FAGOR INDUSTRIAL

ES: INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO
EN: INSTALLATION, USAGE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS
DE: INSTALLATIONS, GEBRAUCHS UND WARTUNGSANLEITUNG
FR: INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
IT: ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE
TR: MONTAJ, KULLANIM VE BAKIM TALİMATLARI
PL: INSTRUKCJA MONTAŻU I UŻYTKOWANIA



C-E910
C-E911
C-E710
C-E711

12241366

				
PRECAUCIÓN	TENSIÓN PELIGROSA	LEA LAS INSTRUCCIONES	TIERRA DE PROTECCIÓN	EQUIPOTENCIALIDAD
WARNING	HAZARDOUS VOLTAGE	PLEASE READ INSTRUCTIONS	PROTECTIVE EARTH	EQUIPOTENTIAL BONDING
VORSICHT	GEFÄHRLICHE SPANNUNG	ANLEITUNG GRÜNDLICH LESEN	SCHUTZERDE	POTENZIALAUSGLEICH
PRÉCAUTION	TENSION DANGEREUSE	LISEZ LES INSTRUCTIONS	TERRE DE PROTECTION	ÉQUIPOTENTIALITÉ
PRECAUZIONE	TENSIONE PERICOLOSA	LEGGERE LE ISTRUZIONI	TERRA DI PROTEZIONE	EQUIPOTENZIALITÀ
DİKKAT	TEHLİKELİ VOLTAJ	TALİMATLARI OKUYUNUZ	KORUMA TOPRAKLAMASI	EŞGERİLİM
UWAGA	NIEBEZPIECZNE NAPIECIE	PRZECZYTAJ INSTRUKCJĘ	UZIEMIENIE	PUNKT EKWIPOTENCJALNY

Fagor Industrial S.Coop.

Barrio Santxolopetegi 22

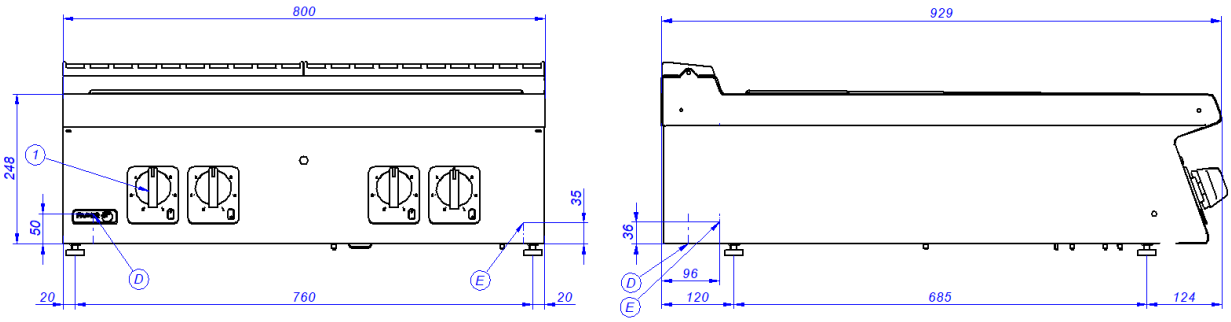
20560, Oñati (Gipuzkoa)

SPAIN

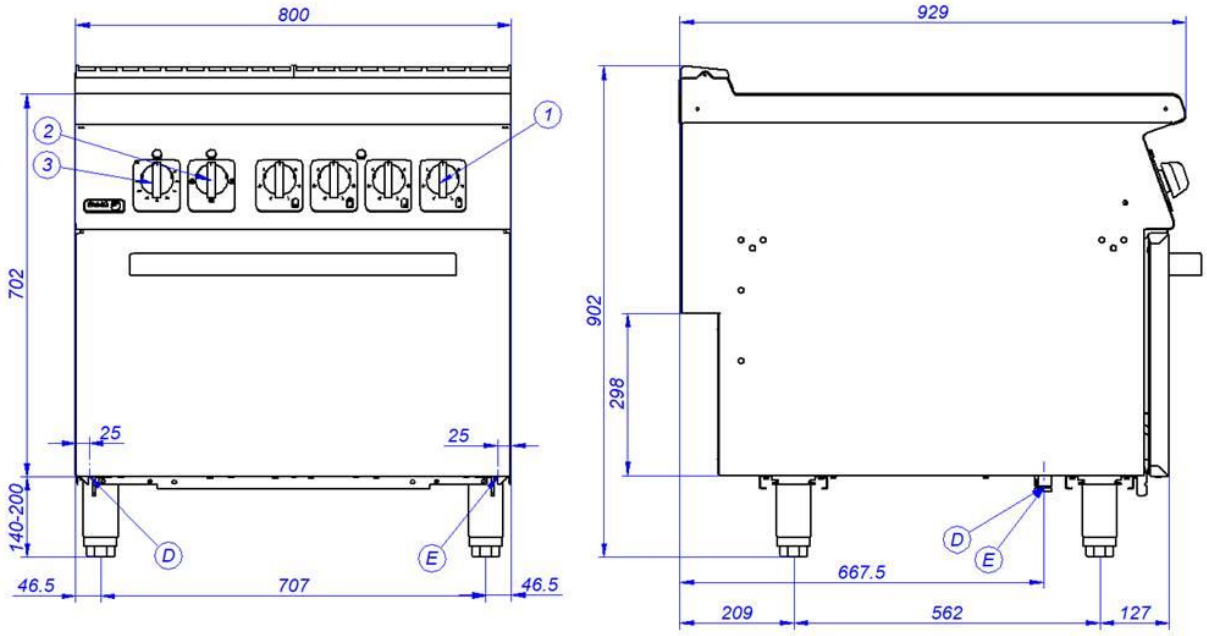
1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GENERALES - GENERAL TECHNICAL SPECIFICATIONS - ALLGEMEINE TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES GENERALES - CARATTERISTICHE GENERALI - CHARAKTERYSTYKA I SPECYFIKACJE TECHNICZNE

(1) Dimensiones generales y acometidas - General dimensions and connections -Allgemeine Abmessungen und Anschlüsse - Dimensions générales et raccordements - Dimensioni generali e le connessioni - Genel boyutlar ve bağlantılar – Wymiary i przyłącza

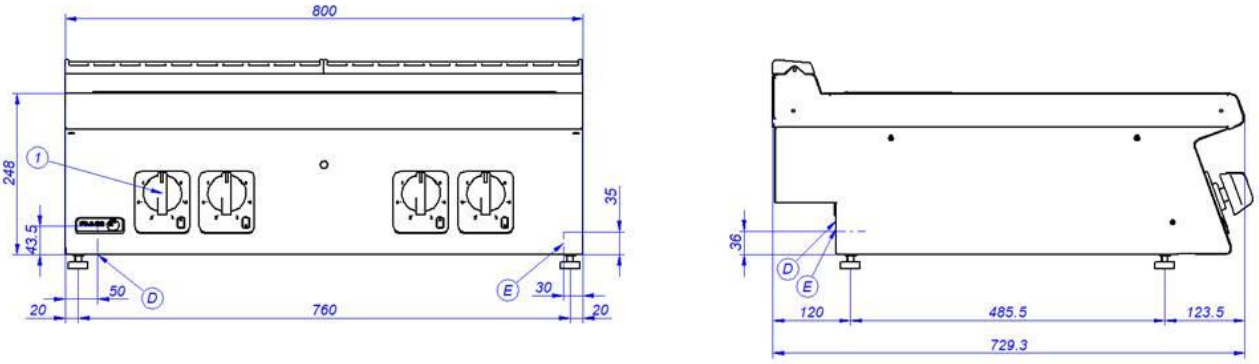
C-E910



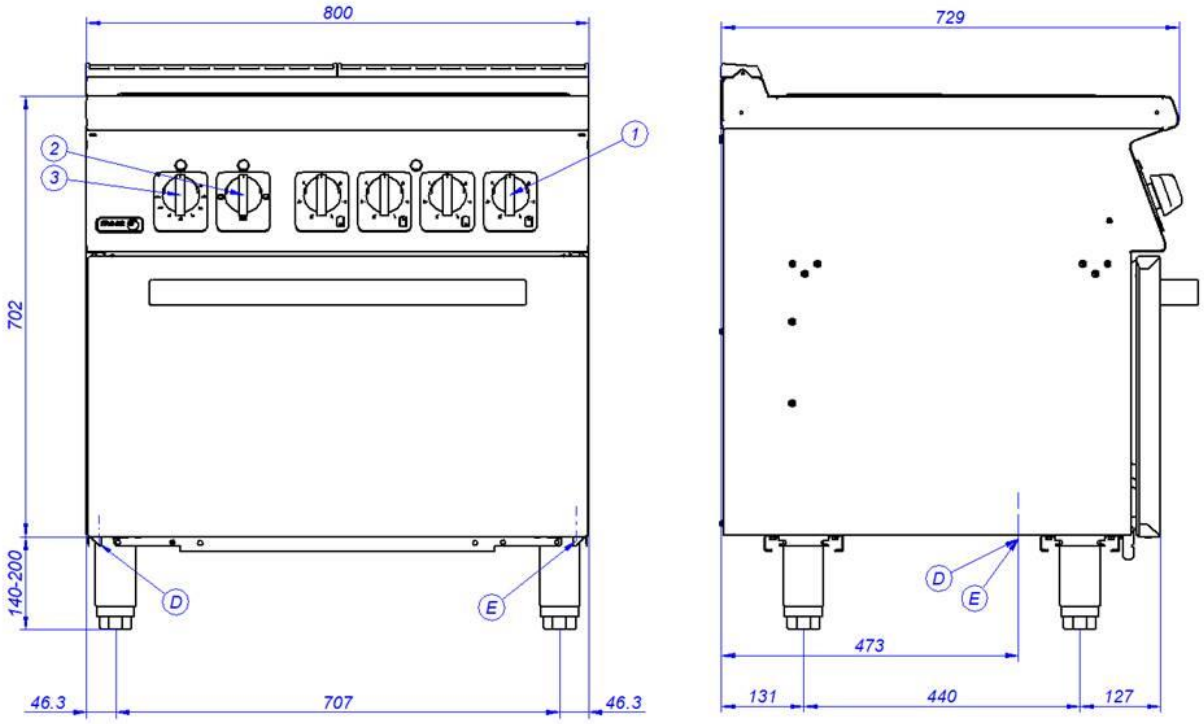
C-E911



C-E710



C-E711



E. Conexión eléctrica	Electrical connection	Przyłącze elektryczne
1. Mando placas M	M plates control	M Pokrętło płyty grzejnej
2. Mando horno 1	Oven control 1	Pokrętło piekarnika 1
3. Mando horno 2	Oven control 2	Pokretło piekarnika 2
D. Desagüe	Draining pipe	Drenażu

(2) Características técnicas - Technical specifications - Tabelle mit den Geräteeigenschaften - Caractéristiques techniques- Caratteristiche tecniche - Teknik özellikler – Specyfikacje techniczne

Modelo - Model - Modelle- Modèle – Modelo - Model			C-E910	C-E911	C-E710	C-E711
Dimensiones externas - External dimensions - Äußere Abmessungen - Dimensions externes - Dimensioni esterne - Dış boyutlar – wymiary zewnętrzne		L (mm)	400	800	400	800
		W (mm)	930	930	730	730
		H (mm)	300	850	300	850
Peso neto (kg) – Net weight (kg) - Nettogewicht (kg) - Poids net (kg) – Peso netto (Kg) - Net ağırlık (kg)- Waga (kg)						
Resistencias horno, Resistances oven, Backofen Resistenz, Four Résistances, Resistenze forno, Fırın rezistansı: 1000W (nº) Grzałki piekarnika 1000 W			0	3 + 3 (*)	0	3 + 3 (*)
Placa, Hobs, der Herdplatten, Plaques, piaster, Plaka: (nº), Płyty grzejne nawierzchniowe			4	4	4	4
ΣQn (kW): en mesa, hob power, des Herdplatten, sur plan de travali, piano di cotura, tezgahta, Moc płyt w (kW)			4 x 4	4 x 4	4 x 2,6	4 x 2,6
ΣQn (kW): en horno, in oven, des Backefen, dans four, nel forno, fırında, grzałki piekarnika			0	3 + 3	0	3 + 3
ΣQn (kW): de la máquina, per appliance, des Gerätes, de l'appareil, dell'apparecchio, makinanın, moc piekarnika			16	22	10,4	16,4
Tensión alimentación - Supply voltage - Versorgungs spannung - Tension alimentation - Tensione alimentazione – Güç kaynağı voltajı Zasilanie	Sección manguera - Cable section - Querschnitt schlauch - Section câble - Sezion Cavo - Hortum bölümü, przekrój przewodów zasilajacych	380…415 V 3N	3x2.5mm^2 +N+T	3x10mm^2+ N+T	3x2.5mm^2 +N+T	3x10mm^2+ N+T
		230 V 3 N	3x6mm^2+ N+T	3x16mm^2+ N+T	3x6mm^2+ N+T	3x16mm^2+ N+T
		220-240 V 1N	2x10mm^2+ T	2x35mm^2+ T	2x10mm^2+ T	2x35mm^2+ T
	Dispositivo diferencial - Differential device - Trenn-vorrichtung - Dispositf differentiel - Dispositivo differenziale - Diferensiyal cihazı, Różnicówka	380…415 V 3N	30 mA	30 mA	30 mA	30 mA
		230 V 3 N	30 mA	30 mA	30 mA	30 mA
		220-240 V 1N	30 mA	30 mA	30 mA	30 mA
	Fusible – Fuse – Sicherung – Fusible – Fusibile – Sigorta, zabezpieczenie	380…415 V 3N	20 A	50 A	20 A	50 A
		230 V 3 N	32 A	80 A	32 A	80 A
		220-240 V 1N	40 A	100 A	40 A	100 A

(*): 3 en la solera + 3 grill, 3 sill + 3 grill, 3 seuil + 3 grill, 3 Unterhitze + 3 grill, 3 Suola + 3 grill, 3 solerada+ 3 ızgara, 3 grill+3 dolne (grzałki piekarnika)

1. ÍNDICE

1. ÍNDICE 6
2. INFORMACIÓN Y ADVERTENCIAS GENERALES 7
3. DATOS DEL PRODUCTO 7
4. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN 9
4.1 Desembalaje 9
4.2 Emplazamiento y nivelación 9
4.3 Montaje de equipos en bloques 9
4.4 Reciclaje 10
5. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO 10
5.1 Riesgos de utilización 10
5.2 Funcionamiento 10
5.3 Consejos útiles 11
6. ANOMALÍAS, ALARMAS Y AVERÍAS 12
7. RECICLAJE DEL PRODUCTO 12

2. INFORMACIÓN Y ADVERTENCIAS GENERALES

Este manual ha sido creado para facilitar la completa comprensión del funcionamiento, instalación y mantenimiento de la máquina. En él dispone de la información y las advertencias necesarias para una correcta instalación y uso del aparato, así como de información acerca de las características y posibilidades que ofrece, a fin de que pueda aprovechar todo el potencial a su disposición.



ANTES DE PROCEDER A LA PUESTA EN SERVICIO DEL APARATO, LEER DETENIDAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL.

Conserve este manual en lugar seguro para futuras consultas.

En caso de venta o cesión de la máquina, suministre este manual al nuevo usuario.



ESTE ES UN APARATO EXCLUSIVAMENTE PARA USO PROFESIONAL, Y DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAL CUALIFICADO.

- El emplazamiento y la instalación, así como reparaciones o transformaciones, deben realizarse siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO, atendiendo a la reglamentación en vigor en cada país, no haciéndose responsable el fabricante por una mala instalación de la misma.
- La instalación, ajuste incorrecto, el servicio ó el mantenimiento inapropiado del aparato, así como la manipulación del mismo pueden provocar tanto daños materiales como lesiones.
- Está absolutamente prohibido alterar, eludir, eliminar y soslayar los dispositivos de seguridad. El incumplimiento de esta advertencia puede determinar graves riegos para la seguridad y la salud de las personas.
- **Utilizar el equipo sólo para los usos previstos por el fabricante. Usos inapropiados del mismo pueden causar riesgos a la salud y seguridad de los usuarios y así como al equipo.**
    - Si su máquina ha sufrido alguna avería llame al **Servicio de Asistencia Técnica.**
    - **NO** trate de repararlo usted mismo o personal no cualificado ni autorizado.
    - Utilice repuestos originales, de lo contrario quedara sin efecto la garantía.
    - Para evitar la contaminación de los alimentos trabajados y mantener la higiene es recomendable limpiar los elementos que entran en contacto con los alimentos y zonas aledañas al final de cada utilización.
    - Para su limpieza utilizar productos detergentes de uso alimentario.
      NO utilice para su limpieza productos abrasivos, corrosivos, ácidos, disolventes y detergentes a base de cloro, ya que dañarían los componentes de la cocina.
      NO dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.
    - Este aparato ha sido diseñado para trabajar en temperaturas ambiente entre 5 ºC y 40 ºC.
    - Durante su uso se requiere de la presencia constante del usuario.
    - No dejar productos u objetos inflamables en el interior de la cuba ni en su alrededor.



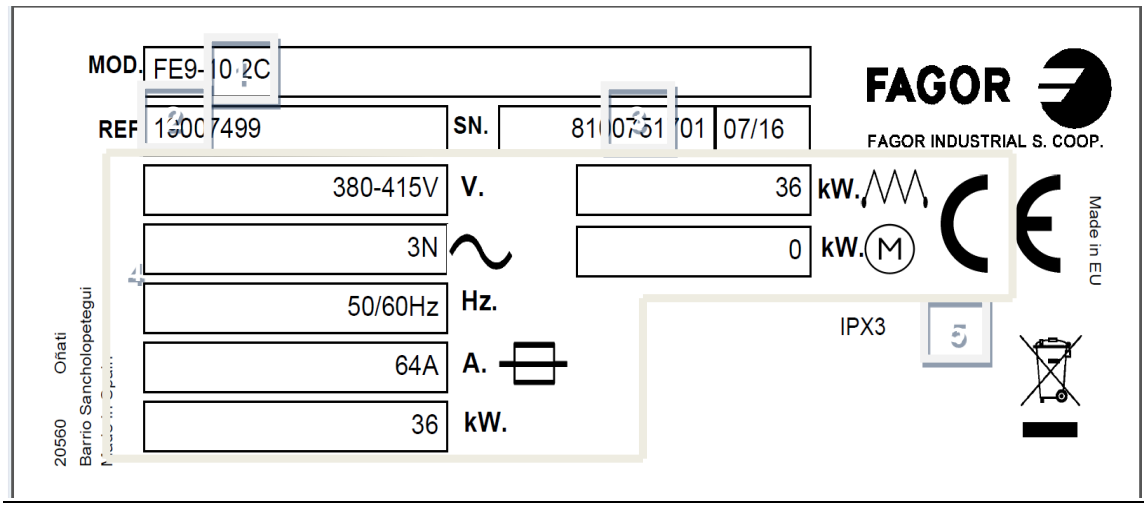
EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS NORMAS O EL USO INDEBIDO DEL APARATO EXIME AL FABRICANTE DE CUALQUIER GARANTÍA O RECLAMACIÓN POSIBLE.

3. DATOS DEL PRODUCTO

La máquina que usted acaba de adquirir es una cocina industrial, utilizada en la restauración y hostelería. Al ser un producto industrial, está caracterizado por tener una gran producción.

Todos los aparatos disponen de placa de características que identifica el aparato e indica las características técnicas del mismo, está ubicada en uno de los laterales de la máquina. No retire la placa del aparato.

