

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

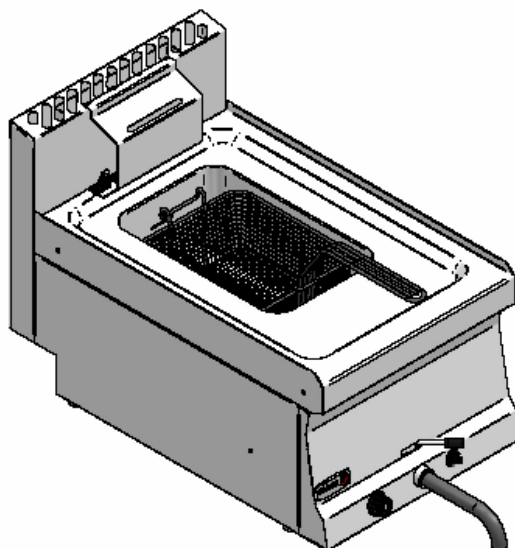
**Instructions générales pour l'installation, l'utilisation et l'entretien
FRITEUSES A GAZ**

**Allgemeine bedienungssanleitung zur installation, bedienung und
wartung
GAS-FRITTEUSEN**

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

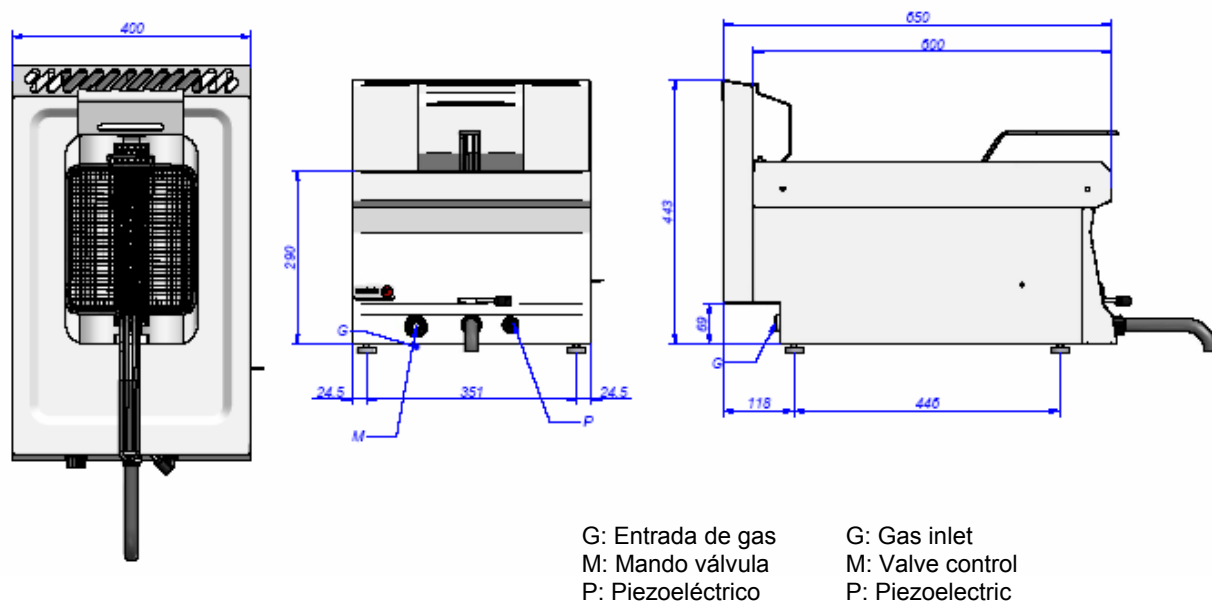
**Istruzioni generali per l'installazione, l'uso e la manutenzione
FRIGGITRICI A GAS**

