

**Instrucciones generales para la instalación, uso y
mantenimiento
FRY-TOP ELECTRICO**

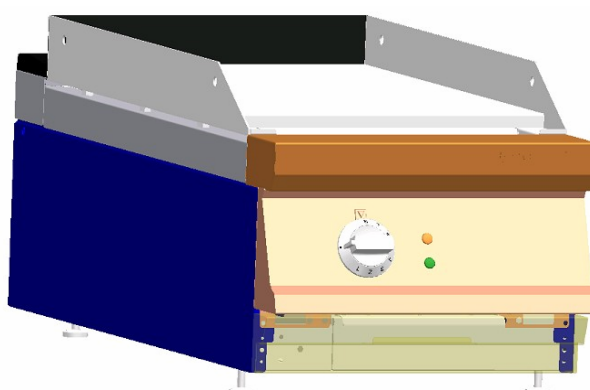
**Instruction generales pour l'instalacion, l'utilisation et
l'entretien
FRY-TOPS ÉLECTRIQUES**

**Allgemeine bedienungssanleitung für installation, gebrauch und
wartung
ELEKTRO-FRY-TOPS**

**General instructions for installation, use and maintenance
ELECTRIC FRY-TOPS**

**Istruzioni generali per l'installazione, l'uso e la manutenzione
FRY-TOPS ELETTRICI**

**Montaj, bakım, kullanım kılavuzu
ELEKTRİKLİ FRİTÖZLER**



Mod:

**FTE9-05L, FTE9-05R
FTE/C9-05L, FTE/C9-05R
FTE9-10L, FTE9-10R, FTE9-10L+R
FTE/C9-10L, FTE/C9-10R, FTE/C9-10L+R**

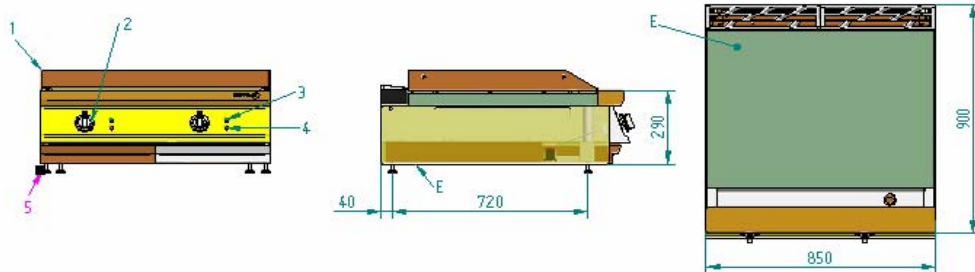
Mod

**FTE7-05L, FTE7-05R
FTE/C7-05L
FTE7-10L, FTE7-10R, FTE7-10L+R
FTE/C7-10L**

R-056501(1)



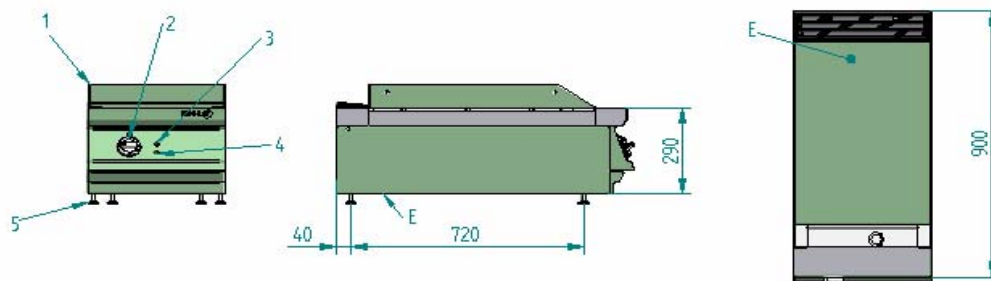
**FTE9-10 L, FTE9-10 R, FTE9-10 L+R,
FTE/C9-10 L, FTE/C9-10 R, FTE/C9-10 L+R**



E: Conexión Eléctrica
1: Plancha de asado
2: Mando de termostato
3: Piloto conexión
4: Piloto calentamiento
5: Pata

E: Electrical connection
1: Grill plate
2: Thermostat control
3: Pilot connection
4: Pilot heating
5: Leg

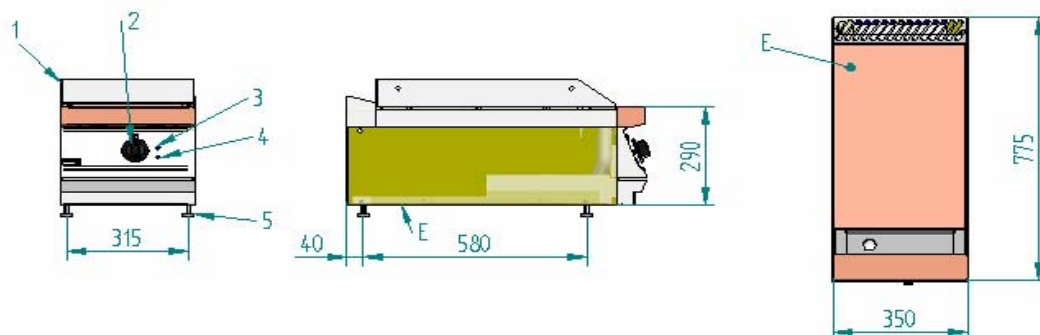
FTE9-05 L, FTE9-05 R, FTE/C9-10 L, FTE/C9-10 R



E: Conexión Eléctrica
1: Plancha de asado
2: Mando de termostato
3: Piloto conexión
4: Piloto calentamiento
5: Pata

E: Electrical connection
1: Grill plate
2: Thermostat control
3: Pilot connection
4: Pilot heating
5: Leg

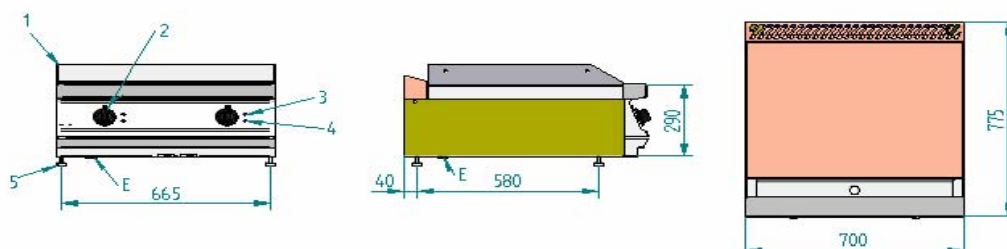
FTE7-05 I, FTE7-05R, FTE/C7-05L



E: Conexión Eléctrica
 1: Plancha de asado
 2: Mando de termostato
 3: Piloto conexión
 4: Piloto calentamiento
 5: Pata