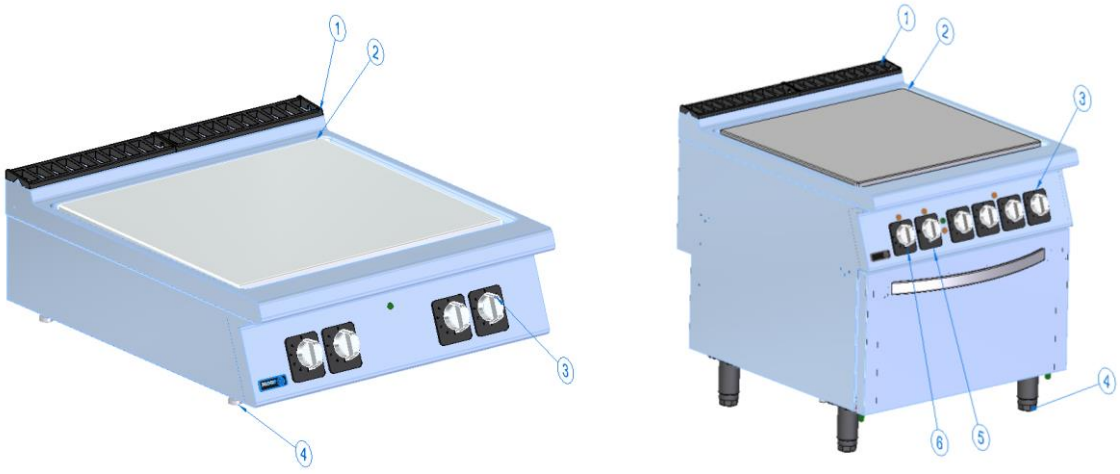
PLACA DE CARACTERISTICAS



1. NOMBRE DEL APARATO
2. REFERENCIA DEL APARATO
3. Nº DE SERIE+FECHA FABRICACIÓN
4. CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS
5. PROTECCIÓN IPX

Mencione las características indicadas al contactar con el servicio técnico.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL ÉQUIPO



1. Chimenea
2. Plancha
3. Mando placas M
4. Pata regulable
5. Mando horno 1
6. Mando horno 2

ACCESORIOS BAJO PEDIDO

Fagor Industrial cuenta con el siguiente accesorio para su cocina (no incluido en el équipo) que se puede solicitar bajo pedido:

- KIT COLUMNA DE AGUA IZQ KORE
- KIT COLUMNA DE AGUA DCHA KORE

4. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



El emplazamiento y la instalación, así como reparaciones o transformaciones, deben realizarse siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO, atendiendo a la reglamentación en vigor en cada país.

La instalación, ajuste incorrecto, el servicio ó el mantenimiento inapropiado del aparato, así como la manipulación del mismo pueden provocar tanto daños materiales como lesiones.

4.1 Desembalaje

Desembale la máquina y compruebe que no haya sufrido ningún daño en el transporte, de lo contrario notifíquelo inmediatamente a su proveedor y al transportista. En caso de duda no utilice la máquina hasta haber analizado el alcance de los daños.



Los elementos del embalaje (plásticos, maderas, grapas, etc.…) no deben dejarse al alcance de los niños, pues tienen un peligro potencial.

El manejo de la máquina debe realizarse con carretilla elevadora o similar para no dañar la estructura de la máquina. Transportar la máquina hasta el lugar donde se debe instalar y posteriormente desembalarla.
Los elementos utilizados para el embalaje son totalmente reciclables, con lo que deben tirar en su contenedor correspondiente.

4.2 Emplazamiento y nivelación

Las cocinas sin horno están diseñadas para emplazarlas sobre mueble bajo o estructuras tipo suspendida o tipo puente.

Las cocinas con horno disponen de patas regulables para su perfecta colocación, se hace girando la pata a la altura deseada. El pavimento donde se va a colocar la máquina debe aguantar el peso de la máquina.

Es muy importante que las máquinas estén bien niveladas ya que así se optimiza su funcionamiento.

Es conveniente instalar una campana extractora para su buen funcionamiento

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

Si la pared no resiste temperaturas de 150ºC se deberá instalar el equipo a una distancia igual o superior a 100mm de la misma. Los aparatos solo pueden instalarse sobre y/o contra una superficie incombustible.

Se recomienda analizar el lugar donde se va a instalar la máquina antes de su instalación, para que no sufra daño alguno durante su uso.

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

4.3 Montaje de equipos en bloques

Para el montaje de los equipos en bloques seguid las siguientes instrucciones:

- Retirar los mandos.
- Desmontar los paneles portamandos.
- Retirar los embellecedores de chimenea.
- Poner cinta adhesiva en los bordes de las encimeras a juntar.
- Poner material sellador para uso alimentario en los lados a juntar.
- Juntar las máquinas.
- Atar las máquinas mediante tornillos y tuercas tanto en la parte posterior (pestañas) como en la parte anterior (agujeros en los paneles laterales a los cuales se accede una vez retirados los paneles portamandos).
- Atar las patas de los aparatos altos a unir mediante una brida metálica.
- Extraer el exceso de material sellador.
- Retirar la cinta adhesiva.
- Volver a colocar los paneles portamandos y mandos.

4.4 Reciclaje

El embalaje de este producto está formado por:

- Palet de madera.
- Cantoneras de cartón.
- Fleje de polipropileno
- Bolsa de plástico.

Todos los embalajes utilizados en el empaquetado de esta máquina son reciclables, con lo que la eliminación correcta de estos productos contribuirá a la conservación del medio ambiente. Para más información sobre el reciclaje de estos productos, diríjase a la oficina competente del organismo local. Deseche estos materiales con arreglo a las normas vigentes.

5. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

ANTES DE PROCEDER A LA PUESTA EN SERVICIO DEL APARATO, LEER DETENIDAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL.

ESTE ES UN APARATO EXCLUSIVAMENTE PARA USO PROFESIONAL, Y DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAL CUALIFICADO.

5.1 Riesgos de utilización

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

El funcionamiento en vacío de la cocina durante mucho tiempo puede provocar un sobrecalentamiento de los componentes.

Límpie asiduamente las máquinas. Si se van a utilizar disolventes o productos de limpieza inflamables, para quitar las posibles incrustaciones de la encimera, placa o horno, hacerlo siempre con la cocina fría, los mandos en posición apagado y el interruptor general desconectado.

Una vez utilizados los productos proceder a un esmerado aclarado con agua abundante y posteriormente calentar las placas y. horno para su secado.

5.2 Funcionamiento

Indicaciones para el correcto uso de la máquina:

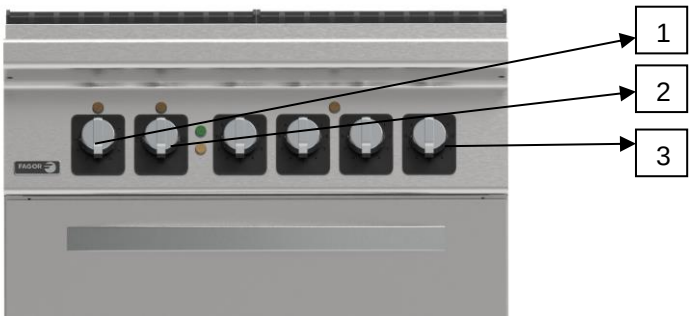
Evite utilizar el horno con la puerta parcialmente abierta

No cocinar alimentos directamente sobre la plancha

- Controle el correcto posicionamiento de la solera.
- Se pueden preparar al mismo tiempo varias bandejas de asado en el horno, siendo el resultado satisfactorio en todas ellas, debido al sistema calefactor utilizado.
- Se recomienda utilizar las guías superiores del horno para tartas y las inferiores para los asados.
- El diámetro máximo de sartenes u ollas para las placas de la mesa es de 27cm.

A continuación, se indican los pasos a seguir para optimizar el funcionamiento de su cocina, mostrando todas las posibilidades de funcionamiento que dispone.

5.2.1 Descripción de los mandos



1. Mando horno 2
2. Mando horno 1
3. Mando M



MANDO M

5.2.2 Placas de mesa

5.2.2.1 Encendido de las placas de mesa

- Accionar el interruptor general de corriente eléctrica situada en el exterior del aparato.
- Girar el mando de la placa M en sentido horario hasta la posición de máquina.
- A partir de este momento, girar el mando M hasta la potencia deseada.

La plancha tiene 4 zonas de calentamiento, las cuales se calientan en función del mando seleccionado.

El calor de una placa irradia hacia las otras calentándolas y manteniendo una temperatura decreciente según nos alejamos del foco seleccionado.

La lámpara de las placas se encenderá con cualquier placa, indicando que se está calentando la placa.

5.2.2.2 Apagado de las placas de mesa

- Girar el mando de la placa M en sentido antihorario hasta la posición de apagado ●.

5.2.3 Resistencias del horno

5.2.3.1 Encendido de las resistencias

- Accionar el interruptor general de corriente eléctrica situada en el exterior del aparato.
- Con el mando Mr se podrá seleccionar si se que quiere trabajar con las resistencias de arriba (grill) , de abajo (situadas bajo la solera)  o con todas a la vez .
- Girar el mando del termostato del horno Mh en sentido horario hasta la posición de máquina conectada de forma que se encienda la lámpara L1 (verde).
- A partir de este momento, para poner en marcha el aparato girar el mando del termostato en sentido horario hasta la posición deseada, dependiendo de la temperatura que pretendamos alcanzar.
- La lámpara L2 (ámbar) se ilumina cuando funcionan las resistencias.
- En el momento en que el horno alcance la temperatura seleccionada, las resistencias (por medio del termostato) dejan de actuar y la lámpara L2 (ámbar) se apaga. Así mismo, cuando la temperatura baje del valor seleccionado, las resistencias comienzan a actuar, encendiéndose la lámpara L2 (ámbar).

5.2.3.2 Apagado de las resistencias

- Girar el mando del termostato M en sentido antihorario hasta la posición de apagado ●, apagándose la lámpara L1 (verde).

5.3 Consejos útiles

Lea atentamente los consejos útiles que a continuación se le muestra para poder aprovechar todo el potencial que su cocina dispone.

5.3.1 Limpieza inicial

Tras instalar la cocina se recomiénda proceder a su limpieza

Se recomienda limpiar el interior del horno con un paño impregando de agua jabonosa para evitar malos olores en su primer servicio.

5.3.2 Mantenimiento

FAGOR INDUSTRIAL recomienda realizar al menos una vez al año, una revisión de los componentes funcionales de la cocina para comprobar su estado y el buen funcionamiento del aparato. Esta revisión debe ser realizada por un SERVICIO TÉCNICO OFICIAL Y/O AUTORIZADO

La sustitución de cualquier componente funcional que pueda afectar a la seguridad tanto de máquina como de usuario deberá ser efectuada por un SERVICIO TÉCNICO OFICIAL Y/O AUTORIZADO utilizando los repuestos originales apropiados

Realice las operaciones de limpieza pertinentes para que su máquina tenga una vida útil duradera.

- Limpie la encimera y el horno de residuos al final de cada jornada laboral. Para ello aplicar alguno de los productos desengrasantes específicos del mercado. A continuación, secar las superficies limpiadas.
- No utilice productos abrasivos, corrosivos, ácidos, detergentes a base de cloro, disolventes o derivados de gasolinas para su limpieza.
- No limpiar la máquina con chorros de agua a presión.
- Es conveniente limpiar periódicamente las placas y solera con un desegrasante adecuado.

5.3.3 *No uso prolongado*

En el caso de no tener la máquina en funcionamiento durante un periodo largo de tiempo (vacaciones, cierre temporal, …) tenga en cuenta estas directrices:

- Limpie la máquina y zonas adyacentes intensamente.
- Esparcir sobre las superficies de acero inoxidable una capa delgada de aceite comestible.
- Dejar las puertas abiertas

6. ANOMALÍAS, ALARMAS Y AVERÍAS

A continuación, se mostrarán los pasos a seguir en el caso de suceder alguna anomalía o error de funcionamiento. En la siguiente tabla se enumeran las posibles causas y las posibles soluciones. En caso de duda o de que no sea capaz de solucionar el error, póngase en contacto con el servicio técnico.



No manipule los componentes eléctricos Ud. Mismo ya que hay peligro de muerte debido a que los componentes están bajo tensión de red.

Problema	Causa	Solución
El horno no calienta	Resistencias estropeadas	**Contactar con el servicio de asistencia técnica**
	Termostato de funcionamiento estropeado	**Contactar con el servicio de asistencia técnica**
	La cocina no está conectada a la tensión que le corresponde	**Revisar placa matrícula de la máquina y contactar con el servicio de asistencia técnica.**
La temperatura del horno no coincide con la seleccionada en el mando	Termostato estropeado	**Contactar con el servicio de asistencia técnica**
	Bulbo del termostato mal posicionado	**Contactar con el servicio de asistencia técnica**
Las placas no calientan	Placas estropeadas	**Contactar con el servicio de asistencia técnica**
	Limitador de las placas salta	**Contactar con el servicio de asistencia técnica**
	La cocina no está conectada a la tensión que le corresponde	**Revisar placa matrícula de la máquina y contactar con el servicio de asistencia técnica.**
La cocina no se enciende	Se dispara el diferencial. La o las resistencias están derivadas	**Contactar con el servicio de asistencia técnica**
	Conmutador estropeado	**Contactar con el servicio de asistencia técnica**



NOTA: si se produce una avería no presente en la tabla, contacte con su servicio de asistencia técnica. El fabricante se reserva el derecho de modificar las características sin previo aviso.

7. RECICLAJE DEL PRODUCTO



La norma Europea 2012/19/EU sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, indica que los electrodomésticos no deben ser eliminados de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar el porcentaje de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada. Para mayor información sobre la correcta eliminación de los electrodomésticos, los poseedores de los mismos podrán dirigirse al servicio público responsable o a los revendedores.

1. INDEX

1. INDEX 13
2. GENERAL INFORMATION AND WARNINGS 14
3. PRODUCT DETAILS 14
4. INSTALLATION INSTRUCTIONS 16
4.1 Removal of packaging 16
4.2 Positioning and levelling 16
4.3 Assembly of equipment in blocks 16
4.4 Recycling 16
5. INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE 17
5.1 Risks of use 17
5.2 Operation 17
5.3 Useful tips 18
6. FAULTS, ALARMS AND BREAKDOWNS 19

2. GENERAL INFORMATION AND WARNINGS

This manual has been created to help you understand the operation, installation and maintenance of the machine. It contains all the necessary information and warnings to ensure that the appliance is installed and used correctly, together with information about the characteristics and possibilities offered, so that you may enjoy your machine to the full.



BEFORE STARTING THE APPLIANCE, PLEASE READ THE INSTRUCTIONS CONTAINED IN THIS MANUAL CAREFULLY.

The manual should be kept safely to hand for future reference.

If the machine is sold or transferred, please pass the manual to the new user.



THE APPLIANCE IS EXCLUSIVELY FOR PROFESSIONAL USE, AND SHOULD ONLY BE USED BY QUALIFIED PERSONNEL.

- The positioning and installation, and all repairs or modifications, should always be carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN, in accordance with the applicable legislation of the country. The manufacturer does not accept liability if the machine is incorrectly installed.
- The installation, incorrect adjustment, inappropriate maintenance or use of the appliance may cause material damages and injuries.
- It is strictly forbidden to delete, alter, manipulate or suppress the safety devices. Failure to comply with this warning may result in severe risk for the health and safety of individuals.
- **The equipment must only be used for the purposes established by the manufacturer. Inappropriate use of the same may result in risks to the health and safety of users and damage to the equipment.**
    - If your machine breaks down, please call the **Technical Service Centre**.
    - Unqualified or unauthorised personnel must **NOT** try to repair the machine.
    - Use of spare parts other than original parts will cancel the guarantee.
    - To prevent the contamination of elaborated food and to maintain hygiene standards, the elements in contact with food and surrounding zones should be cleaned after each use.
    - To clean, use detergents suitable for use with products in contact with food.
      Do **NOT** use abrasive or corrosive products or acids, solvents and chlorine-based detergents as these may damage the components of the cooker.
      Do **NOT** direct jets of pressurised water at the internal parts.
    - This appliance has been designed for use in ambient temperatures of between 5 ^{0}C and 40 ^{0}C.
    - The user should be present at all times during its use.
    - Do not leave flammable products or objects inside the tub or in its vicinity.



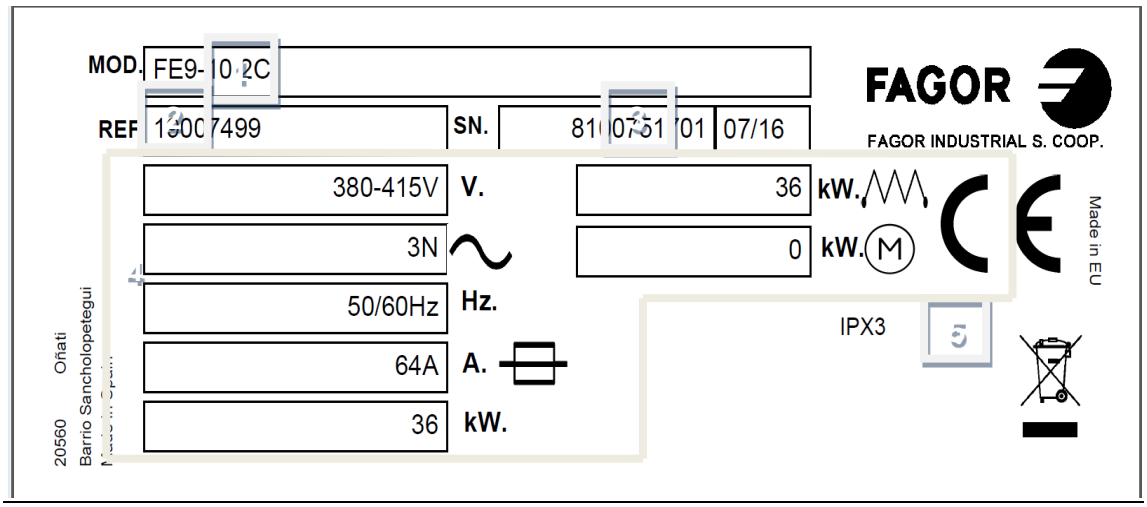
FAILURE TO COMPLY WITH THESE INSTRUCTIONS OR THE INCORRECT USE OF THE APPLIANCE SHALL RELIEVE THE MANUFACTURER OF ANY OBLIGATIONS REGARDING THE GUARANTEE OR POSSIBLE CLAIMS.

3. PRODUCT DETAILS

The machine you have just purchased is an industrial cooker, used in the hotel and catering sector. As it is an industrial product, it is characterised for having a high capacity.

All the appliances have a specifications plate which identifies the appliance and indicates its technical characteristics; it is located on one side of the machine. Don`t remove the specifications plate from the unit.

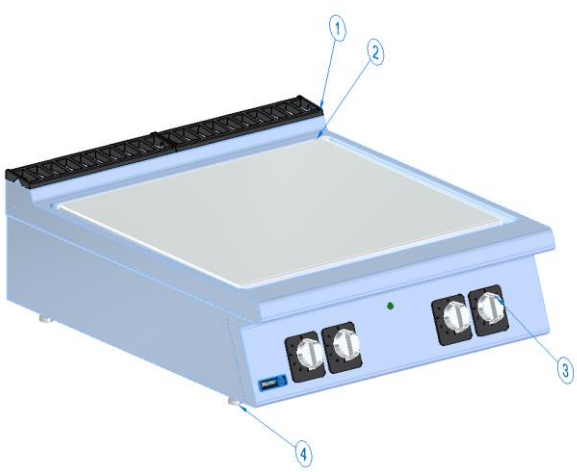
SPECIFICATIONS PLATE



1. NAME OF APPLIANCE
2. APPLIANCE REFERENCE
3. SERIAL NUMBER + DATE OF MANUFACTURE
4. ELECTRICAL SPECIFICATIONS
5. IPX PROTECTION

These details should be quoted when the technical service is called.

GENERAL DESCRIPTION OF THE EQUIPMENT





1. Chimney
2. Iron
3. M hotplate control
4. Adjustable leg
5. Oven 1 control:
6. Oven 2 control:

ACCESSORIES ON ORDER

Fagor Industrial offers the following accessory for the cooker (not supplied with the equipment) which is available on order:

- LEFT WATER COLUMN KIT KORE
- RIGHT WATER COLUMN KIT KORE

4. INSTALLATION INSTRUCTIONS



The positioning and installation, and all repairs or modifications, should always be carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN, in accordance with the applicable legislation of the country.

The installation, incorrect adjustment, inappropriate maintenance or use of the appliance may cause material damages and injuries.

4.1 Removal of packaging

Remove packaging from the machine and check for damage during transportation. If any damage is observed, immediately notify the supplier and the transport company. In the event of doubt, do not use the machine until the problem has been assessed.



Packaging (plastic, wood, staples, etc.) must not be left in the reach of children, it is a potential hazard.

The machine should be moved using a fork-lift truck or similar to avoid damage to the structure. Transport the machine to the installation location and then remove packaging.
All the packaging can be recycled. Dispose of packaging correctly.

4.2 Positioning and levelling

The cookers without oven are designed to be placed on top of a low unit or hanging- or bridge-type structure.

The cookers with oven have adjustable legs to ensure that they are always correctly mounted. Just rotate the legs until the required height. The flooring on which the machine is to be installed must be able to bear the full weight of the machine.

