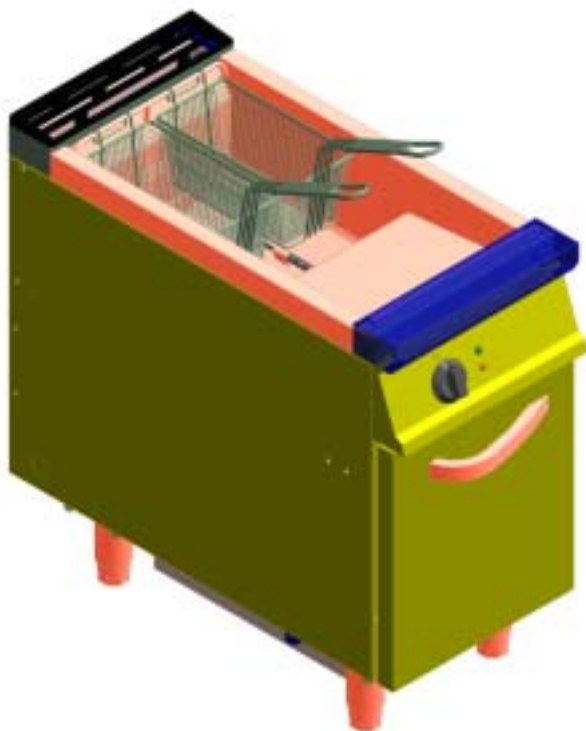
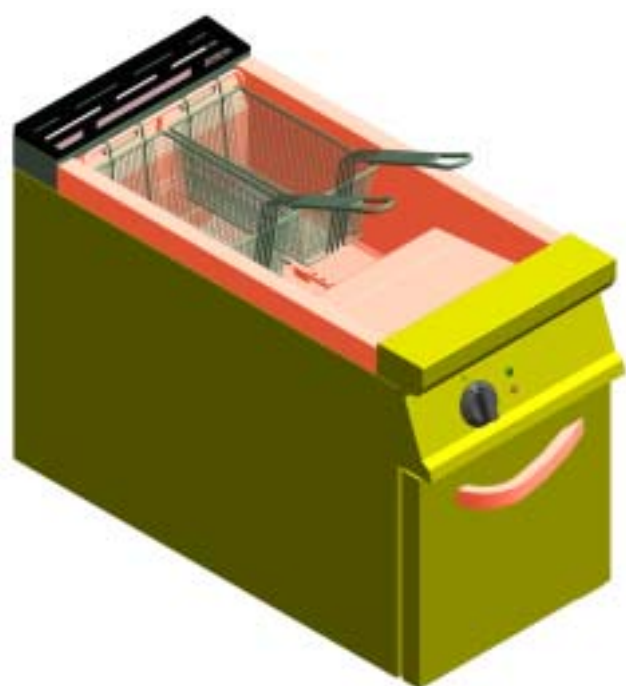


MANUAL DE INSTRUCCIONES

FREIDORAS A GAS



Mod: FGCL9-05



Mod: FGCL9-05 S



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

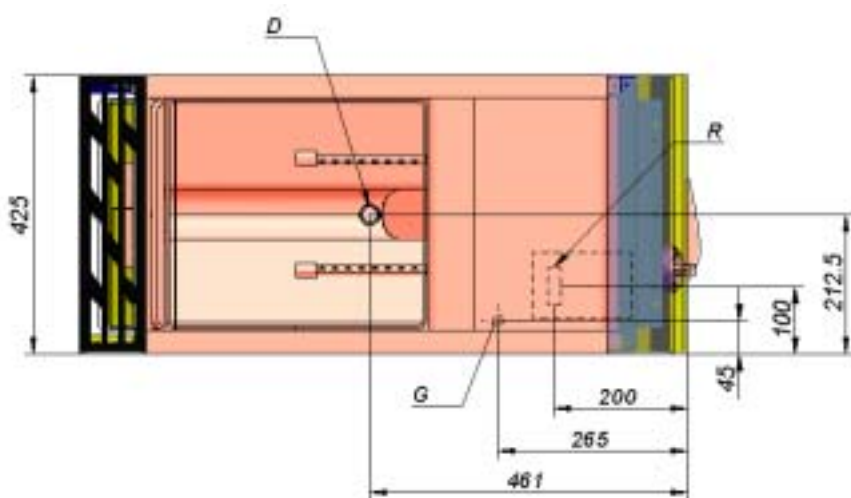
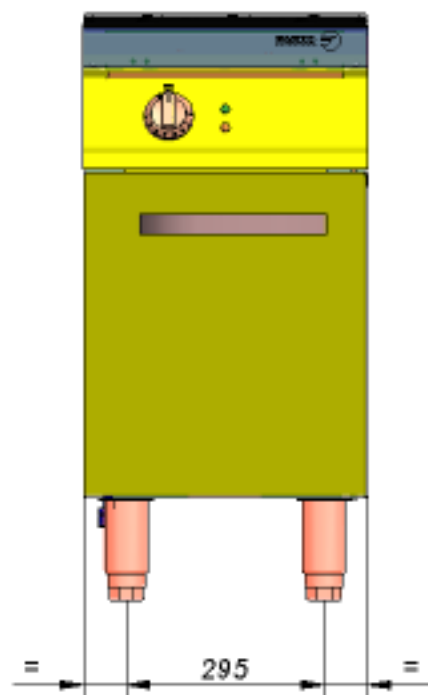
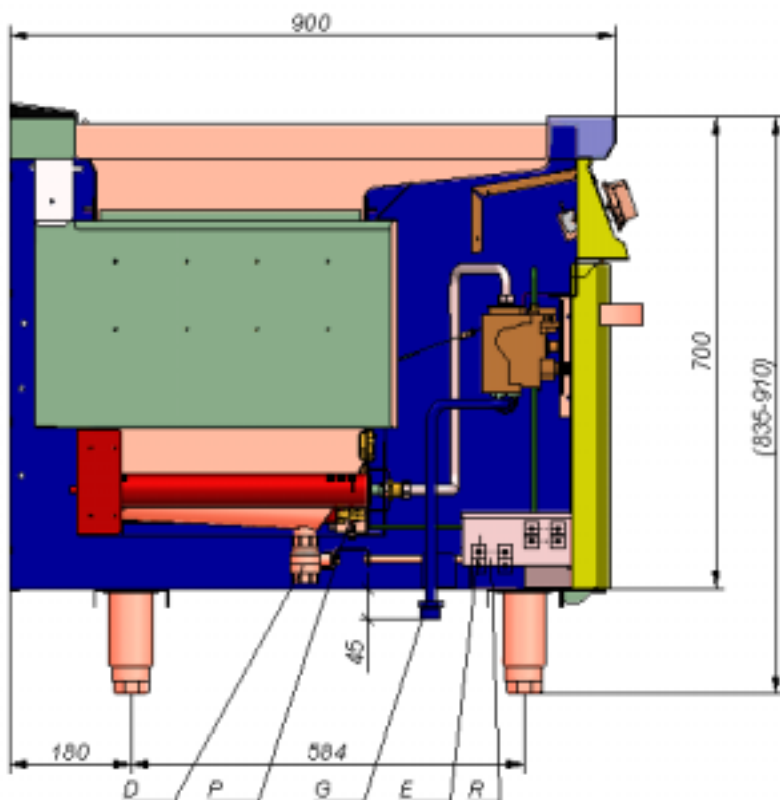
Índice

Instalación		
	Dimensiones generales y acometidas	3-4
	Emplazamiento y nivelación	5
	Conexión eléctrica	6
	Conexión , transformación de gas y tabla de características	7-11
Uso		
	Encendido del aparato	12-14
	Apagado de los quemadores	14
	Desagüe del aceite	15
Mantenimiento		
	Mantenimiento	16



Dimensiones generales y acometidas

FGCL9-05

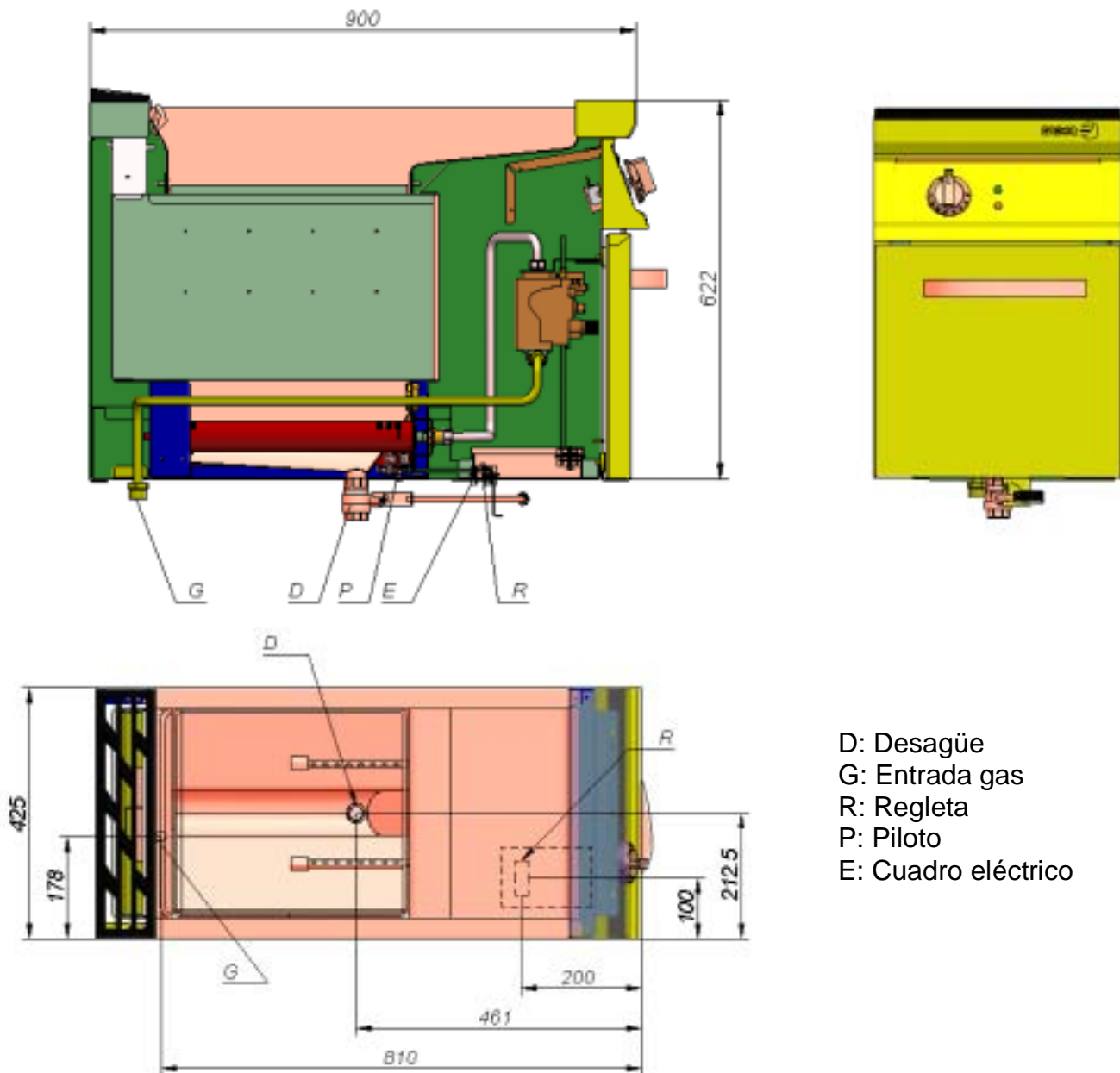


- D: Desagüe
- G: Entrada gas.
- R: Regleta
- P: Piloto
- E: Cuadro eléctrico



Dimensiones generales y acometidas

FGCL9-05 S



- D: Desagüe
- G: Entrada gas
- R: Regleta
- P: Piloto
- E: Cuadro eléctrico



Emplazamiento y nivelación

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

Es conveniente instalar una campana extractora para el buen funcionamiento.

Ubicar el aparato en un local bien ventilado.

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

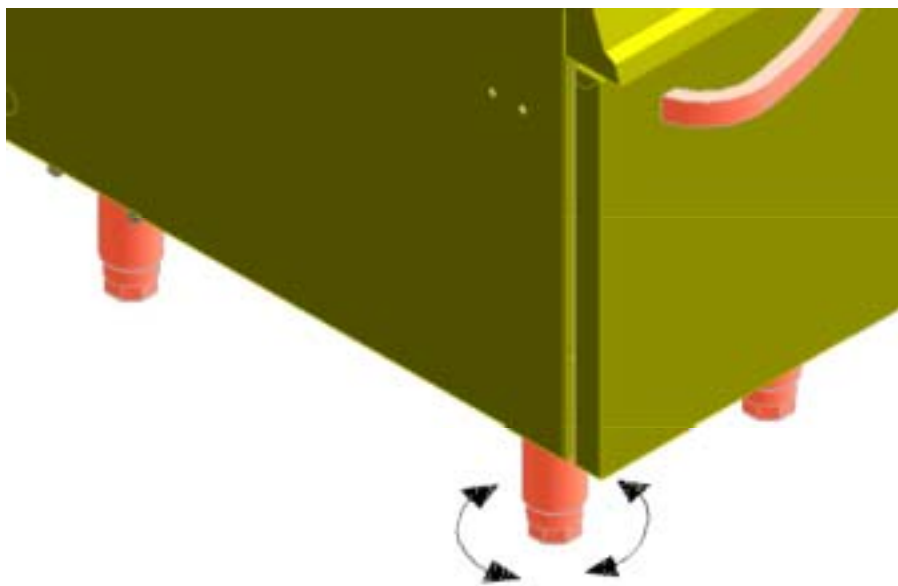


Fig.1



Conexión eléctrica

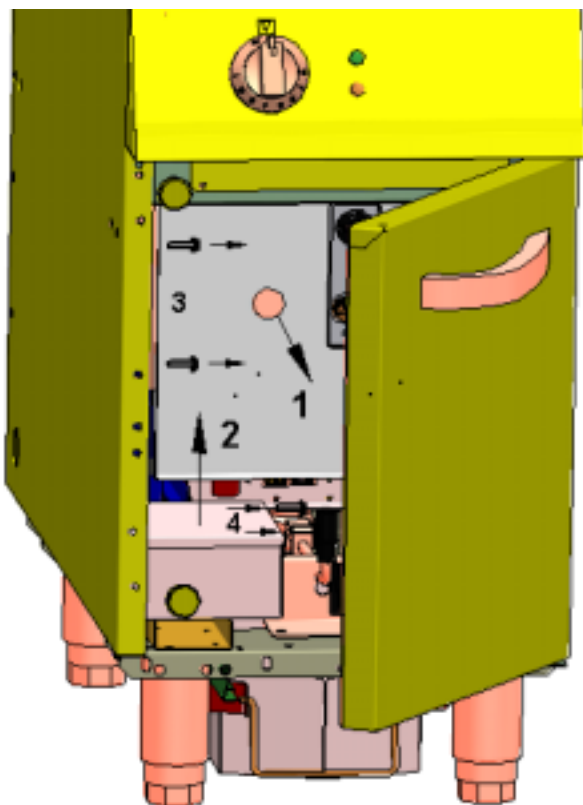


Fig.2

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).

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

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

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

Para acceder a la regleta de conexión eléctrica del aparato (ver Fig.2),soltar tornillos (3) del panel protector 1 y posteriormente los tornillos (4) de la tapa del cuadro eléctrico 2. Pasar el cable manguera por el prensa estopas situado en el cuadro eléctrico y conectar en la regleta.

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

Cuando se instalen varios aparatos en línea, deberán ser conectados entre sí a tierra, por el punto destinado a tal fin, que se encuentra ubicado en la base de la freidora, zona posterior.

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



Instalación

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.

Accesorio para Bélgica (Fig. 2)

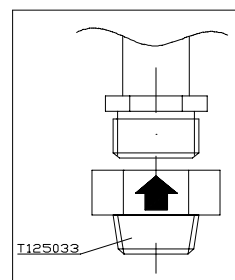
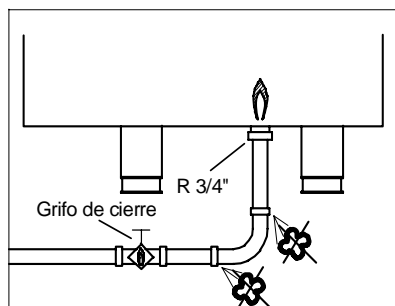


Fig.2

Transformación a distintos gases

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

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

Transformación de los quemadores

Sustitución de los inyectores.

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

Regulación aire quemadores.

