

**Instrucciones generales para instalación, uso y mantenimiento
FREIDORAS A GAS**

**Instructions générales pour l'installation, l'utilisation et l'entretien
FRITEUSES A GAZ**

**Allgemeine bedienungsanleitung zur installation, bedienung und wartung
GAS-FRITEUSEN**

**General instructions for installation, use and maintenance
GAS FRYERS**

**Istruzioni generali per l'installazione, l'uso e la manutenzione
FRIGGITRICI A GAS**

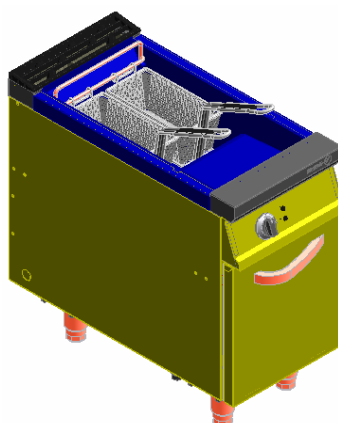
Mod:

- FG9-05
- FG9-05S
- FG9-10
- FG7-05

- FG9-05 A
- FG9-05A
- FG9-10 A

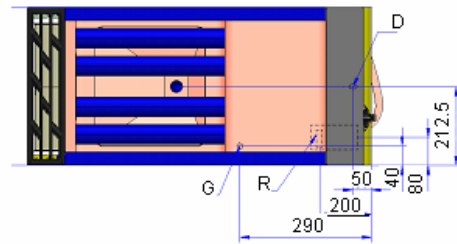
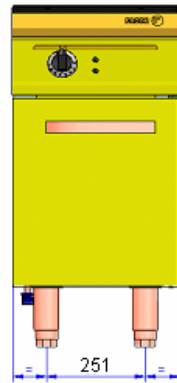
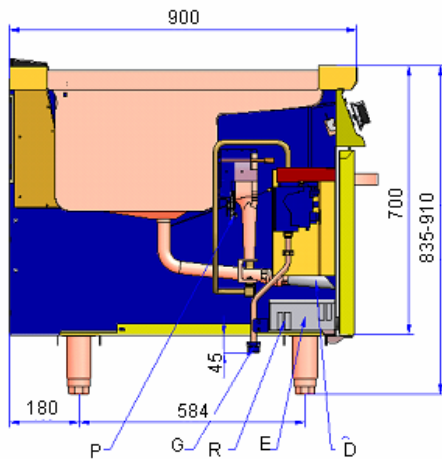
- FG7-05
- FG7-10

- FG7-05 A
- FG7-10 A



X166529

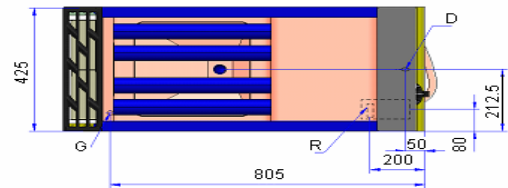
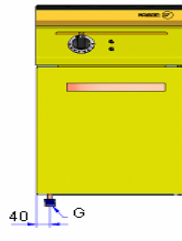
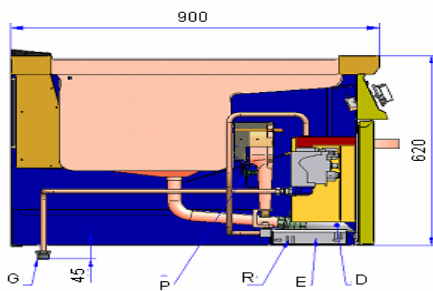
FG9-05



D: Desague
G: Entrada de gas
R: Regleta
P: Piloto
E: Cuadro electrico

D: Drainage
G: Gas inlet
R: Terminal strip
P: Pilot light
E: Switchboard

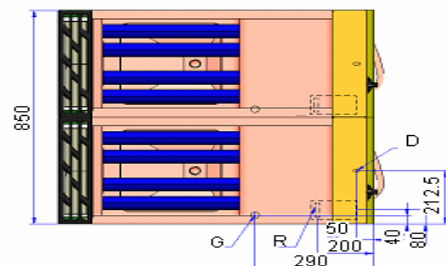
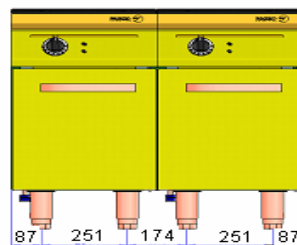
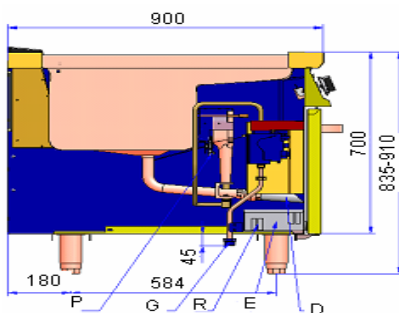
FG9-05 S



D: Desague
G: Entrada de gas
R: Regleta
P: Piloto
E: Cuadro electrico

D: Drainage
G: Gas inlet
R: Terminal strip
P: Pilot light
E: Switchboard

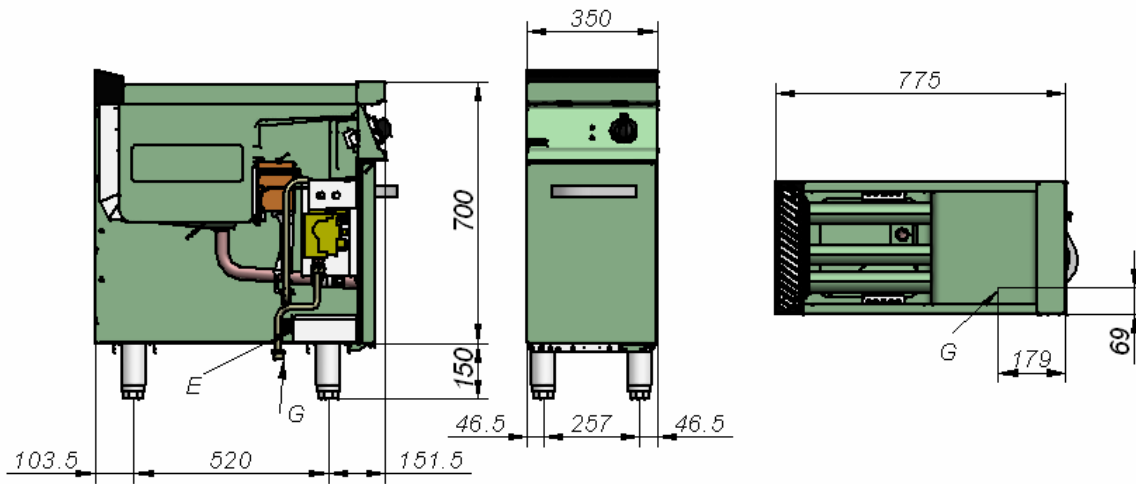
FG9-10



D: Desague
G: Entrada de gas
R: Regleta
P: Piloto
E: Cuadro electrico

D: Drainage
G: Gas inlet
R: Terminal strip
P: Pilot light
E: Switchboard

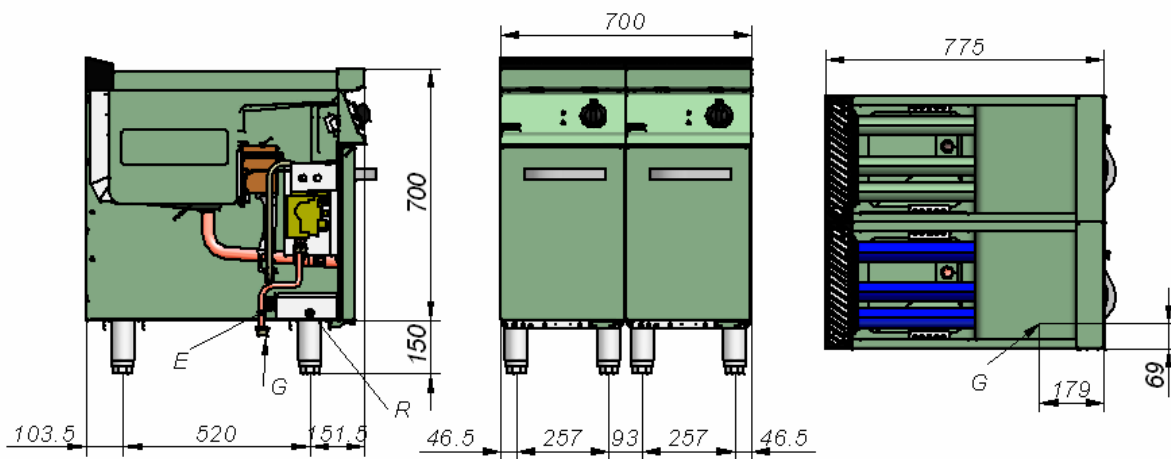
FG7-05



G:Entrada de gas
R:Regleta
E:Cuadro electrico

G: Gas inlet
R: Terminal strip
E: Switchboard

FG7-10



G:Entrada de gas
R:Regleta
E:Cuadro electrico

G: Gas inlet
R: Terminal strip
E: Switchboard

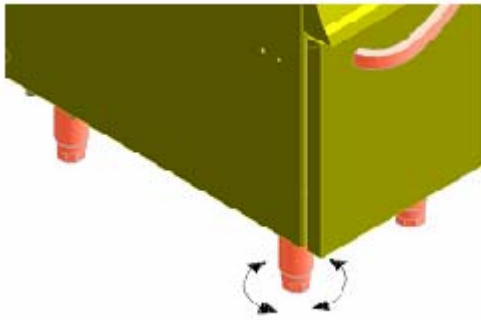


Fig 1

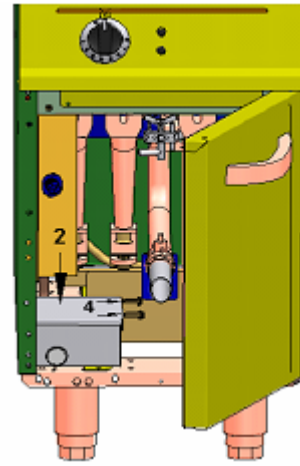


Fig 2

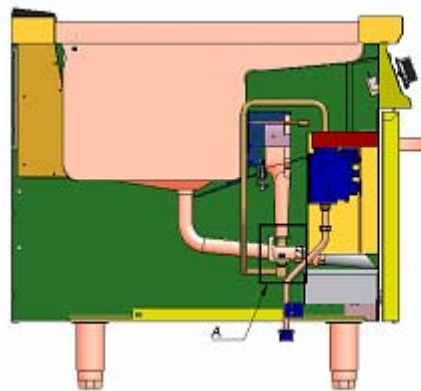
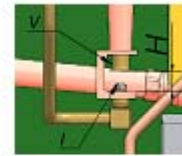


Fig 3



Detalle A

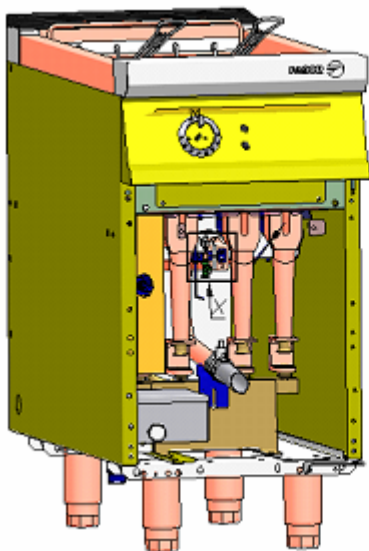
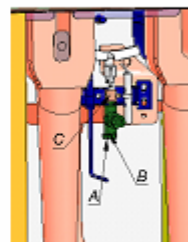


