

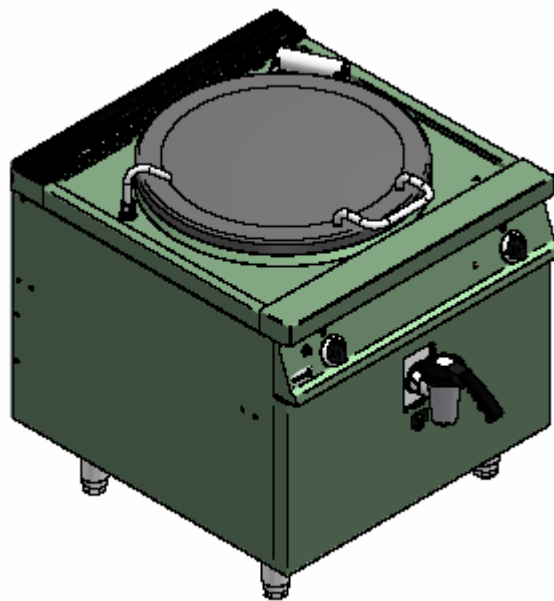
**Instrucciones generales para la instalación, uso y
mantenimiento
MARMITAS A GAS**

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

**General instructions for installation, use and maintenance
GAS BOILING PANS**

**Allgemeine bedienungssanleitung für Installation, Gebrauch
und Wartung
GAS-KOCHKESSEL**

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



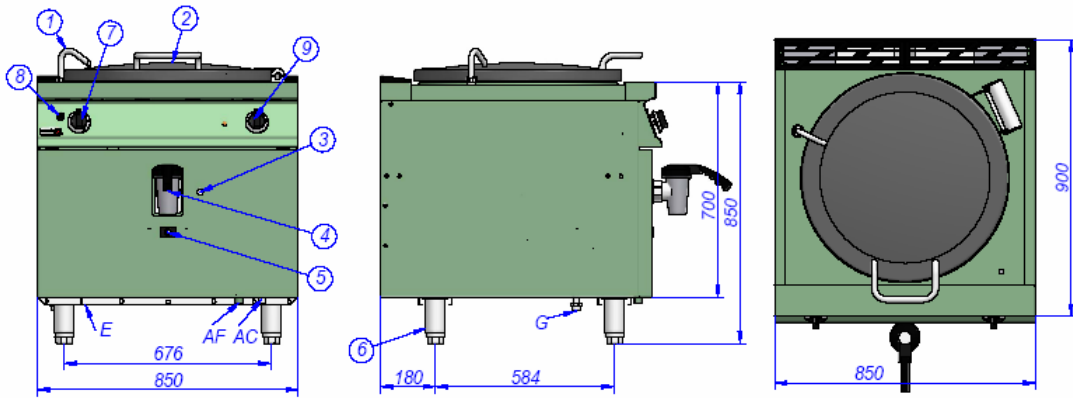
**MG9-10, MG9-15, MG9-20, MG9-10S, MG9-15S, MG9-20S
MPG9-10, MPG9-15, MPG9-20
MPG9-10S, MPG9-15S, MPG9-20S
MG9-10BM, MG9-15BM
MG9-10BMS, MG9-15BMS
MPG9-10BM, MPG9-15BM
MPG9-10BMS, MPG9-15BMS**

MG7-10, MG7-10 BM

S-206501(1)

FAGOR 

MG9-10, MG9-15, MG9-20



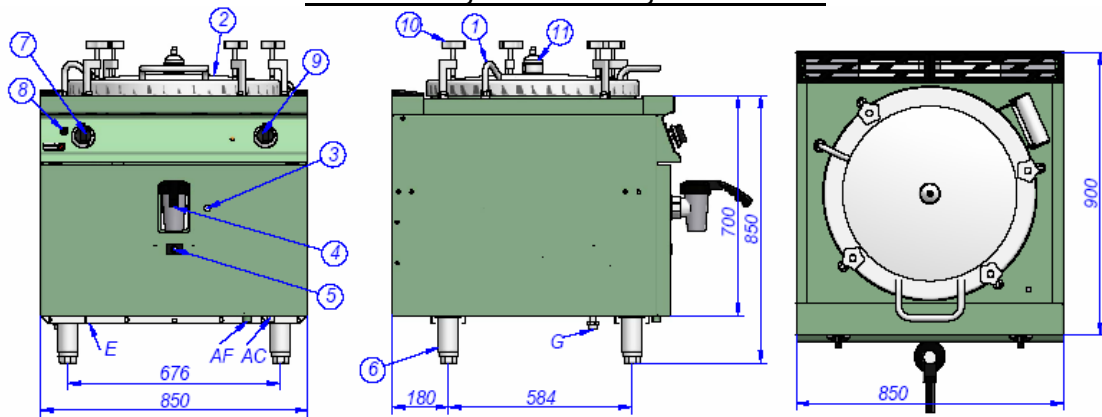
G: Entrada gas
AF: Agua fría
AC: Agua caliente
E: Conexión eléctrica
1: Tubo de llenado
2: Cuba
3: Mirilla de llama

4: Grifo de Vaciado
5: Orificio de encendido manual
6: Pata Regulable
7: Válvula de gas
8: Piezoeléctrico
9: Grifo entrada agua

G: Gas inlet
AF: Cold Water
AC: Hot Water
E: Electrical connection
1: Filler Pipe
2: Tub
3: Flame inspection window

4: Drainage tap
5: Manual ignition hole
6: Adjustable leg
7: Gas valve
8: Piezoelectric
9: Water intake control

MPG9-10, MPG9-15, MPG9-20



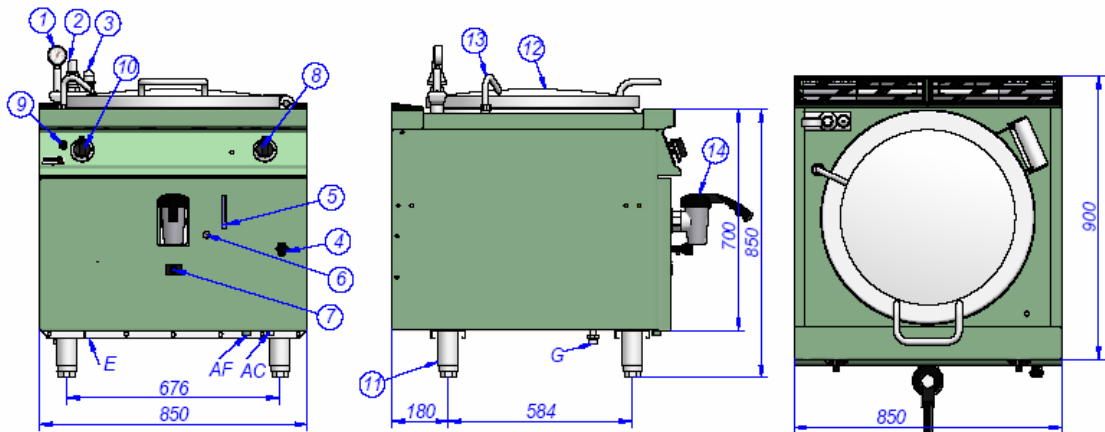
G: Entrada gas
AF: Agua fría
AC: Agua caliente
E: Conexión eléctrica
1: Tubo de llenado
2: Cuba
3: Mirilla de llama
4: Grifo de Vaciado

5: Orificio de encendido manual
6: Pata Regulable
7: Válvula de gas
8: Piezoeléctrico
9: Grifo entrada agua
10: Brida de bloqueo de la tapa
11: Válvula de seguridad presión

G: Gas inlet
AF: Cold Water
AC: Hot Water
E: Electrical connection
1: Filler Pipe
2: Tub
3: Flame inspection window
4: Drainage tap

5: Manual ignition hole
6: Adjustable leg
7: Gas valve
8: Piezoelectric
9: Water intake control
10: Lid lock flange
11: Safety valve

MG9-10 BM, MG9-15 BM



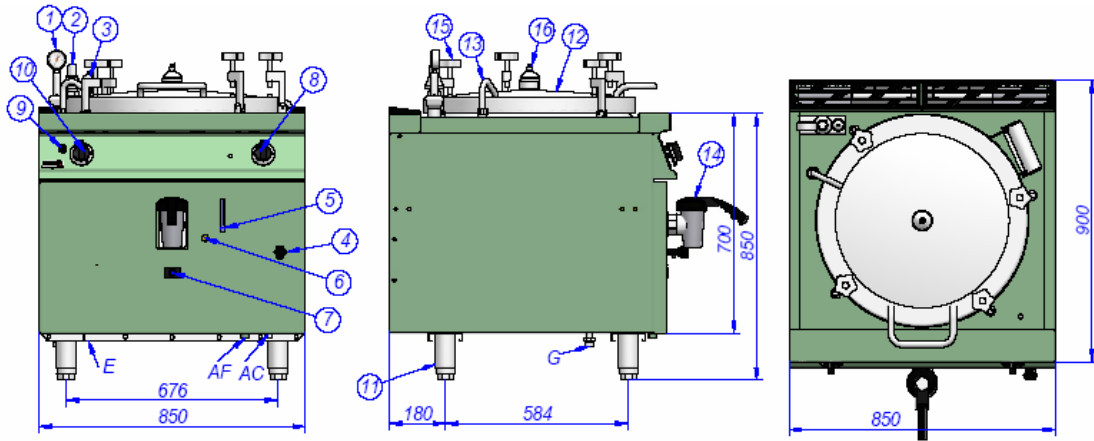
G: Entrada gas
AF: Agua fría
AC: Agua caliente
E: Conexión eléctrica
1: Manómetro
2: Válvula de seguridad
3: Válvula de depresión
4: Grifo de nivel de cámara
5: Visualización de nivel

6: Mirilla
7: Orificio encendido manual
8: Grifo entrada agua
9: Piezoeléctrico
10: Válvula de gas
11: Pata regulable
12: Cuba
13: Tubo de llenado
14: Grifo de vaciado

G: Gas inlet
AF: Cold Water
AC: Hot Water
E: Electrical connection
1: Pressure gauge
2: Safety valve
3: Depression valve
4: Chamber level tap
5: Level display

6: Inspection window
7: Manual ignition hole
8: Water intake control
9: Piezoelectric
10: Gas valve
11: Adjustable leg
12: Tub
13: Filler Pipe
14: Drainage tap

MPG9-10 BM, MPG9-15 BM



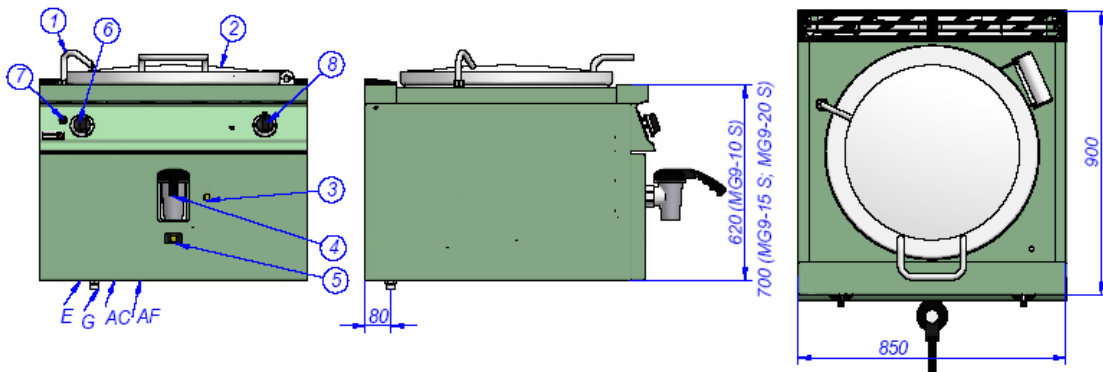
G: Entrada gas
AF: Agua fría
AC: Agua caliente
E: Conexión eléctrica
1: Manómetro
2: Válvula de seguridad
3: Válvula de depresión
4: Grifo de nivel de cámara
5: Visualización de nivel
6: Mirilla

7: Orificio encendido manual
8: Grifo entrada agua
9: Piezoeléctrico
10: Válvula de gas
11: Pata regulable
12: Cuba
13: Tubo de llenado
14: Grifo de Vaciado
15: Brida amarre Tapa
16: Válvula Seguridad Presión

G: Gas inlet
AF: Cold Water
AC: Hot Water
E: Electrical connection
1: Pressure gauge
2: Safety valve
3: Depression valve
4: Chamber level tap
5: Level display
6: Inspection window

7: Manual ignition hole
8: Water intake control
9: Piezoelectric
10: Gas valve
11: Adjustable leg
12: Tub
13: Filler pipe
14: Drainage tap
15: Cover fastening flange
16: Pressure safety valve

MG9-10 S, MG9-15 S, MG9-20 S



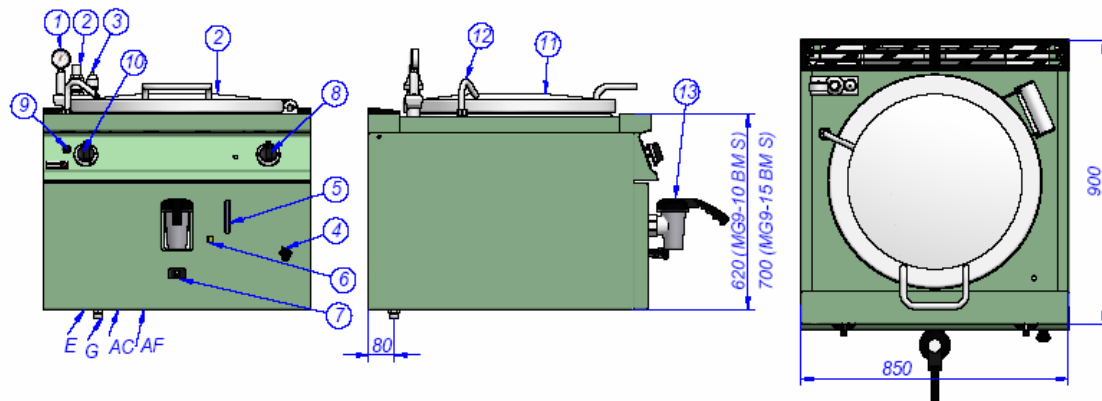
G: Entrada gas
AF: Agua fría
AC: Agua caliente
E: Conexión eléctrica
1: Tubo de llenado
2: Cuba