E: Electrical connection
 1: Grill plate
 2: Thermostat control
 3: Pilot connection
 4: Pilot heating
 5: Leg

FTE7-10 L, FTE7-10R, FTE7-10 L+R, FTE/C7-10L



E: Conexión Eléctrica
 1: Plancha de asado
 2: Mando de termostato
 3: Piloto conexión
 4: Piloto calentamiento
 5: Pata

E: Electrical connection
 1: Grill plate
 2: Thermostat control
 3: Pilot connection
 4: Pilot heating
 5: Leg

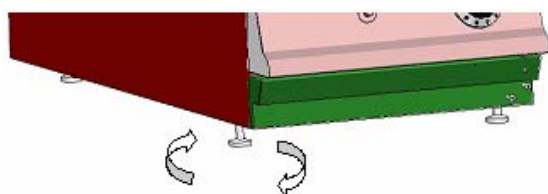
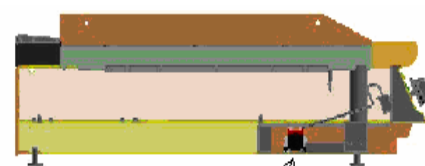
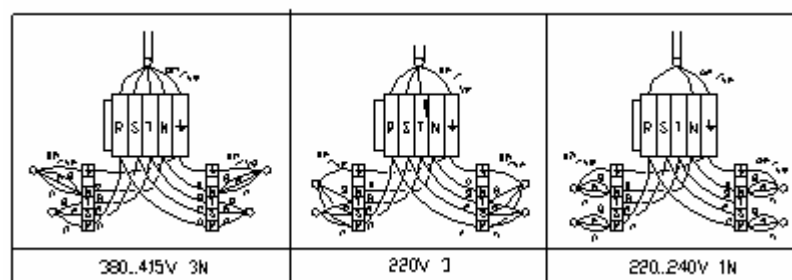


Fig.1



E: Conexión eléctrica
E: Electrical connection

Fig.2



APAGADO



MÁXIMO



MÍNIMO

Fig.3



Fig. 4

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 fry-top.

FAGOR

Índice

Instalación

Dimensiones generales y acometidas	1-2
Características técnicas	5
Emplazamiento y nivelación	6
Conexión eléctrica	6

Uso

Encendido del aparato	6
Apagado de los quemadores	6-7

Mantenimiento

Mantenimiento	6-7
----------------------	------------

Recomendación de protección ambiental

Recomendación de protección ambiental	8
--	----------

Cuadro N° 2

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

Características técnicas

Cuadro general de características (Tabla n° 1)

				GAMA 900		GAMA 700	
MODELO				FTE9-10L FTE9-10R FTE9-10LR FTE/C9-10L FTE/C9-10R FTE/C9-10LR	FTE9-05L FTE9-05R FTE/C9-05L FTE/C9-05R	FTE7-10L FTE7-10R FTE7-10LR FTE/C7-10L	FTE7-05L FTE7-05R FTE/C7-05L
DIMENSIONES EXTERNAS	(mm)	Anchura	850	425	700	350	
		Profundidad	900	900	775	775	
		Altura	290	290	290	290	
CARACTERÍSTICAS DE LA PLANCHA	(mm)	Anchura	841	416	691	341	
		Profundidad	621	621	546	546	
Peso neto (Kg.)				137	75	89	43
Número de resistencias				6	3	6	3
TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN	220V 3	Sección cable	3x6mm ² +T	3x2.5mm ² +T	3x4mm ² +T	3x1.5mm ² +T	
		Fusible integ. gral.	40A	20A	32A	16A	
	220...240V 1N	Sección cable	2x16mm ² +T	2x6mm ² +T	2x10mm ² +T	2x4mm ² +T	
		Fusible integ. Gral.	63A	32A	50A	25A	
	380...415V 3N	Sección cable	3x2.5mm ² +N+T	3x1.5mm ² +N+T	3x1.5mm ² +N+T	4x1.5mm ² +N+T	
		Fusible integ. Gral.	25A	16A	16A	10A	
POTENCIA TOTAL KW			12	6	9	4.5	

Tabla de posiciones y temperaturas

TABLA 2

Posición	1	2	3	4	5	6	7	8
Temp. Aprox (°C)	80	110	150	180	230	260	280	330

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

Conexión eléctrica

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

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

- ★ Verificar que la tensión de la red corresponde a la que se indica en la placa de características.
- ★ Para la conexión emplear cable manguera de polycloropreno u otro material de similares características (H05RN-F).
- ★ Colocar en la toma de red, un interruptor general provisto de fusibles, independiente al aparato cuya distancia entre contactos sea igual ó superior a 3mm.
- ★ Es obligatorio conectar a tierra el aparato. El fabricante no se hace responsable de posibles daños originados por el incumplimiento de este requisito.
- ★ La sección de cable manguera y el valor de los fusibles a instalar en el interruptor general, queda reflejado en el cuadro N° 2.
- ★ Para acceder a la regleta de conexión eléctrica del aparato (ver Fig.2), soltar tornillos de la tapa del cuadro eléctrico. Pasar el cable manguera por el prensa estopas situado en la caja eléctrica y conectar en la regleta.
- ★ MUY IMPORTANTE: Antes de colocar la tapa de la caja eléctrica fijar la manguera de alimentación eléctrica fuertemente al prensa estopas.
- ★ Cuando se instalen varios aparatos en línea, deberán ser conectados entre sí a tierra, por el punto destinado a tal fin, que se encuentra ubicado en la parte posterior del aparato.

2.-USO

Encendido del aparato

Utilización.

Una vez instalado el aparato, limpiar la superficie de la plancha. Usar agua y detergente, no usar productos abrasivos, especialmente en las de Cromo-Duro, taponando para ello el orificio de salida de grasas.