Fig 4



Detalle X

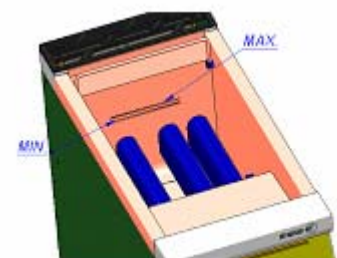


Fig 5

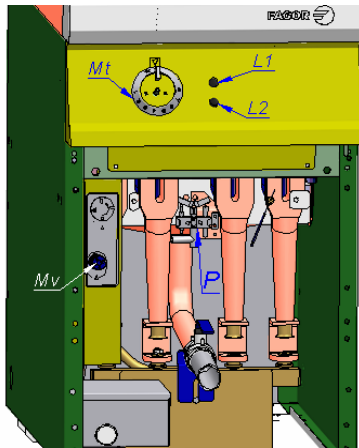


Fig 6

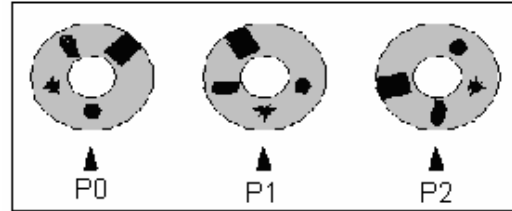


Fig 7

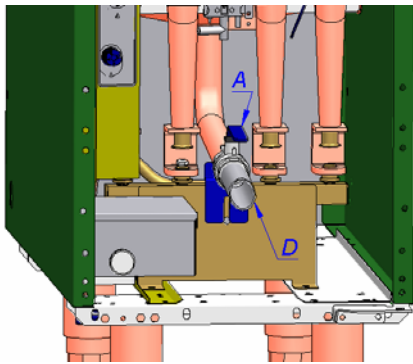


Fig 8

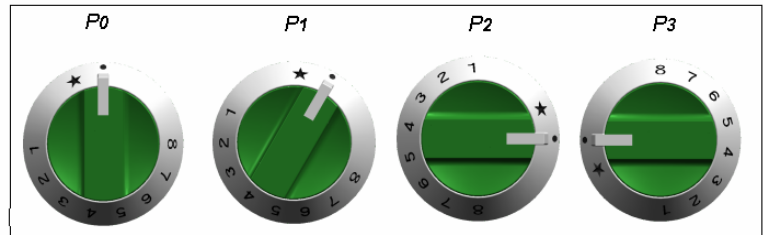


Fig 9

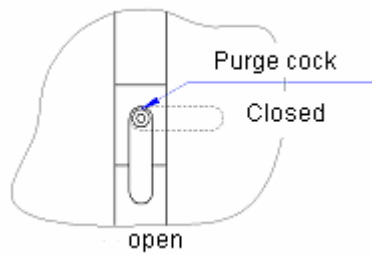


Fig 10

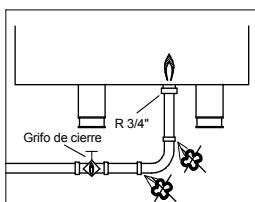


Fig 11

Estimado cliente

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

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

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

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

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

FAGOR

Indice

Instalación

Dimensiones generales y acometidas	1-2
Tabla de características	6
Emplazamiento y nivelación, conexión eléctrica y de gas y transformación a distintos gases	10
Transformación de los quemadores y pilotos	11

Uso

Recomendaciones previas	11
Encendido del aparato y de los quemadores	12

Mantenimiento

Mantenimiento y componentes	12
------------------------------------	-----------

Recomendación de protección ambiental

Recomendación de protección ambiental	13
--	-----------

Características técnicas (Tabla nº1)

MODELO		FG9-05	FG9-05 S	FG9-10	
Dimensiones externas	mm	Anchura	425	425	850
		Profundidad	900	900	900
		Altura	850	620	850
Dimensiones cuba (interior)	mm	Anchura	355	355	355
		Profundidad	250	250	250
		Longitud	400	400	400
	litro	Capacidad	20 l	20 l	40 l
Peso neto (Kg)		79	79	136	
Consumos nominales	m ³ /h	G-110	5,04	5,04	10,08
		G-130	2,97	2,97	5,94
		G-150	3,90	3,90	7,80
		G-20	2,35	2,35	4,70
		G-25	2,73	2,73	5,46
	Kg/h	G-30	1,85	1,85	3,70
		G-31	1,83	1,83	3,66
	Consumo calorífico nominal	KW/h	P.C.I. (Hi)	22,21	22,21
Kcal/h		P.C.S. (Hs)	21,30	21,30	42,60

MODELO		FG7-05	FG7-10	
Dimensiones externas	mm	Anchura	350	700
		Profundidad	775	775
		Altura	850	850
Dimensiones cuba (interior)	mm	Anchura	302	302
		Profundidad	345	345
		Longitud	360	360
	litro	Capacidad	15 l	30 l
Peso neto (Kg)		50	100	
Consumos nominales	m ³ /h	G-110	3,49	6,97
		G-120	3,10	6,20
		G-130	2,05	4,10
		G-150	2,70	5,39
		G-20	1,59	3,17
		G-25	1,84	3,69
		G-25.1	1,72	3,44
		GZ-35	2,205	4,41
	Kg/h	G-30	1,18	2,36
		G-31	1,16	2,33
Consumo calorífico nominal (KW/h)	G-110/G-120/ G-130/G-150		13,50	27,00
	G-20; G-25; GZ-35 ; G-30; G-31		15,00	30,00
	G-25.1		14	28

Instalación eléctrica (Tabla nº2)

TENSIÓN ALIMENTACIÓN	SECCIÓN MANGUERA	FUSIBLE INT. GENERAL	DISPOSITIVO DIFERENCIAL
230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	4A	30mA
POTENCIA ELÉCTRICA KW			0,1Kw

Consumo de aire (Tabla nº3)

Mod.	Consumo de aire necesario para la combustión Nm ³ /h
FG9-05, FG9-05S	25
FG9-10	50
FG7-05	18
FG7-10	36

Posiciones y temperaturas aproximadas (Tabla nº4)

Posición mando	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatura	50°C	70°C	90°C	110°C	140°C	165°C	180°C	200°C

Diámetro de inyectores y regulación (Tabla nº5)

Familia Gas			Poder calorífico inferior	G900		G700		
				Ø Inyector (mm)	H (mm)	Ø Inyector (mm)	H (mm)	
1 ^a	G-110		Kcal/m ³	3.515	3,70	15	3	15
	G-120							
	G-130			5.960				
	G-150			4.532				
2 ^a	G-20		Kcal/m ³	8.573	1,80	-	1.7	15
	G-25			7.372				
	G-25.1			7.000				
	GZ-35			5.851				
3 ^a	G-30	28 mbar	Kcal/kg	10.901	1,25	25	1.1	25
		50 mbar						
	G-31	37 mbar						

Diámetro inyectores de pilotos (Tabla nº6)

Familia Gas		Ø(mm)	
1ª	G-110	Regulable	
	G-120	Regulable	
	G-130	Regulable	
	G-150	Regulable	
2ª	G-20	0,40	
	G-25	0,40	
	G-25	0,40	
	GZ-35	0,40	
3ª	G-30	28 mbar	0,25
		50 mbar	0,20
	G-31	37 mbar	0,25

País/Categorías/Presiones de suministro (Tabla nº7)

G-900		
País de destino	Presiones (mbar)	Categorías
AT	20 ÷ 50	II _{2H3B/P}
BE	20/25 ÷ 28/37	II _{2E+3+}
CH, IT	8 ÷ 20, 20 ÷ 30/37	II _{1a2H} , II _{2H3+}
DE, LU	20 ÷ 50	II _{2E3B/P}
DK	8 ÷ 20 ÷ 30	III _{1a2H3B/P}
ES	8 ÷ 20 ÷ 28/37	III _{1ace2H3+}
EE, FI, LT, LV, NO, RO, SI	20 ÷ 30	II _{2H3B/P}
FR	8 ÷ 20/25 ÷ 28/37	III _{1c2E+3+}
CZ, GB, GR, IE, PT, SK	20 ÷ 28-30/37	II _{2H3+}
NL	25 ÷ 30	II _{2L3B/P}
SE	8 ÷ 20; 20 ÷ 30	II _{1a2H} , II _{2H3B/P}
HU	25 ÷ 30	II _{2HS3B/P}
PL	20 ÷ 13 ÷ 30	II _{2ELs3B/P}
MT, CY	30	II _{3B/P}

G-700		
País de destino	Categorías	Presiones (mbar)
AT	II2H3B/P	20 ;50
BE	II2E+3+	20/25 ; 28-30/37
DE-LU	II2E3B/P	20 ; 50
DK-SE	III1a2H3B/P	8 ;20 ;30
ES	III1ace2H3+	8 ;20 ;28-30/37
FR	III1c2E+3+	8 ;20/25 ;28-30/37
FI-NO-LT-LV-EE-BG-RO-HR-TR	II2H3B/P	20 ;30
GB -PT-IE-CH-GR-SK-SI-CZ	II2H3+	20 ; 28-30/37
HU	II2HS3B/P	25 ; 30
IT	III1a2H3+	8 ;20 ;28-30/37
MT-CY-IS	I3B/P	30
NL	II2L3B/P	25 ; 30
PL	II2ELs3B/P	20 ;13 ;28-30

Distintos gases de referencia (Tabla nº8)

	Kcal/m³								Kcal/kg	
	GAS CIUDAD				GAS NATURAL				G.L.P.	
	G-110	G-120	G-130	G-150	G-20	G-25	G-25.1	GZ-35	G-30	G-31
PODER CALORÍFICO INFERIOR	3.515	3.950	5.960	4.542	8.573	7.372	7.000	5.851	10.901	11.066

1.-INSTALACIÓN

Emplazamiento y nivelación

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

*Es conveniente instalar una campana extractora para el buen funcionamiento.

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

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

*Nivelar y regular la altura del aparato.(Fig. 1)

Conexión eléctrica

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

Se deberá 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 emplear cable manguera de polycloropreno u otro material de similares características (H05RN-F).

Colocar en la toma de red, un interruptor general provisto de fusibles, independiente al aparato cuya distancia entre contactos sea igual ó superior a 3mm.

Es obligatorio conectar a tierra el aparato. El fabricante no se hace responsable de posibles daños originados por el incumplimiento de este requisito.

La sección de cable manguera y el valor de los fusibles a instalar en el interruptor general, queda reflejado en la tabla N°2

Para acceder a la regleta de conexión eléctrica del aparato ver (FIG 2) soltar tornillos (4) de la tapa del cuadro eléctrico (2). Pasar el cable manguera por el prensa estopas situado en la caja eléctrica y conectar en la regleta.

MUY IMPORTANTE: Antes de colocar la tapa de la caja eléctrica fijar la manguera de alimentación eléctrica fuertemente al prensa estopas.

Cuando se instalen varios aparatos en línea, deberán ser conectados entre sí a tierra, por el punto destinado a tal fin, que se encuentra ubicado en la parte posterior del aparato.

Conexión de gas

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 del gas al aparato, debe emplearse un tubo que como mínimo sea de Ø12x10mm y acabado en una tuerca de 3/4" para acoplar a la freidora.

Transformación a distintos gases

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

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

Transformación de los quemadores

Sustitución de los inyectores.

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

Regulación aire quemadores.

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

Transformación de los pilotos

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

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

Girar el regulador de aire "C" hasta estabilizar la llama figura 4.

Para transformar a GAS VILLA la regulación de la llama piloto se hará girando el tornillo de regulación "B" hasta conseguir la estabilización de la llama.

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 lugar y posición de las indicaciones precedentes, de forma que permitan la identificación sin ambigüedad del estado del aparato después de la modificación.

2.-USO

Recomendaciones previas

Es conveniente llamar a un instalador cualificado para instalar el aparato y llegado el caso, para adaptarlo para utilizar otro tipo de gas.

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

IMPORTANTE: Las piezas que han sido protegidas por el fabricante, no deben ser manipuladas por el instalador y, o el usuario.

RIESGOS DE UTILIZACIÓN:

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

Vigile asiduamente el nivel de llenado de la cuba:

- Un llenado insuficiente puede originar la elevación excesiva de la temperatura del aceite provocando el sobrecalentamiento del aparato.
- Un llenado excesivo puede originar desbordamientos de aceite caliente con el consiguiente peligro de ocasionar quemaduras.

Procure no realizar el llenado de aceite cuando la freidora esté caliente; pueden producirse salpicaduras.

Evite la introducción de alimentos mojados o la entrada de agua en el aceite o grasa caliente; ya que se producirían salpicaduras de aceite pudiendo originar graves quemaduras.

Si se van a utilizar disolventes o productos de limpieza inflamables, para quitar las posibles incrustaciones de la cuba, hacerlo siempre con la freidora fría, los mandos de los quemadores en posición apagado, y la llave de entrada de gas al aparato cerrada. Una vez utilizados los productos proceder a un esmerado aclarado con agua abundante de la cuba.

Encendido del aparato

IMPORTANTE: No poner nunca el aparato en marcha sin haber llenado previamente la cuba, de lo contrario el sobrecalentamiento dañaría seriamente la máquina.

El aceite debe ser filtrado periódicamente, para su mejor conservación.

Reponer el aceite cuando baje del nivel MINIMO (Fig. 5).