3: Mirilla de llama
4: Grifo de vaciado
5: Orificio encendido manual
6: Válvula de gas
7: Piezoeléctrico
8: Grifo entrada agua

G: Gas inlet
AF: Cold Water
AC: Hot Water
E: Electrical connection
1: Filler Pipe
2: Tub

3: Flame inspection window
4: Drainage tap
5: Manual ignition hole
6: Gas valve
7: Piezoelectric
8: Water intake control

MG9-10 BM S, MG9-15 BM S



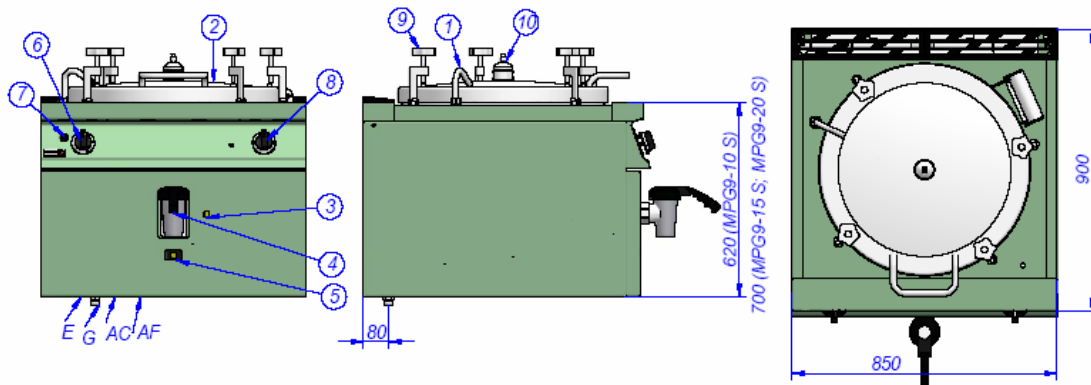
G: Entrada gas
AF: Agua fría
AC: Agua caliente
E: Conexión eléctrica
1: Manómetro
2: Válvula de seguridad
3: Válvula de depresión
4: Grifo de nivel de cámara
5: Visualización de nivel

6: Mirilla
7: Orificio encendido manual
8: Grifo entrada agua
9: Piezoeléctrico
10: Válvula de gas
11: Cuba
12: Tubo de llenado
13: Grifo de vaciado

G: Gas inlet
AF: Cold Water
AC: Hot Water
E: Electrical connection
1: Pressure gauge
2: Safety valve
3: Depression valve
4: Chamber level tap
5: Level display

6: Inspection window
7: Manual ignition hole
8: Water intake control
9: Piezoelectric
10: Gas valve
11: Tub
12: Filler Pipe
13: Drainage tap

MPG9-10 S, MPG9-15 S, MPG9-20 S



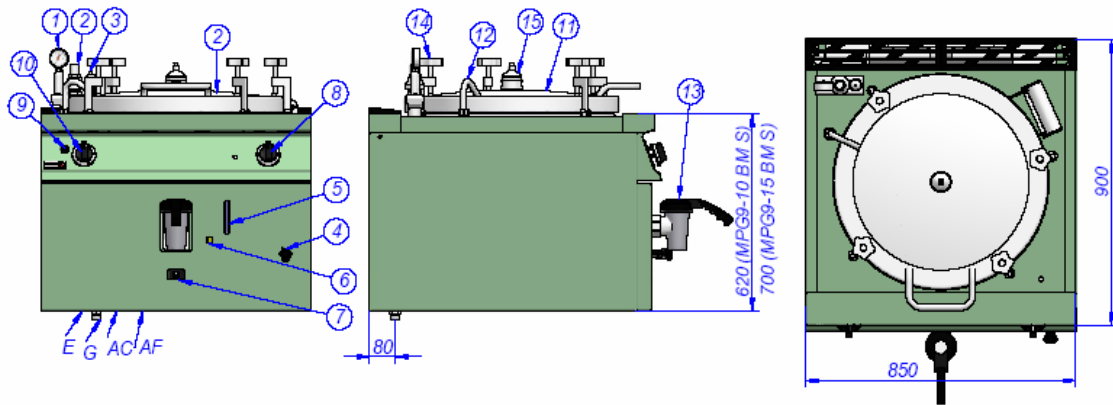
G: Entrada gas
AF: Agua fría
AC: Agua caliente
E: Conexión eléctrica
1: Tubo de llenado
2: Cuba
3: Mirilla de llama

4: Grifo de Vaciado
5: Orificio de encendido manual
6: Válvula de gas
7: Piezoeléctrico
8: Grifo entrada agua
9: Brida de bloqueo de la tapa
10: Válvula de seguridad Presión

G: Gas inlet
AF: Cold Water
AC: Hot Water
E: Electrical connection
1: Filler Pipe
2: Tub
3: Flame inspection window

4: Drainage tap
5: Manual ignition hole
6: Gas valve
7: Piezoelectric
8: Water intake control
9: Lid lock flange
10: Safety valve

MPG9-10 BM S, MPG9-15 BM S



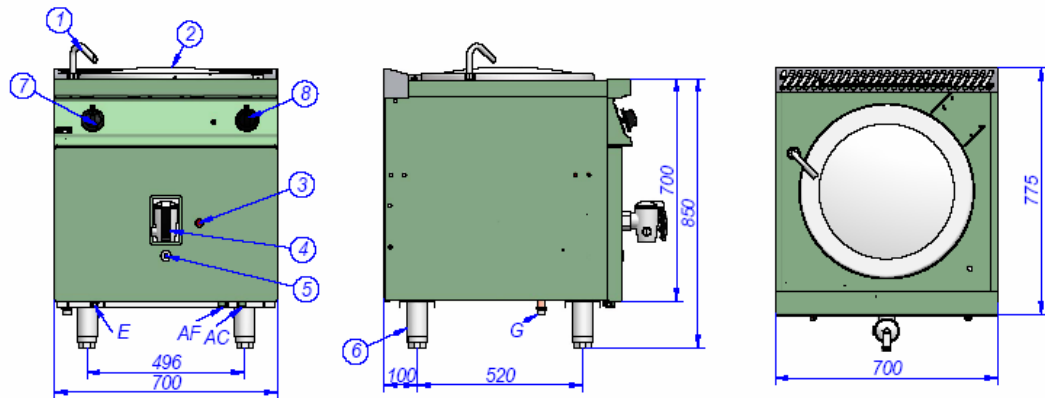
- G:** Entrada gas
- AF:** Agua fría
- AC:** Agua caliente
- E:** Conexión eléctrica
- 1:** Manómetro
- 2:** Válvula de seguridad
- 3:** Válvula de depresión
- 4:** Grifo de nivel de cámara
- 5:** Visualización de nivel
- 6:** Mirilla

- 7:** Orificio encendido manual
- 8:** Grifo entrada agua
- 9:** Piezoeléctrico
- 10:** Válvula de gas
- 11:** Cuba
- 12:** Tubo de llenado
- 13:** Grifo de Vaciado
- 14:** Brida amarre Tapa
- 15:** Válvula Seguridad Presión

- G:** Gas inlet
- AF:** Cold Water
- AC:** Hot Water
- E:** Electrical connection
- 1:** Pressure gauge
- 2:** Safety valve
- 3:** Depression valve
- 4:** Chamber level tap
- 5:** Level display
- 6:** Inspection window

- 7:** Manual ignition hole
- 8:** Water intake control
- 9:** Piezoelectric
- 10:** Gas valve
- 11:** Tub
- 12:** Filler Pipe
- 13:** Drainage tap
- 14:** Cover fastening flange
- 15:** Pressure safety valve

MG7-10



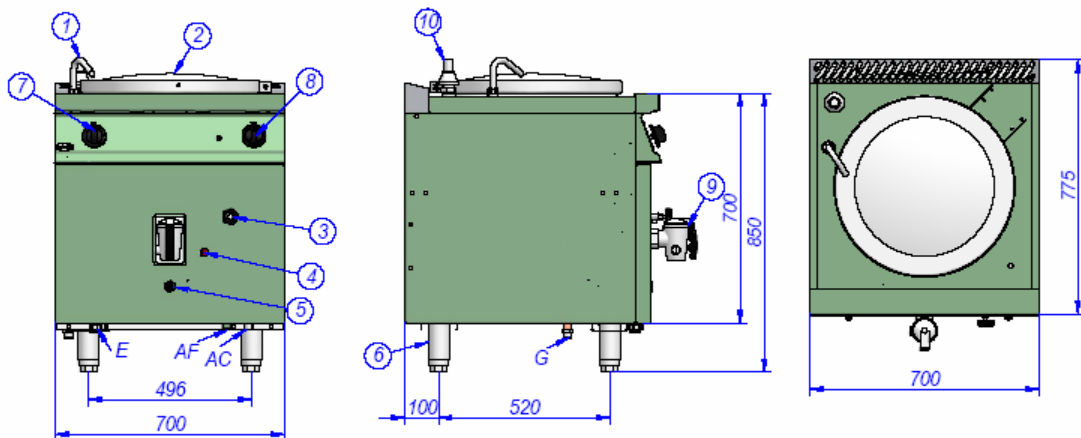
- G:** Entrada de gas
- AF:** Agua fría
- AC:** Agua caliente
- E:** Conexión eléctrica
- 1:** Tubo llenado
- 2:** Cuba

- 3:** Mirilla de llama
- 4:** Grifo de vaciado
- 5:** Orificio de encendido manual
- 6:** Pata regulable
- 7:** Válvula de gas
- 4:** Grifo entrada agua

- G:** Gas inlet
- AF:** Cold Water
- AC:** Hot Water
- E:** Electrical connection
- 1:** Filler pipe
- 2:** Tub

- 3:** Flame inspection window
- 4:** Drainage tap
- 5:** Manual ignition hole
- 6:** Gas valve
- 4:** Water intake control

MG7-10 BM



- G:** Entrada de gas
- AF:** Agua fría
- AC:** Agua caliente
- E:** Conexión Eléctrica
- 1:** Tubo llenado
- 2:** Cuba
- 3:** Grifo de nivel de cámara

- 4:** Mirilla de llama
- 5:** Orificio de encendido manual
- 6:** Pata regulable
- 7:** Válvula de gas
- 8:** Grifo entrada agua
- 9:** Grifo de vaciado
- 10:** Válvula de seguridad

- G:** Gas inlet
- AF:** Cold Water
- AC:** Hot Water
- E:** Electrical connection
- 1:** Filler pipe
- 2:** Tub
- 3:** Chamber level tap

- 4:** Flame inspection window
- 5:** Manual ignition hole
- 6:** Adjustable leg
- 7:** Gas valve
- 8:** Water intake control
- 9:** Drainage tap
- 10:** Safety valve

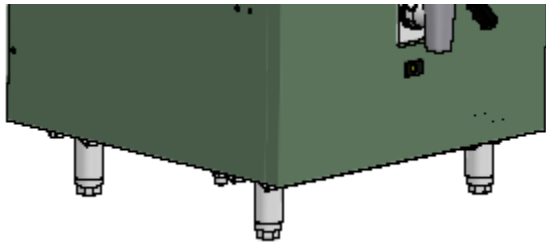


Fig.1

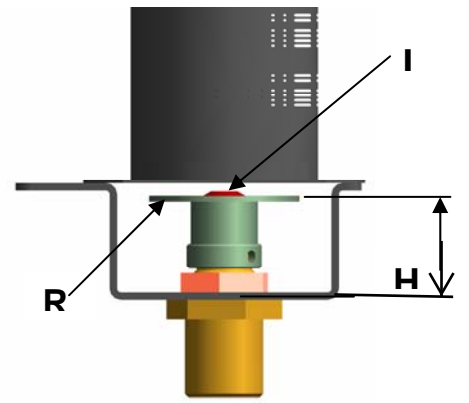
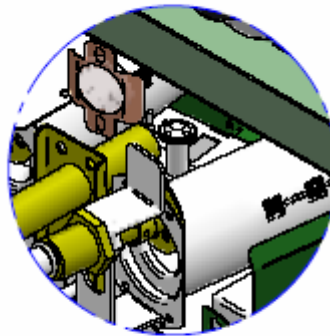
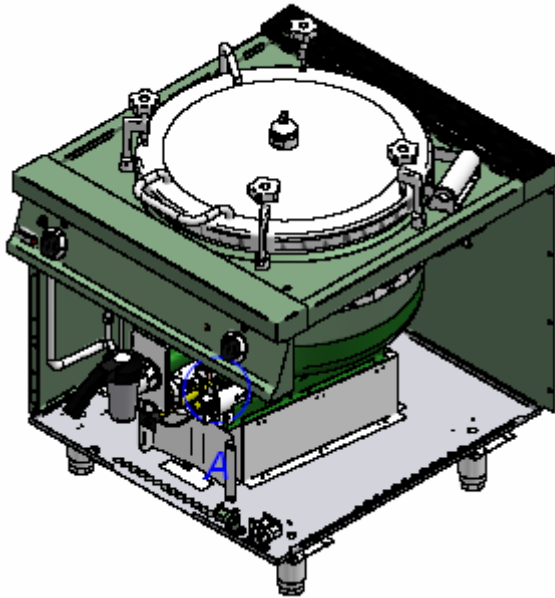