- FG6-05
- FG6-10



J146501

FG6-05



FG6-10

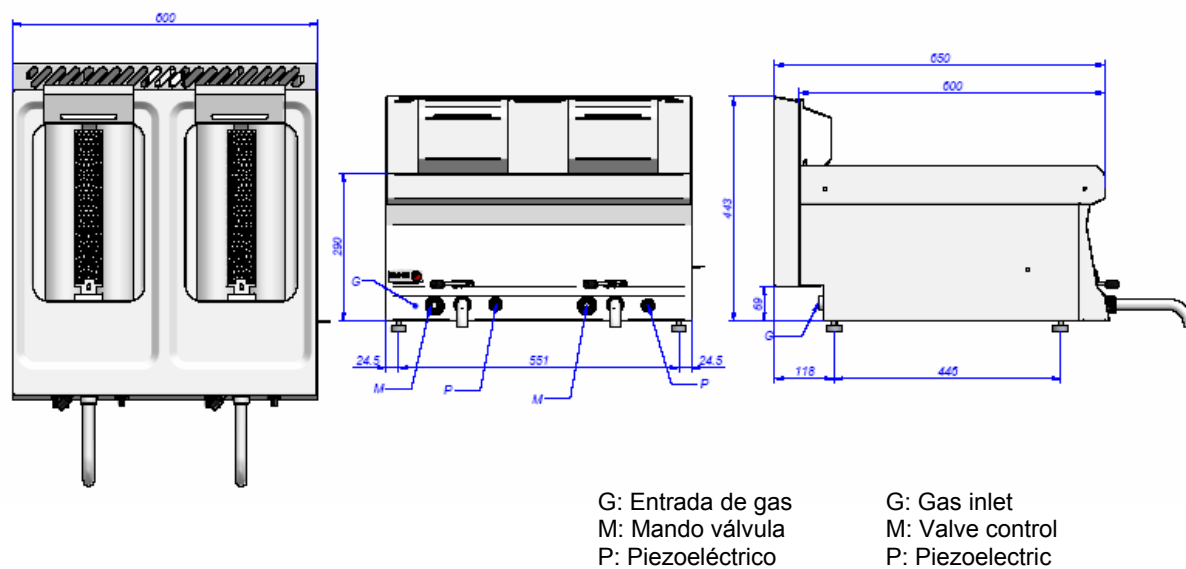




Fig 1

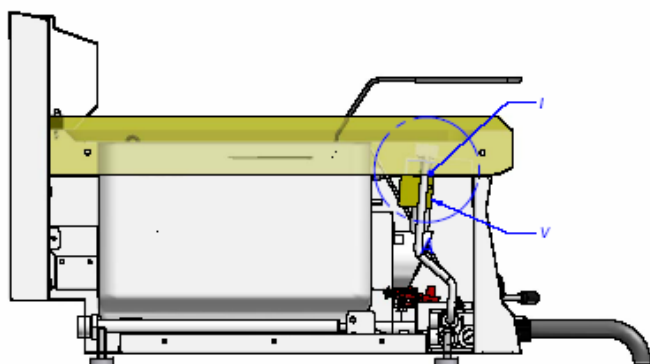


Fig 2

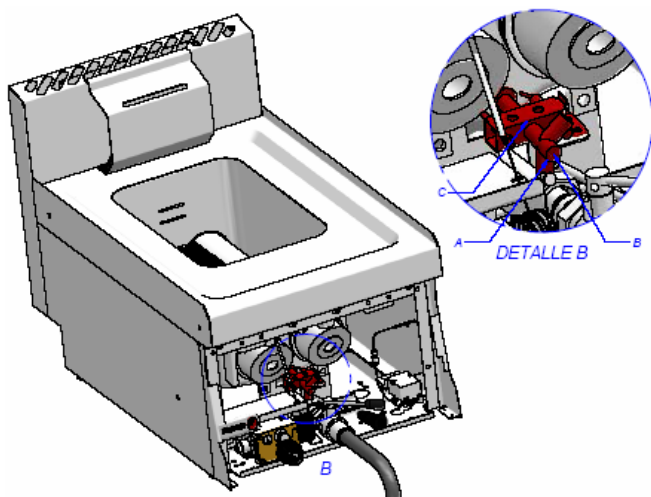
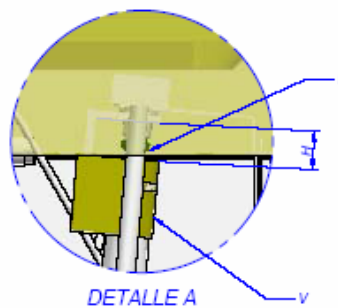


