






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: KURULUM, KULLANIM VE BAKIM TALİMATLARI
PL: INSTRUKCJA MONTAŻU I UŻYTKOWANIA



M-G910
M-G910 BM
MP-G910
M-G915
M-G915 BM
MP-G915
M-G920
MP-G920
M-G710
M-G710 BM

12159967

				
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
DİKKAT	TEHLİKELİ VOLTAJ	TALİMATLARI OKUYUNUZ	KORUMA TOPRAKLAMASI	EŞGERİLİM
UWAGA	WYSOKIE NAPIĘCIE	PROSZĘ PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ	UZIEMIENIE	PRZYŁĄCZE EKWIPOWOTENCJALNE

Fagor Industrial S.Coop.

Barrio Santxolopetegi 22

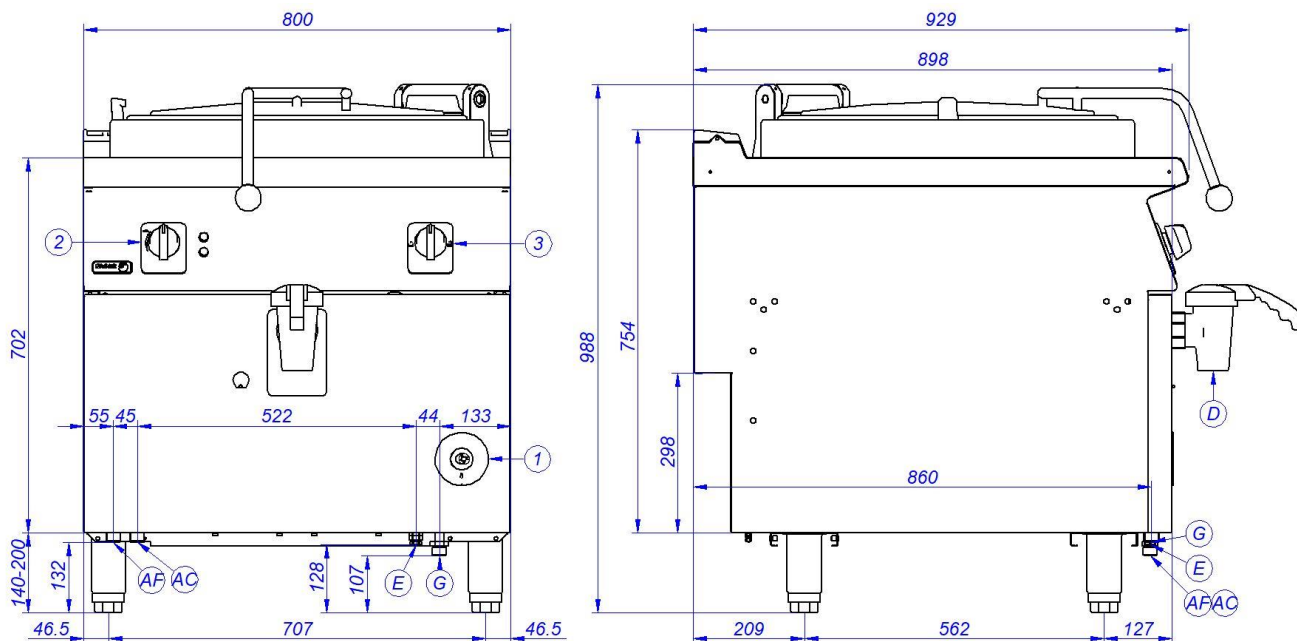
20560, Oñati (Gipuzkoa)

SPAIN

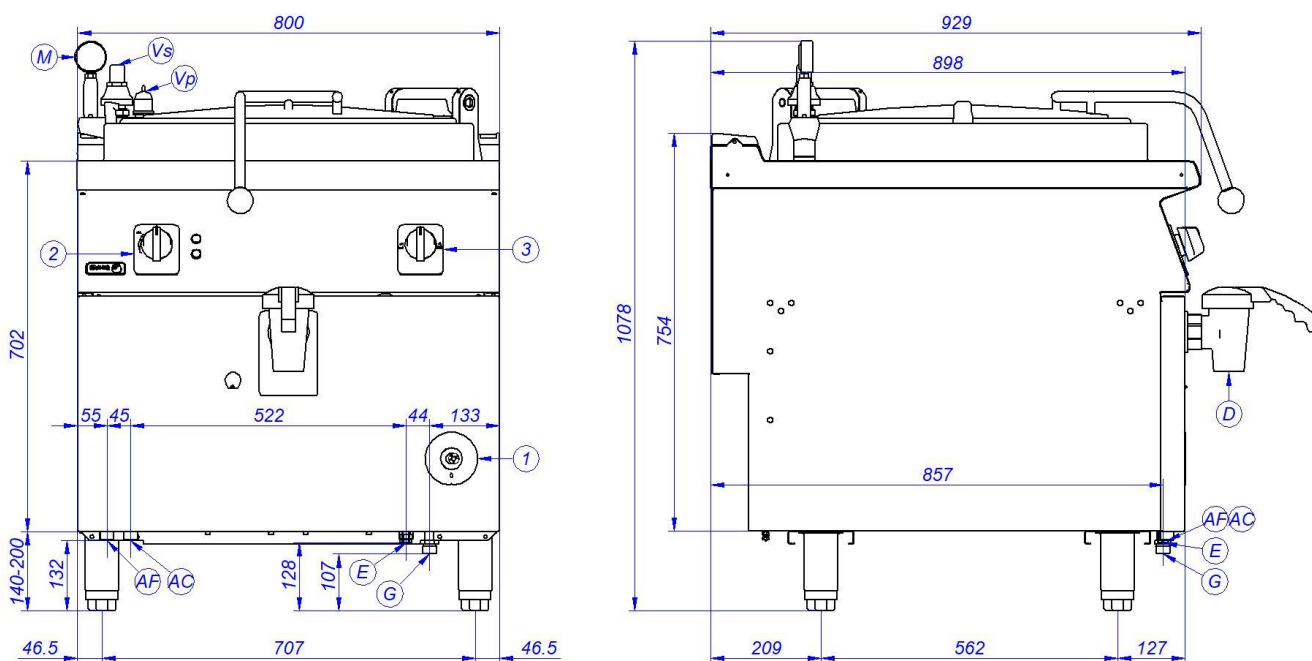
1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GENERALES - GENERAL TECHNICAL SPECIFICATIONS - ALLGEMEINE TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES GENERALES - CARATTERISTICHE GENERALI - CHARAKTERYSTYKA I SPECYFIKACJE TECHNICZNE

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

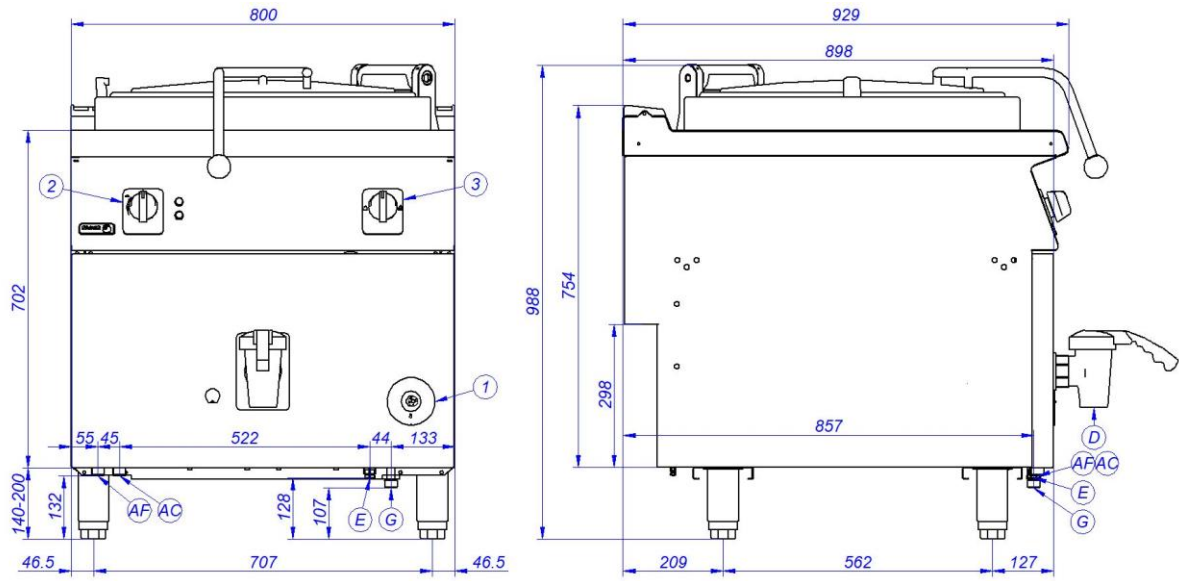
M-G910



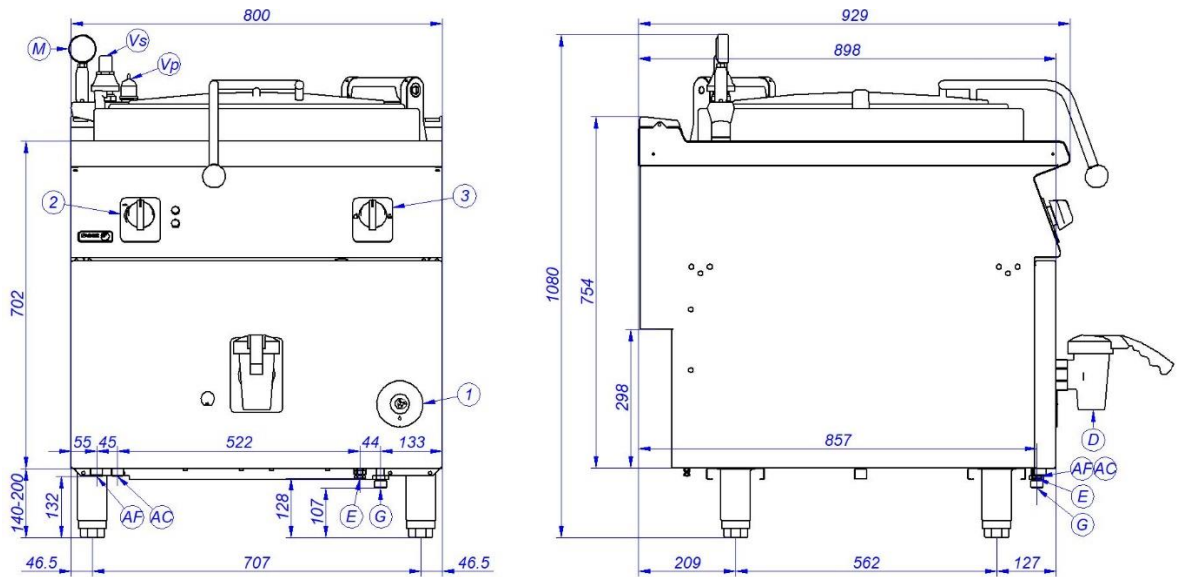
M-G910 BM



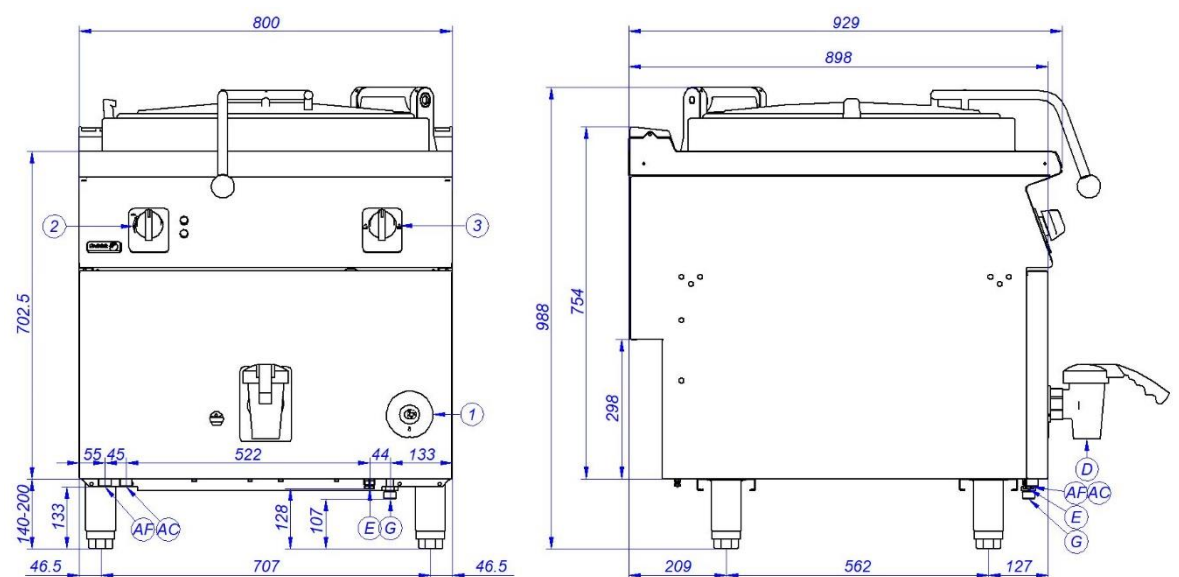
M-G915



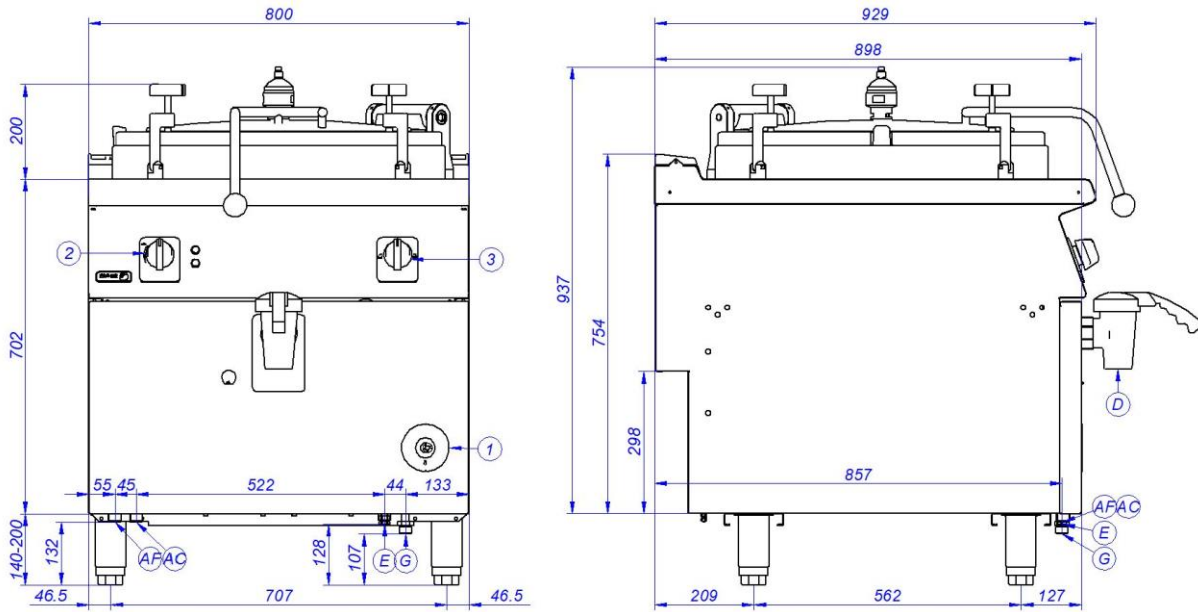
M-G915 BM



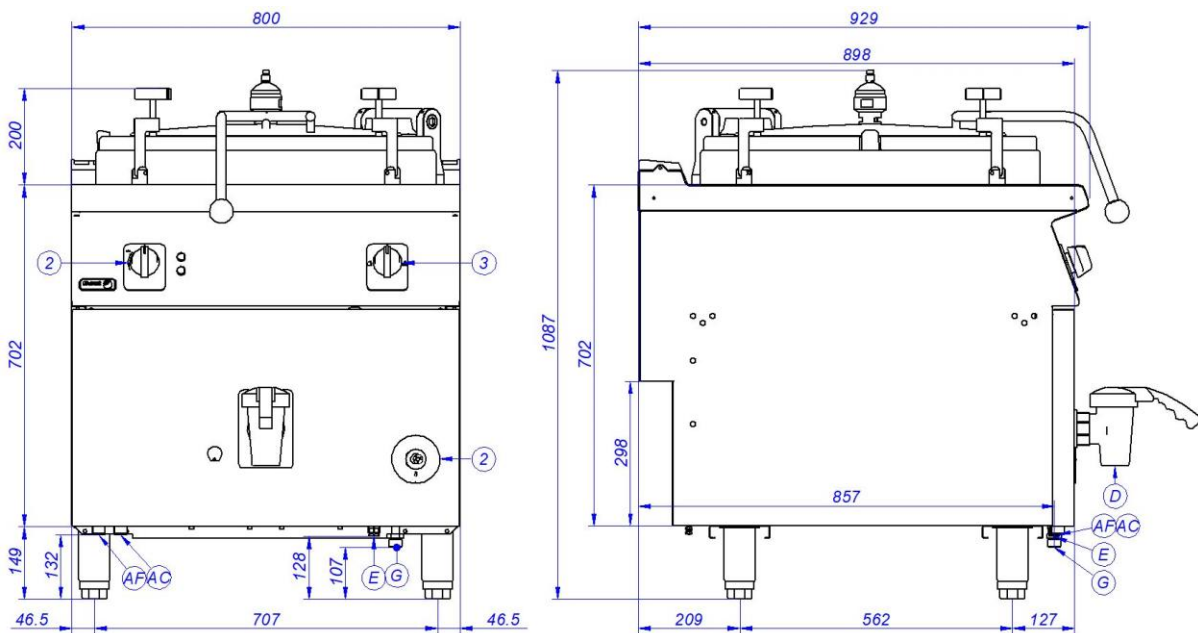
M-G920



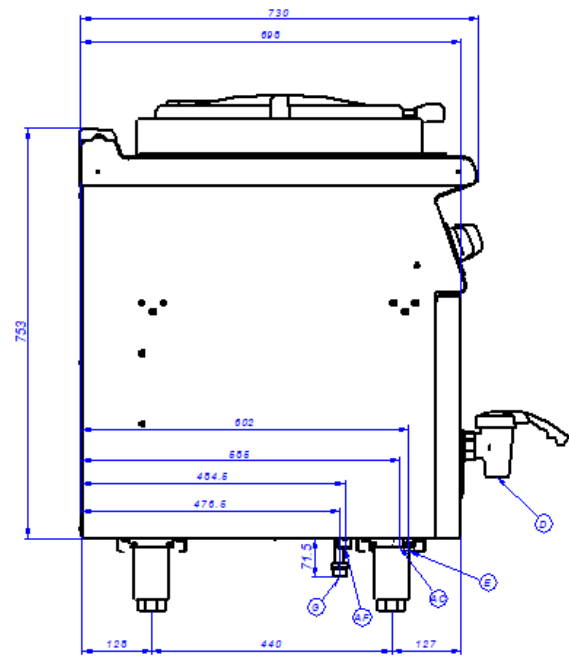
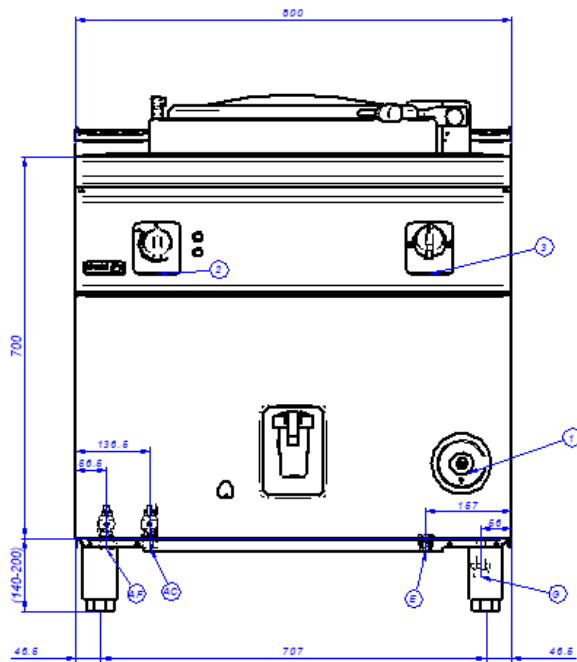
MP-G910



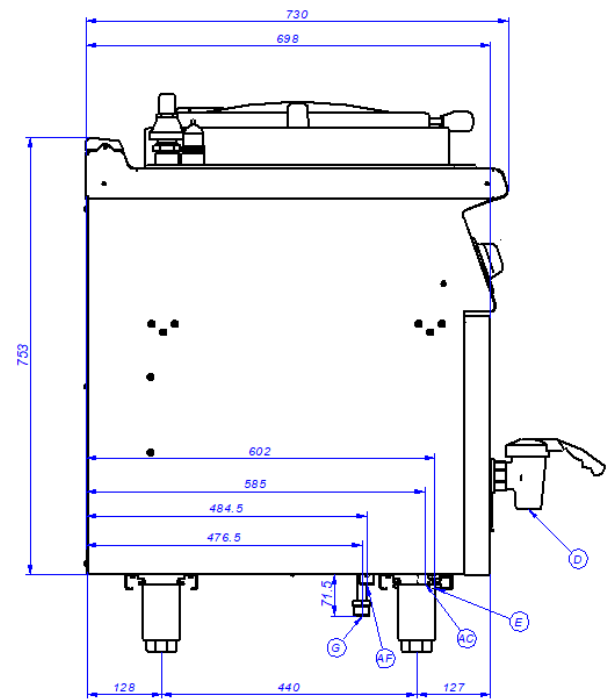
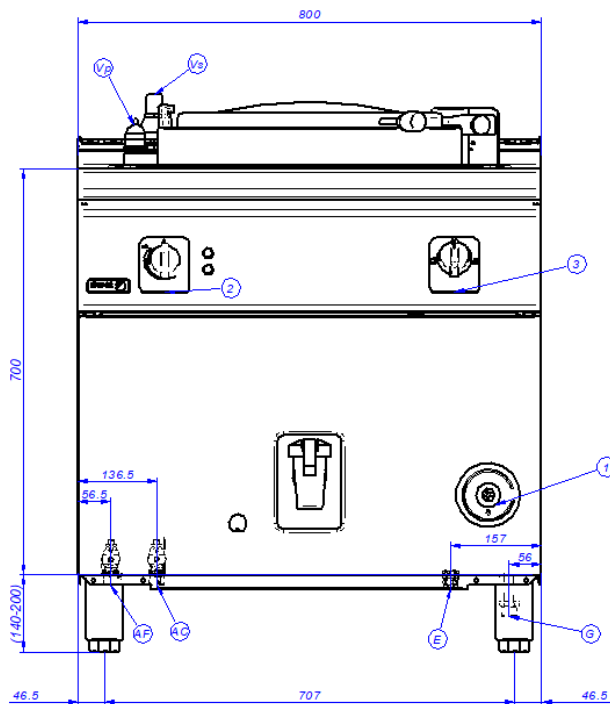
MP-G915 & MP-G920



M-G710



M-G710 BM



AF Entrada de Agua Fría
 AC Entrada de Agua Caliente
 E Conexión eléctrica
 D Desagüe
 G Entrada de Gas
 M Manómetro
 Vs Válvula de seguridad
 Vp Válvula de presión
 1 Grifo válvula de gas
 2 Regulador de energía
 3 Conmutador de agua