Fig.2



DETALLE A

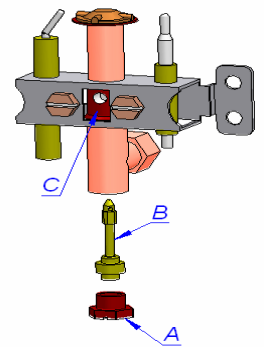


Fig.3

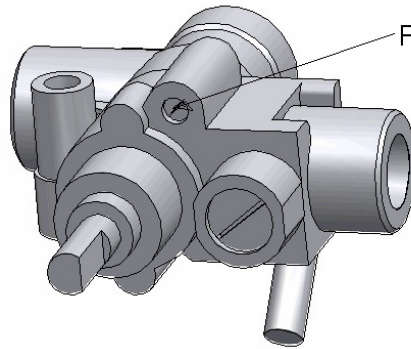


Fig.4



APAGADO



PILOTO



MAX.POTENCIA



MIN.POTENCIA

Fig.5

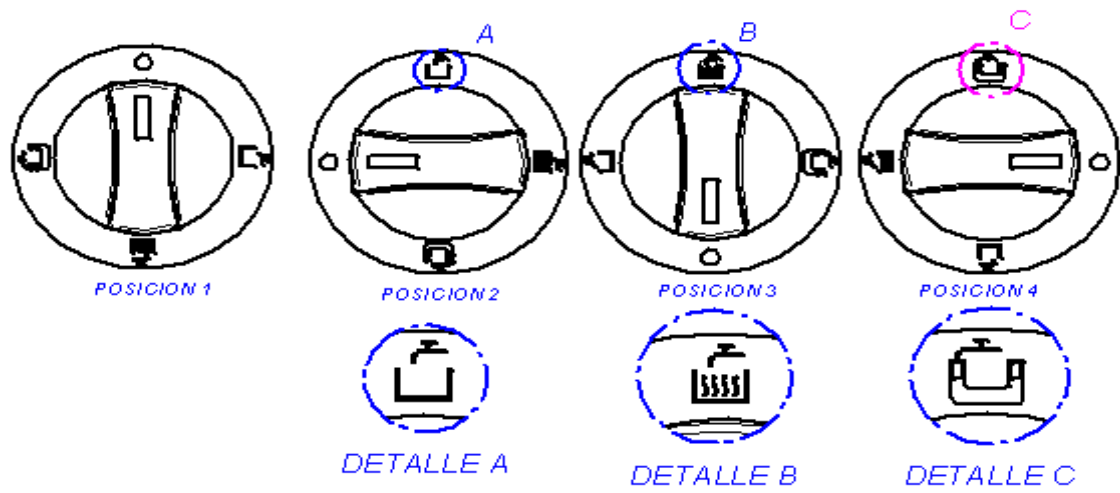


Fig.6

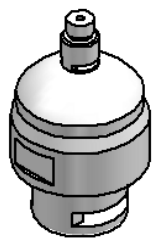
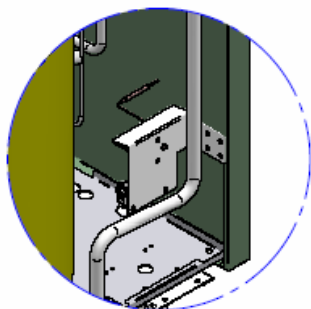
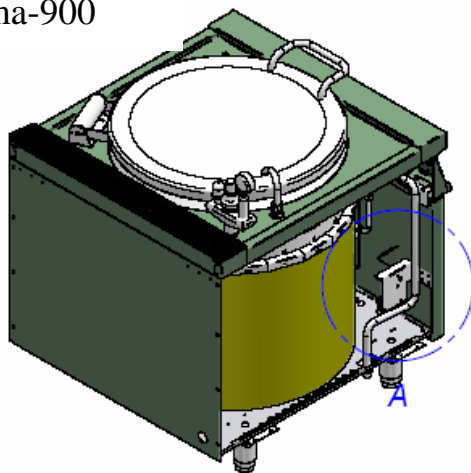


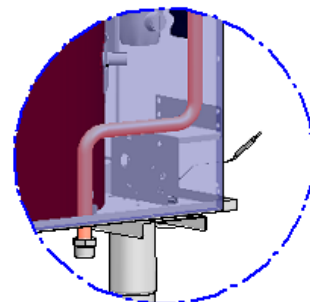
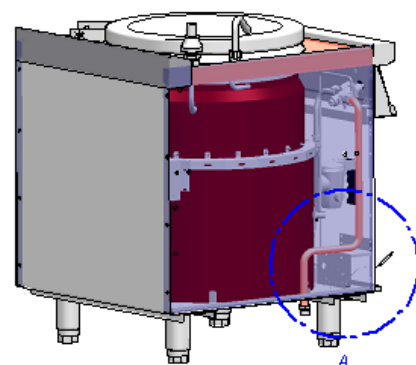
Fig.7

Gama-900



DETALLE A

Gama-700



DETALLE A

Fig.8

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 marmita.

FAGOR

Índice

Instalación

Dimensiones generales y acometidas	1-4
Características técnicas	8
Emplazamiento, nivelación, conexión de gas y transformación a distintos gases	11

Uso

Encendido del aparato	12
Funcionamiento	13

Mantenimiento

Mantenimiento	14
----------------------	-----------

Recomendación de protección ambiental

Recomendación de protección ambiental	15
--	-----------

Características técnicas (Tabla n°1)

MODELO			GAMA 900										GAMA 700		
			MG9-10 MG9-10S MG9-10 A	MG9-15 MG9-15S MG9-15 A	MG9-20 MG9-20S	MG9-10BM MG9-10BMS	MG9-15BM MG9-15BMS	MPG9-10BM MPG9-10BMS	MPG9-15BM MPG9-15BMS	MPG9-10 MPG9-10S	MPG9-15 MPG9-15S	MPG9-20 MPG9-20S	MG7-10	MG7-10BM	
DIMENSIONES EXTERNAS	(mm)	Anchura	850	850	850	850	850	850	850	850	850	850	850	700	700
		Profundidad	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	775	775
		Altura	850/ 620	850/ 700	850/ 700	850/ 620	850/ 700	850/ 620	850/ 700	850/ 620	850/ 700	850/ 700	850/ 700	850	850
CARACTERÍSTICAS DE LA CUBA	(mm)	Diámetro	630	630	675	630	630	630	630	630	630	675	500	500	
		Profundidad	366	527	527	366	527	366	527	527	527	527	455	455	
		Capacidad	100	150	200	100	150	100	150	100	150	200	80	80	
PESO NETO (KG.)			106/ 100	111/ 105	116/ 110	123/ 115	137/ 130	153/ 135	167/ 155	119/ 112	124/ 115	129/ 122	74	96	
NÚMERO DE QUEMADORES			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
CONSUMOS NOMINALES	m3/h	G-110	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4,39	4,39	
		G-120	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3,90	3,90	
		G-130	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2,59	2,59	
		G-150	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3,40	3,40	
		G-20	1.91	2.54	2.54	1.91	2.54	1.91	2.54	1.91	2.54	2.54	1.80	1.80	
		G-25	2.10	2.71	2.71	2.10	2.71	2.10	2.71	2.10	2.71	2.71	1,85	1,85	
		G-25.1	1,97	2,70	2,70	1,97	2,70	1,97	2,70	1,97	2,70	2,70	1,85	1,85	
		GZ-35	2.65	3.53	3.53	2.65	3.53	2.65	3.53	2.65	3.53	3.53	2,50	2,50	
	Kg/h	G-30	1.50	2.00	2.00	1.50	2.00	1.50	2.00	1.50	2.00	2.00	1.42	1.42	
		G-31	1.48	1.97	1.97	1.48	1.97	1.48	1.97	1.48	1.97	1.97	1.40	1.40	
CONSUMO INFERIOR		Kw	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	9	9	
RENDIMIENTO		%	60.5	68	68	52.5	56.7	52.5	56.7	60.5	68	68	52,75	46,46	
POTENCIA TOTAL	(h inferior) KW		18	24	24	18	24	18	24	18	24	24	17	17	
	(h inferior) KW G 25		17	22	22	17	22	17	22	17	22	22	15	15	
	(h inferior) KW G 25.1		16	22	22	16	22	16	22	16	22	22	15	15	

Consumo de aire (Tabla n°2)

Mod.	Consumo de aire necesario para la combustión Nm3/h
MG9-10, MG9-10S, MG9-10BM, MG9-10BMS, MPG9-10, MPG9-10S, MPG9-10BM, MPG9-10BMS; MG9-10 A	18
MG9-15, MG9-15S, MG9-15BM, MG9-15BMS, MPG9-15, MPG9-15S, MPG9-15BM, MPG9-15BMS; MG9-15 A	24
MG9-20, MG9-20S, MPG9-20, MPG9-20S	24
MG7-10, MG7-10 BM	17

Diámetro de inyectores y regulación (Tabla nº3)

FAMILIA GAS		MG9-10 MG9-10S MPG9-10 MPG9-10S MG9-10BM MG9-10BMS MPG9-10 BM MPG9-10 BMS MG9-10 A				MG9-15 MG9-15S MPG9-15 MPG9-15S MG9-15BM MG9-15BMS MPG9-15 BM MPG9-15 BMS MG9-15 A				MG9-20 MG9-20S MPG9-20 MPG9-20S				MG7-10 MG7-10BM				
		QUEMADOR		PILOTO	BY-PASS	QUEMADOR		PILOTO	BY-PASS	QUEMADOR		PILOTO	BY-PASS	QUEMADOR		PILOTO	BY-PASS	
		φ Inyec (mm)	H (mm)	φ Inyec (mm)	(mm)	φ Inyec (mm)	H (mm)	φ Inyec (mm)	(mm)	φ Inyec (mm)	H (mm)	φ Inyec (mm)	(mm)	φ Inyec (mm)	H (mm)	φ Inyec (mm)	(mm)	
1º	G-110	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4,25	31	Reg. 3/4 v	Reg. 2v	
	G-120	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4,25	31	Reg. 3/4 v	Reg. 2v	
	G-130	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4,25	31	Reg. 3/4 v	Reg. 2v	
	G-150	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4,25	31	Reg. 3/4 v	Reg. 2v	
2º	G-20	20 mbar	2.20	28	0,40	Reg. 3/4 v	2.55	25	0,40	Reg. 3/4 v	2.55	25	0,40	Reg. 3/4 v	2,15	30	0,40	Reg. 1/3v
		10 mbar	2.70	28	Reg. 1/2 v	Reg. 3/4 v	3.20	25	Reg. 1/2 v	Reg. 3/4 v	3.20	25	Reg. 1/2 v	Reg. 3/4 v				
	G-25	2.20	28	0,40	Reg. 1v	2.55	25	0,40	Reg. 1v	2.55	25	0,40	Reg. 1v	2,15	33	0,40	Reg. 1/3v	
	G-25.1	2.20	28	Reg. 1/4 v	Reg. 1 1/2v	2.55	25	Reg. 1/4 v	Reg. 1 1/2v	2.55	25	Reg. 1/4 v	Reg. 1 1/2v	2,15	33	0,40	Reg. 1/3v	
GZ-35	3.10	28	Reg. 1/2 v	Reg. 3v	3.60	28	Reg. 1/2 v	Reg. 3v	3.60	28	Reg. 1/2 v	Reg. 3v	3,05	30	Reg. 1/2 v	Reg. 1 1/4v		
3º	G-30	28 mbar	1.50	28	0.25	2.20	1.70	25	0.25	2.20	1.70	25	0.25	2.20	1,45	30	0,25	1.40
		50 mbar	1.30	30	0.20	2.20	1.50	25	0.20	2.20	1.50	25	0.20	2.20	1,25	30	0,20	1.40
	G-31	37 mbar	1.50	28	0.25	2.20	1.70	25	0.25	2.20	1.70	25	0.25	2.20	1,45	30	0,25	1.40
		50 mbar	1.50	28	0.20	2.20	1.70	25	0.20	2.20	1.70	25	0.20	2.20	1,75	30	0,20	1.40

País / Categorías/ Presiones de suministro (Tabla nº4)

GAMA-900

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

GAMA-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

Tabla de los distintos gases de referencia (Tabla nº5)

	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 CALORIFICO INFERIOR	3.515	3.950	5.960	4.542	8.573	7.372	7.000	5.851	10.901	11.066

Conexión eléctrica(Tabla nº 6)

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

1.-INSTALACION

Emplazamiento y nivelación

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

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

Conexión de gas

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

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

La toma de gas y la toma de agua caliente y fría, así como su ubicación en el aparato, vienen definidas en el aparato "Dimensiones generales y acometidas".

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 (Ho5RN-F).

Próximo al aparato debe instalarse un dispositivo interruptor para todas las fases, con un mínimo de 3mm de apertura entre contactos. Este interruptor irá provisto de fusibles.

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 el cuadro N° 6

MUY IMPORTANTE: Antes de colocar la tapa de cuadro eléctrico 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 base posterior del aparato.

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 las letras AF y AC.

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 ½".

Para el llenado de agua de la cuba girar el mando a la posición deseada según indica la Fig.6.

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. 2) y sustituirlos por los adecuados según el gas a utilizar (Tabla 3)

Regulación aire quemadores.

Posicionar el regulador de aire "R" (Fig. 2) a la medida "H" (Tabla 3) según el gas a utilizar.