Encendido y apagado de resistencias.

- a) Accionar el interruptor general.
- b) Girar el mando del regulador en sentido horario hasta que se encienda el piloto 5 La máquina está conectada,
- c) Girar el mando del regulador en sentido horario a la posición deseada, (TABLA 2). Se enciende el piloto 3 (Fig. 7).
- d) Para apagar las resistencias girar el mando del termostato en sentido antihorario hasta la posición 1 de APAGADO, (●) (Fig. 3)

Funcionamiento

En el momento que la plancha alcance la temperatura seleccionada, las resistencias dejan de actuar y el piloto ámbar se apaga. Asimismo, tan pronto como la temperatura baje del valor seleccionado, las resistencias comienzan a actuar.

Termostato de seguridad.

El termostato de seguridad actúa cuando se sobrepasa la temperatura máxima admisible quedando el aparato fuera de servicio. Para poner de nuevo en funcionamiento, rearmar el termostato de seguridad, que está situado en la parte posterior del panel portamandos, pulsando el botón rojo. FIG 4

Si el termostato de seguridad volviera a cortar, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

Recogida de las grasas.

Estos aparatos están dotados de un sencillo sistema para recoger las grasas que se desprenden durante su utilización.

Las grasas o aceites escurren primero hacia un canal situado en la parte frontal, y a través de un orificio ubicado en dicho canal, caen a un recipiente destinado a tal fin. Vaciarlo periódicamente.

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.

Limpiar diariamente el recipiente recoge grasas, introduciéndolo en un baño de agua caliente y detergente.

Nunca utilizar productos que contengan cloro (ácido clorhídrico, perclórico, fórmico y tricloroacético, entre otros) ni tampoco algunas soluciones alcalinas (hidróxido sódico por ejemplo) para la limpieza de la plancha cromada.

También se debe de poner especial cuidado a la limpieza de áreas próximas a la plancha con productos abrasivos, cubriendo ésta si es necesario, para evitar posibles salpicaduras de productos corrosivos sobre la plancha.

Lista de componentes funcionales.

- TERMOSTATO DE REGULACION
- TERMOSTATO DE SEGURIDAD
- RESISTENCIA

La sustitución de un componente funcional deberá ser efectuada por un TÉCNICO AUTORIZADO para lo cual deberá siempre desconectar el interruptor general.

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.

NOTA: EL POSEEDOR FINAL DE LOS RESIDUOS DE ENVASE ES RESPONSABLE DE SU GESTION FINAL.

**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 nouveau fry-top.

FAGOR

Sommaire

Installation

Dimensions générales et branchements	1-2
Caractéristiques techniques	10
Mise en place, nivellement et raccordement gaz et transformation différents gaz	11

Utilisation

Allumage de l'appareil	11
Fonctionnement	12

Entretien

Entretien	12
------------------	-----------

Recommandation de protection de l'environnement

Recommandation de protection de l'environnement	13
--	-----------

Tableau 1

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

Caractéristiques techniques

Tableau des caractéristiques (Tableau n° 1)

			GAMME 900		GAMME 700	
MODÈLE			FTE9-10L FTE9-10R FTE9-10LR FTE/C9-10L FTE/C9-10R FTE/C9-10LR	FTE9-05L FTE9-05R FTE/C9-05L FTE/C9-05R	FTE7-10L FTE7-10R FTE7-10LR FTE/C7-10L	FTE7-05L FTE7-05R FTE/C7-05L
ENCOMBREMENT HORS TOUT	(mm)	Largeur	850	425	700	350
		Profondeur	900	900	775	775
		Hauteur	290	290	290	290
CARACTÉRIST. DE LA PLAQUE	(mm)	Largeur	841	416	691	341
		Profondeur	621	621	546	546
Poids net (Kg.)			137	75	89	43
Nombre de résistances			6	3	6	3
TENSION D’ ALIMENTATION	220V 3	Section câble	3x6mm ² +T	3x2.5mm ² +T	3x4mm ² +T	3x1.5mm ² +T
		Fusible intég. gén.	40A	20A	32A	16A
	220...240V 1N	Section câble	2x16mm ² +T	2x6mm ² +T	2x10mm ² +T	2x4mm ² +T
		Fusible intég. Gén.	63A	32A	50A	25A
	380...415V 3N	Section câble	3x2.5mm ² +N+T	3x1.5mm ² + N+T	3x1.5mm ² +N+T	4x1.5mm ² +N+T
		Fusible intég. Gén.	25A	16A	16A	10A
PUISSANCE TOTALE KW			12	6	9	4.5

Tableau des positions et températures (approximatives) du four
(Tableau 2)

Position	1	2	3	4	5	6	7	8
Temp. Approx (°C)	80	110	150	180	230	260	280	330

1.-INSTALLATION

Mise en place et Mise à niveau

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.

*Mettez à niveau et réglez la hauteur de l'appareil. (Fig. 1)

Branchement électrique

Le branchement électrique de l'appareil doit toujours être fait par un TECHNICIEN AUTORISÉ.

Il faudra tenir compte des normes légales en vigueur dans chaque pays en matière de branchement à le réseau électrique.

- ★ Vérifier que la tension du réseau correspond à celle qui est indiquée sur la plaque de caractéristiques.
- ★ 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° 2.
- ★ Pour accéder à la réglette de connexion électrique de l'appareil (voir Fig.2), libérer les vis du couvercle du tableau électrique. Passer le câble de conduite par le presse étoupe situé sur la boîte électrique et connecter à la réglette.
- ★ TRÈS IMPORTANT : Avant de placer le couvercle de la boîte électrique, fixer avec force la conduite d'alimentation électrique au presse étoupe.
- ★ 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.

2.-UTILISATION

Utilisation.

Après avoir installé l'appareil, nettoyer la surface de la plaque. Utiliser de l'eau et du détergent, ne pas utiliser de produits abrasifs, en particulier dans ceux en Chrome Dur, fermer, pour ce faire, l'orifice de sortie (d'évacuation) de graisses

Allumage et extinction des résistances.

