30/37	-	2x9,25	2x(2x110	28	-	2x4,0	1	25
(Grupo 2)	II _{2H3+}	G 20	20	-	2x9,25	2x(2x160	28	-	2x4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 30/G 31	28-30/37	-	2x9,25	2x(2x110	28	-	2x4,0	1	25
DE	II _{2ELL3B/P}	G 20	20	-	2x9,25	2x(2x160	28	-	2x4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 25	20	-	2x9,25	2x(2x180	28	-	2x4,0	1 y abrir ½ v.	40
		G 30/G 31	50	-	2x9,25	2x(2x90)	28	-	2x4,0	1	20
DK	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	2x9,25	2x(2x160	28	-	2x4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 30/G 31	30	-	2x9,25	2x(2x110	28	-	2x4,0	1	25
HU	II _{2HS3B/P}	G 20	25	-	2x9,25	2x(2x150	28	-	2x4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 30/G 31	30	-	2x9,25	2x(2x110	28	-	2x4,0	1	25
IS MT	I _{3B/P}	G 30/G 31	30	-	2x9,25	2x(2x110	28	-	2x4,0	1	25
LU	I _{2E}	G 20	20	-	2x9,25	2x(2x160	28	-	2x4,0	1 y abrir ¼ v.	40
NL	II _{2L3B/P}	G 25	25	-	2x8,25	2x(2x160	28	-	2x4,0	1 y abrir 1/4 v.	40
		G 30/G 31	30	-	2x9,25	2x(2x110	28	-	2x4,0	1	25
PL	II _{2E3B/P}	G 20	20	-	2x9,25	2x(2x160	28	-	2x4,0	1 y abrir ¼ v.	40
		G 30/G 31	37	-	2x9,25	2x(2x110	28	-	2x4,0	1	20

(Grupo 1): BG - EE - FI - HR - LT - LV - MK - NO - RO - SE - SI - SK - TR

(Grupo 2): CY - CZ - ES - GB - GR - IE - IT - PT

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

Modelo/Model/Modelle/Modèle/Modelo	Consumo de aire necesario para la combustión/ Air consumption necessary for combustion/ Für die Verbrennung erforderlicher Luftverbraucht/ Consommation d'air nécessaire á la combustión/ Consumo di aria necessario per la combustione (Nm³/h)
C-G920	26,5
C-G920 H	36,4
C-G940	57,4
C-G940 H	68,4
C-G960	83,9
C-G960 H	100,4
C-G941	74,6
C-G941 H	85,6
C-G961	101,1
C-G961 H	117,6
C-G961 OP	115,9
C-G961 OPH	132,4
C-G910	22
C-G911	39,2

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

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

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

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

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

	Gas natural/Natural gas/Erdgas/ Gaz natural/Gas naturale (MJ/m³)				G.L.P./L.P.G./ Verflüssigtes Petroleumgas (MJ/kg)	
	G-20	G-25	G-25.1	GZ-35	G-30	G-31
Poder calorífico inferior/ Lower calorific value/ Unterer Heizwert/ Puissance calorifique inférieure/ Potere calorifico inferiore	34,02	37,38	29,30	24,49	45,65	46,34

1. ÍNDICE

1. ÍNDICE.....	18
2. INFORMACIÓN Y ADVERTENCIAS GENERALES.....	19
3. DATOS DEL PRODUCTO.....	19
4. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.....	21
4.1 Desembalaje.....	21
4.2 Emplazamiento y nivelación.....	21
4.3 Montaje de equipos en bloques.....	22
4.4 Conexión de gas.....	22
4.5 Transformación a distintos gases.....	23
4.6 Reciclaje.....	25
5. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO.....	25
5.1 Riesgos de utilización.....	25
5.2 Funcionamiento.....	25
5.3 Consejos útiles.....	27
6. ANOMALÍAS, ALARMAS Y AVERÍAS.....	28
7. RECICLAJE DEL PRODUCTO.....	29

2. INFORMACIÓN Y ADVERTENCIAS GENERALES

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



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

Conserve este manual en lugar seguro para futuras consultas.

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



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

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



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

3. DATOS DEL PRODUCTO

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

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

PLACA DE CARACTERISTICAS

MOD.	FTG7-05 L	1	1312BT5113	6	Type-Tipo.	A1
REF	19005269	2	SN	810073	3	07/16
E 20560 Oñati Made in Spain	V	6,3	Kw. $\sim$			
	$\sim$	0	Kw. M			
	Hz.	0	Kw.			
	A. ---					
4						
G-110	1,63 m³/h G-120	1,45 m³/h G-130	0,96 m³/h G-150	1,26 m³/h $\Rightarrow \Sigma Q_n$	0	0 kW(Hi)
G-20	0,67 m³/h G-25	0,67 m³/h G-25.1	0,67 m³/h GZ-35	0,93 m³/h $\Rightarrow$	G20/GZ35 $\Rightarrow \Sigma Q_n$	6,3 kW(Hi)
G-30	0,53 Kg/h G-31	0,52 Kg/h $\Rightarrow \Sigma Q_n$	6,3		G25/G25.1 $\Rightarrow \Sigma Q_n$	5,4 kW(Hi)
5						

FAGOR
FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.

CE 16
1312

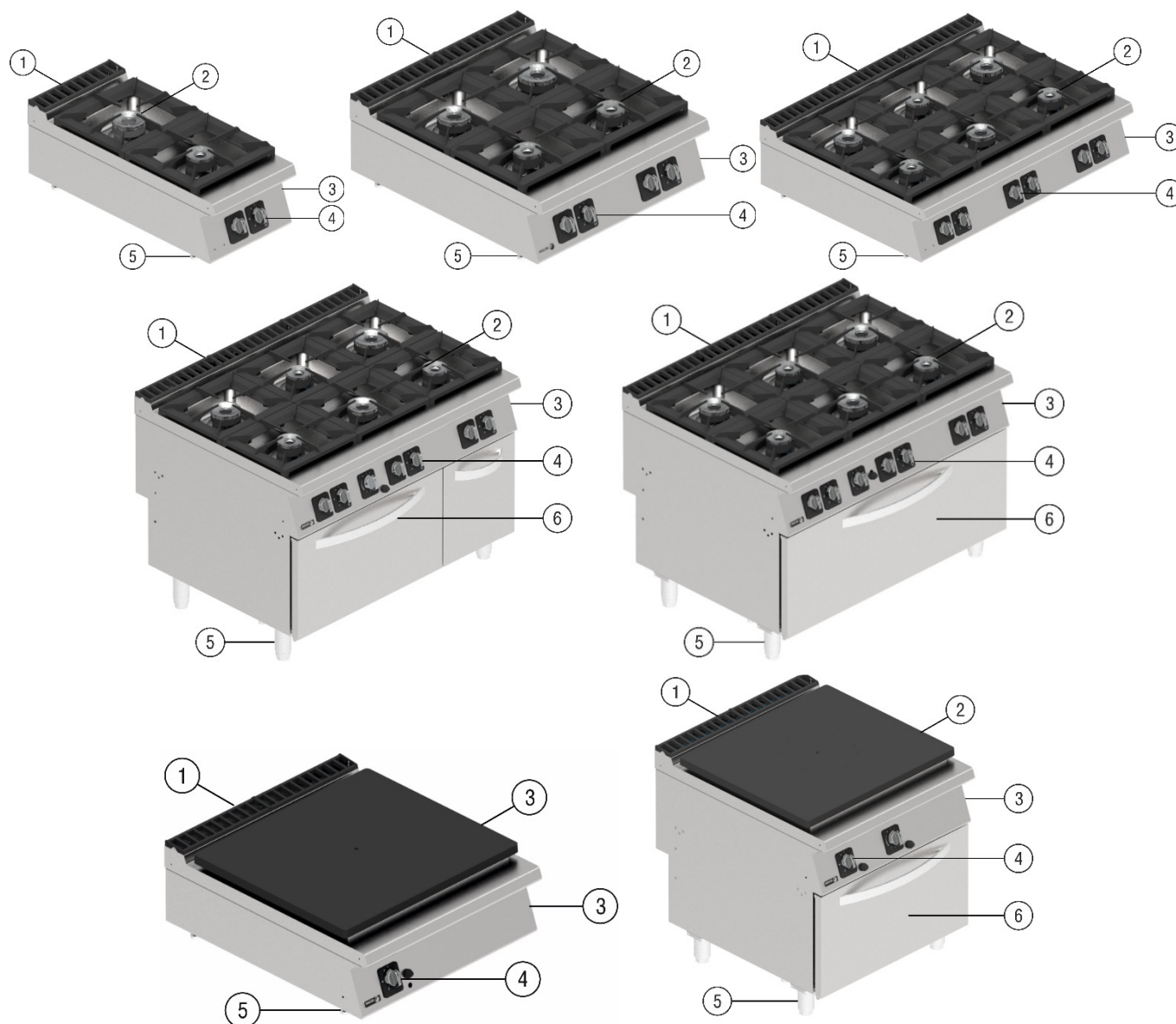
Made in EU



1. NOMBRE DEL APARATO
2. REFERENCIA DEL APARATO
3. N° DE SERIE+FECHA FABRICACIÓN
4. CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS
5. CARACTERÍSTICAS GAS
6. NÚMERO DE EXPEDIENTE DE CERTIFICACIÓN

Mencione las características indicadas al contactar con el servicio técnico.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO



1. Chimenea
2. Difusor/Plancha
3. Portamandos
4. Válvula gas
5. Pata regulable
6. Puerta horno

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Los pilotos de encendido cuentan con un termopar que cortan el gas en caso de apagarse la llama.

DOTACIÓN DE ACCESORIOS

Junto con el horno o la placa radiante se suministrará un gancho levanta placas para poder retirar la rodela de la placa radiante o la tapa del piloto de la solera del horno.

ACCESORIOS BAJO PEDIDO

Fagor Industrial cuenta con el siguiente accesorio para su cocina (no incluido en el equipo) que se puede solicitar bajo pedido:

- **CÓDIGO:** KIT plancha de cocción.
- **CODIGO:** KIT grifo de agua.

4. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



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

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

4.1 Desembalaje

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



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

El manejo de la máquina debe realizarse con carretilla elevadora o similar para no dañar la estructura de la máquina. Transportar la máquina hasta el lugar donde se debe instalar y posteriormente desembalarla. Los elementos utilizados para el embalaje son totalmente reciclables, con lo que deben tirar en su contenedor correspondiente.

4.2 Emplazamiento y nivelación

Las cocinas sin horno están diseñadas para emplazarlas sobre mueble bajo o estructuras tipo suspendida o tipo puente.

Las cocinas con horno disponen de patas regulables para su perfecta colocación, se hace girando la pata a la altura deseada. El pavimento donde se va a colocar la máquina debe aguantar el peso de la máquina.

Es muy importante que las máquinas estén bien niveladas ya que así se optimiza su funcionamiento.

Es conveniente instalar una campana extractora para su buen funcionamiento.

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

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

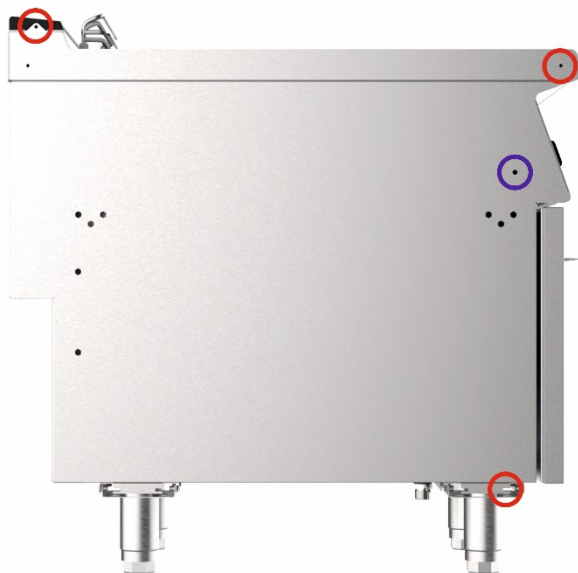
Se recomienda analizar el lugar donde se va a instalar la máquina antes de su instalación, para que no sufra daño alguno durante su uso.

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

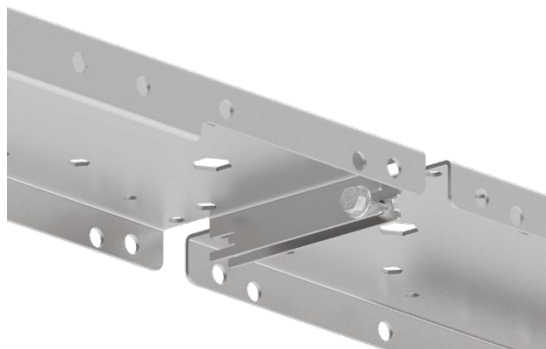
4.3 Montaje de equipos en bloques

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

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



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



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

4.4 Conexión de gas

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



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

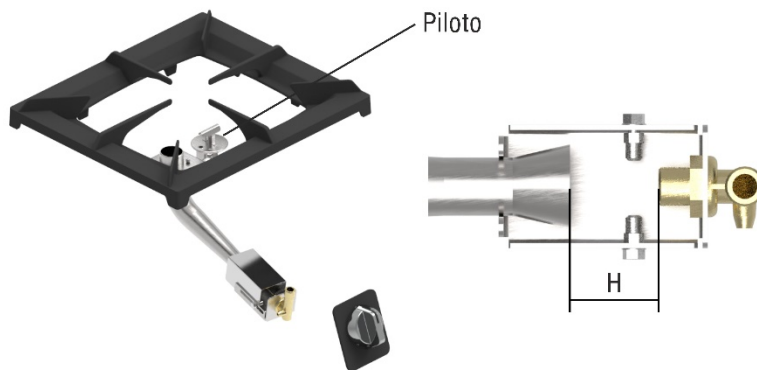
4.5 Transformación a distintos gases

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

1. Cortar el paso de gas al aparato si está conectado (Cualquier transformación de las condiciones del circuito de gas del aparato, deberá ser realizada por un TÉCNICO AUTORIZADO).
2. Después de la adaptación del aparato a otro tipo de gas o a otra presión, distintas de aquellas para las cuales había sido anteriormente regulado, las indicaciones del nuevo reglaje deberán colocarse en el lugar y la posición de las indicaciones precedentes, de forma que permitan la identificación, sin ambigüedad, del estado del aparato después de la intervención.

4.5.1 Quemadores de sobremesa

1. Transformación de los quemadores:
 - a. Soltar el panel portamandos.
 - b. Desmontar los inyectores de los quemadores y sustituirlos por los adecuados según el gas a utilizar (tabla 3).



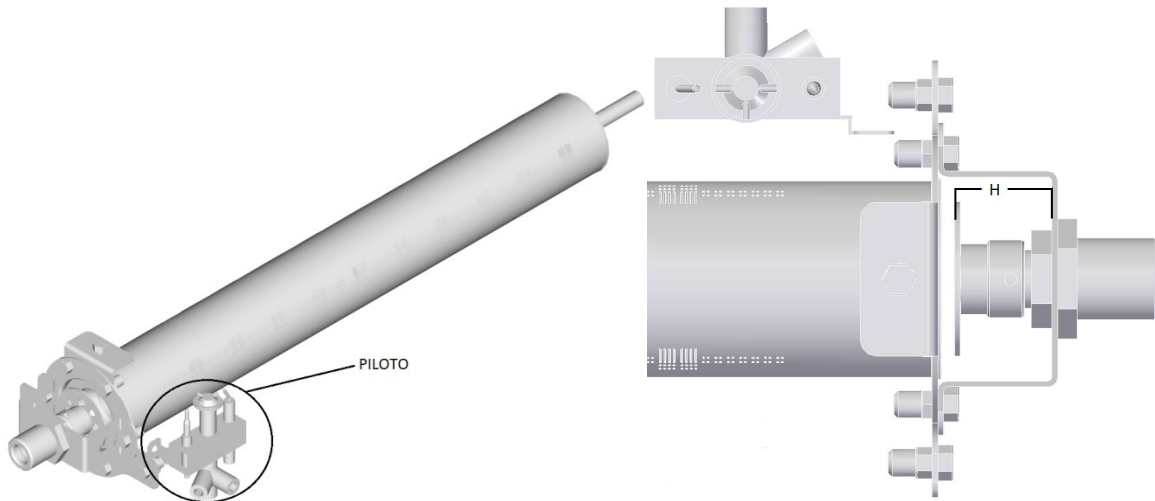
- c. Posicionar el regulador de aire a la medida H (tabla 3) según el gas a utilizar.
2. Transformación de los pilotos.
 - a. Retirar la parrilla, el difusor y el cuerpo quemador.
 - b. Soltar el conjunto piloto y sacarlo hacia arriba
 - c. Desmontar los inyectores de los pilotos y sustituirlos por los adecuado según el gas a utilizar (tabla 3)



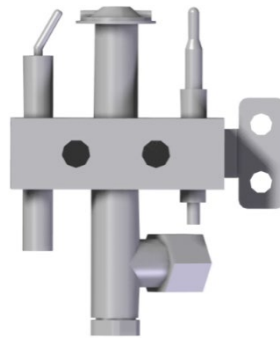
- d. Volver a atar el conjunto piloto y colocar los elementos retirados

4.5.2 Quemador del horno

1. Transformación de los quemadores:
 - a. Retirar la solera del horno.
 - b. Desmontar los inyectores de los quemadores y sustituirlos por los adecuados según el gas a utilizar (tabla 3).



- c. Posicionar el regulador de aire a la medida H (tabla 3) según el gas a utilizar.
- d. Volver a colocar la solera.
2. Transformación de los pilotos.
 - a. Retirar la solera del horno.
 - b. Soltar el conjunto piloto.
 - c. Desmontar los inyectores de los pilotos y sustituirlos por los adecuados según el gas a utilizar (tabla 3).



- d. Volver a atar el conjunto piloto y colocar la solera.

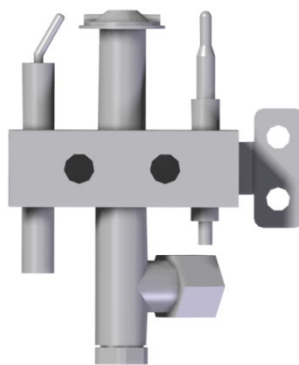
4.5.3 Quemador de la placa radiante

1. Transformación de los quemadores:
 - a. Soltar el panel portamandos.
 - b. Desmontar los inyectores de los quemadores y sustituirlos por los adecuados según el gas a utilizar (tabla 3).



- c. Posicionar el regulador de aire a la medida H (tabla 3) según el gas a utilizar.
- d. Volver a montar el panel portamandos.
2. Transformación de los pilotos:

- Levantar la rodela de la placa radiante.
- Soltar el conjunto piloto.
- Desmontar los inyectores de los pilotos y sustituirlos por los adecuado según el gas a utilizar (tabla 3).



- Volver a atar el conjunto piloto y colocar la rodela de la placa radiante.

4.6 Reciclaje

El embalaje de este producto está formado por:

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



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

5. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO



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



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

5.1 Riesgos de utilización



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

El funcionamiento en vacío de la placa radiante durante mucho tiempo puede provocar un sobrecalentamiento de los componentes.

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

Una vez utilizados los productos proceder a un esmerado aclarado con agua abundante y posteriormente calentar los quemadores, horno y placa para su secado.

5.2 Funcionamiento

Indicaciones para el correcto uso de la máquina:



Evite utilizar el horno con la puerta parcialmente abierta

- Controle el correcto posicionamiento de la solera.

