



GAS-FRITTEUSE

GAS FRYER

FRITEUSE À GAZ

FRIGGITRICE A GAS

FREIDORA GAS

FRITADEIRA GAS

FRITEUSE GAZ

FRYTOWNICA GAZOWE

2959961 / FRG91M00
2959521 / FRG92M00



DE

GB

FR

IT

ES

PT

NL

PL

**INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS-
UND WARTUNGSANWEISUNGEN**

**INSTALLATION, OPERATING
AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS**

**MANUEL D'INSTALLATION
D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**

**MANUALE DI INSTALLAZIONE
USO E MANUTENZIONE**

**MANUAL DE INSTALACIÓN
USO Y MANTENIMIENTO**

**MANUAL DE INSTALAÇÃO,
UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO**

**HANDLEIDING VOOR INSTALLATIE,
GEBRUIK EN ONDERHOUD**

**WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE INSTALACJI,
UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI**



Rev.-Nr.: 01-2017

DE TECHNISCHE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

GB TECHNICAL CHANGES RESERVED!

FR SOUS RESERVE DE MODIFICATIONS TECHNIQUES !

IT CI RISERVIAMO LA POSSIBILITÀ DI INTRODURRE MODIFICHE TECNICHE!

ES ¡SE RESERVA EL DERECHO A INTRODUCIR MODIFICACIONES TÉCNICAS!

PT SUJEITO A ALTERAÇÕES TÉCNICAS!

NL TECHNISCHE WIJZIGINGEN VOORBEHOUDEN!

PL WPROWADZANIE ZMIAN TECHNICZNYCH ZASTRZEŻONE!

1. ÍNDICE

1. ÍNDICE.....	1
2. ÍNDICE POR TEMA.....	2
3. SEGURANÇA T.....	3
4. INFORMAÇÕES GERAIS E AVISOS	4
4.1. Orientações gerais	4
4.2. Descrição do aparelho	4
4.3. Dispositivos de segurança	5
4.4. Substituição de peças	5
4.5. Placa de informação.....	6
4.6. Equipamentos e acessórios	6
5. USO E FUNCIONAMENTO.....	7
5.1. Descrição do serviço.....	7
5.2. Ignição do queimador.....	7
5.3. Enchimento e esvaziamento dos recipientes.....	8
5.4. Dicas para a utilização do aparelho	9
6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	9
6.1. Orientações de limpeza e manutenção.....	9
6.2. Manutenção adequada	9
6.3. Limpeza do recipiente	10
7. PROBLEMAS	10
8. INSTALAÇÃO.....	11
8.1. Embalar e desembalar	11
8.2. Instalação (serviço técnico).....	11
8.3. Instalação do exaustor de fumaça (serviço técnico).....	12
8.4. Válvulas de gás (serviço técnico).....	12
8.5. Conexões elétricas (serviço técnico)	12
8.6. Condução dos produtos da queima	13
8.7. Montagem do aparelho em série	13
8.8. Fornecimento de gás (serviço técnico)	13
8.9. Controle (serviço técnico)	14
9. CONFIGURAÇÕES.....	14
9.1. Regulagem da válvula solenóide de gás (serviço técnico).....	14
9.2. Substituição de bocal do queimador (serviço técnico)	15
9.3. Substituição dos bocais de chama (serviço técnico)	15
10. DESCARTE DO APARELHO	16
ANEXOS.....	I

2. ÍNDICE POR TEMA

C

Condução dos produtos da queima 13
 Conexões elétricas 12
 Controle 14

D

DESCARTE DO APARELHO 16
 Descrição do aparelho 4
 Descrição do serviço 7
 Desembalar 11
 Dicas para a utilização do aparelho 9
 Dispositivos de segurança 5

E

Embalar 11
 Equipamentos e acessórios 6

F

Fornecimento de gás 13

I

Ignição do queimador 7
 Instalação 11
 Instalação do exaustor de fumaça 12

L

Limpeza do recipiente 10

M

Manutenção adequada 9
 Montagem do aparelho em série 13

O

Orientações de limpeza e manutenção 9
 Orientações gerais 4

P

Placa de informação 6
 PROBLEMAS 10

R

Regulagem da válvula solenóide de gás 14

S

SEGURANÇA 3
 Substituição de bocal do queimador 15
 Substituição de peças 5
 Substituição dos bocais de chama 15

V

Válvulas de gás 12

3. SEGURANÇA T



Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente as instruções presentes neste manual.

O manual contém informações básicas sobre o uso, segurança e manutenção do aparelho. Deve-se guardar o manual para em caso de necessidade posterior.

Durante o projeto e a fabricação, o fabricante teve um cuidado especial a fim de evitar ameaças à saúde e segurança das pessoas que utilizam o aparelho.

Deve-se ler atentamente o conteúdo deste manual e as orientações contidas no aparelho.

Em especial, recomenda-se seguir todas as orientações relacionadas à segurança.

Não é permitido interferir em qualquer dispositivo de segurança instalado. O não cumprimento desta exigência poderá trazer ameaças sérias à segurança e à saúde das pessoas.

Recomendamos a realização de diversos testes a fim de familiarizar-se com a localização e função dos controles de operação, especialmente aqueles utilizados para ligar e desligar o aparelho.

O dispositivo destina-se apenas para utilização da finalidade para o qual fora projetado; qualquer outra utilização será considerado inapropriada.

O fabricante não terá responsabilidade pelos danos materiais ou pessoais que se derem devido à utilização errônea ou inapropriada do aparelho.

Todo trabalho relacionado à manutenção, que demandem uma qualificação técnica assinalada, deverão ser feitos apenas por profissionais qualificados.

Para garantir a higiene e segurança dos alimentos quanto à contaminações, todos os elementos que tiverem contato direta ou indiretamente com o alimento, deverão ser devidamente higienizados. Para isto, deve-se utilizar materiais de limpeza apropriados para o contato com alimentos, evitar a utilização de materiais de limpeza inflamáveis ou que possam causar danos à saúde.

Após cada utilização, verificar se todos os queimadores e elementos foram desligados e se o cabo de alimentação fora desligado.

Em caso de longo intervalo na utilização do aparelho, deve-se desligar, não só todos os elementos de alimentação, mas também limpar as partes externas do aparelho.



A fim de evitar riscos de incêndio, verifique se o nível de óleo não está abaixo do mínimo indicado no recipiente.



Recomenda-se a troca de óleo no momento em que o mesmo encontrar-se com coloração escura ou quando em temperaturas de 160 °C – 180 °C emitir fumaça. Um óleo muito usado possui uma baixa temperatura de queima.



Lembre-se que alimentos muito húmidos ou a alta temperatura poderão levar à queima súbita do óleo.



Utilizar apenas óleos ou misturas de óleos que sejam destinados ao uso em fritadeiras.



Atente-se aos arredores do aparelho pois o chão poderá estar escorregadio.



Não é permitido limpar o aparelho diretamente sob água corrente.

4. INFORMAÇÕES GERAIS E AVISOS

4.1. Orientações gerais

Este manual foi criado pelo fabricante com o objetivo de fornecer informações técnicas e de utilização do aparelho ao profissional autorizado.

Recomendamos ao receptor destas informações que as leia com atenção.

Graças à leitura deste documento, poder-se-á evitar riscos à saúde e à segurança das pessoas.

Guarde este manual por todo o tempo que estiver em posse do aparelho e tenha fácil acesso ao mesmo, para que, a qualquer momento, possa ter acesso as informações.

A fim de destacar informações importantes ou chamar a atenção à dados importantes, serão utilizados símbolos que significam o seguinte:

Cuidado - Aviso



Indica instruções de segurança importantes com o fim de não comprometer a segurança e a saúde das pessoas e não provocar quaisquer danos, deve-se seguir o procedimento adequado indicado.

Importante

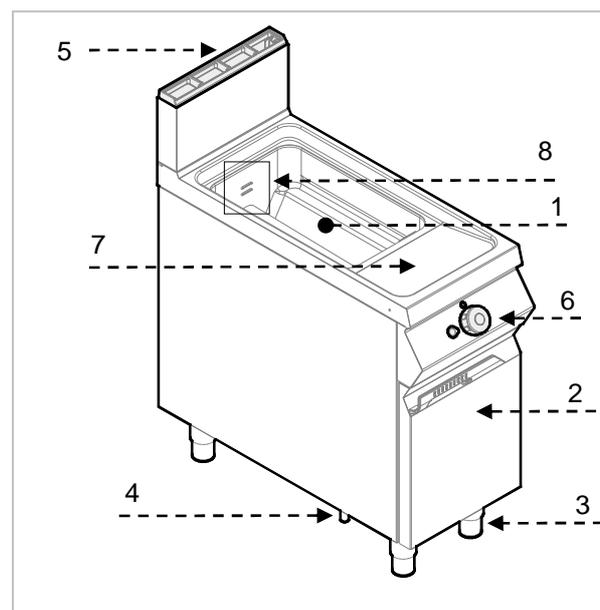


Indica informações técnicas importantes que não devem ser subestimadas.