Para transformar a gas villa, los aparatos de la gamma 900 se deberá modificar la abertura que tiene el envolvente en la parte posterior, según tabla 4.

Transformación y regulación del piloto

Sustitución de los inyectores

Para transformar a otro gas, se deberá proceder de la siguiente manera (Fig.3):

- Soltar el tapón "A". Bajo el cual está el inyector "B" que se deberá extraer y sustituir por el inyector correspondiente al gas a utilizar (apretar hasta hacer tope).
- Girar el regulador de aire "C" hasta estabilizar la llama
 - Volver a colocar el tapón "A".

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 en la posición de las indicaciones precedentes, de forma que permitan la identificación sin ambigüedad del estado del aparato después de la intervención.

Salida de espumas.

En los modelos a presión es necesario conectar la salida de espumas de $\phi 14 \times 12$ al desagüe

Regulación de la presión de salida de la válvula de gas

Para regular el caudal mínimo del grifo de gas se debe tener el quemador funcionando al menos 15 minutos y luego apretar el tornillo de regulación F a fondo en caso de G L P o regular ese tornillo , en sentido antihorario hasta conseguir una llama estable, en posición d minimo para Gas Natural y Gas Ciudad (FIG 4)

2.-USO

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.

Encendido de los quemadores

- a) Abrir la llave de paso de gas.
- b) Pulsar ligeramente hasta desenclavar el mando del grifo gas y girar en sentido antihorario hasta la posición PILOTO (*) (Fig.5).
- c) Mantener el mando pulsado mientras encendemos el piloto y mantener pulsado durante 20 segundos hasta que la llama queda estable, para que se mantenga cuando soltemos el mando. El aparato dispone de un orificio en el panel frontal para el encendido manual del piloto.
- d) Para encender el quemador, pulsar el mando y girar en sentido antihorario hasta la posición MÁXIMO. Llegando a la posición deseada dejar de pulsar el mando. El quemador se habrá encendido a través del piloto.

- e) Si posicionamos el mando en sentido horario hasta la posición APAGADO (●) el quemador se apagará.

Funcionamiento

La puesta en marcha de los quemadores es manual. Para llenar la cuba de agua (fría o caliente) se girar el mando a la posición correspondiente.

NOTA: Para obtener máximo rendimiento mantener la tapa cerrada y no obstruir la chimenea.

Funcionamiento modelo Baño-María.

- a) Abrir el grifo nivel del baño-maría. Abrir el grifo de llenado del baño-maría. El llenado de cuba como de la cámara se realiza con un único mando que tiene las tres posiciones que se indican en la fig.6. Posición 1 es de apagado ,posición 2 es de llenado de cuba con agua fría , posición 3 es de llenado de cuba con agua caliente y la posición 4 es de llenado de cámara con agua caliente.
- b) Cuando comience a salir agua por el grifo nivel cerrar primero el grifo de llenado y a continuación el grifo nivel del baño-maría.
- c) Encender los quemadores
- d) Girar el mando del grifo-válvula de gas hasta la posición deseada
- e) Al calentarse el agua del baño-maría aumentará la presión de la cámara hasta alcanzar la presión de trabajo que nunca debe superar los 0.5Kg./cm (señal roja). Este control lo efectúa la válvula de seguridad dispuesta para tal fin.
- f) Comprobar el nivel del baño-maría periódicamente.

Funcionamiento 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 (30gr/cm²) la válvula de presión que se encuentra en la tapa habrá comenzado a soltar vapor.(Fig.7)
- 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.

Termostato de seguridad.

- a) Si por descuido el baño-maría llegara a vaciarse totalmente de agua, la temperatura aumentaría en su interior hasta que el termostato de seguridad cortaría el paso de gas.
- b) Para volver a la situación de calentamiento, es necesario rearmar el termostato, pulsando el pitón C. (Fig.8)
- c) Si el termostato de seguridad volviera a cortar, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

Grifo-válvula a gas.

El grifo válvula dispone de un sistema de seguridad que actúa cortando el paso de gas en caso de un apagado accidental de los quemadores.

3.-MANTENIMIENTO

Limpieza diaria

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

- * No utilizar detergentes arenosos y abrasivos para su limpieza.
- * No utilizar manguera de agua para la limpieza del aparato.
- * No raspar las superficies de acero inoxidable con espátulas o cepillos de alambre de hierro.
- * Si no se va a utilizar durante un periodo de tiempo más o menos largo, cubrir las superficies con una capa fina de vaselina, sobre todo el interior de la cuba.

Limpieza periódica.

- * 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.
- * Todos los modelos requieren un engrase después de cada uso del grifo de vaciado de la cuba con grasa "KLÜBER NONTROP PLB DR" o similar para evitar su agarrotamiento.

Modelo Baño-María.

Nunca debe dejarse que el nivel de agua del baño baje excesivamente. Verificar nivel diariamente. La válvula de regulación de presión de la cámara está sellada para evitar su manipulación.

En la parte inferior de la cuba esta situado un tornillo para vaciado completo de cámara.

Modelo Presión.

La válvula de seguridad deberá estar siempre limpia. La limpieza de estas piezas se realizará hirviéndolas en agua con detergente y un posterior aclarado en agua limpia.

Lista de componentes funcionales.

- Grifo-válvula de gas.
- Piloto
- Termopar
- Termostato de seguridad

NOTA IMPORTANTE:

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 marmite.

FAGOR

Sommaire

Installation

Dimensions générales et branchements	1-4
Caractéristiques techniques	17
Mise en place, nivellement, raccordement gaz et transformation différents gaz	20

Utilisation

Allumage de l'appareil	21
Fonctionnement	22

Entretien

Entretien	23
------------------	-----------

Recommandation de protection de l'environnement

Recommandation de protection de l'environnement	24
--	-----------

Caractéristiques techniques (Tableau n°1)

MODÈLE			GAMME 900										GAMME 700		
			MG9-10 MG9-10S MG9-10 A	MG9-15 MG9-15S MG9-15 A	MG9-20 MG9-20S	MG9-10BM MG9-10BMS	MG9-15BM MG9-15BMS	MPG9-10BM MPG9-10BMS	MPG9-15BM MPG9-15BMS	MPG9-10 MPG9-10S	MPG9-15 MPG9-15S	MPG9-20 MPG9-20S	MG7-10	MG7-10BM	
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	(mm)	Hauteur	850	850	850	850	850	850	850	850	850	850	850	700	700
		Profondeur	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	775	775
		Largeur	850/ 620	850/ 700	850/ 700	850/ 620	850/ 700	850/ 620	850/ 700	850/ 620	850/ 700	850/ 700	850/ 700	850	850
CARACTERI STIQUES DE LA CUVE	(mm)	Diamètre	630	630	675	630	630	630	630	630	630	675	500	500	
		Profondeur	366	527	527	366	527	366	527	527	527	527	455	455	
		Capacité	100	150	200	100	150	100	150	100	150	200	80	80	
POIDS NET (KG.)			106/ 100	111/ 105	116/ 110	123/ 115	137/ 130	153/ 135	167/ 155	119/ 112	124/ 115	129/ 122	74	96	
NOMBRE DE BRÛLEURS			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
CONSOMMATIONS NOMINALES	m3/h	G-110	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4,39	4,39	
		G-120	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3,90	3,90	
		G-130	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2,59	2,59	
		G-150	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3,40	3,40	
		G-20	1.91	2.54	2.54	1.91	2.54	1.91	2.54	1.91	2.54	2.54	1.80	1.80	
		G-25	2.10	2.71	2.71	2.10	2.71	2.10	2.71	2.10	2.71	2.71	1,85	1,85	
		G-25.1	1,97	2,70	2,70	1,97	2,70	1,97	2,70	1,97	2,70	2,70	1,85	1,85	
	GZ-35	2.65	3.53	3.53	2.65	3.53	2.65	3.53	2.65	3.53	3.53	2,50	2,50		
	Kg/h	G-30	1.50	2.00	2.00	1.50	2.00	1.50	2.00	1.50	2.00	2.00	1.42	1.42	
G-31		1.48	1.97	1.97	1.48	1.97	1.48	1.97	1.48	1.97	1.97	1.40	1.40		
CONSUMMATION INFÉRIEURE		Kw	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	9	9	
RENDEMENT		%	60.5	68	68	52.5	56.7	52.5	56.7	60.5	68	68	52,75	46,46	
PUISSANCE TOTALE	(h inférieur) KW		18	24	24	18	24	18	24	18	24	24	17	17	
	(h inférieur) KW G25		17	22	22	17	22	17	22	17	22	22	15	15	
	(h inférieur) KW G 25.1		16	22	22	16	22	16	22	16	22	22	15	15	

Consommation d'air (Tableau n°2)

Mod.	Consommation d'air nécessaire pour la combustion Nm³/h
MG9-10, MG9-10S, MG9-10BM, MG9-10BMS, MPG9-10, MPG9-10S, MPG9-10BM, MPG9-10BMS, MG9-10 A	19
MG9-15, MG9-15S, MG9-15BM, MG9-15BMS, MPG9-15, MPG9-15S, MPG9-15BM, MPG9-15BMS, MG 9-15 A	25
MG9-20, MG9-20S, MPG9-20, MPG9-20S	26
MG7-10, MG7-10 BM	17

Gaz de référence (Tableau n°3)

FAMILLE/ GAZ		MG9-10 MG9-10S MPG9-10 MPG9-10S MG9-10BM MG9-10BMS MPG9-10 BM MPG9-10 BMS MG9-10 A				MG9-15 MG9-15S MPG9-15 MPG9-15S MG9-15BM MG9-15BMS MPG9-15 BM MPG9-15 BMS MG9-15 A				MG9-20 MG9-20S MPG9-20 MPG9-20S				MG7-10 MG7-10BM				
		BRÛLEUR		VOYANT	BY-PASS	BRÛLEUR		VOYANT	BY-PASS	BRÛLEUR		VOYANT	BY-PASS	BRÛLEUR		VOYANT	BY-PASS	
		φ Injec (mm)	H (mm)	φ Injec (mm)	(mm)	φ Injec (mm)	H (mm)	φ Injec (mm)	(mm)	φ Injec (mm)	H (mm)	φ Injec (mm)	(mm)	φ Injec (mm)	H (mm)	φ Injec (mm)	(mm)	
1°	G-110	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4,25	31	Reg. 3/4 v	Reg. 2v	
	G-120	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4,25	31	Reg. 3/4 v	Reg. 2v	
	G-130	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4,25	31	Reg. 3/4 v	Reg. 2v	
	G-150	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4,25	31	Reg. 3/4 v	Reg. 2v	
2°	G-20	20 mbar	2.20	28	0,40	Reg. 3/4 v	2.55	25	0,40	Reg. 3/4 v	2.55	25	0,40	Reg. 3/4 v	2,15	30	0,40	Reg. 1/3v
		10 mbar	2.70	28	Reg. 1/2 v	Reg. 3/4 v	3.20	25	Reg. 1/2 v	Reg. 3/4 v	3.20	25	Reg. 1/2 v	Reg. 3/4 v				
	G-25	2.20	28	0,40	Reg. 1v	2.55	25	0,40	Reg. 1v	2.55	25	0,40	Reg. 1v	2,15	33	0,40	Reg. 1/3v	
	G-25.1	2.20	28	Reg. 1/4 v	Reg. 1 1/2v	2.55	25	Reg. 1/4 v	Reg. 1 1/2v	2.55	25	Reg. 1/4 v	Reg. 1 1/2v	2,15	33	0,40	Reg. 1/3v	
GZ-35	3.10	28	Reg. 1/2 v	Reg. 3v	3.60	28	Reg. 1/2 v	Reg. 3v	3.60	28	Reg. 1/2 v	Reg. 3v	3,05	30	Reg. 1/2 v	Reg. 1 1/4v		
3°	G-30	28 mbar	1.50	28	0.25	2.20	1.70	25	0.25	2.20	1.70	25	0.25	2.20	1,45	30	0,25	1.40
		50 mbar	1.30	30	0.20	2.20	1.50	25	0.20	2.20	1.50	25	0.20	2.20	1,25	30	0,20	1.40
	G-31	37 mbar	1.50	28	0.25	2.20	1.70	25	0.25	2.20	1.70	25	0.25	2.20	1,45	30	0,25	1.40
		50 mbar	1.50	28	0.20	2.20	1.70	25	0.20	2.20	1.70	25	0.20	2.20	1,75	30	0,20	1.40

Pays/Catégories/Pressions d'alimentation (Tableau 4)

GAMME-900

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

GAMME-700

Pays de destination	Catégories	Pressions (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

Tableau des différents gaz de référence (Tableau n°5)

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

Installation électrique (Tableau n°6)

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

1.- INSTALLATIONS

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.
- ★ Installez l'appareil dans un local bien aéré.
- ★ Nivelez et réglez la hauteur de l'appareil.(Fig. 1)

Raccordement du gaz

La connexion de gaz de l'appareil doit toujours être réalisée par un **TECHNICIEN AUTORISÉ**, en respectant les normes de chaque pays.

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.

L'embout d'arrivée de gaz comme l'embout d'arrivée d'eau chaude, à l'instar de leur emplacement sur l'appareil, sont définis dans le chapitre "Dimensions générales et raccords".

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 raccords au réseau électrique.

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

Pour le branchement, utiliser un câble de conduite en polychloroprène ou un autre matériel ayant des caractéristiques similaires (H05RN-F).

Placer, sur la prise réseau, un interrupteur général pourvu de fusibles, indépendant de l'appareil, et dont la distance entre contacts est égale ou supérieure à 3mm.