La introducción del cestillo con la carga en el aceite, se recomienda hacerla lentamente para que la espuma resultante al freír no desborde por la parte superior de la cuba.

Encendido de quemadores

Abrir la llave general del gas instalada en el exterior del aparato.

1º Paso Encendido piloto

Girar el mando Mt del termostato (Fig. 6) en sentido horario hasta la posición piloto ★ (Fig. 8 - P1), en ese momento se iluminará la lámpara "L1" (Fig. 6) indicándonos que está preparada para encender el piloto "P" (Fig. 6).

A continuación pulsar el mando Mv de la electroválvula (Fig. 6), al mismo tiempo girar en sentido antihorario hasta la posición piloto ★ (Fig. 7 - P1). En esta posición mantener pulsado el mando hasta que la llama del piloto "P" (Fig. 6) quede permanentemente encendida (aproximadamente 20 segundos)

2º Paso Encendido de quemadores

Pulsando el mando Mv (Fig 6) de la electroválvula girar a la posición de encendido de los quemadores (Fig. 7 - P2), quedando preparado para encender los quemadores.

Para encender los quemadores, pulsar y girar el mando del termostato "Mt" (Fig. 6) en sentido horario hasta la posición deseada, (Fig. 8, P2 y P3). En ese instante se encenderá la lámpara "L2", indicándonos que los quemadores están funcionando.

La temperatura deseada del aceite (aproximada) se podrá conseguir, girando el mando "Mt" hasta la posición que elijamos (ver tabla 4 de temperaturas, donde se nos indica la temperatura correspondiente a cada posición del mando).

En el momento en que el aceite de la cuba alcance la temperatura seleccionada, los quemadores, por medio del termostato se apagarán (apagándose la lámpara "L2"). Así mismo, tan pronto como la temperatura baje del valor seleccionado, los quemadores se encienden (encendiéndose la lámpara L2).

Apagado de los quemadores

Pasar, de la posición que esté seleccionado el mando "Mt", a la posición piloto (Fig. 8-P1), quedando encendido solamente el piloto "P" (Fig. 6).

Apagado del piloto

Pasar el mando de la válvula "Mv" a la posición "0" (Fig. 8-P0) y el mando del termostato "Mt", también, llevar a la posición "0" (Fig. 9 -P0).

3.-MANTENIMIENTO

Limpieza inicial

Tras instalar el aparato, antes de introducir en la cuba el aceite, 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.

Limpieza diaria

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

No utilizar detergentes arenosos y abrasivos para su limpieza.

No utilizar manguera de agua para la limpieza del aparato.

Es conveniente limpiar periódicamente la cuba por su interior con una solución de agua y detergente, que se dejará hervir durante algunos minutos, aclarándose a continuación con abundante agua.

Es importante, una vez lavada la cuba y antes de llenarla de aceite, que esté totalmente seca y sin ningún rastro de agua.

Lista de piezas de recambio

Válvula de gas	Termopar
Quemador	Termostato
Quemador piloto	

NOTA IMPORTANTE:

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

Se recomienda realizar al menos una vez al año, por un TÉCNICO AUTORIZADO, una revisión de todos los componentes funcionales de la freidora para comprobar el estado de dichos componentes y el buen funcionamiento del aparato.

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

Como norma general siempre que se sustituya cualquier componente funcional, se debe comprobar que la llave general del gas está cerrada y no hay fuego en las proximidades del aparato.

4.-RECOMENDACIÓN DE PROTECCIÓN AMBIENTAL

Al terminar su vida útil, este producto no debe tirarse en un contenedor de basuras estándar, sino que debe dejarse en un punto de recogida de desechos eléctricos y equipamiento electrónico para ser reciclado.



Esto viene confirmado por el símbolo que se encuentra en el producto, manual del usuario o embalaje.

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

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

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

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

Cher client

Nous vous remercions de la confiance dont vous faites preuve envers notre marque en achetant un appareil à usage professionnel. Nous sommes entièrement convaincus qu'au fil du temps, vous serez pleinement satisfait de votre achat.

Prenez quelques minutes, approchez-vous de l'appareil muni de ce manuel et "au travail !" : les pages remplies de texte sont remplacées par des informations graphiques faciles à comprendre.

Cependant, nous vous conseillons d'étudier attentivement ce manuel compilé par les chefs cuisiniers de FAGOR. Ce n'est qu'ainsi qu'il vous sera possible de tirer le plus grand parti des multiples possibilités et avantages que vous offre cet appareil.

Conservez ce manuel près de l'appareil et toujours à portée de main.

Pour finir, nous vous souhaitons beaucoup de succès et une grande satisfaction avec votre nouvelle friteuse.

FAGOR

Sommaire

Installation

Dimensions générales et branchements	1-2
Tableau des caractéristiques	15
Mise en place et nivellement, raccordement électrique et du gaz, transformation différents gaz et transformation des brûleurs	19
Transformation des voyants	20

Utilisation

Recommandations préalables	20
Allumage de l'appareil et des brûleurs	21

Entretien

Entretien et composants	21
--------------------------------	-----------

Environmental protection recommendation

Environmental protection recommendation	22
--	-----------

Tableau des caractéristiques techniques (Tableau 1)

MODÈLE		FG9-05	FG9-05 S	FG9-10	
Dimensions extérieures	mm	Largeur	425	425	850
		Profondeur	900	900	900
		Hauteur	850	620	850
Dimensions cuve (intérieur)	mm	Largeur	355	355	355
		Profondeur	250	250	250
		Hauteur	400	400	400
	Capacité	20 l	20 l	40 l	
Poids net (Kg)		79	79	136	
Consommations nominales	m ³ /h	G-110	5,04	5,04	10,08
		G-130	2,97	2,97	5,94
		G-150	3,90	3,90	7,80
		G-20	2,35	2,35	4,70
		G-25	2,73	2,73	5,46
	Kg/h	G-30	1,85	1,85	3,70
		G-31	1,83	1,83	3,66
	Consommation calorifique nominale	KW/h	P.C.I. (Hi)	22,21	22,21
Kcal/h		P.C.S. (Hs)	21,30	21,30	42,60

MODÈLE		FG7-05	FG7-10	
Dimensions extérieures	mm	Largeur	350	700
		Profondeur	775	775
		Hauteur	850	850
Dimensions cuve (intérieur)	mm	Largeur	302	302
		Profondeur	345	345
		Hauteur	360	360
	litro	Capacité	15 l	30 l
Poids net (Kg)		50	100	
Consommations nominales	m ³ /h	G-110	3,49	6,97
		G-120	3,10	6,20
		G-130	2,05	4,10
		G-150	2,70	5,39
		G-20	1,59	3,17
		G-25	1,84	3,69
		G-25.1	1,72	3,44
	GZ-35	2,205	4,41	
	Kg/h	G-30	1,18	2,36
G-31		1,16	2,33	
Consommation calorifique nominale (KW/h)	G-110/G-120/ G-130/G-150		13,50	27,00
	G-20; G-25; GZ-35 ; G-30; G-31		15,00	30,00
	G-25.1		14	28

Installation électrique (Tableau n°2)

TENSION ALIMENTATION	SECTION CÂBLE	FUSIBLE INT. GÉNÉRAL	DISPOSITIF DIFFÉRENTIEL
230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	4A	30mA
PUISSANCE ÉLECTRIQUE KW			0,1Kw

Consommation d'air (Tableau n°3)

Mod.	Consommation d'air nécessaire à la combustion Nm ³ /h
FG9-05, FG9-05S	25
FG9-10	50
FG7-05	18
FG7-10	36

Positions et températures approximatives (Tableau n°4)

Position commande	1	2	3	4	5	6	7	8
Température	50°C	70°C	90°C	110°C	140°C	165°C	180°C	200°C

Diamètre des injecteurs et réglage (Tableau n°5)

Famille Gaz		Puissance calorifique inférieure		G900		G700	
				∅ Inyector (mm)	H (mm)	∅ Inyector (mm)	H (mm)
1 ^a	G-110	Kcal/m ³	3.515	3,70	15	3	15
	G-120						
	G-130		5.960				
	G-150		4.532				
2 ^a	G-20		8.573	1,80		1.7	15
	G-25		7.372				
	G-25.1		7.000	-	-		
	GZ-35		5.851	-	-	2.35	
3 ^a	G-30	28 mbar	Kcal/kg	1,25	25	1.1	25
		50 mbar					
	G-31	37 mbar					

Diamètre des injecteurs (Tableau n°6)

Famille Gaz		Ø(mm)	
1 ^a	G-110	Réglable	
	G-120	Réglable	
	G-130	Réglable	
	G-150	Réglable	
2 ^a	G-20	0,40	
	G-25	0,40	
	G-25	0,40	
	GZ-35	0,40	
3 ^a	G-30	28 mbar	0,25
		50 mbar	0,20
	G-31	37 mbar	0,25

Pays/Catégories/Pressions d'alimentation (Tableau n°7)

G-900		
Pays de destination	Pressions (mbar)	Catégories
AT	20 ÷ 50	II _{2H3B/P}
BE	20/25 ÷ 28/37	II _{2E+3+}
CH, IT	8 ÷ 20, 20 ÷ 30/37	II _{1a2H} , II _{2H3+}
DE, LU	20 ÷ 50	II _{2E3B/P}
DK	8 ÷ 20 ÷ 30	III _{1a2H3B/P}
ES	8 ÷ 20 ÷ 28/37	III _{1ace2H3+}
EE, FI, LT, LV, NO, RO, SI	20 ÷ 30	II _{2H3B/P}
FR	8 ÷ 20/25 ÷ 28/37	III _{1c2E+3+}
CZ, GB, GR, IE, PT, SK	20 ÷ 28-30/37	II _{2H3+}
NL	25 ÷ 30	II _{2L3B/P}
SE	8 ÷ 20; 20 ÷ 30	II _{1a2H} , II _{2H3B/P}
HU	25 ÷ 30	II _{2HS3B/P}
PL	20 ÷ 13 ÷ 30	II _{2ELs3B/P}
MT, CY	30	II _{3B/P}

G-700		
Pays de destination	Pressions (mbar)	Catégories
AT	II2H3B/P	20 ;50
BE	II2E+3+	20/25 ; 28-30/37
DE-LU	II2E3B/P	20 ; 50
DK-SE	III1a2H3B/P	8 ;20 ;30
ES	III1ace2H3+	8 ;20 ;28-30/37
FR	III1c2E+3+	8 ;20/25 ;28-30/37
FI-NO-LT-LV-EE-BG-RO-HR-TR	II2H3B/P	20 ;30
GB -PT-IE-CH-GR-SK-SI-CZ	II2H3+	20 ; 28-30/37
HU	II2HS3B/P	25 ; 30
IT	III1a2H3+	8 ;20 ;28-30/37
MT-CY-IS	I3B/P	30
NL	II2L3B/P	25 ; 30
PL	II2ELs3B/P	20 ;13 ;28-30

Gaz de référence (Tabla nº8)

	Kcal/m³								Kcal/kg	
	GAZ DE VILLE				GAZ NATUREL				G.L.P.	
	G-110	G-120	G-130	G-150	G-20	G-25	G-25.1	GZ-35	G-30	G-31
PUISSANCE CALORIFIQUE INFÉRIEUR	3.515	3.950	5.960	4.542	8.573	7.372	7.000	5.851	10.901	11.066

1.-INSTALLATION

Mise en place et nivellement

La mise en place ainsi que l'installation électrique et de gaz doivent toujours être effectuées par un TECHNICIEN AGRÉÉ, conformément aux normes de chaque pays.

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

*Placez l'appareil dans un lieu suffisamment ventilé, selon la réglementation en vigueur, pour empêcher la formation de concentrations inadmissibles de substances nocives dans le lieu où il est installé.

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

*Nivelez et réglez la hauteur de l'appareil. (Fig. 1).

Raccordement électrique

Le raccordement électrique de l'appareil doit toujours être effectué par un TECHNICIEN AGRÉÉ.

Il faudra tenir compte des normes légales en vigueur dans chaque pays en matière de raccordements au réseau électrique.

Vérifiez que la tension du réseau correspond à celle qui est indiquée sur la plaque signalétique.

Pour le raccordement, utilisez un câble sous gaine de polychloroprène ou autre matériau ayant des caractéristiques similaires (H05RN- F).

Placez sur la prise de secteur un interrupteur général équipé de fusibles, indépendant de l'appareil, dont la distance entre les contacts sera supérieure ou égale à 3 mm.