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

Tabla 3 Diámetro de inyectores y regulación

Familia Gas			Poder calorífico inferior		QUEMADOR 10.000	
					Ø Inyector(mm)	H(mm)
2 ^a	G-20		Kcal/m ³	8.573	2,8	24
	G-25			7.372		
3 ^a	G-30	28 mbar	Kcal/kg	10.901	1,6	20
		50 mbar		1,45		
	G-31	37 mbar		11.066	1,60	

Consumo de aire

Mod.	Consumo de aire necesario para la combustión Nm ³ /h
FGCL9-05, FGCL9-05 S	23

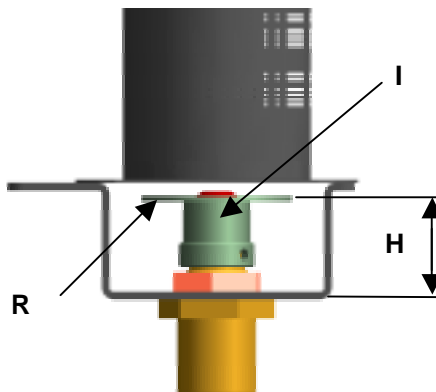


Fig.3

Regulación de la presión de salida de la válvula de gas

La presión de salida de la electroválvula de gas "V" se regula en función del gas a utilizar:

G.L.P.	Girar el regulador (Rv) en el sentido de las agujas del reloj hasta que haga tope	Fig. 4	No se regulará la válvula
G.N.	Abrir regulador (Rv) en sentido contrario a las agujas del reloj	Fig. 4	10 mb

Regulación a gas natural

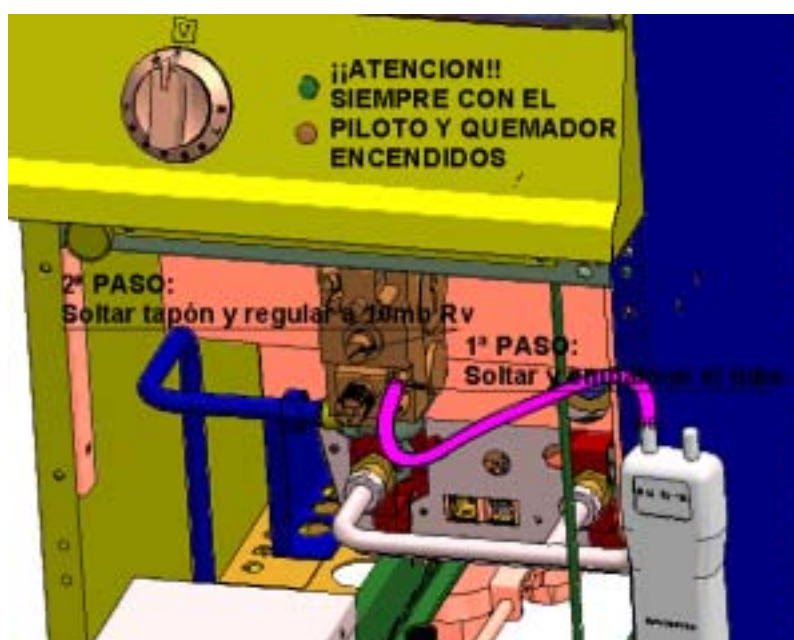


Fig.4



Instalación

Transformación de pilotos

Sustitución de los inyectores

Para transformar a otro gas, se deberá proceder de la siguiente manera (Fig.5):

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

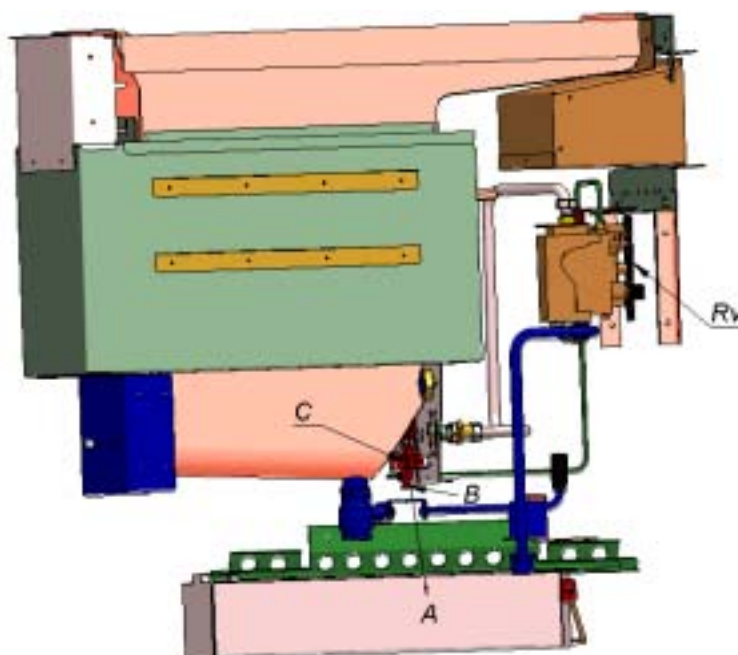


Fig.5

Tabla de \varnothing inyectores

Familia Gas		\varnothing Inyector	
2 ^a	G-20	0,40	
	G-25	0,40	
3 ^a	G-30	28 mbr	0,25
		50 mbr	0,25
	G-31	37 mbr	0,25



Tabla de características técnicas

MODELO			FGCL9-05S	FGCL9-05
Dimensiones externas	mm	Anchura	425	425
		Profundidad	900	900
		Altura	620	850
Dimensiones cuba (interior)	mm	Anchura	355	355
		Profundidad	370	370
		Longitud	400	400
Peso neto			72	80
Consumos nominales	m ³ /h	G-20	2,12	2,12
		G-25	2,46	2,46

Tabla de potencias de los quemadores

QUEMADOR		QUEMADOR 10000
POTENCIA TOTAL	(Poder calorífico inferior) Kw/h	20
	(Poder calorífico superior) Kcal/h	19.110



Tabla de los distintos gases de referencia

	Kcal/m ³		Kcal/kg	
	GAS NATURAL		G.L.P.	
	G-20	G-25	G-30	G-31
PODER CALORÍFICO INFERIOR	8.573	7.372	10.901	11.066

Tabla de categorías, gases y presiones de funcionamiento

Pais de destino	Presiones (mbar)	Categorías
DK-SE-FI-NO-LT-LV-EE	20; 30	I12H3B/P
AT	20; 50	I12H3B/P
DE-LU	20; 50	I12E3B/P
IT-GB-ES-PT-IE-CH-GR-SK-SI-CZ	20; 28-30/37	I12H3+
NL	25; 30	I12L3B/P
FR-BE	20/25; 28-30/37	I12E+3+
PL	20; 13; 28-30	I12E1s3B/P
HU	25; 30	I12HS3B/P
MT-CY	30	I3B/P



Encendido del aparato

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.

Utilización

IMPORTANTE: No poner nunca el aparato en marcha sin haber llenado previamente la cuba (aproximadamente 20 litros), 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. 6).

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



Fig.6

Encendido de quemadores

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

1º Paso Encendido piloto

Girar el mando Mt del termostato (Fig. 7) en sentido horario hasta la posición piloto ★ (Fig. 9 - P1), en ese momento se iluminará la lámpara "L1" (Fig. 7) indicándonos que está preparada para encender el piloto "P" (Fig. 7).

A continuación pulsar el mando Mv de la electroválvula (Fig. 7), al mismo tiempo girar en sentido antihorario hasta la posición piloto ★ (Fig. 8 - P1). En esta posición mantener pulsado el mando hasta que la llama del piloto "P" (Fig. 7) quede permanentemente encendida (aproximadamente 20 segundos)

Uso



2º Paso Encendido de quemadores

Pulsando el mando Mv (Fig 7) de la electroválvula girar a la posición de encendido de los quemadores (Fig. 8 - P2), quedando preparado para encender los quemadores.

Para encender los quemadores, pulsar y girar el mando del termostato "Mt" (Fig. 7) en sentido horario hasta la posición deseada, (Fig. 9, P2 y P3). En ese instante se encenderá la lámpara "L2", indicándonos que los quemadores están funcionando.

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

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

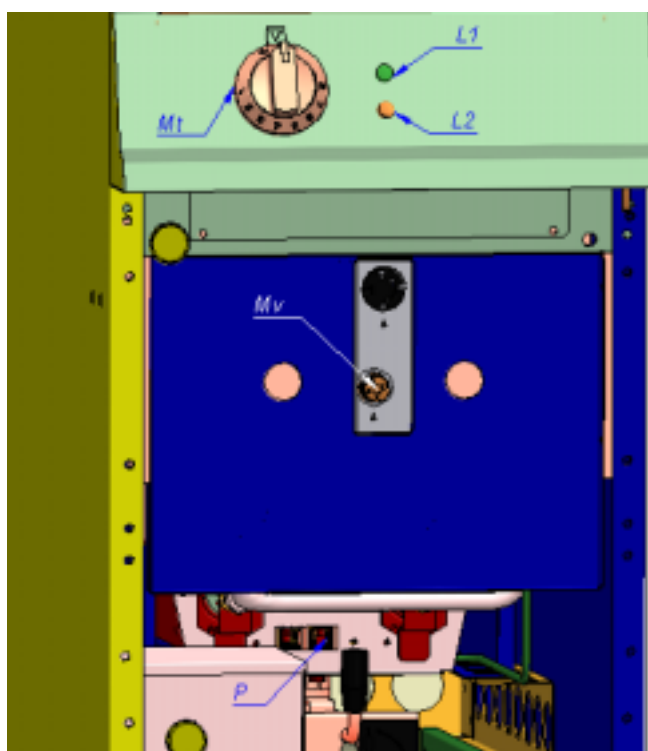


Fig.7



Posiciones de Mv

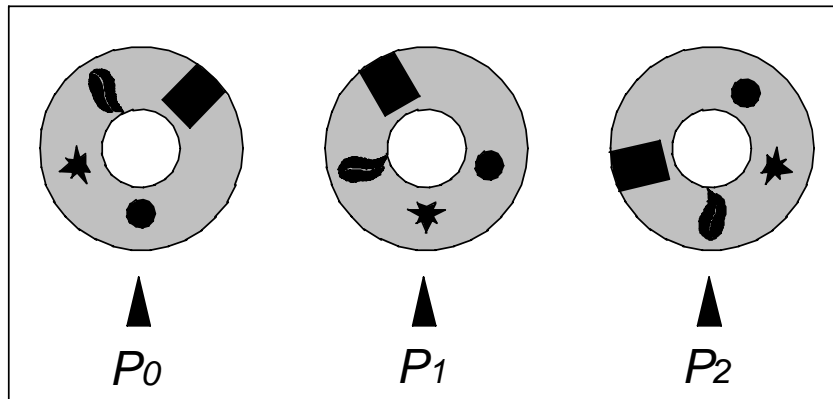


Fig. 8

Posiciones de Mt

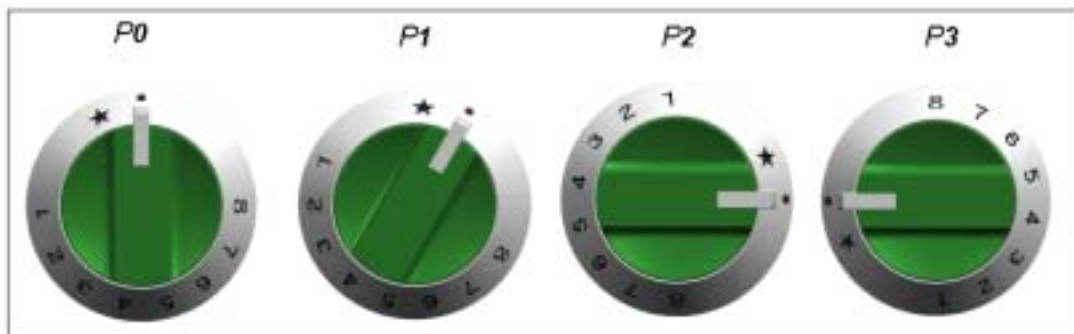


Fig. 9

Apagado de quemadores

Pasar, de la posición que esté seleccionado el mando "Mt", a la posición piloto (Fig. 9 - P₁), quedando encendido solamente el piloto "P"(Fig.7).

Apagado piloto

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

Tabla 4 Posiciones y temperaturas aproximadas

Posición mando	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatura	30°C	50°C	80°C	100°C	120°C	140°C	160°C	195°C



Desagüe de aceite

Para el vaciado de la cuba se relizarán los siguientes pasos:

Abrir la puerta.

En la parte central inferior anterior, ver (Fig. 10) se observa una palanca de giro.

Para la apertura del grifo desagüe colocarla en la posición 1 (pegatina de posiciones)

Para el cierre del grifo desagüe colocarla en la posición 0 (pegatina de posiciones)

La boca de desgüe (D) está localizada en la parte inferior central de la cuba.

OPCIONAL

La bacineta que aparece en el dibujo debajo de la boca de desagüe no irá con el aparato (siendo opcional su compra).

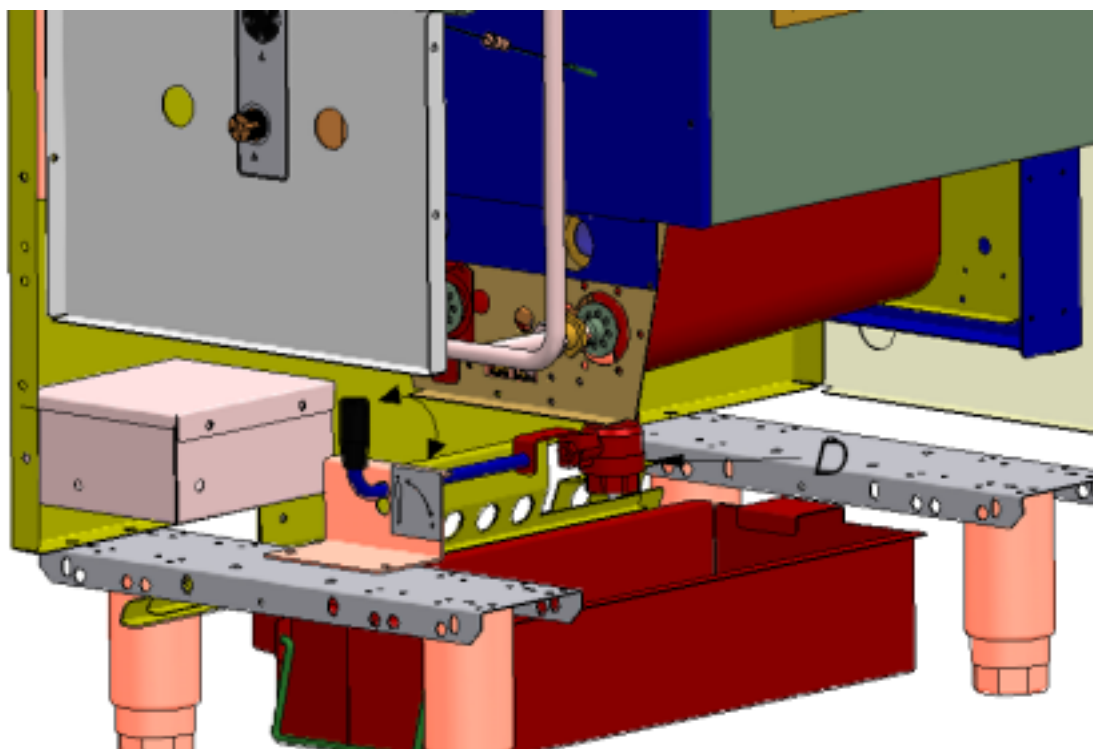


Fig.10

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.

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.

NOTA IMPORTANTE:

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

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

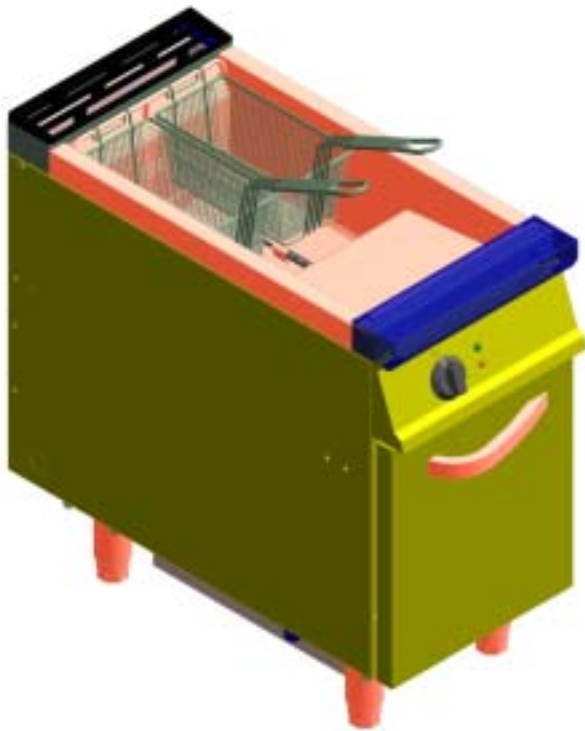
Como norma general siempre que se sustituya cualquier componente funcional, se debe comprobar que la llave general del gas está cerrada y no hay fuego en las proximidades del aparato.

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

X-506500

INSTRUCTIONS MANUAL

GAS FRYERS



Mod: FGCL9-05



Mod: FGCL9-05 S



Dear customer

We would like to thank you for your confidence 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 machine with this instructions manual and "to work": the easy to understand graphical information replaces pages full of writing.

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

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

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

FAGOR

Index

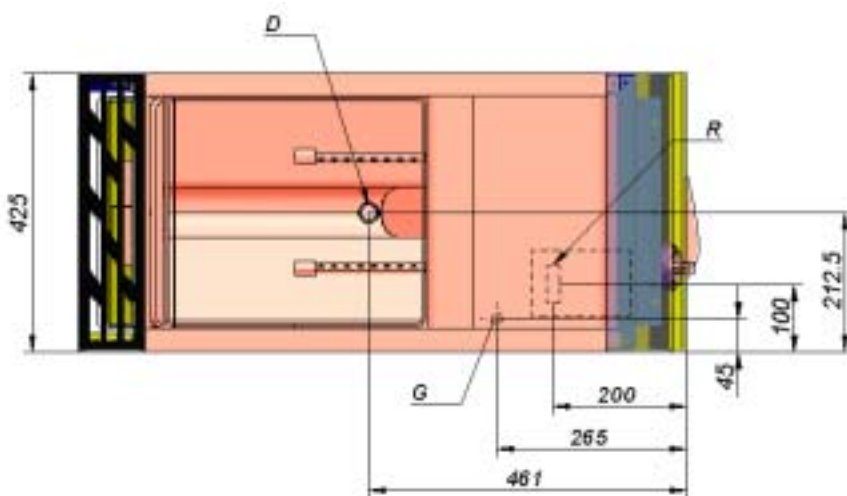
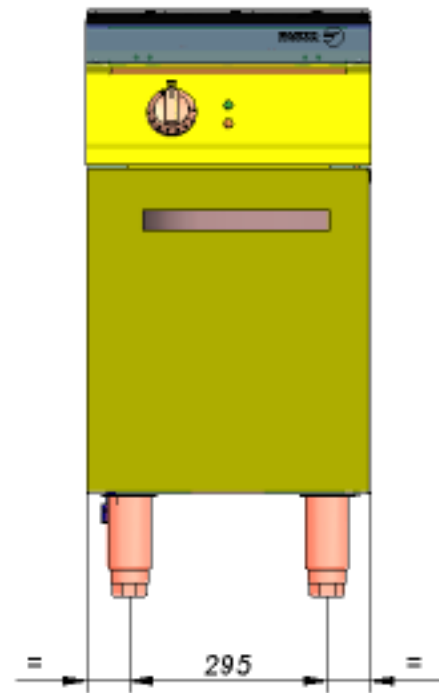
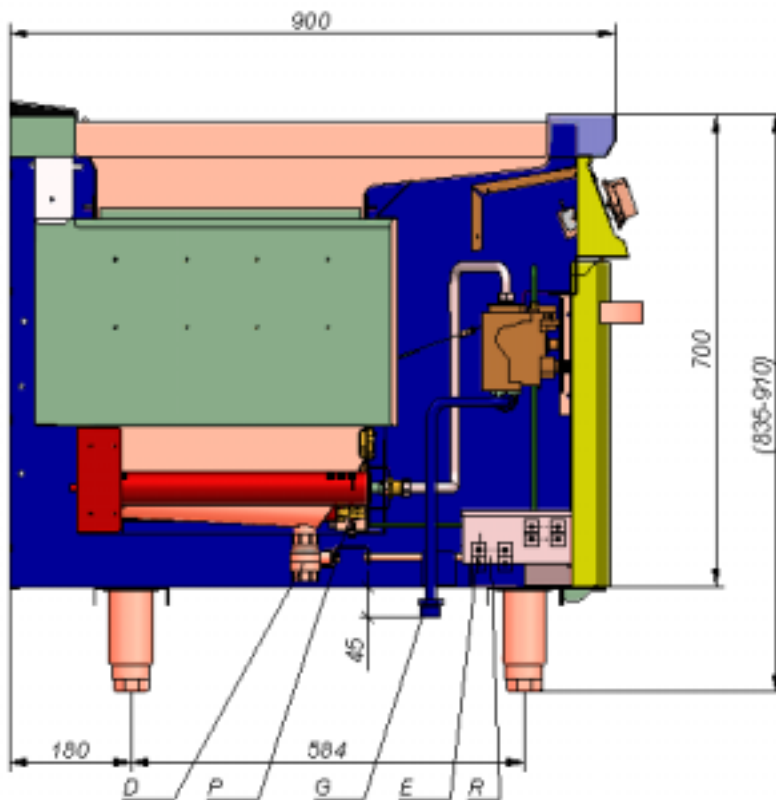
Installation		
	General dimensions and connections	3-4
	Positioning and levelling	5
	Electrical connection	6
	Connection, gas conversion and table of specifications	7-11
Usage		
	Turning the appliance on	12-14
	Turning off the burners	14
	Oil drainage	15
Maintenance		
	Maintenance	16