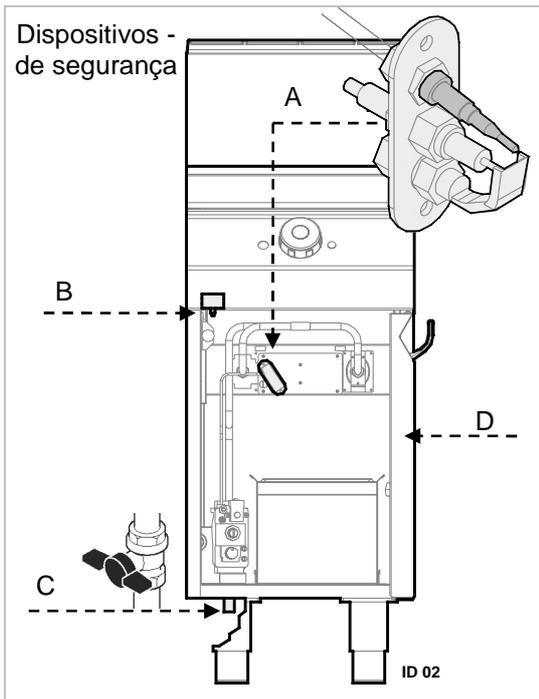
4.2. Descrição do aparelho

O aparelho é referido como uma fritadeira e foi projetado e produzido com a finalidade de fritar alimentos em ambientes gastronômicos profissionais. Dependendo da necessidade, o aparelho está disponível nas versões com um ou dois recipientes.

- 1) Recipiente.
- 2) Portinhas.
- 3) Pés para regulação da altura.
- 4) Válvulas de gás
- 5) Exaustor: condutor de fumaça.
- 6) Regulador da temperatura do óleo
- 7) Ativação do queimador: queimador de ativação piezoelétrica
- 8) Níveis mínimo e máximo do óleo no recipiente.



4.3. Dispositivos de segurança



O aparelho está equipado com um sistema de segurança. Na imagem nota-se a distribuição dos dispositivos.

- A. Termostato de segurança: bloqueia o fluxo do gás se a chama se apagar.
- B. Botão do termostato de segurança: bloqueia o recebimento do gás em casos de superaquecimento.
- C. Válvula de fluxo do gás: para se abrir e fechar o gás.



Verifique todos os dias se os dispositivos de segurança estão devidamente instalados e em funcionamento.

Se o termostato de segurança for acionado, a configuração inicial de funcionamento deverá ser colocada novamente na mesma posição

1. Esfriar o óleo até ao menos 40 °C
2. Abrir as portinhas (D).
3. Apertar o botão do termostato de segurança (B), para ativar novamente o fluxo de gás.
4. Feche as portinhas (D)

Ao usar a fritadeira com dois recipientes, a fim de determinar qual termostato está ligado, deve-se verificar qual queimador está funcionando e pressionar o botão do termostato correspondente.



Não se pode armazenar quaisquer objetos dentro do aparelho.

PT

4.4. Substituição de peças



Antes de substituir qualquer elemento, desligue todos os dispositivos de segurança do aparelho. Primeiramente deve-se desligar a torneira de gás e bloquear o acesso ao aparelho, que em caso de ativação pode levar à situações inesperadas colocando em risco a segurança e a saúde das pessoas.

Se necessário, substitua os elementos desgastados por novos originais.

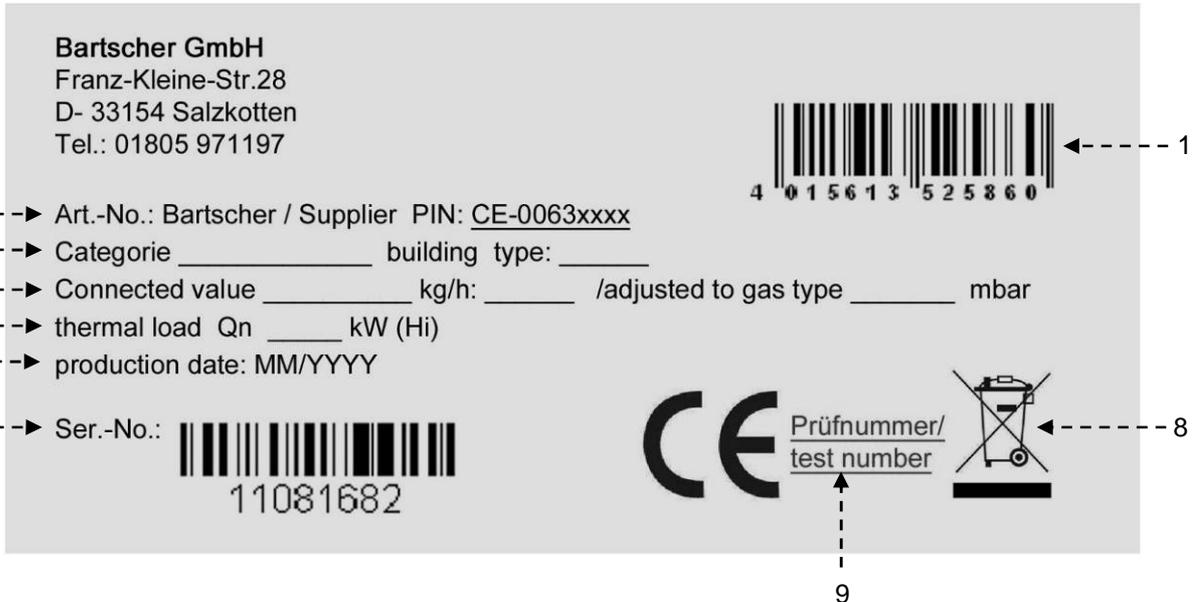
Não nos responsabilizamos por quaisquer danos causados às pessoas ou componentes que venham a surgir em decorrência do uso de peças não originais ou interferências no produto que possa alterar seus dispositivos de segurança sem autorização do fabricante.

4.5. Placa de informação

Conforme apresentado na imagem, a placa de informação está fixada diretamente no aparelho. Nesta placa constam todas as orientações e informações necessárias para o uso com segurança.

- 1) Número EAN
- 2) Nº do artigo/modelo/nº do certificado CE
- 3) Categoria do aparelho / tipo de montagem

- 4) Valor da conexão / utilização do gás / ajustado ao tipo de gás
- 5) Carga térmica
- 6) Data de fabricação
- 7) Nº de série
- 8) Símbolo WEEE
- 9) Declaração de conformidade CE



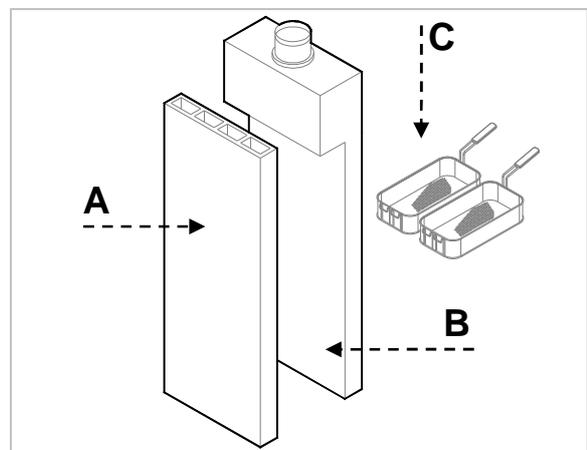
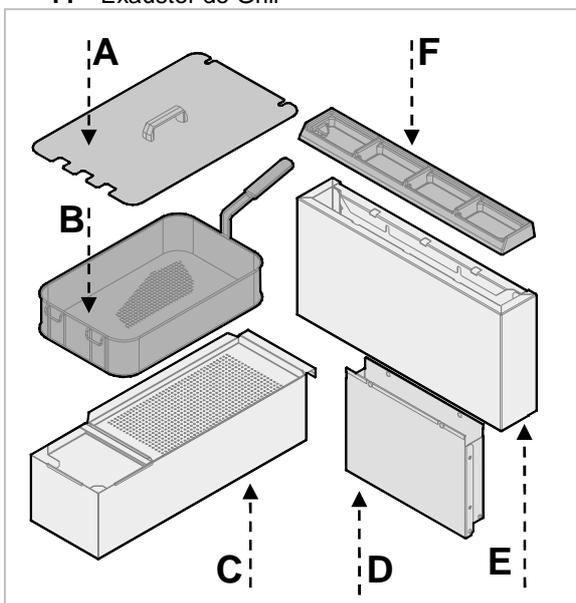
4.6. Equipamentos e acessórios

O aparelho é fornecido com os seguintes acessórios:

- A. Tapa
- B. Cesto
- C. Recipiente do óleo
- D. Extensão do exaustor
- E. Tapa do exaustor
- F. Exaustor do Grill

No pedido podemos ainda equipar o aparelho com os seguintes acessórios:

- A. Exaustor alto tipo B11
- B. Exaustor alto tipo B11 com protetor de fluxo
- C. Conjunto de montagem do cesto
- D. Conjunto de ligação do gás

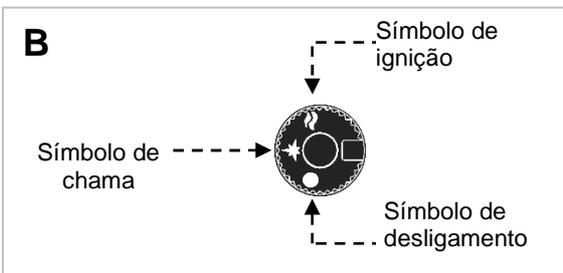
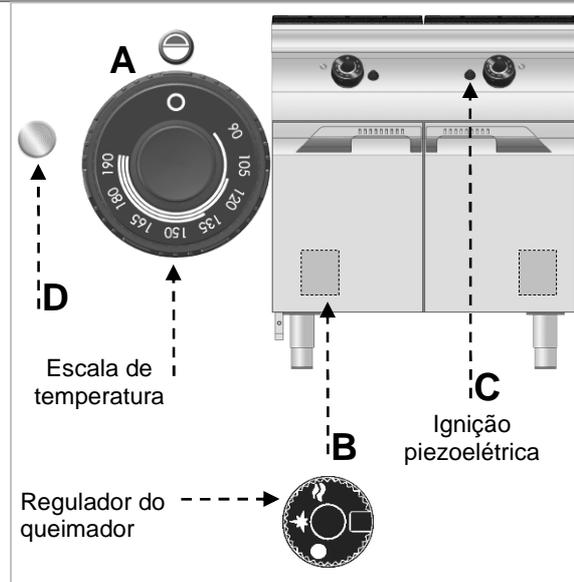


5. USO E FUNCIONAMENTO

5.1. Descrição do serviço.

Os elementos que controlam as principais funções encontram-se no painel de controle do dispositivo.