Cold water Inlet
 Hot water Inlet
 Electric connection
 Drainage
 Gas Inlet
 Manometer
 Safety valve
 Pressure Valve
 Gas valve tap
 Energy regulator
 Water switch

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

Modelo/Model/Modelle/Modèle/Modelo/ Model		M-G910, MP-G910	M-G915, MP-G915	M-G920, MP-G920	M-G910 BM	M-G915 BM	M-G710	M-G710 BM
Dimensiones externas/ External dimensions/ Äußere Abmessungen/ Dimensions externes/ Dimensioni esterne/ Wymiary zewnętrzne	L (mm)	800	800	800	800	800	800	800
	W (mm)	930	930	930	930	930	730	730
	H (mm)	850	930	930	850	850	850	850
Peso neto (kg)								
Cuba (l)		100	150	200	100	150	80	80
Quemador/Burner/Brenner/Bruleur/Bruciatore/ Palniki (nº)		2	2	2	2	2	1	1
ΣQn (kW)		20	24	24	20	24	17	17
Q (kW) Piloto/Pilot burner/Veilleuse/ Zundbrenner/ Pilota/ moc palnika pilota		0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Tensión alimentación/Supply voltaje/ Versorgungs spannung/Tension alimentation/ Tensione alimentazione/ Zasilanie elektryczne		230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
		50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Sección manguera/Cable section/Querschnitt schlauch/Section câble/Sezion Cavo/ Przekrój przewodów (mm²)		3x1,5 mm²	3x1,5 mm²	3x1,5 mm²	3x1,5 mm²	3x1,5 mm²	3x1,5 mm²	3x1,5 mm²
Dispositivo diferencial/Differential device/ Trenn- vorrichtung/Dispositif différentiel/ Dispositivo differenziale/ Zabezpieczenie różnicowo prądowe		30 mA	30 mA	30 mA	30 mA	30 mA	30 mA	30 mA
Potencia eléctrica/Electrical output/ Elektrische leistung/Puissance électrique/ Potenza elettrica/ Moc elektryczna (kW)		0,1 kW	0,1 kW	0,1 kW	0,1 kW	0,1 kW	0,1 kW	0,1 kW

(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/ Średnica dysz i regulacja*

M-G910, M-G910 BM, MP-G910

- P_n**: Presion nominal entrada/Inlet gas pressure
P_{reg}: Regulación presión de gas/Gas valve regulated pressure
Q_{n max}: Potencia nominal máxima
Ø_{max}: Inyector quemador/Burner nozzle/Injecteurs du bruler/Brennerduse/Ugello bruciatore
H: Regulación aire (*R_{aire}*)
D: Regulación Venturi
Q_{n min}: Potencia nominal reducida
Ø_{min}: Inyector de regulación del 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)	R _{air}
AT CH	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	20,0	2x240	30	-	-	-	41	Open
		G 30/G 31	50	-	20,0	2x140	22	-	-	-	20	Open
(Grupo 1)	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	20,0	2x240	30	-	-	-	41	Open
		G 30/G 31	30	-	20,0	2x155	22	-	-	-	30	Open
BE FR	II _{2E+3+}	G 20	20	-	20,0	2x240	30	-	-	-	41	Open
		G 25	25	-	19,0	2x240	30	-	-	-	41	Open
		G 30/G 31	28-30/37	-	20,0	2x155	22	-	-	-	30	Open
(Grupo 2)	II _{2H3+}	G 20	20	-	20,0	2x240	30	-	-	-	41	Open
		G 30/G 31	28-30/37	-	20,0	2x155	22	-	-	-	30	Open
DE	II _{2ELL3B/P}	G 20	20	-	20,0	2x240	30	-	-	-	41	Open
		G 25	20	-	20,0	2x260	30	-	-	-	41	Open
		G 30/G 31	50	-	20,0	2x140	22	-	-	-	20	Open
DK	III _{1a2H3B/P}	G 20	20	-	20,0	2x240	30	-	-	-	41	Open
		G 30/G 31	30	-	20,0	2x155	22	-	-	-	30	Open
		G 110	8	-	17,5	2x535	30	-	-	-	75	Open
HU	II _{2HS3B/P}	G 20	25	-	20,0	2x230	22	-	-	-	41	Open
		G 30/G 31	30	-	20,0	2x155	22	-	-	-	30	Open
IS MT	I _{3B/P}	G 30/G 31	30	-	20,0	2x155	22	-	-	-	30	Open
LU	I _{2E}	G 20	20	-	20,0	2x240	30	-	-	-	41	Open
NL	II _{2L3B/P}	G 25	25	-	19,0	2x240	30	-	-	-	41	Open
		G 30/G 31	30	-	20,0	2x155	22	-	-	-	30	Open
PL	II _{2E3B/P}	G 20	20	-	20,0	2x240	30	-	-	-	41	Open
		G 30/G 31	37	-	20,0	2x145	22	-	-	-	30	Open

(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

M-G915, M-G915 BM, MP-G915, M-G920, MP-G920

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

	CAT	GAS	P _n (mbar)	P _{reg} (mbar)	Q _{n max} (kW)	Ø _{max} (mm)	H (mm)	D (mm)	Q _{min} (kW)	Ø _{min} (mm)	Ø _c (mm)	R _{aire}
AT CH	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	24,0	2x270	30	-	-	-	41	Open
		G 30/G 31	50	-	24,0	2x155	22	-	-	-	20	Open
(Grupo 1)	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	24,0	2x270	30	-	-	-	41	Open
		G 30/G 31	30	-	24,0	2x175	22	-	-	-	30	Open
BE FR	II _{2E+3+}	G 20	20	-	24,0	2x270	30	-	-	-	41	Open
		G 25	25	-	24,0	2x270	30	-	-	-	41	Open
		G 30/G 31	28-30/37	-	24,0	2x175	22	-	-	-	30	Open
(Grupo 2)	II _{2H3+}	G 20	20	-	24,0	2x270	30	-	-	-	41	Open
		G 30/G 31	28-30/37	-	24,0	2x175	22	-	-	-	30	Open
DE	II _{2ELL3B/P}	G 20	20	-	24,0	2x270	30	-	-	-	41	Open
		G 25	20	-	24,0	2x285	30	-	-	-	41	Open
		G 30/G 31	50	-	24,0	2x155	22	-	-	-	20	Open
DK	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	24,0	2x270	30	-	-	-	41	Open
		G 30/G 31	30	-	24,0	2x175	30	-	-	-	30	Open
HU	II _{2HS3B/P}	G 20	25	-	24,0	2x255	28	-	-	-	41	Open
		G 30/G 31	30	-	24,0	2x175	30	-	-	-	30	Open
IS MT	I _{3B/P}	G 30/G 31	30	-	24,0	2x175	30	-	-	-	25	Open
LU	I _{2E}	G 20	20	-	24,0	2x270	30	-	-	-	41	Open
NL	II _{2L3B/P}	G 25	25	-	24,0	2x270	30	-	-	-	41	Open
		G 30/G 31	30	-	24,0	2x175	22	-	-	-	30	Open
PL	II _{2E3B/P}	G 20	20	-	24,0	2x270	30	-	-	-	41	Open
		G 30/G 31	37	-	24,0	2x165	22	-	-	-	30	Open

(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

M-G710, M-G710 BM

Pn: Presion nominal entrada/Inlet gas pressure

Preg: Regulación presión de gas/Gas valve regulated pressure

Qn max: Potencia nominal máxima

Ømax: Inyector quemador/Burner nozzle/Injecteurs du bruler/Brennerduse/Ugello bruciatore

H: Regulación aire (R_{aire})

D: Regulación Venturi

Qn min: Potencia nominal reducida

Ømin: Inyector de regulación del minimo/Minimum adjusting nozzle

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

(Diámetro de inyector expresado en 1/100mm)

	CAT	GAS	Pn (mbar)	Preg (mbar)	Qn max (kW)	Ømax (mm)	H (mm)	D (mm)	Qmin (kW)	Ømin (mm)	Øc (mm)	Raire
AT CH	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	17	310	25	-	-	-	41	Open
		G 30/G 31	50	-	17	185	22	-	-	-	20	Open
(Grupo 1)	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	17	310	25	-	-	-	41	Open
		G 30/G 31	30	-	17	210	22	-	-	-	30	Open
BE FR	II _{2E+3+}	G 20	20	-	17	310	25	-	-	-	41	Open
		G 25	25	-	17	340	25	-	-	-	41	Open
		G 30/G 31	28-30/37	-	17	210	22	-	-	-	30	Open
(Grupo 2)	II _{2H3+}	G 20	20	-	17	310	25	-	-	-	41	Open
		G 30/G 31	28-30/37	-	17	210	22	-	-	-	30	Open
DE	II _{2ELL3B/P}	G 20	20	-	17	310	25	-	-	-	41	Open
		G 25	20	-	17	350	25	-	-	-	41	Open
		G 30/G 31	50	-	17	185	22	-	-	-	20	Open
DK	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	17	310	25	-	-	-	41	Open
		G 30/G 31	30	-	17	210	22	-	-	-	30	Open
HU	II _{2HS3B/P}	G 20	25	-	17	300	25	-	-	-	41	Open
		G 30/G 31	30	-	17	210	22	-	-	-	30	Open
IS MT	I _{3B/P}	G 30/G 31	30	-	17	210	22	-	-	-	30	Open
LU	I _{2E}	G 20	20	-	17	310	25	-	-	-	41	Open
NL	II _{2L3B/P}	G 25	25	-	17	340	25	-	-	-	41	Open
		G 30/G 31	30	-	17	210	22	-	-	-	30	Open
PL	II _{2E3B/P}	G 20	20	-	17	310	25	-	-	-	41	Open
		G 30/G 31	37	-	17	195	22	-	-	-	30	Open

(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/ Zużycie powietrza do spalania.**

Modelo/Model/Modelle/Modèle/Modelo/ Model	Consumo de aire necesario para la combustión/ Air consumption necessary for combustion/ Für die Verbrennung erforderlicher Luftverbrauch/ Consommation d'air nécessaire á la combustión/ Consumo di aria necessario per la combustion/ Zużycie powietrza wymaganego do spalania (Nm ³ /h)
M-G910, M-G910 BM, MP-G910	40
M-G915, M-G915 BM, MP-G915, M-G920, MP-G920	48
M-G710, M-G710 BM	34

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

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+G2 ₅	GZ35	G25.1	G30/G31	G30+G3 ₁
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	
DINAMARCA **	DK	8				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	

* Modelos M-G915, M-G915 BM, MP-G915, M-G710, M-G710 BM

**Modelos M-G910, M-G910 BM, MP-G910

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

País – Country – Land – Pays – Paese - Kraj		Categorías – Categories – Kategorien – Catégories – Categoria - Kategoria gazu	Presión – Pressure – Betriebsdrücke – Pressions – Pressioni - Ciśnienie znamionowe
AUSTRIA	AT	II _{2H3B/P}	20*50
BÉLGICA	BE	II _{2E+3+}	20/25*28-30/37
BULGARIA	BG	II _{2H3B/P}	20*30
SUIZA	CH	II _{2H3B/P}	20*50
CHIPRE	CY	II _{2H3+}	20*28-30/37
CHEQUIA	CZ	II _{2H3+}	20*28-30/37
ALEMANIA	DE	II _{2ELL3B/P}	20*50
DINAMARCA*	DK	II _{2H3B/P}	20*30
DINAMARCA**	DK	III _{1a2H3B/P}	8*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

* Modelos M-G915, M-G915 BM, MP-G915, M-G710, M-G710 BM

**Modelos M-G910, M-G910 BM, MP-G910

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

	Gas Ciudad/ Town Gas (MJ/m ³)	Gas natural/Natural gas/Erdgas/ Gaz natural/Gas naturale/ Gaz naturalny (MJ/m ³)				G.L.P./L.P.G./ Verflüssigtes Petroleumgas (MJ/kg)	
	G-110	G-20	G-25	G-25.1	GZ-35	G-30	G-31
Poder calorífico inferior/Lower calorific value/Unterer Heizwert/Puissance calorifique inférieure/Potere calorifico inferiore/ Dolna wartość opałowa	13,95	34,02	37,38	29,30	24,49	45,65	46,34

1. ÍNDICE

1. ÍNDICE.....	15
2. INFORMACIÓN Y ADVERTENCIAS GENERALES	16
3. DATOS DEL PRODUCTO.....	16
4. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.....	18
4.1 Desembalaje.....	18
4.2 Emplazamiento y nivelación	18
4.3 Montaje de equipos en bloques.....	18
4.4 Conexión eléctrica	19
4.5 Conexión de gas.....	19
4.6 Transformación a distintos gases.....	20
4.7 Conexión de agua.....	20
4.8 Reciclaje	21
5. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO	21
5.1 Riesgos de utilización.....	21
5.2 Funcionamiento	21
5.2.1 Descripción de los mandos.....	22
5.2.2 Encendido de quemadores.....	22
5.2.3 Apagado de quemadores	22
5.2.4 Apagado del piloto	22
5.2.5 Llenado de agua en la cuba	22
5.2.6 Llenado de agua en la cámara (en marmitas de baño maría)	23
5.2.7 Vaciado de la cuba	23
5.3 Consejos útiles	23
5.3.1 Limpieza inicial.....	23
5.3.2 Mantenimiento	23
5.3.3 No uso prolongado	24
6. ANOMALÍAS, ALARMAS Y AVERÍAS	24
7. RECICLAJE DEL PRODUCTO	25

2. INFORMACIÓN Y ADVERTENCIAS GENERALES

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



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

Conserve este manual en lugar seguro para futuras consultas.

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



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

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






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

3. DATOS DEL PRODUCTO

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

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

PLACA DE CARACTERISTICAS

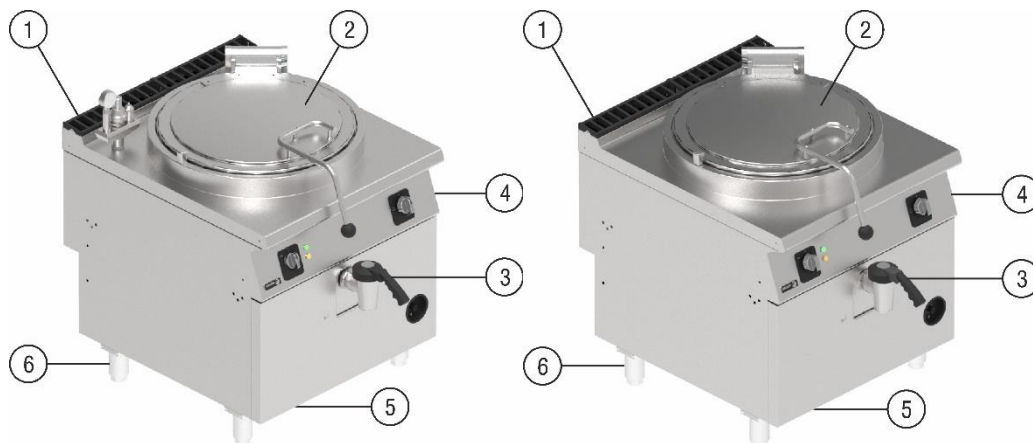
MOD.	FTG7-05 L 1	1312BT5113 6	Type-Tipo.	A1
REF	19005269 2	SN 810073 3	07/16	
E 20560 Ofiati Made in Spain	V	6,3 Kw. 		
	~	0 Kw. 		
	Hz.	0 Kw.		
	A. 			
G-110	1,63 m³/h G-120	1,45 m³/h G-130	0,96 m³/h G-150	1,26 m³/h => ΣQn 0 kW(Hi) 5
G-20	0,67 m³/h G-25	0,67 m³/h G-25.1	0,67 m³/h GZ-35	0,93 m³/h => 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)	



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

Mencione las características indicadas al contactar con el servicio técnico.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO



1. Chimenea
2. Tapa marmita
3. Desagüe
4. Portamandos
5. Entrada de Gas
6. Pata regulable

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

- Termostato de seguridad:
Los modelos de baño maría disponen de un termostato de seguridad que se activa cuando la temperatura supera un valor establecido, cortando la alimentación de gas.
El limitador tiene que restablecerlo un técnico especializado, tras desmontar el panel frontal y apretar el pulsador rojo del termostato de seguridad.
- Manómetro (en marmitas de baño maría):
El manómetro indica la presión del vapor en el interior de la cámara del baño maría.
- Válvula de presión (en marmitas de baño maría):
La válvula de presión regula presión en la cámara del baño maría, dejando salir el aire cuando se calienta y permitiendo la entrada del aire en la misma cuando se enfria.
- Válvula de seguridad:
En caso de que la presión en la cámara del baño maría supere los 0,5 bar permite la salida de vapor hacia el exterior.

4. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



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

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

4.1 Desembalaje

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



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

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

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

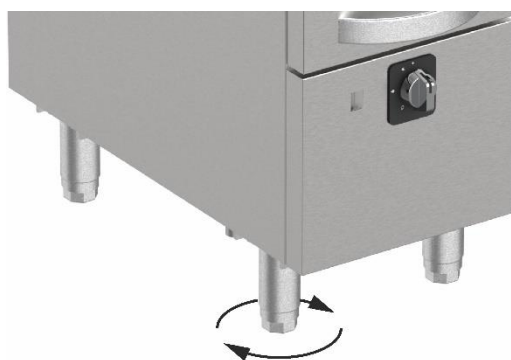
4.2 Emplazamiento y nivelación

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

Es conveniente instalar una campana extractora para su buen funcionamiento

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

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



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

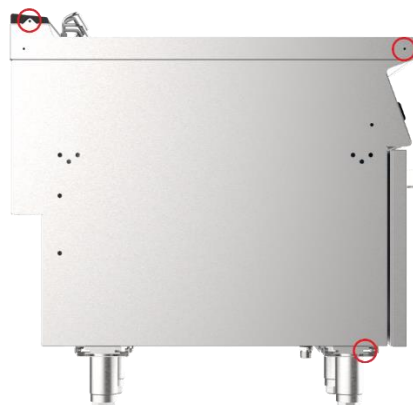
Salvo indicaciones específicas en contra, las piezas que han sido protegidas por el fabricante no deben ser manipuladas por el instalador.

4.3 Montaje de equipos en bloques

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

- Desmontar los paneles portamandos.
- Retirar los embellecedores de chimenea.
- Poner cinta adhesiva en los bordes de las encimeras a juntar.
- Poner material sellador para uso alimentario en los lados a juntar.
- Juntar las máquinas.

- Atar las máquinas mediante tornillos y tuercas tanto en la parte posterior (pestañas) como en la parte anterior (agujeros en los paneles laterales a los cuales se accede una vez retirados los paneles portamandos) (véase imagen).
- Atar las máquinas mediante tornillo y tuerca en la parte anterior inferior (véase imagen).
- Extraer el exceso de material sellador.
- Retirar la cinta adhesiva.
- Volver a colocar los paneles portamandos y mandos.



4.4 Conexión eléctrica

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

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



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



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

4.5 Conexión de gas

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

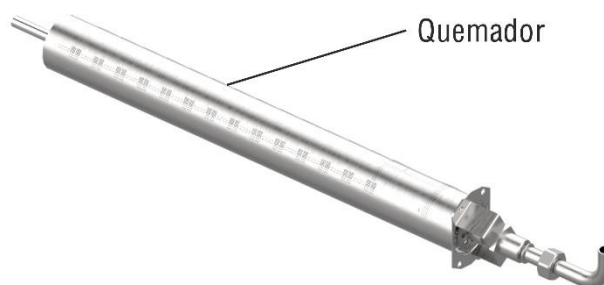
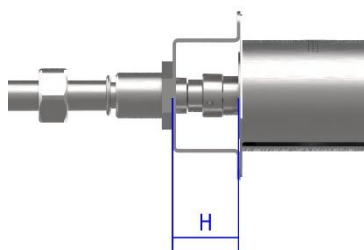


- La instalación general deberá estar provista de una llave de paso y un regulador de presión, siendo aconsejable además poner una llave de corte por cada aparato de consumo.
- Para la conexión de gas debe emplearse un tubo que como mínimo sea de $\varnothing 12 \times 10 \text{ mm}$ y acabado en una tuerca de $\frac{3}{4}$ " para acoplar a la marmita.

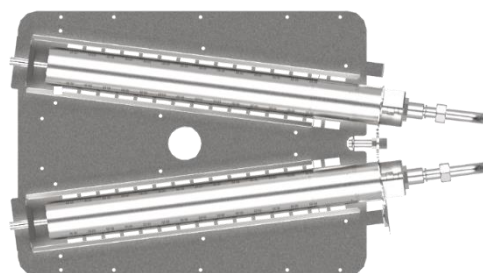
4.6 Transformación a distintos gases

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

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



3. Transformación de los pilotos:
 - a. Quitar el panel frontal de la marmita.
 - b. Soltar el conjunto piloto.
 - c. Desmontar los inyectores de los pilotos y sustituirlos por los adecuado según el gas a utilizar (tabla 3).
 - d. Volver a atar el conjunto piloto.
 - e. Volver a colocar el panel frontal.



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

4.7 Conexión de agua

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

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

Las tomas de entrada de agua en los aparatos serán de $\frac{3}{4}$ ".

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

4.8 Reciclaje

El embalaje de este producto está formado por:

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



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

5. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO



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



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

5.1 Riesgos de utilización



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

Límpie asiduamente la máquina. Si se van a utilizar disolventes o productos de limpieza inflamables, para quitar las posibles incrustaciones de la cuba, hacerlo siempre con la cuba fría, los mandos 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 secar la cuba.

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

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

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

Las cubas de las marmitas cuentan con varias marcas de niveles de llenado.

En las marmitas de la G-900 cada marca entre el nivel mínimo sugerido (nivel más bajo) y el máximo (nivel más alto) equivale a 50L.

En el caso de las marmitas de la G-700 se indica el nivel mínimo sugerido (nivel más bajo) y el máximo (nivel más alto).