For optimum operation, it is essential that the appliances are correctly levelled.

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

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

If the wall is not able to withstand temperatures of 150 ºC, the appliance should be installed at a distance of at least 100 mm. Appliances must only be installed on and/or against fireproof surfaces.

Inspect final location of the machine prior to installation to prevent damage during use.

Unless otherwise indicated, the parts that have been protected by the manufacturer must not be manipulated by the installer.

4.3 Assembly of equipment in blocks

To assemble the equipment in blocks, proceed as follows:

- Remove the controls.
- Dismount the control holder panels.
- Remove the chimney trim.
- Place adhesive tape around the edges of the worktop to be joined.
- Apply sealant suitable for use in zones in contact with food on the sides to be joined.
- Join the machines together.
- Attach the machines using nuts and bolts both at the rear (tabs) and at the front (holes in the side panels accessed once the control holder panels have been removed).
- Tie the legs of the appliances together using a metal tie.
- Remove any excess sealant.
- Remove the adhesive tape.
- Replace the control holder panels and the controls.

4.4 Recycling

The product packaging consists of:

- A wooden pallet.
- Cardboard edge protectors.



- A polypropylene band
- A plastic bag.

All the packaging used around the machine can be recycled; the correct disposal of these products will help to protect the environment. For further information regarding the recycling of these products, please refer to the relevant office of the local body. Dispose of these materials in accordance with current legislation.

5. INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

BEFORE STARTING THE APPLIANCE, PLEASE READ THE INSTRUCTIONS CONTAINED IN THIS MANUAL CAREFULLY.

THE APPLIANCE IS EXCLUSIVELY FOR PROFESSIONAL USE, AND SHOULD ONLY BE USED BY QUALIFIED PERSONNEL.

5.1 Risks of use

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

Use of the cooker while empty for a long period of time may result in overheating of the components.

Clean the machines thoroughly. If you are going to use solvents or inflammable cleaning products to remove any dirt on the worktop, hotplate or oven, always do so when the cooker is cold, the control buttons are switched to OFF, and the mains power is disconnected.

Once the products have been used, carefully rinse them with plenty of water and then heat the hotplates and oven to dry them.

5.2 Operation

Instructions for the correct use of the appliance:

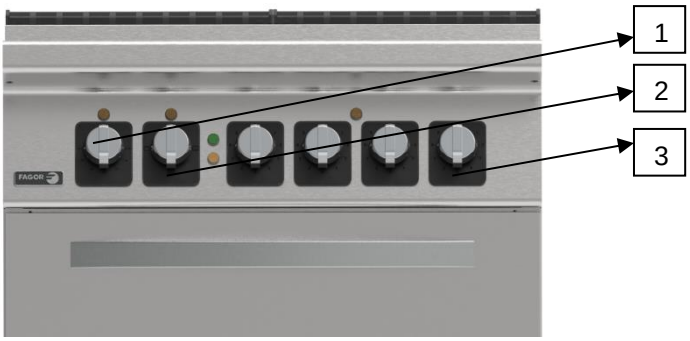
Avoid using the oven with the door partially open.

Do not cook food directly on the grill.

- Make sure the base of the oven is in the correct position.
- Several roasting trays can be prepared in the oven at the same time, with good results for all of them, thanks to the heating system used.
- We recommend using the upper guides of the oven for cakes and the lower guides for roasts.
- The maximum diameter of the pots or pans for use with the table top hotplates is 27 cm.

The steps required to optimise the operation of your cooker are shown below, with all the available options.

5.2.1 Description of the controls



1. Oven 2 control:
2. Oven 1 control:
3. Control M



CONTROL M

5.2.2 Table plates

5.2.2.1 Turning the table plates on

- Press the power switch situated on the outside of the appliance.
- Rotate the “M” plate control clockwise to the machine ON position.
- Now, turn control M to the required power setting.

The hotplate has four heating zones, which heat up depending on the control selected.

The heat from one plate irradiates towards the others, heating them and maintaining a decreasing temperature as you move away from the selected source.

The plate lamp lights up with any plate, indicating that the plate is heating.

5.2.2.2 Turning the table plates off

- Rotate the “M” plate control anticlockwise to the OFF position.

5.2.3 Oven heating elements

5.2.3.1 Switching on the heating elements

- Press the power switch situated on the outside of the appliance.
- Use the Mr control to select whether to work with the upper heating elements (grill) , the lower elements (beneath the base)  or with all the elements at the same time .
- Rotate the Mh oven thermostat control clockwise to the machine connected position so that the lamp L1 (green) comes on.
- Then, to turn the appliance on, turn the thermostat control clockwise to the required position, according to the desired temperature.
- The light L2 (amber) lights up when the heating elements are operating.
- When the oven reaches the selected temperature, the heating elements (via the thermostat) stop working and the “L2” lamp (amber) goes off. Likewise, when the temperature drops below the selected value, the heating elements start to operate, and the light L2 (amber) comes on.

5.2.3.2 Switching off the heating elements

- Rotate the M thermostat control anticlockwise to the Off position, the light L1 (green) goes off

5.3 Useful tips

Read the useful tips listed below carefully in order to get the most out of your cooker.

5.3.1 Initial cleaning

The cooker should be cleaned after installation.

Before using the oven for the first time, it is advisable to clean the inside with a cloth soaked in soapy water to prevent bad smells during use.

5.3.2 Maintenance

FAGOR INDUSTRIAL recommends a service of all the operating components of the cooker at least once a year to check their condition and the correct operation of the appliance. This service must be carried out by an OFFICIAL AND/OR AUTHORISED TECHNICAL SERVICE.

The replacement of any functional component that may affect the safety of either the appliance or the user should be performed by an OFFICIAL AND/OR AUTHORISED TECHNICAL SERVICE, using the appropriate original spare parts.

Always clean the machine correctly to prolong the service life of the machine.

- Remove any waste from the worktop and the oven at the end of each day. To do so, use any of the specific degreasing products available on the market. Next dry the surfaces you have cleaned.
- Do not use abrasive, corrosive or acid products, chlorine-based detergents, solvents or petrol derivatives to clean the machine.
- Do not use pressurised water to clean the machine.
- The hotplates and the base should be cleaned regularly with a suitable degreasing agent.

5.3.3 Prolonged non use

If the machine is kept out of service for a long period of time (holidays, temporary closure…), please observe the following:

- Clean the machine and the adjacent areas thoroughly.
- Sprinkle a thin layer of edible oil on the stainless steel surfaces.
- Leave the doors open.

6. FAULTS, ALARMS AND BREAKDOWNS

The steps to be followed in the event of a fault or operating error are described below. The possible causes and possible solutions are listed in the following table. In the event of doubt, or if you are unable to resolve the problem, please contact the technical service.



Do not handle electrical components, as there is a risk of death as the components are live.

Problem	Cause	Solution
The oven does not heat up	Heating elements broken	**Contact your Technical Assistance Service.**
	Operating thermostat broken	**Contact your Technical Assistance Service.**
	The cooker is not connected to the correct voltage supply.	**Check the specifications plate on the machine and contact your Technical Assistance Service.**
The oven temperature does not match the temperature selected on the control.	Thermostat broken	**Contact your Technical Assistance Service.**
	Thermostat bulb incorrectly positioned	**Contact your Technical Assistance Service.**
The hotplates do not heat up.	Hotplates broken.	**Contact your Technical Assistance Service.**
	Hotplate limiting switch trips.	**Contact your Technical Assistance Service.**
	The cooker is not connected to the correct voltage supply.	**Check the specifications plate on the machine and contact your Technical Assistance Service.**
The cooker does not come on	Differential switch trips. Short-circuit in heating elements.	**Contact your Technical Assistance Service.**
	Broken switch.	**Contact your Technical Assistance Service.**



NOTE: If a fault occurs and is not listed in the above table, please call the technical service. The manufacturer reserves the right to modify the technical characteristics with prior warning.

7. RECYCLING THE PRODUCT



The European Directive 2012/19/EU relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection. For more information relating to the correct disposal of household appliances, owners should contact their local authorities or appliance dealer.

1. INHALTSANGABE

1. INHALTSANGABE 20
2. ALLGEMEINE INFORMATION UND HINWEISE 21
3. ANGABEN ZUM GERÄT 21
4. INSTALLATIONSANWEISUNG 23
4.1 Auspacken 23
4.2 Aufstellung und Nivellierung 23
4.3 Montage der Geräte in Blockbauweise 23
4.4 Recycling 24
5. GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG 24
5.1 Gefahren beim Gebrauch 24
5.2 Funktionsweise 24
5.3 Nützliche Ratschläge und Tipps 25
6. STÖRUNGEN UND ALARME 26
7. RECYCLING DES GERÄTES 27

2. ALLGEMEINE INFORMATION UND HINWEISE

Das vorliegende Handbuch soll Ihnen dabei behilflich sein, alle zur Verfügung gestellten Informationen in Bezug auf Funktionsweise, Installation und Wartung des Gerätes vollständig verstehen zu können. Hier finden Sie alle notwendigen Informationen und Hinweise zur ordnungsgemäßen Installation und zum richtigen Gebrauch des Gerätes, sowie alle erforderlichen Angaben in Bezug auf die technischen Eigenschaften, damit Sie alle Möglichkeiten Ihres neuen Gerätes optimal nutzen können.



DIE IM VORLIEGENDEN HANDBUCH ENTHALTENEN ANWEISUNGEN VOR DER INBETRIEBNAHME DES GERÄTES GRÜNDLICH DURCHLESEN.

Bewahren Sie das Handbuch zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf.

Bei Verkauf oder Weitergabe des Gerätes händigen Sie bitte dem neuen Benutzer das vorliegende Handbuch aus.



DIESES GERÄT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN PROFIGBERAUCH BESTIMMT UND DARF NUR VON QUALIFIZIERTEM FACHPERSONAL BEDIENT WERDEN.

- Aufstellung und Installation, sowie Reparaturen oder Umrüstungen dürfen nur von AUTORISIERTEN FACHTECHNIKERN bei Einhaltung der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung vorgenommen werdender Hersteller lehnt ausdrücklich jede Verantwortung für eine nicht sachgemäße Installation des Gerätes ab.
- Bei unsachgemäßer Installation, Einstellung, Bedienung oder Wartung bzw. Handhabung des Gerätes kann es sowohl zu Sach- als auch Personenschäden kommen.
- Es ist ausdrücklich verboten, die Sicherheitsvorrichtungen zu verändern, zu umgehen oder zu beseitigen. Die Nichteinhaltung dieses Hinweises kann schwere Gefahren für die Sicherheit und die Gesundheit von Personen mit sich bringen.
- **Das Gerät darf nur für den vom Hersteller vorgesehenen Gebrauch benutzt werden. Jeder unsachgemäße Gebrauch des Gerätes kann Gefahren für die Gesundheit und die Sicherheit der Anwender und des Gerätes selber mit sich bringen.**
    - Sollte eine Störung an Ihrem Gerät auftreten, so setzen Sie sich bitte mit dem **zuständigen Kundendienst** in Verbindung.
    - Versuchen Sie bitte **AUF KEINEN FALL** das Gerät selbst zu reparieren oder die Reparatur durch nicht qualifiziertes bzw. autorisiertes Personal durchführen zu lassen.
    - Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile, da anderenfalls die Garantie erlischt.
    - Der Hersteller empfiehlt, alle in Kontakt mit den Lebensmitteln stehenden Elemente, sowie die benachbarten Bereiche nach Beendigung des Arbeitseinsatzes gründlich zu reinigen, um die Kontaminierung der benutzten Lebensmittel zu vermeiden und die erforderliche Hygiene gewährleisten zu können
    - Zur Reinigung können lebensmittelverträgliche Spülmittel zum Einsatz kommen.
      Zur Reinigung des Gerätes dürfen **AUF KEINEN FALL** scheuernde bzw. ätzende Produkte, Säuren, Lösungsmittel oder Spülmittel auf Chlorbasis benutzt werden, da diese Schäden an den Komponenten des Herds verursachen können.
      Den Innenbereich des Gerätes **AUF KEINEN FALL** mit Druckwasser abspritzen.
    - Das Gerät ist für den Betrieb bei Umgebungstemperaturen zwischen 5 ºC und 40 ºC konzipiert worden.
    - Der Anwender muss sich stets in Gerätenähe aufhalten, wenn dieses benutzt wird.
    - Weder im Ofen noch in Nähe desselben dürfen sich brennbare Produkte oder Gegenstände befinden.



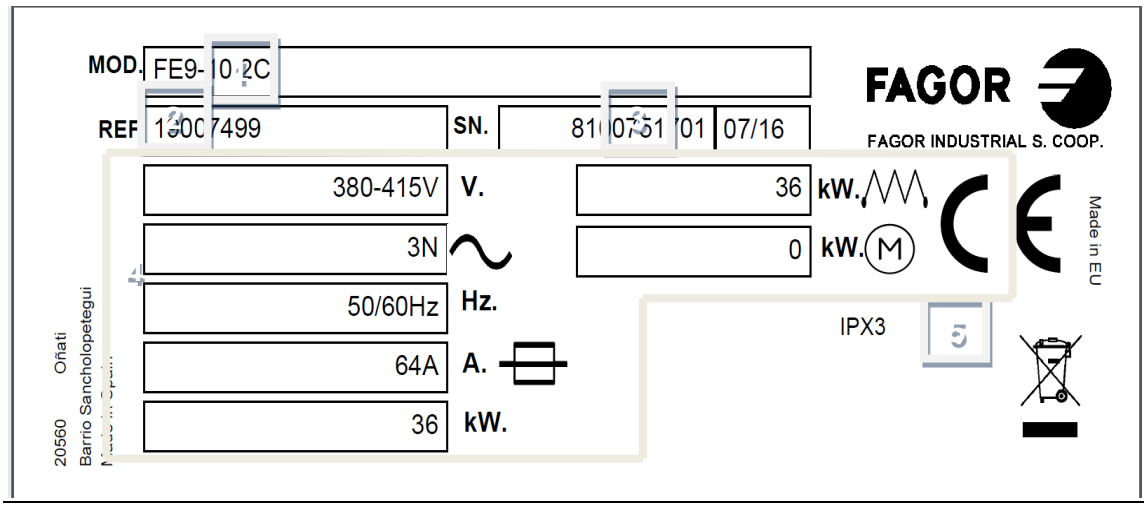
DIE NICHTEINHALTUNG DIESER VORSCHRIFTEN ODER DER UNSACHGMEÄSSE GEBRAUCH DES GERÄTES STELLEN DEN HERSTELLER VON ALLEN GARANTIELEISTUNGEN UND MÖGLICHEN ANSPRÜCHEN FREI.

3. ANGABEN ZUM GERÄT

Das von Ihnen erworbene Gerät ist ein Industrieherd, der für den Einsatz in der Großküchentechnik und im Hotelfachgewerbe bestimmt ist. Da es sich um ein Produkt für den Industriegebrauch handelt, zeichnet es sich vor allem durch ein hohes Leistungsvermögen aus.

Alle Geräte sind mit einem Typenschild zur genauen Kennzeichnung des Gerätes versehen. Dieses enthält außerdem alle technischen Eigenschaften und ist an einer Seite des Gerätes angebracht. Das Typenschild nicht vom Gerät entfernen.

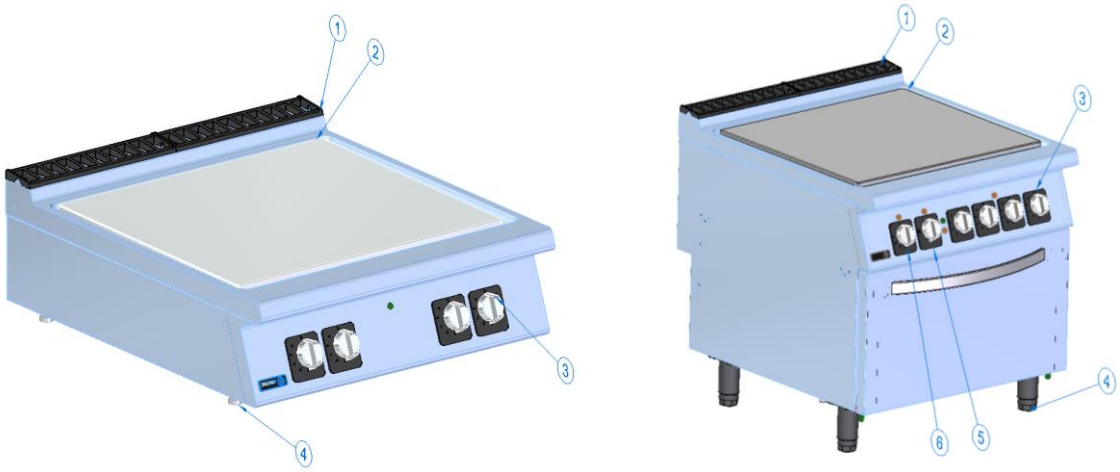
TYPENSCHILD



1. GERÄTENAME
2. ARTIKELNUMMER DES GERÄTES
3. SERIENNUMMER UND HERSTELLUNGSDATUM
4. ELEKTRISCHE EIGENSCHAFTEN
5. IPX-SCHUTZ

Halten Sie bitte diesen Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden.

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTES



1. Abluftkamin
2. Glühplatte
3. Bedienelement für die Herdplatten M
4. Höhenverstellbarer Gerätefuß
5. Bedienelement für den Backofen 1
6. Bedienelement für den Backofen 2

AUF WUNSCH LIEFERBARES ZUBEHÖR

Fagor Industrial bietet folgendes Zubehör für den Herd an (nicht im Gerät enthalten), das auf Wunsch bestellt werden kann:

- BAUSATZ WASSERSÄULE LINKS KORE
- BAUSATZ WASSERSÄULE LINKS KORE

4. INSTALLATIONSANWEISUNG



Aufstellung und Installation, sowie Reparaturen oder Umrüstungen dürfen nur von AUTORISIERTEN FACHTECHNIKERN bei Einhaltung der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung vorgenommen werden.

Bei unsachgemäßer Installation, Einstellung, Bedienung oder Wartung bzw. Handhabung des Gerätes kann es sowohl zu Sach- als auch Personenschäden kommen.

4.1 Auspacken

Packen Sie das Gerät aus und vergewissern sich, dass dieses während des Transports keine Schäden erlitten hat. Anderenfalls setzen Sie Ihren Lieferanten und den Spediteur unverzüglich über die festgestellten Schäden in Kenntnis. Im Zweifelsfall benutzen Sie das Gerät nicht, bevor das Ausmaß der Schäden festgestellt werden konnte.



Die Verpackungselemente (Kunststoff, Holzteile, Klammern, usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern bringen, da sie eine potenzielle Gefahrenquelle darstellen.

Das Gerät ausschließlich mit Hilfe eines Gabelstaplers oder einer ähnlich geeigneten Fördervorrichtung bewegen, um Schäden am Aufbau des Gerätes zu vermeiden. Das Gerät zum vorhergesehenen Standort bringen und erst hier auspacken.
Alle bei der Verpackung eingesetzten Elemente können vollständig recycelt werden, weshalb sie in die entsprechenden Sammelbehälter zu bringen sind.

4.2 Aufstellung und Nivellierung

Die Herde ohne Backofen sind zum Aufsatz auf einen Unterbau oder für Aufbauten in Cantilever- bzw. Brückenbauform vorgesehen.

Die Herde mit Backofen sind mit höhenverstellbaren Stellfüßen ausgerüstet, so dass sie optimal aufgestellt werden können. Hierzu muss lediglich der entsprechende Gerätefuß auf die gewünschte Höhe eingestellt werden. Die Tragfähigkeit des Bodens, auf dem das Gerät aufgestellt wird, muss ausreichend für das Gewicht des Gerätes sein.

Eine ordnungsgemäße Nivellierung ist unerlässlich für die optimale Funktionsweise der Geräte.

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

Das Gerät sollte in einem Raum mit ausreichender Lüftung aufgestellt werden. Die Aufstellung muss in Übereinstimmung mit der gültigen Gesetzgebung vorgenommen werden, um die Bildung unzulässiger Anhäufungen von Schadstoffen am Aufstellungsort zu verhindern.

Sollte die benachbarte Wand nicht in der Lage sein, Temperaturen von 150 ºC auszuhalten, so muss das Gerät in einer Entfernung von mindestens 100 mm zur entsprechenden Wand aufgestellt werden. Die Geräte dürfen nur auf oder neben nicht brennbaren Flächen aufgestellt werden.