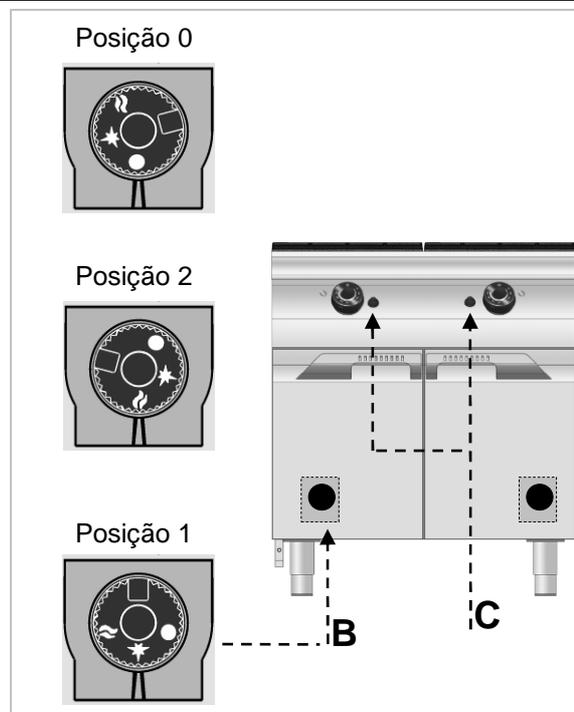
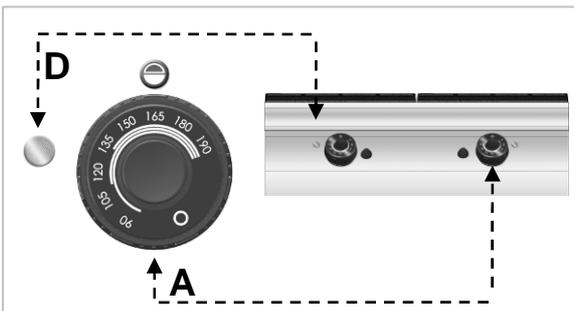
- A) Regulador de temperatura: Regula o fluxo do gás e altera a temperatura do óleo.
- B) Regulador do queimador: Liga ou eventualmente desliga o queimador principal e sua chama.
- C) Ativação piezoelétrica: Para acender a chama que acenderá o queimador.
- D) Luz de controle de temperatura: Enquanto a luz estiver acesa, o óleo ainda não terá alcançado a temperatura escolhida. Quando o óleo chegar à temperatura desejada, a luz se apaga.



5.2. Ignição do queimador

LIGAMENTO

- A) Abrir a torneira do gás
- B) Abrir as portinhas:
- C) Selecione o regulador B para ligar uma chama-piloto e vire para a esquerda (posição 1): selecione ao mesmo tempo o botão C para acender a chama.
- D) Segurar o regulador B por cerca de 10 segundos para aquecer o elemento térmico; depois, solte o regulador.
- E) Ligar o regulador B para abrir o fluxo de gás do queimador e virar para a esquerda (posição 2).
- F) Feche as portinhas.
- G) Gira o regulador A para escolher a temperatura do óleo.
- H) Quando o óleo alcançar a temperatura desejada, a luz D se apaga.



DESLIGAMENTO

- A) Para desligar o queimador, gire o regulador A para a direita para a posição 0; a chama-piloto continuará acesa.
- B) Abrir as portinhas:
- C) Desligar o regulador B para fechar o fluxo de gás do queimador, girando-o para a direita (posição 0).
- D) Feche as portinhas
- E) Deve-se fechar a torneira do gás.
- F) Pressionar o interruptor do aparelho para desligá-lo da corrente elétrica.

5.3. Enchimento e esvaziamento dos recipientes



Antes de encher o recipiente verifique se a válvula de de drenagem **A** está fechada.

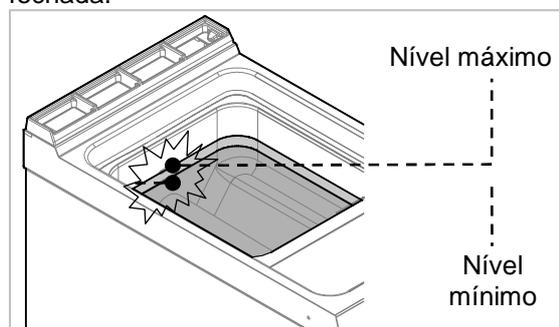


Evitar o uso do aparelho com o recipiente com nível de óleo abaixo do nível mínimo indicado.

Desaconselhamos o uso do aparelho com o nível de óleo acima do nível indicado.



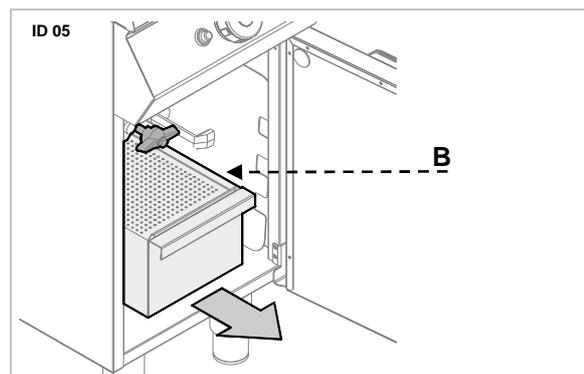
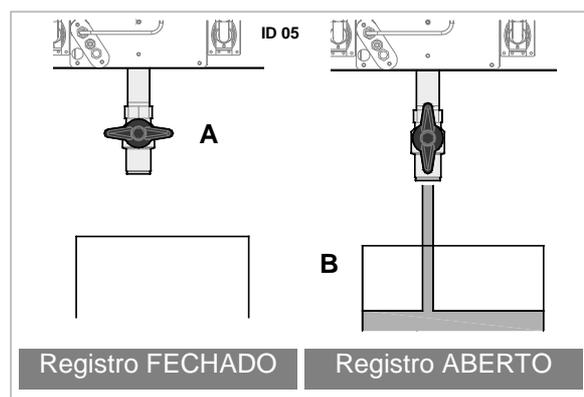
Não se deve acender o queimador caso não haja óleo no recipiente: caso isto ocorra, poderão haver danos irreversíveis ao aparelho. Não se deve aquecer o aparelho com a tampa fechada.



Antes de esvaziar o recipiente, deixe o aparelho por 10-15 minutos para se arrefecer, de modo que o óleo fique frio.

Durante a drenagem, verifique as seguintes instruções:

- A. Abrir as portinhas
- B. Verificar se o recipiente do óleo (**B**) está corretamente posicionado sob a válvula de drenagem
- C. Abrir a válvula de drenagem (**A**)
- D. Retirar a bacia coletora de óleo (**B**).
- E. Feche as portinhas.



Elimine o óleo de acordo com as normas vigentes no país em que o aparelho está sendo utilizado.

5.4. Dicas para a utilização do aparelho

Iniciar o interruptor automático para desligar o fornecimento de energia.

1. Deve-se fechar a torneira do gás;
2. Deve-se limpar cuidadosamente o aparelho e a superfície adjacente;
3. Aplique uma camada de vaselina nas superfícies de aço inoxidável.
4. Execute todos os trabalhos de manutenção.
5. Esvazie sempre o recipiente após o uso.



Sempre após a utilização, deve-se esvaziar os recipientes.

Para garantir o uso adequado do aparelho, siga as seguintes instruções:

- Use apenas acessórios especificados pelo fabricante;
- Utilize o cesto de fritura da forma correta;
- Antes de encher o recipiente, verifique se a válvula de drenagem está fechada;
- Certificar-se que o nível de óleo não está abaixo do nível mínimo indicado;

- Antes de mergulhar o cesto, verifique se o óleo atingiu a temperatura desejada.
- Mergulhar o cesto devagar para evitar a formação de espuma excessiva.
- Filtrar constantemente o óleo.
- Durante intervalos curtos, diminuir a temperatura para reduzir o desgaste e retardar o envelhecimento do óleo.
- Recomendamos trocar o óleo quando o mesmo estiver escuro ou quando emitir fumaça ao atingir 160 °C-180 °C. Óleos velhos têm sua temperatura de queima reduzida.
- Lembre-se que o alimentos demasiadamente húmidos ou muito pesados podem causar a ebulição repentina do óleo.