5.2 Funcionamiento

Indicaciones para el correcto uso de la máquina:

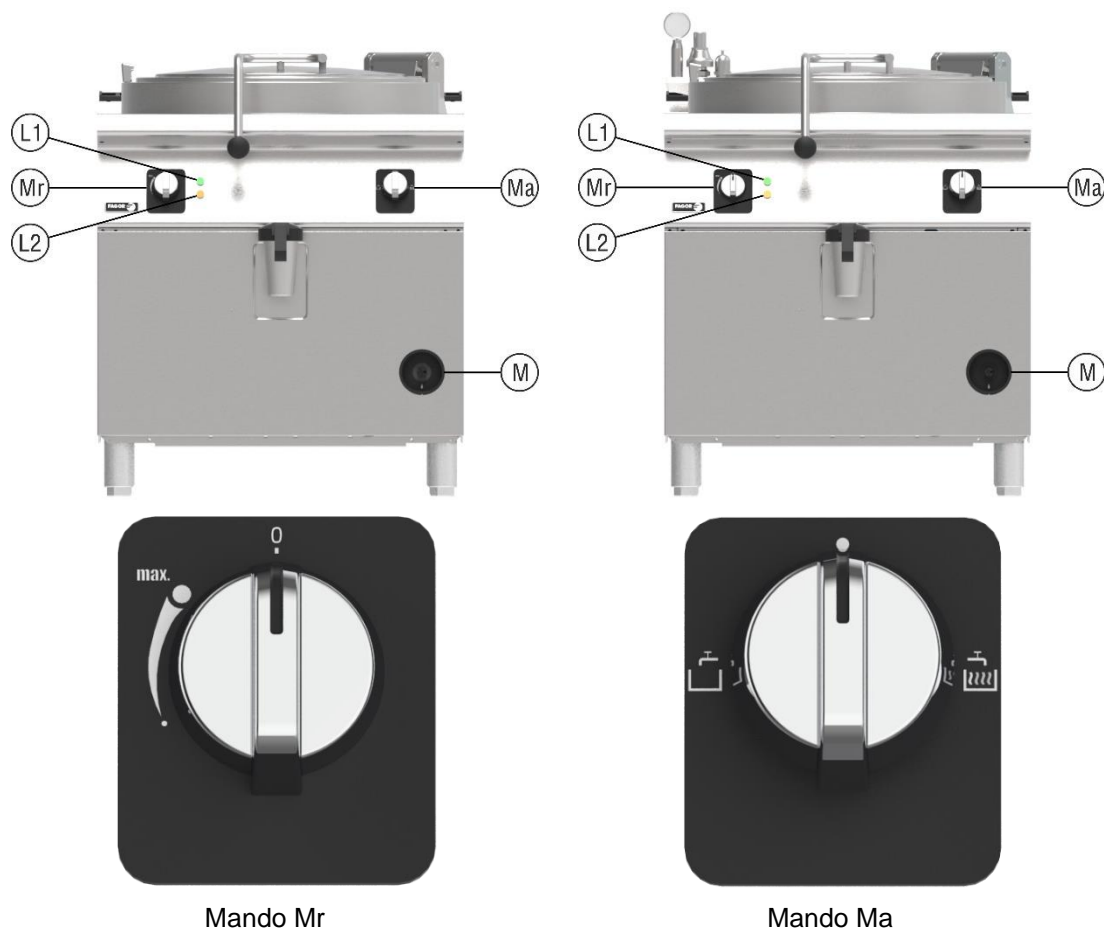
- No utilizar sal gruesa ya que se deshace lentamente y puede corroer el fondo de la cuba.
- El uso excesivo en el cocinado de marisco puede llegar a dañar el aparato.
- Para obtener un máximo rendimiento mantener la tapa cerrada.
- En las marmitas de baño maría, para alcanzar un calentamiento óptimo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



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

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


5.2.1 Descripción de los mandos




Mando Mr

Mando Ma

5.2.2 Encendido de quemadores

- Encendido de piloto:
 - Girar el mando del regulador de energía Mr en sentido anti-horario hasta la posición “max”. En ese momento se iluminará la lámpara “L1” indicándonos que está preparada para encender el piloto (figura anterior).
 - A continuación pulsar el mando M de la electroválvula, al mismo tiempo girar en sentido antihorario hasta la posición piloto . En esta posición mantener pulsado el mando hasta que la llama del piloto quede permanentemente encendida (aproximadamente 20 segundos).
- Encendido de quemadores:
 - Pulsando el mando M de la electroválvula girar a la posición de encendido de los quemadores, al estar el mando Mr en posición “max” se encenderán.
 - La lámpara “L2” nos indica que los quemadores están funcionando.
 - Girar el mando Mr hasta la posición deseada.
 - En los modelos de baño maría la presión de la cámara aumentará hasta los 0.4 kg/cm. Una vez alcanzado ese valor la marmita regulará de forma automática la presión de la cámara.

5.2.3 Apagado de quemadores

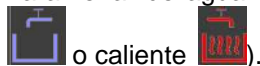
- Girar el mando de la válvula M a la posición piloto , quedando encendido solamente el piloto.

5.2.4 Apagado del piloto

- Girar el mando de la válvula M a la posición de apagado ●.
- Girar el mando del regulador de energía Mr a la posición de apagado ●.

5.2.5 Llenado de agua en la cuba

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



o caliente). El agua sale por el grifo dispuesto en la encimera.

5.2.6 Llenado de agua en la cámara (en marmitas de baño maría)

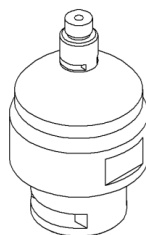
- Marmitas con llenado automático de la cámara del baño maría (M-G910 BM y M-G915 BM)
 - El control del nivel del agua en la cámara se hace de forma automática.
 - El calentamiento se activa una vez llegado a un nivel mínimo de agua en la cámara.
 - Las marmitas disponen de un presostato para controlar la presión dentro de la cámara del baño maría. En caso de que la presión sobrepase el valor configurado el calentamiento se para permitiendo ahorrar agua y energía.

5.2.7 Vaciado de la cuba

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

5.2.8 Modelo Presión

- a) La gran ventaja es la rapidez y la calidad de la cocción.
- b) Una vez introducidos los alimentos, se cierra la tapa con las cuatro bridas de bloqueo.
- c) Se encienden los quemadores.
- d) El comienzo de la cocción se advierte por la salida de vapor por la válvula de seguridad.
- e) Cuando la marmita ha alcanzado la presión de trabajo (30 gr/cm²) la válvula de presión que se encuentra en la tapa habrá comenzado a soltar vapor.



- f) Para destapar la tapa se deben apagar los quemadores. Cuando se observa que ha cesado la salida del vapor, aflojar y desplazar las bridas.

5.3 Consejos útiles

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

5.3.1 Limpieza inicial

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

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

Por último, secar la cuba.

5.3.2 Mantenimiento

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

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

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

- Limpie la máquina de residuos al final de cada jornada laboral.
- No utilice productos abrasivos, corrosivos, ácidos, detergentes a base de cloro, disolventes o derivados de gasolinas para su limpieza.
- **No limpiar la máquina con chorros de agua a presión.**



- En los modelos de baño maría mantener limpias las válvulas de presión y seguridad.
- Es conveniente limpiar periódicamente la cuba por su interior con una solución de agua y detergente, que se dejará hervir durante algunos minutos. A continuación, proceder a su aclarado con abundante agua y secado.
- Después de cada uso todos los modelos requieren un engrase del grifo de vaciado de la cuba con grasa "KLUBER NONTROP PLB DR" o similar para evitar su agarrotamiento y posibles fugas.
- En los modelos de baño maría en la parte inferior de la marmita está situado un tornillo para el vaciado completo de la cámara.

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


5.3.3 No uso prolongado

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

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

6. ANOMALÍAS, ALARMAS Y AVERÍAS

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

 No manipule los componentes eléctricos Ud. Mismo ya que hay peligro de muerte debido a que los componentes están bajo tensión de red.		
Problema	Causa	Solución
Olor a gas	Fuga ocasional de gas debida al apagado de llama	Cerrar el grifo de alimentación de gas y ventilar el local
Piloto de encendido no se enciende	Tren de chispas no funciona	Encender manualmente la marmita. Contactar con el servicio de asistencia técnica.
	Presencia de aire en las tuberías debido a un periodo largo de inactividad	Insistir en la operación de encendido
Piloto de encendido se apaga	El termopar no se ha calentado suficientemente	Insistir en la operación de encendido
La llama presenta color amarillo	Quemador sucio	Contactar con el servicio de asistencia técnica
La marmita no calienta	Válvula estropeada	Contactar con el servicio de asistencia técnica
	Regulador de energía estropeado	Contactar con el servicio de asistencia técnica
	Presión insuficiente en la cámara (*)	Purgar la cámara con la válvula de presión
	Presostato estropeado (*)	Contactar con el servicio de asistencia técnica
	Termostato limitador salta (*)	Contactar con el servicio de asistencia técnica
	Presión del gas insuficiente	Contactar con el servicio de asistencia técnica

(*) en marmitas de baño maría



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	26
2. GENERAL INFORMATION AND WARNINGS	27
3. PRODUCT DETAILS	27
4. INSTALLATION INSTRUCTIONS	29
4.1 Removal of packaging	29
4.2 Positioning and levelling	29
4.3 Assembly of equipment in blocks	29
4.4 Electrical connection	30
4.5 Gas connection	31
4.6 Conversion to other types of gas	31
4.7 Water connection	31
4.8 Recycling	32
5. INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE	32
5.1 Risks of use	32
5.2 Operation	32
5.2.1 Description of the controls	33
5.2.2 Burner ignition	33
5.2.3 Turing the burners off	33
5.2.4 Turning the pilot light off	33
5.2.5 Filling the pot with water	33
5.2.6 Filling the chamber with water (in Bain Marie pots)	34
5.2.7 Tub drainage	34
5.2.8 Pressure model	34
5.3 Useful tips	34
5.3.1 Initial cleaning	34
5.3.2 Maintenance	34
5.3.3 Prolonged periods of no use	35
6. FAULTS, ALARMS AND BREAKDOWNS	35
7. RECYCLING THE PRODUCT	36

2. GENERAL INFORMATION AND WARNINGS

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



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

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

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



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

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






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

3. PRODUCT DETAILS

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

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

SPECIFICATIONS PLATE

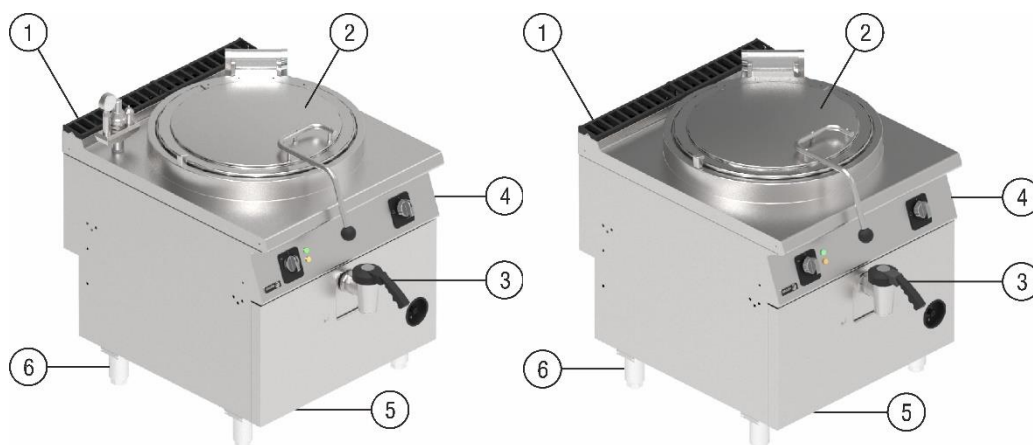
MOD.	FTG7-05 L 1		1312BT5113 6		Type-Tipo.	A1
REF	19005269 2		SN	810073 3	07/16	
E 20560 Ofiati Made in Spain	V		6,3 Kw. 			
	~		0 Kw. 			
	Hz.		0 Kw.			
	A. 					
4						
G-110	1,63 m ³ /h G-120	1,45 m ³ /h G-130	0,96 m ³ /h G-150	1,26 m ³ /h => ΣQn	0 kW(Hi)	5
G-20	0,67 m ³ /h G-25	0,67 m ³ /h G-25.1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



1. 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. Cooking pot cover
3. Drainage
4. Control holder
5. Gas inlet
6. Adjustable leg

SAFETY DEVICES

- Safety thermostat
The bain marie models have a safety thermostat which is activated when the temperature exceeds a certain value, disconnecting the gas supply.
The limiter switch must be restored by a specialised technician, after removing the front panel and pressing the red button on the safety thermostat.
- Pressure gauge (in Bain Marie pots)
The pressure gauge indicates the pressure of the steam inside the Bain Marie chamber.
- Pressure valve (in Bain Marie pots)
The pressure valve controls the pressure in the Bain Marie chamber, allowing the air to leave when it heats up and permitting the entrance of air when it cools.
- Safety valve
If the pressure in the Bain Marie chamber is more than 0.5 bar, this allows the steam to exit to the exterior.

4. INSTALLATION INSTRUCTIONS



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

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

4.1 Removal of packaging

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



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

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

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

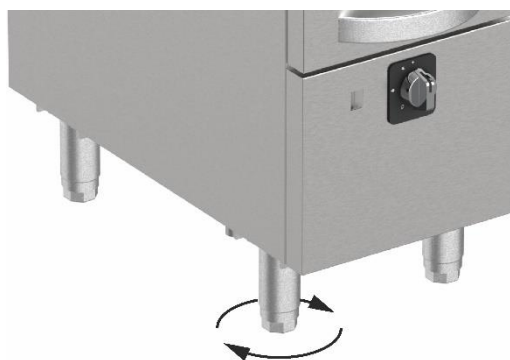
4.2 Positioning and levelling

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

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

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

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



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

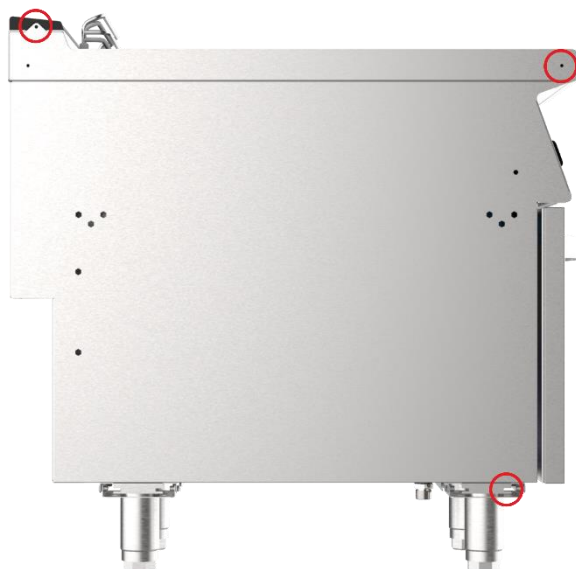
Unless otherwise indicated, the parts that have been protected by the manufacturer must not be manipulated by the installer.

4.3 Assembly of equipment in blocks

To assemble the equipment in blocks, proceed as follows:

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

- Replace the control holder panels and the controls.



4.4 Electrical connection

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

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



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



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

4.5 Gas connection

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

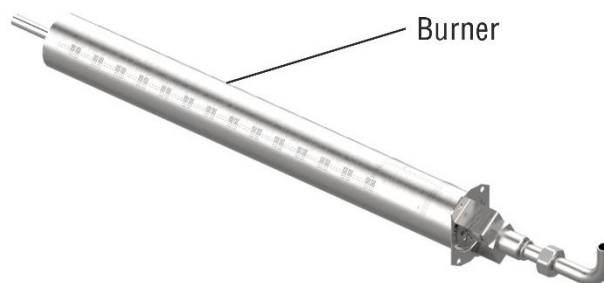
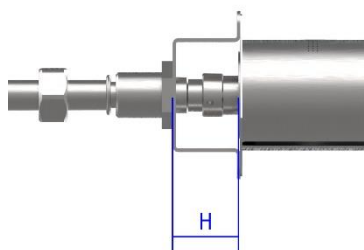


- The general installation must have a main tap and a pressure regulator and it is also advisable to install a shut-off cock on each individual appliance.
- A pipe of at least $\varnothing 12 \times 10$ mm should be used for the gas connection, together with a $\frac{3}{4}$ " nut to connect to the cooking pot.

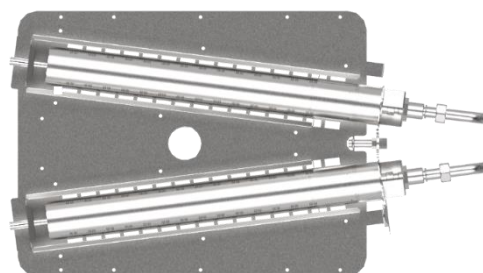
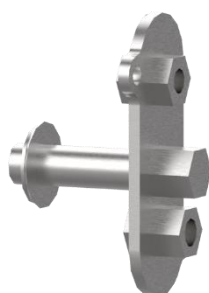
4.6 Conversion to other types of gas

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

1. Disconnect the gas supply to the appliance if connected (Any change to the conditions of the gas circuit must be carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN).
2. Burner conversion:
 - a. Remove the front panel of the pot.
 - 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 front panel.



3. Pilot conversion:
 - a. Remove the front panel of the pot.
 - b. Undo the pilot unit.
 - c. Remove the pilot injectors and replace with the correct model according to the gas to be used (table 3).
 - d. Replace the pilot unit.
 - e. Replace the front panel.



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

4.7 Water connection

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

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

The water inlets on the appliances are $\frac{3}{4}$ ".

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

4.8 Recycling

The product packaging consists of:

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



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

5. INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE



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



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

5.1 Risks of use

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

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

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

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

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

Frequently check the tubs' filling level. If it is insufficiently filled, the temperature may rise too high causing the appliance to overheat.

The tubs of the boiling pans have several marks of filling levels.

In the G-900 boiling pans each mark between the suggested minimum level (lowest level) and the maximum (highest level) equals 50L.

In the case of G-700 boiling pans, the suggested minimum level (lowest level) and maximum (highest level) are indicated.



5.2 Operation

Instructions for the correct use of the appliance:

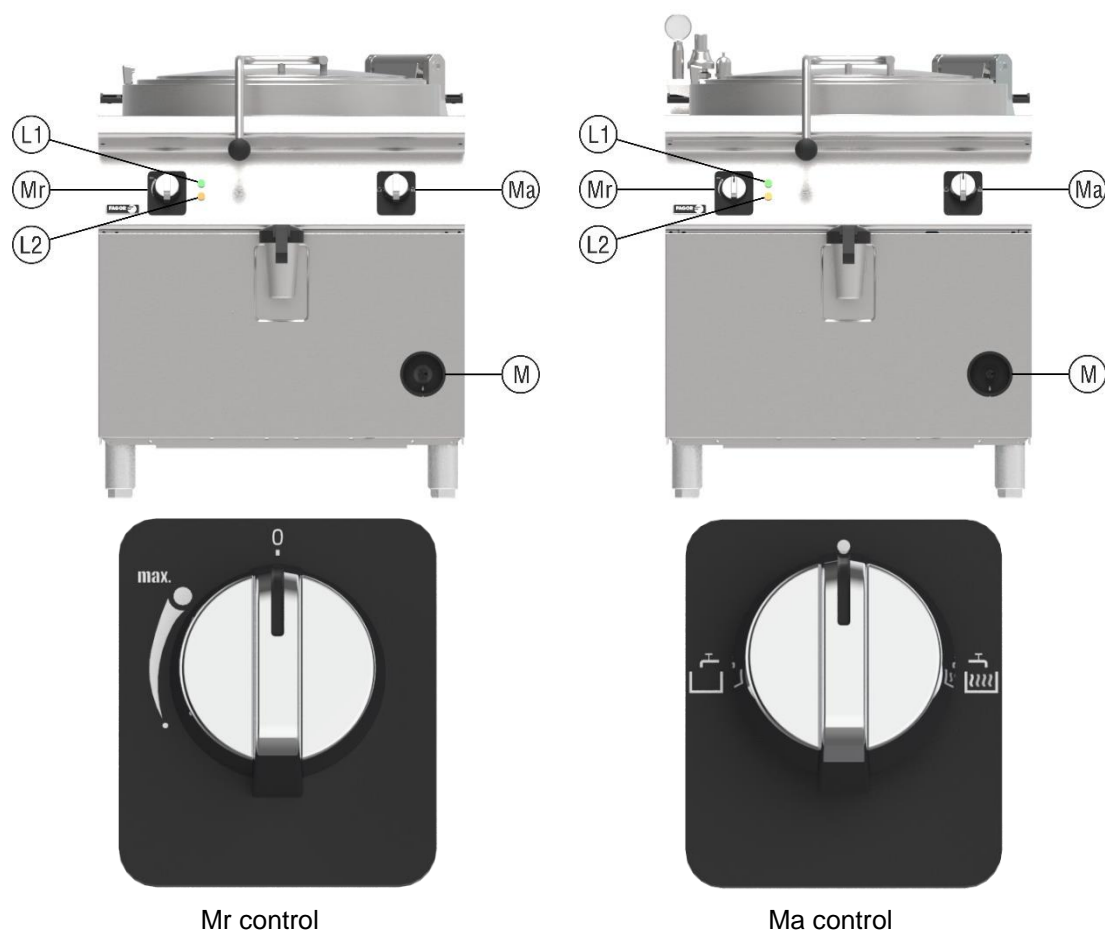
- Avoid the use of coarse salt as this dissolves slowly and may corrode the base of the pot.
- Excessive use for cooking shellfish may damage the appliance.
- For optimum results, the cover should be kept closed.
- In Bain marie boiling pans, to achieve optimum heating of the tank, it is advisable to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



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 cooking pot are shown below, with all the available options.

5.2.1 Description of the controls



5.2.2 Burner ignition

- Pilot ignition:
 - Turn the Mr energy control anticlockwise to the "max" position. Now lamp "L1" lights up, indicating that the pilot is ready to be lit (above figure).
 - Next press the solenoid valve control M, while turning it anticlockwise to the pilot position ★. Hold the control pressed in this position until the pilot flame remains lit (approximately 20 seconds).
- Burner ignition:
 - Pressing the solenoid valve control M, turn it to the Burner ignition position, as the Mr control is in "max" position, the burners will light.
 - The "L2" lamp indicates that the burners are operating.
 - Turn the Mr control to the required position.
 - In the Bain Marie models, the pressure of the chamber should rise until reaching 0.4 Kg/cm. Once this value has been reached, the appliance automatically adjusts the pressure of the chamber.


5.2.3 Turning the burners off

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

5.2.4 Turning the pilot light off

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

5.2.5 Filling the pot with water

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

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

5.2.6 Filling the chamber with water (in Bain Marie pots)

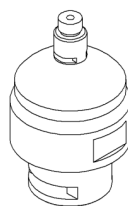
- Pots with automatic filling of the Bain Marie chamber (M-G910 BM and M-G915 BM):
 - The control of the water level in the chamber is automatic.
 - The heating is switched on when the water reaches the minimum level in the chamber.
 - The pots have a pressure switch for controlling the pressure inside the Bain Marie chamber. If the pressure exceeds the configured value, the heating stops, saving water and energy.
- Pot with automatic filling of the Bain Marie chamber (M-G910 BM C and M-G915 BM C):
 - Open the Bain Marie chamber water level tap.
 - Open the Bain Marie chamber water fill tap.
 - When water starts to come out through the level tap, first close the filler tap and then the level tap.

5.2.7 Tub drainage

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

5.2.8 Pressure model

- a) The big advantage is the speed and quality of the cooking.
- b) When the food is inside, close the lid with the four locking flanges.
- c) The burners turn on.
- d) The start of cooking is observed when steam comes out of the safety valve.
- e) When the cooking pot has reached the operating pressure (30 g/cm²) part A (centre body) will have started to rotate and lift.



- f) To remove the lid, switch off the burners. When the steam has stopped escaping, loosen and move the flanges.

5.3 Useful tips

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

5.3.1 Initial cleaning

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

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

Lastly, dry the vat.

5.3.2 Maintenance

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

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

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

- Remove any waste from the machine at the end of each day.
- Do not use abrasive, corrosive or acid products, chlorine-based detergents, solvents or petrol derivatives to clean the machine.
- **Do not use pressurised water to clean the machine.**
- The pressure and safety valves in the Bain Marie models must be kept clean.



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

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


5.3.3 Prolonged periods of no use

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

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

6. FAULTS, ALARMS AND BREAKDOWNS

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

 Do not handle electrical components, as there is a risk of death as the components are live.		
Problem	Cause	Solution
Smell of gas	Occasional gas leak caused by flame going out.	Close the gas supply and ventilate the premises.
Ignition pilot does not light.	Spark generation does not work.	Manually switch on the cooking pot. Contact your Technical Assistance Service.
	Air in pipes due to long period of inactivity.	Repeat ignition process.
Ignition pilot goes out.	Thermocouple not heated enough.	Repeat ignition process.
Flame is yellow.	Dirty burner	Contact your Technical Assistance Service.
Cooking pot does not heat up	Broken valve	Contact your Technical Assistance Service.
	Energy control broken	Contact your Technical Assistance Service.
	Insufficient pressure in the chamber (*)	Bleed chamber with the pressure valve
	Pressure switch broken (*)	Contact your Technical Assistance Service.
	TLimiting thermostat trips (*)	Contact your Technical Assistance Service.
	Insufficient gas pressure.	Contact your Technical Assistance Service.