Il est obligatoire de connecter l'appareil à une prise de terre. Le fabricant n'est pas responsable des dommages qui pourraient être causés par le manque de suivi de cette exigence.

La section de câble conduite et la valeur des fusibles à installer sur le interrupteur général, sont indiquées sur le tableau N° 6

TRÈS IMPORTANT: Si on installe plusieurs appareils en ligne, ils devront être connectés entre eux à la prise de terre, par le point prévu à cet effet, qui se trouve situé sur la partie arrière de l'appareil.

Raccordement d'eau

Le raccordement d'eau est défini dans le paragraphe « Dimensions générales et raccords » par les lettres AF et AC.

Il est recommandé que la pression d'eau soit entre 2 et 4 bars et la température maximale de 60°C.

Les raccords d'entrées d'eau sur les appareils sont 1/2".

Pour le remplissage d'eau de la cuve, tourner la commande à la position désirée selon indication sur la Fig. 6.

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**).

Transformation des brûleurs

Remplacement des injecteurs

Démontez les injecteurs "I" des brûleurs (Fig. 2) et remplacez-les par les injecteurs adaptés au gaz à utiliser (Tabla 3)

Réglage air brûleurs.

Placez le régulateur d'air "C" (Fig. 2) à la mesure "H" (Tabla 3) suivant le gaz à utiliser.

Pour adapter l'installation au gaz de ville il convient, pour les appareils de la gamme 900, de modifier l'ouverture pratiquée sur la partie arrière de l'enveloppe, conformément aux instructions fournies dans le tableau 4.

Transformation et ajustement de la veilleuse

Remplacement des injecteurs

Pour transformer à un autre gaz, procédez de la façon suivante (Fig.3):

- Enlevez le bouchon "A" sous lequel se trouve l'injecteur "B" que vous devrez enlever et remplacer par l'injecteur correspondant au gaz à utiliser (Serrez jusqu'à ce qu'il bute).
- Tourner le régulateur d'air "C" jusqu'à stabilisation de la flamme.
- Remettez le bouchon "A" en place

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 originellement 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.

Évacuation de la mousse.

Sur les modèles à pression il convient de raccorder l'évacuation de la mousse (de $\phi 14 \times 12$) au conduit d'évacuation.

Réglage de la pression de sortie du clapet de gaz

Pour réguler la sortie minimum du robinet de gaz, il faut que le brûleur ait fonctionné au moins 15 minutes, puis presser la vis d'ajustement F à fond dans le cas de G.L.P., ou réguler cette vis, dans le sens inverse aux aiguille d'une montre. jusqu'à obtention d'une flamme stable, en position minimum pour Gaz Naturel et Gaz de Ville (FIG 4)

2.- UTILISATION

Allumage de l'appareil

IMPORTANT: Ne jamais mettre l'appareil en marche sans avoir rempli auparavant la cuve, en cas contraire la surchauffe endommagerait sérieusement la machine.

Allumage des brûleurs

- a) Ouvrir le robinet d'entrée de gaz.
- b) Presser légèrement jusqu'à libération de la commande du robinet de gaz, et tourner dans le sens antihoraire jusqu'à la position PILOTO (*) (Fig.5).
- c) Maintenir la commande pressée pendant que nous allumons la veilleuse et continuer à presser 20 secondes jusqu'à ce que la flamme reste stable, et qu'elle le reste quand nous lâcherons la commande.
L'appareil dispose d'un orifice dans la partie avant pour l'allumage manuel de la veilleuse.

- d) Pour allumer le brûleur, presser la commande et tourner dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à la position MÁXIMO. En arrivant à la position souhaitée cesser de presser la commande. Le brûleur se sera allumé à travers la veilleuse.
- e) Si nous plaçons la commande sur 1, ÉTEINT (●), l'appareil cessera de fonctionner.

Fonctionnement

La mise en marche des brûleurs est manuelle. Pour remplir la cuve d'eau (froide ou chaude), il convient d'tourner la commande a la position correspondant.

REMARQUE : Pour un rendement maximum il convient de maintenir le couvercle de l'appareil fermé et ne pas obstruer la cheminée.

Fonctionnement modèle Bain-Marie.

- a) Ouvrir le robinet niveau et le robinet de remplissage du bain-marie.
- b) Quand de l'eau commence à sortir par le robinet niveau, fermer d'abord le robinet de remplissage puis le robinet robinet niveau du bain-marie.
- c) Allumer les brûleurs.
- d) Tourner la manette du robinet-vanne du gaz jusqu'à l'amener dans la position désirée.
- e) Dès que l'eau du bain marie commence à chauffer, la pression augmente à l'intérieur de la chambre jusqu'à atteindre la pression adéquate de service, laquelle ne doit jamais excéder les 0.5Kg/cm (voyant rouge). Ce contrôle est assuré par la soupape de sûreté installée sur l'appareil en vue d'assurer cette fonction.
- f) Vérifier périodiquement le niveau du bain-marie.

Fonctionnement 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. (Fig.7)
- 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.

Thermostat de sécurité.

- a) Si par inattention le bain-marie se vidait totalement d'eau, la température augmenterait à l'intérieur jusqu'à ce que le thermostat de sécurité coupe le passage du gaz.
- b) Pour revenir à la situation de chauffe, il est nécessaire de remettre le thermostat en marche, en appuyant sur le piton C. (Fig.8)
- c) Si le thermostat de sécurité coupait à nouveau la flamme, appeler le Service d'assistance Technique.

Robinet-vanne de gaz.

Le robinet-vanne est pourvu d'un système de sécurité qui coupe automatiquement l'arrivée de gaz en cas où les brûleurs s'éteindraient de manière accidentelle.

3.- ENTRETIEN

Nettoyage quotidien

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

- * Ne jamais utiliser de détergents sableux ou de produits abrasifs, pour le nettoyage.
- * Ne pas utiliser de jet d'eau pour le nettoyer.
- * Le pas racler les surfaces en acier inoxydable avec des spatules ou des brosses en paille de fer.
- * Si on n'utilisait pas l'appareil pendant une période de temps plus ou moins longue, couvrir les surface avec une fine couche de vaseline, surtout l'intérieur de la cuve.

Nettoyage périodique.

- * Il convient de nettoyer périodiquement l'intérieur de la cuve avec une solution d'eau et de détergent, que l'on laissera bouillir pendant quelques minutes, et que l'on rincera avec beaucoup d'eau.
- * Sur tous les modèles, il convient de graisser le robinet de vidange de la cuve à l'aide de graisse KLÜBER NONTROP PLB DR ou similaire afin d'en éviter le grippage, après chaque utilisation.

Modèle Bain-Marie

Ne jamais permettre que le niveau de l'eau du bain ne baisse de manière excessive. Vérifier quotidiennement ce niveau. La vanne de réglage de pression à l'intérieur de la chambre est scellée afin d'en éviter la manipulation.

La partie inférieure de la cuve est pourvue d'une vis permettant la vidange complète de la chambre.

Modèle Pression

La soupape de sûreté doit toujours être bien propre. Pour nettoyer ces pièces, les faire bouillir dans de l'eau et un peu de détergent avant de les rincer ultérieurement à l'eau claire

Liste de composants fonctionnels.

- Robinet-obturateur de gaz.
- Voyant
- Thermocouple
- Thermostat de sécurité

NOTE IMPORTANTE:

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 flamme 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 destiné exclusivement à l'usage professionnel et doit être utilisé par du personnel qualifié.

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 thoroughly read this manual compiled by FAGOR's kitchen supervisors, in order to benefit to the maximum from the multiple possibilities and advantages 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 cooking pot.

FAGOR
Index

Installation

General and connection dimensions	1-4
Technical specifications	26
Positioning, levelling, gas connection and conversion to different gases	29

Use

Turning the appliance on	30
Operation	31

Maintenance

Maintenance	32
--------------------	-----------

Recommendations for the protection of the environment

Recommendations for the protection of the environment	33
--	-----------

Technical specifications (Table 1)

MODEL			RANGE 900										RANGE 700			
			MG9-10 MG9-10S MG9-10 A	MG9-15 MG9-15S MG9-15 A	MG9-20 MG9-20S	MG9-10BM MG9-10BMS	MG9-15BM MG9-15BMS	MPG9-10BM MPG9-10BMS	MPG9-15BM MPG9-15BMS	MPG9-10 MPG9-10S	MPG9-15 MPG9-15S	MPG9-20 MPG9-20S	MG7-10	MG7-10BM		
EXTERNAL DIMENSIONS	(mm)	Width	850	850	850	850	850	850	850	850	850	850	850	700	700	
		Depth	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	775	775
		Height	850/ 620	850/ 700	850/ 700	850/ 620	850/ 700	850/ 620	850/ 700	850/ 620	850/ 700	850/ 620	850/ 700	850/ 700	850	850
FEATURES OF THE VAT	(mm)	Diameter	630	630	675	630	630	630	630	630	630	630	675	500	500	
		Depth	366	527	527	366	527	366	527	366	527	527	527	527	455	455
		Capacity	100	150	200	100	150	100	150	100	150	100	150	200	80	80
NET WEIGHT (KG.)			106/ 100	111/ 105	116/ 110	123/ 115	137/ 130	153/ 135	167/ 155	119/ 112	124/ 115	129/ 122	74	96		
NUMBER OF BURNERS			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
NOMINAL CONSUMPTIONS	m3/h	G-110	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4,39	4,39	
		G-120	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3,90	3,90	
		G-130	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2,59	2,59	
		G-150	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3,40	3,40	
		G-20	1.91	2.54	2.54	1.91	2.54	1.91	2.54	1.91	2.54	1.91	2.54	2.54	1.80	1.80
		G-25	2.10	2.71	2.71	2.10	2.71	2.10	2.71	2.10	2.71	2.10	2.71	2.71	1,85	1,85
		G-25.1	1,97	2,70	2,70	1,97	2,70	1,97	2,70	1,97	2,70	1,97	2,70	2,70	1,85	1,85
		GZ-35	2.65	3.53	3.53	2.65	3.53	2.65	3.53	2.65	3.53	2.65	3.53	3.53	2,50	2,50
	Kg/h	G-30	1.50	2.00	2.00	1.50	2.00	1.50	2.00	1.50	2.00	1.50	2.00	2.00	1.42	1.42
		G-31	1.48	1.97	1.97	1.48	1.97	1.48	1.97	1.48	1.97	1.48	1.97	1.97	1.40	1.40
LOWER CONSUMPTION		Kw	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	9	9	
PERFORMANCE		%	60.5	68	68	52.5	56.7	52.5	56.7	60.5	68	68	52,75	46,46		
TOTAL POWER	(h lower) KW		18	24	24	18	24	18	24	18	24	24	24	17	17	
	(h lower) KW G 25		17	22	22	17	22	17	22	17	22	22	22	15	15	
	(h lower) KW G 25.1		16	22	22	16	22	16	22	16	22	22	22	15	15	

Air consumption (Table 2)

Mod.	Air consumption necessary for Nm ³ /H combustion
MG9-10, MG9-10S, MG9-10BM, MG9-10BMS, MPG9-10, MPG9-10S, MPG9-10BM, MPG9-10BMS, MG9-10 A	19
MG9-15, MG9-15S, MG9-15BM, MG9-15BMS, MPG9-15, MPG9-15S, MPG9-15BM, MPG9-15BMS, MG 9-15 A	25
MG9-20, MG9-20S, MPG9-20, MPG9-20S	26
MG7-10, MG7-10 BM	17

Reference gases (Table 3)

GAS FAMILY		MG9-10 MG9-10S MPG9-10 MPG9-10S MG9-10BM MG9-10BMS MPG9-10 BM MPG9-10 BMS MG9-10 A				MG9-15 MG9-15S MPG9-15 MPG9-15S MG9-15BM MG9-15BMS MPG9-15 BM MPG9-15 BMS MG9-15 A				MG9-20 MG9-20S MPG9-20 MPG9-20S				MG7-10 MG7-10BM				
		BURNER		PILOT	BY-PASS	BURNER		PILOT	BY-PASS	BURNER		PILOT	BY-PASS	BURNER		PILOT	BY-PASS	
		φ Injec (mm)	H (mm)	φ Injec (mm)	(mm)	φ Injec (mm)	H (mm)	φ Injec (mm)	(mm)	φ Injec (mm)	H (mm)	φ Injec (mm)	(mm)	φ Injec (mm)	H (mm)	φ Injec (mm)	(mm)	
1°	G-110	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4,25	31	Adj 3/4 v	Adj. 2v	
	G-120	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4,25	31	Adj 3/4 v	Adj. 2v	
	G-130	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4,25	31	Adj 3/4 v	Adj. 2v	
	G-150	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4,25	31	Adj 3/4 v	Adj. 2v	
2°	G-20	20 mbar	2.20	28	0,40	Adj 3/4 v	2.55	25	0,40	Adj 3/4 v	2.55	25	0,40	Adj 3/4 v	2,15	30	0,40	Adj. 1/3v
		10 mbar	2.70	28	Adj. 1/2 v	Adj 3/4 v	3.20	25	Adj. 1/2 v	Adj 3/4 v	3.20	25	Adj. 1/2 v	Adj 3/4 v				
	G-25	2.20	28	0,40	Adj. 1v	2.55	25	0.40	Adj. 1v	2.55	25	0.40	Adj. 1v	2,15	33	0,40	Adj. 1/3v	
	G-25.1	2.20	28	Adj. 1/4 v	Adj. 1 1/2v	2.55	25	Adj. 1/4 v	Adj. 1 1/2v	2.55	25	Adj. 1/4 v	Adj. 1 1/2v	2,15	33	0,40	Adj. 1/3v	
GZ-35	3.10	28	Adj. 1/2 v	Adj. 3v	3.60	28	Adj. 1/2 v	Adj. 3v	3.60	28	Adj. 1/2 v	Adj. 3v	3,05	30	Adj. 1/2 v	Adj. 1 1/4v		
3°	G-30	28 mbar	1.50	28	0.25	2.20	1.70	25	0.25	2.20	1.70	25	0.25	2.20	1,45	30	0,25	1.40
		50 mbar	1.30	30	0.20	2.20	1.50	25	0.20	2.20	1.50	25	0.20	2.20	1,25	30	0,20	1.40
	G-31	37 mbar	1.50	28	0.25	2.20	1.70	25	0.25	2.20	1.70	25	0.25	2.20	1,45	30	0,25	1.40
		50 mbar	1.50	28	0.20	2.20	1.70	25	0.20	2.20	1.70	25	0.20	2.20	1,75	30	0,20	1.40