Fig 3

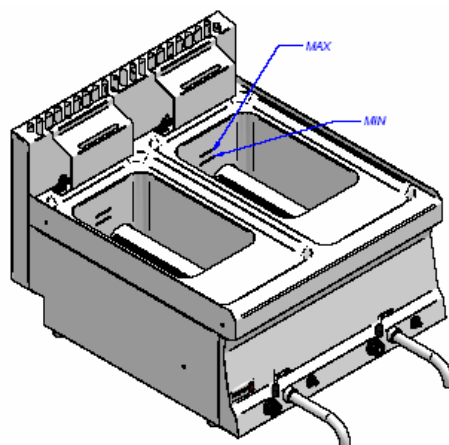


Fig 4

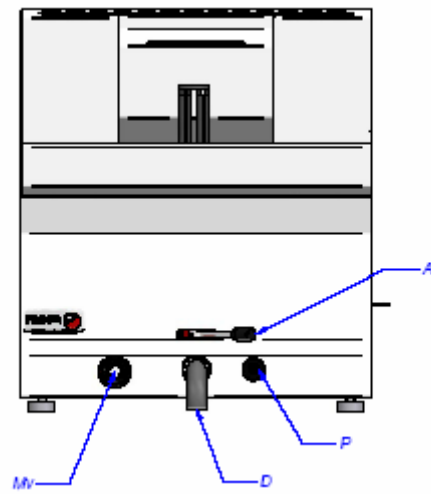


Fig 5

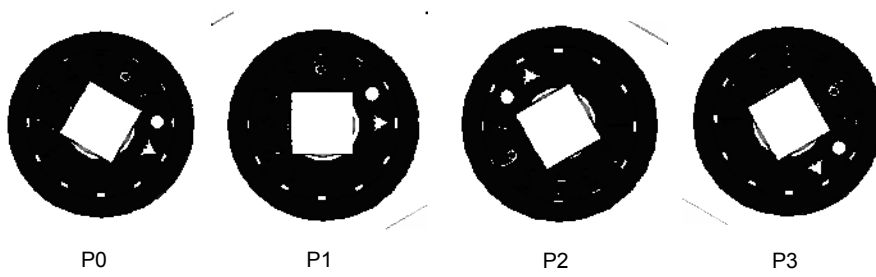


Fig 6

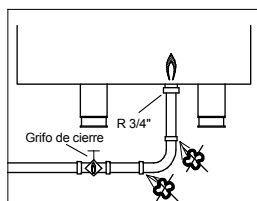


Fig 8

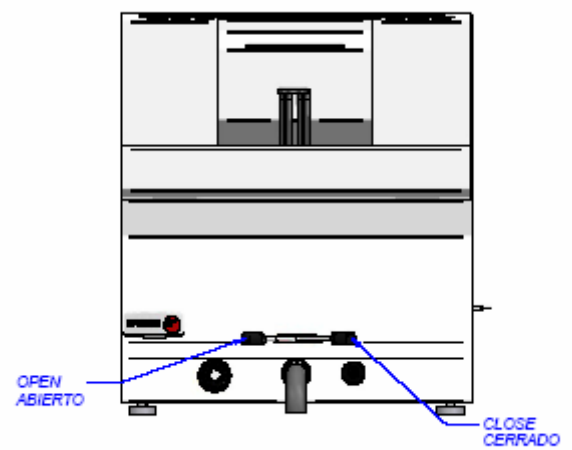


Fig 7

Estimado cliente

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

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

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

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

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

FAGOR

Índice

Instalación

Dimensiones generales y acometidas	1
Tabla de características	5
Emplazamiento y nivelación y conexión de gas	8
Transformación de los quemadores y pilotos	8

Uso

Recomendaciones previas	9
Encendido del aparato y de los quemadores	9

Mantenimiento

Mantenimiento y componentes	10
-----------------------------	----

Recomendación de protección ambiental

Recomendación de protección ambiental	11
---------------------------------------	----

Características técnicas (Tabla nº1)

MODELO			FG6-05	FG6-10
Dimensiones externas	mm	Anchura	400	600
		Profundidad	650	650
		Altura	290	290
Dimensiones cuba (interior)	mm	Anchura	220	220
		Profundidad	245	245
		Longitud	350	350
	litro	Capacidad	8	16
Peso neto (Kg)			19	27
Consumos nominales	m³/h	G-20	0,74	1,48
		G-25	0,776	1,552
		G-25.1	0,774	1,548
		GZ-35	1,03	2,06
	Kg/h	G-30	0,58	1,16
		G-31	0,57	1,14
Consumo calorífico nominal (KW)	G-20; GZ-35 ; G-30; G-31		7	14
	G-25; G-25.1		6,3	12,6

Consumo de aire (Tabla nº2)

Mod.	<i>Consumo de aire necesario para la combustión Nm³/h</i>
FG6-05	7
FG6-10	14

Posiciones y temperaturas aproximadas (Tabla nº3)

Posición mando	1	2	3	4	5	6	7
Temperatura	50°C	70°C	90°C	110°C	140°C	165°C	190°C

Diámetro de inyectores y regulación (Tabla nº4)

Familia Gas			Poder calorífico inferior		G600	
					Ø Inyector (mm)	H (mm)
2ª	G-20		Kcal/m³	8.573	1,35	ABIERTO
	G-25			7.372		
	G-25.1			7.000		
	GZ-35			5.851	2,00	
3ª	G-30	28 mbar	Kcal/kg	10.901	0,9	ABIERTO
		50 mbar			0,8	22
	G-31	37 mbar		11.066	0,9	ABIERTO

Diámetro inyectores de pilotos (Tabla nº5)

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

País/Categorías/Presiones de suministro (Tabla nº6)

G-600		
País de destino	Presiones (mbar)	Categorías
AT	20 ÷ 50	II _{2H3B/P}
BE	20/25 ÷ 28/37	II _{2E+3+}
CH, IT	20, 20 ÷ 30/37	I _{2H} , II _{2H3+}
DE, LU	20 ÷ 50	II _{2E3B/P}
DK	20 ÷ 30	II _{2H3B/P}
ES	20 ÷ 28/37	II _{2H3+}
EE, FI, LT, LV, NO, RO, SI	20 ÷ 30	II _{2H3B/P}
FR	20/25 ÷ 28/37	II _{2E+3+}
CZ, GB, GR, IE, PT, SK	20 ÷ 28-30/37	II _{2H3+}
NL	25 ÷ 30	II _{2L3B/P}
SE	20; 20 ÷ 30	I _{1a2H} , II _{2H3B/P}
HU	25 ÷ 30	II _{2HS3B/P}
PL	20 ÷ 13 ÷ 30	II _{2ELs3B/P}
MT, CY	30	II _{3B/P}

Distintos gases de referencia (Tabla nº7)

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

1.-INSTALACIÓN

Emplazamiento y nivelación

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

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

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

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

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

Conexión de gas

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

Para la conexión del gas al aparato, debe emplearse un tubo que como mínimo sea de Ø12x10mm y acabado en una tuerca de ¾" para acoplar a la freidora.

Transformación a distintos gases

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

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

Transformación de los quemadores

Sustitución de los inyectores.

Desmontar los inyectores "I" de los quemadores (Fig. 2) y sustituirlos por los adecuados según el gas a utilizar (Tabla 4)

Regulación aire quemadores.

Posicionar el regulador de aire "V" (Fig. 2) a la medida "H" (Tabla 4) según el gas a utilizar.

Transformación de los pilotos

Para transformar a GAS NATURAL, se deberá proceder de la siguiente manera: Soltar el tornillo "A" de la figura 3.