- a) Appuyez sur l'interrupteur général.
- b) Tournez la commande du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le voyant 5 s'allume.
- c) Tournez la commande du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position souhaitée, (TABLEAU 2).
- d) Pour éteindre, tournez la commande du thermostat dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à la position 1 d'EXTINCTION (●).FIG 3

Fonctionnement

Au moment où la température de la plaque atteint la température sélectionnée, les résistances cessent de fonctionner et la veilleuse jaune s'éteint. De même, dès que la température est inférieure à la valeur sélectionnée, les résistances commencent à agir.

Thermostat de sécurité

Le thermostat de sécurité agit quand on dépasse la température maximale admissible et que l'appareil se trouve hors service. Pour remettre en fonctionnement, réarmer le thermostat de sécurité, qui est situé sur la partie arrière du panneau de commandes, et appuyer sur le bouton rouge.

Si le thermostat de sécurité se coupe à nouveau, appeler le Service d'entretien Technique.

Récupération des graisses.

Ces appareils sont dotés d'un système simple de récupération des graisses qui sont libérées pendant l'utilisation.

Les graisses ou les huiles vont d'abord vers le canal situé dans la partie avant, et, à travers un orifice situé dans ce canal, elles tombent dans un récipient destiné à cet effet. Le vider périodiquement.

3.-ENTRETIEN

Nettoyage Quotidien

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

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

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

Nettoyer le récipient de récupération de graisses tous les jours en l'immergeant dans un bain d'eau chaude et de savon.

Ne jamais utiliser des produits contenant du chlore (acide chlorhydrique, formique et trichloracétique, entre autres) ni certaines solution alcalines (hydroxyde de soude par exemple) pour le nettoyage de la plaque chromée.

Il faut également porter grand soin au nettoyage des zones qui se trouvent à proximité de la plaque avec des produits abrasifs, et il faudra couvrir celle-ci en cas de besoin, afin d'éviter la possibilité de jets de produits corrosifs sur la plaque.

Liste d'éléments fonctionnels.

- Thermostat de régulation
- Thermostat de sécurité
- Résistances

Le remplacement de tout élément fonctionnel pouvant affecter la sécurité devra être effectué par un TECHNICIEN AGRÉÉ et il faudra toujours déconnecter l'interrupteur général.

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.

NOTE : LE POSSESSEUR FINAL DES RÉSIDUS D'EMBALLAGE EST RESPONSABLE DU TRAITEMENT FINAL DE CEUX-CI.

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

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

Inhaltsangabe

Installation

Allgemeine Abmessungen und Zuleitungen	1-2
Technische Eigenschaften	15
Elektrischer Anschluss	16
Aufstellung und Nivellierung	16

Gebrauch

Funktionsweise	17
-----------------------	-----------

Wartung

Wartung	17
----------------	-----------

Umweltschutzempfehlung

Umweltschutzempfehlung	18
-------------------------------	-----------

TABELLE 1

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

Technische Eigenschaften

Tabelle über die technischen Eigenschaften (Tabelle Nr. 1)

			SERIE 900		SERIE 700	
GERÄTEMODELL			FTE9-10L FTE9-10R FTE9-10LR FTE/C9-10L FTE/C9-10R FTE/C9-10LR	FTE9-05L FTE9-05R FTE/C9-05L FTE/C9-05R	FTE7-10L FTE7-10R FTE7-10LR FTE/C7-10L	FTE7-05L FTE7-05R FTE/C7-05L
ÄUSSERE ABMESSUNGEN	(mm)	Breite	850	425	700	350
		Tiefe	900	900	775	775
		Höhe	290	290	290	290
EIGENSCHAFTEN DER BRATPLATTE	(mm)	Breite	841	416	691	341
		Tiefe	621	621	546	546
Nettogewicht (kg)			137	75	89	43
Anzahl der Heizwiderstände			6	3	6	3
VERSORGUNGS- SPANNUNG	220V 3	Kabelquerschnitt	3x6mm ² +T	3x2.5mm ² +T	3x4mm ² +T	3x1.5mm ² +T
		Sicherung	40A	20A	32A	16A
	220V...240V 1N	Kabelquerschnitt	2x16mm ² +T	2x6mm ² +T	2x10mm ² +T	2x4mm ² +T
		Sicherung	63A	32A	50A	25A
	380...415V 3N	Kabelquerschnitt	3x2.5mm ² +N+T	3x1.5mm ² +N+T	3x1.5mm ² +N+T	4x1.5mm ² +N+T
		Sicherung	25A	16A	16A	10A
ANSCHLUSSWERT GESAMT KW			12	6	9	4.5

Positionen und (ungefähre) Temperaturen des Ofens (Tabelle2)

Stellung	1	2	3	4	5	6	7	8
Ungefähre Temperatur (°C)	80	110	150	180	230	260	280	330

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)

Elektrischer Anschluss

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

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

- ★ Die Netzspannung muss mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmen.
- ★ Für den Anschluss muss ein Kabelschlauch aus Polychloropren oder einem anderen Werkstoff mit ähnlichen Eigenschaften (H05RN-F) benutzt werden).
- ★ Am Netzanschluss einen unabhängigen und mit Sicherungen versehenen Schalter am Gerät anbringen, dessen Kontaktabstand mindestens 3 mm beträgt.
- ★ Das Gerät muss ordnungsgemäss geerdet werden. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die auf die Nichteinhaltung dieser Anforderung zurückzuführen sind.
- ★ Der Querschnitt des Kabelschlauchs und der Wert der am Hauptschalter zu installierenden Sicherungen gehen aus der Übersicht Nr. 2 hervor.

2.-GEBRAUCH

Verwendung

Nach erfolgter Installation muss die Oberfläche der Bratplatte gereinigt werden. Zur Reinigung des Gerätes ausschliesslich Wasser und Spülmittel und keine Scheuermittel verwenden. Die Ölablassöffnung muss verstopft werden.

Ein- und Ausschalten der Heizwiderstände.

- A) Den Hauptschalter betätigen.
- B) Das Bedienelement für den Thermostaten im Uhrzeigersinn drehen bis der Pilotbrenner 5 zündet.
- C) Das Bedienelement für den Regelthermostaten im Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Stellung drehen (TABELLE 2).

Zum Ausschalten wird das Bedienelement für den Thermostaten entgegen dem Uhrzeigersinn in die Stellung 1- AUS(●) gedreht. FIG 3.