Werkseitig wird zu einer gründlichen Überprüfung des Aufstellungsortes vor Installation des Gerätes geraten, um spätere Schäden bei Gebrauch von Vornherein auszuschließen.

Ohne ausdrückliche Genehmigung darf der Installateur unter normalen Voraussetzungen keine Arbeitsvorgänge an den vom Hersteller eingebauten geschützten Teilen vornehmen.

4.3 Montage der Geräte in Blockbauweise

Zur Montage der Geräte in Blockbauweise sind die folgenden Anweisungen zu befolgen:

- Die Bedienelemente entfernen.
- Die Panele mit den Bedienfeldhaltern ausbauen.
- Die Blenden am Abluftkamin entfernen.
- Klebeband an den Abdeckplatten anbringen, die miteinander verbunden werden sollen.
- Lebensmittelverträgliche Dichtmasse an den Verbindungsstellen auftragen.
- Die Geräte zusammen schieben.
- Die Geräte sowohl im hinteren Bereich (Laschen) als auch im vorderen Bereich (Bohrungen an den seitlichen Panelen, deren Zugang nach Entfernen der Panele für die Bedienfeldhalter frei wird) mit Hilfe von Schrauben und Muttern miteinander verbinden.
- Die Füße der oben stehenden Geräte, die miteinander verbunden werden sollen, mit einem Metallflansch verbinden.
- Die überschüssige Dichtmasse entfernen.

- Das Klebeband entfernen.
- Die Panele für die Bedienfeldhalter und die Bedienelemente wieder anbringen.

4.4 Recycling

Die Verpackung dieses Produkts besteht aus folgenden Elementen:

- Holzpalette.
- Kantenschutzelemente aus Pappe
- Spannband aus Polypropylen
- Kunststoffbeutel



Alle zur Verpackung des Gerätes verwendeten Elemente können recycelt werden, so dass die ordnungsgemäße Entsorgung dieser Produkte zum Umweltschutz beiträgt. Wenden Sie sich bitte an die örtliche Entsorgungsstelle für weitere Informationen. Entsorgen Sie alle Verpackungselemente gemäß den jeweils gültigen Bestimmungen.

5. GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG



DIE IM VORLIEGENDEN HANDBUCH ENTHALTENEN ANWEISUNGEN VOR DER INBETRIEBNAHME DES GERÄTES GRÜNDLICH DURCHLESEN.



DIESES GERÄT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN PROFIGBERAUCH BESTIMMT UND DARF NUR VON QUALIFIZIERTEM FACHPERSONAL BEDIENT WERDEN.

5.1 Gefahren beim Gebrauch



Sie benutzen einen Herd. Dieses Gerät darf zu keinem anderen als dem vorgesehenen Zweck verwendet werden, da die Funktionsteile beschädigt werden könnten.

Sollte der Herd während längerer Zeit eingeschaltet sein, ohne benutzt zu werden, kann es zur Überhitzung der Komponenten kommen.

Die Geräte stets gründlich reinigen. Werden zur Beseitigung von Verkrustungen an der Abdeckplatte, der Herdplatte oder dem Backofen brennbare Reinigungsmittel oder Lösungsmittel verwendet, so sollte dieser Vorgang stets im kalten Zustand des Herds mit abgeschalteten Bedienelementen und ausgeschaltetem Hauptschalter durchgeführt werden.

Nach Verwendung der Reinigungsprodukte muss das Gerät mit reichlich Wasser gründlich gereinigt werden. Danach die Herdplatten und den Backofen aufheizen, um das Gerät zu trocknen.

5.2 Funktionsweise

Anweisungen für die ordnungsgemäße Bedienung des Gerätes:



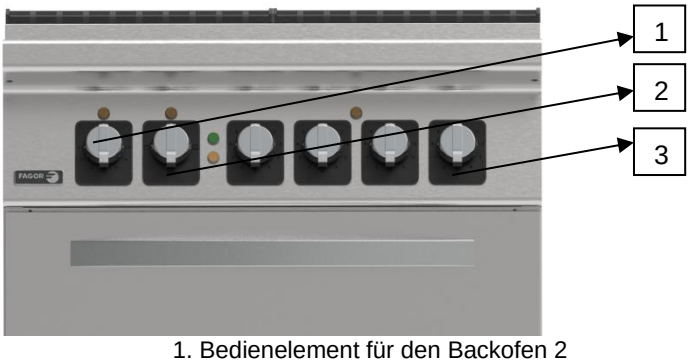
Das Gerät sollte nur mit geschlossener Tür betrieben werden.

Garen Sie Speisen nicht direkt auf der Grillplatte.

- Die richtige Stellung der Unterhitze sicherstellen.
- Das verwendete Heizsystem ermöglicht den Einsatz mehrerer Backbleche zur gleichen Zeit mit hervorragenden Ergebnissen.
- Werkseitig wird dazu geraten, die oberen Führungen des Backofens für Torten und die unteren Führungen für die Zubereitung von Bratgerichten zu benutzen.
- Der höchstzulässige Durchmesser für Bratpfannen und Töpfe auf den Herdplatten beträgt 27 cm.

Im Folgenden finden Sie alle erforderlichen Schritte, um die Funktionsweise des Herds optimieren zu können. Wir zeigen Ihnen alle Möglichkeiten, über die Ihr Herd verfügt.

5.2.1 Beschreibung der Bedienelemente



1. Bedienelement für den Backofen 2
2. Bedienelement für den Backofen 1
3. Bedienelement M



BEDIENELEMENT M

5.2.2 Herdplatten in Tischausführung

5.2.2.1 Einschalten der Herdplatten in Tischausführung

- Den Hauptschalter der Stromversorgung betätigen, der sich an der Außenseite des Gerätes befindet.
- Das Bedienelement für die Herdplatte M im Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Stellung des Gerätes drehen.
- Danach kann das Bedienelement M bis zum gewünschten Leistungswert weiter gedreht werden.

Die Glühplatte verfügt über 4 Kochflächen, deren Aufheizung durch die jeweilige Stellung des ausgewählten Bedienelementes gesteuert wird.

Die Hitze einer Platte strahlt auf alle anderen ab, so dass diese mit erhitzt werden. Gleichzeitig wird die Temperatur konstant gehalten, nimmt aber je nach Abstand zur Wärmequelle ab.

Die Anzeigelampe der Herdplatten leuchtet bei jeder Platte auf um anzuzeigen, dass diese erhitzt wird.

5.2.2.2 Ausschalten der Herdplatten in Tischausführung

- Das Bedienelement für die Herdplatte M entgegen dem Uhrzeigersinn in die Stellung AUS drehen.

5.2.3 Heizwiderstände im Backofen

5.2.3.1 Einschalten der Heizwiderstände

- Den Hauptschalter der Stromversorgung betätigen, der sich an der Außenseite des Gerätes befindet.
- Das Bedienelement Mr ermöglicht die Auswahl, ob das Gerät mit den oberen Heizwiderständen (Grill) , den unteren Heizwiderständen (die sich unterhalb der Unterhitze befinden)  oder mit allen Heizwiderständen gleichzeitig arbeiten soll .
- Das Bedienelement für den Temperaturregler des Backofens (Mh) im Uhrzeigersinn in die Stellung für eingeschaltetes Gerät drehen, woraufhin die Anzeigelampe L1 (grün) aufleuchtet.
- Ab diesem Moment kann das Gerät jederzeit eingeschaltet werden, indem das Bedienelement für den Temperaturregler im Uhrzeigersinn in die der gewünschten Temperatur entsprechenden Stellung gedreht wird.
- Die Anzeigelampe L2 (orange) leuchtet auf, sobald die Heizwiderstände ihren Betrieb aufgenommen haben.
- Sobald der Backofen die angewählte Temperatur erreicht, wird der Betrieb der Heizwiderstände (über den Temperaturregler) unterbrochen und die Anzeigelampe L2 (orange) erlischt. Sobald die Temperatur auf einen Wert unterhalb des angewählten Temperaturwerts sinkt, nehmen die Heizwiderstände den Betrieb erneut auf und die Anzeigelampe L2 (orange) leuchtet wieder auf.

5.2.3.2 Ausschalten der Heizwiderstände

- Das Bedienelement für den Temperaturregler (M) entgegen dem Uhrzeigersinn in die Aus-Stellung drehen. Daraufhin erlischt die Anzeigelampe L1 (grün).

5.3 Nützliche Ratschläge und Tipps

Lesen Sie die folgenden Ratschläge und Tipps bitte gründlich durch, um alle Möglichkeiten Ihres Herds optimal nutzen zu können.

5.3.1 Erste Reinigung

Nach erfolgter Installation des Herds sollte eine gründliche Reinigung vorgenommen werden.

Werkseitig wird dazu geraten, das Innere des Backofens mit einem in Seifenwasser getränktem Lappen zu reinigen, um einer möglichen Geruchsbildung beim ersten Einsatz vorzubeugen.

5.3.2 Wartung

FAGOR INDUSTRIAL rät dazu, einen autorisierten Fachtechniker einmal pro Jahr alle Funktionsbauteile des Herds gründlich überprüfen zu lassen, um den Zustand aller Bauteile und die ordnungsgemäße Funktionsweise des Gerätes sicherzustellen. Diese Inspektion muss entweder von unserem OFFIZIELLEN KUNDENDIENST oder einem AUTORISIERTEN FACHTECHNIKER durchgeführt werden.

Das Auswechseln von Funktionsbauteilen, die Auswirkungen auf die Sicherheit des Bedieners oder des Gerätes haben, darf ebenfalls nur vom OFFIZIELLEN KUNDENDIENST oder einem AUTORISIERTEN FACHTECHNIKER durchgeführt werden. Hierbei sind geeignete Original-Ersatzteile zu verwenden.

Die erforderlichen Reinigungstätigkeiten durchführen, um eine lange Lebensdauer des Gerätes zu gewährleisten.

- Die Abdeckplatte und den Backofen zum Feierabend stets von allen Speiseresten reinigen. Hierzu kann ein marktüblicher Fettlöser benutzt werden. Anschließend die sauberen Flächen gründlich reinigen.
- Keine scheuernden, ätzenden oder laugehaltigen Produkte, Lösungsmittel und Spülmittel auf Chlorbasis oder Benzinderivate zur Reinigung verwenden.
- Das Gerät nicht mit Wasserstrahlen reinigen.
- Die Herdplatten und die Unterhitze regelmäßig mit einem geeigneten Fettlöser reinigen.

5.3.3 Betriebsunterbrechungen

Soll das Gerät während eines längeren Zeitraums nicht betrieben werden (Urlaub, Betriebsunterbrechung, usw.), so berücksichtigen Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Das Gerät und die nahe liegende Umgebung gründlich reinigen.
- Einen dünnen Film Speiseöl auf die Edelstahlflächen auftragen.
- Die Gerätetüren offen lassen.

6. STÖRUNGEN UND ALARME

Bei Auftreten von Störungen oder Funktionsfehlern befolgen Sie bitte die folgenden Schritte. Die folgende Tabelle enthält die möglichen Ursachen und Behebungsmaßnahmen. Wenden Sie sich bitte bei Zweifeln an Ihren zuständigen Kundendienst. Gleiches gilt, wenn Sie den Fehler nicht selbst beseitigen können.



Nehmen Sie auf keinen Fall Eingriffe an den elektrischen Komponenten vor. Da diese unter Netzspannung stehen, besteht Lebensgefahr.

Störung	Ursache	Behebungsmaßnahme
Das Gerät heizt nicht auf.	Die Heizwiderstände sind beschädigt.	**Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.**
	Der Temperaturregler ist beschädigt.	**Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.**
	Der Herd ist nicht an den vorgeschriebenen Spannungswert angeschlossen.	**Lesen Sie bitte den richtigen Wert auf dem Typenschild ab und wenden sich an den zuständigen Kundendienst.**
Die Temperatur des Backofens stimmt nicht mit der am Bedienelement angewählten Temperatur überein.	Der Temperaturregler ist beschädigt.	**Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.**
	Der Fühler des Temperaturreglers ist nicht ordnungsgemäß positioniert.	**Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.**
Die Herdplatten heizen nicht auf.	Die Herdplatten sind beschädigt.	**Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.**
	Der Begrenzer der Herdplatten löst aus.	**Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.**
	Der Herd ist nicht an den vorgeschriebenen Spannungswert angeschlossen.	**Lesen Sie bitte den richtigen Wert auf dem Typenschild ab und wenden sich an den zuständigen Kundendienst.**
Das Gerät schaltet sich nicht ein.	Der Differentialschalter löst aus. Eine oder mehrere Heizwiderstände werden abgeleitet.	**Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.**
	Schalter beschädigt.	**Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.**

HINWEIS: Sollte eine nicht in der Tabelle angegebene Störung auftreten, so wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst. Der Hersteller behält sich das Recht auf Änderung der technischen Eigenschaften ohne vorherigen Hinweis vor.

7. RECYCLING DES GERÄTES



Die europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte schreibt vor, dass Hauhaltsgeräte nicht mit dem normalen Müll zu entsorgen sind. Altgeräte sind zwecks Optimierung der Rückgewinnungs- und Recyclingrate der Gerätematerialien einer gesonderten Sammelstelle zuzuführen, um Schäden für die Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden. Das durchgestrichene Abfalleimersymbol, weist darauf hin, dass eine getrennte Entsorgung vorgeschrieben ist. Für weitere Informationen hinsichtlich der ordnungsgemäßen Entsorgung von Haushaltsgeräten wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an die zuständige kommunale Stelle.

1. TABLE DES MATIÈRES

1. TABLE DES MATIÈRES 28
2. INFORMATIONS ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX 29
3. DONNÉES DU PRODUIT 29
4. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION 31
4.1 Déballage 31
4.2 Mise en place et nivellement 31
4.3 Montage d'équipements par blocs 31
4.4 Recyclage 32
5. INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN 32
5.1 Risques d'utilisation 32
5.2 Fonctionnement 32
5.3 Conseils utiles 33
6. ANOMALIES, ALARMES ET PANNES 34
7. RECYCLAGE DU PRODUIT 35

2. INFORMATIONS ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Ce manuel a été créé pour faciliter la complète compréhension du fonctionnement, de l'installation et de l'entretien de la machine. Il contient les informations et les avertissements nécessaires pour une correcte installation et utilisation de l'appareil, ainsi que des informations concernant les caractéristiques et possibilités qu'il offre, afin de profiter de tout le potentiel à votre disposition.



AVANT DE PROCÉDER À LA MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL, LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS DE CE MANUEL.

Conservez ce manuel en lieu sûr pour le consulter à l'avenir.

En cas de vente ou de cession de la machine, fournissez ce manuel au nouvel utilisateur.



CECI EST UN APPAREIL À USAGE EXCLUSIVEMENT PROFESSIONNEL, QUI DOIT ÊTRE UTILISÉ PAR UN PERSONNEL QUALIFIÉ.

- La mise en place et l'installation, ainsi que les réparations ou transformations doivent toujours être réalisées par un TECHNICIEN AUTORISÉ, en fonction de la réglementation en vigueur dans chaque pays, le fabricant ne pouvant pas être tenu pour responsable d'une mauvaise installation de l'appareil.
- L'installation, le réglage incorrect, le service ou l'entretien inapproprié de l'appareil, ainsi que la manipulation de celui-ci peuvent provoquer aussi bien des dommages matériels que des lésions.
- Il est absolument interdit de modifier, ignorer, éliminer et éviter les dispositifs de sécurité. Le non-respect de cet avertissement peut représenter de graves dangers pour la sécurité et la santé des personnes.
- **Utilisez l'équipement uniquement pour les usages prévus par le fabricant. Des utilisations abusives peuvent entraîner des risques pour la santé et la sécurité des utilisateurs, ainsi que pour l'équipement.**
    - Si votre machine tombe en panne, appelez le **Service d'assistance technique.**
    - **N'**essayez pas de la réparer vous-même ou de la faire réparer pour un personnel non qualifié ni autorisé.
    - Utilisez des pièces de rechange d'origine, sinon la garantie sera annulée.
    - Pour éviter la contamination des aliments travaillés et maintenir l'hygiène, il est recommandé de nettoyer les éléments qui entrent en contact avec les aliments et les régions voisines à la fin de chaque utilisation.
    - Des produits détergents à usage alimentaire doivent être utilisés pour le nettoyer.
      N'utilisez **PAS** de produits abrasifs, corrosifs, acides, dissolvants et détergents à base de chlore pour nettoyer la machine, car ils endommageraient les composants du la cuisine.
      NE dirigez **PAS** de jets d'eau sous pression vers ses parties internes.
    - Cet appareil a été conçu pour fonctionner à des températures ambiantes comprises entre 5 ºC et 40 ºC.
    - Au cours de son utilisation, l'utilisateur doit toujours être présent.
    - Ne laissez pas de produits ou objets inflammables à l'intérieur de la cuve ni autour.



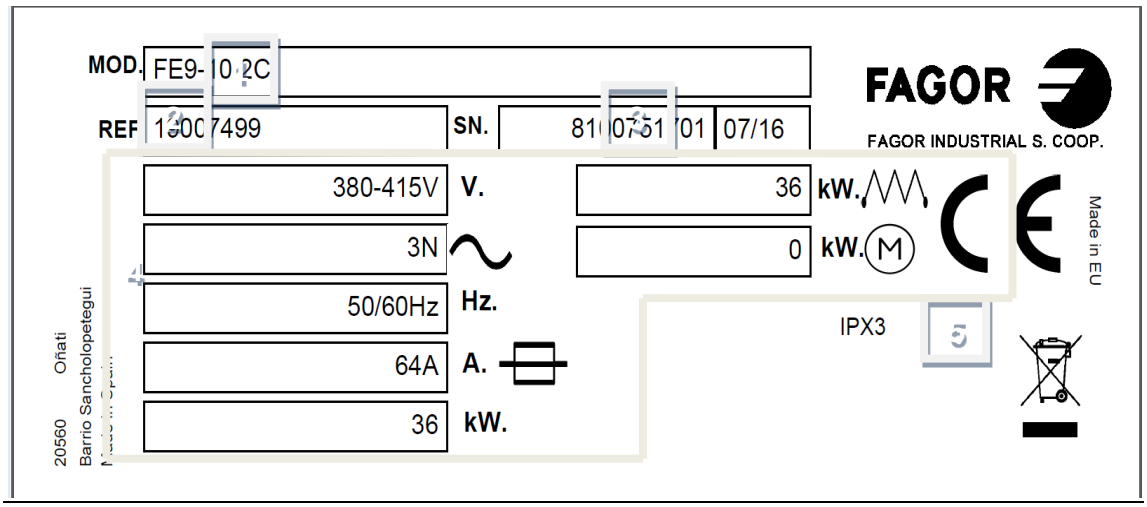
LE NON-RESPECT DE CES NORMES OU L'UTILISATION INDUE DE L'APPAREIL DÉGAGE LE FABRICANT DE TOUTE GARANTIE OU RÉCLAMATION POSSIBLE.

3. DONNÉES DU PRODUIT

La machine que vous venez d'acquérir est une cuisine industriel, utilisé dans le domaine de la restauration et de l'hôtellerie. Comme c'est un produit industriel, il est caractérisé par une grande production.

Tous les appareils disposent d'une plaque signalétique identifiant l'appareil et indiquant les caractéristiques techniques de celui-ci. Elle se trouve sur l'un des côtés de la machine. Ne retirez pas la plaque de l'appareil.

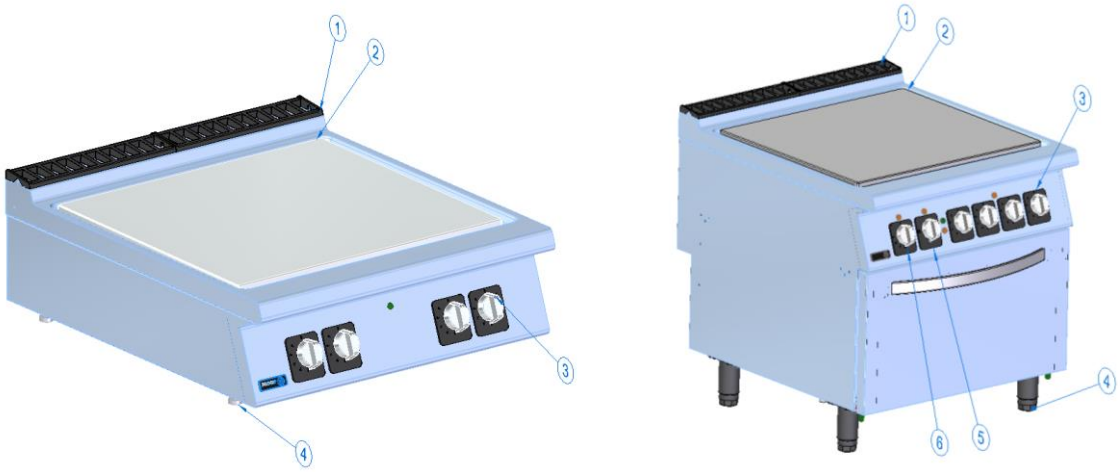
PLAQUE SIGNALÉTIQUE



1. NOM DE L'APPAREIL
2. RÉFÉRENCE DE L'APPAREIL
3. Nº DE SÉRIE+DATE FABRICATION
4. CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES
5. PROTECTION IPX

Indiquez les caractéristiques indiquées si vous contactez le service technique.