Il est obligatoire de raccorder l'appareil à la terre. Le fabricant décline toute responsabilité en ce qui concerne les éventuels dommages provoqués par le non respect de cette prescription.

La section du câble sous gaine et la valeur des fusibles à installer dans l'interrupteur général sont reflétées dans le tableau n° 2.

Pour accéder à la réglette de raccordement électrique de l'appareil (voir FIG 2), retirez les vis (4) du couvercle du tableau électrique (2). Faites passer le câble sous gaine par le presse-étoupes situé dans le boîtier électrique et raccordez à la réglette.

TRÈS IMPORTANT : Avant de remettre en place le couvercle du boîtier électrique, fixez solidement le câble d'alimentation électrique au presse-étoupes.

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.

Raccordement du gaz

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 à l'appareil, utilisez un tuyau de minimum Ø12x10 mm et terminé par un raccord de ¾" pour le connecter à la friteuse

Transformation différents gaz

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

Coupez l'arrivée de gaz dans l'appareil si elle est connectée. (Toute transformation des conditions du circuit de gaz de l'appareil devra être effectuée par un TECHNICIEN AGRÉÉ).

Transformation des brûleurs

Remplacement des injecteurs.

Démontez les injecteurs "I" des brûleurs (Fig. 3) et remplacez-les par les injecteurs adaptés au gaz à utiliser (Tableau 5).

Réglage air brûleurs.

Placez le régulateur d'air "V" (Fig. 3) à la mesure "H" (Tableau 5) suivant le gaz à utiliser.

Transformation des voyants

Pour passer au GAZ NATUREL, il faudra procéder de la façon suivante: desserrer la vis "A" de la Fig.4.

Sous la vis "A" se trouve l'injecteur de 0,25mm "B" qu'il faudra desserrer pour le remplacer par l'injecteur de 0,40mm fourni avec les tuyères.

Tourner le régulateur d'air "C" jusqu'à stabilisation de la flamme, fig.4.

Pour transformer au GAZ DE VILLE, ajuster la flamme du voyant en tournant la vis de réglage "B" jusqu'à stabilisation de la flamme.

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

2.-UTILISATION

Recommandations préalables

Il convient d'appeler un installateur qualifié pour installer l'appareil et, le cas échéant, pour l'adapter afin d'utiliser un autre type de gaz.

Cet appareil est prévu uniquement pour un usage professionnel et doit être utilisé par du personnel qualifié.

IMPORTANT: Les pièces qui ont été protégées par le fabricant ne doivent être manipulées ni par l'installateur, ni par l'utilisateur.

RISQUES D'UTILISATION:

Vous utilisez une friteuse; n'utilisez pas cet appareil à des fins différentes de celles prévues, étant donné que les parties fonctionnelles de celui-ci pourraient se détériorer.

Surveillez fréquemment le niveau de remplissage de la cuve:

- Un remplissage insuffisant peut créer une élévation excessive de la température de l'huile et provoquer la surchauffe de l'appareil.
- Un remplissage excessif peut faire déborder l'huile chaude et risque de causer des brûlures.

Evitez de réaliser le remplissage d'huile quand la friteuse est chaude; il peut se produire des éclaboussures.

Evitez d'introduire des aliments mouillés ou de verser de l'eau dans l'huile ou dans la graisse chaude; il en résulterait des éclaboussures d'huile qui risquent de causer de graves brûlures.

Si vous souhaitez utiliser des dissolvants ou des produits de nettoyage inflammables pour retirer les éventuelles incrustations de la cuve, faites-le toujours quand la friteuse est froide, quand les commandes des brûleurs se trouvent en position éteinte, et quand le robinet d'entrée de gaz dans l'appareil est fermé. Après avoir utilisé les produits, rincez soigneusement la cuve à grande eau.

Allumage de l'appareil

IMPORTANT: Ne jamais mettre en marche l'appareil sans en avoir préalablement rempli la cuve car si tel n'était pas le cas la surchauffe du dispositif pourrait endommager gravement la machine.

Pour une meilleure conservation, l'huile doit être filtrée périodiquement.

Rajouter de l'huile lorsque le niveau de cette dernière est inférieur au niveau MINIMUM (Fig. 5).

Il est recommandé d'introduire le panier et son chargement lentement dans l'huile afin d'éviter que la mousse générée par la friture ne déborde par le haut de la cuve.

Allumage des brûleurs

Ouvrez le robinet de gaz général installé à l'extérieur de l'appareil.

Étape 1 Allumage voyant

Tournez la commande Mt du thermostat (Fig. 6) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position voyant ★ (Fig. 8 - P1), la lampe "L1" s'allumera alors (Fig. 6) indiquant qu'elle est prête pour allumer le voyant "P" (Fig. 6).

Puis, appuyez sur la commande Mv de l'électrovanne (Fig. 6), et tournez en même temps dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position voyant ★ (Fig. 7 - P1). Sur cette position, continuez à appuyer sur la commande jusqu'à ce que la flamme du voyant "P" (Fig. 6) reste allumée (environ 20 secondes).

Étape 2 Allumage des brûleurs

Tout en appuyant sur la commande Mv (Fig 6) de l'électrovanne, tournez jusqu'à la position d'allumage des brûleurs (Fig. 7 - P2). Elle est ainsi prête pour l'allumage des brûleurs.

Pour allumer les brûleurs, appuyez sur la commande du thermostat "Mt" tout en la tournant (Fig. 6) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position souhaitée (Fig. 8, P2 et P3). La lampe "L2" s'allumera alors, indiquant ainsi que les brûleurs sont en train de fonctionner.

Pour obtenir la température d'huile souhaitée (approximativement), tournez la commande "Mt" jusqu'à la position choisie (voir tableau 4 des températures, où est indiquée la température correspondant à chaque position de la commande).

Lorsque l'huile de la cuve atteint la température sélectionnée, grâce au thermostat, les brûleurs s'éteignent (ainsi que la lampe "L2"). De la même façon, dès que la température descend au-dessous de la valeur sélectionnée, les brûleurs s'allument (ainsi que la lampe L2).

Extinction des brûleurs

Passez de la position sur laquelle se trouve la commande "Mt" à la position voyant (Fig. 8 – P1). Seul le voyant "P" demeure allumé (Fig. 7)

Extinction voyant

Passez la commande de la vanne "Mv" sur la position "0" (Fig. 8 – P0) ainsi que la commande du thermostat "Mt". Placez-la sur la position "0" (Fig. 8 –P0).

3.-ENTRETIEN

Nettoyage initial

Une fois l'appareil installé, et avant de remplir la cuve d'huile, remplissez-la d'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.

Nettoyage quotidien

Pour que l'appareil se conserve comme au premier jour, il convient de suivre les instructions suivantes :

Ne pas utiliser de détergents sablonneux et abrasifs pour le nettoyer.

Ne pas utiliser de jet d'eau pour le nettoyer.

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. Rincez ensuite abondamment à l'eau claire.

Il est important de bien sécher la cuve et de ne laisser aucune trace d'eau après l'avoir lavée et avant de la remplir d'huile.

Liste des pièces de rechange

Robinet de gaz Thermocouple

Brûleur Thermostat

Voyant brûleur

NOTE IMPORTANTE :

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

Il est recommandé de faire effectuer par un **TECHNICIEN AUTORISÉ** au moins une fois par an, une révision de tous les éléments fonctionnels de la friteuse pour vérifier l'état de ces éléments et le bon fonctionnement de l'appareil.

Le remplacement de tout composant fonctionnel pouvant affecter la sécurité devra être effectué par un **TECHNICIEN AGRÉÉ**.

En général, chaque fois qu'un composant fonctionnel est remplacé, vérifiez que le robinet général de gaz est fermé et qu'il n'y a pas de feu à proximité de l'appareil.

4.-RECOMMANDATION DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



En fin de vie utile, ce produit ne doit pas être jeté dans un conteneur d'ordures standard, mais il doit être déposé dans un point de récupération d'appareils électriques et d'équipements électroniques afin d'être recyclé.

Ce fait est confirmé par un symbole qui se trouve sur le produit, le manuel d'utilisation ou l'emballage.

En fonction de leurs caractéristiques, les matériaux peuvent être recyclés. Le recyclage et les autres formes de gestion des résidus électriques et des équipements électroniques, vous permettent de grandement contribuer à aider à protéger l'environnement.

Contactez les autorités locales pour plus d'informations quant au point de récupération le plus proche.

Afin de préserver l'environnement, en fin de vie utile de votre produit, veuillez le déposer dans les lieux prévus à cet effet, conformément à la législation en vigueur.

Cet appareil est exclusivement destiné à l'usage professionnel et doit être utilisé par du personnel qualifié

Sher geehrter Kunde

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf eines für den professionellen Gebrauch bestimmten Gerätes unserer Marke bewiesen haben. Wir sind fest davon überzeugt, dass Sie auch nach langer Zeit noch vollkommen zufrieden mit Ihrem Kauf sein werden.

Nehmen Sie sich einige Minuten Zeit, begeben Sie sich mit diesem Handbuch zum Gerät und „Hand ans Werk“: Die leicht verständlichen Bildinformationen ersetzen die bisher verwendeten Volltextseiten.

Allerdings raten wir Ihnen dazu, das vorliegende, von den FAGOR-Küchenchefs verfasste Handbuch gründlich durchzulesen, da Sie nur so in den Genuss der vielfältigen Möglichkeiten und Vorteile dieses Gerätes kommen können.

Bewahren Sie dieses Handbuch stets in Gerätenähe und an einem gut zugänglichen Ort auf.

Abschliessend wünschen wir Ihnen viel Erfolg und Freude mit Ihrem neuen Gerät.

FAGOR

Inhaltsangabe

Installation		
	Allgemeine Abmessungen und Zuleitungen	1-2
	Tabelle mit den Geräteeigenschaften	24
	Aufstellung und Nivellierung, Elektrischer Anschluss, Gasanschluss, Umrüstung zur Anpassung an andere Gasarten	28
	Umrüstung der Brenner, Umrüstung der Pilot brenner	29
Gebrauch		
	Empfehlungen	29
	Einschalten des Gerätes und der Brenner	30
Wartung		
	Erste Reinigung, Tägliche Reinigung	30
Umweltschutzempfehlung		
	Umweltschutzempfehlung	31

Tabelle mit den Geräteeigenschaften (Tabelle 1)

MODELL			FG9-05	FG9-05 S	FG9-10
Aussenabmessungen	mm	Breite	425	425	850
		Tiefe	900	900	900
		Höhe	850	620	850
Abmessungen Frittierbecken (innen)	mm	Breite	355	355	355
		Tiefe	250	250	250
		Höhe	400	400	400
	Fassungsvermögen	20 l	20 l	40 l	
Netogewicht (Kg)			79	79	136
Nennverbrauchswerte	m ³ /h	G-110	5,04	5,04	10,08
		G-130	2,97	2,97	5,94
		G-150	3,90	3,90	7,80
		G-20	2,35	2,35	4,70
		G-25	2,73	2,73	5,46
	Kg/h	G-30	1,85	1,85	3,70
		G-31	1,83	1,83	3,66
	Heizverbrauch Nennwert	KW/h	P.C.I. (Hi)	22,21	22,21
Kcal/h		P.C.S. (Hs)	21,30	21,30	42,60

MODELL			FG7-05	FG7-10
Aussenabmessungen	mm	Breite	350	700
		Tiefe	775	775
		Höhe	850	850
Abmessungen Frittierbecken (innen)	mm	Breite	302	302
		Tiefe	345	345
		Höhe	360	360
	liter	Fassungsver	15 l	30 l
Netogewicht (Kg)			50	100
Nennverbrauchswerte	m ³ /h	G-110	3,49	6,97
		G-120	3,10	6,20
		G-130	2,05	4,10
		G-150	2,70	5,39
		G-20	1,59	3,17
		G-25	1,84	3,69
		G-25.1	1,72	3,44
	Kg/h	GZ-35	2,205	4,41
		G-30	1,18	2,36
Heizverbrauch Nennwert (KW/h)	G-110/G-120/ G-130/G-150		13,50	27,00
	G-20; G-25; GZ-35 ; G-30; G-31		15,00	30,00
	G-25.1		14	28

Elektrischer Anschluss (Tabelle 2)

VERSORGUNGS- SPANNUNG	QUERSCHNITT SCHLAUCH	INT. HAUPTSICHERUNG	TRENN- VORRICHTUNG
230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	4 A	30 mA
ELEKTRISCHE LEISTUNG kW			0,1 kW

Luftverbrauch (Tabelle 3)