Funktionsweise

Sobald die Platte die vorgewählte Temperatur erreicht, unterbrechen die Heizwiderstände den Betrieb und die gelbe Kontrolllampe erlischt. Sobald die Temperatur den vorgewählten Wert unterschreitet, nehmen die Heizwiderstände den Betrieb wieder auf.

Sicherheitsthermostat

Der Sicherheitsthermostat spricht an, sobald die zulässige Höchsttemperatur überschritten wird und schaltet das Gerät ab. Um das Gerät wieder einzuschalten, muss der im hinteren Bereich des Bedienfelds befindliche Sicherheitsthermostat durch Drücken des roten Knopfs wieder eingesetzt werden. **FIG4**

Sollte der Sicherheitsthermostat den Betrieb erneut unterbrechen, so wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Fettauffangvorrichtung

Das Gerät verfügt über ein wirkungsvolles Fettauffangsystem.

Das Öl oder Fett fließt über ein Loch, das sich im Fettablaufkanal im vorderen Bereich des Gerätes befindet, in den Auffangbehälter. Den Fettauffangbehälter regelmässig leeren.

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 Fettauffangschale sollte einmal täglich in einem warmen Bad aus Wasser und Spülmittel gereinigt werden.

Zur Reinigung der verchromten Bratplatte dürfen auf keinen Fall chlorhaltige Produkte (Salzsäure, Perchlorsäure, Ameisensäure und Trichloressigsäure, usw.) oder alkalische Lösungen (beispielsweise Natriumhydroxid) benutzt werden.

Weiterhin sollte das Gerät entsprechend abgedeckt werden, wenn andere Geräte in unmittelbarer Nähe mit scheuernden Mitteln gereinigt werden, um Spritzer dieser Mittel auf der Bratplatte zu vermeiden.

Aufstellung der Funktionsbauteile

-REGELTHERMOSTAT

-SICHERHEITSTHERMOSTAT

-HEIZWIDERSTAND

Das Auswechseln der Funktionsbauteile sollte ausschliesslich durch einen autorisierten Fachtechniker erfolgen. Hierzu ist der Hauptschalter zu unterbrechen.

4.-UMWELTSCHUTZEMPFEHLUNG



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.

HINWEIS: DER LETZE BESITZER DER VERPACKUNGSRESTE IST FÜR DEREN ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG ZUSTÄNDIG.

**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 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 fry-top.

FAGOR

Index

Installation

General and connection dimensions	1-2
Technical specifications	20
Positioning and levelling	21
Electrical connection	21

Use

Turning the appliance on	21
Operation	22

Maintenance

Maintenance	22
--------------------	-----------

Environmental protection recommendation

Environmental protection recommendation	23
--	-----------

Diagram No. 1

SUPPLY VOLTAGE	CABLE SECTION	MAIN INTEG. FUSE	DIFFERENTIAL DEVICE
230 V 50-60 Hz	2 x 1.5 mm ² + T	4A	30 mA
ELECTRICAL OUTPUT kW			0.1 kW

Technical specifications

Table of specifications (Table No. 1)

			900-RANGE		700-RANGE	
MODEL			FTE9-10L FTE9-10R FTE9-10LR FTE/C9-10L FTE/C9-10R FTE/C9-10LR	FTE9-05L FTE9-05R FTE/C9-05L FTE/C9-05R	FTE7-10L FTE7-10R FTE7-10LR FTE/C7-10L	FTE7-05L FTE7-05R FTE/C7-05L
EXTERNAL DIMENSIONS	(mm)	Width	850	425	700	350
		Depth	900	900	775	775
		Height	290	290	290	290
HOTPLATE SPECIFICATIONS	(mm)	Width	841	416	691	341
		Depth	621	621	546	546
Net Weight (Kg.)			137	75	89	43
Number of heating elements			6	3	6	3
SUPPLY VOLTAGE	220V 3	Cable section	3x6mm ² +T	3x2.5mm ² +T	3x4mm ² +T	3x1.5mm ² +T
		Fuse integ. Gral*	40A	20A	32A	16A
	220V...240V 1N	Cable section	2x16mm ² +T	2x6mm ² +T	2x10mm ² +T	2x4mm ² +T
		Fuse integ. Gral*	63A	32A	50A	25A
	380V...415V 3N	Cable section	3x2.5mm ² +N+T	3x1.5mm ² +N+T	3x1.5mm ² +N+T	4x1.5mm ² +N+T
		Fuse integ. Gral*	25A	16A	16A	10A
TOTAL POWER KW			12	6	9	4.5

Oven positions and temperatures table (aproximate) (Table 2)

Position	1	2	3	4	5	6	7	8
Temp. Approx. (°C)	80	110	150	180	230	260	280	330

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)

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 will not be held liable for damage originated by failure to observe this requirement

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

To access the appliance's electrical connection terminal strip (FIG 2) loosen the switchboard cover screws. Pass the cable sleeve through the stuffing box located in the switchboard and connect it to the terminal strip.

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

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

2.-USE

Turning the appliance on

Usage

When the appliance has been installed, clean the surface of the grill. Use water and detergent, do not use abrasive products, especially in those with hard chrome plating, and block the fat outlet.

Turning the resistors on and off

- D) Activate the power switch.
- E) Turn the adjustment thermostat control clockwise until pilot light 5 turns on.
- F) Turn the adjustment thermostat control clockwise to the required position (TABLE 2).
- G) To disconnect, turn the thermostat control anticlockwise to position 1- OFF (●).(FIG 3)

When the grill reaches the selected temperature, the resistors stop working and the amber pilot light turns off. Likewise, as soon as the temperature goes below the selected value, the resistors start to work.

Safety thermostat

The safety thermostat works when the maximum admissible temperature is exceeded making it impossible to use the appliance. To start it up again, reset the safety thermostat, situated on the back of the control panel, pressing the red button.

If the safety thermostat were to cut off again, call the Technical Assistance Service.

Fat collection

These appliances are equipped with a simple system to collect the fat produced during use. The fat or oil first drains towards a channel at the front, through a hole in this channel and then falls into a container. Empty it regularly.

Operation

When the grill reaches the selected temperature, the resistors stop working and the amber pilot light turns off. Likewise, as soon as the temperature goes below the selected value, the resistors start to work.

Safety thermostat

The safety thermostat works when the maximum admissible temperature is exceeded making it impossible to use the appliance. To start it up again, reset the safety thermostat, situated on the back of the control panel, pressing the red button.