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'ÉQUIPEMENT



1. Cheminée
2. Grill
3. Commande plaques M
4. Pied réglable
5. Commande four 1
6. Commande four 2

ACCESSOIRES SUR COMMANDE

Fagor Industrial dispose de l'accessoire suivant pour votre cuisine (non compris dans l'équipement) qui peut être demandé sur commande :

- KIT COLONNE D'EAU GCHE KORE
- KIT COLONNE D'EAU DTE KORE

4. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



La mise en place et l'installation, ainsi que les réparations ou transformations doivent toujours être réalisées par un TECHNICIEN AUTORISÉ, en fonction de la réglementation en vigueur dans chaque pays.

L'installation, le réglage incorrect, le service ou l'entretien inapproprié de l'appareil, ainsi que la manipulation de celui-ci peuvent provoquer aussi bien des dommages matériels que des lésions.

4.1 Déballage

Déballez la machine et vérifiez qu'elle n'ait pas été endommagée durant le transport, sinon notifiez-le immédiatement à votre fournisseur et au transporteur. En cas de doute, n'utilisez pas la machine jusqu'à avoir analysé la portée des dommages.



Les éléments de l'emballage (plastiques, bois, agrafes, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils représentent un danger potentiel.

La manipulation de la machine doit être réalisée à l'aide d'un chariot-élévateur ou similaire pour ne pas endommager la structure de la machine. Transportez la machine jusqu'à son lieu d'installation, puis déballez-la.
Les éléments utilisés pour l'emballage sont totalement recyclables, ils doivent donc être jetés dans le container correspondant.

4.2 Mise en place et nivellement

Les cuisinières sans four sont conçues pour les poser sur un meuble bas ou des structures de type suspendu ou de type pont.

Les cuisinières sans four disposent de pieds réglables pour être parfaitement installées, en faisant tourner le pied à la hauteur souhaitée. Le sol où sera installée la machine doit supporter le poids de la machine.

Il est très important que les machines soient parfaitement nivelées, pour optimiser leur fonctionnement.

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

Utilisez l'appareil dans un local suffisamment ventilé, conformément à la réglementation en vigueur, afin d'empêcher la formation de concentrations inadmissibles de substances nocives à l'endroit où il est installé.

Si le mur ne résiste pas à des températures de 150 ºC, l'équipement devra être installé à une distance égale ou supérieure à 100 mm de celui-ci. Les appareils ne peuvent être installés sur et / ou contre une surface incombustible.

Nous vous conseillons d'analyser le lieu où sera installée la machine avant sa mise en place, pour qu'elle ne soit pas endommagée durant son utilisation.

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

4.3 Montage d'équipements par blocs

Pour le montage d'équipements par blocs, suivez les instructions ci-dessous :

- Retirer les commandes.
- Démonter les panneaux porte-commandes.
- Retirer les enjoliveurs de cheminée.
- Mettre du ruban adhésif sur les bords des plans de travailler à unir.
- Mettre un matériau scellant à usage alimentaire sur les côtés à unir.
- Unir les machines.
- Attacher les machines à l'aide de vis et écrous aussi bien à l'arrière (languettes) qu'à l'avant (orifices dans les panneaux latéraux auxquels vous accédez après avoir retiré les panneaux porte-commandes).
- Les pieds des appareils hauts à relier doivent être attachés à l'aide d'une bride métallique.
- Retirer l'excès de matériau scellant.
- Retirer le ruban adhésif.
- Remettre en place les panneaux porte-commandes et les commandes.

4.4 Recyclage

L'emballage de ce produit est formé par :

- Palette en bois.
- Coins en carton.
- Feuillard en polypropylène.
- Sac en plastique.



Tous les emballages utilisés lors de l'empaquetage de cette machine sont recyclables. Leur élimination de façon appropriée contribuera donc à la préservation de l'environnement. Pour plus d'informations sur le recyclage de ces produits, veuillez contacter le bureau compétent de l'organisme local. Éliminez ces matériaux conformément à la législation en vigueur.

5. INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



AVANT DE PROCÉDER À LA MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL, LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS DE CE MANUEL.



CECI EST UN APPAREIL À USAGE EXCLUSIVEMENT PROFESSIONNEL, QUI DOIT ÊTRE UTILISÉ PAR UN PERSONNEL QUALIFIÉ.

5.1 Risques d'utilisation



Vous êtes en train d'utiliser une cuisine ; n'utilisez pas cet appareil à des fins différentes que celles prévues, car cela peut détériorer les parties fonctionnelles de ce dernier.

Le fonctionnement à vide de la cuisinière pendant une longue période peut entraîner une surchauffe des composants.

Nettoyez assidûment les machines. En cas d'utilisation de dissolvants ou de produits de nettoyage inflammables, pour enlever d'éventuelles incrustations du plan de travail, plaque ou four, toujours le faire avec la cuisinière froide, les commandes éteintes et l'interrupteur principal débranché.

Une fois les produits utilisés, procéder à un rinçage soigneux avec de l'eau en abondance, puis chauffer les plaques et le four pour les sécher.

5.2 Fonctionnement

Indications pour un usage approprié de la machine :



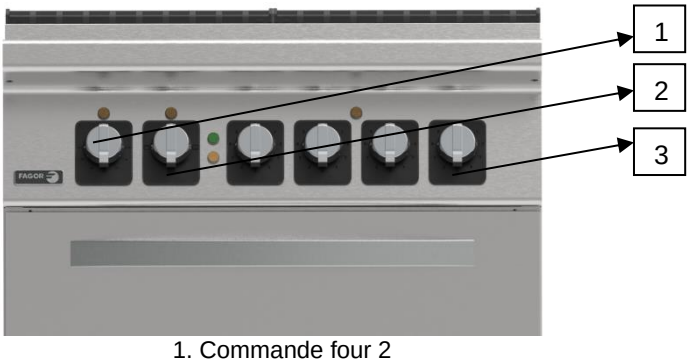
Évitez d'utiliser le four avec la porte partiellement ouverte.

Ne faites pas cuire d'aliments directement sur la plaque chauffante.

- Contrôlez le bon positionnement du sol.
- Plusieurs plateaux de grillades au four peuvent être préparés simultanément, avec un résultat satisfaisant pour chacun d'eux, en raison du système de chauffage utilisé.
- Il est recommandé d'utiliser les rails supérieurs du four pour les gâteaux et ceux du bas pour les grillades.
- Le diamètre maximum de poêles ou de casseroles pour les plaques de la table est de 27cm.

Nous vous indiquons ci-dessous les pas à suivre pour optimiser le fonctionnement de votre cuisine et vous montrons toutes les options de fonctionnement dont il dispose.

5.2.1 Description des commandes



1. Commande four 2
2. Commande four 1
3. Commande M



COMMANDE M

5.2.2 Plaques de table

5.2.2.1 Mise en marche des plaques de table

- Actionner l'interrupteur général de courant électrique situé à l'extérieur de l'appareil.
- Tourner la commande de la plaque M jusqu'à la position de machine.
- À partir de ce moment, tourner la commande M jusqu'à la puissance souhaitée.

La plaque possède 4 zones de chauffage, qui sont chauffées en fonction de la commande sélectionnée.

La chaleur d'une plaque est émise vers les autres, en les chauffant et en maintenant une température décroissante au fur et à mesure que nous nous éloignons de la source sélectionnée.

Le voyant des plaque s'allumera avec n'importe quelle plaque, indiquant que cette dernière chauffe.

5.2.2.2 Mise en marche des plaques de table

- Tourner la commande de la plaque M dans le sens antihoraire jusqu'à la position d'arrêt.

5.2.3 Résistances du four

5.2.3.1 Mise en marche des résistances

- Actionner l'interrupteur général de courant électrique situé à l'extérieur de l'appareil.
- À l'aide de la commande Mr, vous pourrez sélectionner si vous souhaitez travailler avec les résistances supérieures (grill) , inférieures (situées sous le sol) ou avec toutes à la fois .
- Tourner la commande du thermostat du four Mh dans le sens horaire jusqu'à la position de machine connectée de sorte que le voyant L1 (vert) s'allume.
- Puis, pour mettre l'appareil en marche, tourner le bouton du thermostat dans le sens horaire à la position désirée, en fonction de la température que nous souhaitons atteindre.
- Le voyant L2 (orange) s'allume lorsque les résistances fonctionnent.
- Lorsque le four atteint la température sélectionnée, les résistances (par l'intermédiaire du thermostat) s'arrêtent et le voyant L2 (orange) s'éteint. De même, lorsque la température devient inférieure à une valeur sélectionnée, les résistances entrent en action, et le voyant L2 (orange) s'allume.

5.2.3.2 Extinction des résistances

- Tourner la commande du thermostat M dans le sens antihoraire jusqu'à la position d'extinction, de sorte que le voyant L1 (vert) s'éteint.

5.3 Conseils utiles

Lisez attentivement les conseils utiles indiqués ci-dessous pour pouvoir profiter de tout le potentiel dont votre cuisine dispose.

5.3.1 Nettoyage initial

Après avoir installé la cuisinière, nous vous recommandons de la nettoyer.

Nous vous conseillons de nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon imprégné d'eau savonneuse pour éviter les mauvaises odeurs lors de son premier service.

5.3.2 Entretien

FAGOR INDUSTRIAL recommande la réalisation au moins une fois par an, d'une révision des composants fonctionnels du la cuisine, afin de vérifier son état et le bon fonctionnement de l'appareil. Cette révision doit être réalisée par un SERVICE TECHNIQUE OFFICIEL ET / OU AUTORISÉ.

Le remplacement de tout composant fonctionnel qui pourrait affecter la sécurité aussi bien de la machine que de l'utilisateur doit être effectué par un SERVICE TECHNIQUE OFFICIEL ET / OU AUTORISÉ en utilisant les pièces de rechange d'origine appropriées.

Réalisez les opérations de nettoyage pertinentes pour que votre machine ait une longue durée de vie.

- Nettoyer les résidus du plan de travail et du four à la fin de chaque journée de travail. Pour ce faire, appliquer un des produits dégraissants spécifiques du marché. Puis, sécher les surfaces nettoyées.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, corrosifs, acides, détergents à base de chlore, dissolvants ou dérivés d'essence pour la nettoyer.
- Ne nettoyez pas la machine à l'aide de jets d'eau sous pression.
- Nous vous recommandons de nettoyer régulièrement les plaques et le sol à l'aide d'un produit dégraissant adapté.

5.3.3 Non-utilisation prolongée

Si la machine ne va pas fonctionner pendant un certain temps (vacances, fermeture provisoire, etc.), tenez compte des directives suivantes :

- Nettoyez la machine et zones adjacentes en profondeur.
- Étalez sur les surfaces en acier inoxydable une fine couche d'huile comestible.
- Laisser les portes ouvertes.

6. ANOMALIES, ALARMES ET PANNES

Ci-dessous, vous trouverez les étapes à suivre en cas d'anomalie ou de dysfonctionnement. Le tableau suivant présente les possibles causes et solutions. En cas de doute ou si vous n'arrivez pas à régler le problème, veuillez contacter le service technique.



Ne manipulez pas les composants électriques, en raison du danger de mort existant du fait que les composants sont sous tension.

Problème	Cause	Solution
Le four ne chauffe pas	Résistances abîmées	**Contacter le service d'assistance technique**
	Thermostat de fonctionnement abîmé	**Contacter le service d'assistance technique**
	La cuisine n'est pas branché à la tension qui lui correspond	**Revoir la plaque signalétique de la machine et contacter le service d'assistance technique.**
La température du four ne correspond pas à celle sélectionnée sur la commande.	Thermostat abîmé	**Contacter le service d'assistance technique**
	Bulbe du thermostat mal positionné	**Contacter le service d'assistance technique**
Les plaques ne chauffent pas	Plaques abîmées	**Contacter le service d'assistance technique**
	Le limiteur des plaques saute	**Contacter le service d'assistance technique**
	La cuisine n'est pas branché à la tension qui lui correspond	**Revoir la plaque signalétique de la machine et contacter le service d'assistance technique.**
La cuisine ne se met pas en marche	Le différentiel est déclenché. La ou les résistances sont dérivées	**Contacter le service d'assistance technique**
	Commutateur abîmé	**Contacter le service d'assistance technique**

REMARQUE : si la panne détectée n'est pas présente dans le tableau, veuillez contacter votre service d'assistance technique. Le fabricant se réserve le droit de modifier les caractéristiques sans préavis.

7. RECYCLAGE DU PRODUIT



La norme européenne 2012/19/EU concernant l'élimination d'appareils électriques et électroniques indique que les électroménagers ne doivent pas être éliminés de la même manière que les déchets solides urbains. Les appareils usagés doivent être recueillis séparément, afin d'optimiser le pourcentage de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et éviter d'éventuels dommages pour la santé et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée se trouve sur tous les produits pour rappeler l'obligation de collecte séparée. Pour plus d'informations sur l'élimination correcte d'électroménagers, leurs propriétaires pourront s'informer auprès du service public responsable ou des revendeurs.

1. INDICE

1. INDICE 36
2. INFORMAZIONI E AVVERTENZE GENERALI 37
3. DATI PRODOTTO 37
4. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE 39
4.1 Disimballaggio 39
4.2 Posizionamento e livellamento 39
4.3 Montaggio delle attrezzatura in blocchi 39
4.4 Riciclaggio 40
5. ISTRUZIONI DI USO E MANUTENZIONE 40
5.1 Rischi d'uso 40
5.2 Funzionamento 40
5.3 Consigli utili 41
6. ANOMALIE, ALLARMI E GUASTI 42
7. RICICLAGGIO DEL PRODOTTO 42

2. INFORMAZIONI E AVVERTENZE GENERALI

Il presente manuale è stato redatto per favorire la comprensione del funzionamento, l'installazione e la manutenzione della macchina. Il manuale contiene tutte le informazioni e le avvertenze necessarie per la corretta installazione e l'uso dell'apparecchio, così come le informazioni sulle sue caratteristiche e le possibilità, per sfruttare tutto il potenziale a sua disposizione.



PRIMA DELLA MESSA IN SERVIZIO DELL'APPARECCHIO, LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI DI QUESTO MANUALE.

Conservare questo manuale in un luogo sicuro per future consultazioni.

In caso di vendita o trasferimento della macchina, consegnare questo manuale al nuovo utente.



QUESTO È UN APPARECCHIO ESCLUSIVO PER USO PROFESSIONALE, E DEVE ESSERE UTILIZZATO SOLO DA PERSONALE QUALIFICATO.

- L'ubicazione e l'installazione, nonché le riparazioni o modifiche devono sempre essere effettuate da un TECNICO AUTORIZZATO, sulla base della normativa in vigore in ogni paese e il costruttore non è responsabile di un'installazione non corretta.
- L'installazione, il funzionamento difettoso, il servizio o la manutenzione inadeguata dell'apparecchio così come la manipolazione possono causare danni materiali e lesioni.
- È assolutamente proibito modificare, evitare ed eliminare ed eludere i dispositivi di sicurezza. Il mancato rispetto di quest'avviso può determinare gravi rischi per la sicurezza e la salute delle persene.
- **Utilizzare l'apparecchio solo per gli usi previsti dal fabbricante. Un uso improprio può determinare rischi per la salute e la sicurezza degli utilizzatori e dell'apparecchio.**
    - in caso di guasti si prega di contattare il **Servizio di Assistenza Tecnica.**
    - **NON** cercare di eseguire le riparazioni da soli o aiutato da personale non qualificato o autorizzato.
    - Utilizzare pezzi di ricambio originali, altrimenti la garanzia decade.
    - Per evitare a contaminazione degli alimenti elaborati e per mantenere l'igiene si raccomanda di pulire gli elementi che entrano a contatto con il cibo e le zone vicine subito dopo l'uso.
    - Per la pulizia utilizzare prodotti detergenti per uso alimentare.
      Per la pulizia **NON** utilizzare prodotti abrasivi, corrosivi acidi, solventi e detergenti a base di cloro, in quanto possono danneggiare i componenti della cucina.
      NO orientare i getti di acqua a pressione verso le sue zone interne.
    - Questo apparecchio è stato progettato per funzionare a una temperatura ambiente compresa tra 5ºC e 40ºC.
    - Per l'uso è richiesta la presenza costante di un'utilizzatore.
    - Non lasciare prodotti od oggetti infiammabili all'interno della vasca o nei pressi delle zone adiacenti.



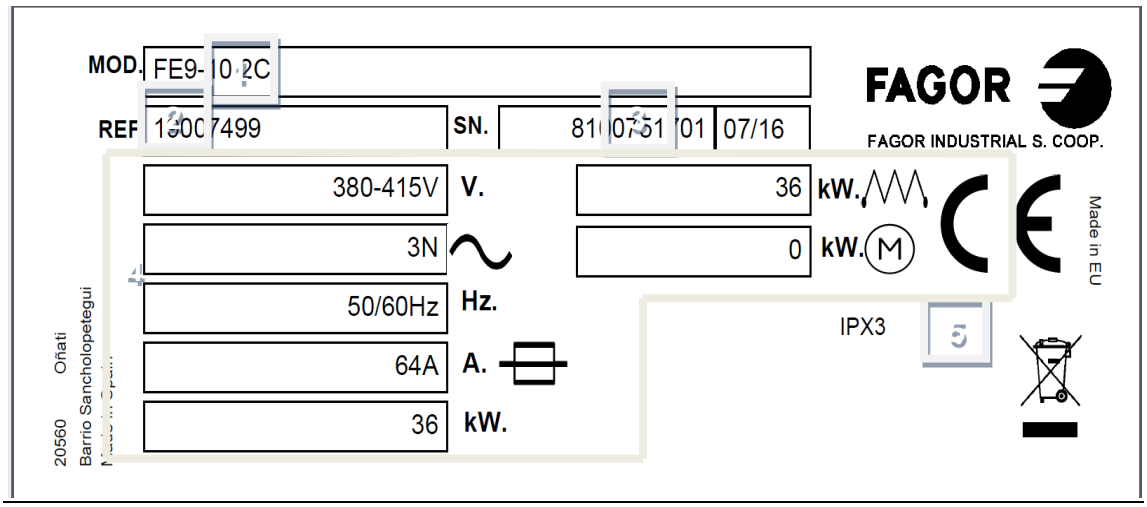
L'INOSSERVANZA DI QUESTE NORME O L'USO INCORRETTO DELL'APPARECCHIO ESONERA DI OGNI RESPONSABILITÀ IL COSTRUTTORE DA QUALSIASI GARANZIA O RECLAMO EVENTUALE.

3. DATI PRODOTTO

La macchina acquistata è una cucina industriale, utilizzata nei settori della ristorazione e alberghiero. Per trattarsi di un prodotto industriale, può sopportare una produzione elevata.

Tutti gli apparecchi hanno una targhetta delle caratteristiche che identifica l'apparecchio e illustra le caratteristiche tecniche ed è presente su uno dei lati della macchina. Non togliere la targhetta dall'apparecchio.