Nunca utilizar o aparelho sem óleo no recipiente. Isto pode causar danos totais ao aparelho. Durante o aquecimento da fritadeira, retire sempre a tampa.

PT

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

6.1. Orientações de limpeza e manutenção



Antes de iniciar os trabalhos de manutenção, ligue todos os dispositivos de segurança disponíveis.

Primeiramente deve-se desligar a torneira de gás e bloquear o acesso ao aparelho, que em caso de ativação pode levar à situações inesperadas colocando em risco a segurança e a saúde das pessoas.

6.2. Manutenção adequada

A manutenção adequada inclui a limpeza diária de todas as peças que tenham contato direto com alimentos e uma manutenção constante do queimador, bocais e canos condutores.

Nunca apontar ao aparelho jatos de água corrente nem aparelhos de limpeza de alta pressão.

Para a limpeza das partes de aço inoxidável, não utilize lâs de aço nem escovas de aço pois poderão deixar partículas de aço no aparelho que poderão causar a formação de ferrugem.

Para a remoção dos restos secos, utilize uma espátula de madeira ou plástico ou uma esponja macia. Em caso de longos intervalos de utilização do aparelho, aplique uma camada de vaselina sobre as partes feitas de aço inoxidável.

Em caso de longo intervalo de uso, deve-se aplicar vaselina em todas as peças e arejá-las regularmente.



Não utilizar quaisquer materiais de limpeza que possuam substâncias perigosas ou que possam causar danos à saúde (solventes, gasolina, etc.)

Contratar regularmente profissionais especializados para os seguintes trabalhos de manutenção:

- Controle de pressão e vedação da instalação;
- Controle de funcionamento dos elementos térmicos;
- Controle de funcionamento correto do exaustor e eventual limpeza;
- Controle dos termostatos de segurança.

6.3. Limpeza do recipiente

Proceder conforme indicado abaixo.

1. Desligue o aparelho e deixe esfriar.
2. Esvaziar o recipiente (Seção 5.3)
3. Retirar e lavar o cesto de fritura e suportes.
4. Lavar o interior do recipiente com materiais de limpeza adequados para o contato com alimentos.
5. Enxaguar e esvaziar o recipiente.

6. A fim de remover os restos do material de limpeza, utilize um detergente especial ou uma solução de água e vinagre.

7. Enxaguar, esvaziar e secar o recipiente.

Após o término do uso, lavar as partes do aparelho com o material de limpeza de gordura adequado. Recomendamos lavar os acessórios na máquina de lavar louça.

7. PROBLEMAS

Alguns destes problemas poderão ser resolvidos por conta própria, outros deverão ser consertados por profissionais especializados.

Tais problemas deverão ser resolvidos apenas por profissionais qualificados.

Problema	Causa	Solução
Cheiro de gás.	Por vezes é liberado no momento do acendimento.	Fechar a torneira de gás e ventilar o ambiente.
Chama-piloto não acende	O dispositivo queimador não está funcionando.	Verificar o funcionamento da ignição. Acender a chama manualmente.
	Ar nos tubos causado por longos intervalos de uso.	 Informar o departamento de atenção ao cliente
A chama continua acesa.	Elemento térmico não está quente o suficiente.	Prolongar o processo de acendimento. Verificar se o termostato de segurança foi acionado.
A chama-piloto está acesa, mas o queimado não se acende.		Verificar o funcionamento do termostato.  Se a chama continuar acesa, informar o departamento de atenção ao cliente
A chama está amarela.	Queimador sujo ou exaustor entupido.	 Informar o departamento de atenção ao cliente

8. INSTALAÇÃO

8.1. Embalar e desembalar

Ao descarregar e instalar o aparelho, siga as instruções fornecidas pelo fabricante contidas na embalagem e neste manual.

Para levantar e transportar o produto, utilize uma empilhadeira ou uma paleteira, através da qual deverá se prestar atenção à distribuição uniforme de peso a fim de evitar o risco de tombamento da embalagem. (evite a inclinação excessiva!).



Durante o uso, preste atenção no cabo de alimentação, tubos de fornecimento e drenagem, bem como na posição dos pés.

A embalagem é feita de papelão e os paletes de madeira. Na embalagem de papelão estão impressos uma série de símbolos que, sob acordos internacionais, informam as regras de carga e descarga a serem observadas durante o transporte e armazenagem do aparelho.



Quando receber a mercadoria, verifique se o produto está completo e não foi danificado durante o transporte.

Eventuais danos devem ser reportados imediatamente à empresa de transportes.

Desembalar o aparelho assim que possível para verificar se o aparelho não está danificado.

Não corte a caixa com ferramentas afiadas pois estas poderão causar danos à lataria do aparelho..

A embalagem de papelão deverá ser retirada por cima do aparelho.

Após desembalar, verificar se o aparelho está de acordo com o que fora pedido. Caso contrário, informar imediatamente o vendedor.



Mantenha a embalagem (sacolas de nylon, isopor e abraçadeiras) longe do alcance de crianças.

Retirar a camada de proteção PVC do exterior e interior do aparelho. Se possível, não utilizar para isto nenhum material metálico.

PT

8.2. Instalação (serviço técnico)

Todas as etapas da instalação precisam ser cuidadosamente pensadas.

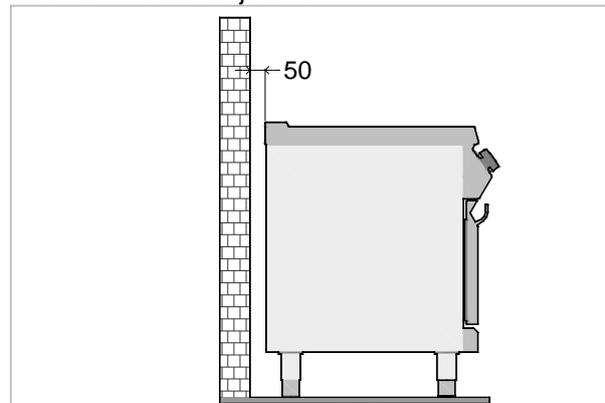
O lugar da instalação devem estar equipado com tomadas e bem localizado para o fluxo de produção. O lugar deverá ser bem iluminado e cumprir todas os requisitos higiênicos e sanitários conforme as normais vigentes.

O aparelho deverá ser instalado a no mínimo 5cm da parede, se a parede não for resistente à temperaturas de no mínimo 150 °C.

Deixar todo o aparelho em posição horizontal e regulá-lo através de cada um dos pés.



Para garantir o funcionamento correto, poder-se-a instalá-lo e utilizá-lo somente em ambientes bem arejados.



8.3. Instalação do exaustor de fumaça (serviço técnico)

Acompanham o aparelho um prolongador de exaustor (A) com tampa (B), um exaustor de grill (C) e parafusos de montagem.

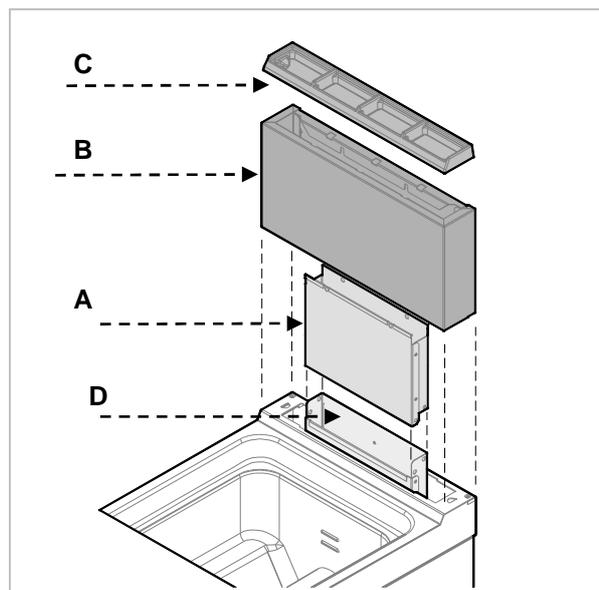
A instalação deve ser feita conforme na ilustração.

Conectar a extensão (A) ao terminal do exaustor (D).

Coloque a tampa (B) na superfície do recipiente.

Com o auxílio dos parafusos, conecte a tampa (B) com a extensão (A) na parte superior.

Instale o exaustor do grill (C).



8.4. Válvulas de gás (serviço técnico)

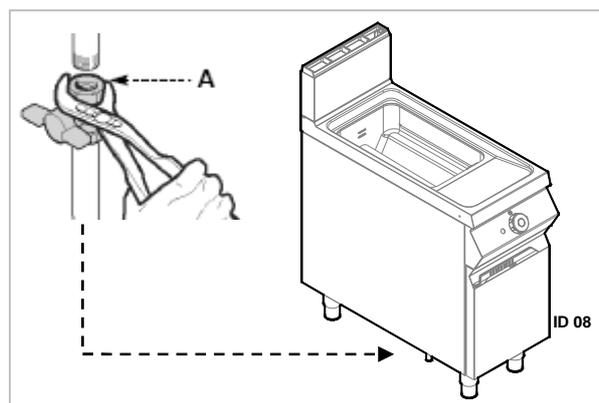
A ligação do gás deve ser feito de acordo com as regulamentações aplicáveis.