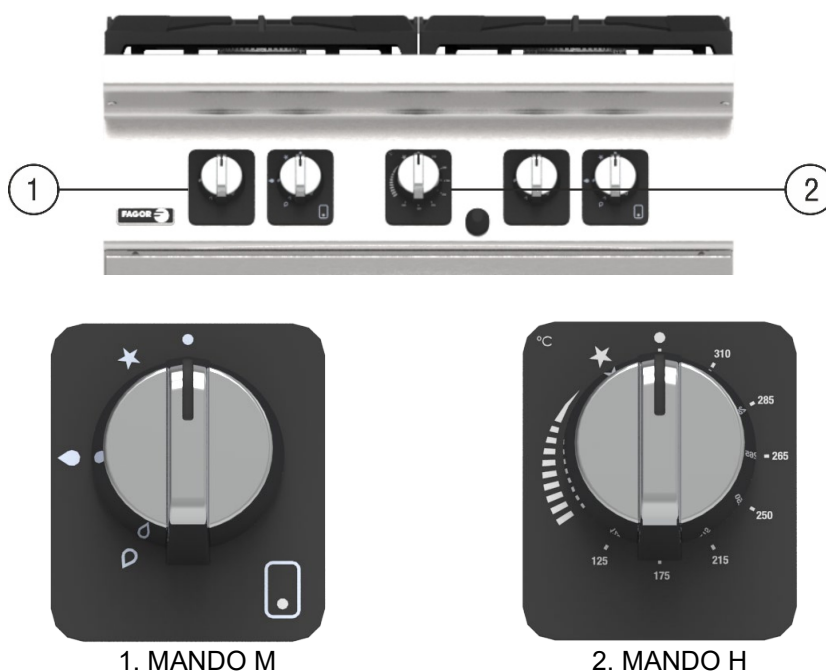
- Se pueden preparar al mismo tiempo varias bandejas de asado en el horno, siendo el resultado satisfactorio en todas ellas, debido al sistema calefactor utilizado.
- Se recomienda utilizar las guías superiores del horno para tartas y las inferiores para los asados.
- La placa radiante sirve para cocer alimentos en un recipiente (olla o sartén), siendo su parte central la más caliente.



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

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

5.2.1 Descripción de los mandos



5.2.2 Quemadores abiertos de mesa

5.2.2.1 Encendido de quemadores abiertos de mesa

- Encendido de piloto:
 - Girar el mando M en sentido antihorario hasta la posición piloto ★ y mantener el mando pulsado.
 - A continuación acercar una llama al piloto hasta que se estabilice.
- Encendido de quemadores:
 - Para encender los quemadores, pulsar y girar el mando M en sentido antihorario hasta la posición deseada.

5.2.2.2 Apagado de quemadores abiertos de mesa

- Pulsar y girar el mando M a la posición piloto ★, quedando encendido solamente el piloto.

5.2.2.3 Apagado del piloto de los quemadores abiertos de mesa

- Pulsar y girar el mando de la válvula M a la posición de apagado ●.

5.2.3 Quemador del horno

5.2.3.1 Encendido del quemador del horno

- Encendido de piloto:
 - Con el gancho levanta placas, incluido en el horno, desplazar la tapa de acceso al piloto.
 - Girar el mando H en sentido antihorario hasta la posición piloto ★ y mantener el mando pulsado.

- A continuación pulsar el piezoeléctrico del piloto del horno repetidas veces hasta que la llama del piloto permanezca estable.
- En caso de no encender el piloto, existe la posibilidad de encenderlo acercando una llama al piloto.
- Encendido de quemadores:
 - Para encender el quemador, pulsar y girar el mando M en sentido antihorario hasta la posición deseada.

5.2.3.2 Apagado del quemador del horno

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

5.2.3.3 Apagado del piloto del quemador del horno

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

5.2.4 Quemador de la placa radiante

5.2.4.1 Encendido del quemador de la placa radiante

- Encendido de piloto:
 - Levantar la rodela de la placa radiante con el gancho levanta placas.
 - Girar el mando M en sentido antihorario hasta la posición piloto ★ y mantener el mando pulsado.
 - A continuación pulsar el piezoeléctrico del piloto del horno repetidas veces hasta que la llama del piloto permanezca estable.
 - En caso de no encender el piloto, existe la posibilidad de encenderlo acercando una llama al piloto.
- Encendido de quemadores:
 - Para encender los quemadores, pulsar y girar el mando M en sentido antihorario hasta la posición deseada.

5.2.4.2 Apagado del quemador de la placa radiante

- Pulsar y girar el mando M a la posición piloto ★, quedando encendido solamente el piloto.

5.2.4.3 Apagado del piloto del quemador de la placa radiante

- Pulsar y girar el mando de la válvula M a la posición de ●.

5.3 Consejos útiles

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

5.3.1 Limpieza inicial

Tras instalar la cocina se recomienda proceder a su limpieza.

Se recomienda limpiar el interior del horno con un paño impregnado de agua jabonosa para evitar malos olores en su primer servicio.

5.3.2 Mantenimiento

FAGOR INDUSTRIAL recomienda realizar al menos una vez al año, una revisión de los componentes funcionales de la cocina 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 encimera y el horno de residuos al final de cada jornada laboral. Para ello aplicar alguno de los productos desengrasantes específicos del mercado. A continuación secar las superficies limpiadas.
- No utilice productos abrasivos, corrosivos, ácidos, detergentes a base de cloro, disolventes o derivados de gasolinas para su limpieza.
- No limpiar la máquina con chorros de agua a presión.

- Es conveniente limpiar periódicamente la placa radiante, solera, parrillas, cuerpos quemadores y difusores con un desengrasante adecuado.
- Verifique que los agujeros de los difusores y la ranura de intercepción de los cuerpos quemadores no están obstruidos.
- Cuidado con no introducir suciedad dentro de los cuerpos quemadores, ya que ello provocaría su mal funcionamiento.
- Limpiar periódicamente los pilotos para evitar su obstrucción.

5.3.3 **No uso prolongado**

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

- Cerrar el grifo de alimentación de gas.
- Limpie la máquina y zonas adyacentes intensamente.
- Esparcir sobre las superficies de acero inoxidable una capa delgada de aceite comestible.
- Dejar las puertas abiertas.

6. **ANOMALÍAS, ALARMAS Y AVERÍAS**

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



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

Problema	Causa	Solución
Olor a gas	Fuga ocasional de gas debida al apagado de llama.	Cerrar el grifo de alimentación de gas y ventilar el local.
La llama presenta color amarillo	Quemador sucio.	Contactar con el servicio de asistencia técnica
Piloto de encendido del horno no se enciende	Piezoeléctrico no funciona.	Encender manualmente el horno. Contactar con el servicio de asistencia técnica.
	El piloto está obstruido.	Limpiar el piloto.
	Presencia de aire en las tuberías debido a un periodo largo de inactividad.	Insistir en la operación de encendido.
Piloto de encendido de los quemadores de fuegos abiertos o placa radiante no se encienden	El piloto está obstruido	Limpiar el piloto.
	Presencia de aire en las tuberías debido a un periodo largo de inactividad	Insistir en la operación de encendido.
Piloto de encendido de los quemadores de horno, fuegos abiertos o placa radiante se apagan	El termopar no se ha calentado suficientemente	Insistir en la operación de encendido.
El horno no calienta	Válvula estropeada	Contactar con el servicio de asistencia técnica
	Presión del gas insuficiente	Contactar con el servicio de asistencia técnica
Quemadores abiertos de sobremesa no se encienden	Ranura de interencendido del quemador obstruida	Limpiar ranura de interencendido del cuerpo quemador
	Presión del gas insuficiente	Contactar con el servicio de asistencia técnica
No es posible regular la temperatura del horno	Válvula estropeada	Contactar con el servicio de asistencia técnica



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

7. RECICLAJE DEL PRODUCTO



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

1. INDEX

1. INDEX	30
2. GENERAL INFORMATION AND WARNINGS	31
3. PRODUCT DETAILS	31
4. INSTALLATION INSTRUCTIONS	33
4.1 Removal of packaging	33
4.2 Positioning and levelling	33
4.3 Assembly of equipment in blocks	34
4.4 Gas connection	34
4.5 Conversion to other types of gas FALTAN IMAGENES	35
4.6 Recycling	37
5. INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE	38
5.1 Risks of use	38
5.2 Operation	38
5.3 Useful tips	39
6. FAULTS, ALARMS AND BREAKDOWNS.....	40
7. RECYCLING THE PRODUCT	41

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.
 - 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 cooker.
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 cooker, 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 1		1312BT5113 6		Type-Tipo.	A1
REF	19005269 2	SN	810073 3	07/16		
E 20560 Ofati Made in Spain	V	6,3 Kw.				
	~	0 Kw.				
	Hz.	0 Kw.				
	A.					
G-110	1,63 m³/h G-120	1,45 m³/h G-130	0,96 m³/h G-150	1,26 m³/h => ΣQn	0 kW(Hi)	5
G-20	0,67 m³/h G-25	0,67 m³/h G-25.1	0,67 m³/h GZ-35	0,93 m³/h =>	G20/GZ35 => ΣQn 6,3 kW(Hi)	
G-30	0,53 Kg /h G-31	0,52 Kg /h => ΣQn	6,3 kW(Hi)	G25/G25.1 => ΣQn 5,4 kW(Hi)		

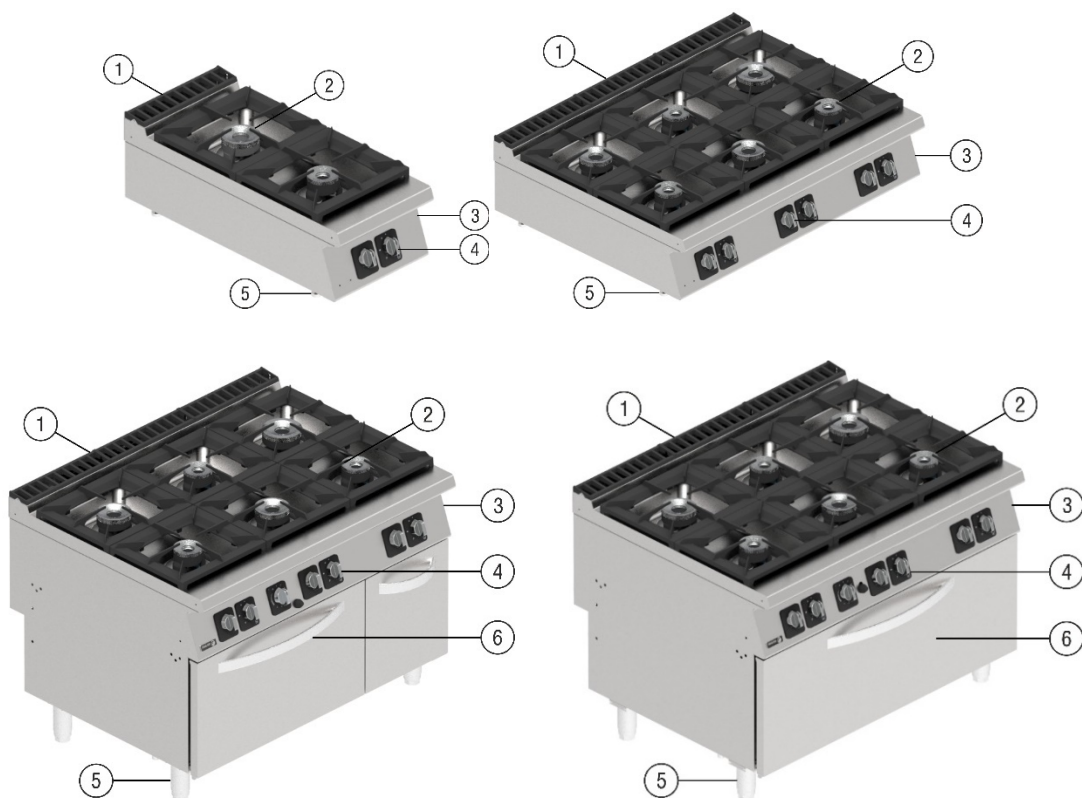
FAGOR
FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.
Made in EU

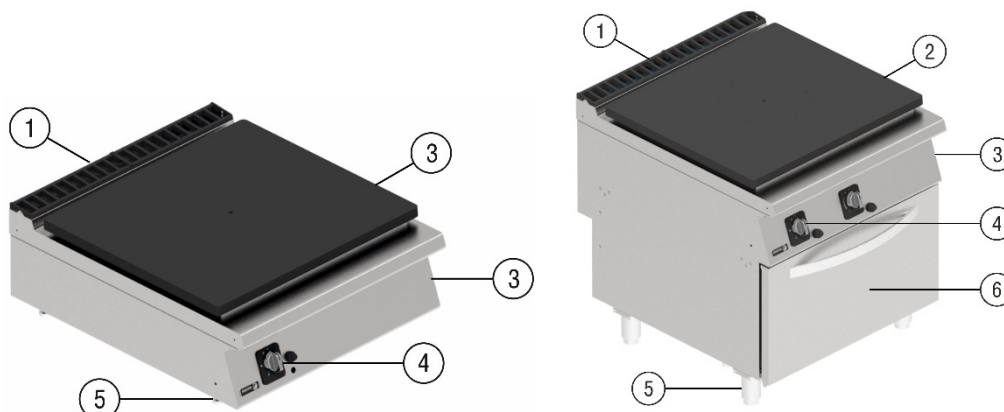
CE 16 1312

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

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

GENERAL DESCRIPTION OF THE EQUIPMENT





1. Chimney
2. Diffuser/Hotplate
3. Control holder
4. Gas valve
5. Adjustable leg
6. Oven door

SAFETY DEVICES

The ignition pilot lights have a thermocouple which disconnects the gas supply if the flame goes out.

ACCESSORIES SUPPLIED

A hook for lifting the hotplates is supplied with the oven or hotplate to remove the hotplate guide ring or the cover of the pilot light at the base of the oven.

ACCESSORIES ON ORDER

Fagor Industrial offers the following accessory for the cooker (not supplied with the equipment) which is available on order:

- **CODE:** Hotplate KIT.
- **CODE:** Water tap KIT.

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

The cookers without oven are designed to be placed on top of a low unit or hanging- or bridge-type structure.

The cookers with oven have adjustable legs to ensure that they are always correctly mounted. Just rotate the legs until the required height. The flooring on which the machine is to be installed must be able to bear the full weight of the machine.

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

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

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

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

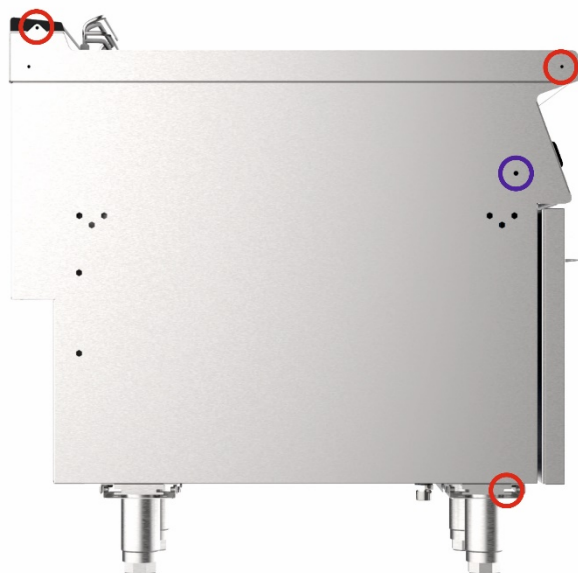
Inspect final location of the machine prior to installation to prevent damage during use.

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

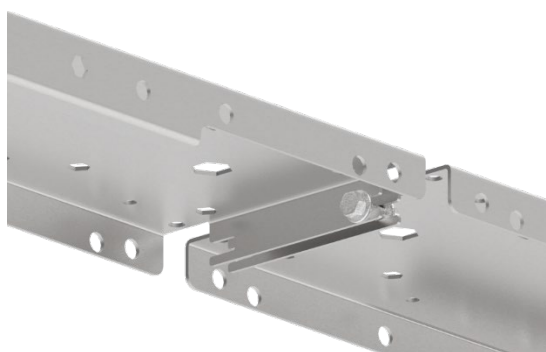
4.3 Assembly of equipment in blocks

To assemble the equipment in blocks, proceed as follows:

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



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



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

4.4 Gas connection

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



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

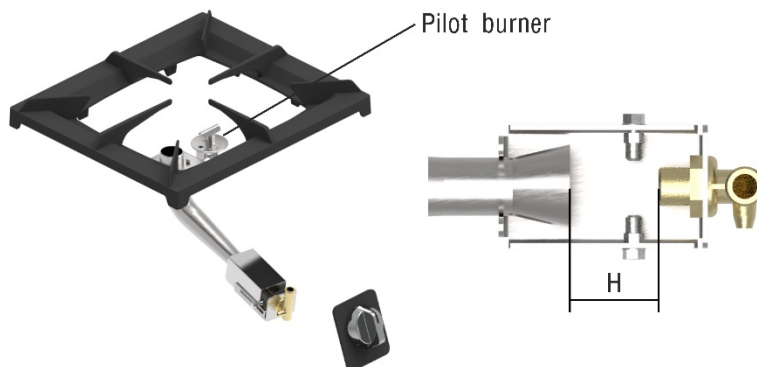
4.5 Conversion to other types of gas

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

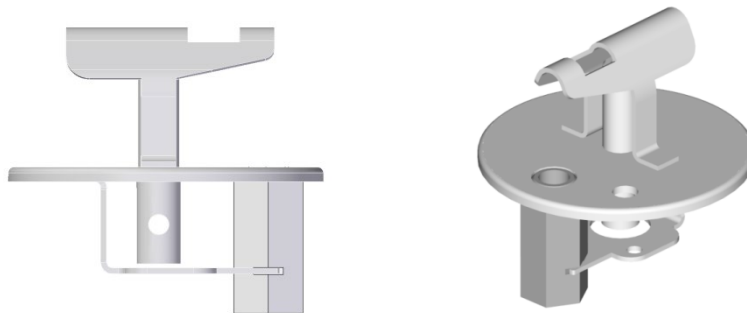
1. Disconnect the gas supply to the appliance if connected (Any change to the conditions of the gas circuit must be carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN).
2. After adapting the appliance to another type of gas or to another pressure, other than that for which it had been previously set, the old instructions should be replaced with the instructions for the new settings, to enable unambiguous identification of the state of the appliance after modification.

4.5.1 Top burners

1. Burner conversión:
 - a. Undo the control holder panel.
 - b. Remove the burner injectors and replace with the correct model according to the gas to be used (table 3).



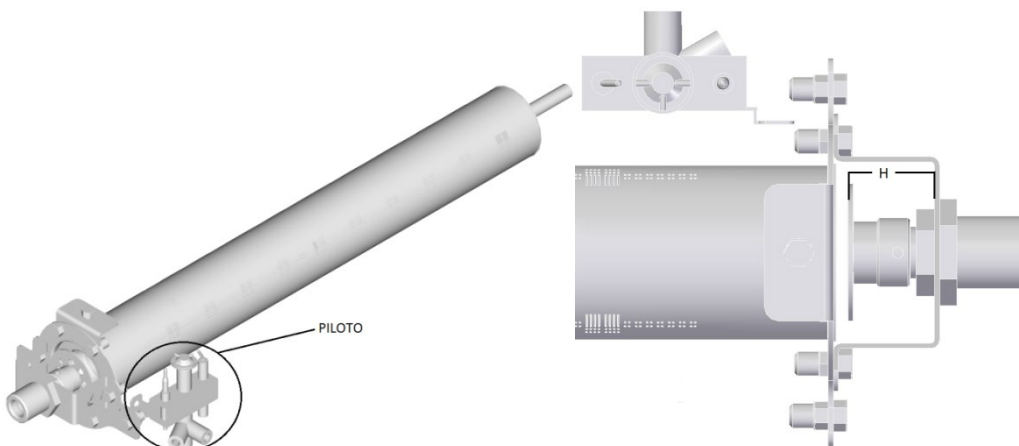
- c. Set the air control to position H (table 3) depending on the gas to be used.
2. Pilot conversión:
 - a. Remove the grille, the diffuser and the body of the burner.
 - b. Release the pilot unit and lift upwards.
 - c. Remove the pilot injectors and replace with the correct model according to the gas to be used (table 3).