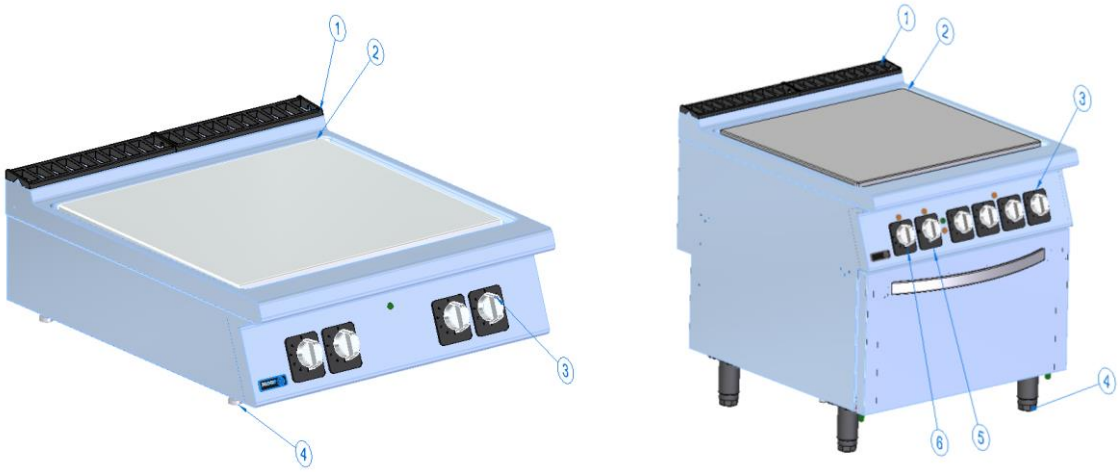
TARGHETTA DELLE CARATTERISTICHE



1. NOME DELL'APPARECCHIO
2. RIFERIMENTO DEL PRODOTTO
3. NUMERO DI SERIE+DATA DI COSTRUZIONE
4. CARATTERISTICHE ELETTRICHE
5. PROTEZIONE IPX

Menzionare le caratteristiche elencate quando viene contattato il servizio tecnico.

DESCRIZIONE GENERALE DELL'APPARECCHIO



1. Cappa
2. Piastra
3. Comando piastre M
4. Piedino regolabile
5. Comando forno 1
6. Comando forno 2

ACCESSORI SU RICHIESTA

Fagor Industriale possiede il seguente accessorio per sua cucina acquistato (non incluso nell'apparecchio) che può essere richiesto:

- KIT COLONNA ACQUA SX KORE
- KIT COLONNA ACQUA DX KORE

4. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE



L'ubicazione e l'installazione, nonché le riparazioni o modifiche devono sempre essere effettuate da un TECNICO AUTORIZZATO, sulla base della normativa in vigore in ogni paese.

L'installazione, il funzionamento difettoso, il servizio o la manutenzione inadeguata dell'apparecchio così come la manipolazione possono causare danni materiali e lesioni.

4.1 Disimballaggio

Disimballare la macchina e controllare che non ha subito nessun danno durante il trasporto, altrimenti avvisare immediatamente il proprio fornitore e il trasportatore. In caso di dubbi, non utilizzare la macchina prima di aver analizzato la portata dei danni.



Gli elementi dell'imballo (plastica, legno, punti metallici, ecc...) devono essere lasciati fuori dalla portata dei bambini per essere potenzialmente pericolosi.

La macchina deve essere spostata utilizzando un muletto o simile per evitare danni alla struttura della macchina. Trasportare la macchina fino al luogo definitivo di lavoro e poi disimballare.
Gli elementi utilizzati per l'imballo sono completamente riciclabili e possono essere smaltiti negli appositi contenitori.

4.2 Posizionamento e livellamento

I fornelli sono stati progettati per essere montati sopra un mobile basso o strutture in posizione elevate o a ponte.

I fornelli con forno hanno i piedini regolabili per un perfetto posizionamento che avviene facendo girare il piedino all'altezza desiderata. Il pavimento sul quale viene posizionata la macchina, deve essere in grado di sostenere il peso complessivo dell'apparecchio.

È molto importante che le macchine siano ben livellate, poiché solo in questo modo si ottimizza il suo funzionamento.

È importantissimo installare una cappa aspirante per assicurare un buon funzionamento dell'apparecchio.

L'attrezzatura deve essere utilizzata in un luogo ben ventilato, secondo il regolamento in vigore per impedire la formazione di concentrazioni inaccettabili di sostanze nocive nel luogo in cui viene installato.

Se la parete non resiste a temperature di 150ºC, l'attrezzatura dovrà essere installata a una distanza uguale o superiore a 100mm dal muro. Le attrezzature possono essere installate sopra e/o appoggiati a una superficie ignifuga.

Si raccomanda di analizzare il luogo in cui verrà installata la macchina prima dell'installazione, per evitare il verificarsi di danni durante l'uso.

salvo indicazioni specifiche contrarie, i pezzi che sono stati protetti dal fabbricante, non devono essere manipolati dall'installatore

4.3 Montaggio delle attrezzatura in blocchi

Per il montaggio delle attrezzature in blocchi seguire le seguenti istruzioni:

- Togliere i comandi.
- Smontare i pannelli portacomandi.
- Togliere gli elementi decorativi del tubo di scarico.
- Mettere del nastro adesivo sui bordi dei ripiani da accoppiare.
- Mettere del materiale sigillante per uso alimentare sui lati da accoppiare.
- Mettere insieme le macchine.
- Collegare le macchine con le viti e i bulloni sia sulla parte posteriore (linguette) che sulla quella anteriore (fori sui pannelli laterali ai i quali si accede quando vengono smontati i pannelli).
- Unire i piedini all'apparecchio con una flangia metallica.
- Togliere l'eccesso di materiale sigillante.
- Togliere il nastro adesivo.
- Montare di nuovo i pannelli portacomandi e i comandi.

4.4 Riciclaggio

L'imballo del prodotto è composto da:

- Pallet di legno.
- Bordi di cartone.
- Reggetta in polipropilene
- Busta di plastica.

Tutti gli imballi utilizzati per il confezionamento di questa macchina sono riciclabili, e il corretto smaltimento di tali prodotti contribuirà alla conservazione dell'ambiente. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio di questi prodotti, contattare l'ufficio competente dell'ente locale. Smaltire questi materiali conformemente alle norme vigenti.

5. ISTRUZIONI DI USO E MANUTENZIONE

PRIMA DELLA MESSA IN SERVIZIO DELL'APPARECCHIO, LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI DI QUESTO MANUALE.

QUESTO È UN APPARECCHIO ESCLUSIVO PER USO PROFESSIONALE, E DEVE ESSERE UTILIZZATO SOLO DA PERSONALE QUALIFICATO.

5.1 Rischi d'uso

State utilizzando una cucina; non utilizzare quest'apparecchio per fini diversi da quello previsto poiché gli elementi funzionali potrebbero deteriorarsi.

Il funzionamento a vuoto della cucina per molto tempo, può provocare un surriscaldamento dei componenti.

Pulire gli apparecchi frequentemente. Nel caso di utilizzare dei solventi o prodotti per la pulizia infiammabili, per evitare delle eventuali incrostazioni del piano di cottura, piastra o forno, pulire sempre con la piastra fredda, i comandi dei bruciatori in posizione di spegnimento e l'interruttore generale sconnesso.

Dopo l'uso dei prodotti risciacquare bene con abbondante acqua e poi riscaldare le piastre e il forno per asciugarlo.

5.2 Funzionamento

Indicazioni per un uso corretto della macchina:

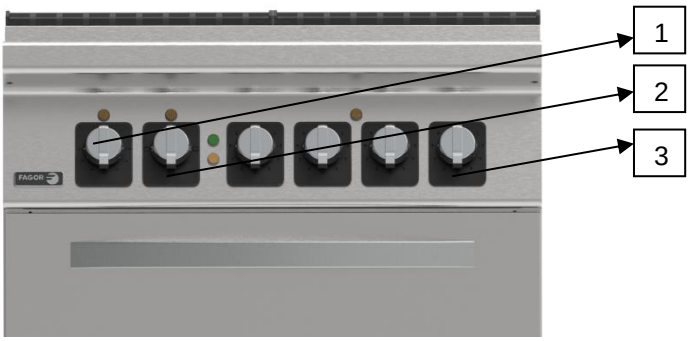
Evitare di utilizzare il forno con lo sportello parzialmente aperto.

Non cuocere gli alimenti direttamente sulla piastra.

- Controllare il corretto posizionamento della platea.
- È possibile preparare contemporaneamente più piastre per arrosti, per aver verificato che il risultato è soddisfacente grazie al sistema scaldante utilizzato.
- Si raccomanda di utilizzare le guide superiori del forno per torte e quelle inferiori per gli arrosti.
- Il diametro massimo di casseruole o pentole per le piastre del piano lavoro è di 27 cm.

Di seguito, verranno mostrati i passi da seguire per ottimizzare le prestazioni della sua cucina, che descrivono tutte le possibilità operative disponibili.

5.2.1 Descrizione dei comandi



1. Comando forno 2
2. Comando forno 1
3. Comando M



COMANDO M

5.2.2 Piastre da tavolo

5.2.2.1 Accensione delle piastre da tavolo

- Accendere l'interruttore generale di corrente elettrica posizionato all'esterno dell'apparecchio.
- Girare il comando della piastra M in senso orario fino a raggiungere la posizione della macchina.
- Da questo momento, girare il comando M fino alla potenza preferita.

La piastra presenta 4 zone di riscaldamento, le quali si riscaldano in base al comando selezionato.

Il calore di una piastra si irradia verso le altre riscaldandole e mantiene una temperatura decrescente se ci allontaniamo dal fornello selezionato.

La spia delle piastre si accenderà con qualsiasi piastra per indicare che la piastra si sta riscaldando.

5.2.2.2 Spegnimento delle piastre da tavolo

- Girare il comando della piastra M in senso antiorario fino a raggiungere la posizione di spegnimento.

5.2.3 Resistenze del forno

5.2.3.1 Accensione delle lresistenze

- Accendere l'interruttore generale di corrente elettrica posizionato all'esterno dell'apparecchio.
- Con il comando Mr sarà possibile scegliere di lavorare con le resistenze superiori (grill) , inferiori (situate sotto la platea)  o con entrambe contemporaneamente .
- Girare il comando del forno Mh in senso orario fino a raggiungere la posizione di macchina connessa in modo che si accende la spia L 1 (verde).
- Da quest'instante, per avviare l'apparecchio girare il comando del termostato in senso orario fino alla posizione desiderata, a seconda della temperatura da raggiungere.
- Quando le resistenze entrano in funzionamento si accende la spia L2 (gialla).
- Nel momento in cui il forno raggiunge la temperatura selezionata, le resistenze (tramite il termostato) smettono di funzionare e la spia L2 (gialla) si spegne. Inoltre, quando la temperatura scende rispetto al valore selezionato, le resistenze iniziano a funzionare, e la spia L2 (gialla) si accende.

5.2.3.2 Spegnimento delle lresistenze

- Girare il comando del termostato M in senso orario fino a raggiungere la posizione di spegnimento , in modo che si spegne la lampada L 1 (verde).

5.3 Consigli utili

FAGOR consiglia di leggere attentamente i consigli utili descritti qui di seguito per sfruttare tutto il potenziale della sua cucina.

5.3.1 Pulizia iniziale

Dopo l'installazione della cucina si raccomanda di procedere alla sua pulizia

Si consiglia di pulire la zona interna del forno con un panno bagnato con acqua e sapone per evitare i cattivi odori durante il suo primo servizio.

5.3.2 Manutenzione

FAGOR INDUSTRIAL raccomanda di realizzare almeno una volta l'anno, la revisione dei componenti funzionali della cucina per verificare il loro stato e il buon funzionamento dell'apparecchio. Tale revisione deve essere eseguita dal SERVIZIO TECNICO UFFICIALE E/O AUTORIZZATO

La sostituzione di uno qualsiasi dei componenti che può incidere sulla sicurezza sia della macchina sia dell'utilizzatore, deve essere eseguita dal SERVIZIO TECNICO UFFICIALE E/O AUTORIZZATO utilizzando i pezzi di ricambio adeguati.

Eseguire le operazione di pulizia necessarie per garantire una lunga durata della vostra macchina.

- Pulire il piano di cottura e il forno dai residui alla fine di ogni giornata lavorativa. A questo proposito, applicare uno dei prodotti sgrassanti specifici del mercato. Poi asciugare le superfici pulite.
- Non utilizzare prodotti abrasivi, corrosivi, acidi, solventi a base di cloro o derivati della benzina per la pulizia.
- Non pulire la macchina con getti di acqua a pressione.

- Si consiglia di pulire le piastre e la platea periodicamente con uno sgrassatore adeguato.

5.3.3 Non per uso prolungato

Nel caso in cui la macchina non viene utilizzata per un lungo periodo (vacanze, chiusura temporanea, ...) prendere in considerazione le seguenti linee guida:

- Pulire bene la macchina e le zone vicine ad essa.
- Stendere sulle superfici di acciaio inossidabile uno strato fine di olio commestibile.
- Lasciare gli sportelli aperti

6. ANOMALIE, ALLARMI E GUASTI

Di seguito vengono descritti i passi da seguire in caso di anomalie o errore di funzionamento. Nella seguente tabella vengono elencante le eventuali cause e le possibili soluzioni In caso di dubbi o di non essere in grado di risolvere l'errore, contattare il servizio tecnico.



Non manipolare i componenti elettrici, poiché esiste il pericolo di morte per trovarsi sotto tensione.

Problema	Causa	Soluzione
Il forno non riscalda	Resistenze rovinate	**Contattare il servizio di assistenza tecnica**
	Termostato di funzionamento guasto	**Contattare il servizio di assistenza tecnica**
	La cucina non è collegata alla corrente corrispondente	**Controllare la targhetta della macchina e contattare il servizio di assistenza tecnico.**
La temperatura del forno non coincide con quella selezionata sul comando.	Termostato guasto	**Contattare il servizio di assistenza tecnica**
	Bulbo del termostato posizionato male	**Contattare il servizio di assistenza tecnica**
Le piastre non riscaldano	Piastre guaste	**Contattare il servizio di assistenza tecnica**
	Limitatore delle piastre salta	**Contattare il servizio di assistenza tecnica**
	La cucina non è collegata alla corrente corrispondente	**Controllare la targhetta della macchina e contattare il servizio di assistenza tecnico.**
La cucina non si accende	Scatta il differenziale. La o le resistenze sono derivate	**Contattare il servizio di assistenza tecnica**
	Commutatore guasto	**Contattare il servizio di assistenza tecnica**



NOTA: in caso di guasto non presente sulla tabella, contattare il servizio di assistenza tecnica corrispondente. Il costruttore si riserva il diritto di apportare future modifiche senza previo avviso.

7. RICICLAGGIO DEL PRODOTTO



La norma dell'Unione Europea 2012/19/EU, circa lo smaltimento degli apparecchi elettrici ed elettronici, indica che gli elettrodomestici non devono essere smaltiti nello stesso modo dei rifiuti solidi urbani. Smaltire gli apparecchi fuori uso separatamente per ottimizzare la percentuale di recupero e riciclaggio dei materiali per i componenti ed evitare eventuali danni per la salute e l'ambiente. Su tutti i prodotti è presente l'icona del cestino dei rifiuti con una X per ricordare l'obbligo di raccolta differenziata. Per maggiori informazioni sul corretto smaltimento degli elettrodomestici, i proprietari degli stessi possono rivolgersi al servizio pubblico responsabile o ai rivenditori.

1. İNDEKS

1. İNDEKS 45
2. GENEL BİLGİ VE UYARILAR 44
3. ÜRÜN BİLGİLERİ 44
4. KURULUM TALİMATLARI 46
4.1 Ambalajın çıkarılması 46
4.2 Yerleştirme ve yüksekliğin ayarlaması 46
4.3 Blok halindeki cihazın montajı46
4.4 Geri dönüşüm 47
5. KULLANIM VE BAKIM TALİMATLARI 47
5.1 Kullanım riskleri 47
5.2 Çalışma şekli47
5.3 Kullanışlı tavsiyeler 48
6. ANORMAL DURUMLAR, ALARMLAR VE ARIZALAR 49
7. ÜRÜNÜN GERİ DÖNÜŞÜME VERİLMESİ 50

2. GENEL BİLGİ VE UYARILAR

Bu kullanım kılavuzu makinanın işleyişi, kurulumu ve bakımını tam anlamıyla anlamayı sağlamak için oluşturulmuştur. Bu kılavuzda, cihazın doğru kurulumu ve kullanımı için gereki bilgi ve uyarıların yanında, cihazınızın tüm potansiyelinden yararlanabilmeniz adına cihazın sunduğu özellik ve olasılıklar hakkında bilgiler de yer almaktadır.



CİHAZI ÇALIŞTIRMADAN ÖNCE BU KILAVUZDAKİ TALİMATLARI DİKKATLİ BİR ŞEKİLDE OKUYUNUZ.

Gelecekte tekrar bakmak için bu kılavuzu güvenli bir yerde saklayınız.

Makinanın satılması veya başkasına verilmesi halinde, bu kılavuzu yeni kullanıcıya veriniz.



BU CİHAZ SADECE PROFESYONEL KULLANIM İÇİNDİR VE KALİFİYE BİR PERSONEL TARAFINDAN KULLANILMALIDIR.

- Yerleştirme ve kurulum, onarım ya da dönüştürme işlemleri her ülkede yürürlükte olan yasal düzenlemeler dikkate alınarak, her zaman YETKİLİ BİR TEKNİK uzman tarafından gerçekleştirilmelidir. Yanlış kurulumlardan imalatçı sorumlu değildir.
- Cihazın yanlış kurulumu, uygunsuz ayarı, servisi ya da bakımı ve manipülasyonu, bozulmalar gibi maddi hasarlara neden olabilir.
- Güvenlik cihazlarını değiştirmek, gözden kaçırmak, çıkarmak ve geçiştirmek tamamen yasaktır. Bu uyarının dikkate alınmaması, insanların güvenliği ve sağlığı için ciddi riskler doğurabilir.
- **Cihazı sadece üreticinin öngördüğü kullanımlar doğrultusunda kullanın. Cihazın uygunsuz kullanımı kullanıcıların sağlık ve güvenliği ve cihaz açısından riskler doğurabilir.**
    - Eğer makinanız arızalandıysa, **Teknik Yardım Servisini** arayınız.
    - Cihazı kendinizin ya da yetkili veya kalifiye olmayan bir personelin onarmasına **İZİN VERMEYİN**.
    - Orijinal parçalar haricinde yedek parça kullanılması durumunda, garanti iptal edilecektir.
    - Kullanılan besinlerin kirlenmesini önlemek ve hijyeni korumak için, her kullanımdan sonra besinlerle temas halinde olan unsurların ve kirlenen alanların temizlenmesi önerilir.
    - Temizlik için, besin alanında kullanılan deterjan ürünlerini kullanın.
      Ocağın bileşenlerine zarar verebileceği için, temizlerken aşındırıcı, yıpratıcı, asitli, çözeltili ve klor bazlı deterjanlar **KULLANMAYIN**.
      İç kısımlarına basınçlı su **VERMEYİN**.
    - Bu cihaz, 5 ºC ila 40 ºC arasında bir ortam sıcaklığında çalışmak üzere tasarlanmıştır.
    - Kullanımı sırasında, devamlı şekilde bir kullanıcının bulunması gerekir.
    - Kovanın içinde veya etrafında yanıcı ürün ya da nesneler bırakmayın.



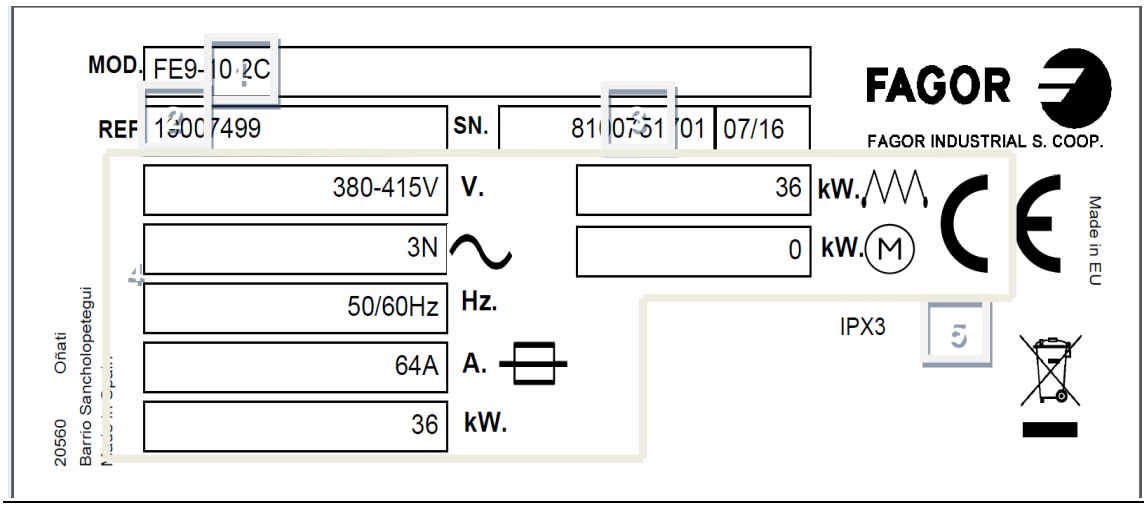
BU KURALLARA UYULMAMASI VEYA CİHAZIN UYGUNSUZ ŞEKİLDE KULLANILMASI ÜRETİCİYİ HER TÜRLÜ GARANTİ VEYA OLASI ŞİKAYETTEN MUAF TUTAR.