If the safety thermostat were to cut off again, call the Technical Assistance Service.

3.-MAITENANCE

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.

Clean the fat collector container once a day in a bowl of hot soapy water.

Never use products with bleach (hydrochloric, perchloric, formic and trichloroacetic acid, amongst others) nor certain alkaline solutions (sodium hydroxide, for example) to clean the chrome plated grill.

Special care must also be taken when cleaning the areas near to the grill with abrasive products. If necessary, cover the appliance, to prevent corrosive products from splashing onto the plate.

List of operating components

- ADJUSTMENT THERMOSTAT
- SAFETY THERMOSTAT
- RESISTOR

The replacement of a functional component must be carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN and the power switch must be turned off.

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.

NOTE: THE FINAL HOLDER OF THE CONTAINER WASTE IS RESPONSIBLE FOR ITS MANAGEMENT.

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

Spettabile 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 trascorrere del tempo, resterà totalmente soddisfatto del suo acquisto.

Prendetevi qualche minuto e, con il presente manuale, avvicinatevi 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 il suo nuovo fry-top.

FAGOR

Installazione

Dimensioni generali e connessioni	1-2
Caratteristiche tecniche	25
Ubicazione, livellamento e collegamenti	26
Connessione elettrica	26

Uso

Accensione dell'apparecchio	26-27
Funzionamento	27

Manutenzione

Manutenzione	27
---------------------	-----------

Raccomandazioni per la protezione ambientale

Raccomandazioni per la protezione ambientale	27-28
---	--------------

Quadro N° 1

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

Caratteristiche tecniche

(Tabella n° 1)

Tabella generale delle caratteristiche

			GAMMA 900		GAMMA 700	
MODELLO			FTE9-10L FTE9-10R FTE9-10LR FTE/C9-10L FTE/C9-10R FTE/C9-10LR	FTE9-05L FTE9-05R FTE/C9-05L FTE/C9-05R	FTE7-10L FTE7-10R FTE7-10LR FTE/C7-10L	FTE7-05L FTE7-05R FTE/C7-05L
DIMENSIONI DI INGOMBRO	(mm)	Larghezza	850	425	700	350
		Profondità	900	900	775	775
		Altezza	290	290	290	290
CARATTERISTICHE DELLA PIASTRA	(mm)	Larghezza	841	416	691	341
		Profondità	621	621	546	546
Peso netto (Kg.)			137	75	89	43
Numero di resistenze			6	3	6	3
TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	220V 3	Sezione cavo	3x6mm ² +T	3x2.5mm ² +T	3x4mm ² +T	3x1.5mm ² +T
		Fusibile interr. gen.	40A	20A	32A	16A
	220...240V 1N	Sezione cavo	2x16mm ² +T	2x6mm ² +T	2x10mm ² +T	2x4mm ² +T
		Fusibile interr. gen.	63A	32A	50A	25A
	380...415V 3N	Sezione cavo	3x2.5mm ² +N+T	3x1.5mm ² +N+T	3x1.5mm ² +N +T	4x1.5mm ² +N+T
		Fusibile interr. gen.	25A	16A	16A	10A
POTENZA TOTALE KW			12	6	9	4.5

TABELLA 2

Posizione	1	2	3	4	5	6	7	8
Temp. Appross (°C)	80	110	150	180	230	260	280	330

1.-INSTALLATIONE

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 estratrice.

Ubicare l'apparecchio in un locale ben ventilato.

Livellare e regolare l'altezza dell'apparecchio (fig1)

Connessione elettrica

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

Dovranno essere considerate le norme legali vigenti in ciascun paese in materia di connessioni alla rete elettrica.

- ★ Verificare che la tensione della rete corrisponde a quella indicata sulla targhetta indicatrice.
- ★ Per eseguire la connessione utilizzare un cavo flessibile con guaina in policloroprene o di altro materiale dalle caratteristiche simili (H05RN-F).
- ★ Installare nella presa di corrente elettrica, un interruttore generale provvisto di fusibili, indipendente dall'apparecchio e con distanza minima di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.
- ★ È obbligatorio il collegare a terra dell'unità. Il fabbricante non è responsabile di possibili danni causati dall'inosservanza di questo requisito.

- ★ La sezione del cavo flessibile ed il valore dei fusibili da installare nell'interruttore generale, è indicato nel quadro N° 2.
- ★ Per accedere alla morsettiera dell'apparecchio (vedere Fig. 2), allentare le viti del pannello del quadro elettrico. Passare il tubo flessibile per il premitreccia situato nella cassetta elettrica e collegare nella morsettiera.
- ★ MOLTO IMPORTANTE: Prima di rimontare il pannello della cassetta elettrica fissare fortemente il flessibile di alimentazione elettrica al premitreccia.
- ★ Quando s'installano vari apparecchi in linea, dovranno essere collegati tra loro con messa a terra, dal punto predisposto a ciò, che si trova situato nella parte posteriore dell'apparecchio.

2.-USO

Accensione dell'apparecchio

Uso

Una volta installato l'apparecchio, pulire la superficie della piastra. Usare acqua e sapone, non usare prodotti abrasivi, specialmente in quelle di Cromo-Duro, per realizzare quest'operazione, chiudere il foro d'uscita dei grassi.

Accensione e spegnimento delle resistenze.

- H) Azionare l'interruttore generale.
- I) Girare la manopola del termostato in senso orario fino a quando si accenda la spia 5.
- J) Girare la manopola del termostato in senso orario fino a raggiungere la posizione desiderata (TABELLA 1).
- K) Per spegnere le resistenze girare la manopola del termostato in senso antiorario fino a raggiungere la posizione 1 di SPENTO (●) fig3 .

Funzionamento

Nel momento in cui, la temperatura della piastra raggiunge la temperatura selezionata, Le resistenze smettono di funzionare e la spia gialla si spegne. Inoltre, mentre la temperatura si abbassa al valore selezionato, le resistenze iniziano a funzionare. Fig 4

Termostato di sicurezza.

Il termostato di sicurezza funziona quando si supera la temperatura massima ammissibile e l'apparecchio resta fuori servizio. Per farlo funzionare di nuovo, riattivare il termostato di sicurezza, che si trova nella parte posteriore del pannello portacomandi, premendo il pulsante rosso.