(*) in Bain Marie pots



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.....	37
2.	INFORMATIONS ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	38
3.	DONNÉES DU PRODUIT	38
4.	INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.....	40
4.1	Déballage.....	40
4.2	Mise en place et nivellement	40
4.3	Montage d'équipements par blocs.....	40
4.4	Connexion électrique	41
4.5	Raccordement au gaz.....	42
4.6	Adaptation à des gaz différents	42
4.7	Raccordement à l'eau.....	43
4.8	Recyclage	43
5.	INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN.....	43
5.1	Risques d'utilisation	43
5.2	Fonctionnement	44
5.2.1	Description des commandes	44
5.2.2	Mise en marche des brûleurs	44
5.2.3	Extinction des brûleurs	45
5.2.4	Extinction du voyant.....	45
5.2.5	Restes de sel dans la cuve.....	45
5.2.6	Llenado de agua en la cámara (en marmitas de baño maría)	45
5.2.7	Vidange de la cuve	45
5.3	Conseils utiles.....	46
5.3.1	Nettoyage initial	46
5.3.2	Entretien.....	46
5.3.3	Non-utilisation prolongée	46
6.	ANOMALIES, ALARMES ET PANNES	46
7.	RECYCLAGE DU PRODUIT	47

2. INFORMATIONS ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

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



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

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

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



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

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



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

3. DONNÉES DU PRODUIT

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

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

PLAQUE SIGNALÉTIQUE

MOD.	FTG7-05 L	1312BT5113	Type-Tipo.	A1
REF	19005269	SN 810073	07/16	
E 20560 Ofiati Made in Spain	V	6,3	Kw. $\sim\sim\sim$	
	\sim	0	Kw. M	
	Hz.	0	Kw.	
	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 => ΣQ_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 => G20/GZ35 => ΣQ_n 6,3 kW(Hi)
G-30	0,53 Kg/h G-31	0,52 Kg/h => ΣQ_n 6,3 kW(Hi)		G25/G25.1 => ΣQ_n 5,4 kW(Hi)

FAGOR
FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.



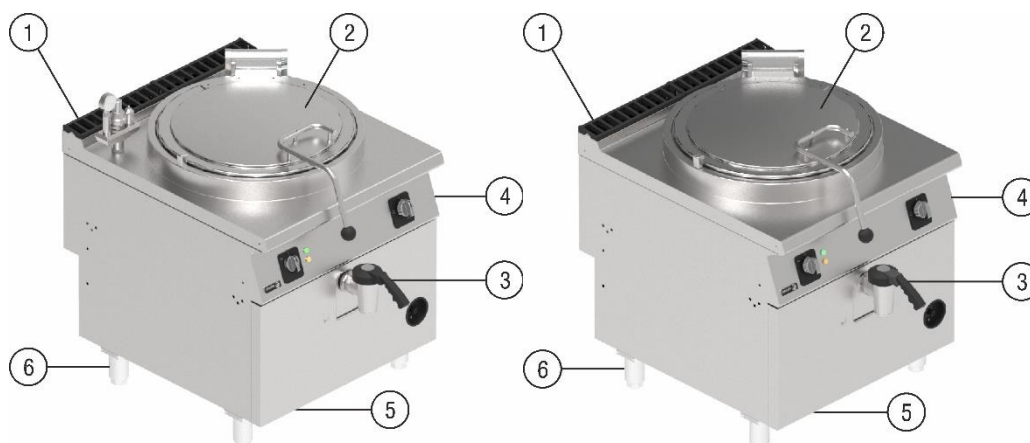
Made in EU



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. Cheminée
2. Couvercle marmite
3. Vidange
4. Panneau de commandes
5. Arrivée de gaz
6. Pied réglable

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

- Thermostat de sécurité

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

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

- Manomètre (dans marmites de bain-marie).

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

- Vanne de pression (dans marmites de bain-marie).

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

- Soupape de sûreté.

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

4. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



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

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

4.1 Déballage

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



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

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

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

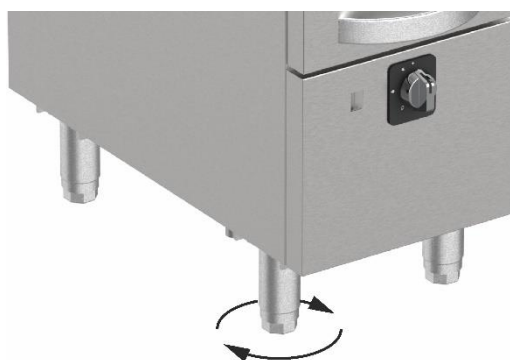
4.2 Mise en place et nivellement

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

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

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

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



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

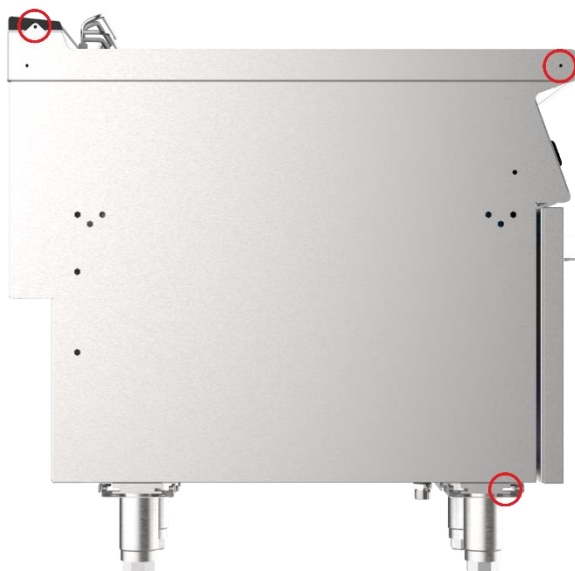
Sauf indications contraires, les pièces qui ont été protégées par le fabricant ne doivent pas être manipulées par l'installateur.

4.3 Montage d'équipements par blocs

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

- Retirer les commandes.
- Démonter les panneaux porte-commandes.

- Retirer les enjoliveurs de cheminée.
- Mettre du ruban adhésif sur les bords des plans de travailler à unir.
- Mettre un matériau scellant à usage alimentaire sur les côtés à unir.
- Unir les machines.
- Attacher les machines à l'aide de vis et écrous aussi bien à l'arrière (languettes) qu'à l'avant (orifices dans les panneaux latéraux auxquels vous accédez après avoir retiré les panneaux porte-commandes) (see image).
- Tie the machines with a bolt and a nut in the lower front part (see image).
- Retirer l'excès de matériau scellant.
- Retirer le ruban adhésif.
- Remettre en place les panneaux porte-commandes et les commandes.



4.4 Connexion électrique

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

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



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

solidement le câble d'alimentation électrique au presse-étoupes.



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

4.5 Raccordement au gaz

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

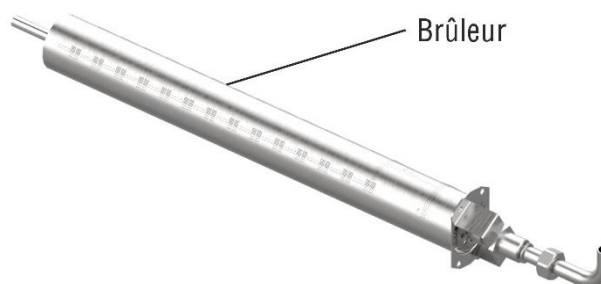
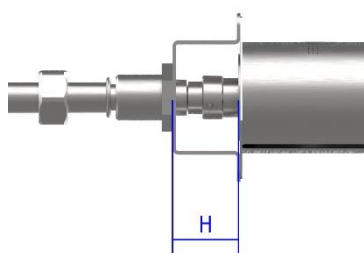


- L'installation générale doit être équipée d'un robinet d'arrêt et d'un régulateur de pression. Il est aussi conseillé d'installer un robinet de coupure pour chaque appareil de consommation.
- Pour raccorder le gaz, utilisez un tuyau d'au moins 12x10 mm de diamètre et terminé par un écrou de 3/4 pouce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

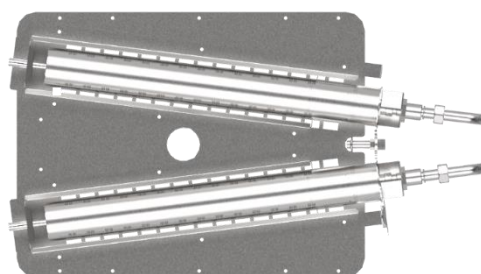
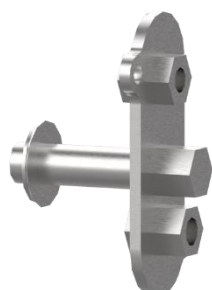
4.6 Adaptation à des gaz différents

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

1. Couper l'arrivée de gaz à l'appareil en cas de connexion (toute transformation des conditions du circuit de gaz de l'appareil devra être réalisée par un TECHNICIEN AUTORISÉ)
2. Transformation des brûleurs:
 - a. Retirer le panneau avant de la marmite.
 - b. Démontez 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 en place le panneau avant.



3. Transformation des voyants:
 - a. Retirer le panneau avant de la marmite.
 - b. Démontez l'ensemble de voyants.
 - c. Démontez les injecteurs des voyants et les remplacer par des injecteurs adaptés au gaz à utiliser (tableau 3).
 - d. Réfixer l'ensemble de voyants
 - e. Remettre en place le panneau avant.



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

4.7 Raccordement à l'eau

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

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

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

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

4.8 Recyclage

L'emballage de ce produit est formé par:

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



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

5. INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



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



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

5.1 Risques d'utilisation

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

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

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

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

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

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

Les cuves des marmites ont plusieurs marques de niveaux de remplissage.

Dans les marmites G-900, chaque marque entre le niveau minimum suggéré (niveau le plus bas) et le maximum (niveau le plus élevé) est égale à 50 L.

Dans le cas des marmites G-700, le niveau minimum suggéré (niveau le plus bas) et le maximum (niveau le plus élevé) sont indiqués.



5.2 Fonctionnement

Indications pour un usage approprié de la machine:

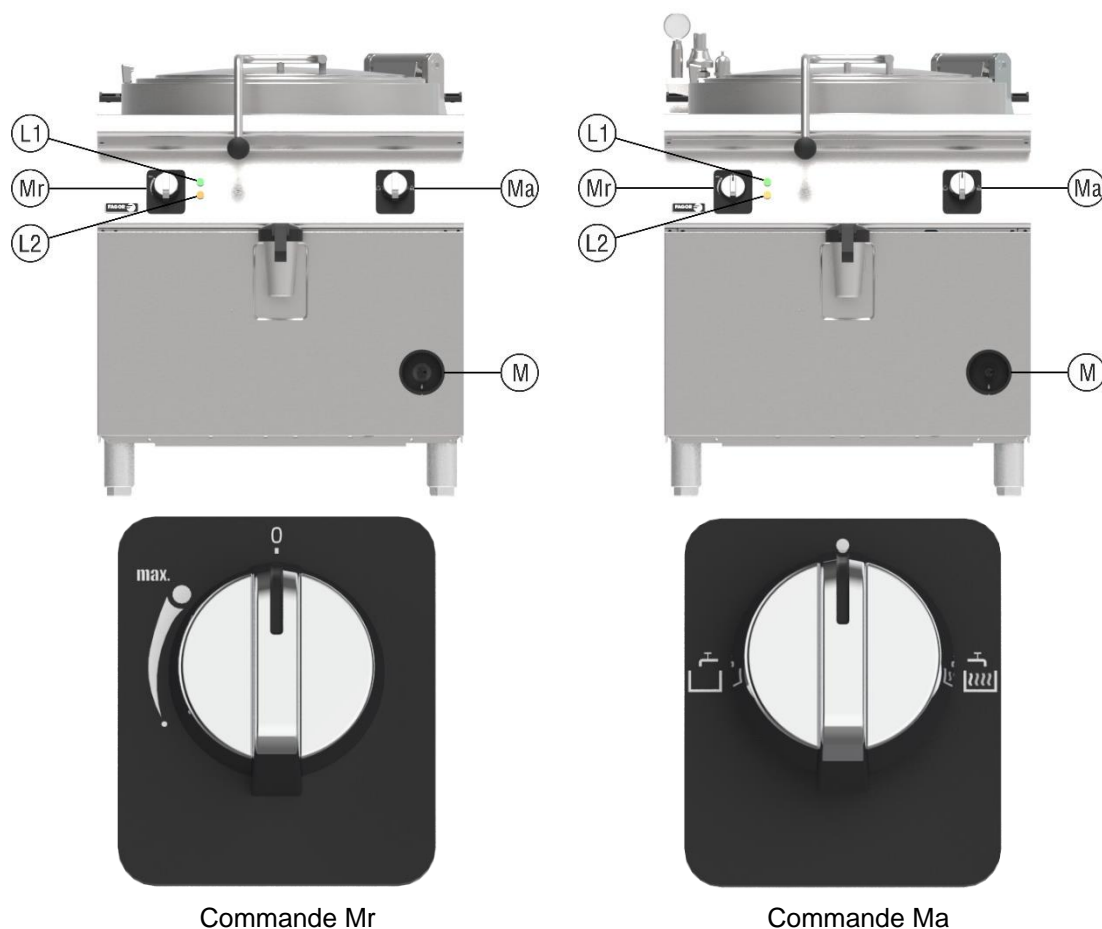
- Ne pas utiliser de gros sel, car il se dissout lentement et peut oxyder le fond de la cuve.
- L'utilisation excessive de fruits de mer peut endommager l'appareil.
- Pour un rendement maximum il convient de maintenir le couvercle de l'appareil fermé.
- Dans les bouilloires, pour obtenir un chauffage optimal du réservoir, il est conseillé de purger la chambre du bain-marie lors de la première utilisation de la machine. Pour ce faire, appuyez sur la soupape de pression sur la table de cuisson de la bouilloire jusqu'à ce que tout l'air dans la chambre soit évacué.




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 marmite et vous montrons toutes les options de fonctionnement dont il dispose.

5.2.1 Description des commandes



5.2.2 Mise en marche des brûleurs

- Mise en marche de la veilleuse:
 - Tourner la commande du régulateur d'énergie Mr dans le sens antihoraire jusqu'à la position « max ». À ce moment, le voyant «L1» s'allume pour nous indiquer qu'il est prêt à allumer la veilleuse (figure précédente).
 - Puis, appuyer sur la commande M de l'électrovanne, tout en tournant dans le sens antihoraire jusqu'à la position veilleuse . Dans cette position, maintenir enfoncée la commande jusqu'à ce que la flamme de la veilleuse reste constamment allumée (environ 20 secondes).
- Mise en marche des brûleurs:
 - Tout en appuyant sur la commande M de l'électrovanne, tourner jusqu'à la position d'allumage des brûleurs, en étant la commande Mr en position «max», ils s'allumeront.
 - Le voyant «L2» nous indique que les brûleurs sont en marche.

- Tourner la commande Mr jusqu'à la position souhaitée.
- Dans les modèles de bain-marie, la pression de la chambre augmentera jusqu'à 0,4 kg/cm. Une fois cette valeur atteinte, la marmite régulera automatiquement la pression de la chambre.



5.2.3 Extinction des brûleurs

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

5.2.4 Extinction du voyant

- Tourner la commande de la vanne M à la position d'extinction ●.
- Tourner la commande du régulateur d'énergie Mr à la position d'arrêt ●.

5.2.5 Restes de sel dans la cuve

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

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

5.2.6 Remplissage d'eau dans la chambre (dans marmites de bain-marie)

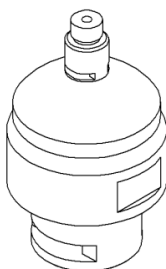
- Marmites avec remplissage automatique de la chambre du bain-marie (M-G910 BM et M-G915 BM):
 - Le niveau d'eau dans la chambre est contrôlé automatiquement.
 - Le réchauffement est activé une fois qu'un niveau d'eau minimum est atteint dans la chambre.
 - Les marmites disposent d'un pressostat pour contrôler la pression dans la chambre du bain-marie. Si la pression dépasse la valeur configurée, le réchauffement est arrêté, afin de permettre des économies d'eau et d'énergie.
- Marmites sans remplissage automatique de la chambre du bain-marie (M-G910 BM C et M-G915 BM C):
 - Ouvrir le robinet de niveau de la chambre du bain-marie.
 - Ouvrir le robinet de remplissage de la chambre du bain-marie.
 - Lorsque l'eau commence à sortir du robinet de niveau, fermer d'abord le robinet de remplissage, puis le robinet de niveau.

5.2.7 Vidange de la cuve

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

5.2.8 Modèle Pression Bain-Marie

- a) Le grand avantage est la rapidité et la qualité de la cuisson.
- b) Après avoir introduit les aliments, le couvercle se ferme avec les quatre brides de blocage.
- c) Les brûleurs s'allument.
- d) On voit le début de la cuisson par la sortie de vapeur par la vanne de sécurité.
- e) Quand la marmite a atteint la pression de travail (30gr/cm²) la pièce A (corps central) aura commencé à tourner et s'élever.



- f) Pour retirer le couvercle il faut éteindre les brûleurs. Quand on observe que la sortie de la vapeur a terminé, libérer et retirer les brides C.

5.3 Conseils utiles

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

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

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

Puis, sécher la cuve.

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

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

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

- Nettoyez les résidus à l'intérieur de la machine à la fin de chaque journée de travail.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, corrosifs, acides, détergents à base de chlore, dissolvants ou dérivés d'essence pour la nettoyer.
- **Ne nettoyez pas la machine à l'aide de jets d'eau sous pression.**
- Conserver les vannes de pression et de sécurité propres.
- Il convient de nettoyer régulièrement l'intérieur de la cuve à l'aide d'une solution à base d'eau et de détergent qui devra bouillir durant quelques minutes. Puis, procéder à son rinçage abondamment à l'eau et séchage.
- Après chaque utilisation, tous les modèles nécessitent un graissage du robinet de vidange de la cuve avec de la graisse «KLUBER NONTROP PLB DR» ou similaire, afin d'en éviter le grippage et d'éventuelles fuites.
- Dans les modèles de bain-marie, la partie inférieure de la marmite est pourvue d'une vis permettant la vidange complète de la chambre.

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

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

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



6. ANOMALIES, ALARMES ET PANNES

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



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

Problème	Cause	Solution
Odeur à gaz	Fuite de gaz occasionnelle due au fait que la flamme s'est éteinte.	Fermer le robinet d'alimentation de gaz et ventiler le local.
Le voyant de marche ne s'allume pas	Le train d'étincelles ne fonctionne pas	Allumer manuellement le marmite. Contactez le service d'assistance technique.
	Présence d'air dans les tuyauteries due à une période trop longue d'inactivité.	Insister sur l'opération de mise en marche.
Le voyant de mise en marche s'éteint	Le thermocouple ne s'est pas suffisamment réchauffé.	Insister sur l'opération de mise en marche.
La flamme présente une couleur jaune	Brûleur sale.	Contactez le service d'assistance technique.
La marmite ne chauffe pas	Valve abîmée.	Contactez le service d'assistance technique.
	Régulateur d'énergie abîmé.	Contactez le service d'assistance technique.
	Pression insuffisante dans la chambre (*).	Purger la chambre à l'aide de la vanne de pression.
	Pressostat en panne (*).	Contactez le service d'assistance technique.
	Le thermostat limiteur saute (*).	Contactez le service d'assistance technique.
	Pression de gaz insuffisante.	Contactez le service d'assistance technique.

(*) dans marmites de bain-marie.



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.....	48
2.	ALLGEMEINE INFORMATION UND HINWEISE.....	49
3.	ANGABEN ZUM GERÄT.....	49
4.	INSTALLATIONSANWEISUNG.....	51
4.1	Auspacken.....	51
4.2	Aufstellung und Nivellierung.....	51
4.3	Montage der Geräte in Blockbauweise.....	52
4.4	Elektrischer Anschluss.....	52
4.5	Gasanschluss.....	53
4.6	Umrüstung zur Anpassung an andere Gasarten.....	53
4.7	Wasseranschluss.....	54
4.8	Recycling.....	54
5.	GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG.....	54
5.1	Gefahren beim Gebrauch.....	54
5.2	Funktionsweise.....	55
5.2.1	Beschreibung der Bedienelemente.....	55
5.2.2	Einschalten der Brenner.....	55
5.2.3	Ausschalten der Brenner.....	56
5.2.4	Ausschalten des Pilotbrenners.....	56
5.2.5	Füllvorgang des Kessel mit Wasser.....	56
5.2.6	Füllen der Doppelwand mit Wasser (Bain-Mary-Kochkessel).....	56
5.2.7	Entleeren des Kessels.....	56
5.3	Nützliche Ratschläge und Tipps.....	57
5.3.1	Erste Reinigung.....	57
5.3.2	Wartung.....	57
5.3.3	Betriebsunterbrechungen.....	57
6.	STÖRUNGEN UND ALARME.....	58
7.	RECYCLING DES GERÄTES.....	58

2. ALLGEMEINE INFORMATION UND HINWEISE

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



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

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

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



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

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



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

3. ANGABEN ZUM GERÄT

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

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

TYPENSCHILD

MOD.	FTG7-05 L	1312BT5113	Type-Tipo.	A1
REF	19005269	SN 810073	07/16	
E 20560 Offiziell Made in Spain	V	6,3	Kw. $\sim\sim\sim$	
	\sim	0	Kw. M	
	Hz.	0	Kw.	
	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 => ΣQ_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 => G20/GZ35 => ΣQ_n 6,3 kW(Hi)
G-30	0,53 Kg/h G-31	0,52 Kg/h => ΣQ_n 6,3 kW(Hi)		G25/G25.1 => ΣQ_n 5,4 kW(Hi)

FAGOR
FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.



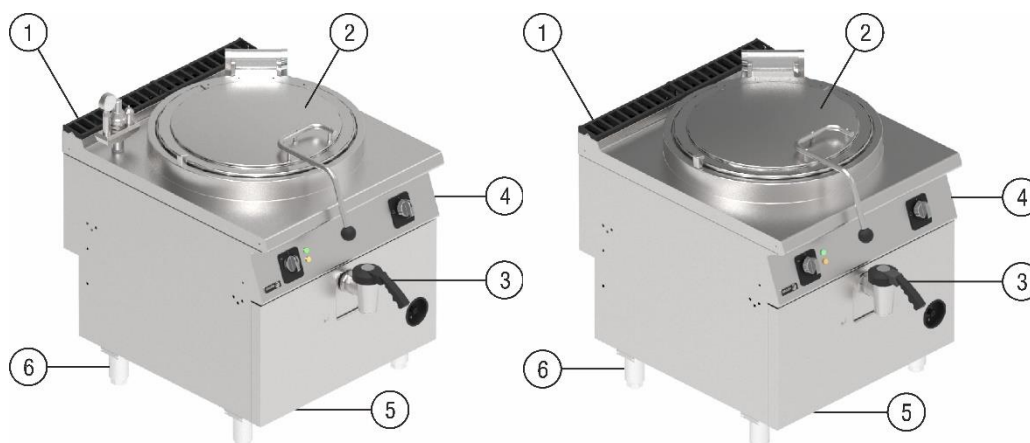
Made in EU



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. Deckel des Kochkessels
3. Abfluss
4. Bedienfeldhalter
5. Gaseinlass
6. Höhenverstellbarer Gerätefuß

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

- Sicherheitsthermostat:

Bain-Mary Modelle sind mit einem Sicherheitstemperaturregler ausgerüstet, der die Gasversorgung unterbricht sobald die Temperatur den festgelegten Grenzwert überschreitet.