- d. Refasten the pilot unit and replace the elements previously removed.

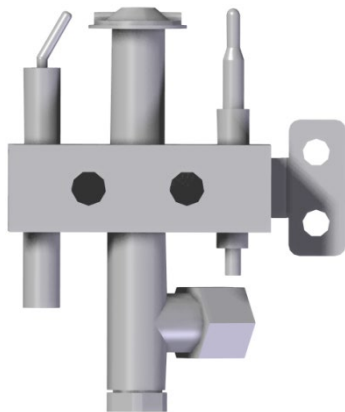
4.5.2 Oven burner

1. Burner conversión:
 - a. Remove the base of the oven.
 - b. Remove the burner injectors and replace with the correct model according to the gas to be used (table 3).



- c. Set the air control to position H (table 3). Depending on the gas to be used.
 - d. Replace the base.
2. Pilot conversión:
 - a. Remove the base of the oven.
 - b. Undo the pilot unit.

- c. Remove the pilot injectors and replace with the correct model according to the gas to be used (table 3).



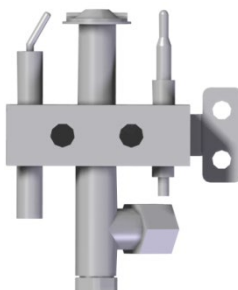
- d. Refasten the pilot unit and replace the base.

4.5.3 Hotplate burner

1. Burner conversion:
 - a. Undo the control holder panel.
 - b. Remove the burner injectors and replace with the correct model according to the gas to be used (table 3).



- c. Set the air control to position H (table 3) depending on the gas to be used.
- d. Replace the control holder panel.
2. Pilot conversión:
 - a. Lift the hotplate guide ring.
 - b. Undo the pilot unit.
 - c. Remove the pilot injectors and replace with the correct model according to the gas to be used (table 3).



- d. Refasten the pilot unit and replace the hotplate guide ring.

4.6 Recycling

The product packaging consists of:

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



All the packaging used around the machine can be recycled; The correct disposal of these products will help to protect the environment. For further information regarding the recycling of these products, please

refer to the relevant office of the local government. Dispose of these materials in accordance with current legislation.

5. INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE



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



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

5.1 Risks of use



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

Use of the hotplate while empty for a long period of time may result in overheating of the components.

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

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

5.2 Operation

Instructions for the correct use of the appliance:



Avoid using the oven with the door partially open.

- Make sure the base of the oven is in the correct position.
- Several roasting trays can be prepared in the oven at the same time, with good results for all of them, thanks to the heating system used.
- We recommend using the upper guides of the oven for cakes and the lower guides for roasts.
- The hotplate is used to cook food in a pot or pan, and is hottest in the centre.



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

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

5.2.1 Description of the controls



1. CONTROL M



2. CONTROL H

5.2.2 Open table burners

5.2.2.1 Turning the open table burners on.

- Pilot ignition:
 - Turn control M anticlockwise to the position Pilot ★ and hold button down.
 - Next, use a flame to light the pilot.
- Burner ignition:
 - To ignite the burners, press and rotate control M anticlockwise to the required position.

5.2.2.2 Turning the open table burners off.

- Press and turn the M control to the position Pilot ★, only the pilot will be lit.

5.2.2.3 Turning the open table burner pilot off.

- Press and turn the M valve control to the OFF position ●.

5.2.3 Oven burner

5.2.3.1 Switching on the oven burner.

- Pilot ignition
 - Using the hook for lifting hotplates supplied with the oven, move the pilot access cover.
 - Turn control H anticlockwise to the position Pilot ★ and hold button down.
 - Then press the oven pilot piezoelectric igniter several times until the flame of the pilot light is stable.
 - If the pilot light does not light up, it is possible to manually light it using a flame.
- Burner ignition
 - To ignite the burner, press and rotate control M anticlockwise to the required position.

5.2.3.2 Switching off the oven burner.

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

5.2.3.3 Switching off the oven burner pilot light.

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

5.2.4 Hotplate burner

5.2.4.1 Switching on the hotplate burner.

- Pilot ignition:
 - Lift the hotplate guide ring using the hook provided.
 - Turn control M anticlockwise to the position Pilot ★ and hold button down.
 - Then press the oven pilot piezoelectric igniter several times until the flame of the pilot light is stable.
 - If the pilot light does not light up, it is possible to manually light it using a flame.
- Burner ignition:
 - To ignite the burners, press and rotate control M anticlockwise to the required position.

5.2.4.2 Switching off the hotplate burner.

- Press and turn the M control to the position Pilot ★, only the pilot will be lit.

5.2.4.3 Switching off the hotplate burner pilot light.

- Press and turn the M valve control to the OFF position ●.

5.3 Useful tips

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

5.3.1 Initial cleaning

The cooker should be cleaned after installation.

Before using the oven for the first time, it is advisable to clean the inside with a cloth soaked in soapy water to prevent bad smells during use.

5.3.2 Maintenance

FAGOR INDUSTRIAL recommends a service of all the operating components of the cooker 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 worktop and the oven at the end of each day. To do so, use any of the specific degreasing products available on the market. Next dry the surfaces you have cleaned.
- Do not use abrasive, corrosive or acid products, chlorine-based detergents, solvents or petrol derivatives to clean the machine.
- Do not use pressurised water to clean the machine.
- The hotplate, base, grilles, burner body and diffusers should be cleaned regularly with an appropriate degreasing agent.
- Check that the holes on the diffusers and the inter-ignition groove on the burner bodies are not blocked.
- Take care not to allow any dirt to enter inside the burners as this could result in their poor operation.
- Clean the pilot lights regularly to prevent them from becoming blocked.

5.3.3 Prolonged periods of no use

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

- Close the gas supply.
- Clean the machine and the adjacent areas thoroughly.
- Sprinkle a thin layer of edible oil on the stainless steel surfaces.
- Leave the doors open.

6. FAULTS, ALARMS AND BREAKDOWNS

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



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

Problem	Cause	Solution
Smell of gas	Occasional gas leak caused by flame going out.	Close the gas supply and ventilate the premises.
Flame is yellow.	Dirty burner	Contact your Technical Assistance Service.
Oven ignition pilot does not light.	Piezoelectric igniter does not work.	Manually switch on the oven. Contact your Technical Assistance Service.
	The pilot light is blocked.	Clean the pilot light.
	Air in pipes due to long period of inactivity.	Repeat ignition process.
Open flame or hotplate burner ignition pilot light does not light.	The pilot light is blocked.	Clean the pilot light.
	Air in pipes due to long period of inactivity.	Repeat ignition process.
Oven, open flame or hotplate burner ignition pilot light does not go out.	Thermocouple not heated enough.	Repeat ignition process.
The oven does not heat up	Broken valve	Contact your Technical Assistance Service.
	Insufficient gas pressure.	Contact your Technical Assistance Service.
Open top burners do not light.	Inter-ignition groove of burner blocked.	Clean inter-ignition groove of burner body.
	Insufficient gas pressure.	Contact your Technical Assistance Service.
It is not possible to adjust the temperature of the oven.	Broken valve	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.....	42
2.	INFORMATIONS ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	43
3.	DONNÉES DU PRODUIT.....	43
4.	INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.....	45
4.1	Déballage.....	45
4.2	Mise en place et nivellement	45
4.3	Montage d'équipements par blocs.....	46
4.4	Raccordement au gaz.....	47
4.5	Adaptation à des gaz différents FALTAN IMAGENES	47
4.6	Recyclage	49
5.	INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN.....	49
5.1	Risques d'utilisation	49
5.2	Fonctionnement	49
5.3	Conseils utiles.....	51
6.	ANOMALIES, ALARMES ET PANNES	52
7.	RECYCLAGE DU PRODUIT	53

2. INFORMATIONS ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

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



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

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

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



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

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



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

3. DONNÉES DU PRODUIT

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

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

PLAQUE SIGNALÉTIQUE

MOD.	FTG7-05 L 1		1312BT5113 6		Type-Tipo.	A1
REF	19005269 2	SN	810073 3	07/16		
E 20560 Orfati Made in Spain	V		6,3 Kw. 			
	~		0 Kw. 			
	Hz.		0 Kw.			
	A. 					
4						
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)	5
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)		

Made in EU 

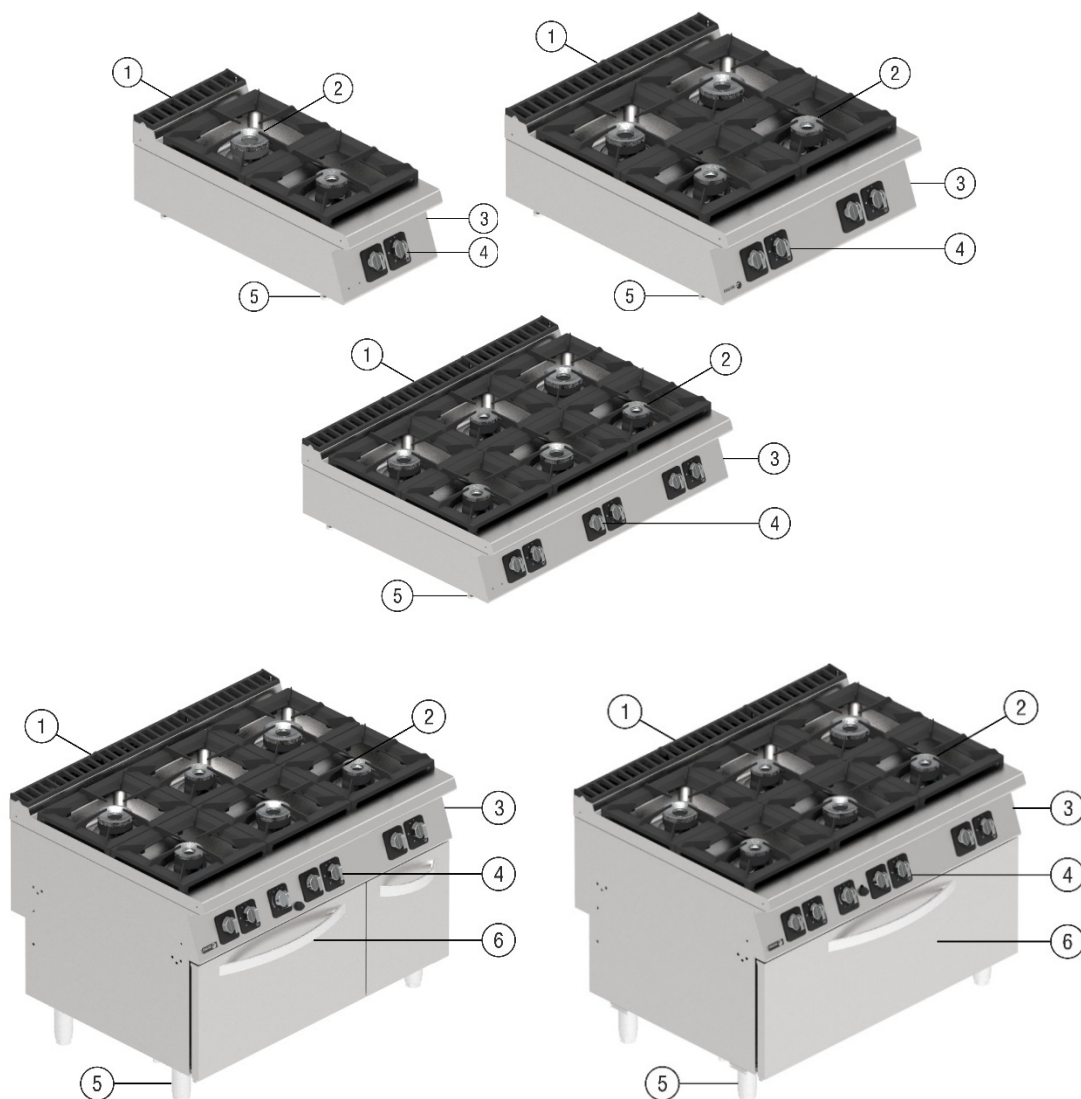
16
1312

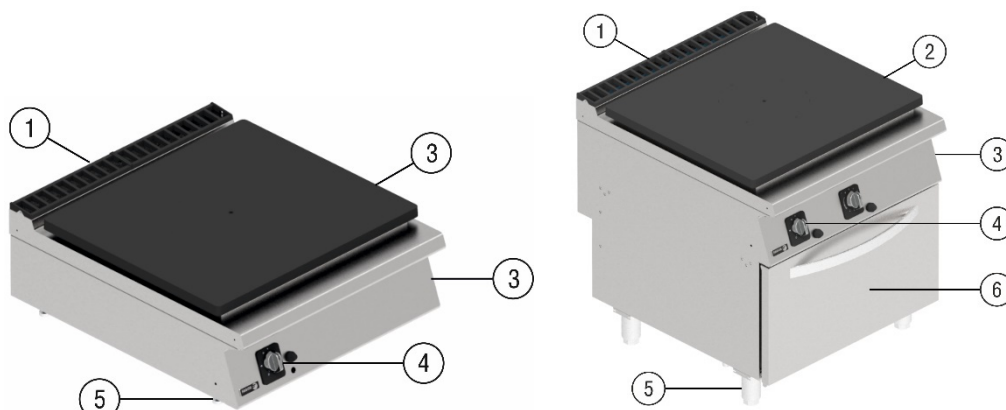


1. NOM DE L'APPAREIL
2. RÉFÉRENCE DE L'APPAREIL
3. N° DE SÉRIE+DATE FABRICATION
4. CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES
5. CARACTÉRISTIQUES GAZ
6. NUMÉRO DE PROCÈS-VERBAL DE CERTIFICATION

Indiquez les caractéristiques indiquées si vous contactez le service technique.

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'ÉQUIPEMENT





1. CheminéeDiffuseur/Grill
2. Panneau de commandes
3. Clapet de gaz
4. Pied réglable
5. Porte four

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Les veilleuses de mise en marche disposent d'un thermocouple qui coupe le gaz si la flamme s'éteint.

ACCESSOIRES FOURNIS

Un crochet sera livré avec le four ou la plaque à foyer radiant pour soulever les plaques, afin de pouvoir retirer la trappe du sol du four.

ACCESSOIRES SUR COMMANDE

Fagor Industrial dispose de l'accessoire suivant pour votre cuisinière (non compris dans l'équipement) qui peut être demandé sur commande:

- **CODE:** KIT plaque de cuisson.
- **CODE:** KIT robinet d'eau.

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

Les cuisinières sans four sont conçues pour les poser sur un meuble bas ou des structures de type suspendu ou de type pont.

Les cuisinières sans four disposent de pieds réglables pour être parfaitement installées, en faisant tourner le pied à la hauteur souhaitée. Le sol où sera installée la machine doit supporter le poids de la machine.

Il est très important que les machines soient parfaitement nivelées, pour optimiser leur fonctionnement.

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

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

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

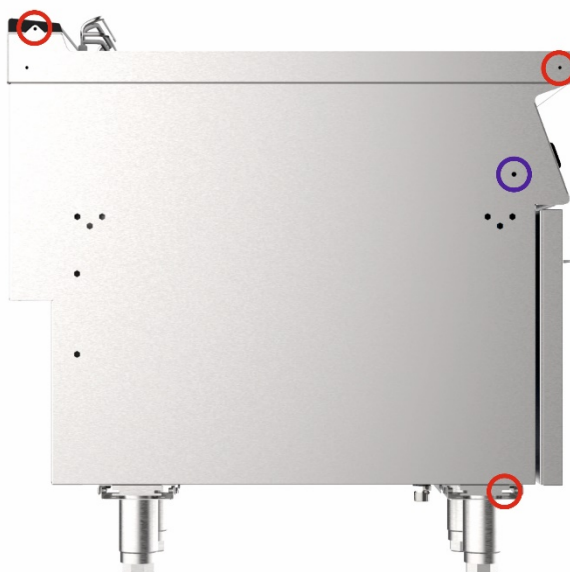
Nous vous conseillons d'analyser le lieu où sera installée la machine avant sa mise en place, pour qu'elle ne soit pas endommagée durant son utilisation.

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

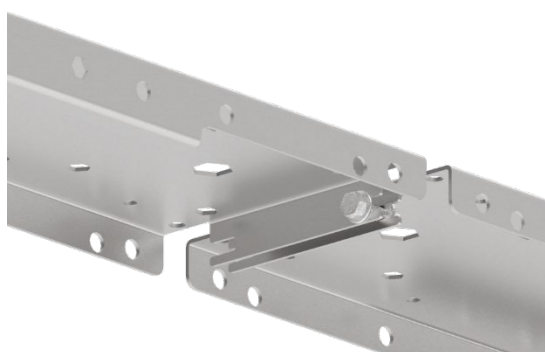
4.3 Montage d'équipements par blocs

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

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



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



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

4.4 Raccordement au gaz

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



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

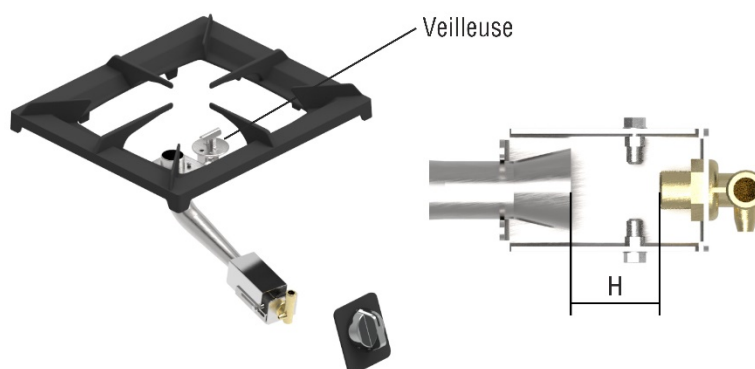
4.5 Adaptation à des gaz différents

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

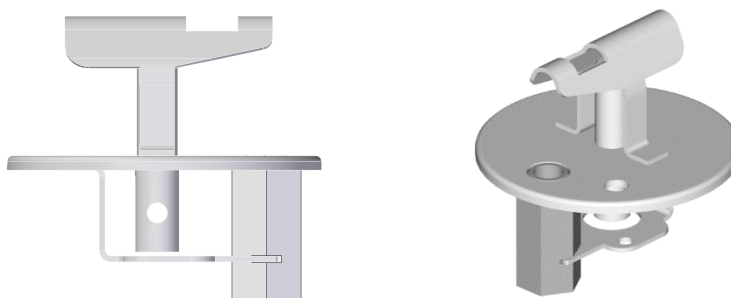
1. Couper l'arrivée de gaz à l'appareil en cas de connexion (toute transformation des conditions du circuit de gaz de l'appareil devra être réalisée par un **TECHNICIEN AUTORISÉ**).
2. Après avoir adapté l'appareil à un autre type de gaz ou à une autre pression différents de ceux pour lesquels il avait été originairement réglé, il convient de laisser les indications relatives au nouveau réglage en lieu et place des indications précédentes de manière à permettre une identification sans ambiguïté de l'état de l'appareil après intervention.