Antes de instalar o aparelho, deve-se verificar os dados técnicos, tipo de gás, pressão de funcionamento e tamanho do fluxo, informados na placa de identificação.

A conexão é feita através de uma mangueira conectando-se o aparelho ao cano da rede de gás. Para esta ligação deve-se instalar um registro de fecho, para em caso de necessidade, fechar o fluxo de gás.

Se a instalação de gás apresentar variações de pressão, recomenda-se a instalação de um regulador de pressão.

Após realizar a ligação, verifique quaisquer fugas de gás.

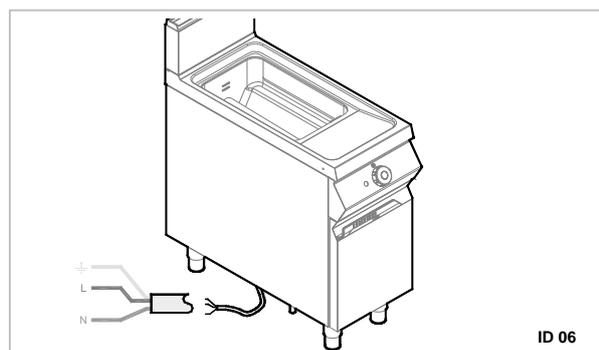


 Ao se buscar as fugas de gás, não se deve deixar as chamas acesas!

8.5. Conexões elétricas (serviço técnico)

Conectar o interruptor ao cabo de força do aparelho, conforme apresentado da imagem e no diagrama de ligação (ver anexo).

Deve-se usar um cabo do tipo H05RN-F.



8.6. Condução dos produtos da queima

A fim de se instalar o dispositivo do tipo „A”, não se prevê a utilização de uma instalação completa de exaustão, mas sim, um exaustor apropriado que levará os produtos resultantes da queima para o lado de fora.

Instalação sob o exaustor (A)

Deve-se colocar o aparelho sob o exaustor (1) e fixá-lo aos tubos com as medidas informadas nas ilustrações.

A extremidade do tubo de fumaça deve estar, pelo menos, a 1,8m acima da superfície do aparelho.



O fornecimento de gás do aparelho deve ser ajustado ao sistema de drenagem: o bloqueio do ventilador deve causar um corte no fornecimento de gás.



O ventilador deve ser activado automaticamente, quando o registro de gás for aberto.

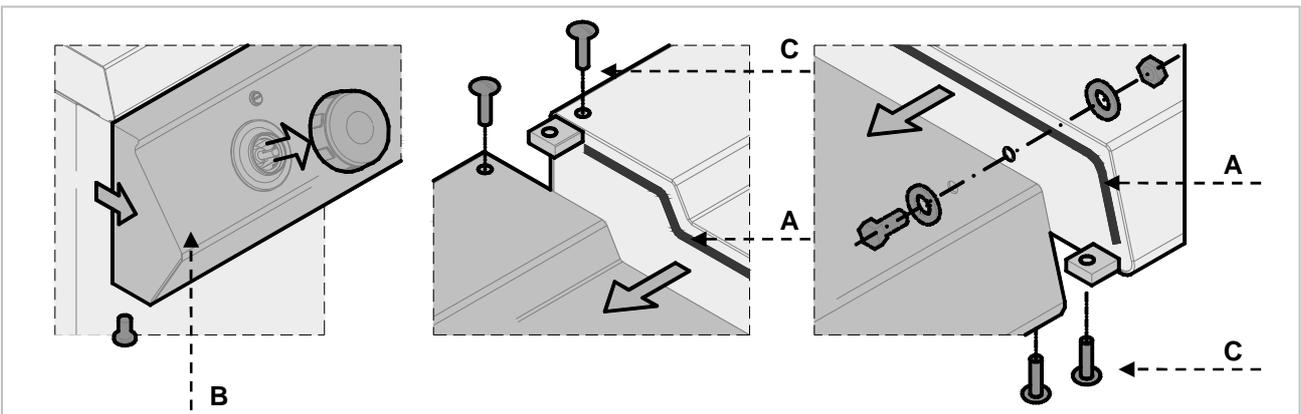
8.7. Montagem do aparelho em série

A fim de montar o aparelho em série (lado a lado), deve-se seguir os seguintes passos:

Remover o suporte da placa e, se necessário, retirar o quadro de ferro fundido da chaminé.

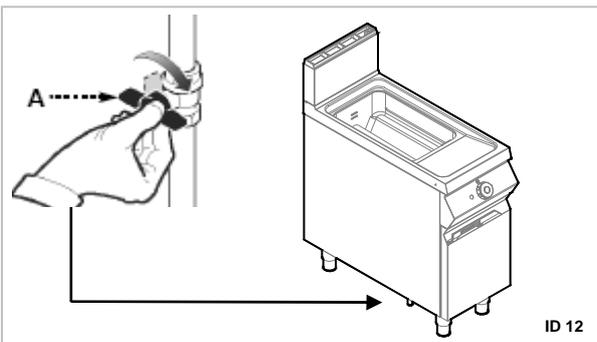
Unir os lados utilizando-se fitas adesivas (A).

Empurre os aparelhos um contra o outro e deixe-os em posição horizontal (ao regular os pés). Conecte os elementos prendedores.



8.8. Fornecimento de gás (serviço técnico)

O dispositivo foi testado pelo fabricante para o tipo de gás informado na placa de identificação. Caso utilize outro tipo de gás, siga os passos abaixo:



1. Fechar a torneira de gás (A)
2. Trocar o bocal do queimador (ver a seção correspondente)
3. Trocar o bocal da chama-piloto (ver a seção correspondente)
4. Definir o valor mínimo no registro de gás do queimador (ver a seção correspondente)
5. Se necessário, verificar o suprimento de ar.
6. Retirar a etiqueta que se encontra na placa e aplicar uma nova, que apresenta o tipo de gás adaptado (posição 13 na tabela de identificação).

8.9. Controle (serviço técnico)

Antes de ligar o aparelho, inspecione a instalação para avaliar as condições operacionais de cada componente individual e verificar eventuais erros.

Recomenda-se realizar as seguintes inspeções:

1. Abrir a torneira de gás e verificar a vedação das ligações;
2. Verificar se o queimador acende-se corretamente.
3. Verificar e regular, se necessário, a pressão do gás e o fluxo do gás não posição Máx e Mín (ver seção correspondente)
4. Verificar se o termostato de segurança funciona corretamente.
5. Verificar as fugas de gás.

9. CONFIGURAÇÕES



Antes de iniciar as regulagens, ligue todos os dispositivos de segurança. Primeiramente deve-se desligar a torneira de gás e bloquear o

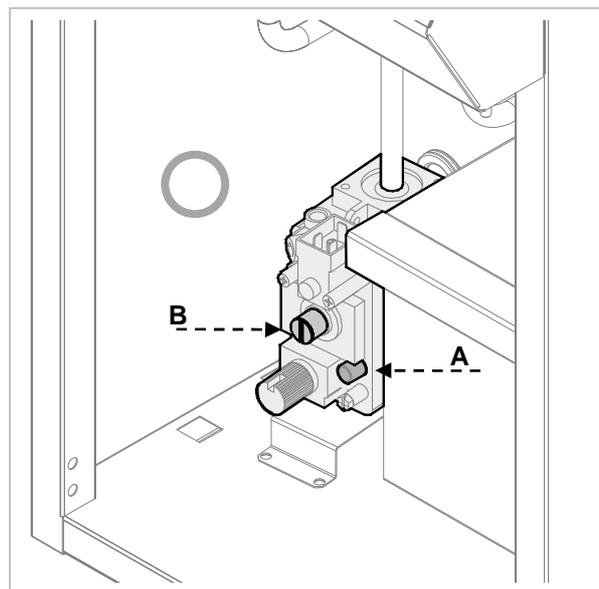
acesso ao aparelho, que em caso de ativação pode levar à situações inesperadas colocando em risco a segurança e a saúde das pessoas..

9.1. Regulagem da válvula solenóide de gás (serviço técnico)

Estas regulagens são necessárias apenas quando o tipo de gás conectado difere do gás fornecido após a instalação do mesmo. Antes de efetuar as regulagens deve-se verificar se a pressão do gás está de acordo com a pressão nominal (ver tabela).

Proceder conforme indicado abaixo.

1. Fechar a torneira de gás.
2. Abrir as portinhas:
3. Desaparafusar a conexão de pressão „OUT” (A) e ligar o medidor de pressão.
4. Soltar a porca (B).
5. Abrir a torneira de gás.
6. Acenda o queimador e coloque assim o parafuso B para que no medidor de pressão seja apresentada apenas a pressão informada na tabela (ver anexo). Verificar se a pressão está estável. Após a regulagem, proteja o parafuso.
7. Desligar o queimador, retirar o medidor de pressão e ajustar o estado inicial.