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

Girar el regulador de aire "C" hasta estabilizar la llama (Fig 3).

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

2.-USO

Recomendaciones previas

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

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

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

RIESGOS DE UTILIZACIÓN:

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

Vigile asiduamente el nivel de llenado de la cuba:

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

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

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

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

Encendido del aparato

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

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

Reponer el aceite cuando baje del nivel MINIMO (Fig. 4).

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

Encendido de quemadores

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

1º Paso Encendido piloto

Pulsar ligeramente el mando del termostato "Mv" (Fig 5) y girarlo hasta la posición Piloto (Fig 6 – P1). Al mismo tiempo, pulsar el piezoeléctrico del piloto "P" (Fig. 5) repetidas veces, hasta que la llama del piloto quede encendida.

2º Paso Encendido de quemadores

A partir de este momento, girar el mando ligeramente, fijándolo en la posición que corresponde a la temperatura deseada. (Tabla 3)

Apagado de los quemadores

Pasar, de la posición que esté seleccionado el mando "Mv", a la posición piloto (Fig. 6-P1), quedando encendido solamente el piloto "P" (Fig. 5).

Apagado del piloto

Pasar el mando de la válvula "Mv" a la posición "0" (Fig. 6-P0).

3.-MANTENIMIENTO

Limpieza inicial

Tras instalar el aparato, antes de introducir en la cuba el aceite, es preciso llenarla con una solución de agua con detergente, dejándola hervir durante algunos minutos. A continuación vaciar la cuba y aclararla cuantas veces sea necesario, para eliminar los restos de jabón.

Limpieza diaria

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

No utilizar detergentes arenosos y abrasivos para su limpieza.

No utilizar manguera de agua para la limpieza del aparato.

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

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

Lista de piezas de recambio

Válvula termostática de gas

Termopar

Quemador

Quemador piloto

NOTA IMPORTANTE:

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

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

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

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

4.-RECOMENDACIÓN DE PROTECCIÓN AMBIENTAL

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



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

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

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

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

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

Cher client

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

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

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

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

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

FAGOR

Sommaire

Installation

Dimensions générales et branchements	1
Tableau des caractéristiques	13
Mise en place et nivellement et raccordement du gaz	16
Transformation des voyants	16

Utilisation

Recommandations préalables	17
Allumage de l'appareil et des brûleurs	17

Entretien

Entretien et composants	18
--------------------------------	-----------

Environmental protection recommendation

Environmental protection recommendation	19
--	-----------

Tableau des caractéristiques techniques (Tableau 1)

MODÈLE			FG6-05	FG6-10
Dimensions extérieures	mm	Largeur	400	600
		Profondeur	650	650
		Hauteur	290	290
Dimensions cuve (intérieur)	mm	Largeur	220	220
		Profondeur	245	245
		Hauteur	350	350
	litro	Capacité	8	16
Poids net (Kg)			19	27
Consommations nominales	m³/h	G-20	0,74	1,48
		G-25	0,776	1,552
		G-25.1	0,774	1,548
		GZ-35	1,03	2,06
	Kg/h	G-30	0,58	1,16
		G-31	0,57	1,14
Consommation calorifique nominale (KW)	G-20; GZ-35 ; G-30; G-31		7	14
	G-25; G-25.1		6,3	12,6

Consommation d'air (Tableau n°2)

Mod.	Consommation d'air nécessaire à la combustion Nm³/h
FG6-05	7
FG6-10	14

Positions et températures approximatives (Tableau n°3)

Position commande	1	2	3	4	5	6	7
Température	50°C	70°C	90°C	110°C	140°C	165°C	190°C

Diamètre des injecteurs et réglage (Tableau n°5)

Famille Gaz			Puissance calorifique inférieure		G600	
					Ø Injector (mm)	H (mm)
2 ^a	G-20		Kcal/m³	8.573	1,35	OUVERT
	G-25			7.372		
	G-25.1			7.000		
	GZ-35			5.851	2,00	
3 ^a	G-30	28 mbar	Kcal/kg	10.901	0,9	OUVERT
		50 mbar			0,8	22
	G-31	37 mbar		11.066	0,9	OUVERT

Diamètre des injecteurs (Tableau n°6)

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

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

G-600		
Pays de destination	Pressions (mbar)	Catégories
AT	20 ÷ 50	II _{2H3B/P}
BE	20/25 ÷ 28/37	II _{2E+3+}
CH, IT	20, 20 ÷ 30/37	I _{2H} , II _{2H3+}
DE, LU	20 ÷ 50	II _{2E3B/P}
DK	20 ÷ 30	II _{2H3B/P}
ES	20 ÷ 28/37	II _{2H3+}
EE, FI, LT, LV, NO, RO, SI	20 ÷ 30	II _{2H3B/P}
FR	20/25 ÷ 28/37	II _{2E+3+}
CZ, GB, GR, IE, PT, SK	20 ÷ 28-30/37	II _{2H3+}
NL	25 ÷ 30	II _{2L3B/P}
SE	20; 20 ÷ 30	I _{2H} , II _{2H3B/P}
HU	25 ÷ 30	II _{2HS3B/P}
PL	20 ÷ 13 ÷ 30	II _{2ELs3B/P}
MT, CY	30	II _{3B/P}

Gaz de référence (Tabla n°8)

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

1.-INSTALLATION

Mise en place et nivellement

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

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

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

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

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

Raccordement du gaz

L'installation générale doit être équipée d'un robinet d'arrêt et d'un régulateur de pression. Il est aussi conseillé d'installer un robinet de coupure pour chaque appareil de consommation.