4.5.1 Brûleurs de table

1. Transformation des brûleurs:
 - a. Détacher le panneau porte-commande.
 - b. Démonter les injecteurs des brûleurs et les remplacer par des injecteurs adaptés au gaz à utiliser (tableau 3).



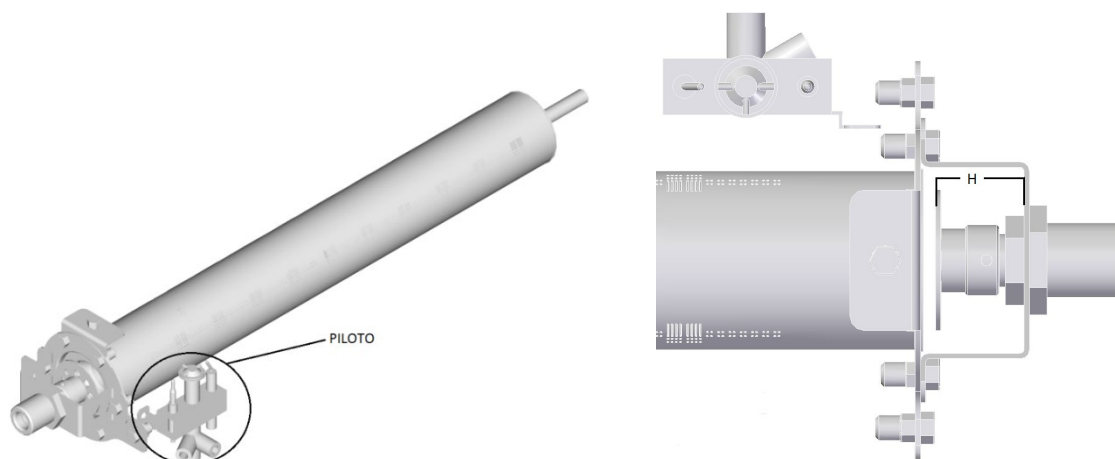
- c. Positionner le régulateur d'air à la mesure H (tableau 3) selon le gaz utilisé.
2. Transformation des veilleuses.
 - a. Retirer la grille, le diffuseur et corps du brûleur.
 - b. Détacher le dispositif de veilleuse et le retirer vers le haut.
 - c. Démonter les injecteurs des veilleuses et les remplacer par des injecteurs adaptés au gaz à utiliser (tableau 3).



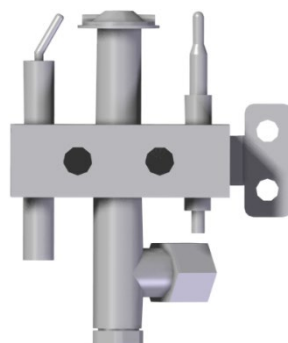
- d. Refixer le dispositif de veilleuse et mettre en place les éléments retirés.

4.5.2 Brûleur du four

1. Transformation des brûleurs:
 - a. Retirer le sol du four.
 - b. Démonter les injecteurs des brûleurs et les remplacer par des injecteurs adaptés au gaz à utiliser (tableau 3).



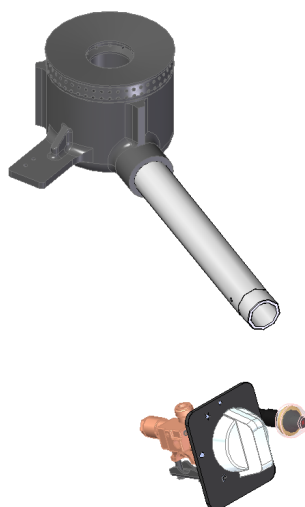
- c. Positionner le régulateur d'air à la mesure H (tableau 3) selon le gaz utilisé.
 - d. Remettre le sol en place.
2. Transformation des veilleuses:
 - a. Retirer le sol du four.
 - b. Démonter le dispositif de veilleuse.
 - c. Démonter les injecteurs des veilleuses et les remplacer par des injecteurs adaptés au gaz à utiliser (tableau 3).



- d. Refixer le dispositif de veilleuse et mettre en place le sol.

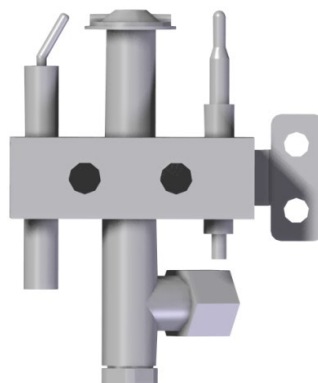
4.5.3 Brûleur de la plaque à foyer radiant

1. Transformation des brûleurs:
 - a. Détacher le panneau porte-commande.
 - b. Démonter les injecteurs des brûleurs et les remplacer par des injecteurs adaptés au gaz à utiliser (tableau 3).



- c. Positionner le régulateur d'air à la mesure H (tableau 3) selon le gaz utilisé.
 - d. Remonter le panneau porte-commande.
2. Transformation des veilleuse:
 - a. Soulever la trappe de la plaque à foyer radiant.
 - b. Démonter le dispositif de veilleuse.

- c. Démonter les injecteurs des veilleuses et les remplacer par des injecteurs adaptés au gaz à utiliser (tableau 3).



- d. Refixer le dispositif de veilleuse et mettre en place la trappe de la plaque à foyer radiant.

4.6 Recyclage

L'emballage de ce produit est formé par:

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



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

5. INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



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



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

5.1 Risques d'utilisation



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

Le fonctionnement à vide de la plaque à foyer radiant pendant une longue période peut entraîner une surchauffe des composants. Nettoyez assidûment la machine. En cas d'utilisation de dissolvants ou de produits de nettoyage inflammables, pour enlever d'éventuelles incrustations du plan de travail, plaque ou four, toujours le faire avec la cuisinière froide, les commandes éteintes et l'interrupteur principal débranché.

Une fois les produits utilisés, procéder à un rinçage soigneux avec de l'eau en abondance, puis chauffer les brûleurs, le four et la plaque pour les sécher.

5.2 Fonctionnement

Indications pour un usage approprié de la machine:



Évitez d'utiliser le four avec la porte partiellement ouverte

- Contrôlez le bon positionnement du sol.
- Plusieurs plateaux de grillades au four peuvent être préparés simultanément, avec un résultat satisfaisant pour chacun d'eux, en raison du système de chauffage utilisé.
- Il est recommandé d'utiliser les rails supérieurs du four pour les gâteaux et ceux du bas pour les grillades.

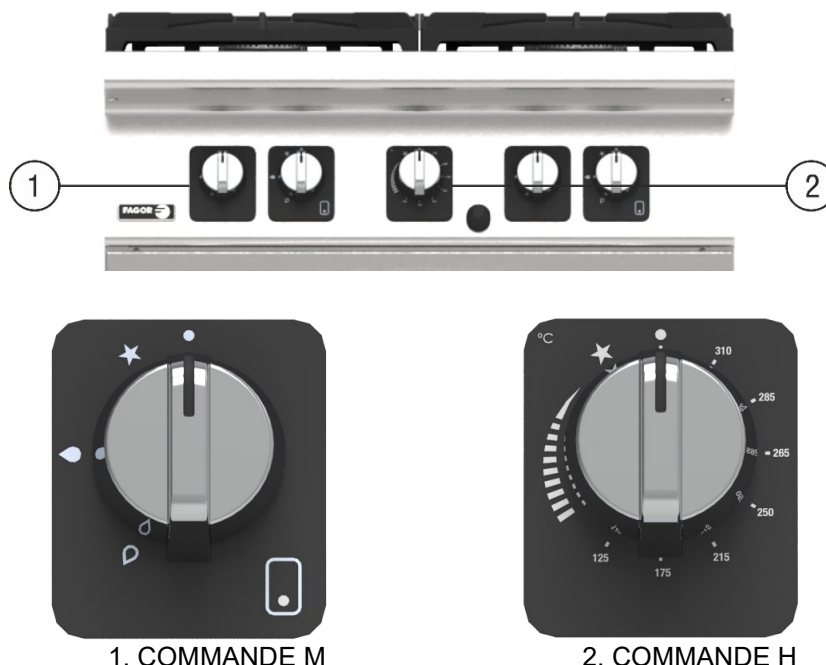
- La plaque à foyer radiant sert à cuire des aliments dans un récipient (casserole ou poêle), dont le centre est la partie la plus chaude.



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

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

5.2.1 Description des commandes



5.2.2 Brûleurs ouverts de table

5.2.2.1 Mise en marche des brûleurs ouverts de table

- Mise en marche de la veilleuse:
 - Tourner la commande M dans le sens antihoraire jusqu'à la position de veilleuse ★ et maintenir la commande enfoncée.
 - Approcher une flamme de la veilleuse jusqu'à ce qu'elle soit stable.
- Mise en marche des brûleurs:
 - Pour allumer les brûleurs, enfoncer et tourner la commande M dans le sens antihoraire jusqu'à la position souhaitée.

5.2.2.2 Arrêt des brûleurs ouverts de table

- Enfoncer et tourner la commande M à la position veilleuse ★, en ne laissant que la veilleuse allumée.

5.2.2.3 Arrêt de la veilleuse des brûleurs ouverts de table

- Enfoncer et tourner la commande de la vanne M à la position d'arrêt ●.

5.2.3 Brûleur du four

5.2.3.1 Mise en marche du brûleur du four

- Mise en marche de la veilleuse:
 - À l'aide du crochet pour soulever les plaques, livré avec le four, déplacer le couvercle d'accès à la veilleuse.
 - Tourner la commande H dans le sens antihoraire jusqu'à la position de veilleuse ★ et maintenir la commande enfoncée.

- Puis, appuyer sur le piézoélectrique de la veilleuse du four à plusieurs reprises jusqu'à ce que la flamme de la veilleuse reste stable.
- Si la veilleuse ne s'allume pas, il est possible de l'allumer en rapprochant une petite flamme de la veilleuse.
- Mise en marche des brûleurs:
 - Pour allumer le brûleur, enfoncer et tourner la commande M dans le sens antihoraire jusqu'à la position souhaitée.

5.2.3.2 Arrêt du brûleur du four

- Tourner la commande H à la position de veilleuse ★, en ne laissant que la veilleuse allumée.

5.2.3.3 Arrêt de la veilleuse du brûleur du four

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

5.2.4 Brûleur de la plaque à foyer radiant

5.2.4.1 Mise en marche du brûleur de la plaque à foyer radiant

- Mise en marche de la veilleuse:
 - Soulever la trappe de la plaque à foyer radiant à l'aide du crochet pourvu à cet effet.
 - Tourner la commande M dans le sens antihoraire jusqu'à la position de veilleuse ★ et maintenir la commande enfoncée.
 - Puis, appuyer sur le piézoélectrique de la veilleuse du four à plusieurs reprises jusqu'à ce que la flamme de la veilleuse reste stable.
 - Si la veilleuse ne s'allume pas, il est possible de l'allumer en rapprochant une petite flamme de la veilleuse.
- Mise en marche des brûleurs:
 - Pour allumer les brûleurs, enfoncer et tourner la commande M dans le sens antihoraire jusqu'à la position souhaitée.

5.2.4.2 Arrêt du brûleur de la plaque à foyer radiant

- Enfoncer et tourner la commande M à la position veilleuse ★, en ne laissant que la veilleuse allumée.

5.2.4.3 Arrêt de la veilleuse du brûleur de la plaque à foyer radiant

- Enfoncer et tourner la commande de la vanne M à la position d'extinction ●.

5.3 Conseils utiles

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

5.3.1 Nettoyage initial

Après avoir installé la cuisinière, nous vous recommandons de la nettoyer.

Nous vous conseillons de nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon imprégné d'eau savonneuse pour éviter les mauvaises odeurs lors de son premier service.

5.3.2 Entretien

FAGOR INDUSTRIAL recommande la réalisation au moins une fois par an, d'une révision des composants fonctionnels de la cuisinière, 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.

- Nettoyer les résidus du plan de travail et du four à la fin de chaque journée de travail. Pour ce faire, appliquer un des produits dégraissants spécifiques du marché. Puis, sécher les surfaces nettoyées.
- 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.
- Nous vous recommandons de nettoyer régulièrement la plaque à foyer radiant, sol, grilles, corps des brûleurs et diffuseurs à l'aide d'un produit dégraissant adéquat.
- Vérifiez que les orifices des diffuseurs et la rainure d'inter allumage des corps de brûleurs ne sont pas obstrués.
- Attention à ne pas introduire de saleté dans les corps de brûleurs, car cela provoquerait un dysfonctionnement.
- Nettoyer régulièrement les veilleuses pour éviter leur obstruction.

5.3.3 *Non-utilisation prolongée*

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

- Fermez le robinet d'alimentation de gaz.
- Nettoyez la machine et zones adjacentes en profondeur.
- Étalez sur les surfaces en acier inoxydable une fine couche d'huile comestible.
- Laisser les portes ouvertes.

6. **ANOMALIES, ALARMES ET PANNES**

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



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

Problème	Cause	Solution
Odeur à gaz.	Fuite de gaz occasionnelle due au fait que la flamme s'est éteinte.	Fermer le robinet d'alimentation de gaz et ventiler le local.
La flamme présente une couleur jaune.	Brûleur sale.	Contacter le service d'assistance technique.
La veilleuse d'allumage du four ne s'allume pas.	Le piézoélectrique ne fonctionne pas.	Allumer manuellement le four. Contacter le service d'assistance technique.
	La veilleuse est obstruée.	Nettoyer la veilleuse.
	Présence d'air dans les tuyauteries due à une période trop longue d'inactivité.	Insister sur l'opération de mise en marche.
La veilleuse d'allumage des brûleurs à feu ouverts ou plaque à foyer radiant ne s'allume pas.	La veilleuse est obstruée.	Nettoyer la veilleuse.
	Présence d'air dans les tuyauteries due à une période trop longue d'inactivité.	Insister sur l'opération de mise en marche.
La veilleuse d'allumage des brûleurs de four, feux ouverts ou plaque à foyer radiant s'éteint.	Le thermocouple ne s'est pas suffisamment réchauffé.	Insister sur l'opération de mise en marche.
Le four ne chauffe pas.	Vanne abîmée.	Contacter le service d'assistance technique.
	Pression de gaz insuffisante.	Contacter le service d'assistance technique.
Les brûleurs ouverts de table ne s'allument pas.	Rainure d'inter allumage du brûleur obstruée.	Nettoyer la rainure d'inter allumage du corps du brûleur.
	Pression de gaz insuffisante.	Contacter le service d'assistance technique.
Impossible de régler la température du four.	Vanne abîmée.	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.....	54
2.	ALLGEMEINE INFORMATION UND HINWEISE.....	55
3.	ANGABEN ZUM GERÄT	55
4.	INSTALLATIONSANWEISUNG.....	57
4.1	Auspacken	57
4.2	Aufstellung und Nivellierung	58
4.3	Montage der Geräte in Blockbauweise.....	58
4.4	Gasanschluss	59
4.5	Umrüstung zur Anpassung an die verschiedenen Gasarten HIER FEHLEN ABBILDUNGEN	59
4.6	Recycling	61
5.	GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG	61
5.1	Gefahren beim Gebrauch	61
5.2	Funktionsweise	62
5.3	Nützliche Ratschläge und Tipps	63
6.	STÖRUNGEN UND ALARME	64
7.	RECYCLING DES GERÄTES	65

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 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 Herds 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 Garrauminneren noch in Nähe des Garraums dürfen sich brennbare Produkte oder Gegenstände befinden.



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

3. ANGABEN ZUM GERÄT

Das von Ihnen erworbene Gerät ist ein Industrieherd, 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)																	

E 20560 Orfati
Made in Spain

FAGOR 
FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.

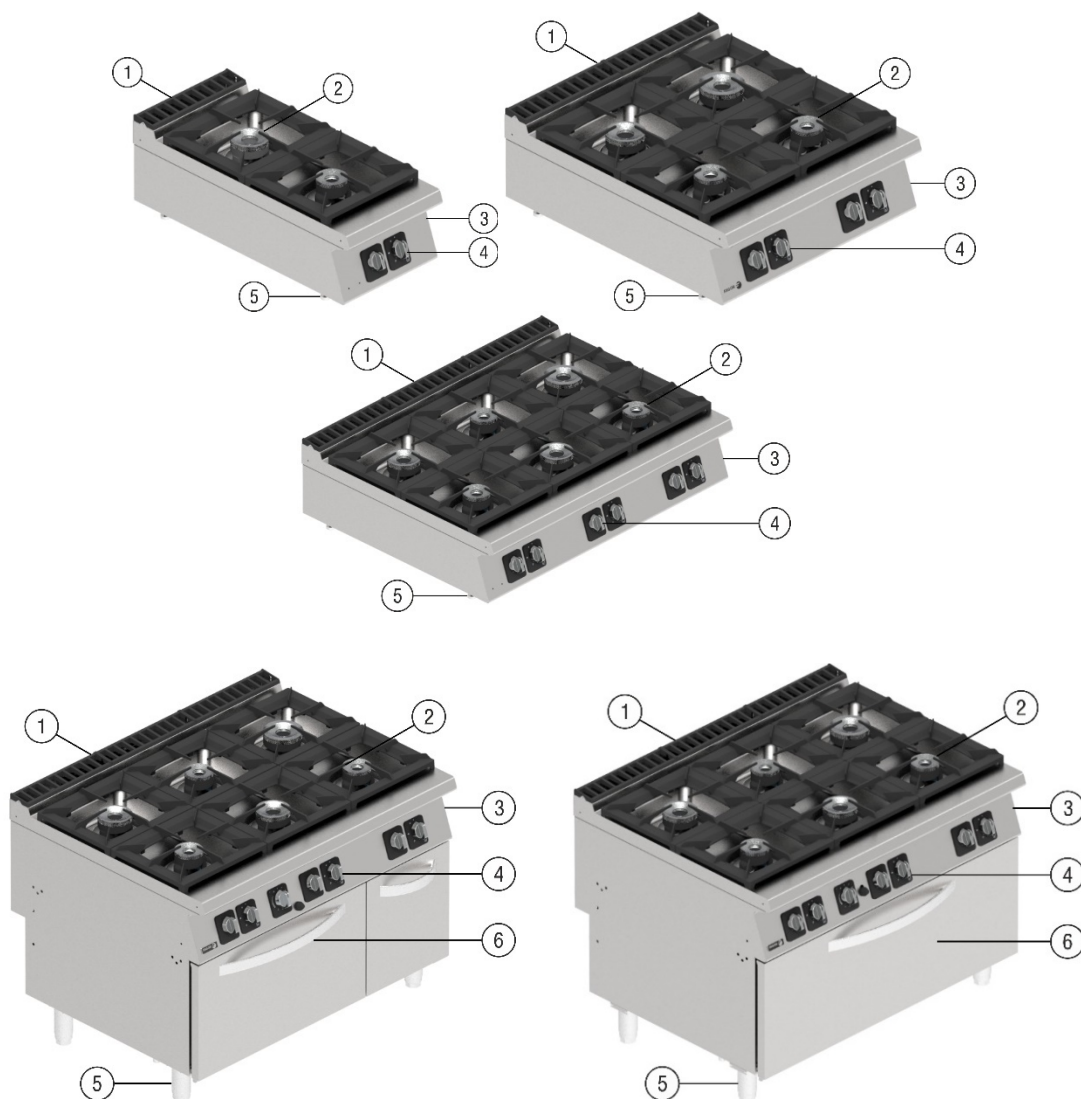
CE 16 1312

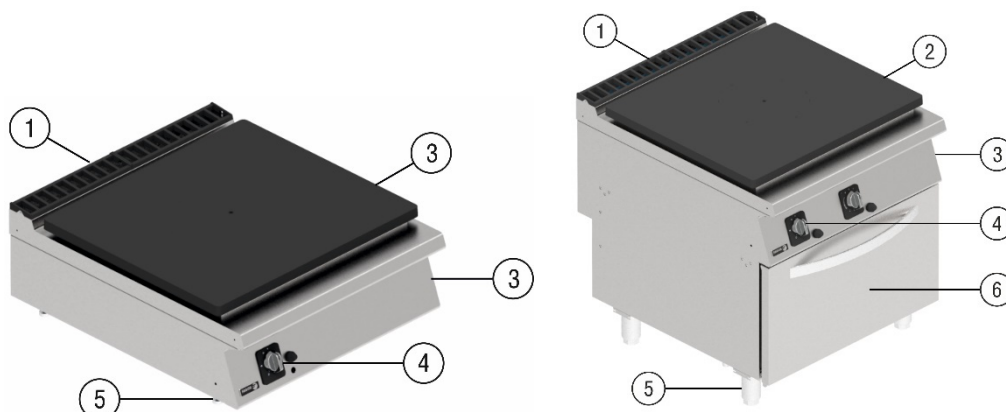
Made in EU 

1. GERÄTENAME
2. ARTIKELNUMMER DES GERÄTES
3. SERIENNUMMER UND HERSTELLUNGSDATUM
4. ELEKTRISCHE EIGENSCHAFTEN
5. GASRELEVANTE EIGENSCHAFTEN
6. REGISTRIERUNGSNUMMER DER ZERTIFIZIERUNG

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

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTES





1. Abluftkamin
2. Diffusor/Glühplatte
3. Bedienfeldhalter
4. Gasventil
5. Höhenverstellbarer Gerätefuß
6. Backofentür

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

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

AUSSTATTUNG MIT ZUBEHÖR

Der Backofen bzw. die Warmhalteplatte werden zusammen mit einem Haken zum Anheben der Herdplatten ausgeliefert, um die Schutzvorrichtung der Warmhalteplatte bzw. die Abdeckung des Pilotbrenners an der Unterhitze des Backofens entfernen zu können.