3. ÜRÜN BİLGİLERİ

Satın aldığınız ürün, restoran ve otelcilik sektöründe kullanılan endüstriyel bir ocaktır. Endüstriyel bir ürün olması nedeniyle büyük oranda üretim özelliğine sahiptir.

Tüm cihazlarda, ürünü tanımlayan ve ürünün teknik özelliklerini belirten bir özellikler plakası yer almaktadır ve bu plaka makinanın yan tarafından bulunur. Cihazın plakasını çıkarmayınız.

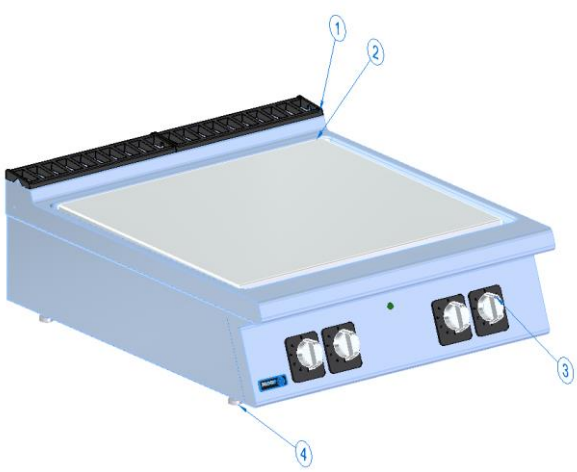
ÖZELLİKLER PLAKASI



1. CİHAZIN ADI
2. CİHAZIN REFERANSI
3. SERİ NUMARASI+ÜRETİM TARİHİ
4. ELEKTRİKSEL ÖZELLİKLER
5. IPX KORUMA

Teknik servisle iletişime geçtiğinizde belirtilen özellikleri söyleyiniz.

CİHAZIN GENEL TANIMI





1. Baca
2. Izgara
3. Plaka düğmesi M
4. Yükseklik ayarlı ayaklar
5. Fırın düğmesi 1
6. Fırın düğmesi 2

SİPARİŞE BAĞLI AKSESUARLAR

Fagor Industrial, ocak için sipariş üzerine talep edilebilecek (ürüne dahil olmayan) şu aksesuarlara sahiptir:

- KORE SOL SU SÜTUNU KİTİ
- KORE SAĞ SU SÜTUNU KİTİ

4. KURULUM TALİMATLARI



Yerleştirme ve kurulum, onarım ya da dönüştürme işlemleri her ülkede yürürlükte olan yasal düzenlemeler dikkate alınarak, her zaman YETKİLİ BİR TEKNİK uzman tarafından gerçekleştirilmelidir.

Cihazın yanlış kurulumu, uygunsuz ayarı, servisi ya da bakımı ve manipülasyonu, bozulmalar gibi maddi hasarlara neden olabilir.

4.1 Ambalajın çıkarılması

Makinanın ambalajını çıkarın ve nakliye sırasında herhangi bir hasar alıp almadığını kontrol edin, hasar almış olması halinde hemen tedarikçiyi ve nakliyeciyi bilgilendirin. Emin olmadığınız durumlarda, hasarların kapsamı analiz edilene kadar makinayı kullanmayın.



Ambalaj unsurları (plastikler, ahşaplar, zımbalar, vs...) çocukların ulaşamayacağı yerlere konmalıdır, aksi takdirde potansiyel bir risk doğurur.

Makina, makinanın yapısına zarar vermemek adına kaldırıcı tekerlekli araba ya da benzer bir araçla taşınmalıdır. Makinayı kurulumunun yapılacağı yere kadar taşıyın ve sonrasında ambalajını çıkarın. Ambalaj için kullanılan unsurların hepsi geri dönüşüme verilebilir ve ilgili çöp kutularına atılmalıdır.

4.2 Yerleştirme ve yüksekliğin ayarlaması

Fırınsız ocaklar alçak bir mobilya ya da asılı veya köprü türü bir yapının üstüne yerleştirmek için tasarlanmıştır.

Fırınlı ocaklar mükemmel şekilde yerleştirilmesi için yükseklik ayarlı ayaklara sahiptir ve ayaklar döndürülerek istenilen yüksekliğe ayarlanabilir. Makinenin kurulacağı yerin zemin malzemesi, makinenin ağırlığının tamamını taşımaya dayanabilecek özellikte olmalıdır.

Makinanın yüksekliğinin iyi şekilde ayarlanmış olması çok önemlidir, çünkü bu durum doğru işleyişini sağlar.

İyi şekilde işlemesi adına bir aspiratörün kurulması uygun olacaktır

Cihazın kurulu olduğu yerde zehirli maddelerin kabul edilemez konsantrasyonlarının oluşmasını önlemek adına, cihazı yeterli havalandırmanın olduğu bir yerde, yürürlükte olan yasal düzenlemelere uygun şekilde kullanın.

Eğer duvar 150ºC'ye dayanamayacaksa, cihazı 100mm'lik veya 100mm'den daha fazla bir mesafeye kurmak gerekir. Cihazlar sadece yanıcı olmayan bir yüzeyin üstüne ve/veya üzerine kurulabilir.

Kullanımı sırasında herhangi bir hasar görmemesi adına makinayı kurmadan önce makinanın kullanılacağı yerin analiz edilmesi önerilmektedir.

Aksi belirtilmediği takdirde, üretici tarafından korunan parçalar, kurulumu yapan kişi tarafından manipüle edilmemelidir.

4.3 Blok halindeki cihazın montajı

Blok halindeki cihazların montajı için şu talimatları izleyiniz:

- Düğmeleri çıkarın.
- Kumanda panellerini sökün.
- Bacanın süslerini çıkarın.
- Birleştirilecek tezgahların kenarlarına yapışkan bant yapıştırın.
- Birleştirilecek kısımlarda besin alanında kullanılan mühürleyici materyal kullanın.
- Makinaları birleştirin.
- Makinaları hem ön (sekme) hem de arka kısımdan (kumanda panellerini çıkardıktan sonra erişilen yan panellerdeki delikler) vida ve somun aracılığıyla bağlayın.
- Metal bir düğüm aracılığıyla cihazın yüksek ayaklarını birbirine bağlayın.
- Mühürleyici malzemenin fazlasını alın.
- Yapışkan bandı çıkarın.
- Kumanda paneli ve düğmeleri tekrar yerlerine yerleştirin.

4.4 Geri dönüşüm

Bu ambalaj şunlardan meydana gelmektedir:

- Ahşap palet.
- Karton köşe parçaları.
- Polipropilen bağcık.
- Plastik torba.



Bu makinanın paketlenmesi için kullanılan tüm ambalajlar geri dönüşüme verilebilir, bu ürünlerin doğru şekilde atılması çevrenin korunmasına katkı sağlar. Bu ürünlerin geri dönüşümü hakkında daha fazla bilgi edinmek için ilgili yerel birim ile görüşün. Bu malzemeleri yürürlükte olan standartlara uygun şekilde atın.

5. KULLANIM VE BAKIM TALİMATLARI



CİHAZI ÇALIŞTIRMADAN ÖNCE BU KILAVUZDAKİ TALİMATLARI DİKKATLİ BİR ŞEKİLDE OKUYUNUZ.



BU CİHAZ SADECE PROFESYONEL KULLANIM İÇİNDİR VE KALİFİYE BİR PERSONEL TARAFINDAN KULLANILMALIDIR.

5.1 Kullanım riskleri



Bir fırın kullanıyorsunuz; cihazın işlevsel parçalarına zarar verebileceğinden dolayı, bu cihazı öngörülenlerden farklı amaçlar için kullanmayın.

Fırının uzun bir süre boyunca boş şekilde çalışması bileşenlerinin aşırı ısınmasına neden olabilir.

Makinayı düzenli bir şekilde temizleyin. Eğer tezgah, plaka veya fırındaki olası kabuk oluşumlarını gidermek için yanıcı temizlik ürünleri veya çözeltiler kullanacaksanız, her zaman ocak soğukken, ocaklar kapalıyken ve genel şalter kapalıyken bu işlemi yapın.

Ürünleri bir kere kullanıldıktan sonra bol su ile durulayın ve sonrasında kurutmak için plakaları ve fırını ısıtın.

5.2 Çalışma şekli

Makinanın doğru kullanımı için talimatlar:



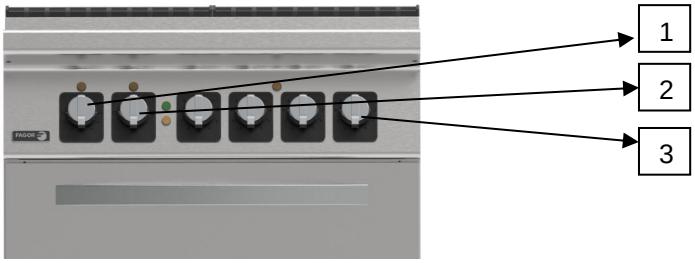
Fırını kapağı yarı açıkken kullanmaktan kaçının.

Yiyecekleri doğrudan ızgarada pişirmeyin.

- Alt kısmın posizyonunun doğru olup olmadığını kontrol edin.
- Kullanılan ısıtma sistemi sayesinde her biri memnun edici bir düzeyde sonuç sağlayacak olan, aynı anda birden fazla fırın tepsisi hazırlanabilir.
- Pastalar için fırının üst kılavuz rayları ve fırında ızgara için alt kılavuz raylarının kullanılması önerilir.
- Tezgah plakaları için maksimum tava veya tencere çapı 27 cm'dir.

Aşağıda, tüm işleyiş olasıklarını göstrerek, ocağın en iyi şekilde işlemesi için izlenecek olan adımlar belirtilmektedir.

5.2.1 Düğmelerin tanımı



1. Fırın düğmesi 2
2. Fırın düğmesi 1
3. M Düğmesi



M DÜĞMESİ

5.2.2 Ocak plakaları

5.2.2.1 Ocak plakalarının yakılması

- Cihazın dış kısmında bulunan genel elektrik akımı şalterini açın.
- M plakasındaki düğmeyi makinayı açma pozisyonuna doğru saat yönünde çevirin.
- Bu andan itibaren, M düğmesini istenilen pozisyona doğru döndürün.

Ocağın 4 ısıtma bölgesi bulunur. Bunlar, hangi kumandanın seçildiğine bağlı olarak ısınır.

Bir plakanın ısısı diğer plakalara doğru yayılarak onları da ısıtır ve ısı kaynağından uzaklaşıldıkça sıcaklık da azalır.

Herhangi bir plakayla plakaların ışığı yanar; bu da plakanın ısınmakta olduğunu gösterir.

5.2.2.2 Ocak plakalarının kapatılması

- M plakasındaki düğmeyi kapama pozisyonuna doğru saatin aksi yönünde çevirin .

5.2.3 Fırın rezistansları

5.2.3.1 Rezistansların lyakılması

- Cihazın dış kısmında bulunan genel elektrik akımı şalterini açın.
- Mr düğmesi ile, üst kısımdaki rezistanslarla (grill) , alt kısımdaki (alt kısmın altında) veya aynı anda hepsiyle birlikte çalışma seçenekleri seçilebilir .
- Mh fırın termostat düğmesini, L1 (yeşil) lambası yanacak şekilde makina bağlantı pozisyonuna gelene kadar saat yönünde çevirin.
- Bu andan itibaren, aleti çalıştırmak için termostat düğmesini, ulaşmak istediğiniz sıcaklığa bağlı olarak istenilen pozisyona kadar saat yönünde çevirin.
- L2 (amber) lambası, rezistanslar çalışmaya başladığında yanar.
- Fırın seçilen sıcaklığa ulaştığı anda, rezistanslar (termostat aracılığıyla) kapanır ve L2 (amber) lambası kapanır. Ayrıca sıcaklık seçilen değerin altına düştüğünde, rezistanslar çalışmaya başlar ve L2 (amber) lamba yanar.

5.2.3.2 Rezistansların lyakılması

- M termostat düğmesini, L1 (yeşil) lambası kapanacak şekilde makina kapanma pozisyonuna gelene kadar saatin aksi yönüne doğru çevirin.

5.3 Kullanışlı tavsiyeler

Ocağın sahip olduğu tüm potansiyelden yararlanabilmek için aşağıda gösterilen tüm kullanışlı tavsiyeleri dikkatli bir şekilde okuyun.

5.3.1 İlk temizlik

Ocağı kurduktan sonra, temizlenmesi önerilmektedir

İlk kullanımı sırasında kötü kokuların oluşmasını önlemek adına fırının iç kısmının sabunlu suya batırılmış bir bezle silinmesi önerilir.

5.3.2 Bakım

FAGOR INDUSTRIAL, cihazın durumunu ve iyi şekilde işlediğini kontrol etmek adına ocağın işlevsel parçalarının yılda en az bir kez revize edilmesini önerir. Bu revizyon, RESMİ VE/VEYA YETKİLİ BİR TEKNİK SERVİS tarafından yapılmalıdır

Hem makinanın hem de kullanıcının güvenliğini etkileyebilecek herhangi bir işlevsel parçanın değiştirilmesi, uygun orijinal yedek parçalar kullanılarak RESMİ VE/VEYA YETKİLİ BİR TEKNİK SERVİS tarafından yapılmalıdır.

Makinanızın kullanım ömrünün uzun olması adına ilgili temizlik işlemlerini yapın.

- Her iş gününün sonunda tezgahı ve fırını kalıntılardan temizleyin. Bunun için piyasada bulunan özel yağ sökücü ürünlerden birini kullanın. Sonrasında temizlenen yüzeyleri kurulayın.
- Aşındırıcı, yıpratıcı, asitli, klor bazlı deterjanlı, çözelti veya benzin türevli ürünleri temizlik için kullanmayın.
- Makinayı basınçlı su ile temizlemeyin
- Plakaların ve ocağın uygun bir yağ çözücü yardımıyla düzenli olarak temizlenmesi gerekir.

5.3.3 Uzun süre kullanmama

Uzun bir süre boyunca (tatil, geçici kapama, ...) makina kullanılmayacaksa, aşağıdaki talimatları dikkate alınız:

- Makinayı ve birleşme alanlarını iyi bir şekilde temizleyin.
- Paslanmaz çelikten olan yüzeylere ince bir kat yemeklik yağ sürün.
- Kapakları açık bırakın

6. ANORMAL DURUMLAR, ALARMLAR VE ARIZALAR

Aşağıda herhangi bir anormal durum ya da işleyiş hatası olması halinde izlenecek adımlar gösterilmektedir. Aşağıdaki tabloda olası nedenler ve olası çözümleri yer almaktadır. Emin olmama ya da hatayı çözüme kavuşturamama halinde, teknik servisle iletişime geçin.



Parçalar düşük voltaj içerdiğinden ölüm tehlikesi taşıdığı için elektrik parçalarını kendiniz manipüle etmeyin.

Sorun	Neden	Çözüm
Fırın ısınmıyor	Rezistanslar bozuk	**Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.**
	İşleyiş termostatı bozuk	**Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.**
	Ocak ilgili voltaja bağlı değil	**Makinanın özellikler plakasını inceleyin ve teknik yardım servisi ile iletişime geçin.**
Fırın sıcaklığı düğmede seçilenle aynı değil	Termostat bozuk	**Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.**
	Termostat ampulünün pozisyonu yanlış	**Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.**
Plakalar ısınmıyor	Plakalar bozuk	**Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.**
	Plaka sınırlayıcısı atıyor	**Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.**
	Ocak ilgili voltaja bağlı değil	**Makinanın özellikler plakasını inceleyin ve teknik yardım servisi ile iletişime geçin.**
Ocak yanmıyor	Diferensiyal atıyor Rezistans veya rezistanslar bozuk	**Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.**
	Konmütatör bozuk	**Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.**

	NOT: eğer tabloda yer almayan bir arıza meydana gelirse, teknik yardım servisi ile iletişime geçin. Üretici, önceden bildirim yapmadan değişiklik yapma hakkını saklı tutar.

7. ÜRÜNÜN GERİ DÖNÜŞÜME VERİLMESİ



Elektrik ve elektronik aletlerin atılması ile ilgili 2012/19/EU sayılı Avrupa standardı elektronik ev aletlerinin, katı şehir atıkları ile aynı şekilde atılmaması gerektiğini belirtir. Kullanılmayan aletler, kendisini meydana getiren materyallerin geri kazanılma ve geri dönüşüm yüzdesini artırmak ve sağlığa ve çevreye olan olası zararlarını önlemek adına ayrı şekilde toplanmalıdır. Üstü çizilmiş çöp kovası sembolü, ürünün ayrı şekilde toplanma zorunluluğunu hatırlatmak üzere tüm ürünlerin üzerinde yer almaktadır. Elektrikli ev aletlerinin doğru bir şekilde tasfiye edilmesi ile ilgili daha fazla bilgi için, cihaz sahipleri yerel yetkililer veya satıcı başvurmalısınız.

1. SPIS TREŚCI PL

1. SPIS TREŚCI PL 51
2. OGÓLNE INFORMACJE I OSTRZEŻENIA 52
3. DETALE PRODUKTU 53
4. INSTRUKCJA INSTALACJI. 54
4.1 Rozpakowanie. 54
4.2 Pozycjonowanie I poziomowanie 54
4.3 Montaz urzadzeń w blokach. 54
4.4 Recykling 55
5. INSTRUKCJA UZYTKOWANIA I KONSERWACJI 55
5.1 Ryzyko związane z użytkowaniem. 55
5.2 Obsługa 55
5.3 Przydatne wskazówki. 57
6. USTERKI, ALARMY I AWARIE. 57
7. RECYKLING PRODUKTU 58

2. OGÓLNE INFORMACJE I OSTRZEŻENIA

Niniejsza instrukcja została stworzona, aby pomóc Ci zrozumieć działanie, instalację i konserwację maszyny. Zawiera wszystkie niezbędne informacje i ostrzeżenia, aby zapewnić prawidłową instalację i użytkowanie urządzenia, a także informacje o oferowanych właściwościach i możliwościach, abyś mógł w pełni cieszyć się zakupionym produktem.



PRZED URUCHOMIENIEM URZĄDZENIA PROSIMY O UWAŻNE PRZECZYTANIE INSTRUKCJI ZAWARTYCH W NINIEJSZEJ INSTRUKCJI.

Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości.
Jeśli maszyna zostanie sprzedana lub odstąpiona, przekaż instrukcję nowemu użytkownikowi.



URZĄDZENIE JEST PRZEZNACZONE WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU PROFESJONALNEGO I MUSI BYĆ UŻYWANE WYŁĄCZNIE PRZEZ WYKWALIFIKOWANY PERSONEL.

- Ustawienie i instalacja oraz wszelkie naprawy lub modyfikacje muszą być zawsze wykonywane przez AUTORYZOWANEGO TECHNIKA, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju przepisami. Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprawidłową instalację maszyny.
- Instalacja, nieprawidłowa regulacja, niewłaściwa konserwacja lub użytkowanie urządzenia mogą spowodować szkody materialne i obrażenia.
- Surowo zabrania się usuwania, zmieniania, manipulowania lub omijania urządzeń zabezpieczających. Niezastosowanie się do tego ostrzeżenia może spowodować poważne zagrożenie dla zdrowia i bezpieczeństwa osób.
- **Urządzenie może być używane wyłącznie do celów określonych przez producenta. Niewłaściwe użycie może spowodować zagrożenie dla zdrowia i bezpieczeństwa użytkowników oraz uszkodzenie sprzętu, co grozi utrata gwarancji.**
    - Jeśli maszyna się zepsuje, zgłoś uszkodzenie do gwaranta. serwis@fagorindustrial.pl
    - NIE próbuj naprawiać go samodzielnie ani zlecać naprawy osobom niewykwalifikowanym i nieupoważnionym.
    - Użycie części zamiennych innych niż oryginalne spowoduje unieważnienie gwarancji.
    - Aby nie dopuścić do zanieczyszczenia przetworzonej żywności oraz zachować standardy higieny, elementy stykające się z żywnością oraz otaczające strefy powinny być czyszczone po każdym użyciu.
    - Do czyszczenia używaj detergentów odpowiednich do stosowania z produktami mającymi kontakt z żywnością.
    - **NIE WOLNO** używać produktów ściernych lub żrących ani kwasów, rozpuszczalników i detergentów na bazie chloru, ponieważ mogą one uszkodzić elementy urządzenia.
    - NIE kierować strumieni wody pod ciśnieniem na urzadzenie.
    - To urządzenie zostało zaprojektowane do użytku w temperaturze otoczenia od 5 ºC do 40 ºC.
    - Użytkownik powinien być obecny przez cały czas, podczas użytkowania.
    - Nie pozostawiaj łatwopalnych produktów ani przedmiotów w urzadzeniu ani w jej pobliżu.