Installation



General dimensions and connections

FGCL9-05



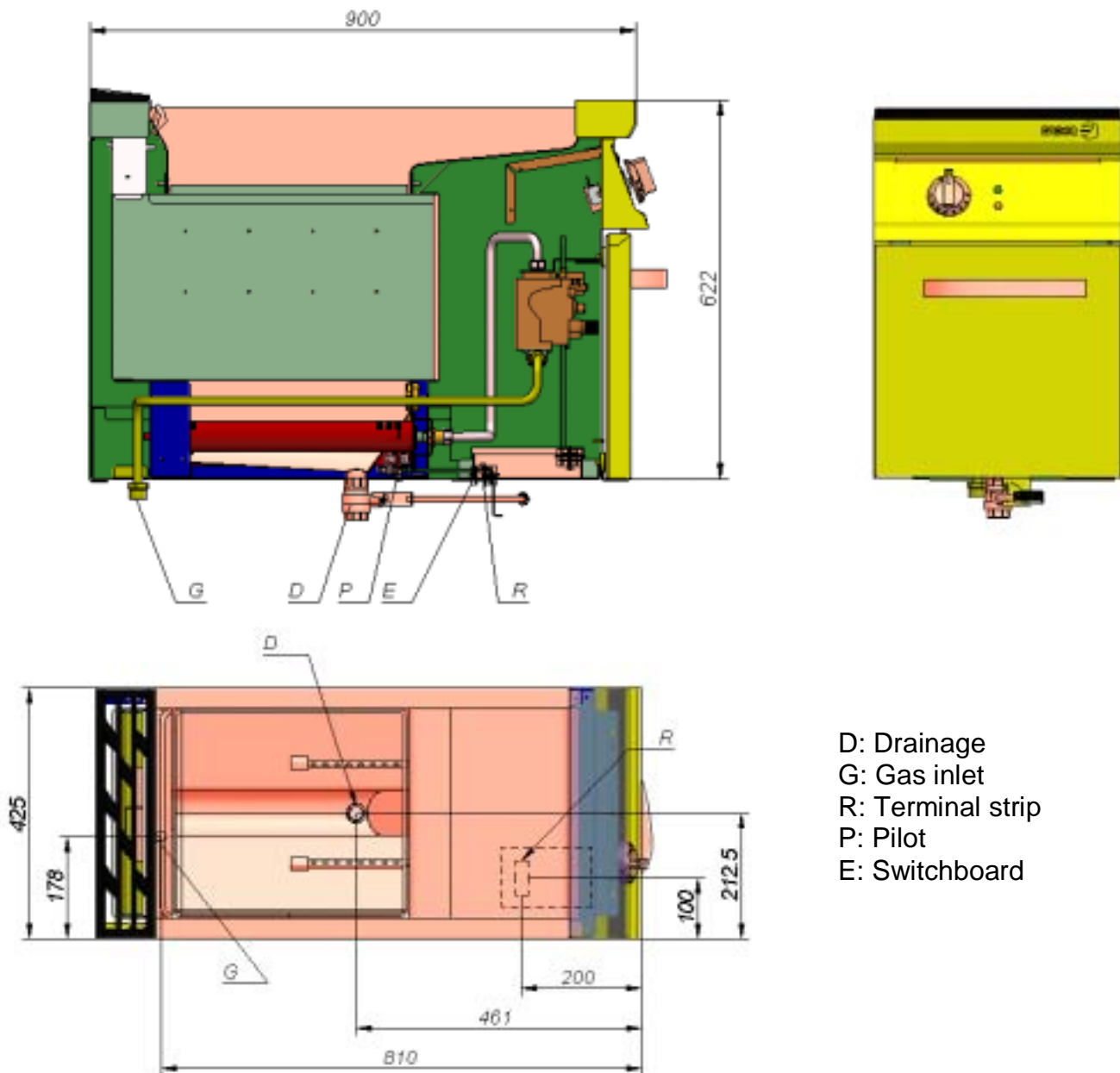
- D: Drainage
- G: Gas inlet
- R: Terminal strip
- P: Pilot
- E: Switchboard

Installation



General dimensions and connections

FGCL9-05 S



Installation



Positioning and levelling

The positioning and electric 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)

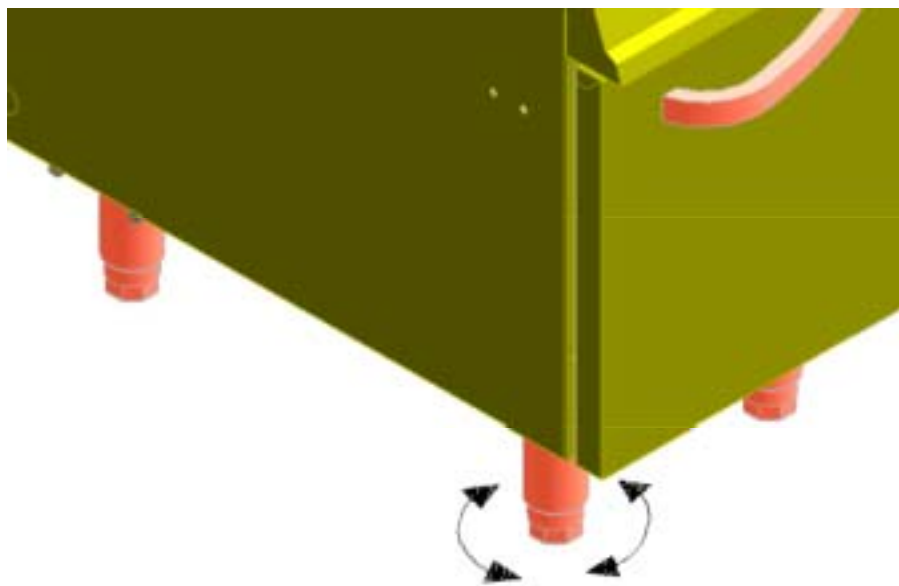


Fig .1

Installation



Electrical connection

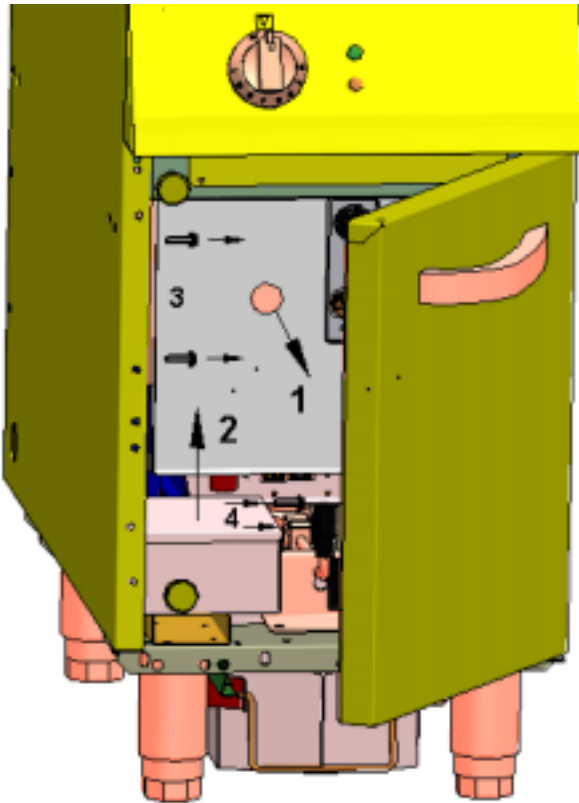


Fig. 2

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

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

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

Use polychloroprene cable sleeves or other similar materials (Ho5RN-F) for the connection.

A switch device should be installed next to the appliance for all the phases, with a gap of a minimum of 3 mm between contacts. This switch will be equipped with fuses.

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

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

To access the appliance's electrical connections terminal strip (see Fig. 2), loosen the screws (3) of the Protection Panel 1 and then the screws (4) on the top of the switchboard 2. Pass the cable sleeve through the stuffing box located in the switchboard and connect it to the terminal strip.

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

When several appliances are installed in series, they should be earthed to each other using the point assigned for this purpose, located in the fryers base, at the back.

Diagram No. 2

VOLTAGE POWER SUPPLY	SECTION HOSE	INT. FUSE GENERAL	DEVICE DIFFERENTIAL
230 V 50-60 Hz	2 x 1,5 mm ² +T	4 A	30 mA
ELECTRICAL OUTPUT			0.1 Kw



Installation

Gas connection

The general installation should have a stopcock and a pressure regulator and it is also advisable to install a stopcock on each individual appliance.

Accessory for Belgium (Fig. 2).

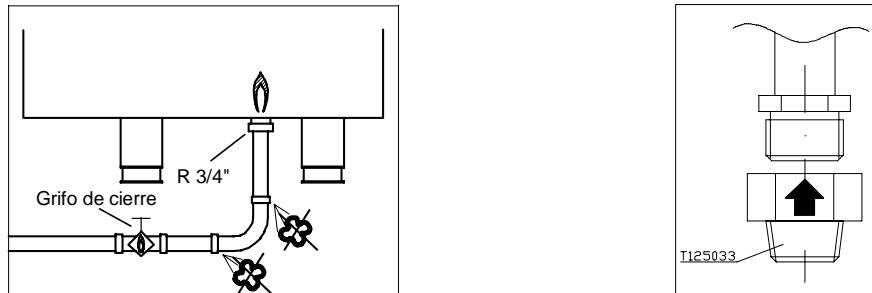


Fig. 2

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 it is connected. (Any conversion of the conditions of the gas circuit to the appliance should always be carried out by a QUALIFIED TECHNICIAN).

Burner conversion

Injector replacement

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

Burner air adjustment.

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

Table 3 Diameter of injectors and adjustment

Gas Family		Lower calorific value		BURNER 10,000	
				Ø Injector (mm)	H (mm)
2nd	G-20	Kcal/m ³	8,573	2.8	24
	G-25		7,372		
3rd	G-30	Kcal/kg	10,901	1.6	20
			28 mbar	1.45	
	G-31		11,066	1.60	

Consumption of necessary

Mod.	Consumption of necessary air for the combustion Nm ³ /h
FGCL9-05, FGCL9-05 S	23

Installation

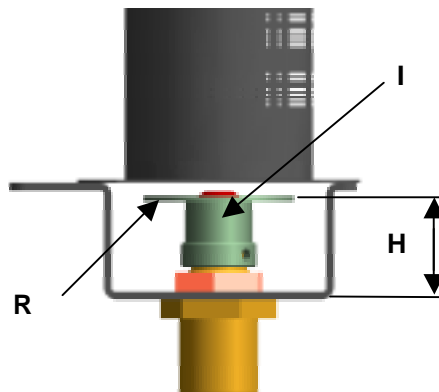


Fig .3

Outlet pressure adjustment of the gas valve

The output pressure of the “V” solenoid valve is adjusted depending on the gas to be used:

L.P.G.	Turn the regulator (Rv) clockwise until it stops	Fig. 4	The valve will not be adjusted
N.G.	Open the regulator (Rv) anticlockwise	Fig. 4	10 Mb

Adjustment of natural gas



Fig. 4



Installation

Pilot conversion

Injector replacement

To convert to a different type of gas, please proceed as follows (Fig .5):

- Take off the lid "A" underneath which is the injector "B" to be removed and replace it with the injector corresponding to the type of gas to be used (tighten it completely).
- Turn the air "C" until the flame stabilises.
- Put the lid "A" on again.

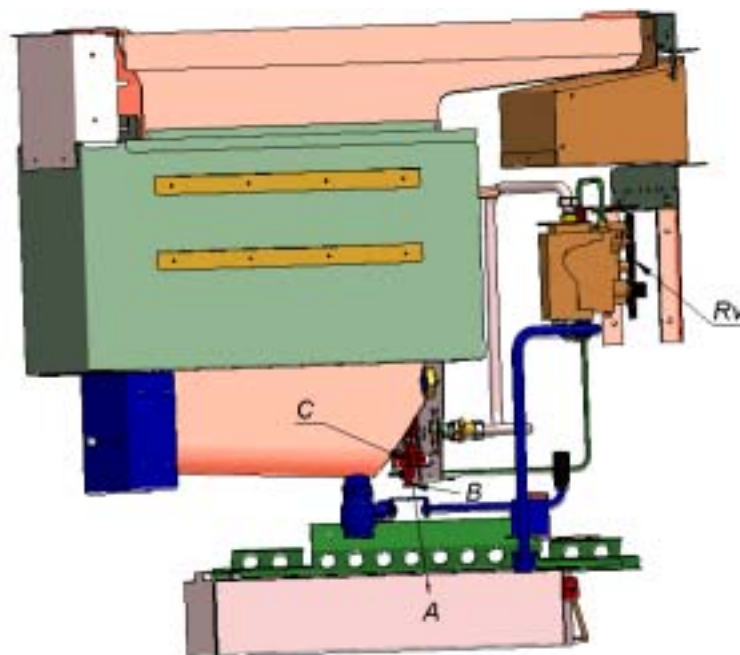


Fig. 5

Table of \varnothing injectors

Gas Family		\varnothing Injector	
2nd	G-20	0.40	
	G-25	0.40	
3rd	G-30	28 mbar	0.25
		50 mbar	0.25
	G-31	37 mbar	0.25

Installation



Table of technical specifications

MODEL		FGCL9-05S	FGCL9-05
External dimensions	mm	Width	425
		Depth	900
		Height	620
Tank dimensions (internal)	mm	Width	355
		Depth	370
		Length	400
Net weight		72	80
Nominal consumption	m ³ /H	G-20	2.12
		G-25	2.46

Table of burner outputs

BURNER		BURNER 10000
TOTAL OUTPUT	(Lower calorific power) Kw/H	20
	(Upper calorific power) Kcal/H	19,110

Installation



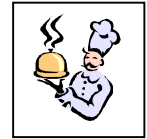
Table of different types of gases

	Kcal/m ³		Kcal/kg	
	NATURAL GAS		L.P.G.	
	G-20	G-25	G-30	G-31
LOWER CALORIFIC VALUE	8,573	7,372	10,901	11,066

Table of operating categories, gases and pressures

Country	Pressure (mbar)	Categories
DK-SE-FI-NO-LT-LV-EE	20; 30	I12H3B/P
AT	20; 50	I12H3B/P
DE-LU	20; 50	I12E3B/P
IT-GB-ES-PT-IE-CH-GR-SK-SI-CZ	20; 28-30/37	I12H3+
NL	25; 30	I12L3B/P
FR-BE	20/25; 28-30/37	I12E+3+
PL	20; 13; 28-30	I12E1s3B/P
HU	25; 30	I12HS3B/P
MT-CY	30	I3B/P

Usage



Turning the appliance on

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

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

Usage

IMPORTANT: never start up the appliance without having previously filled the tank (approximately 20 minutes); otherwise overheating would seriously damage the machine.

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

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

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



Fig. 6

Ignition of burners

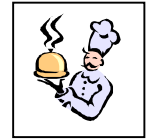
Open the general gas cock installed on the outside of the appliance.

1st Step Pilot ignition

Turn the Mt knob of the thermostat (Fig. 7) clockwise until the pilot position ★ (Fig. 9 - P1), at this moment the "L1" lamp will light up (Fig. 7) indicating that it is ready for the "P" pilot to be ignited (Fig. 7).

Next, press the Mv knob of the solenoid valve (Fig. 7), whilst turning anti-clockwise to the pilot position ★ (Fig. 8 - P1). In this position, keep pressing the knob until the "P" pilot flame (Fig. 7) is permanently lit (approximately 20 seconds)

Usage



2nd Step Ignition of burners

Pressing the Mv knob (Fig. 7) of the solenoid valve, turn to the ignition of burners position (Fig. 8 - P2); it is ready for the burners to be ignited.

To ignite the burners, press and turn the thermostat "Mt" knob (Fig. 7) clockwise until the required position, (Fig. 9, P2 and P3). At this moment the "L2" lamp will light, indicating that the burners are functioning.