Country/Categories/Supply pressures (Table 4)

RANGE-900

Country of destination	Pressure (mbar)	Categories
FR	8 ;20/25 ;28-30/37	III1c2E+3+
IT	8 ;20 ;28-30/37	III1a2H3+
DK-SWE	8 ;20 ; 30	III2a3B/P
ES	8 ;20 ;28-30/37	III1ace2H3+
DK-SE-FI-NO-LT-LV-EE	20; 30	II2H3B/P
AT	20 ;50	II2H3B/P
DE-LU	20; 50	II2E3B/P
IT-GB-PT-IE-CH-GR-SK-SI-CZ	20 ; 28-30/37	II2H3+
NL	25 ; 30	II2L3B/P
FR-BE	20/25 ; 28-30/37	II2E+3+
PL	20 ;13 ; 28-30	II2EIs2B/P
HU	25 ; 30	II2HS3B/P
MT-CY-IS	30	I3B/P

RANGE -700

Country of destination	Categories	Pressure (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

Table of different types of gases (Table 5)

	Kcal/m ³								Kcal/kg	
	TOWN GAS				NATURAL GAS				LPG.	
	G-110	G-120	G-130	G-150	G-20	G-25	G-25.1	GZ-35	G-30	G-31
LOWER CALORIFIC POWER	3,515	3,950	5,960	4,542	8,573	7,372	7,000	5,851	10,901	11,066

Electrical instalation (Table 6)

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

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.
- ★ Place the appliance in a well-ventilated place.
- ★ Level and adjust the height of the appliance. (Fig. 1)

Gas connection

An Authorised Technician, observing the regulations in each country, must always carry out the appliance's gas connection.

The general installation must have a mains tap and a pressure regulator and it is also advisable to install a shut-off cock on each individual appliance.

The gas inlet, and the hot and cold water inlet, as well as their position on the appliance, are defined in the "General and connection dimensions" section"

Electrical connection

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

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 nameplate.

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 6

VERY IMPORTANT: 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.

Water connection

The water intake and its location within the appliance are defined in the "General Dimension and connection" with the letters "AF and AC". The water pressure must be between 2 and 4 bar and the maximum temperature is 60°C. The water intake in the machines is ½". To fill up the pan turn the water inlet tap as shows Fig. 6 to the required position.

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:

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

Burner conversion

Injector replacement.

Dismantle the burner 'I' injectors (Fig. 2) and replace them with suitable ones depending on the gas to be used (Table 3)

Burner air adjustment.

Set the air regulator "R" (Fig. 2) to the "H" measurement (Table 3) depending on the gas to be used.

To change to city gas, the opening in the wrapping on the rear section of equipment in the 900 range should be modified, as shown in table 4.

Pilot conversion and adjustment

Injector replacement

To convert to a different type of gas, please proceed as follows (Fig. 3):

- Loosen the "A" lid. Underneath is the injector "B" which must be removed and replaced with the injector corresponding to the type of gas to be used (tighten it completely).
- Turn the air regulator "C" until the flame stabilises
 - Put the lid "A" on again.

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.

Froth outlet .

In the pressure models it is necessary to connect the 14x12 diameter outlet to the drain pipe

Gas valve outlet pressure adjustment

To adjust the minimum flow of the gas tap, the burner must have been on for at least 15 minutes and then the F adjusting screw pressed down completely in the case of L.P.G or by adjusting this screw, anticlockwise until a stable flame is achieved, in the minimum for Natural Gas and Town Gas

2.-USE

Turning the appliance on

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

Burner ignition

- a) Open the gas mains tap.
- b) Lightly press the gas mains control to unlock it and turn it anticlockwise to position PILOT (*) (Fig. 5).
- c) Keep the control pressed while igniting the pilot and keep it pressed for 20 seconds until the flame becomes stable, in order for it to stay on when the control is released.
The appliance has a hole on the front panel for manually igniting the pilot.
- d) To ignite the burner, press the control and rotate anticlockwise to the MAXIMUM position. When the required position is reached, stop pressing the control. The burner will have been ignited by the pilot.
- e) If we position the control clockwise to the OFF position (●) the burner will turn off.

Operation

The burners are started up manually. To fill the vat with water (cold or hot) to corresponding filling cock must be opened.

NOTE: To obtain the maximum capacity keep the cover closed and do not obstruct the flue pipe.

Bain-marie model operation

- a) Open the bain-marie level cock. Open the bain-marie filling cock.
- b) When water starts to come out the level cock, first close the filling cock and the level cock of the bain-marie.
- c) Ignite the burners
- d) Turn the control of the gas cock valve to the required position.
- e) When the water in the bain-marie heats up, the pressure in the chamber will increase until the operating pressure which must never be over 0.5 kg/cm (red sign). This control is carried out by the safety valve designed for this purpose.
- f) Regularly check the bain-marie level.

Pressure model operation.

- 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.(Fig.7)
- f) To remove the lid, switch off the burners. When the steam has stopped escaping, loosen and move the flanges.

Safety thermostat.

- a) If the bain-marie accidentally empties totally, the temperature inside it will increase until the safety thermostat cuts off the gas flow.
- b) To return to the heating situation, it is necessary to rearm the thermostat, pressing pin C (Fig.8)
- c) If the safety thermostat were to cut off again, call the Technical Assistance Service.

Gas cock valve.

The cock valve has a safety system that operates by cutting off the gas flow if the burners are accidentally turned off.

3.- MAINTENANCE

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.
- * Do not scratch the stainless steel surfaces with spatulas or iron wire brushes.
- * If they are not going to be used for a long while, cover the surfaces with a thin layer of Vaseline, above all inside the tub.

Periodical cleaning.

- * It is advisable to regularly clean the inner part of the tub with soapy water that will be left to boil for a few minutes, and then rinse it with plenty of water.
- * All the models require a greasing of the tub drain cock with "KLÜBER NONTROP PLB DR" or similar grease after every usage to prevent it from seizing up.

Bain-Marie Model.

Never allow the bain-marie's level to drop too much. Check the level daily. The adjustment valve of the chamber is sealed to prevent it from being manipulated.

A screw is located on the lower part of the tub to empty the chamber completely.

Pressure Model.

The safety valve must always be clean. The cleaning of these parts will be carried out by boiling them in soapy water and then rinsing them with clean water.

List of operating components.

- Gas valve tap.
- Pilot
- Thermocouple
- Safety thermostat

IMPORTANT NOTE:

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

As a rule, whenever an operating component is replaced, you must check that the gas mains tap is shut and that there is no fire near 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 an 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 further information of the nearest collection point.

To preserve 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 must be used by qualified personnel.

Sehr 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

Inhaltsverzeichnis

Installation

Allgemeine Abmessungen und Zuleitungen	1-4
Technische Eigenschaften	35
Aufstellung, Nivellierung Gasanschluss und Umrüstung zur Anpassung an andere Gasarten	38

Gebrauch

Einschalten des Gerätes	39
Funktionsweise	40

Wartung

Wartung	41
----------------	-----------

Umweltschutzempfehlung

Umweltschutzempfehlung	42
-------------------------------	-----------

Technische Eigenschaften(Tabelle Nr. 1)

MODELL			BAUREIHE 900										BAUREIHE 700		
			MG9-10 MG9-10S MG9-10 A	MG9-15 MG9-15S MG9-15 A	MG9-20 MG9-20S	MG9-10BM MG9-10BMS	MG9-15BM MG9-15BMS	MPG9-10BM MPG9-10BMS	MPG9-15BM MPG9-15BMS	MPG9-10 MPG9-10S	MPG9-15 MPG9-15S	MPG9-20 MPG9-20S	MG7-10	MG7-10BM	
ÄUSSERE ABMESSUN GEN	(mm)	Breite	850	850	850	850	850	850	850	850	850	850	850	700	700
		Tiefe	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	775	775
		Höhe	850/ 620	850/ 700	850/ 700	850/ 620	850/ 700	850/ 620	850/ 700	850/ 620	850/ 700	850/ 700	850/ 700	850	850
EIGENSCH AFTENFES SEL	(mm)	Durchmesser	630	630	675	630	630	630	630	630	630	675	500	500	
		Tiefe	366	527	527	366	527	366	527	366	527	527	455	455	
		Fassungsvermögen	100	150	200	100	150	100	150	100	150	200	80	80	
NETTOGEWICHT (KG.)			106/ 100	111/ 105	116/ 110	123/ 115	137/ 130	153/ 135	167/ 155	119/ 112	124/ 115	129/ 122	74	96	
ANZAHL DER BRENNER			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
NENNVERBRAUCHSWERTE	m3/h	G-110	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4,39	4,39	
		G-120	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3,90	3,90	
		G-130	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2,59	2,59	
		G-150	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3,40	3,40	
		G-20	1,91	2,54	2,54	1,91	2,54	1,91	2,54	1,91	2,54	2,54	1,80	1,80	
		G-25	2,10	2,71	2,71	2,10	2,71	2,10	2,71	2,10	2,71	2,71	1,85	1,85	
		G-25.1	1,97	2,70	2,70	1,97	2,70	1,97	2,70	1,97	2,70	2,70	1,85	1,85	
		GZ-35	2,65	3,53	3,53	2,65	3,53	2,65	3,53	2,65	3,53	3,53	2,50	2,50	
	Kg/h	G-30	1,50	2,00	2,00	1,50	2,00	1,50	2,00	1,50	2,00	2,00	1,42	1,42	
G-31		1,48	1,97	1,97	1,48	1,97	1,48	1,97	1,48	1,97	1,97	1,40	1,40		
UNTERER VERBRAUCHSWERT		Kw	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	9	9	
LEISTUNGSGRAD		%	60.5	68	68	52.5	56.7	52.5	56.7	60.5	68	68	52,75	46,46	
GESAMT LEISTUNG	(Unterer Heizwert) KW		18	24	24	18	24	18	24	18	24	24	17	17	
	(Unterer Heizwert) KW G 25		17	22	22	17	22	17	22	17	22	22	15	15	
	(Unterer Heizwert) KW G 25.1		16	22	22	16	22	16	22	16	22	22	15	15	

Luftverbrauch (Tabelle Nr. 2)

Modell	Für die Verbrennung erforderlicher Luftverbrauch Nm3/h
MG9-10, MG9-10S, MG9-10BM, MG9-10BMS, MPG9-10, MPG9-10S, MPG9-10BM, MPG9-10BMS, MG9-10 A	19
MG9-15, MG9-15S, MG9-15BM, MG9-15BMS, MPG9-15, MPG9-15S, MPG9-15BM, MPG9-15BMS, MG9-15 A	25
MG9-20, MG9-20S, MPG9-20, MPG9-20S	26
MG7-10, MG7-10 BM	17

Bezugsgase (Tabelle Nr. 3)

FAMILIE/ GAS		MG9-10 MG9-10S MPG9-10 MPG9-10S MG9-10BM MG9-10BMS MPG9-10 BM MPG9-10 BMS MG9-10 A				MG9-15 MG9-15S MPG9-15 MPG9-15S MG9-15BM MG9-15BMS MPG9-15 BM MPG9-15 BMS MG9-15 A				MG9-20 MG9-20S MPG9-20 MPG9-20S				MG7-10 MG7-10BM				
		BRENNER		KONTR. LAMPE	BY- PASS	BRENNER		KONTR. LAMPE	BY- PASS	BRENNER		KONTR. LAMPE	BY- PASS	BRENNER		KONTR. LAMPE	BY- PASS	
		φ Injec (mm)	H (mm)	φ Injec (mm)	(mm)	φ Injec (mm)	H (mm)	φ Injec (mm)	(mm)	φ Injec (mm)	H (mm)	φ Injec (mm)	(mm)	φ Injec (mm)	H (mm)	φ Injec (mm)	(mm)	
1°	G-110	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4,25	31	Reg. 3/4 v	Reg. 2v	
	G-120	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4,25	31	Reg. 3/4 v	Reg. 2v	
	G-130	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4,25	31	Reg. 3/4 v	Reg. 2v	
	G-150	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4,25	31	Reg. 3/4 v	Reg. 2v	
2°	G-20	20 mbar	2.20	28	0,40	Reg. 3/4 v	2.55	25	0,40	Reg. 3/4 v	2.55	25	0,40	Reg. 3/4 v	2,15	30	0,40	Reg. 1/3v
		10 mbar	2.70	28	Reg. 1/2 v	Reg. 3/4 v	3.20	25	Reg. 1/2 v	Reg. 3/4 v	3.20	25	Reg. 1/2 v	Reg. 3/4 v				
	G-25	2.20	28	0,40	Reg. 1v	2.55	25	0,40	Reg. 1v	2.55	25	0,40	Reg. 1v	2,15	33	0,40	Reg. 1/3v	
	G-25.1	2.20	28	Reg. 1/4 v	Reg. 1 1/2v	2.55	25	Reg. 1/4 v	Reg. 1 1/2v	2.55	25	Reg. 1/4 v	Reg. 1 1/2v	2,15	33	0,40	Reg. 1/3v	
3°	G-30	28 mbar	1.50	28	0.25	2.20	1.70	25	0.25	2.20	1.70	25	0.25	2.20	1,45	30	0,25	1.40
		50 mbar	1.30	30	0.20	2.20	1.50	25	0.20	2.20	1.50	25	0.20	2.20	1,25	30	0,20	1.40
	G-31	37 mbar	1.50	28	0.25	2.20	1.70	25	0.25	2.20	1.70	25	0.25	2.20	1,45	30	0,25	1.40
		50 mbar	1.50	28	0.20	2.20	1.70	25	0.20	2.20	1.70	25	0.20	2.20	1,75	30	0,20	1.40

Land / Kategorien / Betriebsdrücke (Tabelle Nr. 4)

BAUREIHE-900

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

BAUREIHE-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 Nr 5)

	Kcal/m ³								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

Elektrische Anschluss(Tabelle Nr 6)

SPANNUNGS-VERSORGUNG	QUERSCHNITT KABELSCHLAUCH	ITERNE HAUPTSICHERUNG	TRENN-VORRICHTUNG
230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	4A	30mA
ELEKTRISCHE LEISTUNG kW			0,1kW

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.
- * Gerätehöhe nivellieren und einregulieren (Abb. 1).