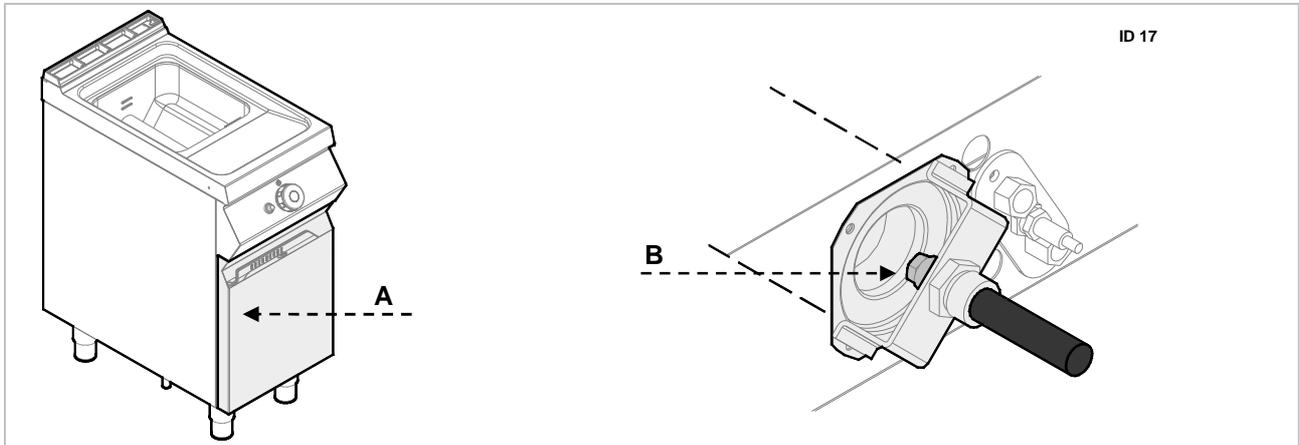


9.2. Substituição de bocal do queimador (serviço técnico)

Proceder conforme indicado abaixo.

- Fechar a torneira de gás;
- Soltar a porca (A)
- Substituir o bocal (B) por um que seja adaptado ao tipo de gás usado (ver anexo).

- Por fim, definir o estado inicial.
- Feche as portinhas.



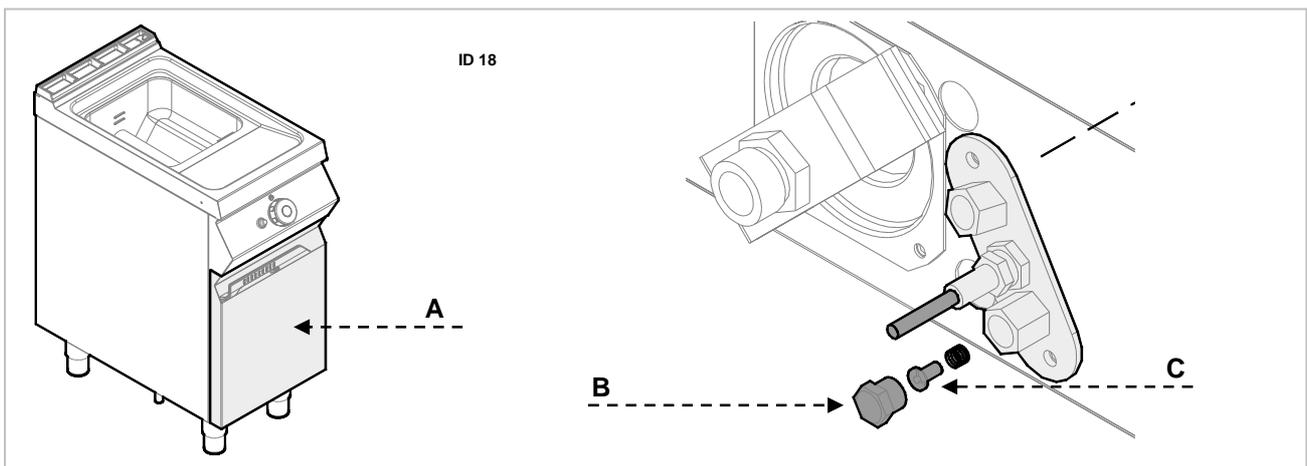
PT

9.3. Substituição dos bocais de chama (serviço técnico)

Proceder conforme indicado abaixo.

- Fechar a torneira de gás.
- Soltar a porca (A)
- Ajustar a chama-piloto ao queimador.
- Soltar a porca (B).

- Retirar o bocal C e substituí-lo por um que seja adaptado ao tipo de gás usado (ver tabela).
- Apertar a porca novamente e definir o estado inicial.
- Feche as portinhas.



10. DESCARTE DO APARELHO

 O aparelho está assinalado coonforme a diretiva Europeia nº 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).



Descartar este produto de acordo com as normais vigentes a fim de evitar consequencias negativas para o meio ambiente e a saúde.



O símbolo  no produto ou na documentação anexa, indica que o produto não deve ser tratado como lixo doméstico comum e deve-se levá-lo à um ponto de coleta de materiais elétricos e eletrônicos para fins de reciclagem.

Observe as leis locais para a eliminação de resíduos.

Mais informações sobre procedimentos, reutilização e reciclagem deste produtos estão disponíveis nas secretarias locais ou junto ao vendedor deste produto.

ANLAGEN

ATTACHMENTS

ANNEXES

ALLEGATI

ANEXOS

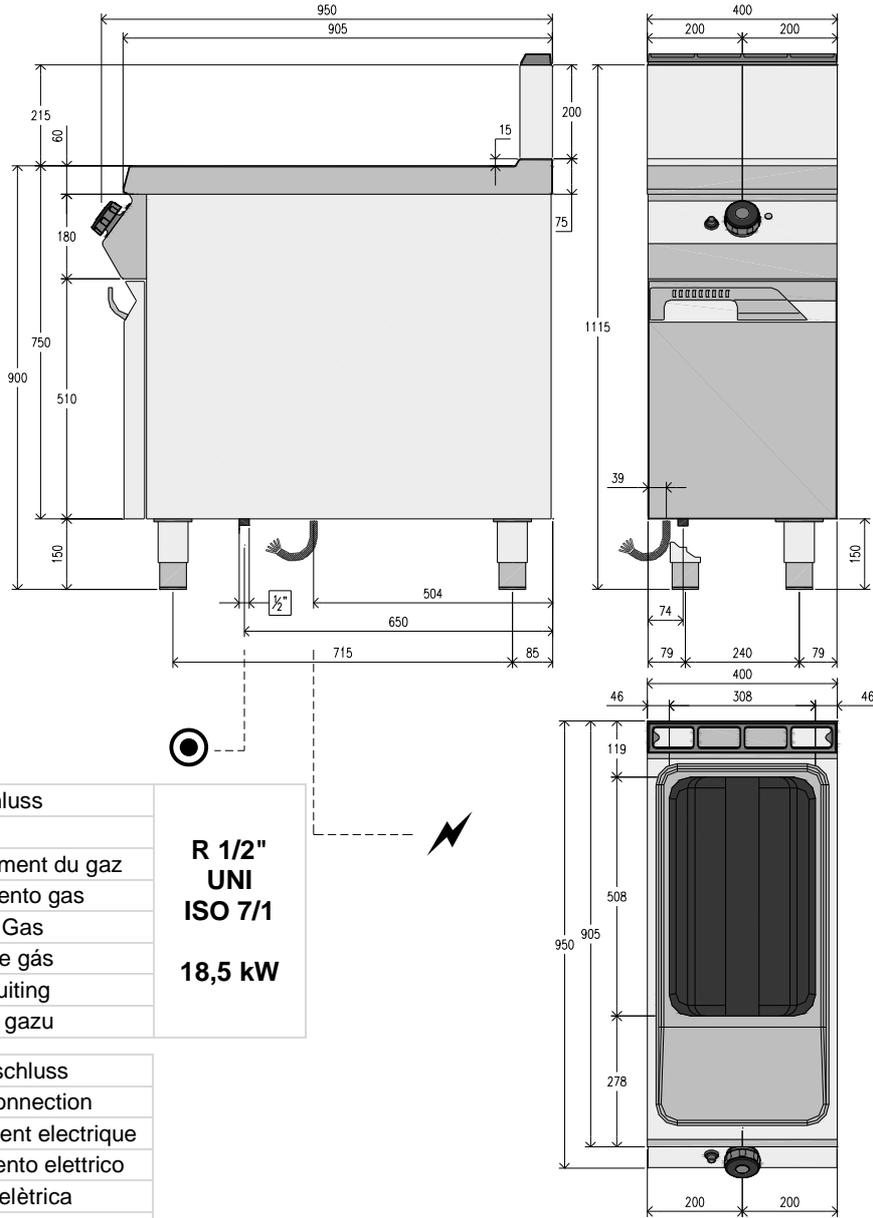
ANEXOS

BIJLAGEN

ZAŁĄCZNIKI

FRG91M00

ANSCHLUSSSCHEMA - CONNECTION CARD – FICHE DES RACCORDEMENTS - SCHEDE ALLACCIAMENTI - FICHA DE ENLACES - ESQUEMA DAS CONEXÕES - PLAN AANSLUITINGEN SCHEMAT PODŁĄCZENIA