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

- Druckmesser (Bain-Mary-Kochkessel):

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

- Druckventil (Bain-Mary-Kochkessel):

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

- Sicherheitsventil:

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

4. INSTALLATIONSANWEISUNG



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

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

4.1 Auspacken

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



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

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

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

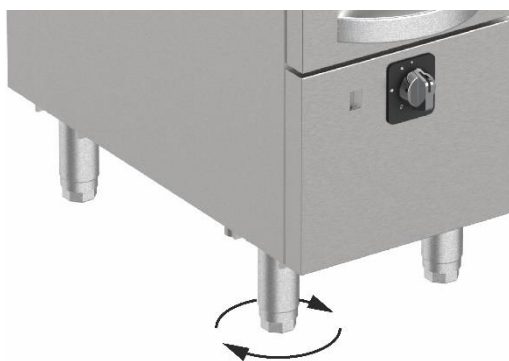
4.2 Aufstellung und Nivellierung

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

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

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

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



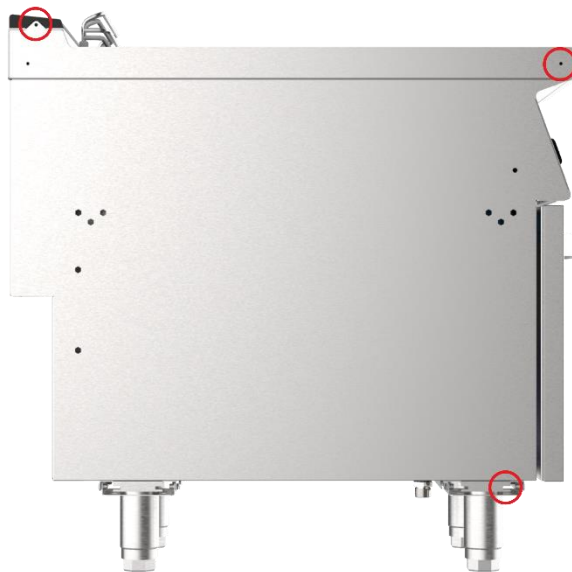
Werkseitig wird zu einer gründlichen Überprüfung des Aufstellungsortes vor Installation des Gerätes geraten, um spätere Schäden bei Gebrauch von Vornherein auszuschließen.

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

4.3 Montage der Geräte in Blockbauweise

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

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



4.4 Elektrischer Anschluss

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

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



- Die Netzspannung muss mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmen.
- Für den elektrischen Anschluss ist ein flexibles Kabel mit einem ölbeständigen Mantel zu verwenden. Das Gewicht darf nicht niedriger als das eines Kabels mit normalem Mantel aus gewöhnlichem Polychloropren oder gleichartigen synthetischen Elastomer (H05RN-F) ausfallen.
- Der Querschnitt des Versorgungskabels muss passend für die Nennspannung des Gerätes ausgelegt sein (Tabelle 2).
- Das Gerät muss mit Hilfe der Anschlussleiste ordnungsgemäß geerdet werden. Das Erdungskabel muss länger als alle anderen Leiter sein. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für mögliche Schäden ab, die auf die Nichteinhaltung dieser Voraussetzung zurückzuführen sind.
- Werden mehrere Geräte hintereinander angeschlossen, so müssen sie untereinander an der hierfür jeweils vorgesehenen Stelle an den Erdungsanschluss angeschlossen werden, der sich im hinteren Bereich des Gerätes befindet.
- In Gerätenähe ist ein leicht zugänglicher, automatischer Wärmeschutzschalter mit einem Unterbrecher für sämtliche Pole mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten vorzusehen. Dieser Wärmeschutzschalter muss ausreichend bemessen sein. Diese Vorrichtung dient zum Ausschalten des

Gerätes bei Installations-, Reparatur- und Reinigungs- bzw. Wartungsarbeiten am Gerät. Es sollten Möglichkeiten zum Sperren bzw. eine entsprechende Etikettierung vorhanden sein. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für mögliche Schäden ab, die auf die Nichteinhaltung dieser Voraussetzung zurückzuführen sind.

- In Gerätenähe ist eine leicht zugängliche Differentialschutzvorrichtung vorzusehen. Diese muss ausreichend bemessen sein. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für mögliche Schäden ab, die auf die Nichteinhaltung dieser Voraussetzung zurückzuführen sind.
- Sollten Sie Fehler am Gerät feststellen, so setzen Sie sich bitte umgehend mit Ihrem Lieferanten in Verbindung.
- **Vor dem Aufsetzen des zum Schaltkasten gehörenden Deckels muss die Zuleitung ordnungsgemäß an der Stopfbuchse befestigt werden.**



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

4.5 Gasanschluss

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

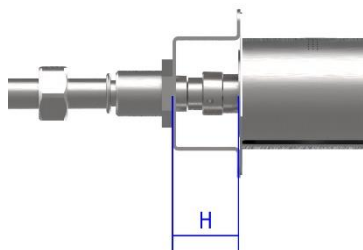


- Die Hauptinstallation sollte über einen Durchlaufhahn und einen Druckregler verfügen. Werkseitig wird dazu geraten, einen Durchlaufhahn pro verbrauchendes Gerät vorzusehen.
- Für den Gasanschluss ist ein ein Rohr mit einem Mindestdurchmesser von 12x10 mm mit einer Mutter ($\frac{3}{4}$ ") am Ende zum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

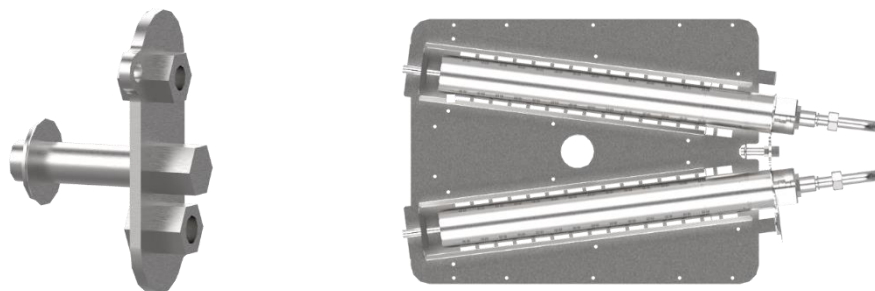
4.6 Umrüstung zur Anpassung an andere Gasarten

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

1. Den Gasdurchlauf zum Gerät unterbrechen falls dieses eingeschaltet ist (nur ein **AUTORISIERTER FACHTECHNIKER** darf Änderungen am Gaskreislauf des Gerätes durchführen).
2. Umrüstung der Brenner.
 - a. Die frontale Blende des Kochkessels 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 frontale Blende wieder anbringen.



3. Umrüstung der Pilotbrenner:
 - a. Die frontale Blende des Kochkessels entfernen.
 - b. Die Pilotbrenner-Einheit lösen.
 - c. Die Injektoren der Pilotbrenner durch die für die verwendete Gasart passenden Injektoren ersetzen (Tabelle 3).
 - d. Die Pilotbrenner-Einheit wieder befestigen.
 - e. Die frontale Blende wieder anbringen.



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

4.7 Wasseranschluss

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

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

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

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

4.8 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 PROFIBERAUCH BESTIMMT UND DARF NUR VON QUALIFIZIERTEM FACHPERSONAL BEDIENT WERDEN.

5.1 Gefahren beim Gebrauch

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

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

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

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

Das Entleeren des Kessels sollte ebenfalls mit äußerster Vorsicht geschehen. Die Lebensmittel können noch heiß sein, so dass Verbrennungsgefahr besteht.



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

Die Behälter der Marmiten haben mehrere Marken von Füllständen.

In den G-900-Marmiten beträgt jede Markierung zwischen dem vorgeschlagenen Mindestlevel (niedrigste Stufe) und dem Maximum (höchste Stufe) 50L.

Bei G-700-Marmiten wird der empfohlene Mindestpegel (niedrigste Stufe) und das Maximum (höchste Stufe) angegeben.

5.2 Funktionsweise

Anweisungen für die ordnungsgemäße Bedienung des Gerätes:

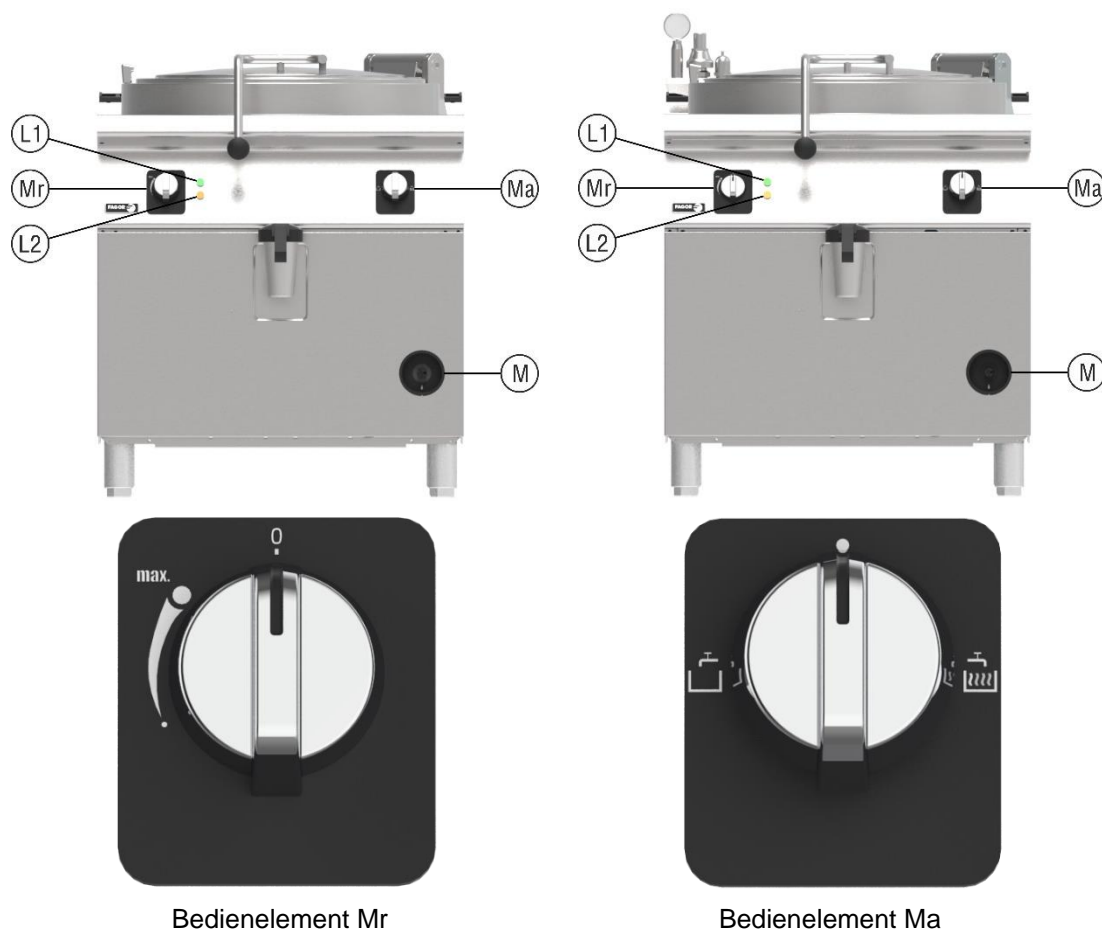
- Kein grobes Salz in diesem Gerät verwenden, da dieses sich nur langsam auflöst und zur Rostbildung am Kesselboden führen kann.
- Werden übermäßig oft Meeresfrüchte zubereitet, kann es zu Schäden am Gerät kommen.
- Den Deckel des Gerätes stets geschlossen halten, um die optimale Leistung zu erreichen.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



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 Kochkessels optimieren zu können. Wir zeigen Ihnen alle Möglichkeiten, über die Ihr Kochkessel verfügt.

5.2.1 Beschreibung der Bedienelemente



Bedienelement Mr

Bedienelement Ma

5.2.2 Einschalten der Brenner

- Einschalten des Pilotbrenners:
 - Das Bedienelement für den Energieregulierer Mr entgegen dem Uhrzeigersinn in die Stellung „Max.“ drehen. Anschließend leuchtet die Anzeigelampe L1 auf, wodurch die

Gerätebereitschaft zum Zünden des Pilotbrenners P angezeigt wird (siehe die vorherige Abbildung).

- Danach das zum Elektroventil gehörende Bedienelement M drücken und gleichzeitig entgegen dem Uhrzeigersinn in die Stellung für den Pilotbrenner ★ drehen. Das Bedienelement in dieser Stellung so lange gedrückt halten, bis der Pilotbrenner dauerhaft brennt (ungefähr 20 Sekunden).
- Einschalten der Brenner:
 - Das zum Elektroventil gehörende Bedienelement M drücken und in die Stellung für eingeschaltete Brenner bringen. Die Brenner zünden, sobald sich das Bedienelement Mr in der Stellung „Max.“ befindet.
 - Die Anzeigelampe L2 zeigt an, dass die Brenner den Betrieb aufgenommen haben.
 - Das Bedienelement Mr in die gewünschte Stellung drehen.
 - Im Falle der Bain-Mary-Modelle mit Doppelwand steigt der Druck auf bis zu 0,4 kg/cm an. Sobald dieser Wert erreicht ist, wird der Druck in der Doppelwand des Kochkessels vollautomatisch geregelt.

5.2.3 Ausschalten der Brenner

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

5.2.4 Ausschalten des Pilotbrenners

- Das Bedienelement des Ventils M in die Stellung AUS ● drehen.
- Das Bedienelement für den Energieregulierer Mr in die Stellung AUS ● drehen.

5.2.5 Füllvorgang des Kessel mit Wasser

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

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

5.2.6 Füllen der Doppelwand mit Wasser (Bain-Mary-Kochkessel)

- Bain-Mary-Kochkessel mit automatischem Füllvorgang der Doppelwand (M-G910 BM und M-G915 BM):
 - Die Steuerung für den Wasserstand in der Doppelwand erfolgt vollautomatisch.
 - Der Aufheizvorgang wird aktiviert, sobald das Wasser den Mindestpegel in der Doppelwand erreicht hat.
 - Die Kochkessel sind mit einem Druckwächter zur Steuerung des in der Doppelwand der Bain-Mary herrschenden Drucks ausgerüstet. Übersteigt der Druck den eingestellten Grenzwert, wird der Aufheizvorgang sofort unterbrochen, wodurch Wasser und Strom gespart werden.
- Bain-Mary-Kochkessel ohne automatischen Füllvorgang der Doppelwand (M-G910 BM C und M-G915 BM C):
 - Den Hahn für die Doppelwand der Bain-Mary öffnen.
 - Den Füllhahn für die Doppelwand der Bain-Mary öffnen.
 - Sobald das Wasser aus dem Hahn auszutreten beginnt, zunächst den Einlasshahn und anschließend den Pegelhahn schließen.

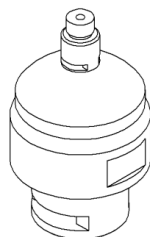
5.2.7 Entleeren des Kessels

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

5.2.8 Druckmodells

- a) Der grosse Vorteil dieses Gerätes besteht darin, dass sehr schnell und hochwertig gekocht werden kann.
- b) Nach Eingabe der Lebensmittel wird der Deckel mit Hilfe der vier Verschlüsse verschlossen.
- c) Die Brenner werden gezündet.
- d) Der Beginn des Kochvorgangs wird durch den am Sicherheitsventil austretenden Dampf angezeigt.

e) Sobald das Gerät den Betriebsdruck (30gr/cm²) erreicht hat, hebt das Teil A (Mittelteil) ab und beginnt sich zu drehen.



f) Bevor der Deckel abgenommen werden kann, müssen die Brenner ausgeschaltet werden. Sobald kein Dampf mehr austritt, können die Verschlüsse gelöst und der Deckel abgenommen werden.

5.3 Nützliche Ratschläge und Tipps

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

5.3.1 Erste Reinigung

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

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

Den Kessel zum Abschluss gründlich trocknen.

5.3.2 Wartung

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

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

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

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

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

5.3.3 Betriebsunterbrechungen

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

- Den Hahn für die Versorgung mit Gas schließen.
- Das Gerät und die nahe liegende Umgebung gründlich reinigen.
- Einen dünnen Film Speiseöl auf die Edelstahlflächen und den Kessel auftragen.
- Den Hauptschalter für die Spannungsversorgung ausschalten.



6. STÖRUNGEN UND ALARME

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



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

Störung	Ursache	Behebungsmaßnahme
Es riecht nach Gas.	Leichter Gasaustritt beim Ausschalten der Flamme.	Den Hahn für die Versorgung mit Gas schließen und den Raum gut lüften.
Der Pilotbrenner zum Zünden zündet nicht.	Die piezoelektrische Zündung funktioniert nicht.	Den Kochkessel von Hand zünden. Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.
	Da das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wurde, hat sich Luft in den Leitungen angesammelt.	Erneut versuchen, den Zündvorgang durchzuführen.
Der Pilotbrenner zum Zünden erlischt.	Das Thermoelement hat noch nicht die notwendige Temperatur erreicht.	Erneut versuchen, den Zündvorgang durchzuführen.
Die Flamme ist gelblich gefärbt.	Brenner verschmutzt.	Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.
Der Kochkessel heizt nicht.	Ventil beschädigt.	Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.
	Energierегulierer beschädigt.	Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.
	Der in der Doppelwand herrschende Druck ist zu niedrig (*).	Die Doppelwand über das Druckventil ablassen.
	Fehler am Druckwächter (*).	Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.
	Der Temperaturbegrenzer löst aus (*).	Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.
	Ungenügender Gasdruck.	Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.

(*) Bain-Mary-Kochkessel



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

7. RECYCLING DES GERÄTES



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

1. **INDICE**

1.	INDICE.....	59
2.	INFORMAZIONI E AVVERTENZE GENERALI.....	60
3.	DATI PRODOTTO	60
4.	ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	62
4.1	Disimballaggio	62
4.2	Posizionamento e livellamento	62
4.3	Montaggio delle attrezzature in blocchi	62
4.4	Connessione elettrica	63
4.5	Allacciamento del gas.....	64
4.6	Trasformazione a differenti tipi di gas.....	64
4.7	Allacciamento dell'acqua	65
4.8	Riciclaggio.....	65
5.	ISTRUZIONI DI USO E MANUTENZIONE.....	65
5.1	Rischi d'uso.....	65
5.2	Funzionamento	65
5.2.1	Descrizione dei comandi.....	66
5.2.2	Accensione dei bruciatori.....	66
5.2.3	Spegnimento dei bruciatori	67
5.2.4	Spegnimento della spia	67
5.2.5	Riempimento d'acqua nella vasca	67
5.2.6	Riempimento d'acqua nella camera (nelle marmitte per bagnomaria)	67
5.2.7	Svuotamento della vasca.....	67
5.3	Consigli utili.....	67
5.3.1	Pulizia iniziale	68
5.3.2	Manutenzione	68
5.3.3	Non per uso prolungato	68
6.	ANOMALIE, ALLARMI E GUASTI	68
7.	RICICLAGGIO DEL PRODOTTO.....	69

2. INFORMAZIONI E AVVERTENZE GENERALI

Il presente manuale è stato redatto per favorire la comprensione del funzionamento, l'installazione e la manutenzione della macchina. Il manuale contiene tutte le informazioni e le avvertenze necessarie per la corretta installazione e l'uso dell'apparecchio, così come le informazioni sulle sue caratteristiche e le possibilità, per sfruttare tutto il potenziale a sua disposizione.




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

Conservare questo manuale in un luogo sicuro per future consultazioni.

In caso di vendita o trasferimento della macchina, consegnare questo manuale al nuovo utente.



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

- L'ubicazione e l'installazione, nonché le riparazioni o modifiche devono sempre essere effettuate da un **TECNICO AUTORIZZATO**, sulla base della normativa in vigore in ogni paese e il costruttore non è responsabile di un'installazione non corretta.
 - L'installazione, il funzionamento difettoso, il servizio o la manutenzione inadeguata dell'apparecchio così come la manipolazione possono causare danni materiali e lesioni.
 - È assolutamente proibito modificare, evitare ed eliminare ed eludere i dispositivi di sicurezza. Il mancato rispetto di quest'avviso può determinare gravi rischi per la sicurezza e la salute delle persone.
 - **Utilizzare l'apparecchio solo per gli usi previsti dal fabbricante. Un uso improprio può determinare rischi per la salute e la sicurezza degli utilizzatori e dell'apparecchio.**
 - in caso di guasti si prega di contattare il **Servizio di Assistenza Tecnica**.
 - **NON** cercare di eseguire le riparazioni da soli o aiutato da personale non qualificato o autorizzato.
 - Utilizzare pezzi di ricambio originali, altrimenti la garanzia decade.
 - Per evitare la contaminazione degli alimenti elaborati e per mantenere l'igiene si raccomanda di pulire gli elementi che entrano a contatto con il cibo e le zone vicine subito dopo l'uso.
 - Per eseguire le operazioni di manutenzione si raccomanda di scollegare la pentola dalla presa della corrente elettrica tramite il dispositivo di sconnessione/interruttore generale.
 - Per la pulizia utilizzare prodotti detergenti per uso alimentare.
-  Per la pulizia **NON** utilizzare prodotti abrasivi, corrosivi acidi, solventi e detergenti a base di cloro, in quanto possono danneggiare i componenti della pentola.
NO orientare i getti di acqua a pressione verso le sue zone interne.
- Questo apparecchio è stato progettato per funzionare a una temperatura ambiente compresa tra 5°C e 40°C.
 - Per l'uso è richiesta la presenza costante di un'utilizzatore.
 - Non lasciare prodotti od oggetti infiammabili all'interno della vasca o nei pressi delle zone adiacenti.






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

3. DATI PRODOTTO

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

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

TARGHETTA DELLE CARATTERISTICHE

MOD.	FTG7-05 L 1		1312BT5113 6		Type-Tipo.	A1	
REF.	19005269 2		SN	810073 3	07/16		
E 20560 Offiti Made in Spain	V	6,3 Kw. 					
	~	0 Kw. 					
	Hz.	0 Kw.					
	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 => ΣQn	0 kW(Hi)	5	
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 =>	G20/GZ35 => ΣQn	6,3 kW(Hi)	1/3
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.