AUF WUNSCH LIEFERBARES ZUBEHÖR

Fagor Industrial bietet folgendes Zubehör für den Herd an (nicht im Gerät enthalten), das auf Wunsch bestellt werden kann:

- **CODE:** Bausatz Kochplatte.
- **CODE:** Bausatz Wasserhahn.

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

Die Herde ohne Backofen sind zum Aufsatz auf einen Unterbau oder für Aufbauten in Cantilever- bzw. Brückenbauform vorgesehen.

Die Herde mit Backofen sind mit höhenverstellbaren Stellfüßen ausgerüstet, so dass sie optimal aufgestellt werden können. Hierzu muss lediglich der entsprechende Gerätefuß auf die gewünschte Höhe eingestellt werden. Die Tragfähigkeit des Bodens, auf dem das Gerät aufgestellt wird, muss ausreichend für das Gewicht des Gerätes sein.

Eine ordnungsgemäße Nivellierung ist unerlässlich für die optimale Funktionsweise der Geräte.

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.

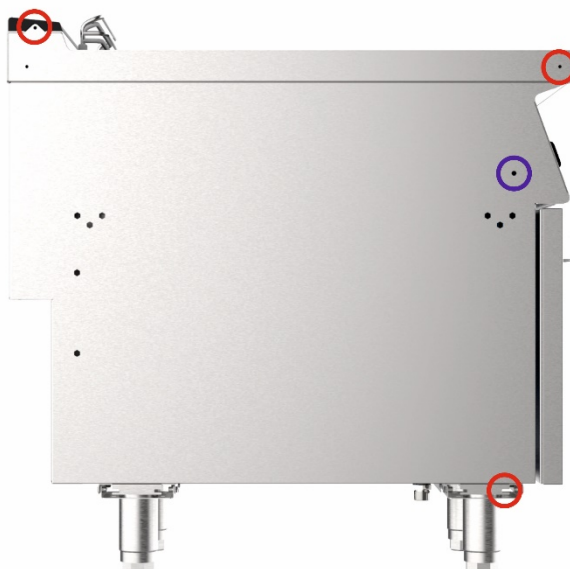
Werkseitig wird zu einer gründlichen Überprüfung des Aufstellungsortes vor Installation des Gerätes geraten, um spätere Schäden bei Gebrauch von Vornherein auszuschließen.

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

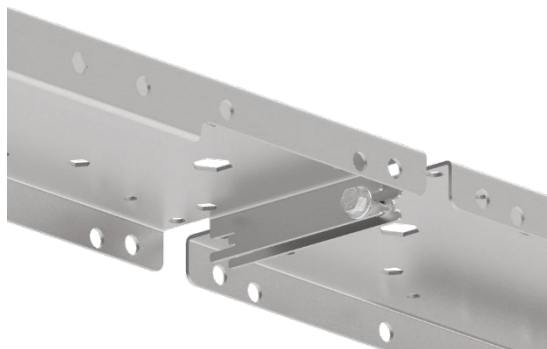
4.3 Montage der Geräte in Blockbauweise

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 Panelen, deren Zugang nach Entfernen der Panele für die Bedienfeldhalter frei wird) mit Hilfe von Schrauben und Muttern miteinander verbinden (siehe Bild). Verwenden Sie bei Verbindung mit einer Kippbratpfanne das blau markierte Loch.



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



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

4.4 Gasanschluss

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



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

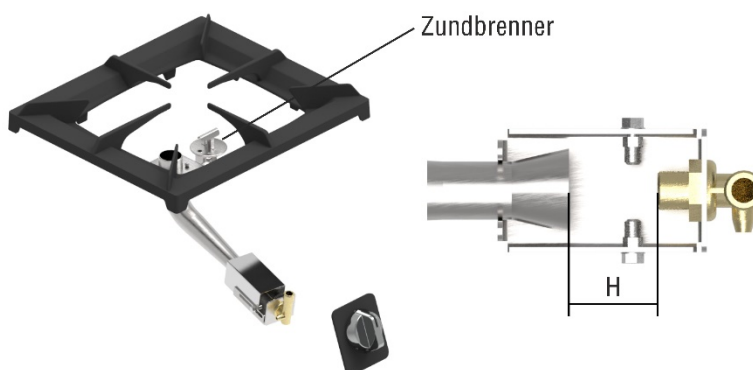
4.5 Umrüstung zur Anpassung an die verschiedenen Gasarten

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

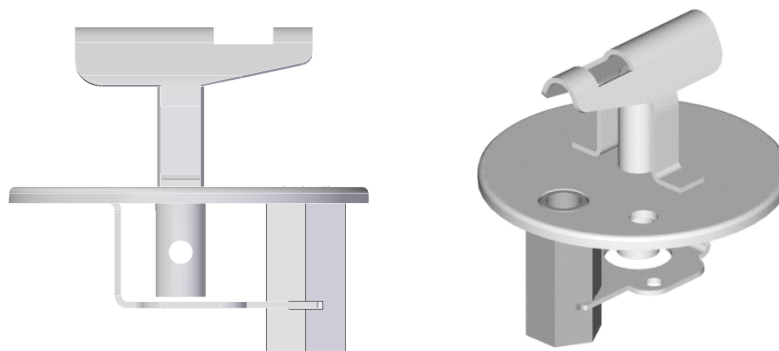
1. Den Gasdurchlauf zum Gerät unterbrechen falls dieses eingeschaltet ist (nur ein AUTORISIERTER FACHTECHNIKER darf Änderungen am Gaskreislauf des Gerätes durchführen).
2. Nach der Umrüstung des Geräts auf eine andere als die bisher verwendete Gas- oder Druckart müssen die Angaben der neuen Einstellung am selben Ort und an der gleichen Stellung wie zuvor angebracht werden, so dass der neue Gerätezustand eindeutig gekennzeichnet ist und Verwechslungen ausgeschlossen werden.

4.5.1 Tischbrenner

1. Umrüstung der Brenner:
 - a. Die zum Bedienfeldhalter gehörende Blende lösen.
 - b. Die Injektoren der Brenner durch die für die verwendete Gasart passenden Injektoren ersetzen (Tabelle 3).



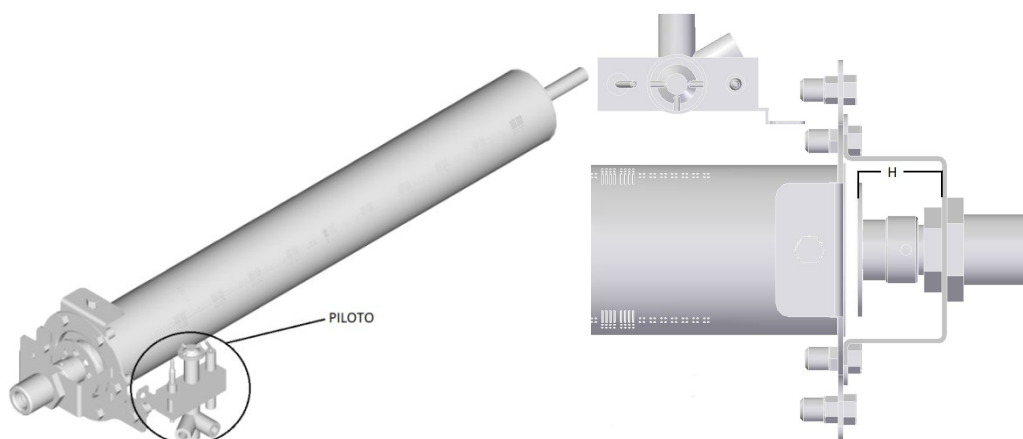
- c. Den Luftregler je nach vorhandener Gasart auf das Maß H (Tabelle 3) einregulieren.
2. Umrüstung der Pilotbrenner:
 - a. Den Rost, den Diffusor und den Brennerkörper entfernen.
 - b. Die Pilotbrenner-Einheit lösen und nach oben entnehmen.



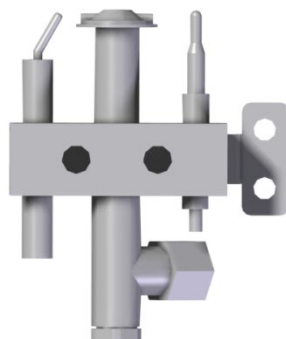
- c. Die Injektoren der Pilotbrenner durch die für die verwendete Gasart passenden Injektoren ersetzen (Tabelle 3).
- d. Die Pilotbrenner-Einheit wieder befestigen und die zuvor entfernten Elemente wieder einsetzen.

4.5.2 Brenner im Backofen

1. Umrüstung der Brenner:
 - a. Die Unterhitze aus dem Boden entfernen.
 - b. Die Injektoren der Brenner durch die für die verwendete Gasart passenden Injektoren ersetzen (Tabelle 3).



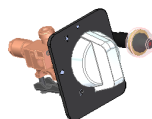
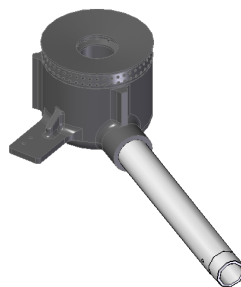
- c. Den Luftregler je nach vorhandener Gasart auf das Maß H (Tabelle 3) einregulieren.
 - d. Die Unterhitze wieder einsetzen.
2. Umrüstung der Pilotbrenner:
 - a. Die Unterhitze aus dem Boden entfernen.
 - b. Die Pilotbrenner-Einheit lösen.
 - c. Die Injektoren der Pilotbrenner durch die für die verwendete Gasart passenden Injektoren ersetzen (Tabelle 3).



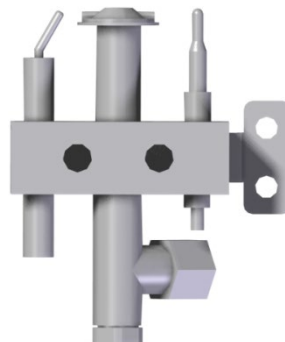
- d. Die Pilotbrenner-Einheit wieder befestigen und die Unterhitze wieder einsetzen.

4.5.3 Brenner der Warmhalteplatte

1. Umrüstung der Brenner:
 - a. Die zum Bedienfeldhalter gehörende Blende lösen.
 - b. Die Injektoren der Brenner durch die für die verwendete Gasart passenden Injektoren ersetzen (Tabelle 3).



- c. Den Luftregler je nach vorhandener Gasart auf das Maß H (Tabelle 3) einregulieren.
 - d. Die zum Bedienfeldhalter gehörende Blende wieder anbringen.
2. Umrüstung der Pilotbrenner:
- a. Die zur Warmhalteplatte gehörende Schutzvorrichtung anheben.
 - b. Die Pilotbrenner-Einheit lösen.
 - c. Die Injektoren der Pilotbrenner durch die für die verwendete Gasart passenden Injektoren ersetzen (Tabelle 3).



- d. Die Pilotbrenner-Einheit wieder befestigen und die zur Warmhalteplatte gehörende Schutzvorrichtung wieder einsetzen.

4.6 Recycling

Die Verpackung dieses Produkts besteht aus folgenden Elementen:

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



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

5. GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG



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



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

5.1 Gefahren beim Gebrauch



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

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

Die Geräte stets gründlich reinigen. Werden zur Beseitigung von Verkrustungen an der Abdeckplatte, der Herdplatte oder dem Backofen brennbare Reinigungsmittel oder Lösungsmittel verwendet, so sollte dieser Vorgang stets im kalten Zustand des Herds mit abgeschalteten Brenner-Bedienelementen und ausgeschaltetem Hauptschalter durchgeführt werden.

Nach Verwendung der Reinigungsprodukte muss das Gerät mit reichlich Wasser gründlich gereinigt werden. Danach die Brenner, Backofen und die Herdplatte aufheizen, um das Gerät zu trocknen.

5.2 Funktionsweise

Anweisungen für die ordnungsgemäße Bedienung des Gerätes:



Das Gerät sollte nur mit geschlossener Tür betrieben werden.

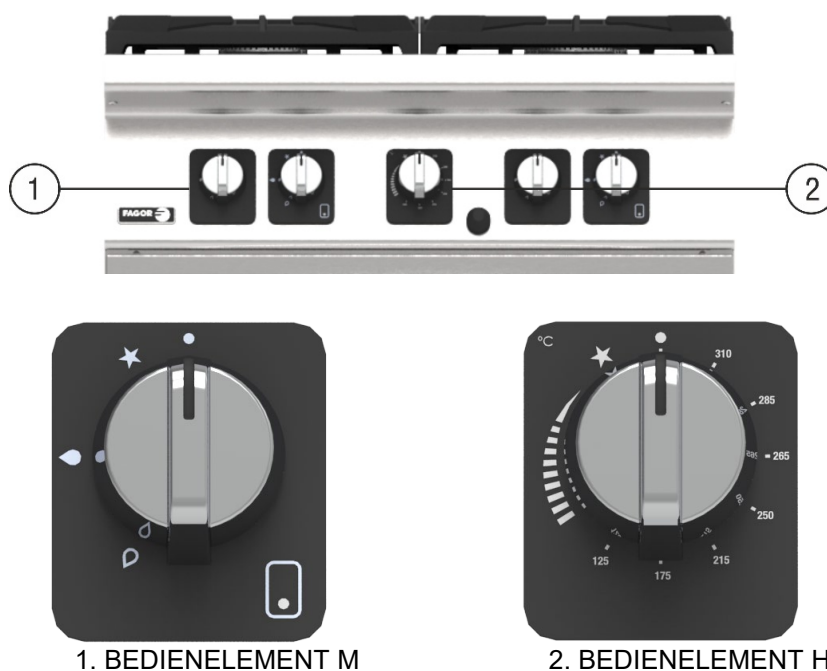
- Die richtige Stellung der Unterhitze sicherstellen.
- Das verwendete Heizsystem ermöglicht den Einsatz mehrerer Backbleche zur gleichen Zeit mit hervorragenden Ergebnissen.
- Werkseitig wird dazu geraten, die oberen Führungen des Backofens für Torten und die unteren Führungen für die Zubereitung von Bratgerichten zu benutzen.
- Die Warmhalteplatte dient zum Garen von Speisen in einem Gefäß (Topf oder Bratpfanne), wobei die höchste Temperatur im mittleren Bereich erzeugt wird.



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

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

5.2.1 Beschreibung der Bedienelemente



1. BEDIENELEMENT M

2. BEDIENELEMENT H

5.2.2 Offene Tischbrenner

5.2.2.1 Einschalten der offenen Tischbrenner

- Einschalten des Pilotbrenners:
 - Das Bedienelement M entgegen dem Uhrzeigersinn in die Stellung für den Pilotbrenner ★ drehen und das Bedienelement gedrückt halten.
 - Anschließend die Flamme an den Pilotbrenner annähern, so dass sie sich stabilisieren kann.
- Einschalten der Brenner:

- Zum Einschalten der Brenner muss das Bedienelement M gedrückt und entgegen dem Uhrzeigersinn in die gewünschte Stellung gedreht werden.

5.2.2.2 Ausschalten der offenen Tischbrenner

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

5.2.2.3 Ausschalten des Pilotflamme der offenen Tischbrenner

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

5.2.3 Brenner im Backofen

5.2.3.1 Einschalten des Brenners im Backofen

- Einschalten des Pilotbrenners:
 - Die Abdeckung des Pilotbrenners mit Hilfe des mitgelieferten Hakens anheben.
 - Das Bedienelement H entgegen dem Uhrzeigersinn in die Stellung für den Pilotbrenner ★ drehen und das Bedienelement gedrückt halten.
 - Anschließend die piezoelektrische Zündung des Pilotbrenners im Backofen mehrfach betätigen, bis sich die Flamme des Pilotbrenners stabilisiert hat.
 - Sollte der Pilotbrenner nicht zünden, kann der Zündvorgang durch Annähern einer Flamme an den Pilotbrenner erfolgen.
- Einschalten der Brenner:
 - Zum Einschalten des Brenners muss das Bedienelement M gedrückt und entgegen dem Uhrzeigersinn in die gewünschte Stellung gedreht werden.

5.2.3.2 Ausschalten des Brenners im Backofen

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

5.2.3.3 Ausschalten des Pilotbrenners für den Brenner im Backofen

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

5.2.4 Brenner der Warmhalteplatte

5.2.4.1 Einschalten des Brenners der Warmhalteplatte

- Einschalten des Pilotbrenners:
 - Die zur Warmhalteplatte gehörende Schutzvorrichtung mit Hilfe des Hakens anheben.
 - Das Bedienelement M entgegen dem Uhrzeigersinn in die Stellung für den Pilotbrenner ★ drehen und das Bedienelement gedrückt halten.
 - Anschließend die piezoelektrische Zündung des Pilotbrenners im Backofen mehrfach betätigen, bis sich die Flamme des Pilotbrenners stabilisiert hat.
 - Sollte der Pilotbrenner nicht zünden, kann der Zündvorgang durch Annähern einer Flamme an den Pilotbrenner erfolgen.
- Einschalten der Brenner:
 - Zum Einschalten der Brenner muss das Bedienelement M gedrückt und entgegen dem Uhrzeigersinn in die gewünschte Stellung gedreht werden.

5.2.4.2 Ausschalten des Brenners der Warmhalteplatte

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

5.2.4.3 Ausschalten des Pilotbrenners für den Brenner der Warmhalteplatte

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

5.3 Nützliche Ratschläge und Tipps

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

5.3.1 Erste Reinigung

Nach erfolgter Installation des Herds sollte eine gründliche Reinigung vorgenommen werden.

Werkseitig wird dazu geraten, das Innere des Backofens mit einem in Seifenwasser getränktem Lappen zu reinigen, um einer möglichen Geruchsbildung beim ersten Einsatz vorzubeugen.