Gasanschluss

Der Gasanschluss muss von einem autorisierten Fachtechniker bei Beachtung der im jeweiligen Land gültigen Normen vorgenommen werden.

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

Sowohl der Gasanschluss als auch der Warm- und Kaltwasseranschluss, sowie ihre Unterbringung am Gerät werden in dem Abschnitt „Allgemeine Abmessungen und Zuleitungen“ genauer beschrieben.

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.

In Gerätenähe ist eine Unterbrechungsvorrichtung für alle Phasen mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten vorzusehen. Dieser Schalter ist mit Sicherungen zu versehen.

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

Der Querschnitt des Kabelschlauchs und der Wert der am Hauptschalter zu installierenden Sicherungen gehen aus der Übersicht Nr. 6 hervor

ACHTUNG: 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 der Friteuse befindet.

Wasseranschluss

Die Wasserzuführung und die Position der Anschlüsse sind beschrieben in „Allgemeine Abmessungen und Zuleitungen“ mit dem Buchstaben „AF und AC“.

Der Wasserdruck muss zwischen 2 und 4 bar liegen und darf nur eine maximale Temperatur von 60°C betragen. Der Wasseranschluss am Gerät ist ½“.

Um den Tiegel zu füllen drehen sie den Wassereinlasshahn wie in Fig. 6 beschrieben in die erforderliche Stellung.

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 AUTORISIERTEN FACHTECHNIKER vorgenommen werden).

Umrüstung der Brenner

Auswechseln der Injektoren.

Die Injektoren „I“ der Brenner (Abb. 2) durch die für das zu verwendende Gas passenden Injektoren ersetzen (Tabelle Nr. 3).

Einstellung der Luft an den Brennern.

Den Luftregler „R“ (Abb. 2) je nach zu verwendendem Gas auf das Mass „H“ (Tabelle Nr. 3) einregulieren.

Für eine Umrüstung auf Stadtgas, muss bei den Geräten der Baureihe 900 die Öffnung abgeändert werden, dessen Hüllkurve sich im hinteren Teil befindet, gemäss Tabelle Nr. 4.

Umrüstung und Einstellung der Kontrolllampe

Auswechseln der Injektoren

Zum Umrüsten auf eine andere Gasart wird wie folgt verfahren (Abb. 3):

- Den Stöpsel „A“ lösen. Den Stöpsel „A“ lösen, unter dem sich der Injektor „B“ befindet und der durch den der zu verwendenden Gasart entsprechenden Injektor zu ersetzen ist (bis zum Anschlag anziehen).
- Den Luftregler „C“ einregulieren bis sich die Flamme stabilisiert hat.
 - Den Stöpsel „A“ wieder aufsetzen.

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.

Schaumabfuhr

Bei den mit Druck arbeitenden Modellen muss die Schaumabfuhr $\phi 14 \times 12$ an den Abfluss angeschlossen werden.

Einstellung des Auslassdrucks am Gasventil

Zur Einstellung der Mindestdurchlaufmenge an Gas muss der Brenner mindestens 15 Minuten lang laufen. Im Falle von verflüssigtem Petroleumgas wird die Stellschraube F anschliessend bis zum Anschlag angezogen. Bei Erdgas und Stadtgas wird die Schraube bis zum Erreichen einer stabilen Flamme entgegen dem Uhrzeigersinn gedreht (Abb. 4)

2.- GEBRAUCH

Einschalten des Gerätes

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

Zündvorgang der Brenner

- a) Den Hahn für den Gasdurchlauf öffnen.

- b) Das Bedienelement für den Gashahn durch leichtes Drücken entriegeln und entgegen dem Uhrzeigersinn in die Stellung KONTROLLLAMPE (*) (Abb. 5) drehen.
- c) Das Bedienelement während des Zündens der Kontrolllampe ca. 20 Sekunden lang gedrückt halten, bis sich die Flamme stabilisiert hat. Danach kann das Bedienelement wieder losgelassen werden. An der Frontalblende verfügt das Gerät über eine Öffnung zum manuellen Zünden der Kontrolllampe.
- d) Zum Zünden des Brenners wird das Bedienelement gedrückt und entgegen dem Uhrzeigersinn in die Stellung HÖCHSTWERT gedreht. Sobald die gewünschte Stellung erreicht ist, kann das Bedienelement wieder losgelassen werden. Die Kontrolllampe hat somit das Zünden des Brenners vorgenommen.
- e) Der Brenner wird ausgeschaltet, indem das Bedienelement in Uhrzeigersinn in die Stellung AUS (●) gebracht wird.

Funktionsweise

Die Inbetriebnahme der Brenner erfolgt manuell. Zum Füllen des Kessels mit Warm- oder Kaltwasser wird den Wassereinlasshahn gedreht.

HINWEIS: Um möglichst optimale Kochergebnisse zu erzielen, sollte der Deckel geschlossen bleiben. Weiterhin ist darauf zu achten, dass die Garraumlüftung freigehalten wird.

Funktionsweise des Modells „Bain-Mary“

- a) Den Regulierhahn der Bain-Mary öffnen. Den Einlasshahn der Bain-Mary öffnen.
- b) Sobald Wasser am Regulierhahn auszutreten beginnt, zunächst den Einlasshahn und anschliessend den Regulierhahn des Geräts Bain-Mary schliessen.
- c) Zündvorgang der Brenner
- d) Das Bedienelement für den Gasventilhahn in die gewünschte Stellung drehen.
- e) Bei Erwärmen des Wassers in der Bain-Mary nimmt der Druck in der Kammer bis zum Erreichen des Betriebsdrucks zu. Dabei darf auf keinen Fall der Wert von 0,5 kg/cm überschritten werden (rotes Signal). Das eigens hierfür installierte Sicherheitsventil übernimmt diese Kontrolle.
- f) Den Wasserstand in der Bain-Mary regelmässig prüfen.

Funktionsweise des 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 (Abb. 7).
- 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.

Sicherheitsthermostat

- a) Sollte es versehentlich dazu kommen, dass die Bain-Mary vollkommen ohne Wasser ist, so steigt die Temperatur so lange an, bis der Sicherheitsthermostat den Gasdurchlauf unterbricht.
- b) Um das Aufheizen wieder aufzunehmen, muss der Thermostat wieder eingesetzt werden. Hierzu den Stift C betätigen. (Abb. 8)
- c) Sollte sich der Sicherheitsthermostat erneut aktivieren, so wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Kundendienst.

Gasventilhahn

Der Gasventilhahn ist mit einem Sicherheitssystem ausgerüstet, das den Gasdurchlauf unterbricht sobald die Brenner versehentlich ausgehen.

3.- WARTUNG

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.
- ★ Die Flächen aus Edelstahl dürfen nicht mit Schabern oder Drahtbürsten gereinigt werden.
- ★ Soll das Gerät längere Zeit nicht benutzt werden, so sollten alle Flächen mit einem dünnen Vaselinefilm bedeckt werden. Das gilt vor allem für das Kesselinnere.

Regelmässige Reinigung.

- ★ Das Innere des Kessels 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.
- ★ Bei allen Modellen ist ein Nachschmieren des Ablasshahnes für den Kessel mit Fett „KLÜBER NONTROP PLB DR“ oder einem ähnlichen Produkt in einige Gebrauch erforderlich, um das Festklemmen zu vermeiden.

Modell „Bain-Mary“

Ein zu niedriger Wasserstand ist zu vermeiden. Den Wasserstand täglich prüfen. Das Druckregelventil der Kammer ist verplumpt, um unsachgemässe Handhabung zu verhindern.

Im unteren Bereich des Kessels befindet sich die Ablassschraube, die das vollständige Entleeren der Kammer ermöglicht.

Druckmodell

Das Sicherheitsventil muss sich stets in sauberem und funktionsfähigem Zustand befinden. Die Reinigung dieser Teile erfolgt im kochenden Wasserbad mit Spülmittel und anschliessendem Nachspülen mit Klarwasser.

Aufstellung der Funktionsbauteile

- Gasventilhahn
- Kontrolllampe
- Thermoelement
- Sicherheitsthermostat

WICHTIGER HINWEIS:

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.

Je nach Eigenschaften, können einige der Werkstoffe 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 nächstgelegenen Sammelstelle zu erfahren.

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

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

Gentile cliente:

Grazie per la fiducia mostrata nei confronti della nostra marca per acquistare un apparecchio di uso professionale. Siamo fermamente convinti che, con il trascorrere del tempo, sarete completamente soddisfatti del vostro acquisto.

Vi preghiamo di prendervi qualche minuto e, con il presente manuale, avvicinatevi all'apparecchio e "Buon lavoro!": le informazioni grafiche facilmente comprensibili sostituiscono i fogli pieni di testo.

Ciò nonostante, vi consigliamo di studiare attentamente il presente manuale redatto dai responsabili di cucina della FAGOR, per ottenere i massimi vantaggi dalle molteplici possibilità che offre il presente apparecchio.

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

Infine, vi auguriamo un enorme successo e delle grandi soddisfazioni con la vostra nuova pentola.

FAGOR

Indice

Installazione

Dimensioni generali e connessioni	1-4
Caratteristiche tecniche	44
Ubicazione, livellamento, allacciamento del gas e trasformazione ai diversi tipi di gas	47

Uso

Accensione dell'apparecchio	48
Funzionamento	49

Manutenzione

Manutenzione	49
---------------------	-----------

Raccomandazioni sulla protezione ambientale

Raccomandazioni sulla protezione ambientale	51
--	-----------

Caratteristiche tecniche (Tabella n°1)

MODELLO			GAMMA 900										GAMMA 700		
			MG9-10 MG9-10S MG9-10 A	MG9-15 MG9-15S MG9-15 A	MG9-20 MG9-20S	MG9-10BM MG9-10BMS	MG9-15BM MG9-15BMS	MPG9-10BM MPG9-10BMS	MPG9-15BM MPG9-15BMS	MPG9-10 MPG9-10S	MPG9-15 MPG9-15S	MPG9-20 MPG9-20S	MG7-10	MG7-10BM	
DIMENSIONI ESTERNE	(mm)	Larghezza	850	850	850	850	850	850	850	850	850	850	850	700	700
		Profondità	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	775	775
		Altezza	850/ 620	850/ 700	850/ 700	850/ 620	850/ 700	850/ 620	850/ 700	850/ 620	850/ 700	850/ 700	850/ 700	850	850
CARATTERI STICHE DELLA VASCA	(mm)	Diametro	630	630	675	630	630	630	630	630	630	675	500	500	
		Profondità	366	527	527	366	527	366	527	527	527	527	455	455	
		Capacità	100	150	200	100	150	100	150	100	150	200	80	80	
PESO NETTO (KG.)			106/ 100	111/ 105	116/ 110	123/ 115	137/ 130	153/ 135	167/ 155	119/ 112	124/ 115	129/ 122	74	96	
NUMERO DEI BRUCIATORI			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
CONSUMI NOMINALI	m3/h	G-110	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4,39	4,39	
		G-120	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3,90	3,90	
		G-130	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2,59	2,59	
		G-150	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3,40	3,40	
		G-20	1.91	2.54	2.54	1.91	2.54	1.91	2.54	1.91	2.54	2.54	1.80	1.80	
		G-25	2.10	2.71	2.71	2.10	2.71	2.10	2.71	2.10	2.71	2.71	1,85	1,85	
		G-25.1	1,97	2,70	2,70	1,97	2,70	1,97	2,70	1,97	2,70	2,70	1,85	1,85	
	GZ-35	2.65	3.53	3.53	2.65	3.53	2.65	3.53	2.65	3.53	3.53	2,50	2,50		
	Kg/h	G-30	1.50	2.00	2.00	1.50	2.00	1.50	2.00	1.50	2.00	2.00	1.42	1.42	
G-31		1.48	1.97	1.97	1.48	1.97	1.48	1.97	1.48	1.97	1.97	1.40	1.40		
CONSUMO INFERIORE		Kw	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	9	9	
CAPACITÀ		%	60.5	68	68	52.5	56.7	52.5	56.7	60.5	68	68	52,75	46,46	
POTENZA COMPLESS IVA	(h inferiore) KW		18	24	24	18	24	18	24	18	24	24	17	17	
	(h inferiore) KW G25		17	22	22	17	22	17	22	17	22	22	15	15	
	(h inferiore) KW G 25.1		16	22	22	16	22	16	22	16	22	22	15	15	