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

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

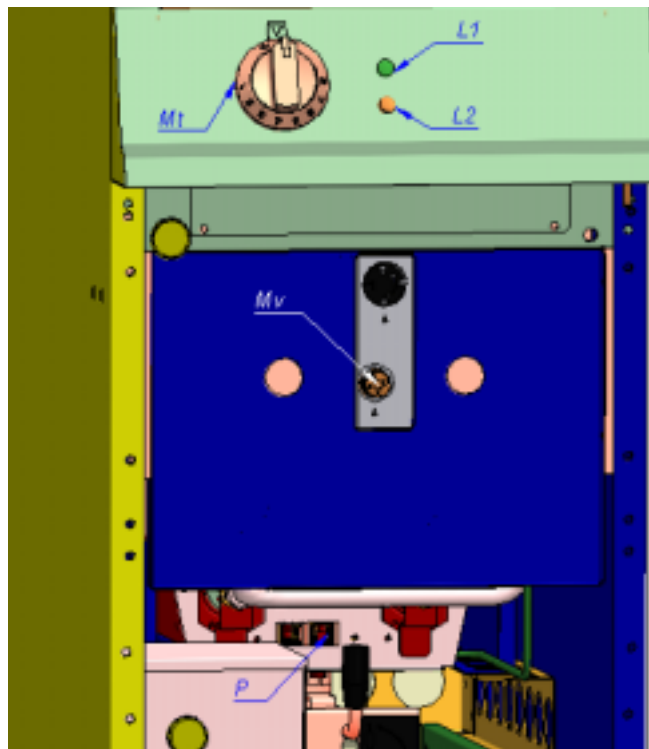
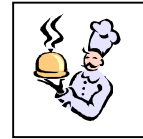


Fig. 7

Usage



Mv positions

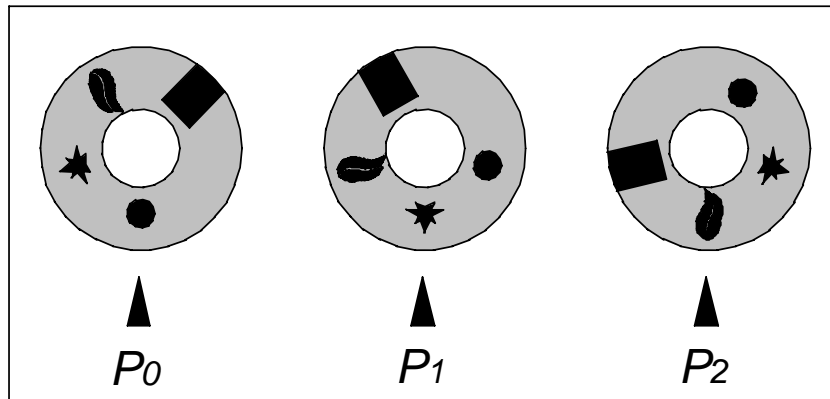


Fig. 8

Mt positions

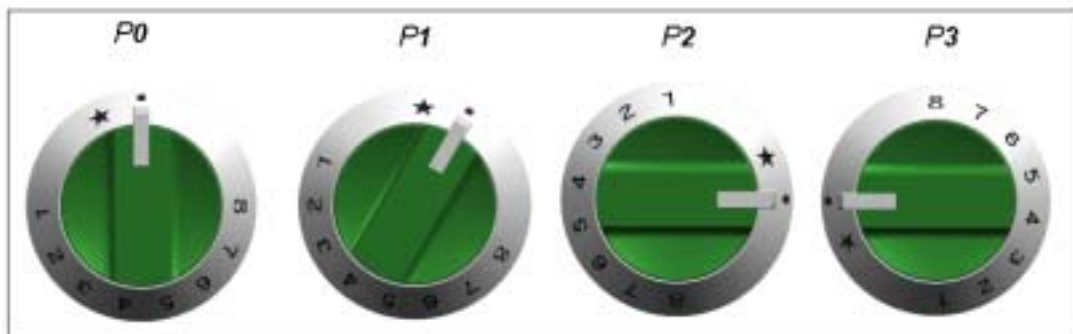


Fig. 9

Turing the burners off

Move from the position selected on the “Mt” knob to the pilot position (Fig. 9 - P₁), so that only the “P” pilot is on (Fig. 7).

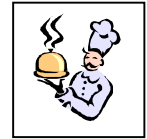
Turning the pilot off

Move the knob of the “Mv” valve to the “0” position (Fig. 8 - P₀) and also move the “Mt” thermostat knob to the “0” position (Fig. 9 - P₀).

Table 4 Approximate positions and temperatures

Knob position	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperature	30 °C	50 °C	80 °C	100 °C	120 °C	140 °C	160 °C	195 °C

Usage



Oil drainage

The following steps will be carried out to drain the tank:

Open the door.

A pivot lever can be observed in the front, lower, central part, see (Fig. 10).

To open the drainage tap, turn it to position 1 (positions sticker)

To close the drainage tap, turn it to position 0 (positions sticker)

The drainage outlet (D) is located on the central lower part of the tank.

OPTIONAL

The small pan that appears in the drawing underneath the drainage outlet does not come with the machine (it is an optional extra).

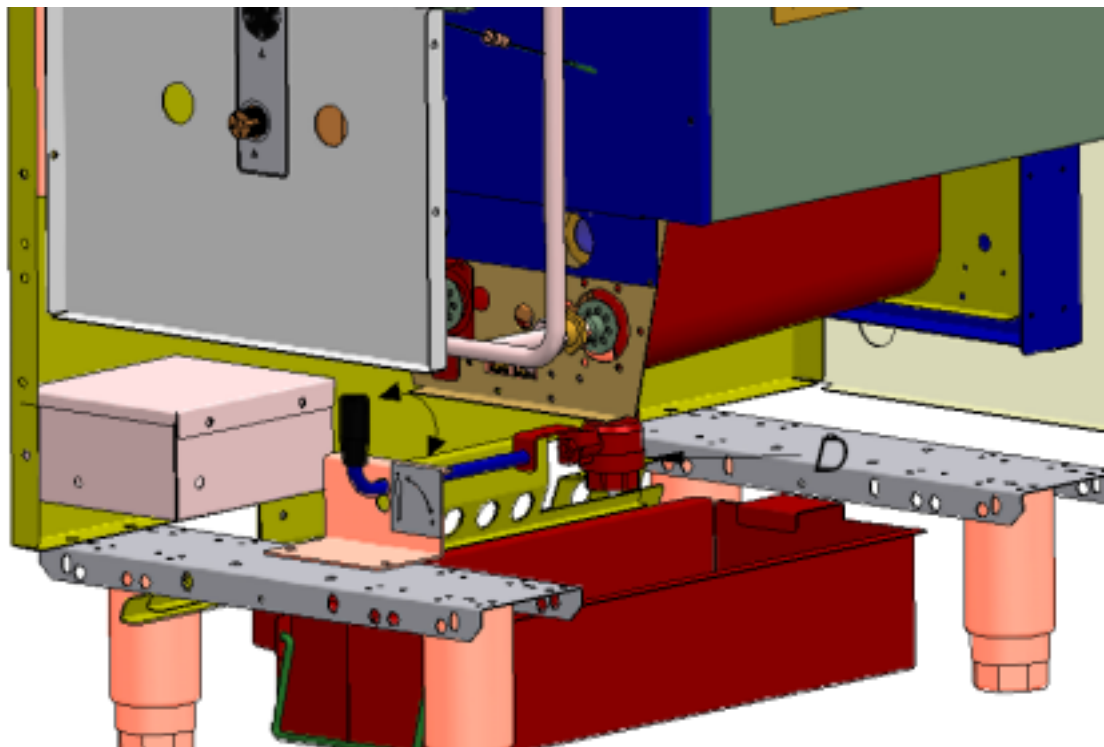


Fig. 10

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.

It is advisable to regularly clean the inner part of the tank 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 tank has been cleaned and before filling it with oil, it be completely dry without a sign of water.

IMPORTANT NOTE:

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

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

As a general rule, whenever an operating component is replaced, you should check that the general gas cock is shut and that there is no fire in the vicinity of the appliance.

**This appliance is only for professional use and
it should be used by qualified personnel**

X-506504

MANUEL D'INSTRUCTION

FRITEUSES A GAZ



Mod: FGCL9-05



Mod: FGCL9-05 S



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

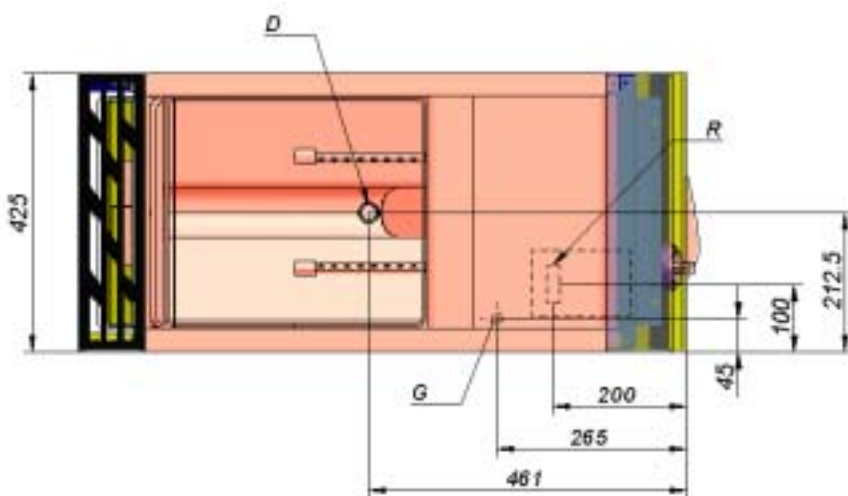
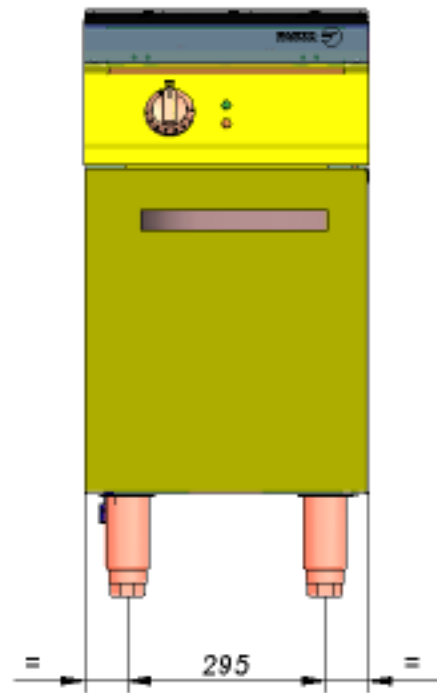
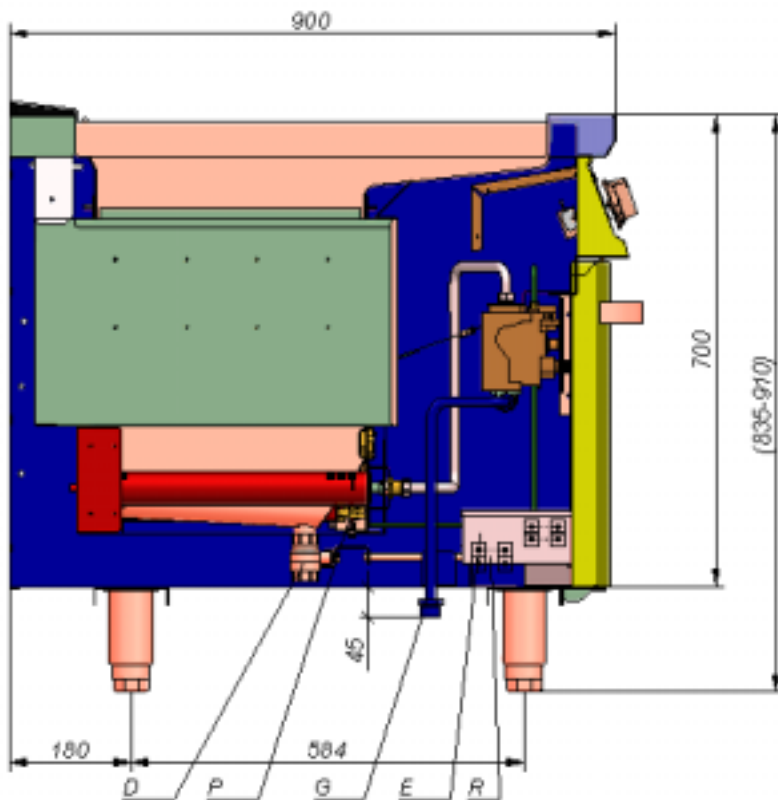
Installation		
	Dimensions générales et branchements	3-4
	Mise en place et nivellement	5
	Raccordement électrique	6
	Raccordement, transformation du gaz et tableau des caractéristiques	7-11
Utilisation		
	Allumage de l'appareil	12-14
	Extinction des brûleurs	14
	Vidange de l'huile	15
Entretien		
	Entretien	16

Installation



Dimensions générales et branchements

FGCL9-05



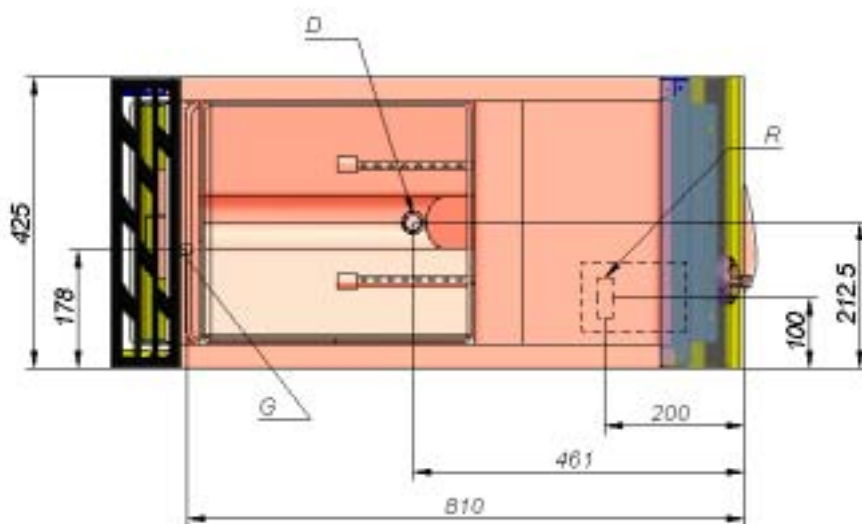
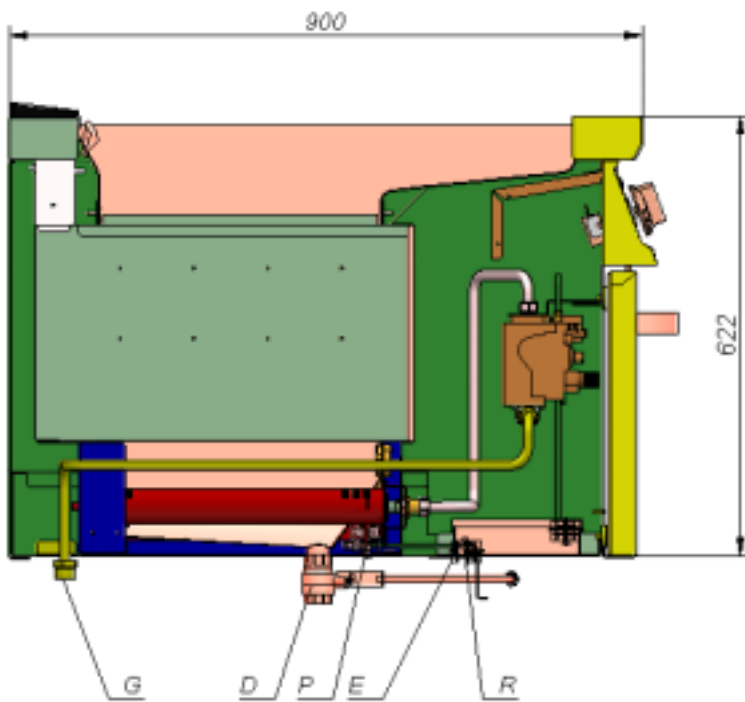
- D : Vidange
- G : Entrée gaz
- R : Réglette
- P : Voyant
- E : Tableau électrique

Installation



Dimensions générales et branchements

FGCL9-05 S



- D : Vidange
- G : Entrée gaz
- R : Réglette
- P : Voyant
- E : Tableau électrique



Mise en place et nivellement

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

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

Installez l'appareil dans un local bien aéré.

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

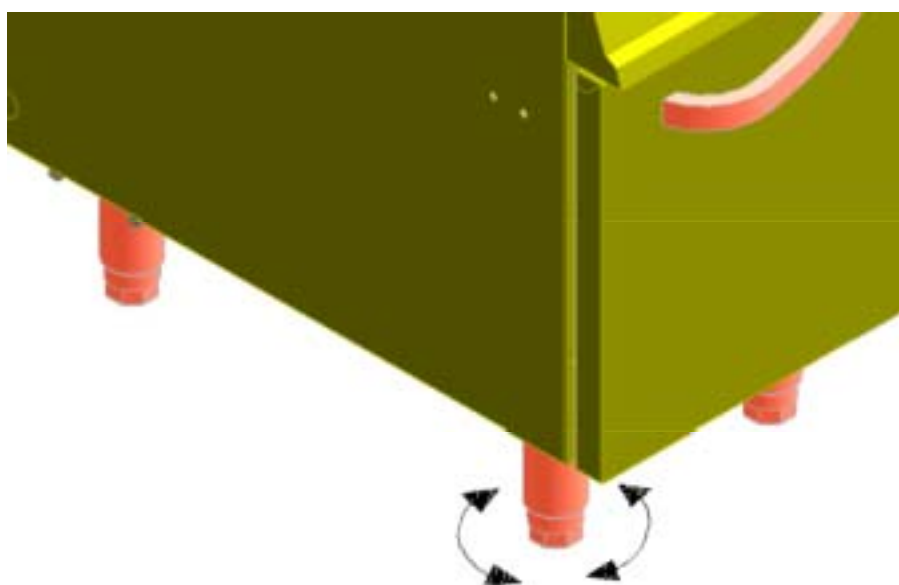


Fig. 1



Raccordement électrique

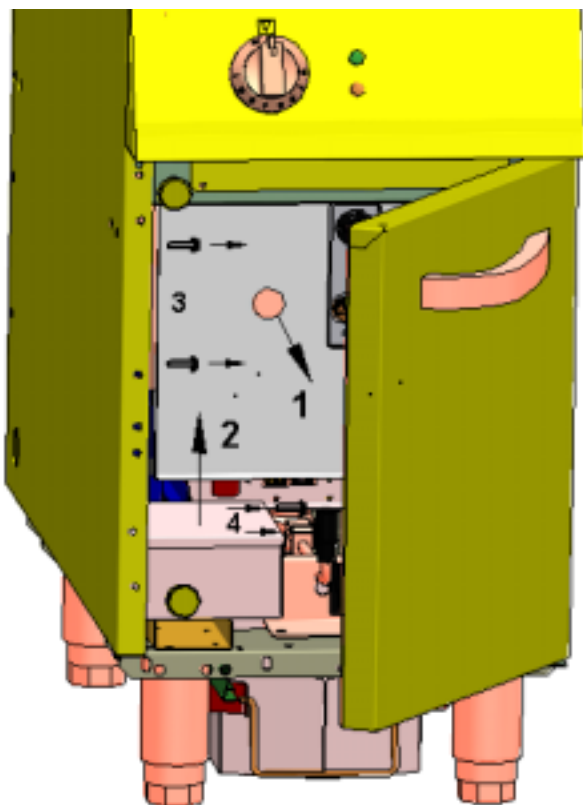


Fig. 2

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

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

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

Pour le raccordement, utilisez un câble sous gaine de polychloroprène ou autre matériau ayant des caractéristiques similaires (Ho5RN-F).

Il est indispensable d'installer un dispositif interrupteur pour toutes les phases, d'un minimum de 3 mm d'ouverture entre contacts près de l'appareil. Cet interrupteur doit être muni de fusibles.

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

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

Pour accéder à la réglette de raccordement électrique de l'appareil (voir Fig. 2), retirez les vis (3) du panneau de protection 1 puis les vis (4) du couvercle du tableau électrique 2. Faites passer le câble sous gaine par le presse-étoupes situé dans le tableau électrique et raccordez à la réglette.