Mod.	<i>Für die Verbrennung erforderlicher Luftverbrauch Nm³/h</i>
FG9-05, FG9-05S	25
FG9-10	50
FG7-05	18
FG7-10	36

Stellungen und Richtwerte für Temperaturen (Tabelle 4)

Stellung Bedienelement	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatur	50°C	70°C	90°C	110°C	140°C	165°C	180°C	200°C

Durchmesser der Injektoren und Regulierung (Tabelle 5)

Gas-Familie			Unterer Heizwert	G900		G700		
				∅ Injector (mm)	H (mm)	∅ Injector (mm)	H (mm)	
1 ^a	G-110		3.515	3,70	15	3	15	
	G-120							
	G-130		5.960					
	G-150		4.532					
2 ^a	G-20		8.573	1,80		1.7	15	
	G-25		7.372					
	G-25.1		7.000	-	-	2.35		
	GZ-35		5.851	-	-			
3 ^a	G-30	28 mbar	Kcal/kg	10.901	1,25	25	1.1	25
		50 mbar						
	G-31	37 mbar						

Tabelle mit den Durchmessern der Injektoren (Tabelle 6)

Gas-Familie		Ø(mm)	
1 ^a	G-110	Regulierbar	
	G-120	Regulierbar	
	G-130	Regulierbar	
	G-150	Regulierbar	
2 ^a	G-20	0,40	
	G-25	0,40	
	G-25	0,40	
	GZ-35	0,40	
3 ^a	G-30	28 mbar	0,25
		50 mbar	0,20
	G-31	37 mbar	0,25

Land/Kategorien/Betriebsdrücke (Tabelle 7)

G-900		
Bestimmungsland	Drücke (mbar)	Kategorien
AT	20 ÷ 50	II _{2H3B/P}
BE	20/25 ÷ 28/37	II _{2E+3+}
CH, IT	8 ÷ 20, 20 ÷ 30/37	II _{1a2H} , II _{2H3+}
DE, LU	20 ÷ 50	II _{2E3B/P}
DK	8 ÷ 20 ÷ 30	III _{1a2H3B/P}
ES	8 ÷ 20 ÷ 28/37	III _{1ace2H3+}
EE, FI, LT, LV, NO, RO, SI	20 ÷ 30	II _{2H3B/P}
FR	8 ÷ 20/25 ÷ 28/37	III _{1c2E+3+}
CZ, GB, GR, IE, PT, SK	20 ÷ 28-30/37	II _{2H3+}
NL	25 ÷ 30	II _{2L3B/P}
SE	8 ÷ 20; 20 ÷ 30	II _{1a2H} , II _{2H3B/P}
HU	25 ÷ 30	II _{2HS3B/P}
PL	20 ÷ 13 ÷ 30	II _{2ELs3B/P}
MT, CY	30	II _{3B/P}

G-700		
Bestimmungsland	Kategorien	Drücke (mbar)
AT	II2H3B/P	20 ;50
BE	II2E+3+	20/25 ; 28-30/37
DE-LU	II2E3B/P	20 ; 50
DK-SE	III1a2H3B/P	8 ;20 ;30
ES	III1ace2H3+	8 ;20 ;28-30/37
FR	III1c2E+3+	8 ;20/25 ;28-30/37
FI-NO-LT-LV-EE-BG-RO-HR-TR	II2H3B/P	20 ;30
GB -PT-IE-CH-GR-SK-SI-CZ	II2H3+	20 ; 28-30/37
HU	II2HS3B/P	25 ; 30
IT	III1a2H3+	8 ;20 ;28-30/37
MT-CY-IS	I3B/P	30
NL	II2L3B/P	25 ; 30
PL	II2ELs3B/P	20 ;13 ;28-30

Tabelle mit den verschiedenen Bezugsgasen (Tabelle 8)

	Kcal/m³								Kcal/kg	
	STADTGAS				ERDGAS				Verflüssigtes Petroleumgas	
	G-110	G-120	G-130	G-150	G-20	G-25	G-25.1	GZ-35	G-30	G-31
UNTERER HEIZWERT	3.515	3.950	5.960	4.542	8.573	7.372	7.000	5.851	10.901	11.066

1.-INSTALLATION

Aufstellung und Nivellierung

Die Aufstellung, der elektrische Anschluss und der Gasanschluss müssen von einem AUTORISIERTEN FACHTECHNIKER bei Beachtung der am jeweiligen Aufstellungsort gültigen Normen vorgenommen werden.

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

* Das Gerät sollte in einem Lokal mit ausreichender Lüftung aufgestellt werden. Dies sollte in Übereinstimmung mit der gültigen Gesetzgebung geschehen, um die Bildung unzulässiger Anhäufungen von Schadstoffen am Aufstellungsort zu verhindern.

ACHTUNG: Der Installateur darf keine Arbeitsvorgänge an den vom Hersteller eingebauten geschützten Teilen vornehmen.

*Gerätehöhe nivellieren und einregulieren. (Abb. 1)

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 werden.

Die Netzspannung muss mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmen.

Für den Anschluss muss ein Kabelschlauch aus Polychloropren oder einem anderen Werkstoff mit ähnlichen Eigenschaften (H05RN-F) benutzt werden).

Am Netzanschluss einen unabhängigen und mit Sicherungen versehenen Schalter am Gerät anbringen, dessen Kontaktabstand mindestens 3 mm beträgt.

Das Gerät muss vorschriftsmässig geerdet werden. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die auf die Nichteinhaltung dieser Anforderung zurückzuführen sind.

Der Querschnitt des Kabelschlauchs und der Wert der am Hauptschalter zu installierenden Sicherungen gehen aus der Übersicht Nr. 2 hervor.

Für den Zugang zur Anschlussleiste des Gerätes (siehe Abb 2) sind die Schrauben (4) an der Abdeckung des elektrischen Panels (2) zu lösen. Das Kabel durch die Stopfbuchse hindurchführen und an der Anschlussleiste anschließen.

SEHR WICHTIG: Vor dem Aufsetzen des Deckels des elektrischen Panels muss die Zuleitung ordnungsgemäss an der Stopfbuchse befestigt werden.

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.

Gasanschluss

Die Hauptinstallation sollte über ein Unterbrechungsventil und einen Druckregler verfügen. Werkseitig wird dazu geraten, ein Unterbrechungsventil pro verbrauchendes Gerät vorzusehen.

Für den Gasanschluss ist ein Rohr mit einem Mindest-Ø von 12x10mm mit einer Mutter (¾") am Ende zum Anschluss der Friteuse vorzusehen, siehe Fig. 1- Fig. 3 bis. 1 bis.

Umrüstung zur Anpassung an andere Gasarten

Arbeitet die Installation mit einer anderen Gasart als das Gerät, so ist wie folgt zu verfahren:

Den Gasdurchlauf zum Gerät unterbrechen. (Die Umrüstung des Gaskreislaufs des Gerätes muss von einem AUTORISIERTER FACHTECHNIKER vorgenommen werden).

Umrüstung der Brenner

Auswechseln der Injektoren.

Die Injektoren "I" der Brenner (Abb. 3) durch die für das zu verwendende Gas passenden Brenner ersetzen (Tabelle 5).

Einstellung der Luft an den Brennern.

Den Luftregler "V" (Abb. 3) je nach zu verwendendem Gas auf das Mass "H" (Tabelle 5) einregulieren.

Umrüstung der Pilotbrenner

Zum Umrüsten auf ERDGAS wird wie folgt verfahren: Die Schraube „A“ der Abbildung 4 lösen.

Unter der Schraube „A“ befindet sich der Injektor „B“, Durchmesser 0,25 mm, der gelöst und durch einen zusammen mit den Düsen ausgelieferten Injektor, Durchmesser 0,40 mm, ersetzt werden muss.

Den Luftregler „C“ einregulieren bis sich die Flamme stabilisiert hat, Abbildung 4.

Zum Umrüsten auf STADTGAS erfolgt die Einregulierung der Pilotflamme durch Drehen der Stellschraube „B“ bis sich die Flamme stabilisiert hat.

Nach der Umrüstung des Geräts auf eine andere als die bisherig eingestellte Gas- oder Druckart, sind die Angaben der neuen Einstellung am selben Ort und in der gleichen Stellung wie die vorherigen anzubringen, wodurch eine Identifizierung ohne Zweifel durch Mehrdeutigkeit des neuen Gerätezustands ermöglicht wird.

2.-GEBRAUCH

Empfehlungen

Bei Installation oder Umrüstung auf eine andere Gasart sollte ein professioneller Installateur beauftragt werden.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Profigebrauch bestimmt und darf nur von Fachpersonal bedient werden.

ACHTUNG: Weder der Installateur noch der Anwender dürfen Arbeitsvorgänge an den vom Hersteller eingebauten geschützten Teilen vornehmen.

GEFAHREN BEIM GEBRAUCH:

Benutzt der Bediener die Friteuse, so darf das Gerät für keinen anderen als dem vorgesehene Zweck verwendet werden, da es zu Beschädigungen der Funktionsteile kommen könnte.

Der Füllstand im Frittierbecken sollte regelmässig kontrolliert werden:

- Ein zu geringer Füllstand kann eine zu hohe Temperatur des Öls mit sich bringen, was zur Überhitzung des Geräts führt.

- Ein zu hoher Füllstand dagegen kann zum Überlaufen des heißen Öls führen und Verbrennungsgefahr mit sich bringen.

Die Friteuse nicht im erhitzten Zustand füllen; es können heiße Ölspritzer entstehen.

Die Eingabe feuchter Lebensmittel oder Wasser in das heiße Öl oder Fett muss vermieden werden, da heiße Ölspritzer auftreten können und es zu schweren Verbrennungen kommen kann.

Werden zur Reinigung hartnäckiger Verschmutzungen des Frittierbeckens brennbare Reinigungsmittel oder Lösemittel verwendet, so sollte dieser Vorgang stets im kalten Zustand der Friteuse mit abgeschalteten Bedienelementen der Brenner und mit verschlossenen Gaseinlasshahn des Geräts geschehen. Nach dem Reinigungsvorgang muss das Frittierbecken mit reichlich Wasser ausgespült werden.

Einschalten des Gerätes

ACHTUNG: Das Gerät darf auf keinen Fall in Betrieb gesetzt werden, ohne das Frittierbecken zuvor gefüllt zu haben. Anderenfalls kann es aufgrund von Überhitzung zu schweren Schäden am Gerät kommen.

Das Öl sollte regelmässig gefiltert werden, um die Lebensdauer zu verlängern.

Sobald der Ölstand unter MINIMUM absinkt, muss Öl nachgefüllt werden (Abb. 6).

Das Einsetzen des gefüllten Frittierkorbs in das Öl sollte langsam erfolgen, damit der beim Frittieren entstehende Schaum nicht über den Rand des Frittierbeckens spritzen kann.

Einschalten der Brenner

Den aussen am Gerät befindlichen Haupthahn für Gas öffnen.

1. Schritt: Einschalten des Pilotbrenners

Das Bedienelement Mt am Thermostaten (Abb. 6) im Uhrzeigersinn bis zur Stellung für den Pilotbrenner ★ (Abb. 8 - P1) drehen. Anschliessend leuchtet die Anzeigelampe "L1" (Abb. 6) auf, wodurch die Gerätebereitschaft zum Zünden des Pilotbrenners "P" (Abb. 6) angezeigt wird.

Anschliessend wird das Bedienelement Mv des Elektroventils (Abb. 6) gedrückt, wobei es gleichzeitig entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur Stellung für den Pilotbrenner ★ (Abb. 7 - P1) gedreht wird. In dieser Stellung muss das Bedienelement gedrückt gehalten werden bis die Flamme des Pilotbrenners "P" (Abb. 6) dauerhaft brennt (ca. 20 Sekunden).

2. Schritt: Einschalten der Brenner

Das Bedienelement Mv (Abb. 6) für das Elektroventil durch Drücken und Drehen in die Stellung für eingeschaltete Brenner bringen (Abb. 7 - P2), wodurch die Bereitschaft zum Zünden der Brenner hergestellt wird.

Zum Zünden der Brenner wird das Bedienelement für den Thermostaten "Mt" (Abb. 6) entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Stellung gedreht (Abb. 8, P2 y P3). In diesem Moment leuchtet die Anzeigelampe "L2" auf und zeigt den Betrieb der Brenner an.

Die (ungefähre) gewünschte Öltemperatur wird durch Drehen des Bedienelementes "Mt" bis zur gewünschten Stellung eingestellt (siehe Tabelle 4 mit den Temperaturwerten, die den verschiedenen Stellungen des Bedienelementes entsprechen).