Consumo dell'aria (Tabella n°2)

Mod.	Consumo di aria necessario per la combustione Nm³/h
MG9-10, MG9-10S, MG9-10BM, MG9-10BMS, MPG9-10, MPG9-10S, MPG9-10BM, MPG9-10BMS, MG9-10 A	19
MG9-15, MG9-15S, MG9-15BM, MG9-15BMS, MPG9-15, MPG9-15S, MPG9-15BM, MPG9-15BMS, MG9-15 A	25
MG9-20, MG9-20S, MPG9-20, MPG9-20S	26
MG7-10, MG7-10 BM	17

Gas di riferimento (Tabella n° 3)

FAMIGLIA GAS		MG9-10 MG9-10S MPG9-10 MPG9-10S MG9-10BM MG9-10BMS MPG9-10 BM MPG9-10 BMS MG9-10 A				MG9-15 MG9-15S MPG9-15 MPG9-15S MG9-15BM MG9-15BMS MPG9-15 BM MPG9-15 BMS MG9-15 A				MG9-20 MG9-20S MPG9-20 MPG9-20S				MG7-10 MG7-10BM				
		BRUCIATORE		SPIALU MINOSA	BY-PASS	BRUCIATORE		SPIALU MINOSA	BY-PASS	BRUCIATORE		SPIALU MINOSA	BY-PASS	BRUCIATORE		SPIALU MINOSA	BY-PASS	
		φ Iniet (mm)	H (mm)	φ Iniet (mm)	(mm)	φ Iniet (mm)	H (mm)	φ Iniet (mm)	(mm)	φ Iniet (mm)	H (mm)	φ Iniet (mm)	(mm)	φ Iniet (mm)	H (mm)	φ Iniet (mm)	(mm)	
1°	G-110	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4,25	31	Reg. 3/4 v	Reg. 2v	
	G-120	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4,25	31	Reg. 3/4 v	Reg. 2v	
	G-130	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4,25	31	Reg. 3/4 v	Reg. 2v	
	G-150	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4,25	31	Reg. 3/4 v	Reg. 2v	
2°	G-20	20 mbar	2.20	28	0,40	Reg. 3/4 v	2.55	25	0,40	Reg. 3/4 v	2.55	25	0,40	Reg. 3/4 v	2,15	30	0,40	Reg. 1/3v
		10 mbar	2.70	28	Reg. 1/2 v	Reg. 3/4 v	3.20	25	Reg. 1/2 v	Reg. 3/4 v	3.20	25	Reg. 1/2 v	Reg. 3/4 v				
	G-25	2.20	28	0,40	Reg. 1v	2.55	25	0,40	Reg. 1v	2.55	25	0,40	Reg. 1v	2,15	33	0,40	Reg. 1/3v	
	G-25.1	2.20	28	Reg. 1/4 v	Reg. 1 1/2v	2.55	25	Reg. 1/4 v	Reg. 1 1/2v	2.55	25	Reg. 1/4 v	Reg. 1 1/2v	2,15	33	0,40	Reg. 1/3v	
GZ-35	3.10	28	Reg. 1/2 v	Reg. 3v	3.60	28	Reg. 1/2 v	Reg. 3v	3.60	28	Reg. 1/2 v	Reg. 3v	3,05	30	Reg. 1/2 v	Reg. 1 1/4v		
3°	G-30	28 mbar	1.50	28	0.25	2.20	1.70	25	0.25	2.20	1.70	25	0.25	2.20	1,45	30	0,25	1.40
		50 mbar	1.30	30	0.20	2.20	1.50	25	0.20	2.20	1.50	25	0.20	2.20	1,25	30	0,20	1.40
	G-31	37 mbar	1.50	28	0.25	2.20	1.70	25	0.25	2.20	1.70	25	0.25	2.20	1,45	30	0,25	1.40
		50 mbar	1.50	28	0.20	2.20	1.70	25	0.20	2.20	1.70	25	0.20	2.20	1,75	30	0,20	1.40

Paese/Categorie/Pressioni di fornitura (Tabella n°4)

GAMMA -900

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

GAMMA -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°5)

	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

Installazione elettrica (Tabella n°6)

TENSIONE ALIMENTAZIONE	SEZIONE ADDUTTORE FLESSIBILE	FUSIBILE INT. GENERALE	DISPOSITIVO DIFFERENZIALE
230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	4A	30mA
POTENCIA ELÉCTRICA kW			0,1kW

1.- INSTALLAZIONE

Posizionamento e livellamento

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

- ★ È importantissimo installare una cappa aspirante per assicurare un buon funzionamento dell'apparecchio.
- ★ Sistemare l'apparecchio in un luogo ben ventilato.
- ★ Livellare e regolare l'altezza dell'apparecchio. (Fig. 1)

Allacciamento del gas

L'allacciamento gas dell'apparecchio deve essere eseguito sempre da un Tecnico Autorizzato, rispettando le norme di ciascun paese.

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.

L'allacciamento al gas ed il collegamento all'acqua calda e fredda, così come la propria sistemazione all'interno dell'apparecchio, si trovano nell'indice sotto la voce "Dimensioni generali e connessioni".

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 (HO5RN-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 flessibile ed il valore dei fusibili da installare nell'interruttore generale, è indicato nel quadro No. 6.

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

Se s'installano vari apparecchi in linea, dovranno essere collegati tra loro effettuando una messa a terra, nel punto destinato a tale uso, che si trova ubicato alla base dell'apparecchio, nella zona posteriore.

Connessione dell'acqua

La presa dell'acqua viene indicata nel comma "Dimensioni generali e connessioni" con il lettere AF e AC. La pressione dell'acqua deve essere tra 2 e 4 bar e la temperatura massima di 60° C. Le prese di entrata dell'acqua negli apparecchi saranno da 1/2". Per riempire d'acqua la vasca girare la manopola alla posizione desiderata come indica la Fig. 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:

Interrompere l'erogazione del gas se l'apparecchio è collegato. (Qualsiasi trasformazione delle condizioni del circuito del gas dell'apparecchio, dovranno essere realizzate sempre da un TECNICO AUTORIZZATO).

Trasformazione dei bruciatori

Sostituzione degli iniettori

Smontare gli iniettori "I" dei bruciatori (Fig. 2) e sostituirli con quelli adeguati al tipo di gas che si userà (Tabella 3)

Regolazione aria bruciatori.

Posizionare il regolatore dell'aria "R" (Fig. 2) sulla misura "H" (Tabella 3) in funzione del gas da utilizzare.

Per trasformare a gas città, negli gli apparecchi della gamma 900 si dovrà modificare l'apertura sul rivestimento nella parte posteriore, secondo la tabella 4.

Trasformazione e regolazione della spia

Sostituzione degli iniettori

Per la trasformazione ad un tipo diverso di gas, si dovrà procedere nel seguente modo (Fig. 3):

- Smontare il tappo "A". Nella parte inferiore del tappo, si trova l'iniettore "B" che dovrà essere tolto e sostituito con l'iniettore corrispondente al gas da utilizzare (Stringere fino all'arresto).

Girare il regolatore dell'aria "C" fino a stabilizzare la fiammella.

- Rimontare il tappo "A".

Per trasformare a GAS CITTÀ la regolazione della fiammella si ottiene girando la vite di regolazione "B" fino ad ottenere una fiamma stabile.

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

Scarico delle schiume.

Nei modelli a pressione è necessario collegare uno scarico di $\phi 14 \times 12$ per le schiume.

Regolazione della pressione di uscita della valvola del gas

Per regolare il flusso minimo del rubinetto del gas, il bruciatore deve funzionare da almeno 15 minuti e poi si deve stringere la vite di regolazione F fino in fondo nel caso del G P L oppure regolare questa vite, in senso antiorario fino ad ottenere una fiamma stabile, sulla posizione del minimo per il Gas Naturale e per il Gas Città (Fig. 4)

2.- USO

Accensione dell'apparecchio

IMPORTANTE: Non utilizzare mai l'apparecchio, senza aver riempito prima la vasca, altrimenti il surriscaldamento danneggerebbe seriamente la macchina.

Accensione dei bruciatori

- Aprire il rubinetto di distribuzione del gas.
- Premere leggermente fino a sganciare il comando del rubinetto e girarlo in senso antiorario fino alla posizione SPIA (*) (Fig. 5).
- Mantenere il pulsante premuto mentre accendiamo la spia e premere per 20 secondi fino a quando la fiamma sia stabile ed in grado di restare accesa anche quando smettiamo di premere il pulsante.

Per l'accensione manuale della spia, l'apparecchio è provvisto di un foro sulla parte frontale del pannello.

- Per accendere il bruciatore, premere il pulsante e girare in senso antiorario fino a raggiungere la posizione MASSIMA. Una volta raggiunta la posizione desiderata smettere di premere il pulsante. Il bruciatore si sarà acceso grazie alla spia luminosa.
- Se giriamo la manopola in senso orario fino a raggiungere la posizione di SPENTO (●) il bruciatore si spegnerà.

Funzionamento

L'accensione dei bruciatori è manuale. Per riempire la vasca d'acqua (fredda o calda) si girare la manopola alla posizione corrispondente.

NOTA: Per ottenere il massimo rendimento mantenere il coperchio chiuso e non ostruire il tubo di scarico.

Funzionamento del modello Bagnomaria

- a) Aprire il rubinetto di livello del bagnomaria Aprire il rubinetto di carico del bagnomaria
- b) Quando inizia a fuoriuscire l'acqua dal rubinetto di livello chiudere innanzi tutto il rubinetto di carico e poi il rubinetto di livello del bagnomaria.
- c) Accendere i bruciatori
- d) Girare la manopola del rubinetto-valvola del gas sulla posizione prescelta.
- e) Quando l'acqua del bagnomaria inizia a riscaldarsi, aumenterà la pressione dell'intercapedine, fino a raggiungere la pressione massima di utilizzo che non deve superare mai i 0.5 kg/cm (indicazione di colore rosso). Questo controllo è effettuato dalla valvola di sicurezza predisposta per questo fine.
- f) Verificare il livello del bagnomaria periodicamente.

Funzionamento del modello a Pressione.

- a) L'enorme vantaggio è la velocità e la qualità della cottura.
- b) Una volta inseriti i cibi, si chiude il coperchio con i quattro manici del sistema di blocco
- c) Si accendono i bruciatori.
- d) L'inizio della cottura si rileva grazie all'uscita del vapore dalla valvola di sicurezza.
- e) 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 (Fig. 7)
- f) Per togliere il coperchio si devono spegnere prima i bruciatori. Quando il vapore smette di uscire, allentare e muovere i manici.

Termostato di sicurezza

- a) Nel caso in cui, per disattenzione il bagnomaria restasse completamente senz'acqua, la temperatura interna aumenterebbe ed il termostato di sicurezza bloccherebbe il passaggio del gas.
- b) Per ristabilire la situazione di riscaldamento, è necessario riarmare il termostato, premendo la chiavetta C. (Fig.8)
- c) Se il termostato di sicurezza si bloccasse di nuovo, avvisare il Servizio di Assistenza Tecnica.

Rubinetto a valvola del gas

Il rubinetto a valvola è dotato di un sistema di sicurezza che funziona bloccando il passaggio del gas nel caso di spegnimento accidentale dei bruciatori.

3.- MANUTENZIONE

Pulizia giornaliera

Per mantenere l'apparecchio come nuovo, è conveniente attenersi alle seguenti istruzioni:

- * Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare detersivi o abrasivi.
- * Non utilizzare acqua a spruzzo per la pulizia dell'apparecchio.
- * Non raschiare le superfici in acciaio inossidabile con spatole o spazzole di ferro.
- * Se l'apparecchio cesserà di essere utilizzato per un periodo piuttosto lungo, coprire le superfici con uno strato sottile di vasellina, specialmente la zona all'interno della vasca.

Manutenzione periodica.

- * È 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.
- * Per tutti i modelli, si consiglia di ingrassare dopo ogni utilizzo il rubinetto di scarico della vasca utilizzando del grasso tipo "KLUBER NONTROP PLB DR" o simili per evitare il grippaggio.

Modello Bagnomaria

Bisogna evitare che il livello dell'acqua si abbassi eccessivamente. Verificare il livello dell'acqua giornalmente. La valvola di regolazione della pressione nell'intercapedine è sigillata per evitare possibili manipolazioni.

Sulla parte inferiore della vasca è presente una vite che permette svuotare completamente l'intercapedine.

Modello a Pressione.

La valvola di sicurezza deve essere sempre pulita. La pulizia di questi pezzi si effettuerà mediante ebollizione in acqua e sapone e poi risciacquare con dell'acqua pulita.

Lista degli elementi funzionali.

- Rubinetto a valvola del gas.
- Spia
- Termocoppia
- Termostato di sicurezza

NOTA IMPORTANTE:

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

Como norma generale, ogniqualvolta sia necessario sostituire un elemento 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

Al termine della vita utile di questo prodotto, si prega di non gettarlo in un contenitore standard per i rifiuti, bensì in un punto di raccolta specifico per i rifiuti elettrici e le apparecchiature elettroniche per essere riciclato.



Ciò è confermato dal simbolo che si trova sul prodotto, nel manuale per l'utente e sulla confezione.

In base alle proprie caratteristiche, i materiali possono essere riciclati. Grazie al riciclaggio e ad altri modi di smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici si può contribuire in modo significativo ad aiutare e proteggere il medio ambiente.

Mettetevi in contatto con le autorità locali per ottenere ulteriori informazioni sui punti di raccolta più vicini.

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 esclusivamente da personale qualificato