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

Si plusieurs appareils sont installés en ligne, ils doivent être raccordés entre eux à la terre, par le point prévu à cet effet qui se trouve situé dans le socle de la friteuse, à l'arrière.

Tableau n° 2

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



Installation

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.

Accessoire pour la Belgique (Fig. 2)

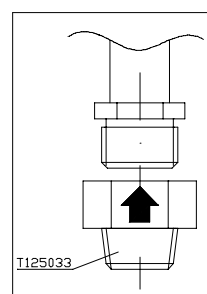
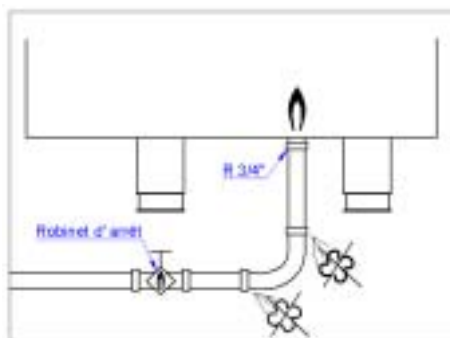


Fig. 2

Transformation à différents gaz

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

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

Transformation des brûleurs

Remplacement des injecteurs.

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

Réglage air brûleurs.

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

Tableau 3 Diamètre des injecteurs et réglage

Famille Gaz			Pouvoir calorifique inférieur		BRÛLEUR 10 000	
					Ø Injecteur (mm)	H (mm)
2 ^e	G-20		kcal/m ³	8 573	2,8	24
	G-25			7 372		
3 ^e	G-30	28 mbar	kcal/kg	10 901	1,6	20
		50 mbar		11 066	1,45	
		G-31		37 mbar	11 066	

Débit d' air

Mod.	Débit d'air nécessaire à la combustion Nm ³ /h.
FGCL9-05, FGCL9-05 S	23

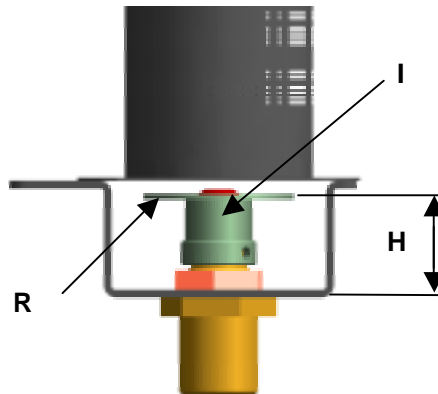


Fig. 3

Réglage de la pression de sortie de la vanne de gaz

La pression de sortie de l'électrovanne de gaz "V" se règle en fonction du gaz à utiliser :

G.P.L.	Tournez le régulateur (Rv) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il bute.	Fig. 4	La vanne ne sera pas réglée.
G.N.	Ouvrez le régulateur (Rv) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.	Fig. 4	10 mb

Réglage gaz naturel

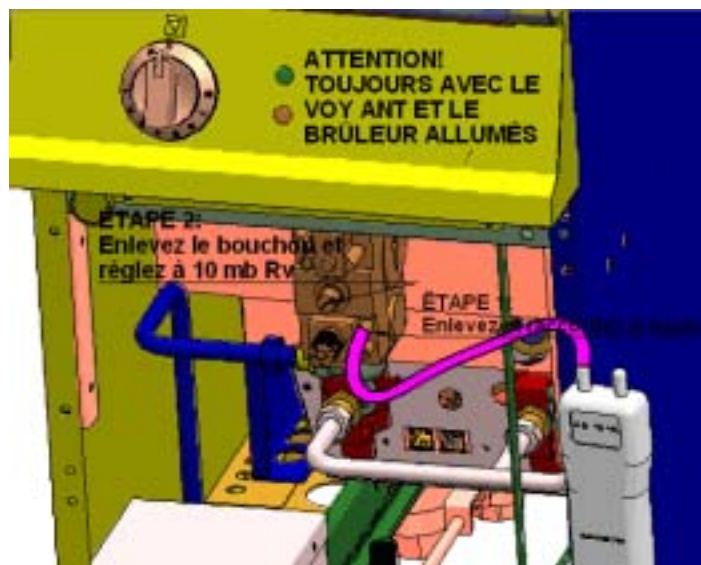


Fig. 4

Installation



Transformation des voyants

Remplacement des injecteurs

Pour transformer à un autre gaz, procédez de la façon suivante (Fig. 5) :

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

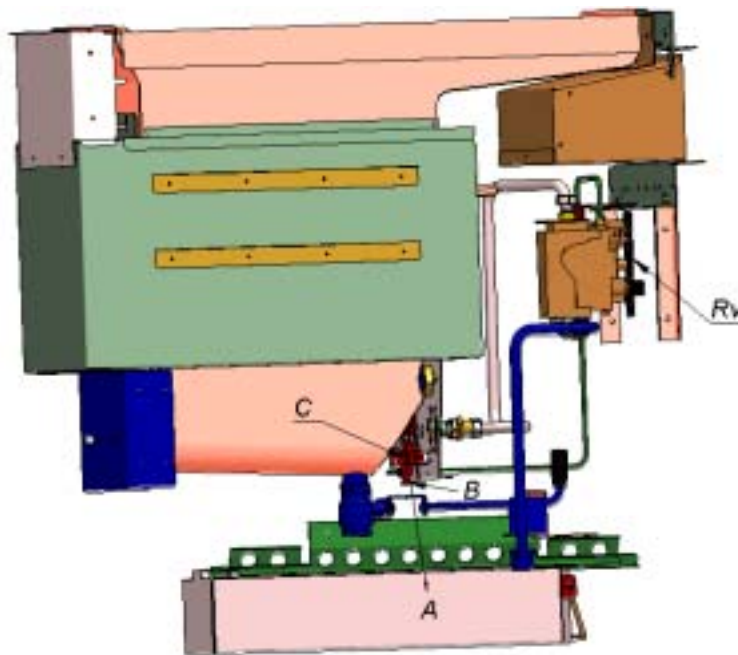


Fig. 5

Tableau Diamètre des injecteurs

Famille Gaz		Ø Injecteur	
2 ^e	G-20	0,40	
	G-25	0,40	
3 ^e	G-30	28 mbr	0,25
		50 mbr	0,25
	G-31	37 mbr	0,25

Installation



Tableau des caractéristiques techniques

MODÈLE			FGCL9-05S	FGCL9-05
Dimensions extérieures	mm	Largeur	425	425
		Profondeur	900	900
		Hauteur	620	850
Dimensions cuve (intérieur)	mm	Largeur	355	355
		Profondeur	370	370
		Longueur	400	400
Poids net			72	80
Consommations nominales	m ³ /h	G-20	2,12	2,12
		G-25	2,46	2,46

Tableau des puissances des brûleurs

BRÛLEUR		BRÛLEUR 10000
PUISSANCE TOTAL	(Pouvoir calorifique inférieur) kW/h	20
	(Pouvoir calorifique supérieur) kcal/h	19 110

Installation



Tableau des différents gaz de référence

	kcal/m ³		kcal/kg	
	GAZ NATUREL		G.P.L.	
	G-20	G-25	G-30	G-31
POUVOIR CALORIFIQUE INFÉRIEUR	8 573	7 372	10 901	11 066

Tableau des catégories, gaz et pressions de fonctionnement

Pays de destination	Pressions (mbar)	Catégories
DK-SE-FI-NO-LT-LV-EE	20; 30	I12H3B/P
AT	20; 50	I12H3B/P
DE-LU	20; 50	I12E3B/P
IT-GB-ES-PT-IE-CH-GR-SK-SI-CZ	20; 28-30/37	I12H3+
NL	25; 30	I12L3B/P
FR-BE	20/25; 28-30/37	I12E+3+
PL	20; 13; 28-30	I12E1s3B/P
HU	25; 30	I12HS3B/P
MT-CY	30	I3B/P



Utilisation

Allumage de l'appareil

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.

Utilisation

IMPORTANT : Ne jamais mettre l'appareil en marche sans avoir rempli la cuve au préalable (environ 20 litres). Dans le cas contraire, la surchauffe endommagerait sérieusement la machine.

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

Rajoutez de l'huile lorsqu'elle se trouve au-dessous du niveau MINIMUM (Fig. 6).

Il est recommandé d'introduire lentement le panier rempli dans l'huile afin que l'écume provoquée par la friture ne déborde pas par le haut de la cuve.



Fig. 6

Allumage des brûleurs

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

Étape 1 Allumage voyant

Tournez la commande Mt du thermostat (Fig. 7) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position voyant ★ (Fig. 9 - P1). La lampe "L1" (Fig. 7) s'allumera alors indiquant qu'elle est prête pour allumer le voyant "P" (Fig. 7).

Puis, appuyez sur la commande Mv de l'électrovanne (Fig. 7) et tournez en même temps dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position voyant ★ (Fig. 8 - P1). Sur cette position, continuez à appuyer sur la commande jusqu'à ce que la flamme du voyant "P" (Fig. 7) reste allumée (environ 20 secondes).



Utilisation

Étape 2 Allumage des brûleurs

Tout en appuyant sur la commande Mv (Fig. 7) de l'électrovanne, tournez jusqu'à la position d'allumage des brûleurs (Fig. 8 - P2). Elle est ainsi prête pour l'allumage des brûleurs.

Pour allumer les brûleurs, appuyer sur la commande du thermostat "Mt" tout en la tournant (Fig. 7) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position souhaitée (Fig. 9, P2 et P3). La lampe "L2" s'allumera alors, indiquant ainsi que les brûleurs sont en train de fonctionner.

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

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

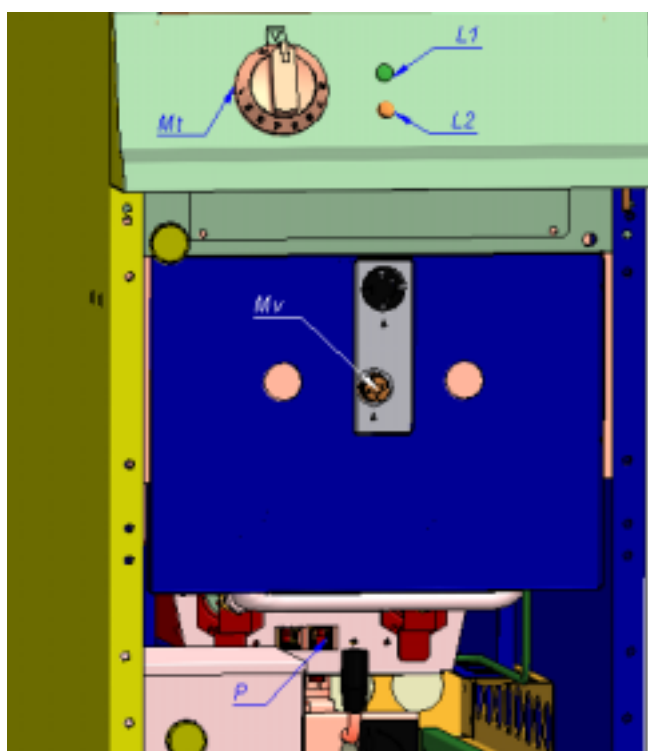


Fig. 7



Positions de Mv

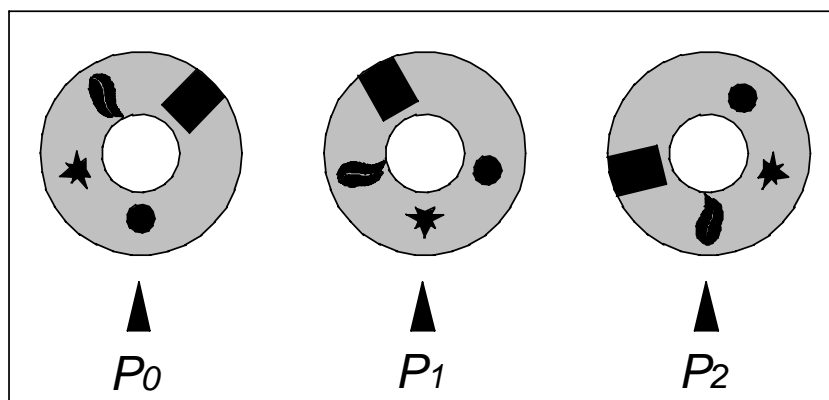


Fig. 8

Positions de Mt

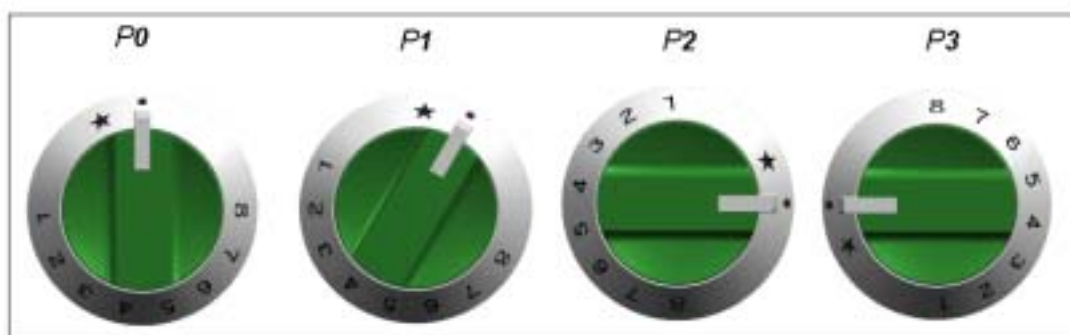


Fig. 9

Extinction des brûleurs

Passez de la position sur laquelle se trouve la commande "Mt" à la position voyant (Fig. 9 - P₁). Seul le voyant "P" demeure allumé (Fig.7).

Extinction voyant

Passez la commande de la vanne "Mv" sur la position "0" (Fig. 8 - P₀) ainsi que la commande du thermostat "Mt". Placez-la sur la position "0" (Fig. 9 - P₀).

Tableau 4 Positions et températures approximatives

Position commande	1	2	3	4	5	6	7	8
Température	30 °C	50 °C	80 °C	100 °C	120 °C	140 °C	160 °C	195 °C



Utilisation

Vidange de l'huile

Pour vider la cuve, suivez les étapes suivantes :

Ouvrez la porte.

Sur la partie centrale inférieure avant (voir Fig. 10), on observe un levier de rotation.

Pour ouvrir le robinet de vidange, placez-le sur la position 1 (autocollant des positions).

Pour fermer le robinet de vidange, placez-le sur la position 0 (autocollant des positions).

Le trou de vidange (D) se trouve sur la partie inférieure centrale de la cuve.

OPTIONNEL

Le bac qui apparaît sur le dessin au-dessous du trou de vidange n'est pas fourni avec l'appareil (son achat est optionnel).

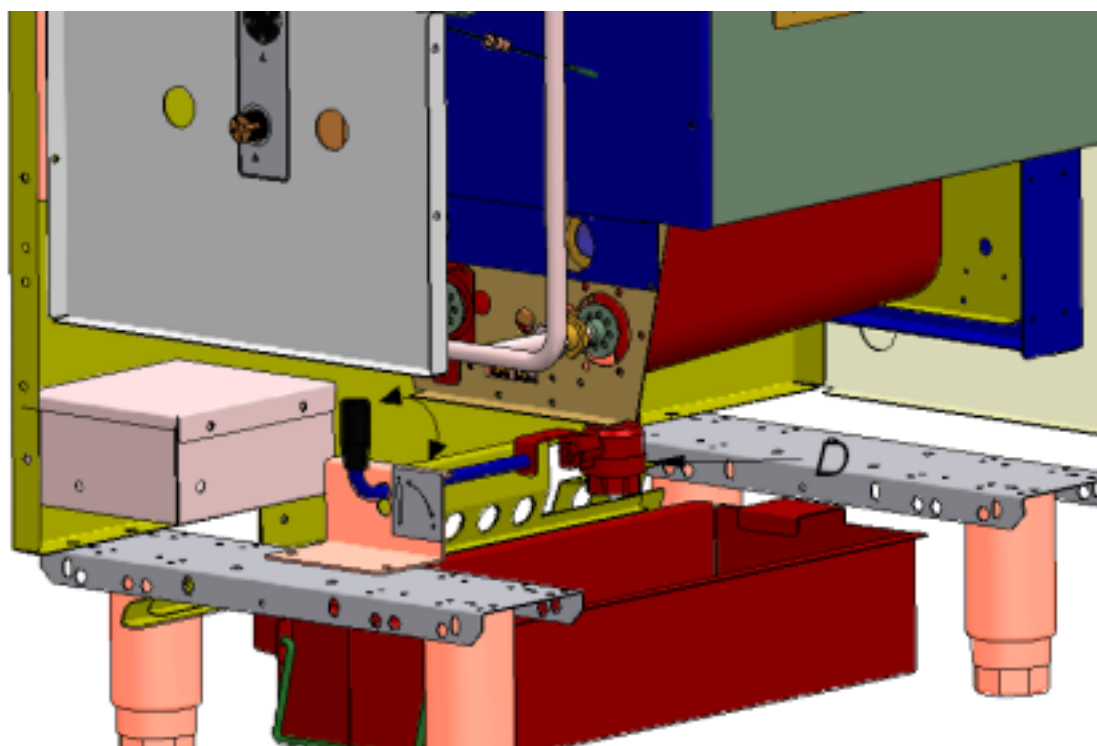


Fig. 10



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.

NOTE IMPORTANTE :

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

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.