Sobald das Öl im Frittierbecken die angewählte Temperatur erreicht, schalten die Brenner durch Wirkung des Thermostaten ab (die Anzeigelampe "L2" erlischt). Sobald die Temperatur auf einen Wert unterhalb der angewählten Temperatur abfällt, zünden die Brenner erneut (die Anzeigelampe L2 leuchtet auf).

Ausschalten der Brenner

Das Bedienelement "Mt" aus seiner Stellung in die Stellung für den Pilotbrenner bringen (Abb. 8 –P1), so dass nur der Pilotbrenner "P" anleibt (Abb. 6).

Ausschalten des Pilotbrenners

Das Bedienelement für das Ventil "Mv" in die Stellung "0" (Abb. 7-P0) und das Bedienelement für den Thermostaten "Mt" ebenfalls in die Stellung "0" (Abb. 7 –P0) bringen.

3.-WARTUNG

Erste Reinigung

Vor der Installation des Gerätes und vor dem Einsetzen des Frittierbeckens sollte dieses mit einer Mischung aus Wasser und Spülmittel gefüllt werden, die dann während einiger Minuten zum Kochen gebracht wird. Anschliessend kann das Frittierbecken geleert und mehrfach nachgespült werden, um die Seifenreste gründlich zu entfernen.

Tägliche Reinigung

Um das Gerät stets im optimalen Zustand zu halten, sollten folgende Anweisungen befolgt werden:

Zur Reinigung dürfen weder sandhaltige noch scheuernde Reinigungsmittel verwendet werden.

Zur Reinigung des Gerätes darf kein Druckwasser verwendet werden.

Das Innere des Frittierbeckens sollte regelmässig mit einer Mischung aus Wasser und Spülmittel gereinigt werden, das während mehrerer Minuten zum Kochen gebracht wird. Anschliessend mit reichlich Klarwasser gründlich reinigen.

Das Frittierbecken muss vollkommen trocken sein, bevor es im Anschluss an die Reinigung erneut mit Wasser gefüllt werden kann.

Liste der Ersatzteile

Gasventil Thermoelement

Brenner Thermostat

Pilotbrenner

WICHTIGER HINWEIS:

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

Werkseitig wird empfohlen, einen autorisierten Fachtechniker einmal pro Jahr eine Überprüfung aller Funktionsbauteile der Friteuse durchführen zu lassen, um den Zustand aller Bauteile und die ordnungsgemässe Funktionsweise des Geräts zu überprüfen.

Das Auswechseln von sicherheitsrelevanten Funktionskomponenten darf ausschließlich von einem AUTORISIERTEN FACHTECHNIKER vorgenommen werden.

Beim Auswechseln von Funktionskomponenten muss geprüft werden, dass der Haupthahn für Gas geschlossen ist und sich keine offene Flamme in Gerätenähe befindet.

4.-UMWELTSCHUTZEMPFEHLUNG

Sobald Ihr Gerät ausgedient hat, darf es nicht in den Müll gegeben werden, sondern muss an einer Sammelstelle für Elektromüll und elektronische Geräte zwecks Entsorgung abgegeben werden.

Hierauf weist das entsprechende Symbol hin, das sich am Produkt, im Handbuch oder auf der Verpackung befindet.

Einige der Werkstoffe können wiederverwertet werden. Durch Recycling und andere Formen der Weiterverwertung können Sie entscheidend zum Schutz der Umwelt beitragen.

Wenden Sie sich an die örtlichen Behörden, um Genaueres zur nächstegelegenen Sammelstelle zu erfahren.

Zum Schutz der Umwelt ist das Gerät am Ende seiner Lebensdauer an einer entsprechenden Sammelstelle gemäss der gültigen Gesetzgebung abzugeben.



<p>Dieses Gerät ist ausschliesslich für den Profigebrauch bestimmt und darf nur von Fachpersonal bedient werden.</p>

Dear customer

We would like to thank you for the confidence you have shown in our product on purchasing a professional appliance. We are totally convinced that in time you will be completely satisfied with your purchase.

Take a few minutes of your time and get to know the appliance with this instructions manual and "down to work": the easy to understand graphical information replaces pages full of writing.

Nevertheless, we recommend you to read this manual which has been compiled at length by FAGOR's kitchen supervisors, in order to benefit to the maximum from the multiple possibilities and advantages that this appliance offers you.

Keep this manual near to the appliance and at all times in an accessible place.

Lastly, we wish you success and hope that you will be fully satisfied with your new oven.

FAGOR

Index

Installation

General and connection dimensions	1-2
Technical specifications	33
Positioning and levelling, Electrical connection and Gas Connection, Conversion to different gases and Burner Conversion	37
Pilot light conversion	38

Usage

Preliminary recommendations	38
Turning the appliance on and burnes ignition	38

Maintenance

Maintenance and components	39
-----------------------------------	-----------

Environmental protection recommendation

Environmental protection recommendation	40
--	-----------

Technical specifications (Table n°1)

MODEL		FG9-05	FG9-05 S	FG9-10	
External dimensions	mm	Width	425	425	850
		Depth	900	900	900
		Height	850	620	850
Vat dimensions (internal)	mm	Width	355	355	355
		Depth	250	250	250
		Height	400	400	400
	Capacity	20 l	20 l	40 l	
Net weight (Kg)		79	79	136	
Nominal consumption	m ³ /h	G-110	5,04	5,04	10,08
		G-130	2,97	2,97	5,94
		G-150	3,90	3,90	7,80
		G-20	2,35	2,35	4,70
		G-25	2,73	2,73	5,46
	Kg/h	G-30	1,85	1,85	3,70
		G-31	1,83	1,83	3,66
Nominal calorific consumption	KW/h	L.C.V. (Hi)	22,21	22,21	44,42
	Kcal/h	U.C.V. (Hs)	21,30	21,30	42,60

MODEL		FG7-05	FG7-10	
External dimensions	mm	Width	350	700
		Depth	775	775
		Height	850	850
Vat dimensions (internal)	mm	Width	302	302
		Depth	345	345
		Height	360	360
	liter	Capacity	15 l	30 l
Net weight (Kg)		50	100	
Nominal consumption	m ³ /h	G-110	3,49	6,97
		G-120	3,10	6,20
		G-130	2,05	4,10
		G-150	2,70	5,39
		G-20	1,59	3,17
		G-25	1,84	3,69
		G-25.1	1,72	3,44
	Kg/h	GZ-35	2,205	4,41
		G-30	1,18	2,36
POWER OUTPUT Kw/h	G-110/G-120/ G-130/G-150		13,50	27,00
	G-20; G-25; GZ-35 ; G-30; G-31		15,00	30,00
	G-25.1		14	28

Electric installation (Table n°2)

SUPPLY VOLTAGE	CABLE SECTION	POWER SWITCH FUSE	DIFFERENTIAL DEVICE
230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	4A	30mA
ELECTRICAL OUTPUT KW			0,1Kw

Air consumption (Table n°3)

Mod.	<i>Air consumption necessary for Nm³/h combustion</i>
FG9-05, FG9-05S	25
FG9-10	50
FG7-05	18
FG7-10	36

Approximate positions and temperatures (Table n°4)

Control position	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperature	50°C	70°C	90°C	110°C	140°C	165°C	180°C	200°C

Diameter of injectors and adjustment (Table n°5)

Gas Family			Lower calorific value	G900		G700		
				∅ Injector (mm)	H (mm)	∅ Injector (mm)	H (mm)	
1 ^a	G-110		Kcal/m ³	3.515	3,70	15	3	15
	G-120							
	G-130			5.960				
	G-150			4.532				
2 ^a	G-20			8.573	1,80		1.7	15
	G-25			7.372				
	G-25.1			7.000	-	-		
	GZ-35			5.851	-	-	2.35	
3 ^a	G-30	28 mbar	Kcal/kg	10.901	1,25	25	1.1	25
		50 mbar						
	G-31	37 mbar						

Diameter of pilot's injectors (Table n°6)

Gas Family		Ø(mm)	
1 ^a	G-110	Adjustable	
	G-120	Adjustable	
	G-130	Adjustable	
	G-150	Adjustable	
2 ^a	G-20	0,40	
	G-25	0,40	
	G-25	0,40	
	GZ-35	0,40	
3 ^a	G-30	28 mbar	0,25
		50 mbar	0,20
	G-31	37 mbar	0,25

Country/Categories/Supply pressures (Table n°7)

G-900		
Country of destination	Pressure (mbar)	Categories
AT	20 ÷ 50	II _{2H3B/P}
BE	20/25 ÷ 28/37	II _{2E+3+}
CH, IT	8 ÷ 20, 20 ÷ 30/37	II _{1a2H} , II _{2H3+}
DE, LU	20 ÷ 50	II _{2E3B/P}
DK	8 ÷ 20 ÷ 30	III _{1a2H3B/P}
ES	8 ÷ 20 ÷ 28/37	III _{1ace2H3+}
EE, FI, LT, LV, NO, RO, SI	20 ÷ 30	II _{2H3B/P}
FR	8 ÷ 20/25 ÷ 28/37	III _{1c2E+3+}
CZ, GB, GR, IE, PT, SK	20 ÷ 28-30/37	II _{2H3+}
NL	25 ÷ 30	II _{2L3B/P}
SE	8 ÷ 20; 20 ÷ 30	II _{1a2H} , II _{2H3B/P}
HU	25 ÷ 30	II _{2HS3B/P}
PL	20 ÷ 13 ÷ 30	II _{2ELs3B/P}
MT, CY	30	II _{3B/P}

G-700		
Country of destination	Pressure (mbar)	Categories
AT	20 ;50	II2H3B/P
BE	20/25 ; 28-30/37	II2E+3+
DE-LU	20 ; 50	II2E3B/P
DK-SE	8 ;20 ;30	III1a2H3B/P
ES	8 ;20 ;28-30/37	III1ace2H3+
FR	8 ;20/25 ;28-30/37	III1c2E+3+
FI-NO-LT-LV-EE-BG-RO-HR-TR	20 ;30	II2H3B/P
GB -PT-IE-CH-GR-SK-SI-CZ	20 ; 28-30/37	II2H3+
HU	25 ; 30	II2HS3B/P
IT	8 ;20 ;28-30/37	III1a2H3+
MT-CY-IS	30	I3B/P
NL	25 ; 30	II2L3B/P
PL	20 ;13 ;28-30	II2ELs3B/P

Different types of gas (Table n°8)

	Kcal/m³								Kcal/kg	
	TOWN GAS				NATURAL GAS				L.P.G	
	G-110	G-120	G-130	G-150	G-20	G-25	G-25.1	GZ-35	G-30	G-31
LOWER CALORÍFIC VALUE	3.515	3.950	5.960	4.542	8.573	7.372	7.000	5.851	10.901	11.066

Diameter of injectors and adjustment (AUSTRALIAN VERSION)(Table n°9)

Gas Family		Lower calorific value		G900		G700	
				Ø Injector (mm)	H (mm)	Ø Injector (mm)	H (mm)
1 ^a	G-110	Kcal/m ³	3.515	3,70	15	3	15
	G-120						
	G-130		5.960				
	G-150		4.532				
2 ^a	G-20	Kcal/m ³	8.573	2,20	-	2,10	15
	G-25		7.372				
	G-25.1		7.000	-	-		
	GZ-35		5.851	-	-	2.35	
3 ^a	G-30	Kcal/kg	10.901	1,25	25	1.1	25
	G-31						

1.-INSTALLATION

Positioning and levelling

The positioning and electrical and gas installation should always be carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN, observing the standards of each country.

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

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

IMPORTANT: Except when indicated otherwise, the parts that must be protected by the manufacturer must not be manipulated by the installer.

Level and adjust the height of the appliance. (Fig. 1)

Electrical connection

The appliance's electrical connection should always be carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN.

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

Check that the mains voltage corresponds to that indicated on the name plate.

Use cable sleeves made out of polychloroprene or other similar materials (H05RN-F), for the connection.

Put an autonomous power switch with fuses into the mains socket, with a minimum distance between contacts of at least 3 mm.

It is obligatory to earth the appliance. The manufacturer takes no responsibility if this requirement is not fulfilled.

The section of cable sleeve and the rating of the fuses to be installed in the power switch are indicated in table no. 2.

To access the appliance's electrical connection terminal strip (see fig 2), loosen the screws (4) on the lid of the switchboard (2). Pass the cable sleeve through the stuffing box located in the switchboard and connect it to the terminal strip.

VERY IMPORTANT: Before putting the switchboard top on, fasten the electric supply cable tightly to the stuffing box.