Se il termostato di sicurezza si spegne di nuovo, chiamare il Servizio di Assistenza Tecnica.

Raccolta dei grassi

Questi apparecchi sono dotati di un semplice sistema per raccogliere i grassi che si generano durante l'impiego.

Il grasso e l'olio scivolano prima verso la scanalatura situata sulla parte frontale, e quindi, tramite un foro della stessa scanalatura, cadono in un apposito recipiente. Svuotarlo periodicamente.

3.-MANUTENZIONE

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.

Si consiglia di pulire giornalmente il recipiente adibito alla raccolta dei grassi, immergendolo in acqua calda insaponata.

Non usare mai prodotti che contengono cloro (acido cloridrico, perclorico, formico e tricloroacetico) né alcune soluzioni alcaline (idrossido di sodio per esempio) per la pulizia della piastra cromata.

Inoltre, è necessario prestare speciale attenzione alla pulizia delle zone contigue alla piastra quando si utilizzano prodotti abrasivi, proteggendola se necessario, per evitare possibili schizzi di prodotti corrosivi sulla piastra

Lista dei componenti funzionali.

- TERMOSTATO DI REGOLAZIONE
- TERMOSTATO DI SICUREZZA
- RESISTENZE

La sostituzione di qualsiasi componente funzionale che possa incidere sulla sicurezza dovrà essere effettuata da un TECNICO AUTORIZZATO, para lo cual deberá siempre desconectar el interruptor general.

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.

NOTA: IL POSSESSORE ULTIMO DEI RIFIUTI DA IMBALLAGGIO È RESPONSABILE DELLA SUA GESTIONE FINALE.

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

Değerli Müşteri

Bu profesyonel cihazımızı satın alarak ürünümüze göstermiş olduğunuz güvene teşekkür ederiz. Zaman içinde ürünümüzden kesinlikle memnun kalacaksınız.

Cihazın kullanım klavuzunu ve işletimini aktaran anlaşılması kolay bu grafik sayfalar dolusu kullanım klavuzlarının yerine tasarlanmıştır.

Bununla birlikte, cihazın sağladığı maximum olanak ve avantajlardan yararlanmanızı sağlayacak FAGOR'un mutfak danışmanlarınca derlenmiş bu klavuzu okumanızı tavsiye ediyoruz.

Bu klavuzu cihaza yakın ve her zaman kolaylıkla ulaşabileceğiniz bir yerde saklayınız.

Son olarak cihazımızdan ; yeni devrilir tavanızdan memnun kalmanızı umuyoruz.

FAGOR

Index

Kurulum	
Genel ve bağlantı ölçüleri	1-2
Yerleştirme	31
Elektrik bağlantısı	31
Kullanım	
Cihazı çalıştırma	32
Bakım	
Bakım	32
Çevresel koruma tavsiyeleri	
Çevresel koruma tavsiyeleri	33

Teknik özellikler (tablossu 1)

Tblossu 1

BESLEME VOLTAJI	KABLO BÖLÜMÜ	ANA ENTEGRASYON. SİĞORTASI	DEFRANSİYEL TERTİBATI
230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	4A	30mA
POTENZA ELETTRICA KW			0,1kW

Tabella generale delle caratteristiche

			GAMMA 900		GAMMA 700	
MODELLO			FTE9-10L FTE9-10R FTE9-10LR FTE/C9-10L FTE/C9-10R FTE/C9-10LR	FTE9-05L FTE9-05R FTE/C9-05L FTE/C9-05R	FTE7-10L FTE7-10R FTE7-10LR FTE/C7-10L	FTE7-05L FTE7-05R FTE/C7-05L
DIMENSIONI DI INGOMBRO	(mm)	Larghezza	850	425	700	350
		Profondità	900	900	775	775
		Altezza	290	290	290	290
CARATTERISTICHE DELLA PIASTRA	(mm)	Larghezza	841	416	691	341
		Profondità	621	621	546	546
Peso netto (Kg.)			137	75	89	43
Numero di resistenze			6	3	6	3
TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	220V 3	Sezione cavo	3x6mm ² +T	3x2.5mm ² +T	3x4mm ² +T	3x1.5mm ² +T
		Fusibile interr. gen.	40A	20A	32A	16A
	220...240V 1N	Sezione cavo	2x16mm ² +T	2x6mm ² +T	2x10mm ² +T	2x4mm ² +T
		Fusibile interr. gen.	63A	32A	50A	25A
	380...415V 3N	Sezione cavo	3x2.5mm ² +N+T	3x1.5mm ² +N+T	3x1.5mm ² +N+T	4x1.5mm ² +N+T
		Fusibile interr. gen.	25A	16A	16A	10A
POTENZA TOTALE KW			12	6	9	4.5

POZIYON ORTALAMA & CALLIM (Tablossu 2)

Poziyon	1	2	3	4	5	6	7	8
Ortalama & callim	80 C°	110C°	150C°	180C°	230C°	260C°	280C°	330C ^a

1.-MONTAJ

Yerleştirme

Cihazın yerleştirilmesi ve elektrik bağlantıları mutlaka YETKİL BİR SERVİS TEKNİSYENİ tarafından yapılmalıdır.

Mutlaka ilgili ülkenin konu ile ilgili standartlarına uyulmalıdır.

Cihazın yüksekliğini ayarlayın ve tesviye edin. (Fig. 1.)

Ürün gamında bir alt stand yada dolap üstüne monte edilen modeller de mevcuttur(TABLE 1).

Elektrik bağlantısı

- Ana şebekenin cihazın voltajı ile uyumlu olup olmadığını kontrol edin.
- Cihaz, hatları arasında en az 3 mm mesafe olacak şekilde, bağımsız bir şaltere bağlanmalıdır.
- Cihaz mutlaka toprak hattına bağlanmalıdır.
- İzole kabloyu “E” noktasından geçirip elektrik panosuna bağlantısını yapınız, bkz. Sayfa 3. (fig. 2)

Bir YETKİLİ TEKNİSYENİN cihazın elektrik bağlantısını her zaman yapması gerekir..

Ana voltaj besleme yerine bağlantılarla ilgili olarak her bir ülkede yürürlükte ve geçerli olan yasal standartların dikkate alınması gerekir.