**Cet appareil est réservé à un usage professionnel
et doit être utilisé par des personnes qualifiées.**

X-506503

BEDIENUNGSANLEITUNG

GAS FRITEUSEN



Mod: FGCL9-05



Mod: FGCL9-05 S



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

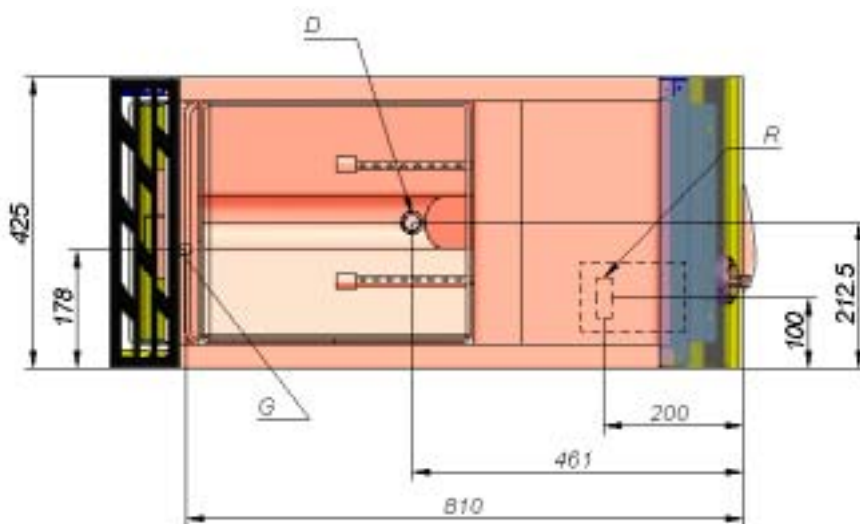
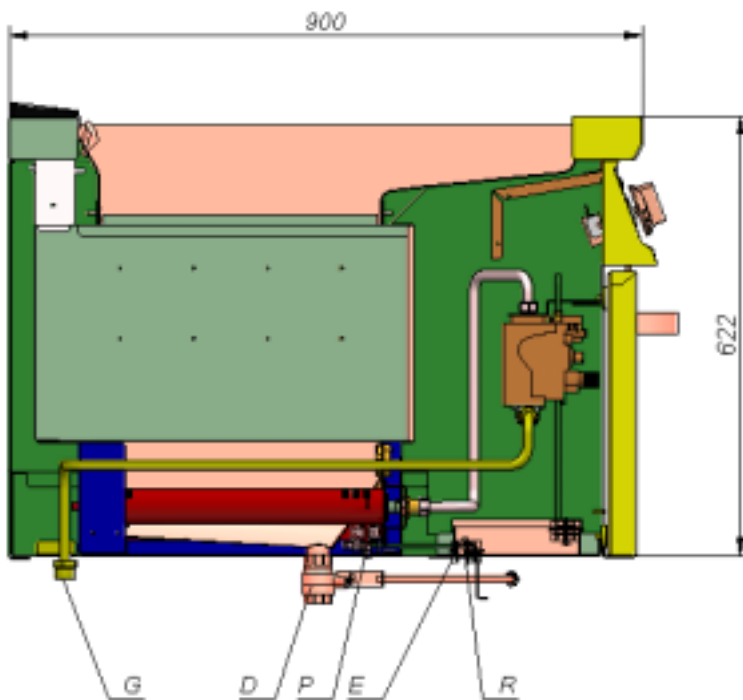
Installation		
	Allgemeine Abmessungen und Zuleitungen	3-4
	Aufstellung und Nivellierung	5
	Elektrischer Anschluss	6
	Anschluss, Umrüstung auf andere Gasarten und Tabelle mit den Geräteeigenschaften	7-11
Gebrauch		
	Einschalten des Gerätes	12-14
	Ausschalten der Brenner	14
	Ölabfluss	15
Wartung		
	Wartung	16

Installation



Allgemeine Abmessungen und Zuleitungen

FGCL9-05 S



- D: Abfluss
- G: Gaseinlass
- R: Anschlussleiste
- P: Kontrolllampe
- E: Elektrisches Panel



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)

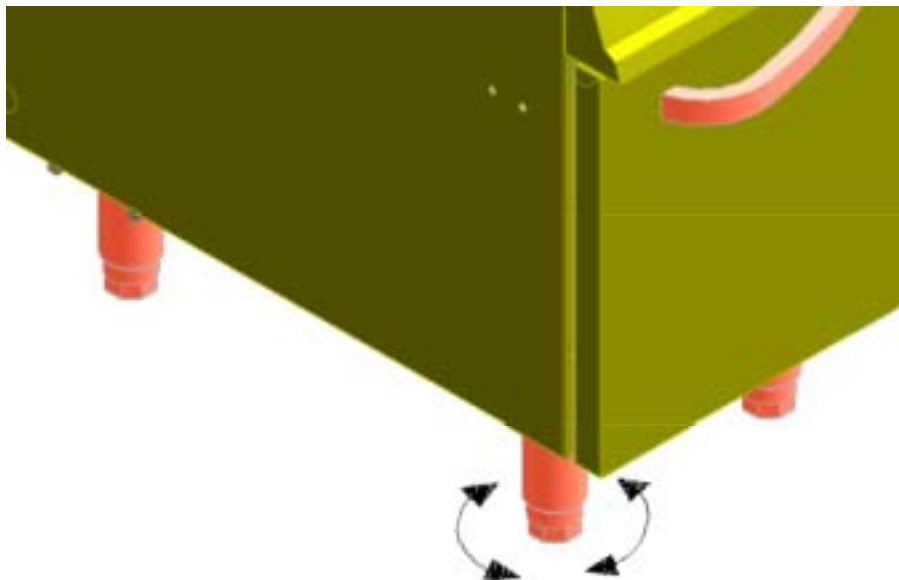


Abb. 1



Elektrischer Anschluss

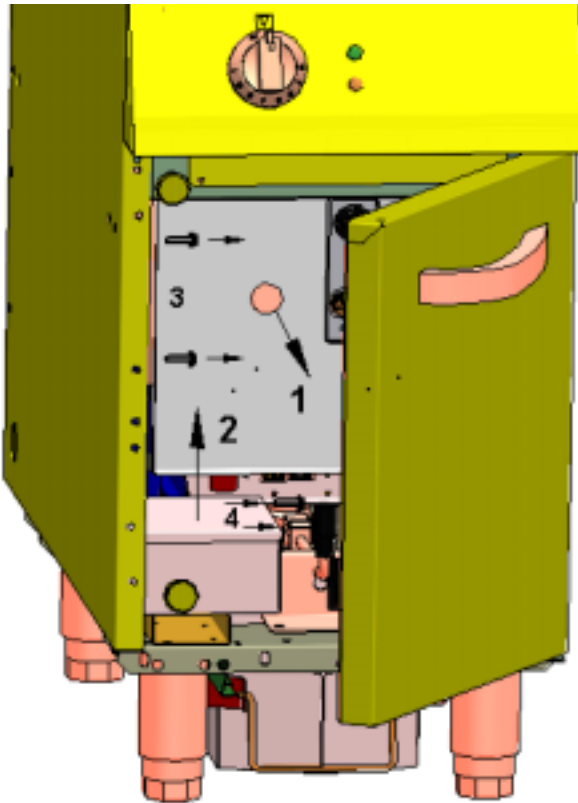


Abb. 2

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 (Ho5RN-F) benutzt werden.

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

Das Gerät muss vorschriftsmässig geerdet werden. Der Hersteller lehnt jede

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

Für den Zugang zu der Anschlussleiste für den elektrischen Anschluss des Gerätes (siehe **Abb. 2**) sind die Schrauben (3) an der Verkleidung 1 und anschliessend die Schrauben (4) am Deckel des elektrischen Panels 2 zu entfernen. Das Kabel durch die am elektrischen Panel befindliche Stopfbuchse hindurchführen und an der Anschlussleiste anschließen.

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

Werden mehrere Geräte hintereinander angeschlossen, so müssen sie untereinander an der hierfür jeweils vorgesehenen Stelle an den Erdungsanschluss angeschlossen werden, der sich im hinteren Bereich der Friteuse befindet.

Übersicht Nr. 2

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



Installation

Gasanschluss

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

Zubehör für Belgien Abb 2

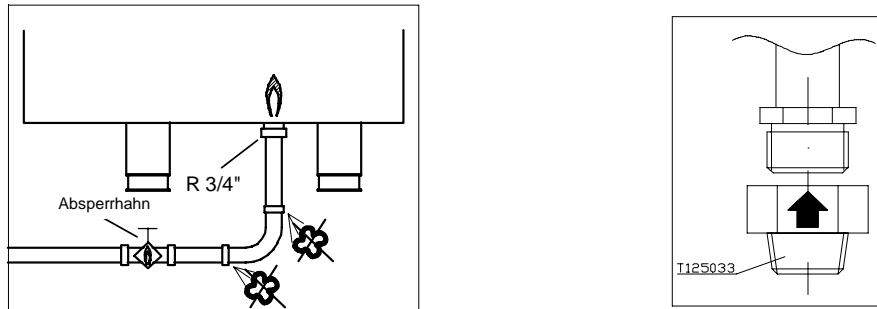


Abb. 2

Umrüstung zur Anpassung an andere Gasarten

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

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

Umrüstung der Brenner

Auswechseln der Injektoren.

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

Einstellung der Luft an den Brennern.

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

Tabelle 3 Durchmesser der Injektoren und Einstellung

Gas-Familie		Unterer Heizwert		BRENNER 10.000	
				Ø Brenner (mm)	H(mm)
2	G-20	Kcal/m ³	8.573	2,8	24
	G-25		7.372		
3	G-30	Kcal/kg	10.901	1,6	20
			28 mbar	1,45	
	G-31		11.066	1,60	

Lufverbrauch

Mod.	Für die Verbrennung erforderlicher Lufverbrauch Nm ³ /h
FGCL9-05, FGCL9-05 S	23

Installation

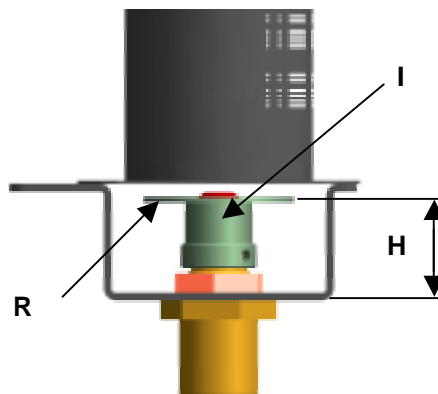


Abb. 3

Einstellung des Auslassdrucks am Gasventil

Der Auslassdruck am Gasventil "V" wird je nach zu verwendendem Gas wie folgt eingestellt:

Verflüssigtes Petroleumgas	Den Regler (Rv) im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen	Abb. 4	Keine Einstellung des Ventils erforderlich
Erdgas	Den Regler (Rv) entgegen dem Uhrzeigersinn öffnen	Abb. 4	10 mb

Einstellung auf Erdgas



Abb. 4



Installation

Umrüstung der Pilotbrenner

Auswechseln der Injektoren

Zum Umrüsten auf eine andere Gasart wird wie folgt verfahren (Abb. 5):

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

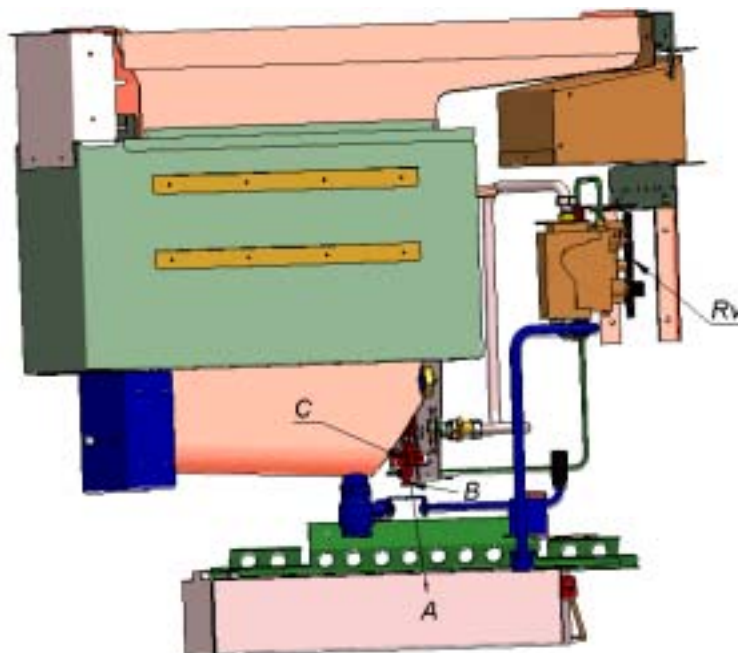


Abb. 5

Tabelle mit den Durchmessern der Injektoren

Gas-Famile		Injektor-Ø	
2	G-20	0,40	
	G-25	0,40	
3	G-30	28 mbr	0,25
		50 mbr	0,25
	G-31	37 mbr	0,25

Installation



Tabelle mit den Geräteeigenschaften

MODELL			FGCL9-05S	FGCL9-05
Aussenabmessungen	mm	Breite	425	425
		Tiefe	900	900
		Höhe	620	850
Abmessungen Frittierbecken (innen)	mm	Breite	355	355
		Tiefe	370	370
		Länge	400	400
Nettogewicht			72	80
Nennverbrauchswerte	m ³ /h	G-20	2,12	2,12
		G-25	2,46	2,46

Tabelle mit den Leistungswerten der Brenner

BRENNER		BRENNER 10.000
GESAMTAN- SCHLUSSWERT	(Unterer Heizwert) kW/h	20
	(Oberer Heizwert) Kcal/h	19.110

Installation



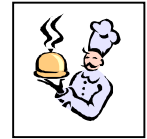
Tabelle mit den verschiedenen Bezugsgasen

	Kcal/m ³		Kcal/kg	
	ERDGAS		VERFLÜSSIGTES PETROLEUMGAS	
	G-20	G-25	G-30	G-31
UNTERER HEIZWERT	8.573	7.372	10.901	11.066

Tabelle zu Kategorien, Gasarten und Betriebsdrücken

Bestimmungs- land	Drücke (mbar)	Kategorien
DK-SE-FI-NO-LT-LV-EE	20; 30	I12H3B/P
AT	20; 50	I12H3B/P
DE-LU	20; 50	I12E3B/P
IT-GB-ES-PT-IE-CH-GR-SK-SI-CZ	20; 28-30/37	I12H3+
NL	25; 30	I12L3B/P
FR-BE	20/25; 28-30/37	I12E+3+
PL	20; 13; 28-30	I12E1s3B/P
HU	25; 30	I12HS3B/P
MT-CY	30	I3B/P

Gebrauch



Einschalten des Gerätes

Vor der Installation des Gerätes und vor dem Einsetzen des Frittierbeckens sollte dieses mit einer Mischung aus Wasser und Spülmittel gefüllt werden, das dann während einiger Minuten zum Kochen gebracht wird.

Anschliessend kann das Frittierbecken geleert und mehrfach nachgespült werden, um die Seifenreste gründlich zu entfernen.

Verwendung

ACHTUNG: Das Gerät darf auf keinen Fall in Betrieb gesetzt werden, ohne das Frittierbecken zuvor gefüllt zu haben (ca. 20 Liter). Anderenfalls kann es aufgrund von Überhitzung zu schweren Schäden am Gerät kommen.

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

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

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



Abb. 6

Einschalten der Brenner

Den aussen am Gerät befindlichen Haupthahn für Gas öffnen.

1. Schritt: Einschalten des Pilotbrenners

Das Bedienelement Mt am Thermostaten (Abb. 7) im Uhrzeigersinn bis zur Stellung für den Pilotbrenner * (Abb. 9 - P1) drehen. Anschliessend leuchtet die Anzeigelampe "L1" (Abb. 7) auf, wodurch die Gerätebereitschaft zum Zünden des Pilotbrenners "P" (Abb. 7) angezeigt wird.

Anschliessend wird das Bedienelement Mv des Elektroventils (Abb. 7) gedrückt, wobei es gleichzeitig entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur Stellung für den Pilotbrenner * (Abb. 8 - P1) gedreht wird. In dieser Stellung muss das Bedienelement gedrückt gehalten werden bis die Flamme des Pilotbrenners "P" (Abb. 7) dauerhaft brennt (ca. 20 Sekunden).



Gebrauch

2. Schritt: Einschalten der Brenner

Das Bedienelement Mv (Abb. 7) für das Elektroventil durch Drücken und Drehen in die Stellung für eingeschaltete Brenner bringen (Abb. 8 - P2), wodurch die Bereitschaft zum Zünden der Brenner hergestellt wird.

Zum Zünden der Brenner wird das Bedienelement für den Thermostaten "Mt" (Abb. 7) entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Stellung gedreht (Abb. 9, P2 y P3). In diesem Moment leuchtet die Anzeigelampe "L2" auf und zeigt den Betrieb der Brenner an.

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

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

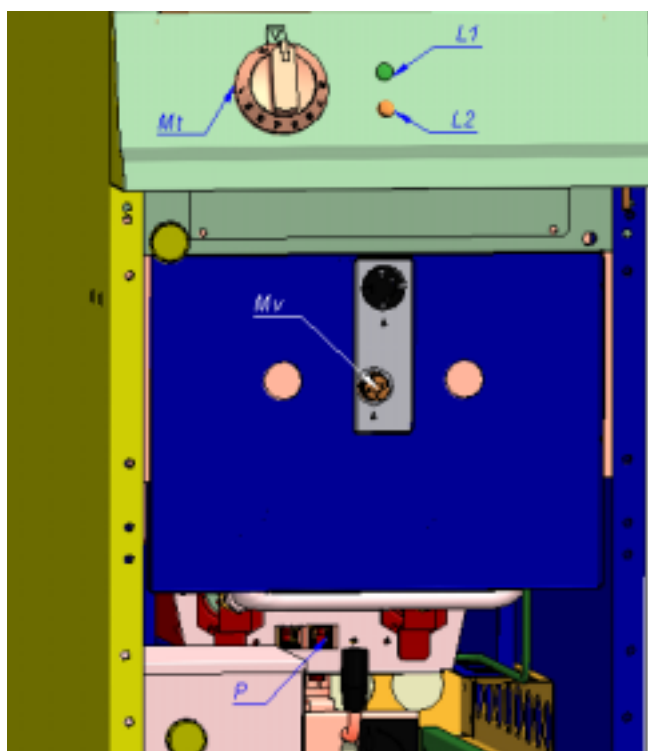
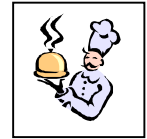


Abb. 7



Stellungen Bedienelement Mv

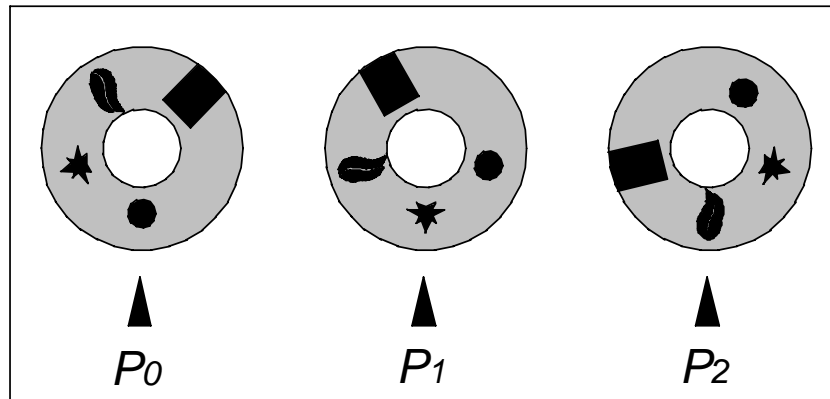


Abb. 8

Stellungen Bedienelement Mt

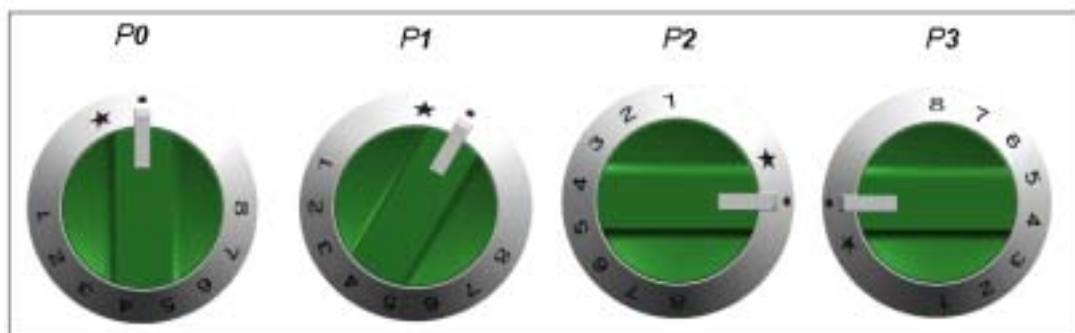


Abb. 9

Ausschalten der Brenner

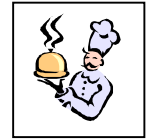
Das Bedienelement "Mt" aus seiner Stellung in die Stellung für den Pilotbrenner bringen (Abb. 9 - P₁), so dass nur der Pilotbrenner "P" anbleibt (Abb.7).