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

Transformation différents gaz

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

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

Transformation des brûleurs

Remplacement des injecteurs.

Démontez les injecteurs "I" des brûleurs (Fig. 2) et remplacez-les par les injecteurs adaptés au gaz à utiliser (Tableau 4).

Réglage air brûleurs.

Placez le régulateur d'air "V" (Fig. 2) à la mesure "H" (Tableau 4) suivant le gaz à utiliser.

Transformation des voyants

Pour passer au GAZ NATUREL, il faudra procéder de la façon suivante: desserrer la vis "A" de la Fig.3.

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

Tourner le régulateur d'air "C" jusqu'à stabilisation de la flamme, (Fig.3).

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.

2.-UTILISATION

Recommandations préalables

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

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

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

RISQUES D'UTILISATION:

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

Surveillez fréquemment le niveau de remplissage de la cuve:

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

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

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

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

Allumage de l'appareil

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

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

Rajouter de l'huile lorsque le niveau de cette dernière est inférieur au niveau MINIMUM (Fig. 4).

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

Allumage des brûleurs

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

Étape 1 Allumage voyant

Tournez la commande Mv du thermostat (Fig. 5) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position voyant (Fig. 6 - P1), tout en pressant plusieurs fois le piézoélectrique du voyant "P" (Fig. 5), jusqu'à ce que la flamme du voyant reste allumée.

Étape 2 Allumage des brûleurs

Tout en appuyant sur la commande Mv (Fig 5) de l'électrovanne, tournez jusqu'à la position d'allumage des brûleurs (Fig. 6 - P2). Elle est ainsi prête pour l'allumage des brûleurs.

A partir de ce moment, pour allumer le brûleur, tournez la commande et le fixer dans la position correspondant à la température choisie (voir tableau 3).

Extinction des brûleurs

Passez de la position sur laquelle se trouve la commande "Mv" à la position voyant (Fig. 6 – P1). Seul le voyant "P" demeure allumé (Fig. 5)

Extinction voyant

Passez la commande de la vanne "Mv" sur la position "0" (Fig. 6 – P0)

3.-ENTRETIEN

Nettoyage initial

Une fois l'appareil installé, et avant de remplir la cuve d'huile, remplissez-la d'une solution à base d'eau et de détergent que vous laisserez bouillir durant quelques minutes. Puis, videz la cuve et rincez-la autant de fois que nécessaire afin d'éliminer les restes savonneux.

Nettoyage quotidien

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

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

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

Il convient de nettoyer régulièrement l'intérieur de la cuve à l'aide d'une solution à base d'eau et de détergent qui devra bouillir durant quelques minutes. Rincez ensuite abondamment à l'eau claire.

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

Liste des pièces de rechange

Robinet de gaz

Thermocouple

Brûleur

Voyant brûleur

NOTE IMPORTANTE :

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

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

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

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

4.-RECOMMANDATION DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



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

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

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

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

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

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

Sher geehrter kunde

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

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

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

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

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

FAGOR

Inhaltsangabe

Installation	
	Allgemeine Abmessungen und Zuleitungen 1
	Tabelle mit den Geräteeigenschaften 21
	Aufstellung und Nivellierung und Gasanschluss 24
	Umrüstung der Brenner, Umrüstung der Pilot brenner 24
Gebrauch	
	Empfehlungen 25
	Einschalten des Gerätes und der Brenner 25
Wartung	
	Erste Reinigung, Tägliche Reinigung 26
Umweltschutzempfehlung	
	Umweltschutzempfehlung 27

Tabelle mit den Geräteeigenschaften (Tabelle 1)

MODELL			FG6-05	FG6-10
Aussenabmessungen	mm	Breite	400	600
		Tiefe	650	650
		Höhe	290	290
Abmessungen Frittierbecken (innen)	mm	Breite	220	220
		Tiefe	245	245
		Höhe	350	350
	Liter	Fassungsver	8	16
Netogewicht (Kg)			19	27
Nennverbrauchswerte	m³/h	G-20	0,74	1,48
		G-25	0,776	1,552
		G-25.1	0,774	1,548
		GZ-35	1,03	2,06
	Kg/h	G-30	0,58	1,16
		G-31	0,57	1,14
Heizverbrauch Nennwert (KW/h)	G-20; GZ-35 ; G-30; G-31		7	14
	G-25; G-25.1		6,3	12,6

Luftverbraucht (Tabelle 2)

Mod.	<i>Für die Verbrennung erforderlicher Luftverbraucht Nm³/h</i>
FG6-05	7
FG6-10	14

Stellungen und Richtwerte für Temperaturen (Tabelle 3)

Stellung Bedienelement	1	2	3	4	5	6	7
Temperatur	50°C	70°C	90°C	110°C	140°C	165°C	190°C

Durchmesser der Injektoren und Regulierung (Tabelle 4)

Gas-Familie			Unterer Heizwert		G600	
					Ø Injector (mm)	H (mm)
2 ^a	G-20		Kcal/m³	8.573	1,35	OFFEN
	G-25			7.372		
	G-25.1			7.000		
	GZ-35			5.851	2,00	
3 ^a	G-30	28 mbar	Kcal/kg	10.901	0,9	OFFEN
		50 mbar			0,8	22
	G-31	37 mbar		11.066	0,9	OFFEN