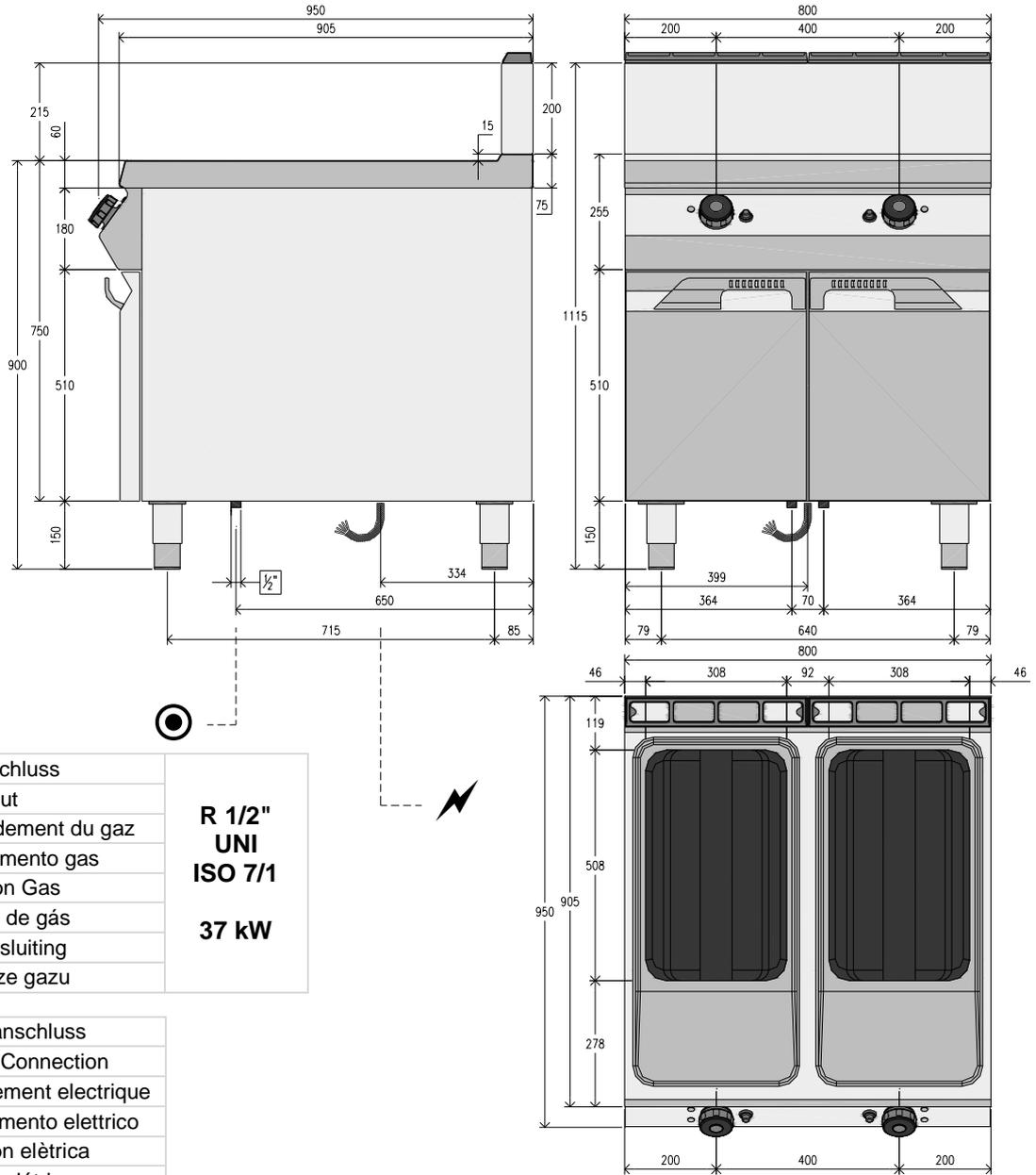
●	Gasanschluss	R 1/2" UNI ISO 7/1
	Gas Input	
	Raccordement du gaz	
	Allacciamento gas	
	Conexión Gas	
	Ligação de gás	
	Gasaansluiting	
Przyłącze gazu	18,5 kW	

⚡	Elektroanschluss
	Electric Connection
	Branchement électrique
	Allacciamento elettrico
	Conexión elètrica
	Ligação elétrica
	Elektrische aansluiting
	Przyłącze elektryczne

Modelle	Becken	Brenner	ΣQn	Gasverbrauch				Stromanschluss
Model	Container	Burner		Gas consumption				Electrical connection
Modèle	Bac	Brûleur		Consommation de gaz				Branchement électrique
Modello	Vasca	Bruciatore		Consumo gas				Allacciamento elettrico
Modelo	Depósito	Quemador		Consumo de gas				Conexión eléctrica
Modelo	Contentor	Queimador		Consumo de gás				Ligação elétrica
Model	Bak	Brander		Gasverbruik				Elektrische aansluiting
Model	Zbiornik	Palnik		Zużycie gazu				Przyłącze elektryczne
	I	18 kW		G20	G25	G30	G31	
		n°	kW	m³/h	m³/h	kg/h	kg/h	
FRG91M00	19,7	1	18	1,90	2,22	1,42	1,40	230V, 1+N 50/60 Hz 5 W

FRG92M00

ANSCHLUSSSCHEMA - CONNECTION CARD - FICHE DES RACCORDEMENTS - SCHEDE ALLACCIAMENTI - FICHA DE ENLACES - ESQUEMA DAS CONEXÕES - PLAN AANSLUITINGEN - SCHEMAT PODŁĄCZENIA



⊙	Gasanschluss	R 1/2" UNI ISO 7/1
	Gas Input	
	Raccordement du gaz	
	Allacciamento gas	
	Conexiòn Gas	
	Ligação de gás	
Gasaansluiting	37 kW	
Przyłącze gazu		

⚡	Elektroanschluss
	Electric Connection
	Branchement électrique
	Allacciamento elettrico
	Conexiòn elètrica
	Ligação elétrica
	Elektrische aansluiting
	Przyłącze elektryczne

Modelle	Becken	Brenner	ΣQn	Gasverbrauch				Stromanschluss
Model	Container	Burner		Gas consumption				Electrical connection
Modèle	Bac	Brûleur		Consommation de gaz				Branchement électrique
Modello	Vasca	Bruciatore		Consumo gas				Allacciamento elettrico
Modelo	Depósito	Quemador		Consumo de gas				Conexión eléctrica
Modelo	Contentor	Queimador		Consumo de gás				Ligação elétrica
Model	Bak	Brander		Gasverbruik				Elektrische aansluiting
Model	Zbiornik	Palnik		Zużycie gazu				Przyłącze elektryczne
	I	18 kW		G20	G25	G30	G31	
		n°	kW	m³/h	m³/h	kg/h	kg/h	
FRG92M00	19,7(x2)	2	36	3,81	4,43	2,84	2,80	230V, 1+N 50/60 Hz 10 W

Tabelle: Düsen für Fritteusenbrenner - Table: Burner nozzles for deep fat fryer - Tableau : Buses du brûleur de la friteuse - Tabella: ugelli dei bruciatori della friggitrice - Tabla: Toberas del quemador de la freidora - Tabel: mondstukken van de friteusebrander - Tabela: Dysze palnika frytkownicy

**18
kW**

①	②	Gas	Pen mbar	p mbar ⑤	Qn max kW	I ③	P ④
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	---	18	130	27
		G20	20	12	18	250	36
BE	II2E+3+	G30/G31	28/37	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
		G25	25	12	18	275	36
BG	II2H3B/P	G30/G31	30	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
CH	II2H3+	G30/G31	28/37	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
	II2H3B/P	G30/G31	50	---	18	130	27
		G20	20	12	18	250	36
CY	II2H3+	G30/G31	28/37	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
	II2H3B/P	G30/G31	30	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
CZ	II2H3+	G30/G31	28/37	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
DE	II2ELL3B/P	G30/G31	50	---	18	130	27
		G20	20	12	18	250	36
		G25	20	12	18	275	36
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
EE	II2H3B/P	G30/G31	30	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
ES	II2H3+	G30/G31	28/37	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
FR	II2E+3+	G30/G31	28/37	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
		G25	25	12	18	275	36
GB	II2H3+	G30/G31	28/37	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
GR	II2H3+	G30/G31	28/37	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
	II2H3B/P	G30/G31	30	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
HR	II2H3B/P	G30/G31	30	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
IE	II2H3+	G30/G31	28/37	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36

Tabelle: Düsen für Fritteusenbrenner - Table: Burner nozzles for deep fat fryer - Tableau : Buses du brûleur de la friteuse - Tabella: ugelli dei bruciatori della friggitrice - Tabla: Toberas del quemador de la freidora - Tabel: mondstukken van de friteusebrander - Tabela: Dysze palnika frytkownicy