Ausschalten des Pilotbrenners

Das Bedienelement für das Ventil "Mv" in die Stellung "0" (Abb. 8 - P₀) und das Bedienelement für den Thermostaten "Mt" ebenfalls in die Stellung "0" (Abb. 9 - P₀) bringen.

Tabelle 4 Stellungen und Richtwerte für Temperaturen

Stellung Bedienelement	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatur	30 °C	50 °C	80 °C	100 °C	120 °C	140 °C	160 °C	195 °C



Ölabfluss

Zum Entleeren des Frittierbeckens sind folgende Schritte durchzuführen:

Die Gerätetür öffnen.

Im vorderen unteren Bereich des Gerätes befindet sich ein drehbar gelagerter Hebel, siehe (Abb. 10).

Zum Öffnen des Abflusshahns muss dieser in die Stellung 1 gebracht werden (siehe Aufkleber).

Zum Schliessen des Abflusshahns muss dieser in die Stellung 0 gebracht werden (siehe Aufkleber).

Die Abflussöffnung (D) befindet sich im unteren Bereich des Frittierbeckens.

OPTION

Der in der Abbildung unterhalb der Abflussöffnung dargestellte Auffangbehälter ist nicht im Lieferumfang enthalten und ist als Option erhältlich.

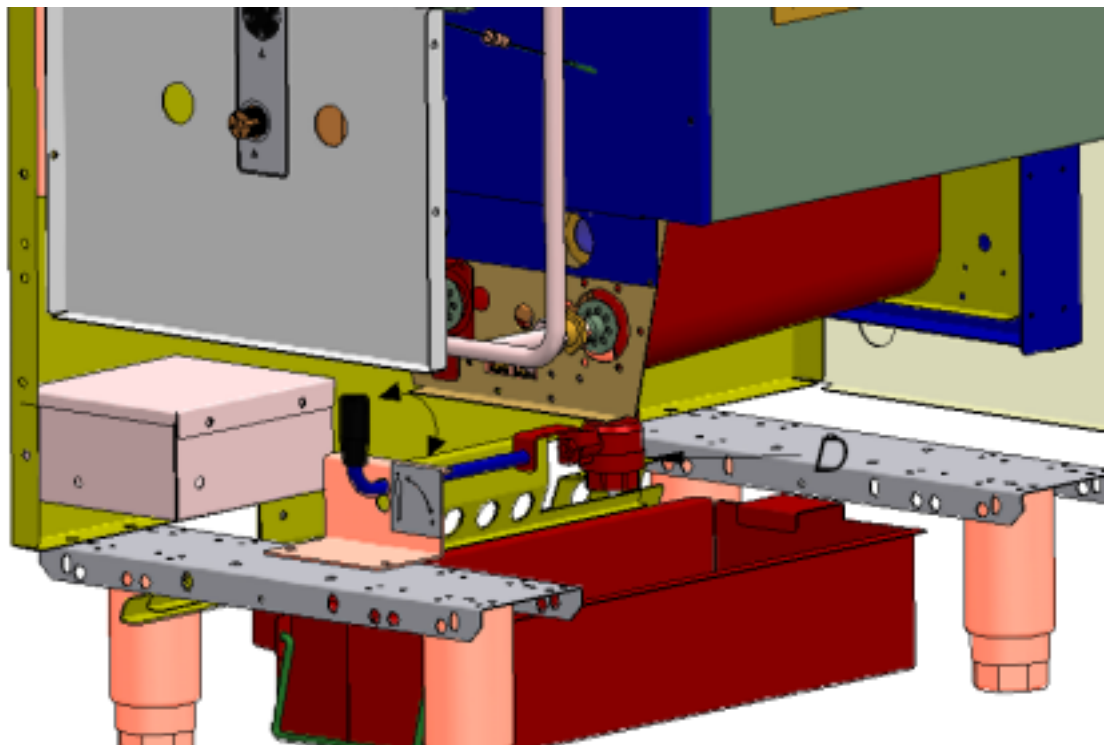


Abb. 10



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 Frittierbeckens muss vollkommen trocken sein, bevor es gereinigt und erneut mit Öl gefüllt werden kann.

WICHTIGER HINWEIS:

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

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.

Dieses Gerät ist nur für professionelle Verwendung Nur qualifizierte Bedienungspersonal sollten es manipulieren.

MANUALE D'ISTRUZIONE

FRIGGITRICI A GAS



Mod: FGCL9-05



Mod: FGCL9-05 S

FAGOR 

"

Gentile cliente

Grazie della fiducia mostrata nei confronti del nostro marchio acquistando un prodotto di uso professionale. Siamo fermamente convinti che, con il trascorrere del tempo, sarete totalmente soddisfatti dell'acquisto effettuato.

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, vi consigliamo di studiare attentamente questo manuale realizzato dai responsabili di cucina di FAGOR, in modo tale da trarre i massimi vantaggi delle molteplici possibilità che il presente apparecchio, vi offre.

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

Infine, vi auguriamo un'enorme successo e grandi soddisfazioni con la vostra nuova friggitrice.

FAGOR

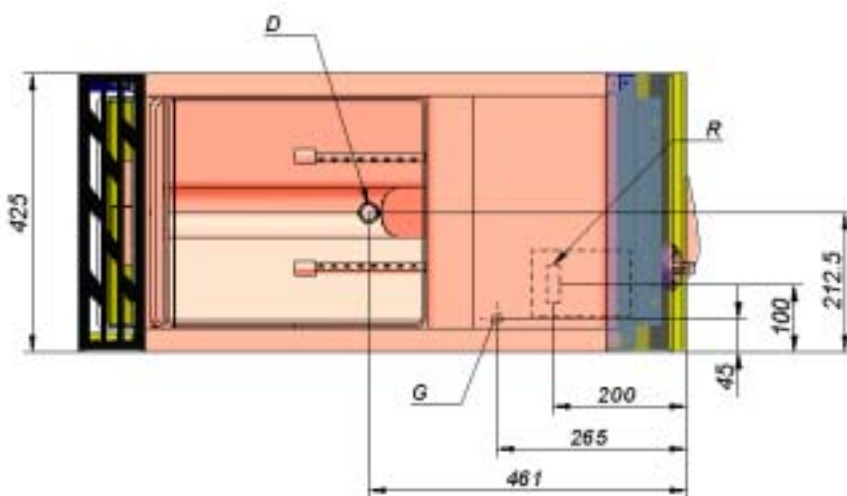
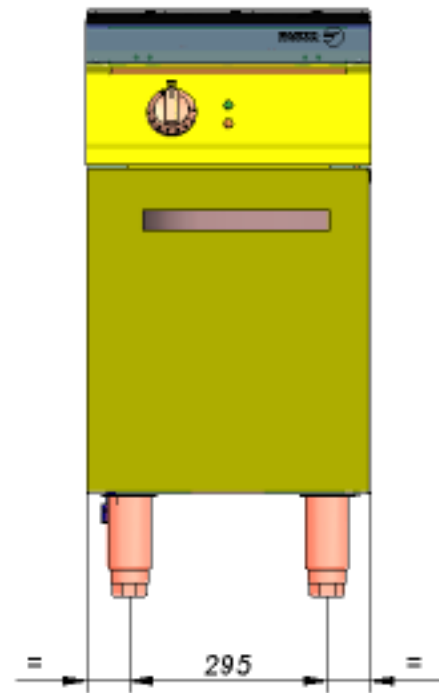
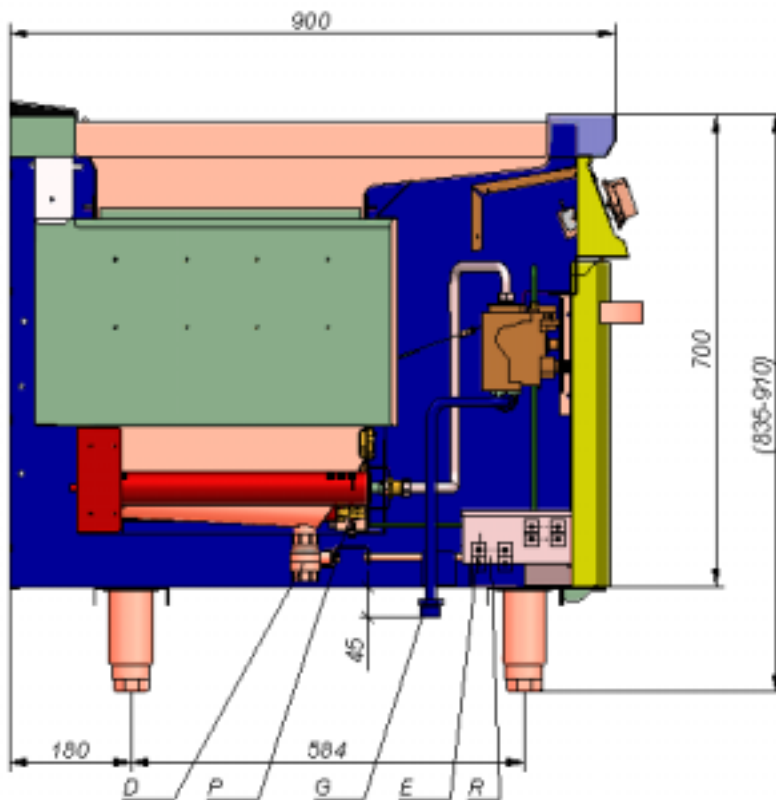
Indice

Installazione		
	Dimensioni generali e connessioni	3-4
	Ubicazione e Livellamento	5
	Connessione elettrica	6
	Allacciamento e trasformazione del gas e tavola delle caratteristiche e del livellamento	7-11
Uso		
	Accensione dell'apparecchio	12-14
	Spegnimento dei bruciatori	14
	Scarico dell'olio	15
Manutenzione		
	Manutenzione	16



Dimensioni generali e connessioni

FGCL9-05

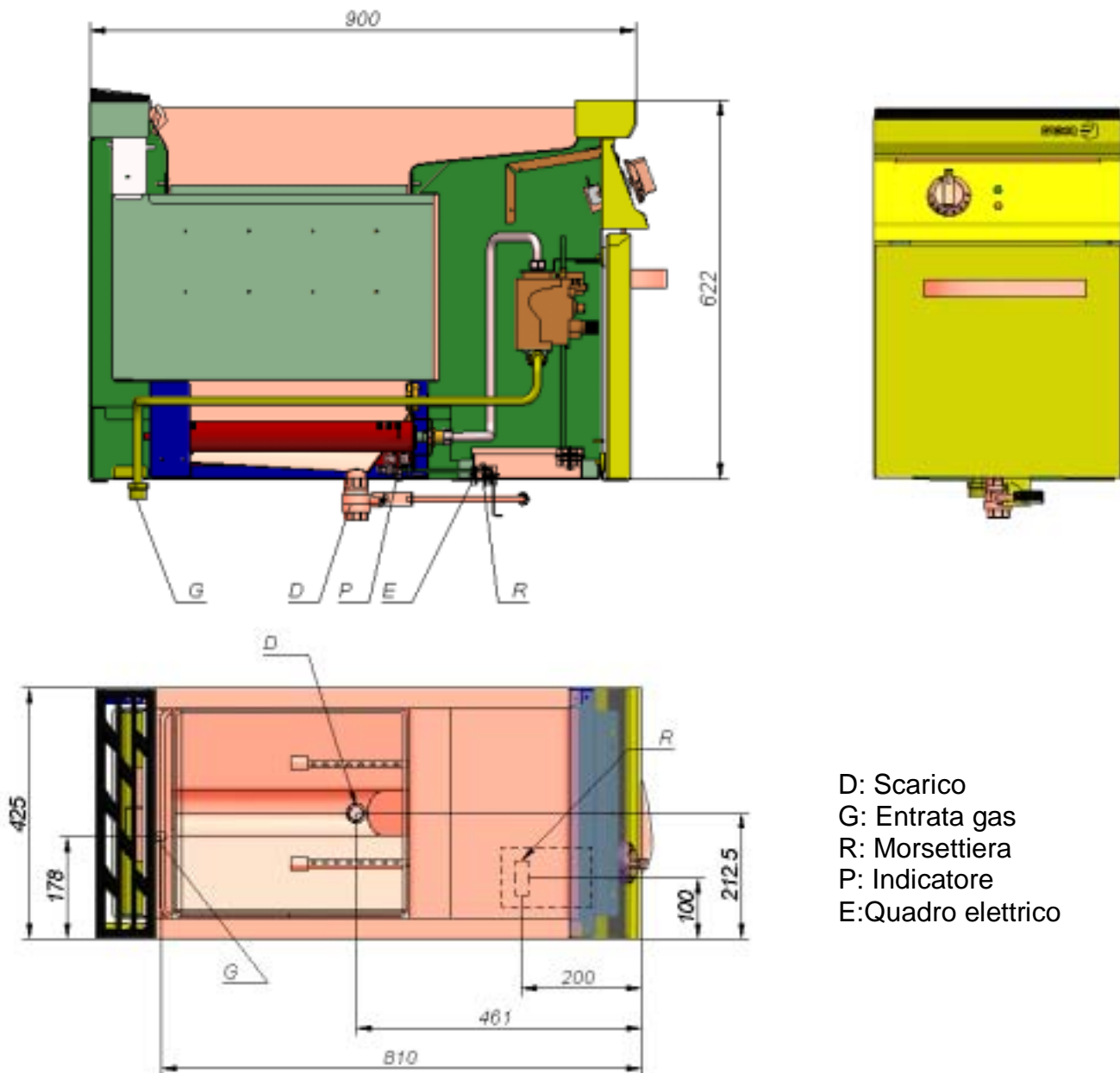


- D: Scarico
- G: Entrata gas.
- R: Morsettiera
- P: Indicatore
- E: Quadro elettrico



Dimensioni generali e connessioni

FGCL9-05 S





Ubicazione e livellamento

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

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

Ubicare l'apparecchio in un locale ben ventilato.

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

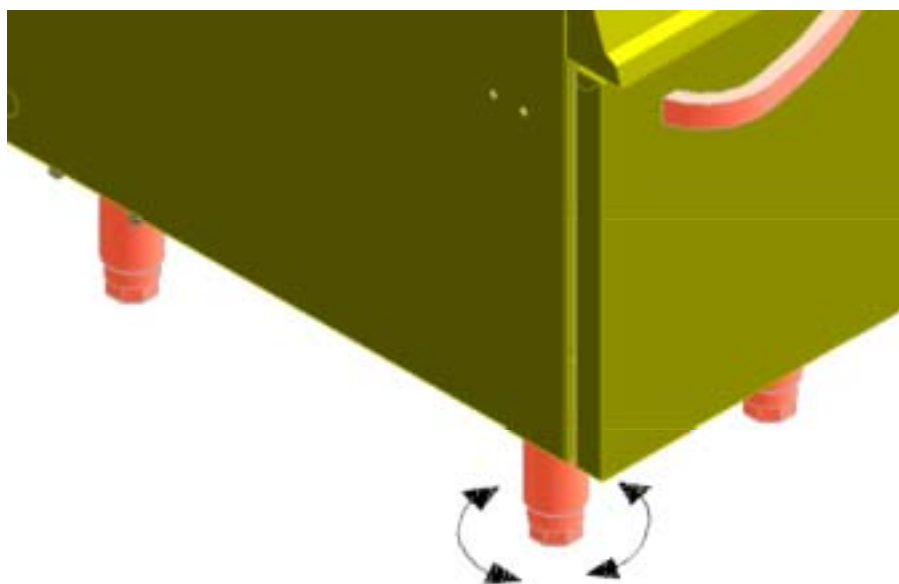


Fig.1



Connessione elettrica

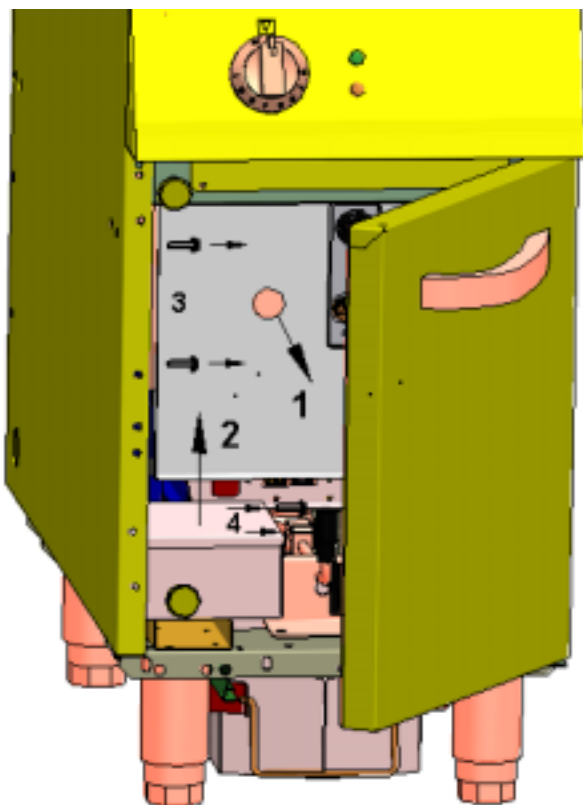


Fig.2

La connessione elettrica di un'apparecchio dovrà essere realizzata sempre da un TECNICO AUTORIZZATO.

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

Verificare che la tensione di rete coincide con quella indicata sulla targhetta delle caratteristiche dell'apparecchio.

Per eseguire la connessione utilizzare un cavo flessibile in gomma policloroprenica o di altro materiale dalle caratteristiche simili (Ho5RN-F).

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

È obbligatorio collegare l'apparecchio a terra. Il fabbricante non sarà responsabile di eventuali danni provocati dall'inadempimento di questo requisito.