5.3.2 Wartung

FAGOR INDUSTRIAL rät dazu, einen autorisierten Fachtechniker einmal pro Jahr alle Funktionsbauteile des Herds 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.

- Die Abdeckplatte und den Backofen zum Feierabend stets von allen Speiseresten reinigen. Hierzu kann ein marktüblicher Fettlöser benutzt werden. Anschließend die sauberen Flächen gründlich reinigen.
- Keine scheuernden, ätzenden oder laugehaltigen Produkte, Lösungsmittel und Spülmittel auf Chlorbasis oder Benzinderivate zur Reinigung verwenden.
- Das Gerät nicht mit Wasserstrahlen reinigen.
- Warmhalteplatte, Unterhitze, Roste, Brennerkörper und Diffusoren sollten regelmäßig mit einem geeigneten Fettlöser gründlich gereinigt werden.
- Achten Sie darauf, dass die Öffnungen der Diffusoren und der Zündspalt der Brennerkörper nicht verstopft sind.
- Darauf achten, dass kein Schmutz in die Brennerkörper gelangt, da es hierdurch zu einer nicht ordnungsgemäßen Funktionsweise kommen kann.
- Die Pilotbrenner regelmäßig gründlich reinigen, um Verstopfungen zu vermeiden.

5.3.3 Betriebsunterbrechungen

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

- Den Hahn für die Versorgung mit Gas schließen.
- Das Gerät und die nahe liegende Umgebung gründlich reinigen.
- Einen dünnen Film Speiseöl auf die Edelstahlflächen auftragen.
- Die Gerätetüren offen lassen.

6. STÖRUNGEN UND ALARME

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



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

Störung	Ursache	Behebungsmaßnahme
Es riecht nach Gas.	Leichter Gasaustritt beim Ausschalten der Flamme.	Den Hahn für die Versorgung mit Gas schließen und den Raum gut lüften.
Die Flamme ist gelblich gefärbt.	Brenner verschmutzt.	Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.
Der Pilotbrenner des Backofens zündet nicht.	Die piezoelektrische Zündung funktioniert nicht.	Den Backofen von Hand zünden. Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.
	Der Pilotbrenner ist verstopft.	Den Pilotbrenner gründlich reinigen.
	Da das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wurde, hat sich Luft in den Leitungen angesammelt.	Erneut versuchen, den Zündvorgang durchzuführen.
Der Pilotbrenner zum Zünden der Brenner der offenen Feuerstellen oder der Warmhalteplatte zündet nicht.	Der Pilotbrenner ist verstopft.	Den Pilotbrenner gründlich reinigen.
	Da das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wurde, hat sich Luft in den Leitungen angesammelt.	Erneut versuchen, den Zündvorgang durchzuführen.
Der Pilotbrenner zum Zünden der Brenner im Backofen, der offenen Feuerstellen oder der Warmhalteplatte geht aus.	Das Thermoelement hat noch nicht die notwendige Temperatur erreicht.	Erneut versuchen, den Zündvorgang durchzuführen.
Das Gerät heizt nicht auf.	Ventil beschädigt.	Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.
	Ungenügender Gasdruck.	Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.
Die offenen Tischbrenner zünden nicht.	Der Zündspalt des Brenners ist verstopft.	Den Zündspalt des Brennerkörpers gründlich reinigen.
	Ungenügender Gasdruck.	Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.
Die Ofentemperatur kann nicht eingestellt werden.	Ventil beschädigt.	Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.



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

7. RECYCLING DES GERÄTES



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

1. INDICE

1.	INDICE.....	66
2.	INFORMAZIONI E AVVERTENZE GENERALI.....	67
3.	DATI PRODOTTO	67
4.	ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	69
4.1	Disimballaggio	69
4.2	Posizionamento e livellamento	69
4.3	Montaggio delle attrezzature in blocchi	70
4.4	Allacciamento del gas.....	71
4.5	Trasformazione a gas differenti IMMAGINI MANCANTI	71
4.6	Riciclaggio.....	73
5.	ISTRUZIONI DI USO E MANUTENZIONE.....	73
5.1	Rischi d'uso.....	74
5.2	Funzionamento	74
5.3	Consigli utili.....	75
6.	ANOMALIE, ALLARMI E GUASTI	76
7.	RICICLAGGIO DEL PRODOTTO.....	77

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 la pulizia utilizzare prodotti detergenti per uso alimentare.
Per la pulizia **NON** utilizzare prodotti abrasivi, corrosivi acidi, solventi e detergenti a base di cloro, in quanto possono danneggiare i componenti della cucina.
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 cucina 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 1		1312BT5113 6		Type-Tipo.	A1
REF	19005269 2	SN	810073 3	07/16		
E 20560 Orfati Made in Spain	V		6,3 Kw. 			
	~		0 Kw. 			
	Hz.		0 Kw.			
	A. 					
4						
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)	5
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

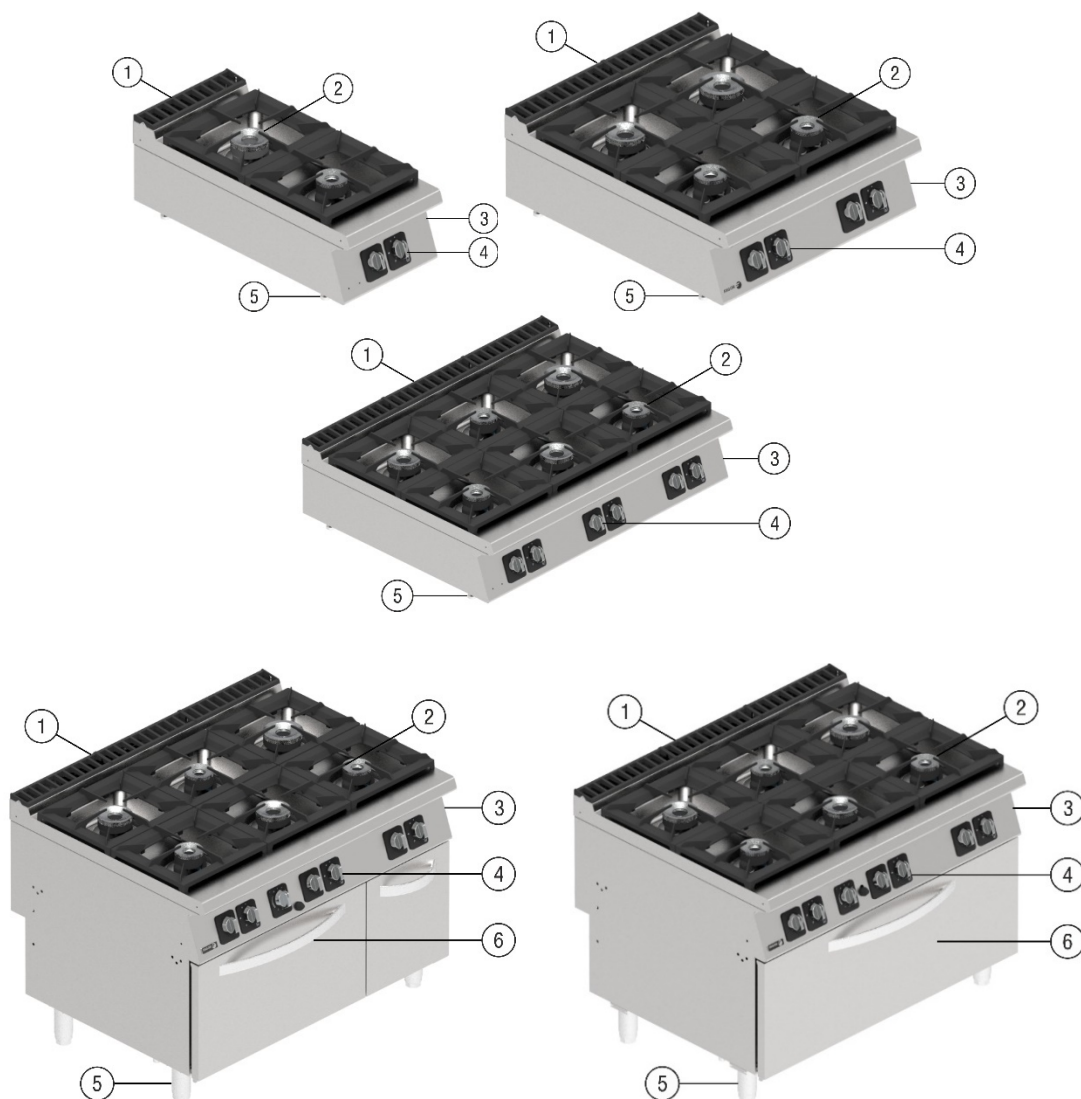
Made in EU

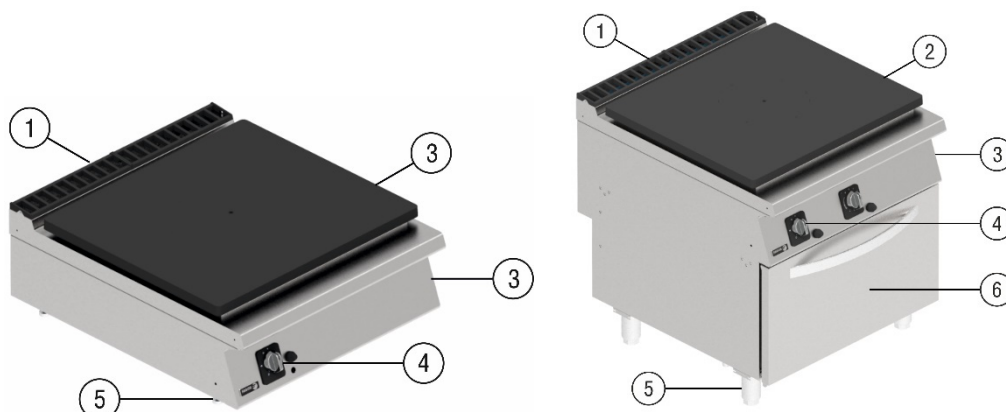


1. NOME DELL'APPARECCHIO
2. RIFERIMENTO DEL PRODOTTO
3. NUMERO DI SERIE+DATA DI COSTRUZIONE
4. CARATTERISTICHE ELETTRICHE
5. CARATTERISTICHE GAS
6. NUMERO DI PRATICA DELLA CERTIFICAZIONE

Menzionare le caratteristiche elencate quando viene contattato il servizio tecnico.

DESCRIZIONE GENERALE DELL'APPARECCHIO





1. Cappa
2. Diffusore/Piastra
3. Custodia comandi
4. Valvola del gas
5. Piedino regolabile
6. Porta forno

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Le spie di accensione sono dotate anche di una termocoppia che interrompe il gas nel caso di spegnimento della fiamma.

ACCESSORI

Il forno e la piastra radiante verranno forniti con un gancio solleva piastre che consente di togliere la rondella della piastra radiante o il coperchio della spia della platea del forno.

ACCESSORI SU RICHIESTA

Fagor Industriale possiede il seguente accessorio per sua cucina acquistato (non incluso nell'apparecchio) che può essere richiesto:

- **CODICE:** KIT piastra di cottura.
- **CODICE:** KIT rubinetto dell'acqua.

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

I fornelli sono stati progettati per essere montati sopra un mobile basso o strutture in posizione elevate o a ponte.

I fornelli con forno hanno i piedini regolabili per un perfetto posizionamento che avviene facendo girare il piedino all'altezza desiderata. Il pavimento sul quale viene posizionata la macchina, deve essere in grado di sostenere il peso complessivo dell'apparecchio.

È molto importante che le macchine siano ben livellate, poiché solo in questo modo si ottimizza il suo funzionamento.

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

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

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

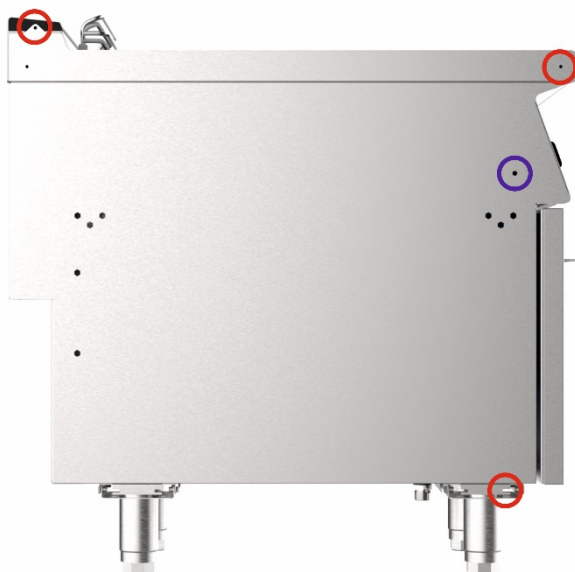
Si raccomanda di analizzare il luogo in cui verrà installata la macchina prima dell'installazione, per evitare il verificarsi di danni durante l'uso.

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

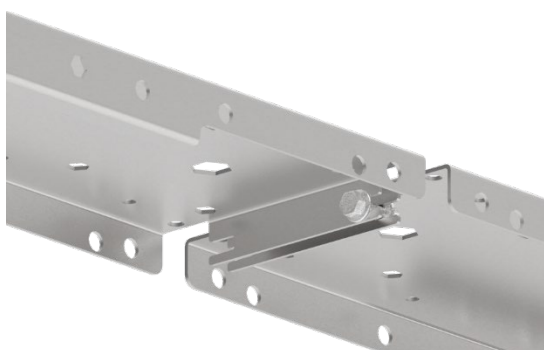
4.3 Montaggio delle attrezzature in blocchi

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

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



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



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

4.4 Allacciamento del gas

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



- L'installazione generale deve essere dotata di un rubinetto di distribuzione e di un regolatore di pressione, in cui si consiglia installare un rubinetto d'arresto per ciascun apparecchio di consumo.
- Per la connessione del gas, utilizzare un tubo che sia come minimo di Ø12x10mm e sull'estremità essere dotato di un dado di $\frac{3}{4}$ per adattarlo alla cucina.

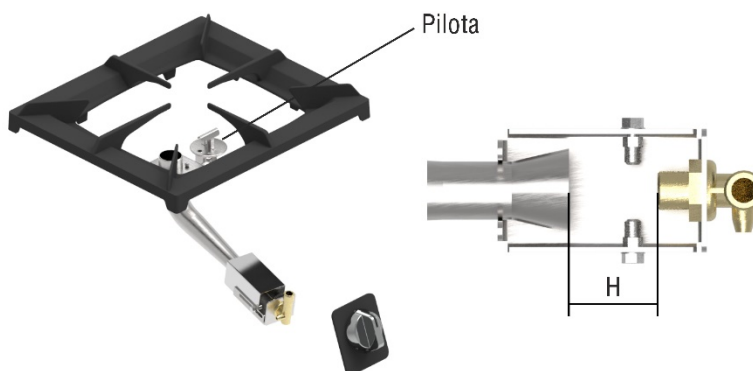
4.5 Trasformazione a gas differenti

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

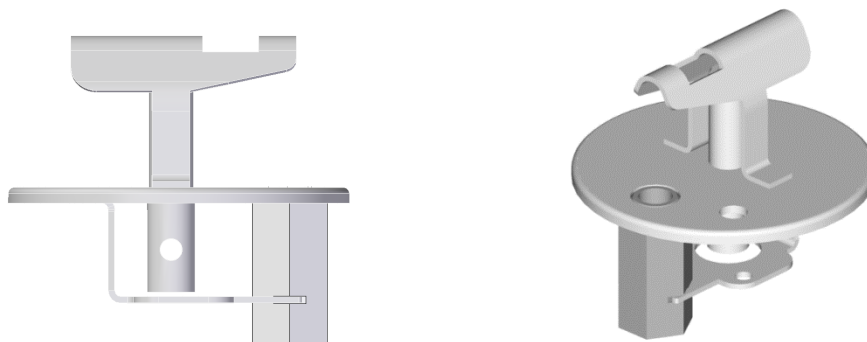
1. Interrompere il passaggio del gas se l'apparecchio è collegato (qualsiasi tipo di trasformazione delle condizioni del circuito di gas dell'apparecchio, dovrà essere sempre realizzato da un TECNICO AUTORIZZATO)
2. Dopo aver adattato l'apparecchio ad un tipo diverso di gas o ad una pressione differente da quelle cui era stato regolato precedentemente, queste nuove indicazioni di regolazione dovranno essere inserite in sostituzione delle indicazioni precedenti, in modo da permetterne l'identificazione ed evitare qualsiasi ambiguità sulle condizioni dell'apparecchio successivamente alla modificazione.

4.5.1 Bruciatori da tavolo

1. Trasformazione dei bruciatori:
 - a. Sganciare il pannello portacomandi.
 - b. Smontare gli iniettori "I" dei bruciatori e sostituirli con quelli adeguati a seconda del gas che si utilizza (tabella 3).



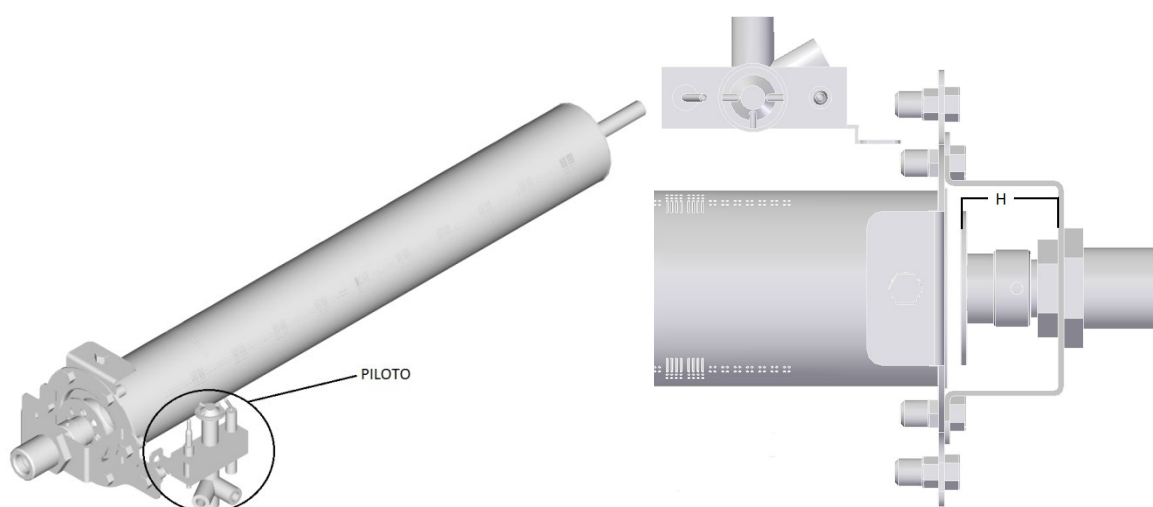
- c. Posizionare il regolatore dell'aria sulla misura H (tabella 3) secondo il tipo di gas che si vuole utilizzare.
2. Trasformazione delle spese:
 - a. Smontare la griglia, il diffusore e il corpo bruciatore.
 - b. Sganciare il set fiamma pilota e toglierlo da sopra.
 - c. Smontare gli iniettori delle spie e sostituirli con quelli adeguati a seconda del gas che si utilizza (tabella 3).



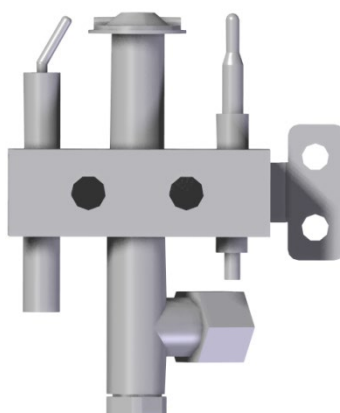
- d. Riaganciare il set fiamma pilota e montare gli elementi smontati in precedenza.