Tabelle mit den Durchmessern der Injektoren (Tabelle 6)

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

Land/Kategorien/Betriebsdrücke (Tabelle 7)

G-600		
Bestimmungsland	Drücke (mbar)	Kategorien
AT	20 ÷ 50	II _{2H3B/P}
BE	20/25 ÷ 28/37	II _{2E+3+}
CH, IT	20, 20 ÷ 30/37	I _{2H} , II _{2H3+}
DE, LU	20 ÷ 50	II _{2E3B/P}
DK	20 ÷ 30	II _{2H3B/P}
ES	20 ÷ 28/37	II _{2H3+}
EE, FI, LT, LV, NO, RO, SI	20 ÷ 30	II _{2H3B/P}
FR	20/25 ÷ 28/37	II _{2E+3+}
CZ, GB, GR, IE, PT, SK	20 ÷ 28-30/37	II _{2H3+}
NL	25 ÷ 30	II _{2L3B/P}
SE	20; 20 ÷ 30	I _{2H} , II _{2H3B/P}
HU	25 ÷ 30	II _{2HS3B/P}
PL	20 ÷ 13 ÷ 30	II _{2ELs3B/P}
MT, CY	30	II _{3B/P}

Tabelle mit den verschiedenen Bezugsgasen (Tabelle 8)

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

1.-INSTALLATION

Aufstellung und Nivellierung

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

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

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

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

*Gerätehöhe nivellieren und einregulieren. (Abb. 1)

Gasanschluss

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

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

Umrüstung zur Anpassung an andere Gasarten

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

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

Umrüstung der Brenner

Auswechseln der Injektoren.

Die Injektoren "I" der Brenner (Abb. 2) durch die für das zu verwendende Gas passenden Brenner ersetzen (Tabelle 4).

Einstellung der Luft an den Brennern.

Den Luftregler "V" (Abb. 2) je nach zu verwendendem Gas auf das Mass "H" (Tabelle 4) einregulieren.

Umrüstung der Pilotbrenner

Zum Umrüsten auf ERDGAS wird wie folgt verfahren: Die Schraube „A“ der Abbildung 3 lösen.

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

Den Luftregler „C“ einregulieren bis sich die Flamme stabilisiert hat, Abbildung 3.

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

2.-GEBRAUCH

Empfehlungen

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

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

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

GEFAHREN BEIM GEBRAUCH:

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

Der Füllstand im Frittierbecken sollte regelmässig kontrolliert werden:

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

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

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

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

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

Einschalten des Gerätes

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

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

Sobald der Ölstand unter MINIMUM absinkt, muss Öl nachgefüllt werden (Abb. 4).

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

Einschalten der Brenner

Den aussen am Gerät befindlichen Haupthahn für Gas öffnen.

1. Schritt: Einschalten des Pilotbrenners

Das Bedienelement MV am Thermostaten (Abb. 5) im Uhrzeigersinn bis zur Stellung für den Pilotbrenner (Abb. 6 - P1) drehen, und betätigen Sie gleichzeitig den Knopf für die piezoelektrische Zündung des Pilotbrenners „P“ mehrmals (Abb. 5), bis die Pilotbrenner-Flamme entzündet bleibt. Halten.

2. Schritt: Einschalten der Brenner

Drehen Sie nun zum Zünden des Brenners den Thermostat-Schalter, die der ausgewählten Temperatur entspricht (siehe Tabelle 3).

Ausschalten der Brenner

Das Bedienelement „MV“ aus seiner Stellung in die Stellung für den Pilotbrenner bringen (Abb. 6 –P1), so dass nur der Pilotbrenner „P“ anbleibt (Abb. 5).

Ausschalten des Pilotbrenners

Das Bedienelement für das Ventil „Mv“ in die Stellung „0“ (Abb. 6-P0) bringen.

3.-WARTUNG

Erste Reinigung

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

Tägliche Reinigung

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

Zur Reinigung dürfen weder sandhaltige noch scheuernde Reinigungsmittel verwendet werden.

Zur Reinigung des Gerätes darf kein Druckwasser verwendet werden.

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

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

Liste der Ersatzteile

Gasventil	Thermoelement
-----------	---------------

Brenner	Pilotbrenner
---------	--------------

WICHTIGER HINWEIS:

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

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

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

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

4.-UMWELTSCHUTZEMPFEHLUNG



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

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

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

Wenden Sie sich an die örtlichen Behörden, um Genaueres zur 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.
--

Dear costumer

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

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

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

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

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

FAGOR

Index

Installation	
General and connection dimensions	1
Technical specifications	29
Positioning and levelling and Gas Connection	32
Burner and Pilot light conversion	32
Usage	
Preliminary recommendations	33
Turning the appliance on and burnes ignition	33
Maintenance	
Maintenance and components	34
Environmental protection recommendation	
Environmental protection recommendation	35

Technical specifications (Table n°1)