When several appliances are installed in series, they should be earthed to each other using the point assigned for this purpose, located in the rear part of the appliance.

Gas connection

The general installation should have a stop-cock and a pressure regulator and it also advisable to install a shut-off cock on each individual appliance.

A tube of at least Ø 12 x 10 mm should be used for the appliance's gas connection, along with a ¾" nut to put the fryer together Fig. 1- Fig. 1 bis

Conversion to different gases

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

Cut off the gas to the appliance if connected. (All conversions of the appliance's gas circuit must always be carried out by a QUALIFIED TECHNICIAN).

Burner conversion

Injector replacement.

Dismantle the burners' "I" injectors (Fig. 3) and replace them with suitable ones depending of the gas to be used (Table 5)

Burner air adjustment.

Set the air regulator "R" (Fig. 3) to the "H" measurement (Table 5) depending on the gas to be used.

Pilot light conversion

To convert to NATURAL GAS, please proceed as follows: Loosen screw "A" of the Fig. 4.

The 0.25 mm injector "B" is underneath screw "A", which must be loosened and replaced by the 0.40 mm injector supplied with the nozzles.

Turn the air regulator "C" until the flame steadies, fig 4.

To convert to TOWN GAS, the adjustment of the pilot flame will be carried out turning the adjusting screw "B" until the flame is stable.

After adapting the equipment 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 equipment after modification.

2.-USAGE

Preliminary recommendations

It is advisable to call a qualified installer to install the appliance and if necessary, adapt it to use other types of gas.

This appliance is only for professional usage and must be used by qualified personnel.

IMPORTANT: The parts protected by the manufacturer must not be manipulated by the installer and or user.

USAGE RISKS:

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

Frequently check the tubs' filling level.

- It if is insufficiently filled the oil may get too hot causing the appliance to overheat.
- Too much oil may cause the hot oil to spill out with the subsequent risk of burns.

Try not to fill it up with oil when the fryer is hot, as it could cause the oil to splash out.

Avoid putting wet food into the fryer or water in the oil or hot fat, as oil may splash causing serious burns.

If you are going to use solvents or inflammable clearing products to remove the possible dirt on the tub, always do so when the fryer is cold, the control buttons off, and the gas tap closed. Once the products have been used, carefully clean it the tub with plenty of water.

Turning the appliance on

IMPORTANT: Never start up the appliance without having previously filled the vat, otherwise overheating would seriously damage the machine.

The oil should be filtered regularly, in order to preserve it better.

Replace the oil when it reaches the MINIMUM level (Fig. 6).

It is recommended to insert the loaded basket in the oil slowly so that the oil froth resulting from frying does not boil over the upper part of the vat.

Burner ignition

Open the main general gas-tap installed on the outside of the appliance.

1st Step Pilot Light Ignition

Turn the thermostat Mt control (Fig. 6) clockwise until the pilot light position ★ (Fig. 8 - P1), at this moment the “L1” lamp will light up (Fig. 6) indicating that it is ready for the “P” pilot light to be ignited (Fig. 6).

Next, press the solenoid valve Mv control (Fig. 6), whilst turning anti-clockwise to the pilot light position ★ (Fig.7 - P1). In this position, keep pressing the control until the “P” pilot light flame (Fig. 6) is permanently lit (approximately 20 seconds).

2nd Step Ignition of burners

Pressing the solenoid valve control Mv (Fig. 6), rotate to burners ignition position (Fig. 7 - P2), it is ready for the burners to be ignited.

To ignite the burners, press and turn the thermostat “Mt” control (Fig. 6) clockwise until the required position, (Fig. 8, P2 and P3). At this moment the “L2” lamp will light, indicating that the burners are functioning.

The required oil temperature (approximate) can be achieved turning the “Mt” control to selected position (see table 4 for temperatures, indicating the temperature corresponding to each position on the control).

When the oil in the vat reaches the selected temperature, the burners will turn off by means of the thermostat (lamp “L2” turns off). Also, as soon as the temperature drops below the selected value, the burners will light up (switching on the L2 lamp).

Turning the burners off

Move from the position selected on the “Mt” control to the pilot light position (Fig. 8 – P1), so that only the “P” pilot light is on (Fig.6)

Turning the pilot light off

Move the “Mv” control to the “0” position (Fig. 8 –P0) and also move the “Mt” thermostat control to the “0” position (Fig7. – P0)

3.-MAITENANCE

Initial cleaning

After installing the appliance, and before filling the vat with oil, it is necessary to fill it with soapy water, which should be left to boil for a few minutes. Next, empty the vat and rinse it as many times as necessary, to eliminate the remains of soap.

Daily cleaning

In order for the appliance to work as new, it is advisable to follow the following instructions:

Do not use gritty and abrasive detergents for cleaning.

Do not use a water hose to clean the appliance.

It is advisable to regularly clean the inner part of the vat with soapy water that will be left to boil for a few minutes, and then rinse it with plenty of water.

It is important that as soon as the vat has been cleaned and before filling it with oil, it be completely dry without a sign of water.

List of spare parts

Gas valve	Thermocouple
Burner	Thermostat
Pilot burner	

IMPORTANT NOTE:

It is vital that the flue pipe does not become blocked, not even partially, for the proper functioning of the burners.

A check is recommended to be carried out at least once a year by an AUTHORISED TECHNICIAN, on all the fryer's components to check their operating condition and the proper operation of the appliance.

The replacement of any functional component that can affect the safety of the appliance must be carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN.

As a general rule, whenever an operating component is replaced, you must check that the main gas-tap is shut and that is no fire in the vicinity of the appliance.

4.-ENVIRONMENTAL PROTECTION RECOMMENDATION



On ending its useful life, this product must not be thrown away in a standard rubbish bin, but must be left in a electrical waste and electronic equipment collection point for recycling.

This is confirmed by the symbol on the product, user manual or packaging.

Depending on the symbol, the materials can be recycled. By recycling and other ways of processing electrical waste and electronic equipment, you can significantly contribute to protecting the environment.

Contact your local authorities for more information of the nearest collection point.

To conserve the environment at the end of the useful life of your product, leave it in the appropriate places in accordance with the current legislation.

**This appliance is only for professional usage and
can only be used by qualified personnel**

Spetabile cliente

Grazie per la fiducia mostrata nei confronti del nostro marchio quando è stato acquistato un apparecchio per uso professionale. Siamo fermamente convinti che, con il trascorso del tempo, resterà totalmente soddisfatto del suo acquisto.

Prendersi qualche minuto e, con il presente manuale, avvicinarsi all'apparecchio e "Buon lavoro!": Le informazioni grafiche di facile comprensione hanno sostituito numerose pagine piene di testo.

Ciò nonostante, consigliamo di studiare attentamente il presente manuale redatto dai responsabili di cucina di FAGOR, in modo tale di trarre i massimi vantaggi dalle molteplici possibilità che offre il presente apparecchio.

Conservare questo manuale nelle vicinanze dell'apparecchio e in un luogo sempre accessibile.

In ultimo, le auguriamo un enorme successo e grandi soddisfazioni con la sua nuova griglia.

FAGOR

indice

Installazione		
	Dimensioni generali e connessioni	1-2
	Tabella delle caratteristiche	42
	Ubicazione e livellamento, , Impianto a gas, Connessione elettrica, Trasformazione a diversi tipi di gas	46
	Trasformazione dei bruciatori, Trasformazione della spia d'accensione	47
Uso		
	Raccomandazioni precedenti	47
	Accensione dell'apparecchio e accensione dei bruciatori	47
Manutenzione		
	Manutenzioni e componenti	48
Raccomandazioni per la protezione ambientale		
	Raccomandazioni per la protezione ambientale	49

Caratteristiche tecniche (Tabelle n°1)

MODELLO		FG9-05	FG9-05 S	FG9-10	
Dimensioni esterne	mm	Larghezza	425	425	850
		Profondità	900	900	900
		Altezza	850	620	850
Dimensioni vasca (interno)	mm	Larghezza	355	355	355
		Profondità	250	250	250
		Altezza	400	400	400
	Capacità	20 l	20 l	40 l	
Peso netto (Kg)		79	79	136	
Consumi nominali	m ³ /h	G-110	5,04	5,04	10,08
		G-130	2,97	2,97	5,94
		G-150	3,90	3,90	7,80
		G-20	2,35	2,35	4,70
		G-25	2,73	2,73	5,46
	Kg/h	G-30	1,85	1,85	3,70
		G-31	1,83	1,83	3,66
	Consumi calorifico nominale	KW/h	P.C.I. (Hi)	22,21	22,21
Kcal/h		P.C.S. (Hs)	21,30	21,30	42,60

MODELLO		FG7-05	FG7-10	
Dimensioni esterne	mm	Larghezza	350	700
		Profondità	775	775
		Altezza	850	850
Dimensioni vasca (interno)	mm	Larghezza	302	302
		Profondità	345	345
		Altezza	360	360
	litro	Capacità	15 l	30 l
Peso netto (Kg)		50	100	
Consumi nominali	m ³ /h	G-110	3,49	6,97
		G-120	3,10	6,20
		G-130	2,05	4,10
		G-150	2,70	5,39
		G-20	1,59	3,17
		G-25	1,84	3,69
		G-25.1	1,72	3,44
	Kg/h	GZ-35	2,205	4,41
		G-30	1,18	2,36
	Consumi calorifico nominale (KW/h)	G-110/G-120/ G-130/G-150		13,50
G-20; G-25; GZ-35 ; G-30; G-31		15,00	30,00	
G-25.1		14	28	

Installazione elettrica (Tabella 2)

TENSIÓN e ALIMENTAZIONE	SEZION CAVO	FUSIBILE INT. GENERALE	DISPOSITIVO DIFFERENZIALE
230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	4 ^a	30mA
POTENZA ELETTRICA KW			0,1Kw

Consumo di aria (Tabelle n°3)

Mod.	Consumo di aria necessario per la combustione Nm ³ /h
FG9-05, FG9-05S	25
FG9-10	50
FG7-05	18
FG7-10	36

Posizioni e temperature approssimative (Tabelle n°4)

Posizione manopola	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatura	50°C	70°C	90°C	110°C	140°C	165°C	180°C	200°C

Diametro degli iniettori e regolazione (Tabella n°5)

Famiglia Gas			Potere calorifico inferiore	G900		G700		
				Ø Iniettore (mm)	H (mm)	Ø Iniettore (mm)	H (mm)	
1 ^a	G-110		Kcal/m ³	3.515	3,70	15	3	15
	G-120							
	G-130			5.960				
	G-150			4.532				
2 ^a	G-20		Kcal/m ³	8.573	1,80	-	1.7	15
	G-25			7.372				
	G-25.1			7.000				
	GZ-35			5.851				
3 ^a	G-30	28 mbar	Kcal/kg	10.901	1,25	25	1.1	25
		50 mbar						
	G-31	37 mbar						

Diametro iniettori delle spie luminose (Tabella n°6)

Famiglia Gas		Ø(mm)	
1 ^a	G-110	Regolabile	
	G-120	Regolabile	
	G-130	Regolabile	
	G-150	Regolabile	
2 ^a	G-20	0,40	
	G-25	0,40	
	G-25	0,40	
	GZ-35	0,40	
3 ^a	G-30	28 mbar	0,25
		50 mbar	0,20
	G-31	37 mbar	0,25

Paese/Categoria/Pressioni di erogazione (Tabella n°7)

G-900		
Paese destinatario	Pressioni (mbar)	Categorie
AT	20 ÷ 50	II _{2H3B/P}
BE	20/25 ÷ 28/37	II _{2E+3+}
CH, IT	8 ÷ 20, 20 ÷ 30/37	II _{1a2H} , II _{2H3+}
DE, LU	20 ÷ 50	II _{2E3B/P}
DK	8 ÷ 20 ÷ 30	III _{1a2H3B/P}
ES	8 ÷ 20 ÷ 28/37	III _{1ace2H3+}
EE, FI, LT, LV, NO, RO, SI	20 ÷ 30	II _{2H3B/P}
FR	8 ÷ 20/25 ÷ 28/37	III _{1c2E+3+}
CZ, GB, GR, IE, PT, SK	20 ÷ 28-30/37	II _{2H3+}
NL	25 ÷ 30	II _{2L3B/P}
SE	8 ÷ 20; 20 ÷ 30	II _{1a2H} , II _{2H3B/P}
HU	25 ÷ 30	II _{2HS3B/P}
PL	20 ÷ 13 ÷ 30	II _{2ELs3B/P}
MT, CY	30	II _{3B/P}

G-700		
Paese destinatario	Categorie	Pressioni (mbar)
AT	II2H3B/P	20 ;50
BE	II2E+3+	20/25 ; 28-30/37
DE-LU	II2E3B/P	20 ; 50
DK-SE	III1a2H3B/P	8 ;20 ;30
ES	III1ace2H3+	8 ;20 ;28-30/37
FR	III1c2E+3+	8 ;20/25 ;28-30/37
FI-NO-LT-LV-EE-BG-RO-HR-TR	II2H3B/P	20 ;30
GB -PT-IE-CH-GR-SK-SI-CZ	II2H3+	20 ; 28-30/37
HU	II2HS3B/P	25 ; 30
IT	III1a2H3+	8 ;20 ;28-30/37
MT-CY-IS	I3B/P	30
NL	II2L3B/P	25 ; 30
PL	II2ELs3B/P	20 ;13 ;28-30

Gas di riferimento (Tabella n°8)

	Kcal/m³								Kcal/kg	
	GAS CITTÀ				GAS NATURALE				G.L.P.	
	G-110	G-120	G-130	G-150	G-20	G-25	G-25.1	GZ-35	G-30	G-31
POTERE CALORIFICO INFERIORE	3.515	3.950	5.960	4.542	8.573	7.372	7.000	5.851	10.901	11.066

1.-INSTALLAZIONE

Ubicazione e livellamento

L'ubicazione e l'installazione sia elettrica che a gas, dovrà essere effettuata da un TECNICO AUTORIZZATO, rispettando le norme vigenti in ciascun paese.