4.5.2 Bruciatore del forno

1. Trasformazione dei bruciatori:
 - a. Smontare la platea del forno.
 - b. Smontare gli iniettori "I" dei bruciatori e sostituirli con quelli adeguati a seconda del gas che si utilizza (tabella 3).



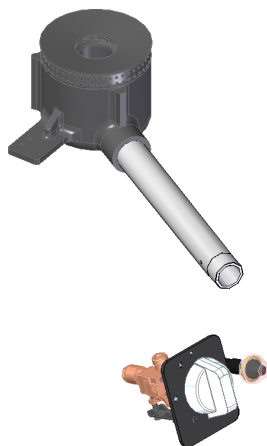
- c. Posizionare il regolatore dell'aria sulla misura H (tabella 3) secondo il tipo di gas che si vuole utilizzare.
 - d. Rimontare la platea.
2. Trasformazione delle spese:
 - a. Smontare la platea del forno.
 - b. Smontare il gruppo della spia.
 - c. Smontare gli iniettori delle spie e sostituirli con quelli adeguati a seconda del gas che si utilizza (tabella 3).



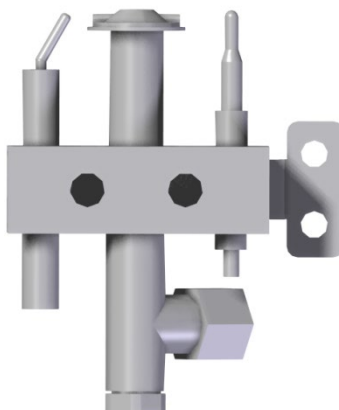
- d. Riaganciare il set fiamma pilota e montare la platea.

4.5.3 Bruciatore della piastra radiante

1. Trasformazione dei bruciatori:
 - a. Sganciare il pannello portacomandi.
 - b. Smontare gli iniettori "I" dei bruciatori e sostituirli con quelli adeguati a seconda del gas che si utilizza (tabella 3).



- c. Posizionare il regolatore dell'aria sulla misura H (tabella 3) secondo il tipo di gas che si vuole utilizzare.
 - d. Rimontare il pannello portacomandi.
2. Trasformazione delle spese:
- a. Sollevare la rondella della piastra radiante.
 - b. Smontare il gruppo della spia.
 - c. Smontare gli iniettori delle spie e sostituirli con quelli adeguati a seconda del gas che si utilizza (tabella 3).



- d. Riagganciare il set fiamma pilota e montare la rondella della piastra radiante.

4.6 Riciclaggio

L'imballo del prodotto è composto da:

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



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

5. ISTRUZIONI DI USO E MANUTENZIONE



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



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

5.1 Rischi d'uso



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

Il funzionamento a vuoto della piastra radiante per molto tempo, può provocare un surriscaldamento dei componenti.

Pulire gli apparecchi frequentemente. Nel caso di utilizzare dei solventi o prodotti per la pulizia infiammabili, per evitare eventuali incrostazioni del piano di cottura, piastra o forno, pulire sempre con la piastra fredda, i comandi dei bruciatori in posizione di spegnimento e l'interruttore generale sconsigliato.

Dopo l'uso dei prodotti risciacquare bene con abbondante acqua e poi riscaldare i bruciatori, il forno e la piastra per asciugarli.

5.2 Funzionamento

Indicazioni per un uso corretto della macchina:



Evitare di utilizzare il forno con la porta parzialmente aperta.

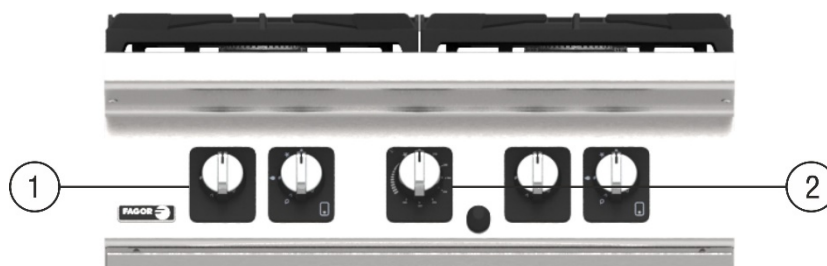
- Controllare il corretto posizionamento della platea.
- È possibile preparare contemporaneamente più piastre per arrostiti, per aver verificato che il risultato è soddisfacente grazie al sistema scaldante utilizzato.
- Si raccomanda di utilizzare le guide superiori del forno per torte e quelle inferiori per gli arrostiti.
- La piastra radiante serve per cuocere i cibi in un recipiente (casseruola o pentola), poiché la zona centrale è più calda.



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

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

5.2.1 Descrizione dei comandi



1. COMANDO M



2. COMANDO H

5.2.2 Bruciatori aperti da tavolo

5.2.2.1 Accensione dei bruciatori aperti da tavolo

- Accensione della spia:
 - Girare il comando M in senso antiorario fino a raggiungere la posizione della spia ★ e mantenere premuto il comando.
 - Poi, avvicinare una fiamma alla fiammella pilota fino a stabilizzarla.

- Accensione dei bruciatori:
 - Per accendere i bruciatori, premere e girare il comando M in senso antiorario fino a raggiungere la posizione desiderata.

5.2.2.2 Spegnimento dei bruciatori aperti da tavolo

- Premere e girare il comando M sulla posizione pilota ★, e resterà accesa solo la fiamma pilota.

5.2.2.3 Spegnimento della fiamma pilota dei bruciatori aperti da tavolo

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

5.2.3 Bruciatore del forno

5.2.3.1 Accensione del bruciatore del forno

- Accensione della spia:
 - Con il gancio solleva-piastre, incluso nel forno, spostare lo sportellino di accesso alla fiamma pilota.
 - Girare il comando H in senso antiorario fino a raggiungere la posizione della spia ★ e mantenere premuto il comando.
 - Poi premere il piezoelettrico della fiamma pilota del forno più volte fino a quando la fiamma pilota non è stabile.
 - Nel caso di mancata accensione della fiamma pilota, è possibile accenderla avvicinando una fiamma pilota.
- Accensione dei bruciatori:
 - Per accendere il bruciatore, premere e girare il comando M in senso antiorario fino a raggiungere la posizione desiderata.

5.2.3.2 Spegnimento del bruciatore del forno

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

5.2.3.3 Spegnimento della fiamma pilota del bruciatore del forno

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

5.2.4 Bruciatore della piastra radiante

5.2.4.1 Accensione della piastra radiante

- Accensione della spia:
 - Sollevare la rondella della piastra radiante con il gancio solleva-piastre.
 - Girare il comando M in senso antiorario fino a raggiungere la posizione della spia ★ e mantenere premuto il comando.
 - Poi premere il piezoelettrico della fiamma pilota del forno più volte fino a quando la fiamma pilota non è stabile.
 - Nel caso di mancata accensione della fiamma pilota, è possibile accenderla avvicinando una fiamma pilota.
- Accensione dei bruciatori:
 - Per accendere i bruciatori, premere e girare il comando M in senso antiorario fino a raggiungere la posizione desiderata.

5.2.4.2 Accensione del bruciatore della piastra radiante

- Premere e girare il comando M sulla posizione pilota ★, e resterà accesa solo la fiammella pilota.

5.2.4.3 Spegnimento del bruciatore della piastra radiante

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

5.3 Consigli utili

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

5.3.1 Pulizia iniziale

Dopo l'installazione della cucina si raccomanda di procedere alla sua pulizia.

Si consiglia di pulire la zona interna del forno con un panno bagnato con acqua e sapone per evitare i cattivi odori durante il suo primo servizio.

5.3.2 Manutenzione

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

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

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

- Pulire il piano di cottura e il forno dai residui alla fine di ogni giornata lavorativa. A questo proposito, applicare uno dei prodotti sgrassanti specifici del mercato. Poi asciugare le superfici pulite.
- Non utilizzare prodotti abrasivi, corrosivi, acidi, solventi a base di cloro o derivati della benzina per la pulizia.
- Non pulire la macchina con getti di acqua a pressione.
- Si raccomanda di pulire periodicamente la piastra radiante, la platea, le piastre, i corpi bruciatori e diffusori con uno sgrassante adeguato.
- Controllare che i fori dei diffusori e scanalatura dell'accensione a catena dei corpi bruciatori non siano ostruiti.
- Attenzione a non inserire sporcizia all'interno dei corpi bruciatori, poiché ciò potrebbe provocare il cattivo funzionamento.
- Pulire periodicamente le fiamme pilota per evitare l'intasamento.

5.3.3 Non per uso prolungato

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

- Chiudere il rubinetto di alimentazione del gas.
- Pulire bene la macchina e le zone vicine ad essa.
- Stendere sulle superfici di acciaio inossidabile uno strato fine di olio commestibile.
- Lasciare gli sportelli aperti.

6. ANOMALIE, ALLARMI E GUASTI

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



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

Problema	Causa	Soluzione
Odore a gas.	Perdita occasionale del gas a causa dello spegnimento della fiamma.	Chiudere il rubinetto di alimentazione del gas e arieggiare il locale.
La fiamma è di colore giallo.	Bruciatore sporco	Contattare il servizio di assistenza tecnica.
La fiamma pilota de forno non si accende.	Piezoelettrico non funziona.	Accendere manualmente il forno. Contattare il servizio di assistenza tecnica.
	La fiamma pilota è intasata.	Pulire la fiamma pilota.
	Presenza di aria nei tubi a causa di un lungo periodo di inattività.	Insistere nell'operazione di accensione.
Fiamma pilota dei bruciatori con fuochi aperti o piastra radiante non si accendono.	La fiamma pilota è intasata.	Pulire la fiamma pilota.
	Presenza di aria nei tubi a causa di un lungo periodo di inattività.	Insistere nell'operazione di accensione.
Fiamma pilota dei bruciatori del forno, fuochi aperti o piastra radiante si spengono.	La termocoppia non si è riscaldata sufficientemente.	Insistere nell'operazione di accensione.
Il forno non riscalda.	Valvola guasta.	Contattare il servizio di assistenza tecnica.
	Pressione del gas insufficiente.	Contattare il servizio di assistenza tecnica.
Bruciatori aperti da tavolo non si accendono.	Scanalatura dell'accensione del bruciatore intasata.	Pulire la scanalatura dell'accensione del corpo bruciatore.
	Pressione del gas insufficiente.	Contattare il servizio di assistenza tecnica.
Non è possibile regolare la temperatura del forno.	Valvola guasta.	Contattare il servizio di assistenza tecnica.



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

7. RICICLAGGIO DEL PRODOTTO



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

1. İNDEKS

1. İNDEKS.....	78
2. GENEL BİLGİ VE UYARILAR.....	79
3. ÜRÜN BİLGİLERİ	79
4. KURULUM TALİMATLARI	81
4.1 Ambalajın çıkarılması	81
4.2 Yerleştirme ve yüksekliğin ayarlaması	81
4.3 Blok halindeki cihazın montajı	82
4.4 Gaz bağlantısı.....	83
4.5 Farklı gazlara dönüştürme FALTAN IMAGENES	83
4.6 Geri dönüşüm	85
5. KULLANIM VE BAKIM TALİMATLARI	85
5.1 Kullanım riskleri	85
5.2 İşleyiş	85
5.3 Kullanışlı tavsiyeler	87
6. ANORMAL DURUMLAR, ALARMLAR VE ARIZALAR	88
7. ÜRÜNÜN GERİ DÖNÜŞÜME VERİLMESİ	89

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



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

3. ÜRÜN BİLGİLERİ

Satın aldığınız ürün, restoran ve otelcilik sektöründe kullanılan endüstriyel bir ocaktır. 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	1	1312BT5113	6	Type-Tipo.	A1
REF	19005269	2	SN	810073	3	07/16
E 20560 Orfati Made in Spain	V	6,3	Kw. $\sim$			
	$\sim$	0	Kw. M			
	Hz.	0	Kw.			
	A. A					
G-110	1,63 m ³ /h G-120	1,45 m ³ /h G-130	0,96 m ³ /h G-150	1,26 m ³ /h $\Rightarrow \Sigma Q_n$	0 kW(Hi)	
G-20	0,67 m ³ /h G-25	0,67 m ³ /h G-25.1	0,67 m ³ /h GZ-35	0,93 m ³ /h $\Rightarrow$	G20/GZ35 $\Rightarrow \Sigma Q_n$	6,3 kW(Hi)
G-30	0,53 Kg /h G-31	0,52 Kg /h $\Rightarrow \Sigma Q_n$	6,3 kW(Hi)		G25/G25.1 $\Rightarrow \Sigma Q_n$	5,4 kW(Hi)

4

5

16

1312

Made in EU

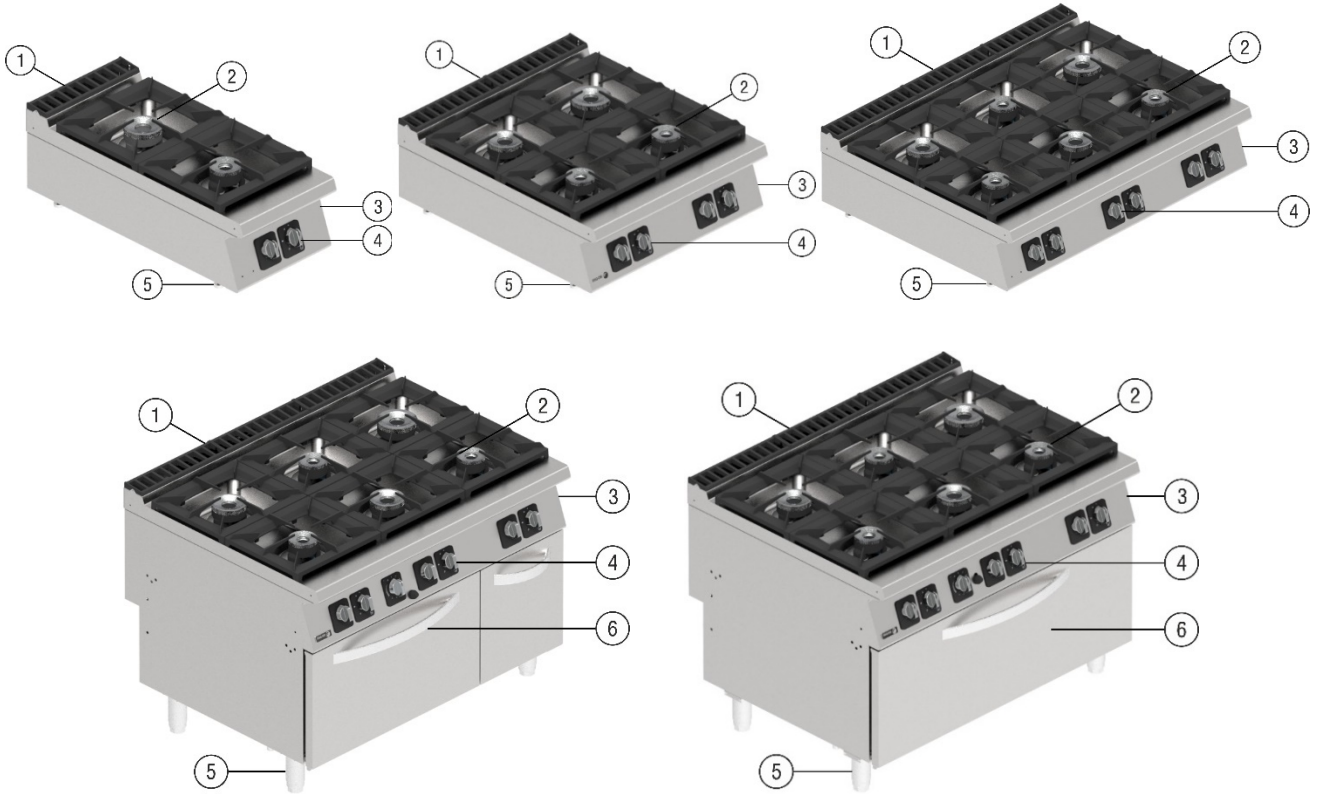
CE

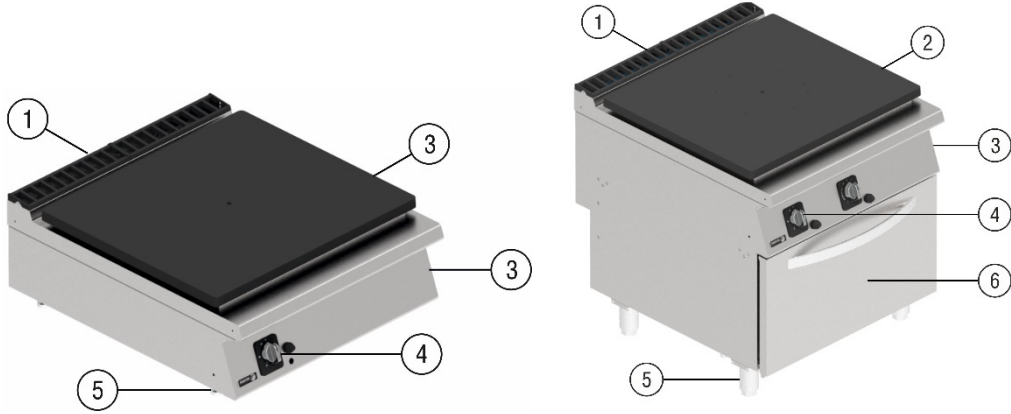
FAGOR

FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.

1. CİHAZIN ADI
2. CİHAZIN REFERANSI
3. SERİ NUMARASI+ÜRETİM TARİHİ
4. ELEKTRİKSEL ÖZELLİKLER
5. GAZ ÖZELLİKLERİ
6. SERTİFİKA NUMARASI

Teknik servisle iletişime geçtiğinizde belirtilen özellikleri söyleyiniz.

CİHAZIN GENEL TANIMI



1. Baca
2. Difüzör/Izgara
3. Düğme paneli
4. Gaz vanası
5. Yükseklik ayarlı ayaklar
6. Fırın kapağı

GÜVENLİK CİHAZLARI

Ateşin sönməsi halinde gazı kesen bir termokulp bulunan yakma düğmeleri.

AKSESUARLARIN DONANIMI

Fırın veya radyant plakanın yanında, radyant plaka kalkanını veya fırının alt kısmındaki pilot düğmenin kapağını çıkarmak için plakaları kaldıran bir kanca tedarik edilir.

SİPARİŞE BAĞLI AKSESUARLAR

Fagor Industrial, ocak için sipariş üzerine talep edilebilecek (ürüne dahil olmayan) şu aksesuarlara sahiptir:

- **KOD:** Pişirme ızgarası KİTİ.
- **KOD:** Su girişi musluğu KİTİ.

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

4.2 Yerleştirme ve yüksekliğin ayarlaması

Fırınsız ocaklar alçak bir mobilya ya da asılı veya köprü türü bir yapının üstüne yerleştirmek için tasarlanmıştır.

Fırınlı ocaklar mükemmel şekilde yerleştirilmesi için yükseklik ayarlı ayaklara sahiptir ve ayaklar döndürülerek istenilen yüksekliğe ayarlanabilir. Makinanın yerleştirileceği kısım makinanın ağırlığını kaldırabilmelidir.