La sezione del cavo flessibile ed il valore dei fusibili da installare nell'interruttore generale, sono riportati nella tabella N° 2.

Per accedere alla morsettiera di connessione elettrica dell'apparecchio (vedere Fig.2), allentare le viti (3) del pannello protettore 1 e successivamente le viti (4) dello sportello del quadro elettrico 2. Far passare il cavo flessibile per il premitreccia situato nel quadro elettrico e collegarlo sulla morsettiera.

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

Se si devono installare diversi apparecchi alla linea, collegarli tra loro effettuando una connessione a terra, nel punto destinato a tale uso, che si trova ubicato alla base del forno, nella zona posteriore.

Tabella N° 2

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



Installazione

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 eventuali guasti per ciascun apparecchio di consumo.

Accessorio per il Belgio (Fig. 2)

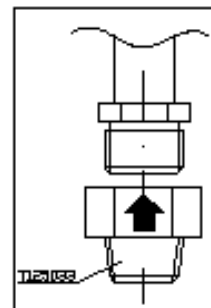
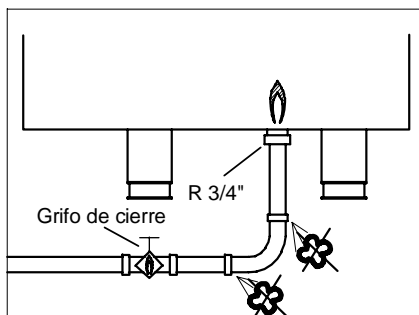


Fig.2

Trasformazione a diversi tipi di gas

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

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

Trasformazione dei bruciatori

Sostituzione degli iniettori.

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

Regolazione aria dei bruciatori.

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

Tabella 3 Diametro degli iniettori e regolazione

Famiglia Gas			Potere calorifico inferiore	BRUCIATORE 10.000		
				Ø Iniettore(mm)	H(mm)	
2 ^a	G-20		Kcal/m ³	8.573	2,8	24
	G-25			7.372		
3 ^a	G-30	28 mbar	Kcal/kg	10.901	1,6	20
		50 mbar		11.066	1,45	
		37 mbar			1,60	

Consumi di aria

Mod.	Consumi di aria necessaria per la combustione Nm ³ /h
FGCL9-05, FGCL9-05 S	23

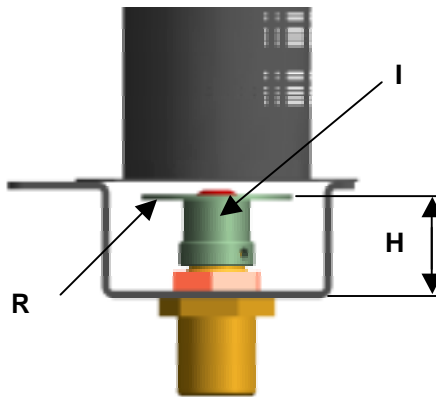


Fig.3

Regolazione della pressione di uscita della valvola del gas

La pressione di uscita dell'elettrovalvola del gas "V" si regola in funzione del gas che si utilizza:

G.L.P.	Girare il regolatore (Rv) in senso orario fino all'arresto	Fig. 4	Non si regolerà la valvola
G.N.	Aprire il regolatore (Rv) in senso contrario alle lancette dell'orologio	Fig. 4	10 mb

Regolazione a gas naturale

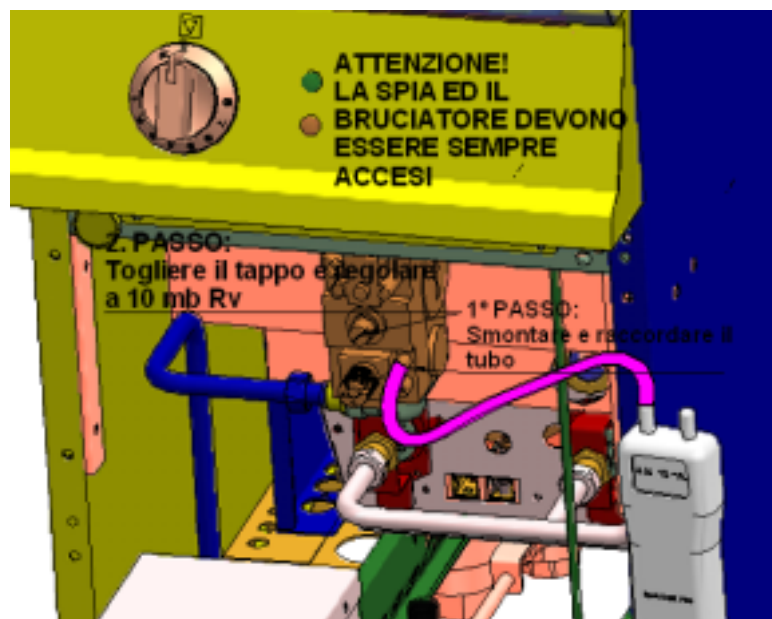


Fig.4



Installazione

Trasformazione della spia d'accensione

Sostituzione degli iniettori

Per modificarlo ad un tipo diverso di gas, si dovrà procedere nel seguente modo (Fig.5):

- Smontare il tappo "A". Nella parte inferiore del tappo, si trova l'iniettore "B" che deve essere smontato e sostituito 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".

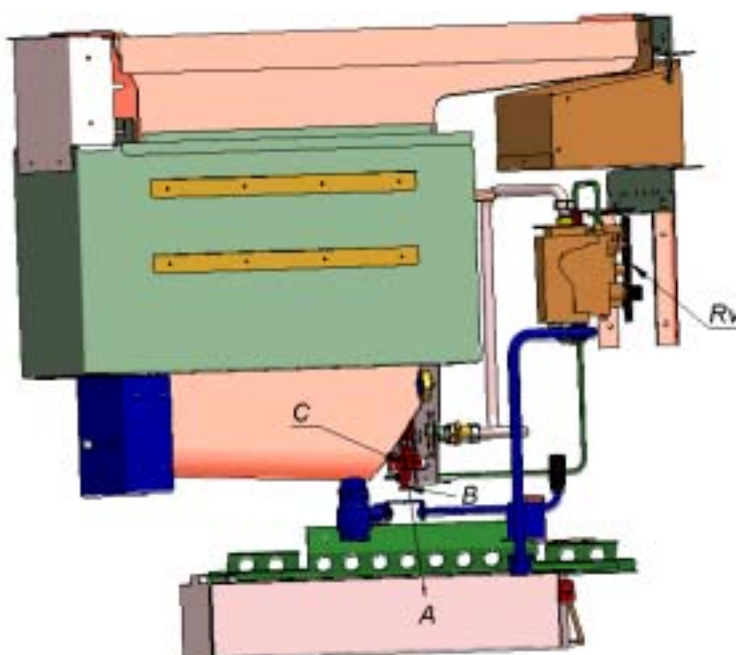


Fig.5

Tabella degli \varnothing iniettori

Famiglia Gas		\varnothing Iniettori	
2 ^a	G-20	0,40	
	G-25	0,40	
3 ^a	G-30	28 mbr	0,25
		50 mbr	0,25
	G-31	37 mbr	0,25



Tabella delle caratteristiche tecniche

MODELLO			FGCL9-05S	FGCL9-05
Dimensioni esterne	mm	Larghezza	425	425
		Profondità	900	900
		Altezza	620	850
Dimensioni vasca (interno)	mm	Larghezza	355	355
		Profondità	370	370
		Longitudine	400	400
Peso netto			72	80
Consumi nominali	m ³ /h	G-20	2,12	2,12
		G-25	2,46	2,46

Tabella delle potenze dei bruciatori

BRUCIATORE		BRUCIATORE 10000
POTENZA TOTALE	(Potere calorifico inferiore) Kw/h	20
	(Potere calorifico superiore) Kcal/h	19.110

Installazione



Tabella dei diversi gas di riferimento

	Kcal/m³		Kcal/kg	
	GAS NATURALE		G.L.P.	
	G-20	G-25	G-30	G-31
POTERE CALORIFICO INFERIORE	8.573	7.372	10.901	11.066

Tabella delle categorie, dei gas e delle pressioni di funzionamento

Paese di destino	Pressioni (mbar)	Categorie
DK-SE-FI-NO-LT-LV-EE	20; 30	I12H3B/P
AT	20; 50	I12H3B/P
DE-LU	20; 50	I12E3B/P
IT-GB-ES-PT-IE-CH-GR-SK-SI-CZ	20; 28-30/37	I12H3+
NL	25; 30	I12L3B/P
FR-BE	20/25; 28-30/37	I12E+3+
PL	20; 13; 28-30	I12E1s3B/P
HU	25; 30	I12HS3B/P
MT-CY	30	I3B/P

Uso



Accensione dell'apparecchio

Successivamente all'installazione dell'apparecchio, prima di versare l'olio nella vasca, è conveniente riempirla con una soluzione di acqua e detersivo, che deve essere lasciata bollire per alcuni minuti.

In seguito svuotare la vasca e sciacquare molto bene, per eliminare i resti di sapone.

Utilizzazione

IMPORTANTE: Non accendere mai l'apparecchio senza aver riempito previamente la vasca (approssimativamente 20 litri), altrimenti il surriscaldamento danneggerebbe seriamente l'apparecchio.

Per una migliore conservazione dell'olio, è necessario filtrarlo periodicamente.

Ripristinare il livello dell'olio quando si trova al livello MINIMO (Fig. 6).

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



Fig.6

Accensione dei bruciatori

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

1° Passo Spia d'accensione

Girare la manopola Mt del termostato (Fig. 7) in senso orario fino a raggiungere la posizione della spia d'accensione★(Fig. 9 - P1), in quest'istante si accenderà la lampadina L1" (Fig. 7) la quale ci indicherà che è pronta per accendere la spia "P" (Fig. 7).

Successivamente premere il comando Mv dell'elettrovalvola (Fig. 7), contemporaneamente girare in senso antiorario fino a raggiungere la posizione della spia d'accensione ★ (Fig. 8 - P1). In questa posizione mantenere premuto il pulsante del comando finché la fiamma di veglia "P" (Fig. 7), resti accesa permanentemente (approssimativamente 20 secondi)

Uso



2° Passo Accensione dei bruciatori

Premere il pulsante Mv (Fig. 7) dell'elettrovalvola, girare verso la posizione di accensione dei bruciatori (Fig. 8 - P2), e sarà in posizione per accendere i bruciatori.

Per accendere i bruciatori, premere e girare il pulsante del termostato "Mt" (Fig. 7) in senso orario fino a raggiungere la posizione desiderata, (Fig. 9, P2 y P3). In quest'istante si accenderà la lampadina "L2", la quale ci indicherà che i bruciatori stanno funzionando.

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

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

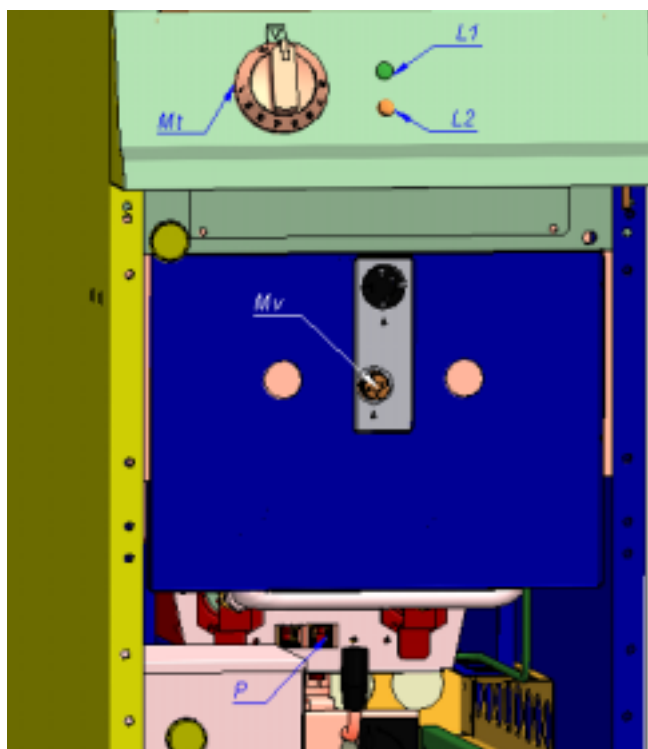


Fig.7



Posizioni di Mv

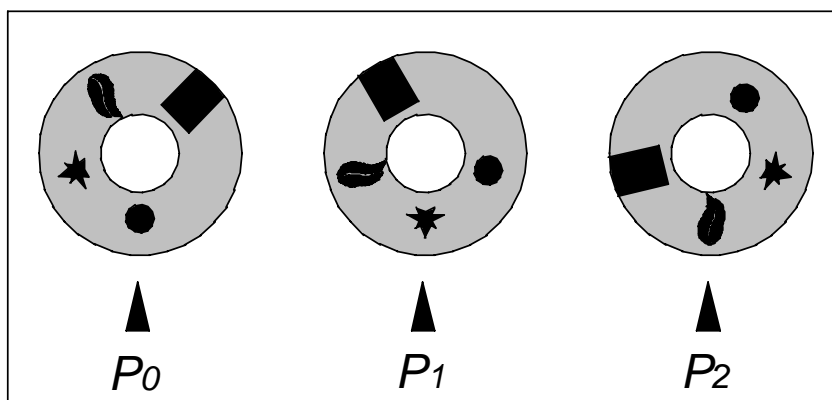


Fig. 8

Posizioni di Mt

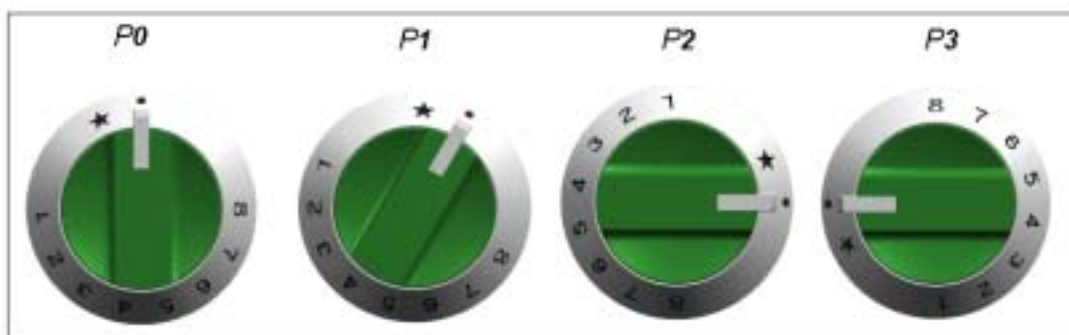


Fig. 9

Spegnimento dei bruciatori

Passare, dalla posizione in cui è selezionato il pulsante " Mt ", alla posizione della spia (Fig.9 - P1), e resterà accesa solamente la spia d'accensione " P " (Fig.7).

Spia d'accensione spenta

Passare la manopola della valvola " Mv " alla posizione 0 (il Fig. 8 – P0) e anche la manopola del termostato " Mt ", alla posizione 0 (Fig. 9 – P0).

Tabella 4 Posizioni e temperature approssimative

Posizione manopola	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatura	30°C	50°C	80°C	100°C	120°C	140°C	160°C	195°C



Scarico dell'olio

Per scaricare la vasca si realizzeranno i seguenti passi:

Aprire lo sportello.

Nel lato centrale inferiore anteriore, vedere (Fig. 10) si osserva una leva di rotazione.

Per aprire il rubinetto di scarico collocarlo in posizione 1 (etichetta posizioni)

Per chiudere il rubinetto di scarico collocarlo in posizione 0 (etichetta posizioni)

L'orifizio di scarico (D) è situato nella parte inferiore centrale della vasca.

OPZIONALE

Il raccoglitore che compare nel disegno sotto l'orifizio di scarico non si trova congiuntamente con l'apparecchio (essendone l'acquisto opzionale).

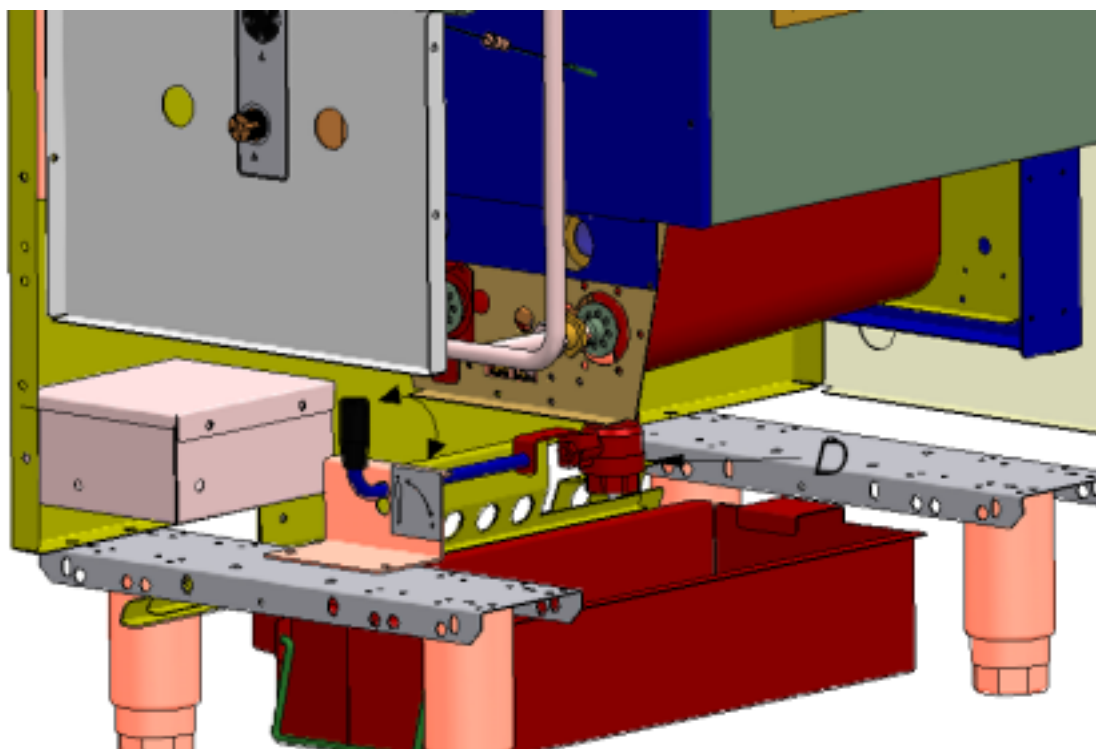


Fig.10



Pulizia giornaliera

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

Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare detersivi o abrasivi.

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

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

Dopo aver lavato la vasca e prima di riempirla d'olio, è importante asciugarla accuratamente.

NOTA BENE:

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

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

Como 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.

Questo apparato è solamente de uso professionale e dourebbe essere usato da personale qualificato.

X-506506