*Per il corretto funzionamento dell'apparecchio, è indispensabile installare una campana estraibile.

*Situare l'apparecchio in un locale ben ventilato, secondo i regolamenti vigenti, per evitare la formazione di concentrazioni non ammissibili di sostanze nocive nel luogo in cui è installato

IMPORTANTE: salvo i casi relativi alle indicazioni specifiche contrarie, i pezzi che il fabbricante ha protetto, non devono essere manipolati dall'installatore.

*Livellare e regolare l'altezza dell'apparecchio. (Fig. 1)

Connessione elettrica

Il collegamento elettrico di un'apparecchio dovrà essere realizzato sempre da un TECNICO AUTORIZZATO.

Bisognerà considerare le norme legali vigenti in ciascun paese in materia di collegamenti alla rete elettrica.

Verificare che la tensione della rete corrisponde a quella indicata sulla targa delle caratteristiche.

Per eseguire il collegamento utilizzare un cavo flessibile in gomma policloroprenica o di altro materiale dalle caratteristiche simili (H05RN-F).

Nelle vicinanze dell'apparecchio dovrà essere installato un dispositivo interruttore per tutte le fasi, con un'apertura minima tra i contatti di 3mm. Quest'interruttore sarà munito di fusibili.

È obbligatorio collegare l'apparecchio a terra. Il fabbricante declina ogni responsabilità in caso di possibili danni occasionati dall'inadempimento di questo requisito.

La sezione del cavo ed il valore dei fusibili da installare sull'interruttore generale, è mostrato nel quadro No. 2.

Per accedere alla ciabatta di connessione elettrica dell'apparecchi (vedere Fig.2), allentare le viti (4) del pannello protettore (2). Far passare il cavo tubo flessibile per il premitreccia situato nel quadro elettrico e collegarlo sulla ciabatta.

MOLTO IMPORTANTE: Prima di riposizionare lo sportello della quadro elettrico fissare fortemente il tubo flessibile di alimentazione elettrica al premitreccia.

Quando bisogna installare diversi apparecchi alla linea, collegarli tra loro con massa a terra, nel punto destinato a tale uso, che si trova nella parte posteriore dell'apparecchio.

Impianto a gas

L'installazione generale dovrà essere dotata di un rubinetto a sezione totale e di un regolatore di pressione, inoltre si consiglia di installare anche un rubinetto di chiusura per ciascun apparecchio.

Per la connessione del gas all'apparecchio, si deve utilizzare un tubo che sia come minimo di Ø12x10mm e la parte finale con un dado di ¼ per adattarlo alla frigitrice Fig 1- Fig. 1 bis

Trasformazione a diversi tipi di gas

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

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).

Trasformazione dei bruciatori

Sostituzione degli iniettori.

Smontare gli iniettori "I" dei bruciatori (Fig. 3) e sostituirli con quelli adeguati a seconda del gas che si utilizza (Tavola 5)

Regolazione aria dei bruciatori.

Posizionare il regolatore dell'aria "V" (Fig. 3) al grado "H" (Tavola 5) secondo il tipo di gas che si vuole utilizzare.

Trasformazione della spia d'accensione

Per modificarlo ad un tipo diverso di gas, si dovrà procedere nel seguente modo (Fig.4):

- Smontare il tappo "A" il quale si trova l'iniettore "B" che deve essere smontato e sostituirlo con l'iniettore corrispondente al gas che si vuole utilizzare (stringere fino all'arresto).
- Girare il regolatore dell'aria "C" fino a stabilizzare la fiamma.
- Rimontare il tappo "A".

2.-USO

Raccomandazioni precedenti

Si consiglia di rivolgersi ad un installatore qualificato per l'installazione dell'apparecchio e nel caso specifico, per adattarlo ad un tipo diverso di gas.

Il presente apparecchio è solo per uso professionale e dovrà essere usato esclusivamente da personale qualificato.

IMPORTANTE: i pezzi che il fabbricante ha protetto, non dovranno essere manipolati dall'installatore e/o dall'utente.

RISCHI D'USO:

State usando una friggitrice; non usate quest'apparecchio per fini diversi da quelli previsti poiché le parti funzionali che lo compongono potrebbero rovinarsi.

Controllare continuamente il livello di riempimento del cestello:

- Un riempimento insufficiente potrebbe causare un'eccessiva elevazione della temperatura dell'olio provocando un surriscaldamento dell'apparecchio.
- Un riempimento eccessivo potrebbe provocare una fuoriuscita dell'olio bollente e di conseguenza il pericolo d'ustioni.

Cercare di non effettuare il riempimento dell'olio quando la friggitrice è calda, poiché potrebbe spruzzare.

Evitare d'inserire dei cibi bagnati oppure l'entrata d'acqua nell'olio o nel grasso caldo, poiché potrebbero verificarsi degli spruzzi d'olio e provocare delle gravi ustioni.

Nel caso in cui sono usati dei solventi o dei prodotti per la pulizia infiammabili, per togliere delle eventuali incrostazioni dal cestello, si consiglia di realizzare queste operazioni con la friggitrice spenta, i comandi dei bruciatori sulla posizione di spento, e la chiave d'entrata del gas nell'apparecchio chiusa. Dopo l'uso dei prodotti, realizzare un risciacquo con abbondante acqua nel cestello.

Accensione dell'apparecchio

IMPORTANTE: Evitare di accendere l'apparecchio senza aver previamente riempito la vasca (approssimativamente 20 litri), altrimenti il surriscaldamento provocherà seri danni alla macchina.

L'olio deve essere filtrato periodicamente, per un miglior mantenimento dello stesso.

Aggiungere dell'altro olio quando il livello scende la MINIMO (Fig. 6).

Si consiglia di effettuare lentamente l'inserimento del cestello carico nell'olio, in modo da evitare che la schiuma che si forma friggendo fuoriesca dalla parte superiore della vasca.

Accensione dei bruciatori

Aprire il rubinetto generale del gas installato nella parte esterna dell'apparecchio.

1° Passo Spia d'accensione

Girare la manopola Mt del termostato (Fig. 6) in senso orario fino a raggiungere la posizione della spia d'accensione ★ (Fig. 8 – P1), in quest'istante si accenderà la lampadina L1 (Fig. 6) la quale ci indicherà che è pronta per accendere la spia "P" (Fig. 6).

Successivamente premere il comando Mv dell'elettrovalvola (Fig. 6), contemporaneamente premere e girare in senso antiorario fino a raggiungere la posizione della spia d'accensione ★ (Fig. 7 – P1) in questa posizione mantenere premuto il pulsante del comando finché la fiamma di veglia "P" (Fig. 6), resti accesa permanentemente (approssimativamente 20 secondi)

2° Passo Accensione dei bruciatori

Premere il pulsante Mv (Fig. 6) dell'elettrovalvola, girare verso la posizione di accensione dei bruciatori (Fig. 7 – P2), e sarà in posizione per accendere i bruciatori.

Per accendere i bruciatori, premere e girare il pulsante del termostato "Mt" (Fig. 6) in senso orario fino a raggiungere la posizione desiderata, (Fig. 9, P2 e P3). In quest'istante si accenderà la lampadina "L2", la quale ci indicherà che i bruciatori stanno funzionando.

Si potrà ottenere la temperatura dell'olio desiderata (approssimativamente), girando la manopola "Mt" fino a raggiungere la posizione prescelta (vedere la tabella 4 sui diversi gradi di temperatura, in cui viene indicata la temperatura corrispondente a ciascuna posizione del selezionatore).

Nel momento in cui l'olio della vasca raggiunge la temperatura selezionata, i bruciatori attraverso il termostato si spegneranno (spegnendosi la lampadina "L2"). Così, mentre la temperatura diminuisce rispetto al valore selezionato, i bruciatori si accendono (accendendosi la lampadina L2).

Spegnimento dei bruciatori

Passare, dalla posizione in cui è selezionato il pulsante "Mt", alla posizione della spia (Fig. 8– P1), e resterà accesa solamente la spia d'accensione "P" (Fig.6).

Spia d'accensione spenta

Passare la manopola della valvola "Mv" alla posizione "0" (Fig. 7 – P0) e anche la manopola del termostato "Mt", alla posizione "0" (Fig. 7 - P0).

2.-MANUTENZIONE

Pulizia iniziale

Successivamente all'installazione dell'apparecchio, è conveniente pulire periodicamente la vasca internamente con una soluzione di acqua e detersivo, che si lascerà bollire per alcuni minuti. Successivamente svuotare la vasca e risciacquare le volte che siano necessarie, per eliminare i resti di sapone.

Pulizia giornaliera

Affinchè l'apparecchio si mantenga come nuovo, è conveniente seguire le seguenti istruzioni:

Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare detersivi arenosi e abrasivi.

Non utilizzare acqua a spruzzo per la pulizia dell'apparecchio.

E' conveniente pulire periodicamente la vasca internamente con una soluzione di acqua e detersivo, che si lascerà bollire per alcuni minuti, e quindi risciacquare con abbondante acqua.

E' importante, che una volta lavata la vasca e prima di riempirla di olio, che questa sia totalmente asciutta e senza traccia d'acqua.

Elenco dei pezzi di ricambio

Valvola del gas	Coppia Termoelettrica
Brucciatore	Termostato
Brucciatore spia luminosa	

NOTA IMPORTANTE:

E' molto importante che la cappa di scarico non si ostruisca, neanche parzialmente, per un buon funzionamento dei bruciatori.

Si raccomanda di effettuare una revisione almeno una volta l'anno, con un TECNICO AUTORIZZATO, di tutti gli elementi funzionali della friggitrice per verificarne le condizioni oltre al buon funzionamento dell'apparecchio.

La sostituzione di qualsiasi componente funzionale che possa incidere sulla sicurezza dovrà essere effettuata da un TECNICO AUTORIZZATO.

Come norma generale, ogniqualvolta sia necessario sostituire un componente funzionale, bisogna assicurarsi che la chiave generale del gas è chiusa e che non ci sono fonti di calore in prossimità dell'apparecchio.

4.-RACCOMANDAZIONI PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE



Dopo aver terminato la sua vita utile, questo prodotto non deve essere gettato in un secchio per le immondizie, ma deve essere lasciato in un punto di raccolta specifico per rifiuti elettrici ed elettronici per poter essere riciclato.

Quest'informazione è confermata dal simbolo che si trova sul prodotto, sul manuale per l'utente o sull'imballaggio.

A seconda delle sue caratteristiche, i materiali possono essere riciclati. Grazie al riciclaggio e ad altri sistemi di smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici si può contribuire in modo significativo ad aiutare e proteggere il medio ambiente.

Vi preghiamo di entrare in contatto con le autorità locali per ricevere ulteriore informazione sui punti di raccolta più vicini a voi.

Per preservare il medio ambiente, successivamente alla vita utile del vostro prodotto, depositarlo in uno dei punti destinati a ciò in accordo con la legislazione vigente in materia

Quest'apparecchio è solo per uso professionale e deve essere utilizzato da personale qualificato