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

İyi şekilde işlemesi adına bir aspiratörün kurulması uygun olacaktır

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

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

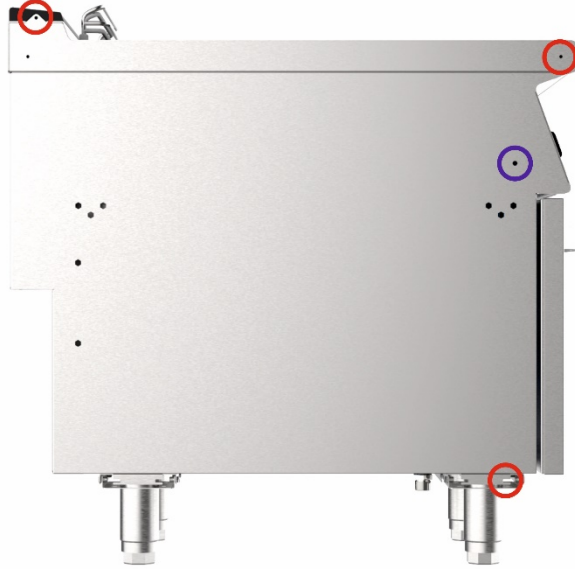
Kullanımı sırasında herhangi bir hasar görmemesi adına makinayı kurmadan önce makinanın kullanılacağı yerin analiz edilmesi önerilmektedir.

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

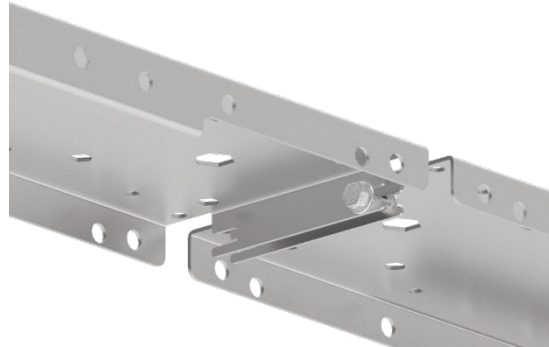
4.3 Blok halindeki cihazın montajı

Blok halindeki cihazların montajı için şu talimatları izleyiniz:

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



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



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

4.4 Gaz bağlantısı

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



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

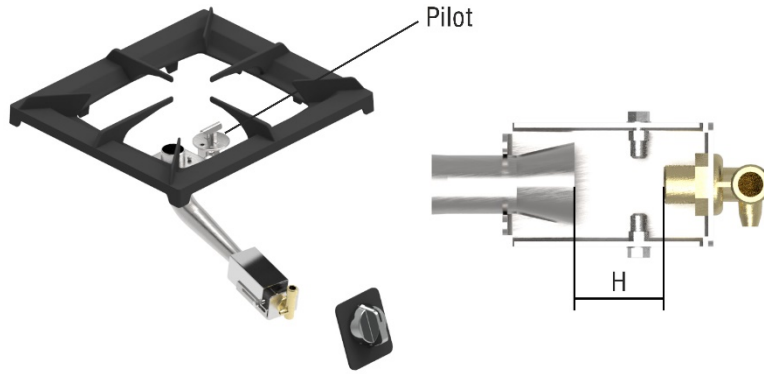
4.5 Farklı gazlara dönüştürme

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

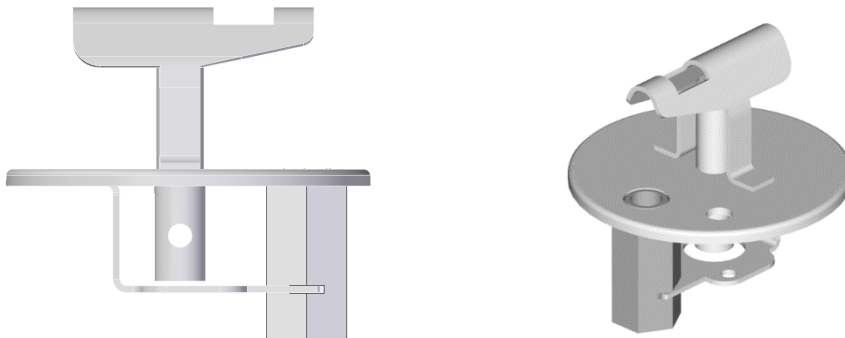
3. Eğer bağlanmışsa, cihaza gaz geçişini kesin (Cihazın gaz devresinin koşullarında yapılacak her türlü değişim, YETKİLİ BİR TEKNİK eleman tarafından yapılmalıdır).
4. Cihazı, daha önceden ayarlananlardan farklı başka bir gaz ya da basınç türüne uyarladıktan sonra, yeni ayarın talimatlarının, cihazın yapılan müdahaleden sonraki durumunu herhangi bir belirsizliğe yer bırakmadan tanımlamaya yarayacak şekilde, önceki talimatların bulunduğu yere ve pozisyonda yerleştirilmesi gerekir.

4.5.1 Tezgah üstü ocaklar

1. Ocakların dönüştürülmesi:
 - a. Kumanda panelini çıkarın.
 - b. Ocakların enjektörlerini sökün ve kullanılacak gaza göre uygun enjektörler koyun (tablo 3).



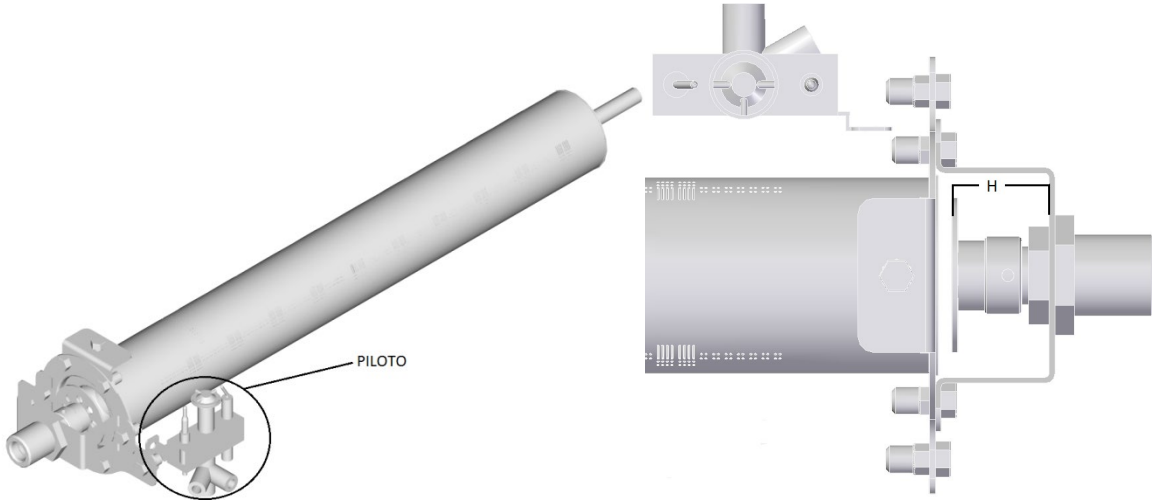
- c. Kullanılacak gaza göre hava regülatörünü H seviyesine (tablo 3) getirin.
2. Pilot düğmelerin dönüştürülmesi:
 - a. Izgarayı, difüzörü ve ocak başlığını çıkarın.
 - b. Pilot takımını çıkarın ve yukarı doğru kaldırın.
 - c. Pilot düğmelerin enjektörlerini sökün ve kullanılacak gaza göre uygun enjektörler koyun (tablo 3).



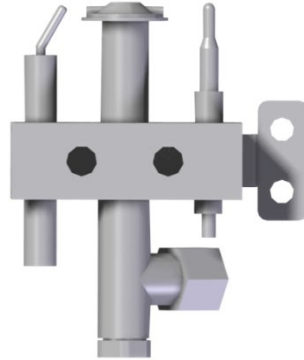
- d. Pilot düğme takımını tekrar takın ve çıkardığınız unsurları yerine yerleştirin.

4.5.2 Fırın çakmağı

1. Ocakların dönüştürülmesi:
 - a. Fırının alt kısmını çıkarın.
 - b. Ocakların enjektörlerini sökün ve kullanılacak gazı göre uygun enjektörler koyun (tablo 3).



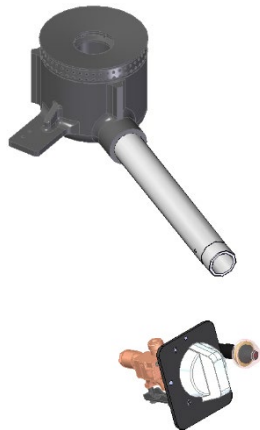
- c. Kullanılacak gazı göre hava regülatörünü H seviyesine (tablo 3) getirin.
 - d. Fırının alt kısmını tekrar yerine takın.
2. Pilot düğmelerin dönüştürülmesi:
 - a. Fırının alt kısmını çıkarın.
 - b. Pilot düğme takımını çıkarın.
 - c. Pilot düğmelerin enjektörlerini sökün ve kullanılacak gazı göre uygun enjektörler koyun (tablo 3).



- d. Pilot düğme takımını tekrar takın ve alt kısma yerleştirin.

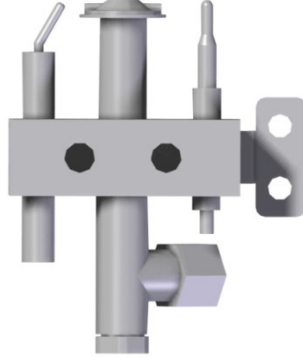
4.5.3 Radyant plakanın çakmağı

3. Ocakların dönüştürülmesi:
 - a. Kumanda panelini çıkarın.
 - b. Ocakların enjektörlerini sökün ve kullanılacak gazı göre uygun enjektörler koyun (tablo 3).



- c. Kullanılacak gazı göre hava regülatörünü H seviyesine (tablo 3) getirin.

- d. Kumanda panelini tekrar yerlerine yerleştirin.
4. Pilot düğmelerin dönüştürülmesi:
 - a. Radyant plakanın kalkanını kaldırın.
 - b. Pilot düğme takımını çıkarın.
 - c. Pilot düğmelerin enjektörlerini sökün ve kullanılacak gaza göre uygun enjektörler koyun (tablo 3).



- d. Pilot düğme takımını tekrar takın ve radyant plakanın kalkanını yerleştirin.

4.6 Geri dönüşüm

Bu ambalaj şunlardan meydana gelmektedir:

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



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

5. KULLANIM VE BAKIM TALİMATLARI



CİHAZI ÇALIŞTIRMADAN ÖNCE BU KILAVUZDAKİ TALİMATLARI DİKKATLİ BİR ŞEKİLDE OKUYUNUZ.



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

5.1 Kullanım riskleri



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

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

Makinayı düzenli bir şekilde temizleyin. Eğer tezgah, plaka veya fırındaki olası kabuk oluşumlarını gidermek için yanıcı temizlik ürünleri veya çözeltiler kullanacaksanız, her zaman ocak soğukken, ocaklar kapalıyken ve genel şalter kapalıyken bu işlemi yapın.

Ürünleri bir kere kullanıldıktan sonra bol su ile durulayın ve sonrasında kurutmak için ocakları, fırını ve plakaları ısıtın.

5.2 İşleyiş

Makinanın doğru kullanımı için talimatlar:



Fırını kapağı yarı açıkken kullanmaktan kaçının.

- Alt kısmın pozisyonunun doğru olup olmadığını kontrol edin.
- Kullanılan ısıtma sistemi sayesinde her biri memnun edici bir düzeyde sonuç sağlayacak olan, aynı anda birden fazla fırın tepsisi hazırlanabilir.

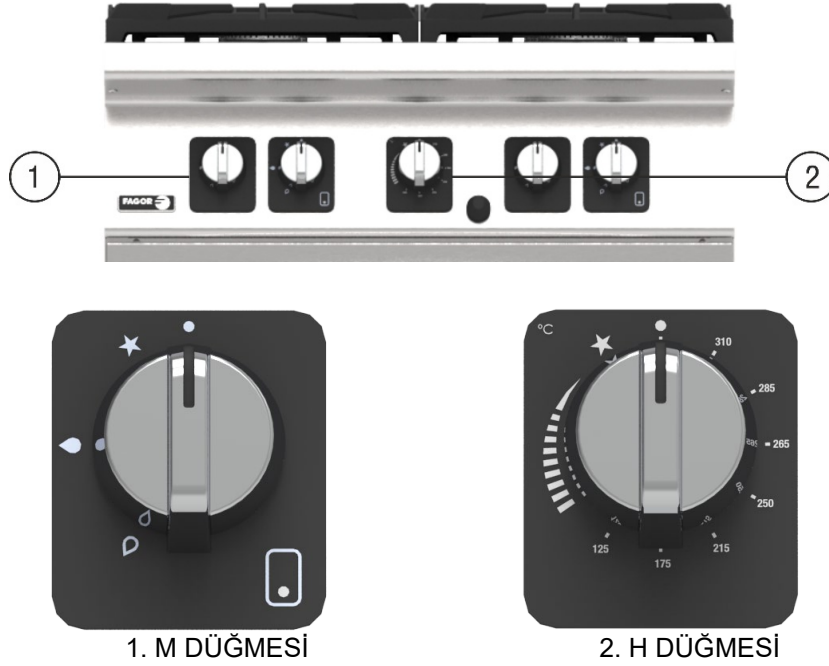
- Pastalar için fırının üst kılavuz rayları ve fırında ızgara için alt kılavuz raylarının kullanılması önerilir.
- Radyant plaka, merkezi en sıcak olan yeri olacak şekilde besinleri bir kap içerisinde (tencere veya tava) pişirmeye yarar.



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

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

5.2.1 Düğmelerin tanımı



5.2.2 Masanın açık ocakları

5.2.3 Masanın açık ocaklarının yakılması

- Pilot düğmenin yanması:
 - M düğmesini pilot pozisyonuna kadar saatin ★ aksi yönüne doğru çevirin ve basılı tutun.
 - Sonrasında, dengelenmesi adına pilota bir alev yaklaştırın.
- Ocakların yakılması:
 - Ocakları yakmak için M düğmesine basın ve istenilen pozisyona kadar saatin aksi yönünde düğmeyi döndürün.

5.2.4 Masanın açık ocakları kapatılması

- M düğmesine basın ve pilot pozisyonuna kadar döndürün ★, sadece pilot düğme yanık kalsın.

5.2.5 Masanın açık ocaklarının pilot düğmesinin kapatılması

- M vanası düğmesine basın ve kapama pozisyonuna kadar döndürün ●.

5.2.6 Fırın çakmağı

5.2.7 Fırın çakmağının yakılması

- Pilot düğmenin yanması:
 - Fırına dahil olan plaka kaldırma kancası ile pilota erişim kapağını kaldırın.
 - H düğmesini pilot pozisyonuna kadar saatin ★ aksi yönüne doğru çevirin ve basılı tutun.
 - Sonrasında fırının pilot düğmesinin piezoelektriğine pilotun alevi devamlı şekilde yanana kadar birkaç kez arka arkaya basın.

- Pilotun yanmaması halinde, pilota alev yaklaştırarak yakma olasılığı da bulunmaktadır.
- Ocakların yakılması:
 - Ocakları yakmak için M düğmesine basın ve istenilen pozisyona kadar saatin aksi yönünde düğmeyi döndürün.

5.2.8 Fırın çakmağının kapatılması

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

5.2.9 Fırın çakmağı pilotunun kapatılması

- H vanası düğmesini kapama pozisyonuna kadar döndürün ●.

5.2.10 Radyant plakanın çakmağı

5.2.11 Radyant plakanın çakmağının yakılması

- Pilot düğmenin yanması:
 - Plaka kaldırma kalkanı ile radyant plakanın kalkanını kaldırın.
 - M düğmesini pilot pozisyonuna kadar saatin ★ aksi yönüne doğru çevirin ve basılı tutun.
 - Sonrasında fırının pilot düğmesinin piezoelektriğine pilotun alevi devamlı şekilde yanana kadar birkaç kez arka arkaya basın.
 - Pilotun yanmaması halinde, pilota alev yaklaştırarak yakma olasılığı da bulunmaktadır.
- Ocakların yakılması:
 - Ocakları yakmak için M düğmesine basın ve istenilen pozisyona kadar saatin aksi yönünde düğmeyi döndürün.

5.2.12 Radyant plakanın çakmağının kapatılması

- M düğmesine basın ve pilot pozisyonuna kadar döndürün ★, sadece pilot düğme yanık kalsın.

5.2.13 Radyant plakanın çakmağı pilotunun kapatılması

- M vanası düğmesine basın ve kapama pozisyonuna kadar döndürün ●.

5.3 Kullanışlı tavsiyeler

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

5.3.1 İlk temizlik

Ocağı kurduktan sonra, temizlenmesi önerilmektedir.

İlk kullanımı sırasında kötü kokuların oluşmasını önlemek adına fırının iç kısmının sabunlu suya batırılmış bir bezle silinmesi önerilir.

5.3.2 Bakım

FAGOR INDUSTRIAL, cihazın durumunu ve iyi şekilde işlediğini kontrol etmek adına ocağın 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 tezgahı ve fırını kalıntılardan temizleyin. Bunun için piyasada bulunan özel yağ sökücü ürünlerden birini kullanın. Sonrasında temizlenen yüzeyleri kurulayın.
- Aşındırıcı, yıpratıcı, asitli, klor bazlı deterjanlı, çözelti veya benzin türevli ürünleri temizlik için kullanmayın.
- Makinayı basınçlı su ile temizlemeyin.
- Radyant plakayı, alt kısmı, ızgaraları, ocak başlıklarını ve difüzörleri uygun bir yağ sökücü ile düzenli bir şekilde temizlemek gerekir.
- Difüzörlerin deliklerinin ve ocak başlıklarının deliklerinin tıkanmamış olduğundan emin olun.
- Kötü bir şekilde çalışmasına neden olabileceği için ocak başlıklarının içine kir girmemesine dikkat edin.

- Tıkanmasını önlemek adına pilotları düzenli bir şekilde temizleyin.

5.3.3 Uzun süre kullanmama

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

- Gaz girişi musluğunu kapatın.
- Makinayı ve birleşme alanlarını iyi bir şekilde temizleyin.
- Paslanmaz çelikten olan yüzeylere ince bir kat yemeklik yağ sürün.
- Kapakları açık bırakın.

6. ANORMAL DURUMLAR, ALARMLAR VE ARIZALAR

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



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

Sorun	Neden	Çözüm
Gaz kokusu.	Ateşin sönmesi sonucu gaz kaçağı.	Gaz girişi musluğunu kapatın ve bölgeyi havalandırın.
Kıvılcımın rengi sarı.	Ocak kirli.	Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.
Fırın çakmağının pilotu yanmıyor.	Piezoelektrik çalışmıyor.	Fırını manuel şekilde açın. Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.
	Pilot tıkanmış.	Pilotu temizleyin.
	Uzun süre kullanılmama nedeniyle borularda hava olması.	Açma işlemine devam edin.
Açık ateş veya radyant plakaların ocaklarının yakma düğmeleri çalışmıyor.	Pilot tıkanmış.	Pilotu temizleyin.
	Uzun süre kullanılmama nedeniyle borularda hava olması.	Açma işlemine devam edin.
Açık ateş veya radyant plakaların fırın ocaklarının yakma düğmeleri çalışmıyor.	Termokulp yeteri kadar ısınmamış.	Açma işlemine devam edin.
Fırın ısınmıyor.	Vana bozuk.	Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.
	Yetersiz gaz basıncı.	Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.
Tezgah üstü açık ocaklar yanmıyor.	Ocak delikleri tıkanmış.	Ocak deliklerini temizleyin.
	Yetersiz gaz basıncı.	Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.
Fırın sıcaklığını düzenlemek mümkün değil.	Vana bozuk.	Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.



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

7. ÜRÜNÜN GERİ DÖNÜŞÜME VERİLMESİ



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