 16
1312

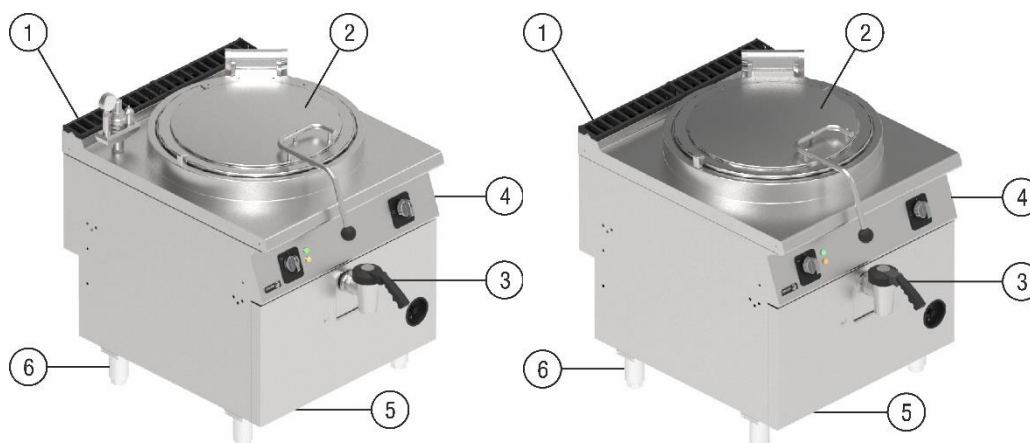
Made in EU



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

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza:

Bagnomaria modelli sono dotati di un termostato di sicurezza che si attiva quando la temperatura supera il valore stabilito, e che blocca l'alimentazione del gas.

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

- Manometro (marmitta per cuocere a bagnomaria):

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

- Valvola di pressione (marmitta per cuocere a bagnomaria):

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

- Valvola di sicurezza:

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

4. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE



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

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

4.1 Disimballaggio

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



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

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

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

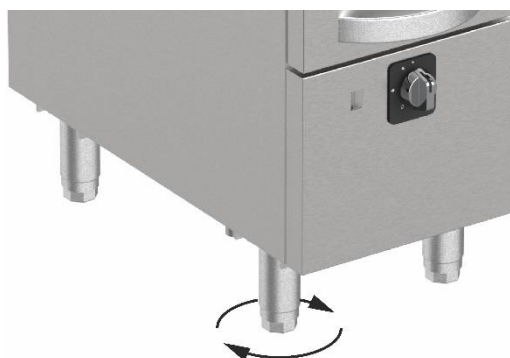
4.2 Posizionamento e livellamento

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

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

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

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



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

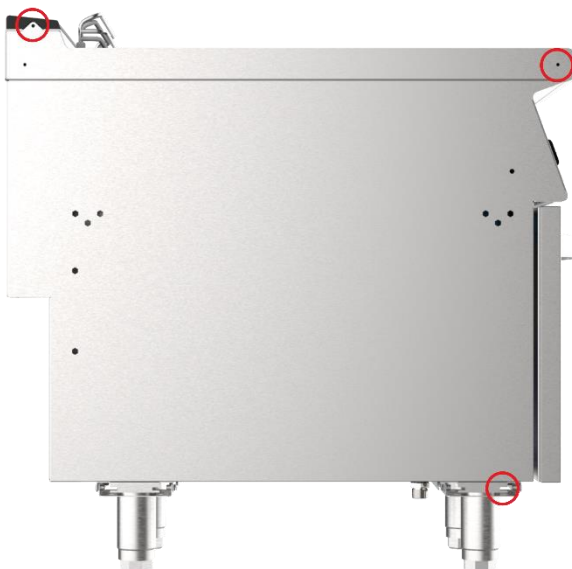
salvo indicazioni specifiche contrarie, i pezzi che sono stati protetti dal fabbricante, non devono essere manipolati dall'installatore

4.3 Montaggio delle attrezzature in blocchi

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

- Togliere i comandi.
- Smontare i pannelli portacomandi.
- Togliere gli elementi decorativi del tubo di scarico.

- Mettere del nastro adesivo sui bordi dei ripiani da accoppiare.
- Mettere del materiale sigillante per uso alimentare sui lati da accoppiare.
- Mettere insieme le macchine.
- Collegare le macchine con le viti e i bulloni sia sulla parte posteriore (linguette) che sulla quella anteriore (fori sui pannelli laterali ai quali si accede quando vengono smontati i pannelli) (vedere l'immagine).
- Stringere le macchine nella parte anteriore inferiore usando una vite e un dado (vedere l'immagine).
- Togliere l'eccesso di materiale sigillante.
- Togliere il nastro adesivo.
- Montare di nuovo i pannelli portacomandi e i comandi.



4.4 Connessione elettrica

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

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



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

tubo flessibile di alimentazione elettrica al premitreccia.



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

4.5 Allacciamento del gas

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

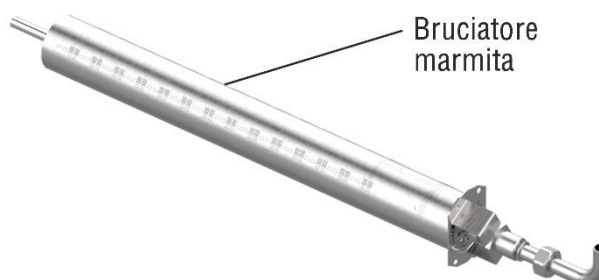
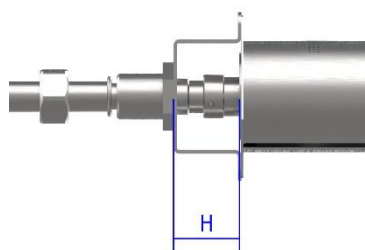


- L'installazione generale deve essere dotata di un rubinetto di distribuzione e di un regolatore di pressione, in cui si consiglia installare un rubinetto d'arresto per ciascun apparecchio di consumo.
- Per la connessione del gas, utilizzare un tubo che sia come minimo di $\varnothing 12 \times 10 \text{mm}$ e sull'estremità essere dotato di un dado di $\frac{3}{4}$ per adattarlo alla pentola.

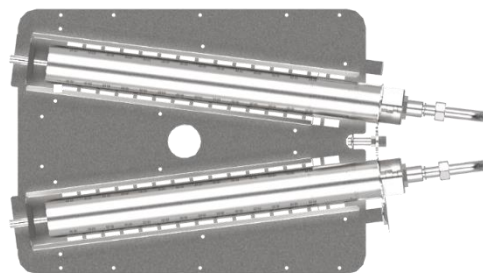
4.6 Trasformazione a differenti tipi di gas

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

1. Interrompere il passaggio del gas se l'apparecchio è collegato (qualsiasi tipo di trasformazione delle condizioni del circuito di gas dell'apparecchio, dovrà essere sempre realizzato da un TECNICO AUTORIZZATO).
2. Trasformazione dei bruciatori:
 - a. Togliere il pannello frontale della marmitta.
 - 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 frontale.



3. Trasformazione delle spesse:
 - a. Togliere il pannello frontale della marmitta.
 - 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. Collegare di nuovo il gruppo della spia.
 - e. Rimontare il pannello frontale.



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

4.7 Allacciamento dell'acqua

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

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

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

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

4.8 Riciclaggio

L'imballo del prodotto è composto da:

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



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

5. ISTRUZIONI DI USO E MANUTENZIONE



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



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

5.1 Rischi d'uso

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

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

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

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

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



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

I tini delle marmite hanno diverse marche di livelli di riempimento.

Nel G-900 marmite ogni segno tra il livello minimo suggerito (livello più basso) e il massimo (livello più alto) è uguale a 50L.

Nel caso delle marmite G-700, sono indicati il livello minimo suggerito (livello più basso) e il massimo (livello più alto).

5.2 Funzionamento

Indicazioni per un uso corretto della macchina:

- Non utilizzare sale grosso poiché si scioglie lentamente e può corrodere il fondo della vasca.
- L'uso eccessivo per la cottura dei crostacei può danneggiare l'apparecchio.
- Per ottenere la massima efficienza, mantenere il coperchio chiuso.

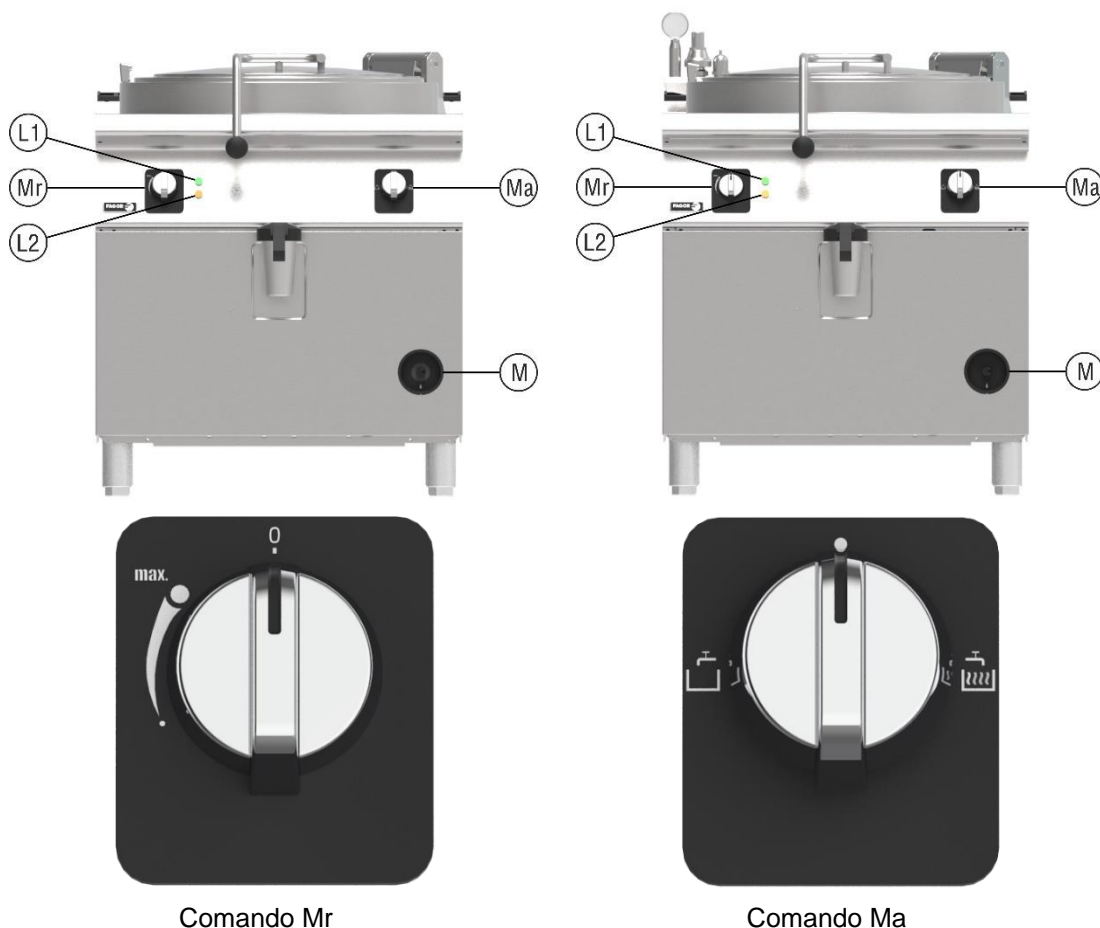
- Nei bollitori, per ottenere il riscaldamento ottimale del serbatoio, si consiglia di pulire la camera del bagnomaria durante il primo utilizzo della macchina. Per fare questo, premere la valvola di pressione sul piano di cottura del bollitore fino a quando tutta l'aria nella camera viene evacuata.



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 pentola, che descrivono tutte le possibilità operative disponibili.

5.2.1 Descrizione dei comandi




Comando Mr

Comando Ma



5.2.2 Accensione dei bruciatori

- Accensione della spia:
 - Girare il comando regolatore di energia Mr in senso orario fino a raggiungere la posizione "max". A questo punto si accenderà la spia "L1" che indica che è pronta per accendere la fiamma pilota (figura anteriore).
 - Di seguito premere il comando M dell'elettrovalvola, contemporaneamente girare in senso antiorario fino a raggiungere la posizione della spia d'accensione ★. In questa posizione mantenere premuto il comando fino a quando la fiamma pilota resta permanentemente accesa (circa 20 secondi).
- Accensione dei bruciatori:
 - Premere il comando M dell'elettrovalvola e girare sulla posizione di accensione dei bruciatori, poiché il comando Mr si troverà sulla posizione "max" questi si accenderanno.
 - La spia "L2" indica che i bruciatori funzionano.
 - Girare il comando Mr fino a raggiungere la posizione desiderata.
 - Nei modelli di bagnomaria la pressione della camera aumenta fino a raggiungere i 0,4 kg/cm. Una volta raggiunto questo valore, la marmitta regolerà la pressione della camera in modo automatico.



5.2.3 Spegnimento dei bruciatori

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

5.2.4 Spegnimento della spia

- Girare il comando della valvola M sulla posizione di spegnimento .
- Girare il comando del regolatore di energia Mr sulla posizione di spegnimento .

5.2.5 Riempimento d'acqua nella vasca

Per riempire d'acqua la vasca, girare il rubinetto per il riempimento d'acqua Ma sulla posizione preferita (acqua fredda  o calda .

L'acqua fuoriesce dal rubinetto montato sul piano cottura.

5.2.6 Riempimento d'acqua nella camera (nelle marmitte per bagnomaria)

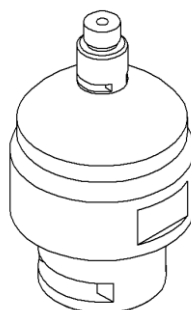
- Marmitte con riempimento automatico della camera del bagnomaria (M-G910 BM e M-G915 BM):
 - Il controllo per il livello dell'acqua nella camera avviene in modo automatico.
 - Il riscaldamento si attiva quando raggiunge un livello minimo d'acqua nella camera.
 - Le marmitte sono dotate di un pressostato per controllare la pressione all'interno della camera del bagnomaria. Nel caso in cui la pressione supera il valore impostato, il riscaldamento si ferma consentendo in questo modo il risparmio di acqua e energia.
- Marmitte senza riempimento automatico della camera del bagnomaria (M-G910 BM C e M-G915 BM C):
 - Aprire il rubinetto di livello della camera del bagnomaria.
 - Aprire il rubinetto di riempimento della camera del bagnomaria.
 - Quando inizia a fuoriuscire l'acqua dal rubinetto di livello chiudere innanzitutto il rubinetto di riempimento e il rubinetto di livello.

5.2.7 Svuotamento della vasca

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

5.2.8 Funzionamento del modello a Pressione.

- L'enorme vantaggio è la velocità e la qualità della cottura.
- Una volta inseriti i cibi, si chiude il coperchio con i quattro manici del sistema di blocco.
- Si accendono i bruciatori.
- L'inizio della cottura si rileva grazie all'uscita del vapore dalla valvola di sicurezza.
- Quando la pentola ha raggiunto la pressione massima di utilizzo (30 gr/cm²) il componente A (corpo centrale) avrà iniziato a girare e ad ascendere.



- Per togliere il coperchio si devono spegnere prima i bruciatori. Quando il vapore smette di uscire, allentare e muovere i manici.

5.3 Consigli utili

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

5.3.1 Pulizia iniziale

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

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

Infine, asciugare la vasca.

5.3.2 Manutenzione

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

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

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

- Pulire la macchina dai residui alla fine di ogni giornata lavorativa.
- Non utilizzare prodotti abrasivi, corrosivi, acidi, solventi a base di cloro o derivati della benzina per la pulizia.
- **Non pulire la macchina con getti di acqua a pressione.**
- Nei modelli del bagnomaria mantenere pulite le valvole di pressione e sicurezza.
- È conveniente pulire periodicamente la vasca internamente con una soluzione di acqua e detersivo, che si lascerà bollire per alcuni minuti. Risciacquare con abbondante acqua e asciugare.
- Per tutti i modelli, si consiglia di ingrassare dopo ogni uso il rubinetto di scarico della vasca utilizzando del grasso tipo "KLUBER NONTROP PLB DR" o simili per evitare il grippaggio ed eventuali fughe.
- Nei modelli di bagnomaria, sulla parte inferiore della marmitta è presente una vite per lo scarico completo della camera.

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

5.3.3 Non per uso prolungato

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

- Chiudere il rubinetto di alimentazione del gas.
- Pulire bene la macchina e le zone vicine ad essa.
- Stendere sulle superfici di acciaio inossidabile e sulla vasca uno strato fine di olio commestibile.
- Scollegare l'interruttore generale dalla rete elettrica.

6. ANOMALIE, ALLARMI E GUASTI

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



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

Problema	Causa	Soluzione
Odore a gas	Perdita occasionale del gas a causa dello spegnimento della fiamma.	Chiudere il rubinetto di alimentazione del gas e arieggiare il locale.
La spia di accensione non si accende	Scarica di scintille non funziona.	Accendere manualmente la pentola. Contattare il servizio di assistenza tecnica.
	Presenza di aria nei tubi a causa di un lungo periodo di inattività.	Insistere nell'operazione di accensione.
La spia di accensione non si spegne	La termocoppia non si è riscaldata sufficientemente.	Insistere nell'operazione di accensione.
La fiamma è di colore giallo	Bruciatore sporco.	Contattare il servizio di assistenza tecnica.
La pentola non riscalda	Valvola guasta.	Contattare il servizio di assistenza tecnica.
	Regolatore di energia guasto.	Contattare il servizio di assistenza tecnica.
	Pressione insufficiente nella camera (*).	Spurgare la camera con la valvola di pressione.
	Pressostato rotto (*).	Contattare il servizio di assistenza tecnica.
	Il termostato limitatore salta (*).	Contattare il servizio di assistenza tecnica.
	Pressione del gas insufficiente.	Contattare il servizio di assistenza tecnica.

(*) nelle marmitte a bagnomaria



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.....	70
2. GENEL BİLGİ VE UYARILAR.....	71
3. ÜRÜN BİLGİLERİ	71
4. KURULUM TALİMATLARI.....	73
4.1 Ambalajın çıkarılması	73
4.2 Yerleştirme ve yüksekliğin ayarlaması	73
4.3 Blok halindeki cihazın montajı	73
4.4 Elektrik bağlantısı	74
4.5 Gaz bağlantısı.....	74
4.6 Farklı gazlara dönüştürme	75
4.7 Su bağlantısı	75
4.8 Geri dönüşüm	76
5. KULLANIM VE BAKIM TALİMATLARI	76
5.1 Kullanım riskleri	76
5.2 İşleyiş.....	76
5.2.1 Düğmelerin tanımı	77
5.2.2 Ocakların yakılması	77
5.2.3 Ocakların kapatılması	77
5.2.4 Pilot düğmenin kapatılması.....	77
5.2.5 Kovanın suyla doldurulması.....	77
5.2.6 Bölmenin su ile doldurulması (benmarili güveçlerde).....	78
5.2.7 Kovanın boşaltılması	78
5.3 Kullanışlı tavsiyeler	78
5.3.1 İlk temizlik	78
5.3.2 Bakım.....	78
5.3.3 Uzun süre kullanmama	78
6. ANORMAL DURUMLAR, ALARMLAR VE ARIZALAR	79
7. ÜRÜNÜN GERİ DÖNÜŞÜME VERİLMESİ	79

2. GENEL BİLGİ VE UYARILAR

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



CİHAZI ÇALIŞTIRMADAN ÖNCE BU KILAVUZDAKİ TALİMATLARI DİKKATLİ BİR ŞEKİLDE OKUYUNUZ.

Gelecekte tekrar bakmak için bu kılavuzu güvenli bir yerde saklayınız.

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



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

- Yerleştirme ve kurulum, onarım ya da dönüştürme işlemleri her ülkede yürürlükte olan yasal düzenlemeler dikkate alınarak, cihazın kötü kurulumu için üreticiyi sorumlu tutmadan her zaman **YETKİLİ BİR TEKNİK** uzman tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Cihazın yanlış kurulumu, uygunsuz ayarı, servisi ya da bakımı ve manipülasyonu, bozulmalar gibi maddi hasarlara neden olabilir.
- Güvenlik cihazlarını değiştirmek, gözden kaçırmak, çıkarmak ve geçiştirmek tamamen yasaktır. Bu uyarının dikkate alınmaması, insanların güvenliği ve sağlığı için ciddi riskler doğurabilir.
- **Cihazı sadece üreticinin öngördüğü kullanımlar doğrultusunda kullanın. Cihazın uygunsuz kullanımı kullanıcıların sağlık ve güvenliği ve cihaz açısından riskler doğurabilir.**
 - Eğer makinanız arızalandıysa, **Teknik Yardım Servisini** arayınız.
 - Cihazı kendinizin ya da yetkili veya kalifiye olmayan bir personelin onarmasına **İZİN VERMEYİN**.
 - Orijinal yedek parçaları kullanın, aksi takdirde cihaz garanti dışı kalır.
 - Kullanılan besinlerin kirlenmesini önlemek ve hijyeni korumak için, her kullanımdan sonra besinlerle temas halinde olan unsurların ve kirlenen alanların temizlenmesi önerilir.
 - Bakım işlemlerini gerçekleştirmek için bağlantı kesme cihazı/genel şalter aracılığıyla güvenci elektrik akımından kesmek gerekir.
 - Temizlik için, besin alanında kullanılan deterjan ürünlerini kullanın. Güvecin 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 nesnelere bırakmayın.



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

3. ÜRÜN BİLGİLERİ

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

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

ÖZELLİKLER PLAKASI

MOD.	FTG7-05 L	1312BT5113	Type-Tipo.	A1
REF.	19005269	SN 810073	07/16	
E 20560 Ofiati Made in Spain	V	6,3	Kw. ~	
	~	0	Kw. M	
	Hz.	0	Kw.	
	A.			
G-110	1,63 m ³ /h G-120	1,45 m ³ /h G-130	0,96 m ³ /h G-150	1,26 m ³ /h => ΣQn 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 => 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)

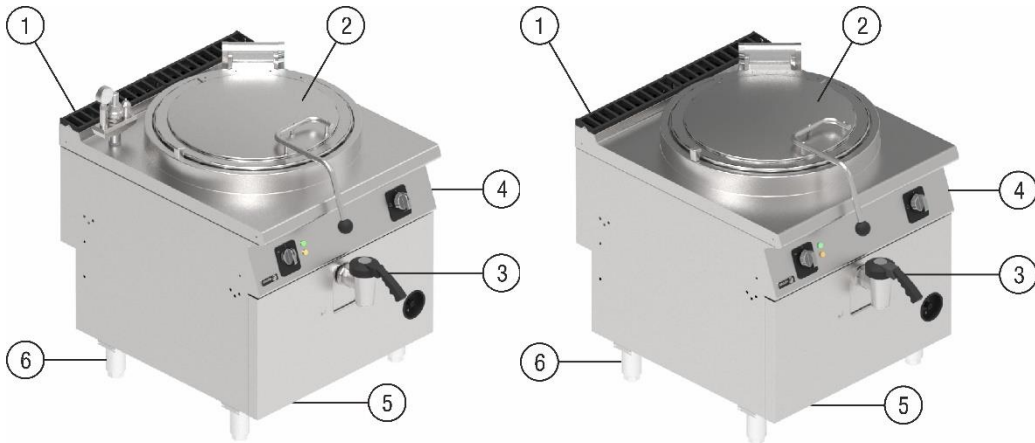
FAGOR
FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.

CE 16
1312

Made in EU

1. 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. Kapaklı güveç
3. Boşaltım
4. Düğme paneli
5. Gaz Girişi
6. Yükseklik ayarlı ayaklar

GÜVENLİK CİHAZLARI

- Güvenlik termostati

Benmarili modellerde, sıcaklık belirlenen değeri geçtiğinde devreye giren ve gaz kaynağını kesen bir güvenlik termostati bulunmaktadır.

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

- Basınçölçer (benmarili güveçlerde):

Basınçölçer benmari bölmesinin iç kısmındaki buhar basıncını gösterir.