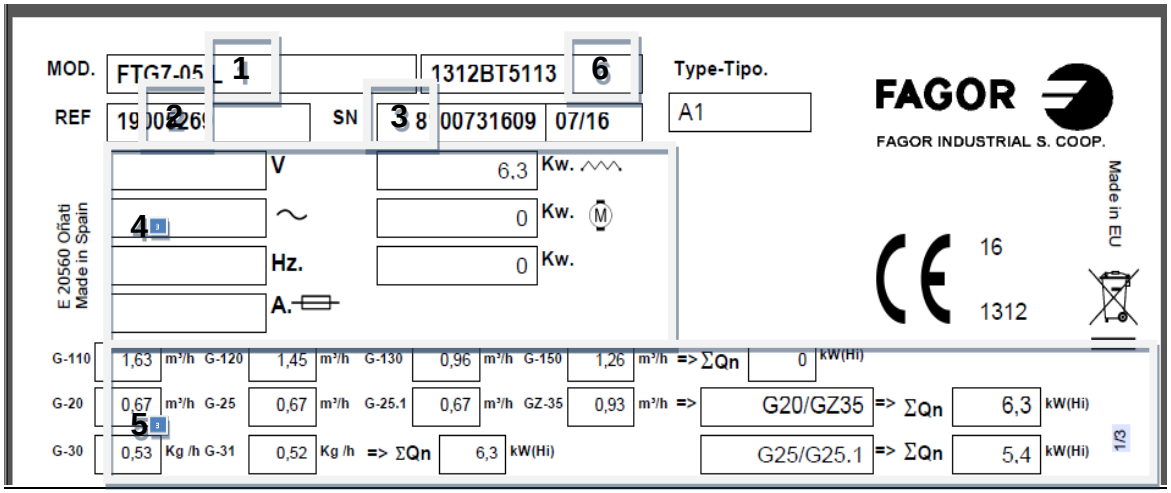


NIEPRZESTRZEGANIE TYCH INSTRUKCJI LUB NIEPRAWIDŁOWE UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA ZWALNIA PRODUCENTA Z WSZELKICH OBOWIĄZKÓW ZWIĄZANYCH Z GWARANCJĄ LUB MOŻLIWYMI ROSZCZENIAMI.

3. DETALE PRODUKTU

Zakupiona maszyna to urządzenie przemysłowe wykorzystywane w hotelarstwie i gastronomii. Ponieważ jest to produkt przemysłowy, charakteryzuje się dużą wydajnością.
Wszystkie urządzenia posiadają tabliczkę znamionową, która identyfikuje urządzenie i podaje jego parametry techniczne. Znajduje się po jednej ze stron maszyny. **Nie usówać tabliczki z urządzenia**.

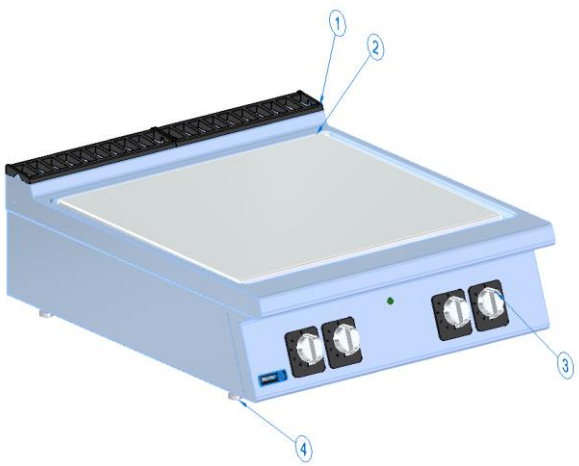
TABLICZKA ZNAMIONOWA



1 MODEL URZADZENIA
2 NR. REFERENCYJNY
3 NUMER FABRYCZNY+ DATA PRODUKCJI
4 SPECYFIKACJA ELEKTRYCZNA
5 CHARACTERYSTYKA GAZOWA
6 NUMER CERTYFIKATU

Szczegóły te należy podać w przypadku wezwania serwisu technicznego.

OGÓLNY OPIS URZĄDZENIA





1. Komin
2. Płyta grzewcza
3. M pokretło palinka płyty
4. Regulowane nogi
5. Pokretło piekarnika 1
6. Pokretło piekarnika 2

AKCESORIA NA ZAMÓWIENIE

Fagor Industrial offers the following accessory for the cooker (not supplied with the equipment) which is available on order:

- LEWA KOLUMNA WODNA KORE-700
- PRAWA KOLUMNA WODNA KORE-700

4. INSTRUKCJA INSTALACJI.



Umiejscowienie i instalacja oraz wszelkie naprawy lub modyfikacje muszą być zawsze wykonywane przez AUTORYZOWANEGO TECHNIKA, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju przepisami.
Instalacja, nieprawidłowa regulacja, niewłaściwa konserwacja lub użytkowanie urządzenia mogą spowodować szkody materialne, obrażenia I zakończenie odpowiedzialności gwarancyjnej.

4.1 Rozpakowanie.

Zdjąć opakowanie z maszyny i sprawdzić, czy nie uległa uszkodzeniu podczas transportu. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń natychmiast powiadomić dostawcę i firmę transportową. W razie wątpliwości nie używaj maszyny do czasu oceny problemu.



Opakowania (plastik, drewno, zszywki itp.) Nie mogą być pozostawione w zasięgu dzieci, jest to potencjalne zagrożenie.

Maszynę należy przemieszczać za pomocą wózka widłowego lub podobnego, aby uniknąć uszkodzenia konstrukcji. Przetransportuj maszynę do miejsca instalacji, a następnie usuń opakowanie.
Wszystkie opakowania można poddać recyklingowi. Zutylizować opakowanie w prawidłowy sposób.

4.2 Pozycjonowanie I poziomowanie

Kuchenki bez piekarnika są przeznaczone do umieszczenia na niskiej szafce lub konstrukcji wiszącej lub mostowej.

Kuchenki z piekarnikiem mają regulowane nóżki, dzięki czemu są gotowe do zampntowania. Wystarczy obrócić nogi do wymaganej wysokości. Podłoga, na której ma zostać zainstalowana maszyna, musi wytrzymać ciężar maszyny.
Aby zapewnić optymalną pracę, konieczne jest prawidłowe wypoziomowanie urządzeń.
Zaleca się zainstalowanie okapu, aby zapewnić optymalną pracę urządzenia.
Urządzenie należy ustawić w odpowiednio wentylowanym pomieszczeniu, zgodnie z obowiązującymi przepisami, aby nie dopuścić do powstania niedopuszczalnych stężeń szkodliwych substancji w miejscu ustawienia I użytkowania.
Jeśli ściana nie jest w stanie wytrzymać temperatury 150 ºC, urządzenie należy zainstalować w odległości co najmniej 100 mm. Urządzenia mogą być instalowane tylko na powierzchniach ognioodpornych.
Sprawdź ostateczne położenie maszyny przed instalacją, aby zapobiec uszkodzeniom podczas użytkowania.
Instalator nie może manipulować częściami chronionymi przez producenta.

4.3 Montaz urzadzeń w blokach.

Aby złożyć sprzęt w bloki, wykonaj następujące czynności:

- Usuń elementy sterujące.
- Zdemontuj panele sterowania.
- Zdjąć obramowanie komina.
- Umieść taśmę klejącą wokół krawędzi łączonego blatu.
- Nałożyć uszczelniacz odpowiedni do stosowania w strefach kontaktu z żywnością na łączonych powierzchniach.
- Połącz ze sobą maszyny.
- Przymocować maszyny za pomocą nakrętek i śrub zarówno z tyłu (zaczepy), jak I z przodu (otwory w panelach bocznych dostępne po zdjęciu paneli frontowych sterowania).
- Połączyć nogi urządzeń za pomocą metalowej opaski.
- Usuń nadmiar szczeliwa.
- Usuń taśmę klejącą.
- Zamontuj ponownie frontowe panele sterujące.

4.4 Recykling

Opakowanie produktu składa się z:

- Drewniana paleta
- Kartonowe ochraniacze krawędzi.
- Taśma polipropylenowa
- Plastikowa torba.



Wszystkie opakowania używane do pakowania maszyny można poddać recyklingowi; Prawidłowa utylizacja tych produktów pomoże chronić środowisko. Więcej informacji dotyczących recyklingu tych produktów można uzyskać w odpowiednim urzędzie władz lokalnych. Utylizować te materiały zgodnie z obowiązującymi przepisami.

5. INSTRUKCJA UZYTKOWANIA I KONSERWACJI



PRZED URUCHOMIENIEM URZĄDZENIA PROSIMY O UWAŻNE PRZECZYTANIE INFORMACJI ZAWARTYCH W NINIEJSZEJ INSTRUKCJI.



URZĄDZENIE JEST PRZEZNACZONE WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU PROFESJONALNEGO I MUSI BYĆ UŻYWANE WYŁĄCZNIE PRZEZ WYKWALIFIKOWANY PERSONEL.

5.1 Ryzyko związane z użytkowaniem.



Używając urządzenia, nie używaj go do innych funkcji niż te, do czego zostało przeznaczone, ponieważ jego elementy robocze mogą ulec uszkodzeniu.

Używanie płyty grzejnej, bez odbioru ciepła gdy płyta jest pusta, może spowodować przegrzanie jej elementów I uszkodzenie, które nie bedzie traktowane jako gwarancyjne. Dbaj o czystość maszyny. Jeśli zamierzasz używać rozpuszczalników lub łatwopalnych środków czyszczących do usunięcia zabrudzeń z blatu, płyty grzejnej lub piekarnika, zawsze rób to, gdy kuchenka jest zimna, palniki są wyłączone, a zasilanie sieciowe jest odłączone.
Po zużyciu dokładnie wypłucz je dużą ilością wody, a następnie podgrzej palniki, płytę grzejną i piekarnik, aby je wysuszyć.
Nigdy nie myj urządzenia strumieniem wody. Do mycia używaj wilgotnej szmatki z detergentem nie zawierajacym chloru I nie rysujacym powierzchni.

5.2 Obsługa.

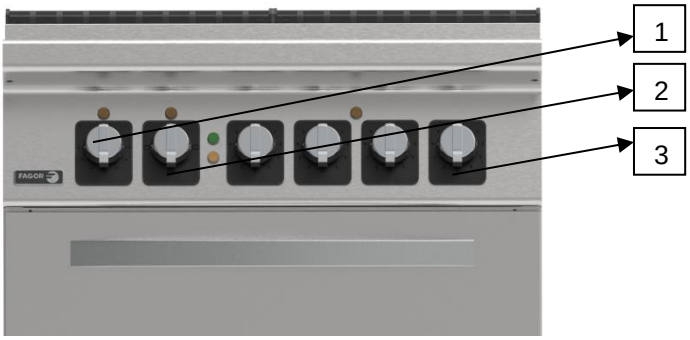
Instrukcje dotyczące prawidłowego użytkowania urządzenia:



Nigdy nie używaj piekarnika z częściowo otwartymi drzwiczkami.
Nie smaż jedzenia bezpośrednio na patelni

• Upewnij się, że podstawa piekarnika znajduje się we właściwej pozycji.
• W piekarniku można jednocześnie przygotować kilka blach do pieczenia, z dobrym rezultatem dla wszystkich, dzięki zastosowanemu systemowi grzewczemu.
• Zalecamy używanie górnych prowadnic piekarnika do ciast i dolnych prowadnic do pieczeni.
• Maksymalna średnica garnków lub patelni używanych z płytami grzewczymi na górnym blacie wynosi 27 cm.
Kroki wymagane do optymalizacji działania Twojej kuchenki są pokazane poniżej, wraz ze wszystkimi dostępnymi opcjami.

5.2.1 Opis elementów sterujących.



1. Piekarnik 2 pokretło:
2. Piekarnik 1 pokretło:
3. Pokretła M do palników nawierzchniowych



POKRĘTŁO M

5.2.2 Palniki górne.

5.2.2.1 Włączanie palników górnych.

- Włącz wyłącznik zasilania znajdujący się na zewnątrz urządzenia.
- Obróć pokrętło „M” w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, do pozycji włączenia maszyny.
- Teraz obróć pokrętło M na żądane ustawienie mocy.

Pole grzewcze ma cztery strefy grzewcze, które nagrzewają się w zależności od wybranej nastawy sterowania.
Ciepło z jednej płyty promieniuje w kierunku innych, ogrzewając je i utrzymując obniżającą się temperaturę w miarę oddalania się od wybranego źródła.
Lampka kontrolna, zapala się z każdą płytą, wskazując, że płyta się nagrzewa.

5.2.2.2 Wyłączenie palników górnych.

- Obróć pokrętło „M” w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji OFF ●

5.2.3 Grzałki piekarnika

5.2.3.1 Załączenie grzałek piekarnika.

- Włącz wyłącznik zasilania znajdujący się na zewnątrz urządzenia.
- Użyj regulatora Mr, aby wybrać, czy pracować z górnymi elementami grzejnymi (grill) , lub dolne elementy (dół piekarnika)  lub ze wszystkimi elementami w tym samym czasie .
- Obrócić regulator termostatu piekarnika Mh zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji załączonej maszyny, aby zaświeciła się lampka L1 (zielona).
- Następnie, aby włączyć urządzenie, należy obrócić regulator termostatu zgodnie z ruchem wskazówek zegara do żądanej pozycji, zgodnie z żądaną temperaturą.
- Lampka L2 (bursztynowa) zapala się, gdy pracują elementy grzejne.
- Gdy piekarnik osiągnie wybraną temperaturę, elementy grzejne (przez termostat) przestają działać, a lampka „L2” (bursztynowa) zgaśnie. Podobnie, gdy temperatura spadnie poniżej ustawionej wartości, grzałki zaczynają działać i zapala się lampka L2 (bursztynowa).

Wartości nastaw temperatury na pokrętle, sa wartościami przybliżonymi, należy je skorygować zależnie od rodzaju obrabianego produktu.

5.2.3.2 Wyłączenie grzałek piekarnika.

- Obróć pokrętło termostatu M w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, do pozycji Off, ● lampka L1 (zielona) zgaśnie

5.3 Przydatne wskazówki.

Przeczytaj uważnie przydatne wskazówki wymienione poniżej, aby jak najlepiej wykorzystać swoje urządzenie.

5.3.1 Pierwsze czyszczenie.

Po instalacji kuchenkę należy wyczyścić.

Przed pierwszym użyciem piekarnika zaleca się wyczyszczenie jego wnętrza ściereczką zamoczoną w wodzie z mydłem, aby zapobiec powstawaniu nieprzyjemnych zapachów podczas użytkowania.

Jeśli piekarnik jest wyposażony w stalową płytę dolną, zawsze po myciu należy ja osuszyć I przesmarować olejem jadalnym, aby zapobiec powstawaniu korozji.

5.3.2 Konserwacja.

FAGOR INDUSTRIAL zaleca co najmniej raz w roku serwis wszystkich elementów eksploatacyjnych kuchenki w celu sprawdzenia ich stanu i prawidłowego działania urządzenia. Ta usługa musi być wykonana przez AUTORYZOWANY SERWIS TECHNICZNY.

Wymiana dowolnego elementu funkcjonalnego, która może mieć wpływ na bezpieczeństwo urządzenia lub użytkownika, musi być wykonana przez AUTORYZOWANY SERWIS TECHNICZNY, przy użyciu odpowiednich oryginalnych części zamiennych.

Zawsze dbaj o czystość maszyny, aby przedłużyć jej żywotność.

- Na koniec każdego dnia usuwać wszelkie nieczystości z blatu i piekarnika. Aby to zrobić, użyj dowolnego ze specjalnych produktów odtłuszczających dostępnych na rynku. Następnie wysusz wyczyszczone powierzchnie.
- Do czyszczenia maszyny nie używaj produktów ściernych, żrących lub kwaśnych, detergentów na bazie chloru, rozpuszczalników ani pochodnych benzyny.
- Nie używaj wody pod ciśnieniem do czyszczenia urządzenia.
- Płytę grzewczą należy regularnie czyścić odpowiednim środkiem odtłuszczającym, I konserwować przeciwkorozyjnie.
- Uważaj, aby nie dopuścić do przedostania się brudu do wnętrza palników elektrycznych, ponieważ może to spowodować ich wadliwe działanie.

5.3.3 Dłuższe okresy nie używania.

Jeśli maszyna nie jest używana przez dłuższy okres czasu (wakacje, tymczasowe zamknięcie,…), należy przestrzegać następujących zasad:

- Zamknij dopływ gazu.
- Dokładnie wyczyść maszynę i obszary przyległe.
- Spryskaj cienką warstwą oleju jadalnego powierzchnie ze stali nierdzewnej.
- Zostaw drzwi otwarte.

6. USTERKI, ALARMY I AWARIE.

Poniżej opisano kroki, jakie należy podjąć w przypadku wystąpienia usterki lub błędu obsługi. W poniższej tabeli przedstawiono możliwe przyczyny i możliwe rozwiązania. W przypadku wątpliwości lub jeśli nie jesteś w stanie rozwiązać problemu, skontaktuj się z serwisem technicznym.



Nie dotykaj elementów elektrycznych, ponieważ elementy są pod napięciem i istnieje ryzyko porazenia prądem lub śmierci,.

Problem	Przyczyna	Zalecenie
Piekarnik nie nagrzewa się	Uszkodzone element grzejne piekarnika	**Skontaktuj się z działem pomocy technicznej.**
	Uszkodzony thermostat piekarnika	**Skontaktuj się z działem pomocy technicznej.**
	Nieprawidłowe zasilanie maszyny	**Sprawdź tabliczkę specyfikacji na maszynie i skontaktuj się z działem pomocy technicznej.**
Temperatura piekarnika nie odpowiada temperaturze wybranej na regulatorze.	Uszkodzony termostat	**Skontaktuj się z działem pomocy technicznej.**
	Czujka termostatu w nieprawidłowym miejscu	**Skontaktuj się z działem pomocy technicznej.**
Pola grzewcze nie nagrzewają się.	Uszkodzona płyta grzejna	**Skontaktuj się z działem pomocy technicznej.**
	Zadziałał wyłącznik ograniczenia pola grzejnego.	**Skontaktuj się z działem pomocy technicznej.**
	Kuchenka nie jest podłączona do prawidłowego napięcia zasilającego.	**Sprawdź tabliczkę specyfikacji na maszynie i skontaktuj się z działem pomocy technicznej.**
Kuchenka nie włącza się	Zadziałanie przełącznika różnicowego. Zwarcie w elementach grzejnych.	**Skontaktuj się z działem pomocy technicznej.**
	Uszkodzony przełącznik.	**Skontaktuj się z działem pomocy technicznej.**

UWAGA: W przypadku wystąpienia usterki, której nie ma w powyższej tabeli, należy wezwać serwis techniczny. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych bez konieczności powiadamiania.

7. RECYKLING PRODUKTU



Europejska norma 2012/19 / UE dotycząca utylizacji urządzeń elektrycznych i elektronicznych nie może być stosowana w taki sam sposób, jak do stałych odpadów miejskich. Stare urządzenia należy utylizować oddzielnie, aby zoptymalizować procent materiałów odzyskanych i poddanych recyklingowi oraz aby zapobiec potencjalnym szkodom dla zdrowia i środowiska. Symbol przekreślonego kosza jest umieszczony na wszystkich produktach, aby przypomnieć użytkownikom o obowiązku ich oddzielnej utylizacji. Aby uzyskać dalsze informacje na temat prawidłowego usuwania elektrycznych urządzeń kuchennych, użytkownicy muszą zwrócić się do odpowiednich władz publicznych lub innych sprzedawców detalicznych.