MODEL			FG6-05	FG6-10
External dimensions	mm	Width	400	600
		Depth	650	650
		Height	290	290
Vat dimensions (internal)	mm	Width	220	220
		Depth	245	245
		Height	350	350
	litro	Capacity	8	16
Net weight (Kg)			19	27
Nominal consumption	m³/h	G-20	0,74	1,48
		G-25	0,776	1,552
		G-25.1	0,774	1,548
		GZ-35	1,03	2,06
	Kg/h	G-30	0,58	1,16
		G-31	0,57	1,14
POWER OUTPUT kW	G-20; GZ-35 ; G-30; G-31		7	14
	G-25; G-25.1		6,3	12,6

Air consumption (Table n°2)

Mod.	<i>Air consumption necessary for Nm³/h combustion</i>
FG6-05	7
FG6-10	14

Approximate positions and temperatures (Table n°3)

Control position	1	2	3	4	5	6	7
Temperature	50°C	70°C	90°C	110°C	140°C	165°C	190°C

Diameter of injectors and adjustment (Table nº4)

Gas Family			Lower calorific value		G600	
					Ø Injector(mm)	H (mm)
2 ^a	G-20		Kcal/m³	8.573	1,35	OPEN
	G-25			7.372		
	G-25.1			7.000		
	GZ-35			5.851	2,00	
3 ^a	G-30	28 mbar	Kcal/kg	10.901	0,9	OPEN
		50 mbar			0,8	22
	G-31	37 mbar		11.066	0,9	OPEN

Diameter of pilot's injectors (Table nº6)

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

Country/Categories/Supply pressures (Table nº6)

G-600		
Country of destination	Pressure (mbar)	Categories
AT	20 ÷ 50	II _{2H3B/P}
BE	20/25 ÷ 28/37	II _{2E+3+}
CH, IT	20, 20 ÷ 30/37	I _{2H} , II _{2H3+}
DE, LU	20 ÷ 50	II _{2E3B/P}
DK	20 ÷ 30	II _{2H3B/P}
ES	20 ÷ 28/37	II _{2H3+}
EE, FI, LT, LV, NO, RO, SI	20 ÷ 30	II _{2H3B/P}
FR	20/25 ÷ 28/37	II _{2E+3+}
CZ, GB, GR, IE, PT, SK	20 ÷ 28-30/37	II _{2H3+}
NL	25 ÷ 30	II _{2L3B/P}
SE	20; 20 ÷ 30	I _{2H} , II _{2H3B/P}
HU	25 ÷ 30	II _{2HS3B/P}
PL	20 ÷ 13 ÷ 30	II _{2ELs3B/P}
MT, CY	30	II _{3B/P}

Different types of gas (Table nº7)

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

1.-INSTALLATION

Positioning and levelling

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

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

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

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

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

Gas connection

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

A tube of at least Ø 12 x 10 mm should be used for the appliance's gas connection, along with a 3/4" nut.

Conversion to different gases

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

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

Burner conversion

Injector replacement.

Dismantle the burners' "I" injectors (Fig. 2) and replace them with suitable ones depending of the gas to be used (Table 4)

Burner air adjustment.

Set the air regulator "V" (Fig. 2) to the "H" measurement (Table 4) depending on the gas to be used.

Pilot light conversion

To convert to NATURAL GAS, please proceed as follows: Loosen screw "A" of the Fig. 3.

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

Turn the air regulator "C" until the flame steadies, fig 3.

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

2.-USAGE

Preliminary recommendations

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

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

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

USAGE RISKS:

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

Frequently check the tubs' filling level.

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

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

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

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

Turning the appliance on

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

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

Replace the oil when it reaches the MINIMUM level (Fig. 4).

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

Burner ignition

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

1st Step Pilot Light Ignition

Turn the thermostat Mv control (Fig. 5) until the pilot light position (Fig. 6 - P1), at the same time press the pilot piezoelectric "P" (Fig. 5) repeatedly, until the pilot flame lights up.

2nd Step Ignition of burners

Then onwards, to light the burner, turn the control to the position corresponding to the chosen temperature (refer to table 3).

Turning the burners off

Move from the position selected on the "Mv" control to the pilot light position (Fig. 6 – P1), so that only the "P" pilot light is on (Fig.5)

Turning the pilot light off

Move the "Mv" control to the "0" position (Fig. 6 –P0)

3.-MAITENANCE

Initial cleaning

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

Daily cleaning

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

Do not use gritty and abrasive detergents for cleaning.

Do not use a water hose to clean the appliance.

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

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

List of spare parts

Gas valve	Thermocouple
Burner	Pilot burner

IMPORTANT NOTE:

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

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

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

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

4.-ENVIRONMENTAL PROTECTION RECOMMENDATION



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

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

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

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

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

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

Spetabile cliente

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

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

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

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

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

FAGOR

Indice

Installazione	
	Dimensioni generali e connessioni
	1
	Tabella delle caratteristiche
	37
	Ubicazione e livellamento e Impianto a gas
	40
	Trasformazione dei bruciatori, Trasformazione della spia d'accensione
	40
Uso	
	Raccomandazioni precedenti
	41
	Accensione dell'apparecchio e accensione dei bruciatori
	41
Manutenzione	
	Manutenzioni e componenti
	42
Raccomandazioni per la protezione ambientale	
	Raccomandazioni per la protezione ambientale
	43

Caratteristiche tecniche (Tabelle n°1)