- Buhar vanası (benmarili güveçlerde):

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

- Güvenlik vanası:

Benmari bölmesindeki basınç 0.5 barı aştığında buharın dışarı çıkmasını sağlar.

4. KURULUM TALİMATLARI



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

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

4.1 Ambalajın çıkarılması

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



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

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

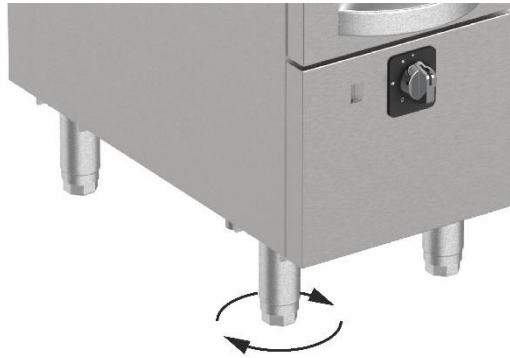
4.2 Yerleştirme ve yüksekliğin ayarlaması

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

İyi şekilde işlemesi adına bir aspiratörün kurulması uygun olacaktır

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

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



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

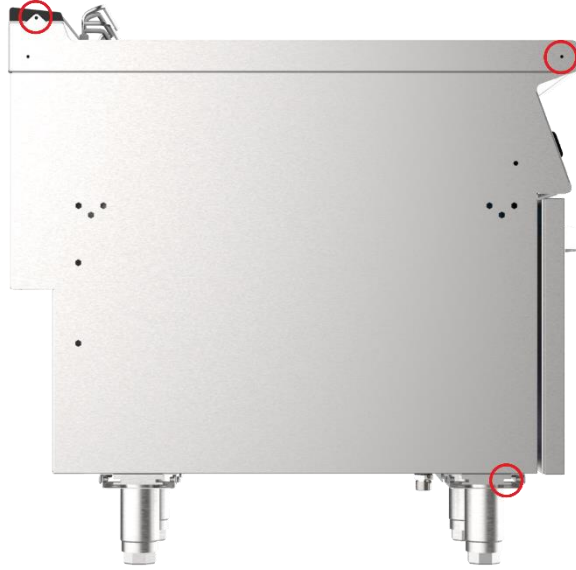
Aksi belirtilmediği takdirde, üretici tarafından korunan parçalar, kurulumu yapan kişi tarafından manipüle edilmemelidir.

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

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



4.4 Elektrik bağlantısı

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

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



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



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

4.5 Gaz bağlantısı

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

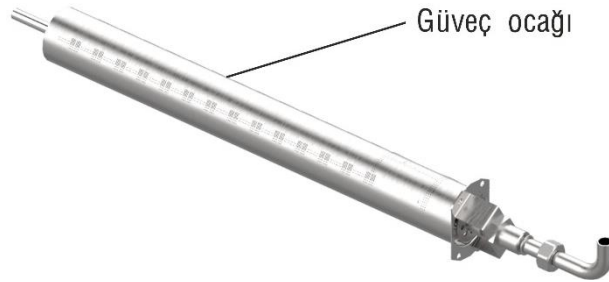
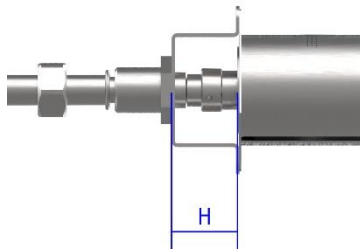


- Genel kurulum bir geçiş anahtarı ve basınç regülatörü ile gerçekleştirilmelidir ve aynı zamanda her bir tüketim aparatı için bir akım kesme anahtarının da konması önerilir.
- Gaz bağlantısı için, güvece iliştirilmesi adına en az Ø12x10mm ve 3/4" somun bitiştiren bir boru kullanılmalıdır.

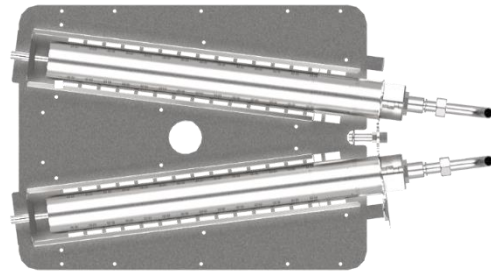
4.6 Farklı gazlara dönüştürme

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

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



3. Pilot düğmelerin dönüştürülmesi:
 - a. Güvecin düğme panelini çıkarın.
 - 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.
 - e. Ön paneli tekrar yerlerine yerleştirin.



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

4.7 Su bağlantısı

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

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

Cihazlardaki su girişi prizleri 3/4" olmalıdır.

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

4.8 Geri dönüşüm

Bu ambalaj şunlardan meydana gelmektedir:

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



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

5. KULLANIM VE BAKIM TALİMATLARI



CİHAZI ÇALIŞTIRMADAN ÖNCE BU KILAVUZDAKİ TALİMATLARI DİKKATLİ BİR ŞEKİLDE OKUYUNUZ.



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

5.1 Kullanım riskleri



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

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

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

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

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

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

Marmitlerin fiçileri dolun seviyelerinde çeşitli markalara sahiptir.

G-900'de önerilen minimum seviye (en düşük seviye) ile maksimum (en yüksek seviye) arasındaki her işaret 50L'ye eşittir.

G-700 marmitleri durumunda önerilen minimum seviye (en düşük seviye) ve maksimum (en yüksek seviye) belirtilir.

5.2 İşleyiş

Makinanın doğru kullanımı için talimatlar:

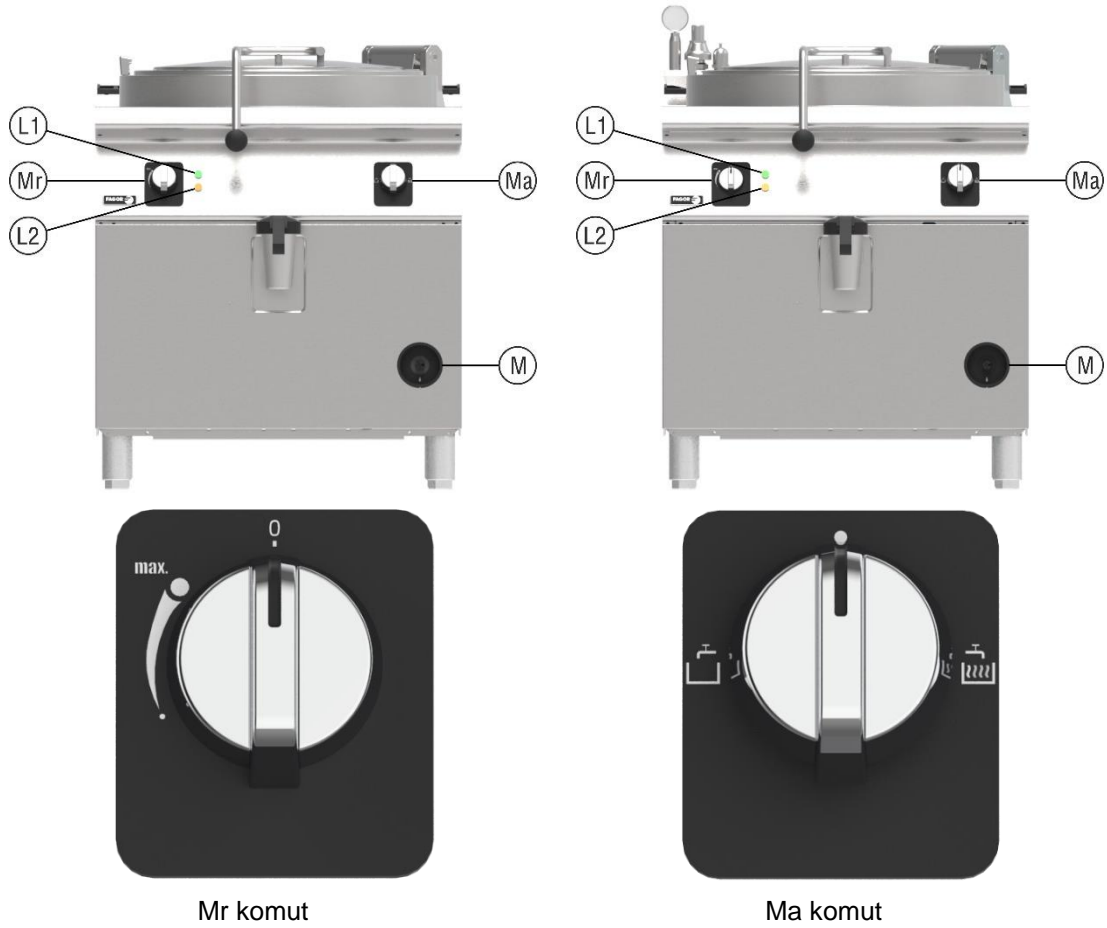
- Yavaş şekilde çözüldüğü ve kovanın dibine çökebileceği için iri taneli tuz kullanmayın.
- Aşırı derecede deniz ürünlerinin pişirilmesi cihaza hasar verebilir.
- Maksimum verim sağlamak için kapağı kapalı tutun.
- Su ısıtıcıları içinde, tankının optimum ısıtılması için, makinenin ilk kullanımı sırasında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



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

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

5.2.1 Düğmelerin tanımı



5.2.2 Ocakların yakılması

- Pilot düğmenin yanması:
 - Mr enerji regülatörü düğmesini 'maks.' pozisyonuna kadar saatin aksi yönünde çevirin .Bu sırada pilot düğmenin yanması için hazırlandığını belirten "L1" lambası yanar (bir önceki şekil).
 - Sonrasında elektrovananın M düğmesine basın ve aynı anda pilot pozisyonuna kadar saatin aksi yönünde döndürün ✳. Pilotun alevi kalıcı şekilde yanmaya devam edene kadar düğmeye bu pozisyonda basılı tutun (yaklaşık 20 saniye).
- Ocakların yakılması:
 - Elektrovananın M düğmesine basarak ocakları yakma pozisyonuna kadar döndürün; Mr düğmesi 'maks.' pozisyonuna gelince yanacaktır.
 - L2 lambası ocakların çalıştığını belirtir.
 - Bunun için Mr düğmesini istenilen pozisyona getirin.
 - Benmarili modellerde bölmenin basıncı 0.4Kg./cm'ye kadar artar. Bu değere ulaştıktan sonra güveç, bölme basıncının otomatik şekilde düzenler.



5.2.3 Ocakların kapatılması

- M vanasını pilot pozisyonuna kadar döndürün ✳, sadece pilot düğme yanık kalsın.

5.2.4 Pilot düğmenin kapatılması

- M vanası düğmesini kapama pozisyonuna kadar döndürün ●.
- Mr enerji regülatörü düğmesini kapatma pozisyonuna kadar döndürün ●.

5.2.5 Kovanın suyla doldurulması

Kovayı suyla doldurmak için Ma su ile doldurma düğmesini istenilen pozisyona getirin (soğuk  veya sıcak  su).

Su, tezgahın üzerinde bulunan musluktan çıkar.

5.2.6 Bölmenin su ile doldurulması (benmarili güveçlerde).

- Benmari bölmesini otomatik şekilde dolduran güveçler (M-G910 BM ve G915 BM):
 - Bölmedeki su seviyesinin kontrolü otomatik şekilde yapılır.
 - Bölmedeki su minimum seviyeye ulaştığında ısıtma devreye girer.
 - Güveçlerde, benmari bölmesindeki basıncı kontrol etmek için bir presostat bulunmaktadır. Basınç ayarlanan değerin üzerine çıkarsa, ısıtma durur ve su ve enerjiden tasarruf yapılmasını sağlar.
- Benmari bölmesini otomatik şekilde doldurmeyen güveçler (M-G910 BM C ve G915 BM C):
 - Benmari bölmesinin seviye musluğunu açın.
 - Benmari bölmesini doldurma musluğunu açın.
 - Seviye musluğunda su akmaya başladığında, ilk olarak doldurma musluğunu ve sonrasında seviye musluğunu kapatın.

5.2.7 Kovanın boşaltılması

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

5.3 Kullanışlı tavsiyeler

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

5.3.1 İlk temizlik

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

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

Son olarak kovayı kurulayın.

5.3.2 Bakım

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

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

Makinanızın kullanım ömrünün uzun olması adına ilgili temizlik işlemlerini yapın.

- Her iş gününün sonunda makineyi kalıntılardan temizleyin.
- Aşındırıcı, yıpratıcı, asitli, klor bazlı deterjanlı, çözelti veya benzin türevli ürünleri temizlik için kullanmayın.
- **Makinayı basınçlı su ile temizlemeyin.**
- Benmarili modellerde basınç ve güvenlik vanalarını temiz tutun.
- Kovanın iç kısmını su ve deterjan solüsyonu ile periyodik şekilde temizlemek ve birkaç dakika boyunca kaynatmak uygun olur. Sonrasında bol suyla kovayı durulayın ve kurulayın.
- Her kullanımdan sonra tüm modeller, tıkanmasını ve olası sızıntıları önlemek adına kovanın boşaltma musluğunun "KLUBER NONTROP PLB DR" yağı veya benzer bir yağ ile yağlanmasını gerektirir.
- Benmarili modellerde güvecin alt kısmında bölmeyi tamamen boşaltmak için bir civata bulunmaktadır.

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

5.3.3 Uzun süre kullanmama

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



- Gaz girişi musluğunu kapatın.
- Makinayı ve birleşme alanlarını iyi bir şekilde temizleyin.
- Paslanmaz çelikten olan yüzeylere ve kovaya ince bir kat yemeklik yağ sürün.
- Genel elektrik şalterini kapatın.

6. ANORMAL DURUMLAR, ALARMLAR VE ARIZALAR

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

Sorun	Neden	Çözüm
 Parçalar düşük voltaj içerdiğinden ölüm tehlikesi taşıdığı için elektrik parçalarını kendiniz manipüle etmeyin.		
Gaz kokusu	Ateşin sönmesi sonucu gaz kaçağı.	Gaz girişi musluğunu kapatın ve bölgeyi havalandırın.
Yakma pilot düğmesi yanmıyor	Çakmak çalışmıyor.	Güveci manuel şekilde açın. Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.
	Uzun süre kullanılmama nedeniyle borularda hava olması.	Açma işlemine devam edin.
Yakma pilot kapanıyor	Termokulp yeteri kadar ısınmamış.	Açma işlemine devam edin.
Kıvılcımın rengi sarı	Ocak kirli.	Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.
Güveç ısınmıyor	Vana bozuk.	Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.
	Enerji regülatörü bozuk.	Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.
	Bölmeye yetersiz basınç (*).	Bölmeyi basınç vanası ile temizleyin.
	Termostat bozuk (*).	Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.
	Sınırlayıcı termostat atıyor (*).	Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.
	Yetersiz gaz basıncı.	Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.

(*) benmarili güveçlerde



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.

1. SPIS TREŚCI.

1.	SPIS TREŚCI	80
2.	INFORMACJE I OSTRZEŻENIA	81
3.	DETALE PRODUKTU.....	82
4.	INSTRUKCJA INSTALACJI.....	83
4.1	Usunięcie opakowania.....	83
4.2	Pozycjonowanie i poziomowanie.....	83
4.3	Montaż urządzeń w blokach.....	84
4.4	Podłączenie elektryczne.....	84
4.5	Podłączenie gazowe.....	85
4.6	Konwersja na inne rodzaje gazu zasilającego.....	85
4.7	Podłączenie wody.....	86
4.8	Recykling.....	86
5.	INSTRUKCJA OBSŁUGI I KONSERWACJI.....	86
5.1	Ryzyko związane z użytkowaniem.....	86
5.2	Obsługa.....	87
5.2.1	Opis elementów sterujących.....	87
5.2.2	Zapalanie palnika.....	87
5.2.3	Wyłączenie palników głównych.....	88
5.2.4	Wyłączenie palnika pilota.....	88
5.2.5	Napełnianie kotła wodą.....	88
5.2.6	Napełnianie płaszczu wodnego (w modelach z płaszczem wodnym).....	88
5.2.7	Zawór spustu produktu z kotła.....	88
5.3	Przydatne wskazówki.....	89
5.3.1	Pierwsze mycie.....	89
5.3.2	Konserwacja.....	89
5.3.3	Przy dłuższym nie używaniu.....	90
6.	Błędy i nieprawidłowości w działaniu.....	90
7.	RECYKLING URZĄDZENIA.....	90

2. INFORMACJE I OSTRZEŻENIA.

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



Przed uruchomieniem urządzenia, przeczytaj instrukcje w tym podręczniku.

Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu na przyszłość.

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



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

- uruchomienie i instalacja oraz naprawy lub zmiany muszą być wykonywane jedynie przez autoryzowanego technika, na podstawie przepisów obowiązujących w danym kraju, producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprawidłowy montaż i awarie z nim związane.
- Nieprawidłowa instalacja, niewłaściwa regulacja, lub niewłaściwe utrzymanie urządzenia i jego nieautoryzowane naprawy mogą spowodować wiele szkód i obrażeń, oraz skutkują odebraniem gwarancji.
- **Zabrania się usuwać, zmieniać, manipulować lub omijać urządzenia zabezpieczające. Niezastosowanie się do tego ostrzeżenia może spowodować poważne zagrożenie dla zdrowia i bezpieczeństwa ludzi.**
- **Urządzenie musi być używane tylko do celów ustalonych przez producenta. Niewłaściwe stosowanie może spowodować zagrożenie dla zdrowia i bezpieczeństwa użytkowników oraz uszkodzenia sprzętu.**
 - Jeśli urządzenie się zepsuje, proszę zgłosić ten fakt za pomocą formularza zgłoszenia serwisowego dostępnego na stronie www.fagorindustrial.pl który należy przesłać na adres: serwis@fagorindustrial.pl.
 - Nie należy próbować naprawiać go samodzielnie lub przez osoby niewykwalifikowane i nieuprawnione.
 - Użycie części innych niż oryginalne spowoduje anulowanie gwarancji.
 - Aby zapobiec zanieczyszczeniu żywności należy pracować z zachowaniem standardów utrzymania higieny, elementy mające kontakt z żywnością i okoliczne strefy należy czyścić po każdym użyciu.
 - Podczas wszystkich czynności konserwacyjnych, przechylając misę patelni musi być ona odłączona od zasilania głównego na przełączniku zasilania.
 - Do czyszczenia używać detergentów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- Nie stosować ściernych lub żrących kwasów, rozpuszczalników i środków czyszczących opartych na chlorze, gdyż mogą one doprowadzić do uszkodzenia misy i powierzchni roboczej patelni. Nie myć urządzenia strumieniem wody pod ciśnieniem, może to spowodować uszkodzenia maszyny oraz niebezpieczeństwo porażenia prądem.
- Niniejsze urządzenie, przeznaczone do stosowania w temperaturach od 5 ° C do 40 ° C
- Użytkownik powinien być obecny w trakcie jego użytkowania.
- Nie należy pozostawiać łatwopalnych produktów lub przedmiotów wewnątrz misy lub w sąsiedztwie urządzenia.



• Nie stosować ściernych lub żrących kwasów, rozpuszczalników i środków czyszczących opartych na chlorze, gdyż mogą one doprowadzić do uszkodzenia misy i powierzchni roboczej patelni. Nie myć urządzenia strumieniem wody pod ciśnieniem, może to spowodować uszkodzenia maszyny oraz niebezpieczeństwo porażenia prądem.

- Niniejsze urządzenie, przeznaczone do stosowania w temperaturach od 5 ° C do 40 ° C
- Użytkownik powinien być obecny w trakcie jego użytkowania.
- Nie należy pozostawiać łatwopalnych produktów lub przedmiotów wewnątrz misy lub w sąsiedztwie urządzenia.

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

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



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

3. DETALE PRODUKTU.

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

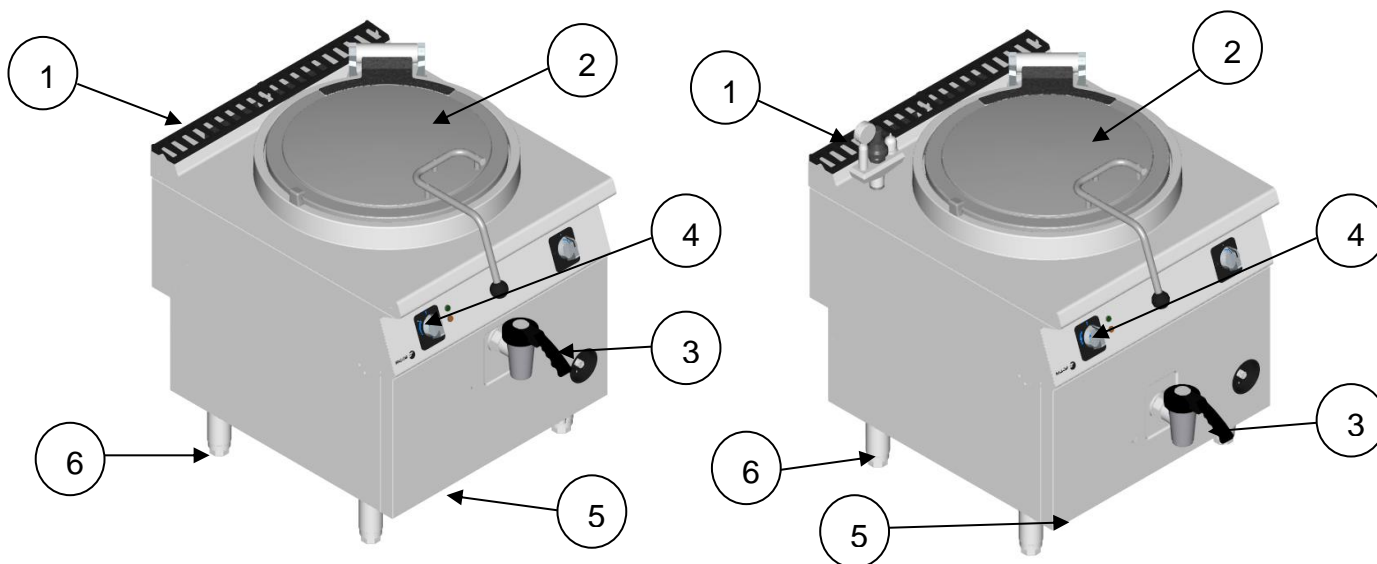
TABLICZKA ZNAMIONOWA.

MOD.	FTG7-05 L	1	1312BT5113	6	Type-Tipo.	A1	 FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.	
REF	19005269	2	SN 810073	3	07/16			
E 20560 Ofiati Made in Spain	V		6,3	Kw.	16 1312 Made in EU			
	~		0	Kw.				
	Hz.		0	Kw.				
	A.							
4								
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 => ΣQn	0	kw(Hi)	5	
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 =>	G20/GZ35 => ΣQn	6,3		kw(Hi)
G-30	0,53 Kg/h G-31	0,52 Kg/h => ΣQn	6,3	kw(Hi)	G25/G25.1 => ΣQn	5,4		kw(Hi)

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

Należy podać informacje z tabliczki w momencie wezwania serwisu.

OGÓLNY OPIS URZĄDZENIA.



1. Komin
2. Pokrywa kotła
3. Zawór spustowy
4. Regulator mocy
5. Przyłącze gazu
6. Regulowane nogi

URZĄDZENIA BEZPIECZEŃSTWA.

Termostat bezpieczeństwa.

Modele z płaszczem wodnym wyposażone są w termostat bezpieczeństwa, który jest aktywny, gdy temperatura przekracza określoną wartość, odłączając zasilanie gazem.