Ana voltaj besleme yerinin isim plakasında belirtilen değere uygun olmasını kontrol ediniz.

Bağlantı için polypropilen veya buna benzer malzemelerden (H05RN-F), yapılmış olan kablo dirseklerini kullanınız.

Cihazın elektrik bağlantı terminal şeritine ulaşmak için (Şekil. 2'ye bakınız), Santral kapak vidalarını gevşetiniz.Santral içerisine yerleştirilmiş olan salmastra kutusu vasıtasıyla kabloyu geçirin ve bunu terminal şeritine bağlayınız.

ÇOK ÖNEMLİ HUSUS: Santral üstünü takmadan önce,elektrik besleme kablosunu sıkıca salmastra kutusuna bağlayınız.

Birçok cihazın seri şekilde bağlanmış olduğu durumda bunların cihazın arka bölümüne yerleştirilmiş olan bu amaç için tayin edilmiş noktayı kullanmak suretiyle birbirleri ile toprak bağlantısının yapılması gerekir.

2.- KULLANIM

Ekipmanın kullanımı

Cihazın montajı yapıldıktan sonra pişirme yüzeylerini temizleyin. Su ve deterjan kullanılabilir, ancak özellikle Krom pleyt modelleri aşındırıcı toz ürünler ile temizlemeyin. Bunları yaparken yağ çıkışını kapatınız.

Cihazları temizlerken basınçlı su kullanmayın.

Isıtma elemanının açılması ve kapatılması

- Ana şebekeyi açın
- Termostat ayarını açık-kapalı pilotu (5) yanana kadar saat yönünde çevirin.
- Termostat ayarını istenilen ısıya, TABLO 1, ulaşana kadar saat yönünde çeviriniz, ısıyor pilotu (6) yanacaktır.
- Kapatmak için termostat ayarını saat yönünün tersine çevirerek Pozisyon 1 'e, OFF (•), getiriniz.

Cihazın çalışması

- İstenilen ısıya ulaştığında ısıtma elemanı kendiliğinden kapanacak ve ısınıyor pilotu (6) sönecektir. Sıcaklık seçilenin altına düştüğünde ısıtma elemanı tekrar devreye girecek ve pilot ışık yanacaktır.

Güvenlik termostadı

- Güvenlik termostadı cihazın sıcaklığı maksimum ısıyı geçtiğinde devreye girer ve cihazı otomatik olarak kapatır. Ekipmanı tekrar çalıştırabilmek için güvenlik termostadını kontrol panelinin arkasındaki kırmızı butona (A), bkz. Sayfa 3 Fig. 2, basarak yeniden devreye sokmak gerekir.
- Güvenlik valfi tekrar devreye girip cihazı kapatırsa YETKİLİ BİR TEKNİK SERVİS çağırın.

Yağ kollektörü

- Bu ekipmanlar pişirme esnasında oluşan yağları toplamak için basit bir sistem ile donatılmışlardır.
- Yağ ve diğer atıklar cihazın önünde olan bir kanaldan geçerek yağ kollektöründe toplanırlar. Bu kollektörün düzenli bir şekilde boşaltılması ve temizlenmesi gerekir.

3.- BAKIM

Günlük temizlik

- Her çalışma günü bitiminde pişirme yüzeyleri su ve deterjan ile temizlenmelidir. Bu yapılırken yağ kollektörüne giden kanalın tıkanması tavsiye edilir.
- Aşındırı toz deterjan kullanılmamalıdır.
- Basınçlı su kullanılmamalıdır.
- Yağ kollektörü her gün sıcak deterjanlı suyun içine konarak temizlenmelidir.

Fonksiyonel parçalar

- DÜZENLEYİCİ TERMOSTAT
- GÜVENLİK TERMOSTATI
- ISITMA ELEMANI

Fonksiyonel parçalarda yapılacak her hangi değişiklik veya bakım YETKİLİ BİR SERVİS TEKNİSYENİ tarafından yapılmalıdır. Her zaman ana şebekenin kapalı olduğundan emin olunuz.

Düzenleyici termostadın değiştirilmesi

- Yağ kollektörünü ve alt paneli çıkarın.
- Kontrol düğmelerini sökün ve kontrol panelinin serbest kalmasını sağlayın.
- Bağlantıları sökün ve yeni parçayı takın.
- Yukarıda anlatılanların tersini uygulayarak parçaları tekrar monte edin.

Güvenlik termostadın değiştirilmesi

- Yağ kollektörünü ve alt paneli çıkarın.
- Kontrol düğmelerini sökün ve kontrol panelinin serbest kalmasını sağlayın
- Bağlantıları sökün ve yeni parçayı takın.
- Yukarıda anlatılanların tersini uygulayarak parçaları tekrar monte edin.

Yağ kollektörü

- Bu ekipmanlar pişirme esnasında oluşan yağları toplamak için basit bir sistem ile donatılmışlardır.
- Yağ ve diğer atıklar cihazın önünde olan bir kanaldan geçerek yağ kollektöründe toplanırlar. Bu kollektörün düzenli bir şekilde boşaltılması ve temizlenmesi gerekir.

4.-ÇEREVESEL KORUMA ÖNERİSİ

Kullanma süresi sonunda bu ürünün standart çöp bidonuna atılmaması gerekir,bunun yerine geri kaznama için bir elektrik atığı ve elektronik cihaz toplama noktasına bırakılmalıdır.

Bu husus ürün üzerindeki, kullanıcı el kitabında veya ambalaj üzerindeki bir sembol ile teyit edilmiştir.

Sembole bağlı olarak malzemeler geri kazanılabilir. Elektrik atığı ve elektronik cihazın geri kazanılması vasıtasıyla ve diğer işleme yöntemleri ile, önemli ölçüde çevre korunmasına katkıda bulunabilirsiniz.

Daha fazla bilgi edinmek için en yakın toplama noktasındaki mahalli yetkililer ile temas ediniz.

Ürününüzün kullım süresi sonunda çevreyi korumak amacıyla yürürlükteki mevzuata göre ürünü uygun ve doğru yerlere bırakınız.



NOT: KONTEYNER ATIĞININ EN SON SAHİBİNİN BU ATIĞIN YÖNETİMİNDEN SORUMLU OLMASI GEREKİR.