MODELLO			FG6-05	FG6-10
Dimensioni esterne	mm	Larghezza	400	600
		Profondità	650	650
		Altezza	290	290
Dimensioni vasca (interno)	mm	Larghezza	220	220
		Profondità	245	245
		Altezza	350	350
	litro	Capacità	8	16
Peso netto (Kg)			19	27
Consumi nominali	m³/h	G-20	0,74	1,48
		G-25	0,776	1,552
		G-25.1	0,774	1,548
		GZ-35	1,03	2,06
	Kg/h	G-30	0,58	1,16
		G-31	0,57	1,14
Consumi calorifico nominale (KW/h)	G-20; GZ-35 ; G-30; G-31		7	14
	G-25; G-25.1		6,3	12,6

Consumo di aria (Tabelle n°2)

Mod.	<i>Consumo di aria necessario per la combustione Nm³/h</i>
FG6-05	7
FG6-10	14

Posizioni e temperature approssimative (Tabelle n°3)

Posizione manopola	1	2	3	4	5	6	7
Temperatura	50°C	70°C	90°C	110°C	140°C	165°C	190°C

Diametro degli iniettori e regolazione (Tabella n°4)

Famiglia Gas			Potere calorifico inferiore		G600	
					Ø Iniettore (mm)	H (mm)
2 ^a	G-20		Kcal/m³	8.573	1,35	APERTO
	G-25			7.372		
	G-25.1			7.000		
	GZ-35			5.851	2,00	
3 ^a	G-30	28 mbar	Kcal/kg	10.901	0,9	APERTO
		50 mbar			0,8	22
	G-31	37 mbar		11.066	0,9	APERTO

Diametro iniettori delle spie luminose (Tabella n°5)

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

Paese/Categoria/Pressioni di erogazione (Tabella n°6)

<u>G-600</u>		
Paese destinatario	Pressioni (mbar)	Categorie
AT	20 ÷ 50	II _{2H3B/P}
BE	20/25 ÷ 28/37	II _{2E+3+}
CH, IT	20, 20 ÷ 30/37	I _{2H} , II _{2H3+}
DE, LU	20 ÷ 50	II _{2E3B/P}
DK	20 ÷ 30	II _{2H3B/P}
ES	20 ÷ 28/37	II _{2H3+}
EE, FI, LT, LV, NO, RO, SI	20 ÷ 30	II _{2H3B/P}
FR	20/25 ÷ 28/37	II _{2E+3+}
CZ, GB, GR, IE, PT, SK	20 ÷ 28-30/37	II _{2H3+}
NL	25 ÷ 30	II _{2L3B/P}
SE	20; 20 ÷ 30	I _{2H} , II _{2H3B/P}
HU	25 ÷ 30	II _{2HS3B/P}
PL	20 ÷ 13 ÷ 30	II _{2ELs3B/P}
MT, CY	30	II _{3B/P}

Gas di riferimento (Tabella n°8)

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

1.-INSTALLAZIONE

Ubicazione e livellamento

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

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

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

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

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

Impianto a gas

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

Per la connessione del gas all'apparecchio, si deve utilizzare un tubo che sia come minimo di Ø12x10mm e la parte finale con un dado di ¾ per adattarlo alla frigitrice.

Trasformazione a diversi tipi di gas

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

Interrompere il passaggio del gas se l'apparecchio è collegato (Qualsiasi tipo di trasformazione delle condizioni del circuito di gas dell'apparecchio, dovrà essere sempre realizzato da un TECNICO AUTORIZZATO).

Trasformazione dei bruciatori

Sostituzione degli iniettori.

Smontare gli iniettori "I" dei bruciatori (Fig. 2) e sostituirli con quelli adeguati a seconda del gas che si utilizza (Tavola 4)

Regolazione aria dei bruciatori.

Posizionare il regolatore dell'aria "V" (Fig. 2) al grado "H" (Tavola 4) secondo il tipo di gas che si vuole utilizzare.

Trasformazione della spia d'accensione

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

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

2.-USO

Raccomandazioni precedenti

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

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

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

RISCHI D'USO:

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

Controllare continuamente il livello di riempimento del cestello:

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

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

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

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

Accensione dell'apparecchio

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

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

Aggiungere dell'altro olio quando il livello scende la MINIMO (Fig. 4).

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

Accensione dei bruciatori

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

1° Passo Spia d'accensione

Girare la manopola Mv del termostato (Fig. 5) fino a raggiungere la posizione della spia d'accensione (Fig. 6 – P1), simultaneamente, premere il piezoelettrico della spia "P" (Fig. 5) più volte, fino a quando la fiamma spia resta accesa.

2° Passo Accensione dei bruciatori

Da questo momento in poi, per accendere il bruciatore, girare la manopola del termostato impostandolo sulla posizione corrispondente alla temperatura selezionata (vedere tabella 3).

Spegnimento dei bruciatori

Passare, dalla posizione in cui è selezionato il pulsante "Mv", alla posizione della spia (Fig. 6– P1), e resterà accesa solamente la spia d'accensione "P" (Fig.5).

Spia d'accensione spenta

Passare la manopola della valvola "Mv" alla posizione "0" (Fig. 6 – P0)

2.-MANUTENZIONE

Pulizia iniziale

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

Pulizia giornaliera

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

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

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

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

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

Elenco dei pezzi di ricambio

Valvola del gas

Coppia Termoelettrica

Bruciatore

Bruciatore spia luminosa

NOTA IMPORTANTE:

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

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

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

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

4.-RACCOMANDAZIONI PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE



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

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

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

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

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

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