Przełącznik ogranicznika musi zostać załączony przez autoryzowanego technika, po zdjęciu panelu przedniego i naciśnięciu czerwonego przycisku na termostacie bezpieczeństwa.

- Manometr (w kotłach z płaszczem wodnym)

Manometr wskazuje ciśnienie pary wewnątrz płaszcza wodnego.

- Zawór odpowietrzający (w w kotłach z płaszczem wodnym)

Zawór odpowietrzający steruje ciśnieniem w komorze płaszcza wodnego, pozwalając powietrzu na wyjście, podczas nagrzewania się i umożliwia wejście powietrza, gdy się ochładza.

- Zawór bezpieczeństwa

Jeśli ciśnienie w komorze płaszcza wodnego wynosi więcej niż 0,5 bara, zawór umożliwia wyprowadzenie pary na zewnątrz.

4. INSTRUKCJA INSTALACJI.



Pozycjonowanie i instalacja oraz wszelkie naprawy lub modyfikacje powinny być przeprowadzane przez AUTORYZOWANEGO TECHNIKA, zgodnie z obowiązującym ustawodawstwem w kraju montażu.

Instalacja, nieprawidłowe ustawienie, niewłaściwa konserwacja lub użytkowanie urządzenia może powodować szkody materialne i obrażenia ciała.

W przypadku urządzeń gazowych nigdy nie prowadź instalacji przyłączeniowych po przekątnych pod urządzeniem ze względu na ciepło emitowane przez palnik.

4.1 Usunięcie opakowania.

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



Opakowania (z tworzyw sztucznych, drewna, zszywek itp.) Nie mogą znajdować się w zasięgu dzieci, jest to potencjalne zagrożenie.

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

Wszystkie opakowania można poddać recyklingowi. Zużyte opakowanie należy usunąć.

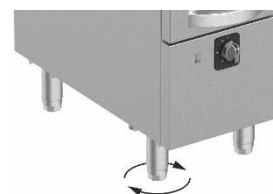
4.2 Pozycjonowanie i poziomowanie.

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

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

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

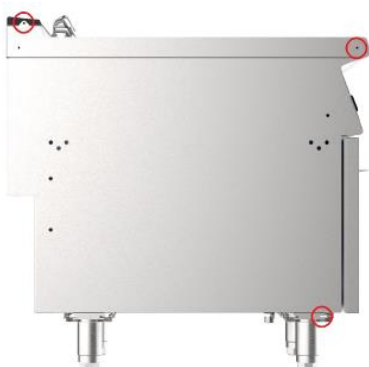
Jeśli nie zaznaczono inaczej, części, które zostały zabezpieczone przez producenta, nie mogą być manipulowane przez instalatora.



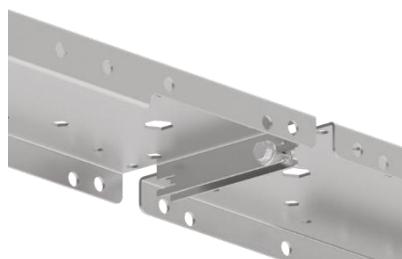
4.3 Montaż urządzeń w blokach.

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

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



Na rysunku zaznaczono na czerwono, miejsca połączenia urządzeń w przypadku łączenia w bloki



4.4 Podłączenie elektryczne.

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



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



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

4.5 Podłączenie gazowe.

Podłączenie gazowe musi zawsze wykonać AUTORYZOWANY TECHNIK posiadający odpowiednie uprawnienia.

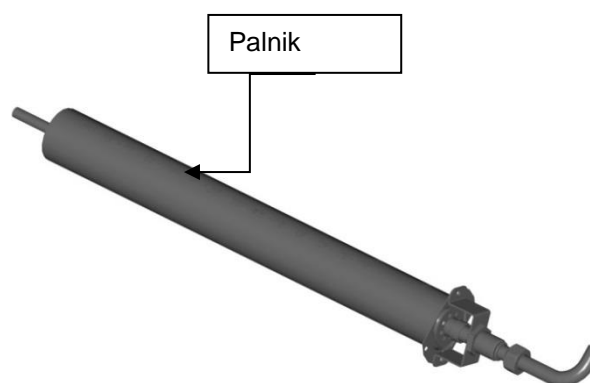
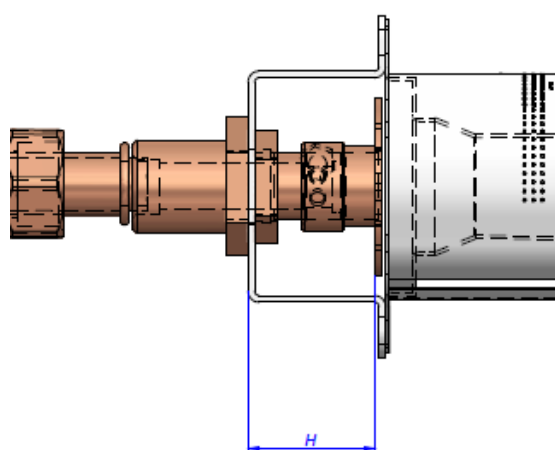


- Instalacja ogólna musi być wyposażona w główny zawór zasilający i regulator ciśnienia, a także zaleca się zainstalowanie zaworów odcinających na każdym urządzeniu.
- Do połączenia gazowego należy zastosować rurę o średnicy co najmniej $\varnothing 12 \times 10$ mm wraz z nakrętką $\frac{3}{4}$ ", aby połączyć się z przyłączem urządzenia.
- Zwróć uwagę że instalacje nie mogą być prowadzone po przekatnych pod urządzeniem ze względu na ciepło promieniowane przez palnik.

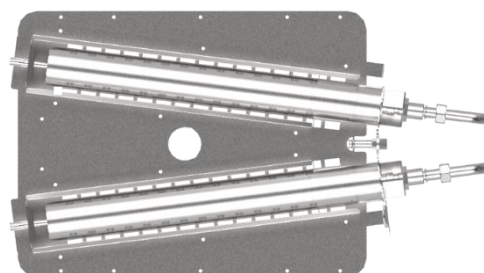
4.6 Konwersja na inne rodzaje gazu zasilającego.

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

1. Odłączyć dopływ gazu do urządzenia, jeśli jest podłączony (Każda zmiana warunków obwodu gazowego musi być przeprowadzona przez AUTORYZOWANEGO TECHNIKA)
2. **Konwersja palnika**
 - a. Zdemontuj panel frontowy urządzenia.
 - b. Wymień dyszę palnika na odpowiednią do gazu zasilającego rekomendowaną w (tabela 3).
 - c. Ustaw sterowanie powietrzem w pozycji H (tabela 3) w zależności od rodzaju gazu.
 - d. Zamontuj ponownie panel frontowy.



3. **Konwersja palnika pilota.**
 - a. Zdemontuj panel frontowy urządzenia.
 - b. Wymień dyszę palnika pilota na odpowiednią do gazu zasilającego rekomendowaną w (tabela 3).
 - c. Ustaw sterowanie powietrzem w zależności od rodzaju gazu.
 - d. Zakręć dolną zaslepkę pilota.
 - e. Zamontuj panel frontowy.



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

4.7 Podłączenie wody.

Instalacja wodna ogólna musi być wyposażona w zawór odcinający. Wlot wody jest określony w sekcji "Ogólne wymiary i połączenia" literą A.

Zalecane ciśnienie wody wynosi od 2 do 4 barów, a maksymalna temperatura wynosi 60° C

Średnica przyłącza wody do urządzeniach wynosi 3/4 ".

Urządzenie jest instalowane zgodnie z normą EN 1717 i krajowymi przepisami wodnymi.

Kocioł musi być zasilany wodą miękką 6-7°D ze względu na możliwość zakamienienia i uszkodzenia płaszcza wodnego.

Uszkodzenia powstałe przez kamień kotłowy nie podlegają gwarancji.

PIERWSZE URUCHOMIENIE PO INSTALACJI.

Po montażu, poziomym ustawieniu i podłączeniu medii o parametrach przewidzianych dla urządzenia, osoba montująca urządzenie musi wykonać:

Sprawdzenia działania urządzenia do momentu zagotowania wody w kotle, wykonać regulację (jeśli jest potrzeba) zaworu odpowietrzającego, (luz na zaworze przed jego zamknięciem musi wynosić 1 mm.) sprawdzić ciśnienie zadziałania wyłącznika ciśnieniowego który powinien wyłączyć ogrzewanie po osiągnięciu 0,42 bar. Zredukować ciśnienie wody na wylewce (jeśli jest taka potrzeba) aby zapobiec wychlapywaniu wody przy nalewaniu. (zdławić zawór zasilający, lub przymknąć go).

4.8 Recykling.

Opakowanie produktu składa się z:

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



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

Należy usuwać te materiały zgodnie z obowiązującymi przepisami.

5. INSTRUKCJA OBSŁUGI I KONSERWACJI.



PRZED URUCHOMIENIEM URZĄDZENIA, PROSIMY PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ.



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

5.1 Ryzyko związane z użytkowaniem.



Używaj kotła warzelnego do gotowania, nie używaj tego urządzenia do niczego innego, niż to, do czego jest przeznaczone, ponieważ jego elementy eksploatacyjne mogą zostać uszkodzone.

Dokładnie wyczyść maszynę przed pierwszym użyciem aby usunąć wszelkie smary konserwacyjne i zabrudzenia produkcyjne. Jeśli zamierzasz używać rozpuszczalników lub łatwopalnych produktów czyszczących, aby usunąć brud z urządzenia, zawsze rób to, gdy kocioł jest zimny, elementy sterujące są wyłączone, a zasilanie sieciowe jest odłączone.

Gdy produkt jest już umyty, dokładnie spłucz wewnątrz kotła dużą ilością wody, a następnie osusz.

Podczas opuszczania pokrywy istnieje ryzyko zatrzaśnięcia. Postępuj ostrożnie.

Podczas opróżniania zawartości kotła, należy zachować szczególną

ostrożność. Jedzenie może być gorące i istnieje ryzyko poparzenia.

Nigdy nie uruchamiaj urządzenia, gdy nie ma odpowiedniego poziomu wody wewnątrz kotła i w płaszczu wodnym.

Monitoruj poziom napełnienia zbiornika. Niewystarczające wypełnienie może spowodować nadmierny wzrost temperatury, powodując przegrzanie urządzenia. Minimalne napełnienie wnętrza kotła musi wynosić co najmniej 1/2 jego pojemności.

Kadzie marmitów mają kilka marek poziomów napełniania.

W G-900 marmites każdy znak między sugerowanym minimalnym poziomem (najniższy poziom) i maksymalnym (najwyższy poziom) wynosi 50L.

W przypadku marmitów G-700 wskazany jest sugerowany minimalny poziom (najniższy poziom) i maksymalny (najwyższy poziom).

5.2 Obsługa.

Instrukcja poprawnego użytkowania urządzenia:

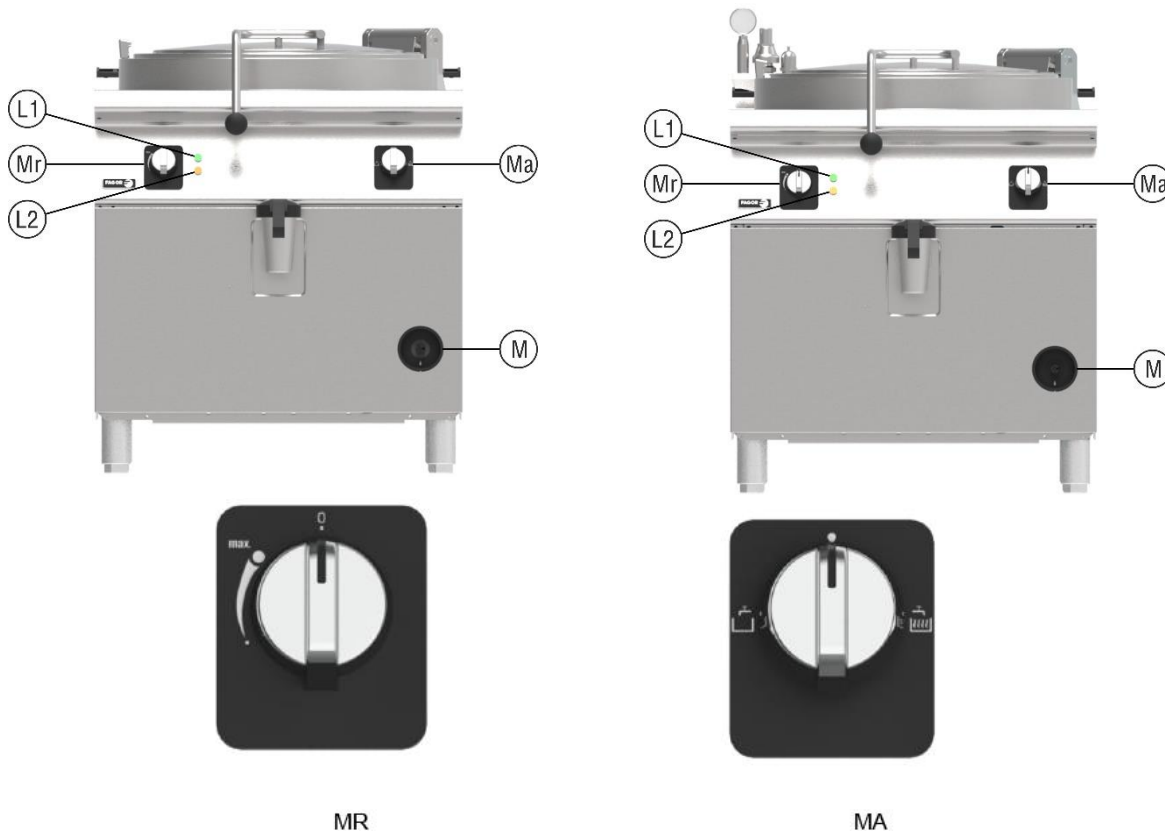
- Unikaj używania grubej soli, ponieważ rozpuszcza się powoli i może spowodować korozję wewnętrznej części kotła.
- Zawsze napełniaj kocioł conajmniej w 2/3 pojemności.
- Aby uzyskać optymalne rezultaty, należy zamknąć pokrywę.

Kroki potrzebne do optymalizacji działania naczynia są pokazane poniżej, z wszystkimi dostępnymi opcjami.



Konieczne jest, aby komin nie został zablokowany, nawet częściowo, w celu prawidłowego działania palników.

5.2.1 Opis elementów sterujących.



5.2.2 Zapalanie palnika.

- Zapalanie palnika pilota.

- Obrócić sterowania energią Mr w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji "max". Kontrolka "L1" zapali się, wskazując, że pilot jest gotowy do zapalenia (rysunek powyżej).
 - Następnie naciśnij pokrętło zaworu elektromagnetycznego Mv, obracając go w lewo do pozycji pilota ★. Przytrzymaj wciśnięte pokrętło w tej pozycji, dopóki płomień pilota nie zapali się (około 20 sekund).
- **Zapalenie palnika głównego.**
 - Wciśnij Pokrętło sterowania zaworem magnetycznym Mv, przekręcić w pozycję zapłonu palnika, gdy sterownik Mr jest w pozycji "max", palniki główne zostaną zapalone.
 - Kontrolka "L2" będzie zapalona w momencie zapalenia palnika głównego.
 - Obróć pokrętło Mr regulatora mocy do wybranej pozycji.
 - W modelach z płaszczem wodnym, ciśnienie w płaszczu, widoczne na manometrze, powinno wzrosnąć do osiągnięcia 0,4 Kg / cm. Po osiągnięciu tej wartości urządzenie automatycznie dostosowuje ciśnienie komory.

5.2.3 Wyłączenie palników głównych.

- Naciskając, obróć pokrętło zaworu gazowego Mv do pozycji Pilot ★, tylko pilot zostanie zapalony, główny panik zgaśnie. Jest to pozycja oczekiwania przed kolejnym uruchomieniem kotła.

5.2.4 Wyłączenie palnika pilota.

- Obróć pokrętło zaworu gazowego Mv do pozycji Off . ●
- Obróć pokrętło regulatora mocy Mr do pozycji Off . ●

5.2.5 Napełnianie kotła wodą.

Aby napełnić komorę kotła wodą, obróć pokrętło sterowania wodą Ma do wybranej pozycji

(zimna woda  lub ciepła woda .

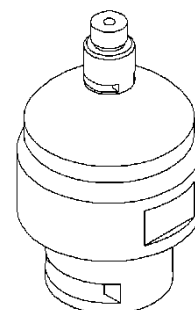
Woda nalewa się przez wylewkę umieszczoną na brzegu kotła. Pamiętaj o podniesieniu pokrywy przed uruchomieniem nalewania wody.

5.2.6 Napełnianie płaszczu wodnego (w modelach z płaszczem wodnym).

- Kotle z automatycznym napełnianiem płaszczu wodnego (M-G910 BM and M-G915 BM).
 - Sterowanie poziomem wody w płaszczu, odbywa się automatycznie.
 - Ogrzewanie zostanie wyłączone, gdy woda osiągnie minimalny poziom w płaszczu.
 - W kotle znajduje się przełącznik ciśnieniowy do sterowania ciśnieniem wewnątrz komory płaszczu. Jeśli ciśnienie przekroczy skonfigurowaną wartość, ogrzewanie zostanie zatrzymane, oszczędzając wodę i energię.

Model ciśnieniowy

- a) Ogromną zaletą jest szybkość i jakość gotowania.
- b) Po wprowadzeniu żywności pokrywa jest zamykana czterema klamrami blokującymi.
- c) Palniki zostaje zapalony.
- d) Rozpoczęcie gotowania jest zauważane przez wylot pary zawór bezpieczeństwa.
- e) Gdy autoklaw osiągnie ciśnienie robocze (30 gr / cm²), zawór ciśnieniowy w pokrywie zacznie wypuszczać parę.
- f) Aby otworzyć pokrywę, palnik należy wyłączyć. Gdy zostanie zauważone, że wylot pary się zatrzymał, poluzuj i klamry, poczekaj chwilę na upuszczenie resztek pary i otwórz pokrywę.



przez

5.2.7 Zawór spustu produktu z kotła.

Zawór spustowy znajduje się na przednim panelu kotła.

Aby spuścić gotowy produkt należy go otworzyć, przekręcając raczke zaworu o 180° do pozycji przeciwnej.

Pamiętaj o codziennej konserwacji zaworu spustowego, przy codziennym myciu urządzenia przesmaruj powierzchnie trące zaworu smarem dopuszczonym do kontaktu z żywnością.

Odkręć dolny pierścień mocujący, po uprzednim poluzowaniu śruby blokującej. Wyjmij element z rączką z gniazda zaworu i przesmaruj. Złóż zawór w odwrotnej kolejności.

Brak prawidłowego smarowania i konserwacji prowadzi do nieodwracalnych uszkodzeń zaworu i wycieków wody. Uszkodzenie zaworu przez kamień kotłowy i brak konserwacji, nie jest traktowane jako gwarancja.

5.3 Przydatne wskazówki.

Przeczytaj poniższe informacje, aby prawidłowo przygotować urządzenie

5.3.1 Pierwsze mycie.

Po zamontowaniu urządzenia i przed pierwszym napełnieniem komory wodą, ważne jest pierwsze czyszczenie komory i urządzenia w celu usunięcia wszelkich smarów konserwacyjnych i nieczystości. Wypełnij komorę wodą z detergentem, pozostawiając ją do wrzenia przez kilka minut. Po wypłukaniu komory tyle razy ile jest konieczne, aby usunąć wszelkie ślady mydła, należy opróżnić komorę i osuszyć.

5.3.2 Konserwacja.

Firma FAGOR INDUSTRIAL zaleca co najmniej raz w roku wykonanie przeglądu wszystkich elementów roboczych urządzenia, aby sprawdzić ich stan i prawidłowe działanie. Usługa ta musi być przeprowadzona przez AUTORYZOWANEGO TECHNIKA SERWISU.

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

Zawsze należy czyścić urządzenie poprawnie, aby przedłużyć okres eksploatacji maszyny.

- Usuń resztki z urządzenia na koniec każdego dnia.
- Do czyszczenia maszyny nie używaj środków ściernych, żrących ani kwasowych, detergentów opartych na chlorze, rozpuszczalników lub pochodnych benzyny.
- **Do czyszczenia maszyny nie używaj wody pod ciśnieniem. Grozi to uszkodzeniem maszyny i ryzykiem porażenia prądem.**
- Modele ciśnieniowe z elementami zabezpieczającymi (odpowietrznik, zawór bezpieczeństwa) muszą być czyste i kontrolowane pod względem prawidłowości działania.
- Zaleca się regularne czyszczenie wewnętrznej części kotła wodą z mydłem, którą pozostawia się do wrzenia przez kilka minut. A następnie wypłukać dużą ilością wody i osuszyć.
- Po każdym dniu użytkowania, wszystkie modele wymagają regularnego smarowania zaworu spustowego przy użyciu smaru "KLÜBER NONTROP PLB DR" lub podobnego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, aby zapobiec jego zatarciu i zapobiec możliwym wyciekom.
- W dolnej części kotła znajduje się śruba, aby całkowicie opróżnić komorę płaszcza wodnego.

Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi on zostać wymieniony przez producenta, serwis posprzedażny lub upoważniony personel techniczny w celu uniknięcia ryzyka.

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

WAŻNE: Każdy kocioł wyposażony w zawór bezpieczeństwa, przynajmniej raz w roku obowiązkowo musi zostać poddany próbie działania tego zaworu.

Czynność ta musi zostać wykonana przez autoryzowanego technika serwisu, który w sposób kontrolowany/testowy doprowadzi do jego zadziałania.

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

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

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


5.3.3 Przy dłuższym nie używaniu.

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

- Dokładnie wyczyść maszynę i sąsiednie obszary.
 - Posmaruj cienką warstwą jadalnego oleju powierzchnie ze stali nierdzewnej.
 - Wyłącz zasilanie sieciowe. (gazowe i elektryczne).

6. Błędy i nieprawidłowości w działaniu.

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

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
 Nie dotykaj żadnych elementów elektrycznych gdy są pod napięciem, grozi to utratą życia.		
Zapach gazu	Chwilowy wylot gazu przed zainicjowaniem zapłonu, lub nieszczelność	Zamknąć dopływ gazu i przewietrzyć pomieszczenia.
Nie działa zapłon palnika pilota.	Generator iskry nie działa.	Zapal ręcznie palnik pilota. Skontaktuj się z serwisem.
	Powietrze w rurce gazowej pilota z powodu długiego okresu nie używania.	Powtórz proces zapłonu.
Płomień pilota gasnie	Termopatra pilota nie jest wystarczająco podgrzewana.	Powtórz proces zapłonu. Konieczne sprawdzenie działania termopary lub regulacja płomienia pilota
Płomień jest żółty.	Brudny palnik, źle wyregulowany dopływ powietrza	Skontaktuj się z serwisem
Kocioł nie nagrzewa się.	Uszkodzony zawór gazowy	Skontaktuj się z serwisem
	Uszkodzony regulator mocy.	Skontaktuj się z serwisem
	Niewystarczające ciśnienie w komorze płaszczu	Sprawdź odpowietrznik I zawór bezpieczeństwa czy nie uchodzi para.
	Zawór bezpieczeństwa uszkodzony	Skontaktuj się z serwisem
	Zadziałał termostat bezpieczeństwa	Skontaktuj się z serwisem
	Złe ciśnienie gazu	Skontaktuj się z serwisem



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

7. RECYKLING URZĄDZENIA.



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