**18
kW**

①	②	Gas	Pen mbar	p mbar ⑤	Qn max kW	I ③	P ④
IS	I3B/P	G30/G31	30	---	18	155	27
IT	II2H3+	G30/G31	28/37	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
LT	II2H3B/P	G30/G31	30	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
LU	I2E	G20	20	12	18	250	36
LV	II2H3B/P	G30/G31	30	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
MT	I3B/P	G30/G31	30	---	18	155	27
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	---	18	155	27
		G25	25	12	18	275	36
NO	II2H3B/P	G30/G31	30	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
PT	II2H3+	G30/G31	28/37	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
RO	II2H3B/P	G30/G31	30	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
	II2E3B/P	G30/G31	30	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
	II2L3B/P	G30/31	30	---	18	155	27
		G25	20	12	18	275	36
SE	II2H3B/P	G30/G31	30	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
SI	II2H3+	G30/G31	28/37	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
	II2H3B/P	G30/G31	30	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
SK	II2H3B/P	G30/G31	30	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
TR	II2H3+	G30/G31	28/37	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
	II2H3B/P	G30/G31	30	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36

① Land - Country - Pays - Paese - País - País - Land - Kraj

② Kategorie - Category - Catégorie - Categoria - Categoria - Categoria - Categoria

③ Brennerdüse - Burner nozzles - Buse du brûleur - Ugello del bruciatore - Tobera del quemador - Bico de quemador - Mondstuk van de brander - Dysza palnika

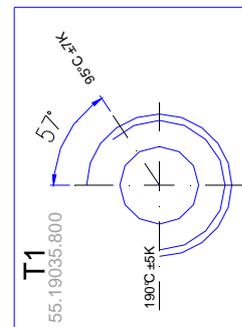
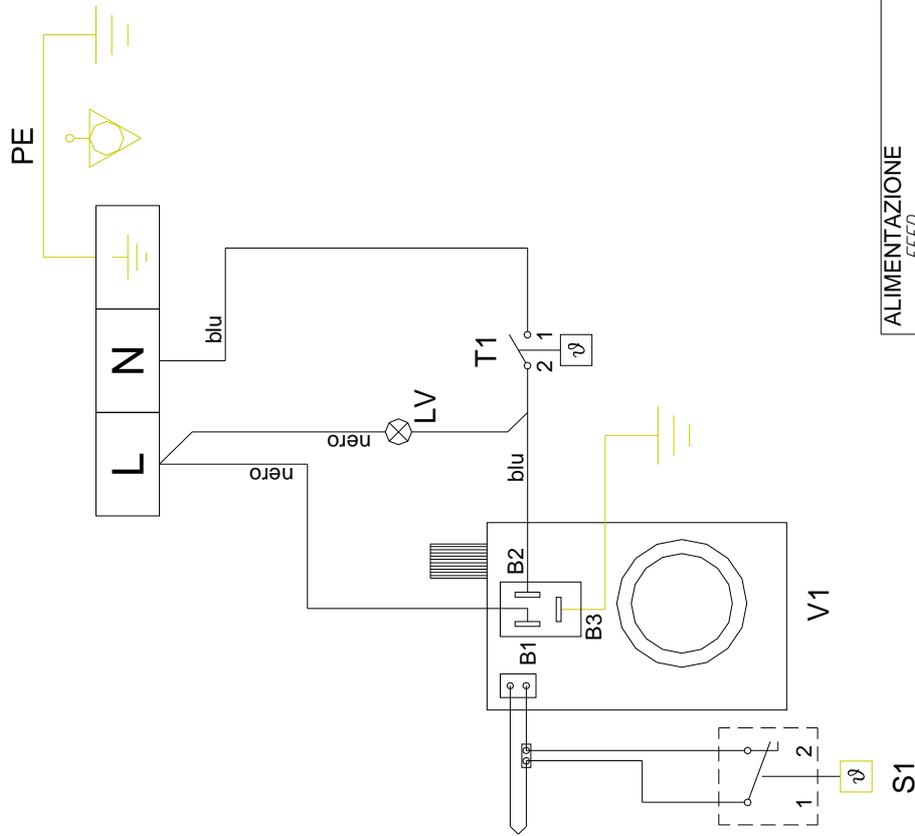
④ Zündbrennerdüse - Pilot burner nozzles - Buse du brûleur d'allumage - Ugello del bruciatore di accensione - Tobera del quemador de encendido - Bico de quemador piloto - Mondstuk van de ontstekingsbrander - Dysza palnika zapłonowego

⑤ Druck Brennerdüse - Burner nozzle pressure - Pression de la buse du brûleur - Pressione dell'ugello del bruciatore - Presión de la tobera del quemador - Pressão de bico de quemador - Druk van het mondstuk van de brander - Ciśnienie dyszy palnika

FRG91M00

FRG92M00

SCHALTPLAN - ELECTRIC DIAGRAM –SCHÉMA ÉLECTRIQUE - ESQUEMA ELÉCTRICO - SCHEMA ELETTRICO - ESQUEMA ELÉCTRICO - ELEKTRISCH SCHEMA - SCHEMAT IDEOWY



ALIMENTAZIONE <i>FEED</i>	230V 1+N~ 50...60Hz
S1 = LIMITATORE DI TEMPERATURA <i>TEMPERATURE LIMITING THERMOSTAT</i>	55.19545.010 T=235°C 0.5A 2P
T1 = TERMOSTATO <i>THERMOSTAT</i>	EGO 55.19035.800 0.5A 95°C - 190°C
LV = LAMPADA VERDE <i>GREEN LIGHT</i>	SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads
V1 = VALVOLA GAS <i>GAS VALVE</i>	SIT 820 NOVA
CABLAGGIO <i>CABLE</i>	CAVO H05SJ-K Section 0.75 mmq

Tabelle der Gas-Eigenschaften - Table of gas characteristics - Tableau des propriétés du gaz -
 Tabella: caratteristiche di gas - Tabla de propiedades del gas - Tabela de propriedades de gás -
 Tabel van gaseigenschappen - Tabela własności gazu

Familie Group Famille Tipi Familia Família Famili Rodzina	Gastypen Group Type de gaz Tipi di gas Tipos de gás Tipos de gás Gastypes Rodzaje gazu	Wobbeindex Wobbe index Indice de Wobbe Indice di Wobbe Índice de Wobbe Índice de Wobbe Wobbe-index Liczba Wobbe-go	Unterer Heizwert Net calorific value Pouvoir calorifique inférieur Potere calorifico min Valor inferior de combustión Valor calorífico mais baixo Onderste verbrandingswaarde Dolna wartość opałowa			
			MJ/m ³	Kcal/m ³	MJ/m ³	Kcal/m ³
II	G20	45,67	8129	34,02		
	G25	37,38	6989	29,25		
III	G30	80,58			10908	45,65
	G31	70,69			11073	46,34

Tabelle der Gasdrücke - Table of gas pressure - Tableau des pressions - Tabella pressioni di gas -
 Tabla de presión del gas - Tabela de pressão de gás - Tabel van gasdruk - Tabela ciśnienia gazu

Land - Country - Pays - Paese - País - País - Land - Kraj	G20 mbar			G25 mbar			G30 mbar			G31 mbar		
	②	①	③	②	①	③	②	①	③	②	①	③
IT-GB-IE-PT-CH GR-ES-CZ	17	20	25	-	-	-	20	30	35	25	37	45
FR-BE	17	20	25	20	25	30	20	28	35	25	37	45
LU	17	20	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DE	17	20	25	17	20	25	42,5	50	57,5	42,5	50	57,5
AT-CH	17	20	25	-	-	-	42,5	50	57,5	42,5	50	57,5
DK-SE-FI-CZ-SI LV-LT-EE-SK	17	20	25	-	-	-	25	30	35	25	30	35
NL	-	-	-	20	25	30	25	30	35	25	30	35
NO	-	-	-	-	-	-	25	30	35	25	30	35
HU	-	-	-	-	-	-	20	30	35	20	30	35
CY	-	-	-	-	-	-	20	28-30	35	25	37	45
MT	-	-	-	-	-	-	28	30	35	28	30	35
PL	17,5	20	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-

- ① Nenndruck - Rate pressure - Pression nominale - Pressione nominale - Presión nominal - Pressão nominal - Nominale druk - Ciśnienie nominalne
- ② Mindestdruck - Minimum pressure - Pression minimale - Pressione minima - Presión mínima - Pressão mínima - Minimumdruck - Ciśnienie minimalne
- ③ Höchstdruck - Maximum pressure - Pression maximale - Pressione massima - Presión máxima - Pressão máxima - Maximumdruck - Ciśnienie maksymalne

DE

LAUT GESETZLICHER VORSCHRIFT STEHT DIESES HANDBUCH UNTER EIGENTUMS-
VORBEHALT UND DARF AUS DIESEM GRUND NICHT OHNE UNSERE GENEHMIGUNG
VERVIELFÄLTIGT UND/ODER IN JEDLICHER FORM AN DRITTE WEITERGEGEBEN WERDEN!

GB

IN COMPLIANCE WITH THE LAW IN FORCE, IT IS PROHIBITED TO REPRODUCE AND/OR
DISTRIBUTE THIS MANUAL IN ANY WAY WITHOUT THE AUTHORISATION OF THE PROPRIETOR!

FR

AUX TERMES DE LA LOI, LA PROPRIETE DE CETTE NOTICE EST RESERVEE. IL EST DONC
INTERDIT DE LA REPRODUIRE ET/OU DE LA DISTRIBUER SOUS QUELQUE FORME QUE CE SOIT
SANS NOTRE AUTORISATION!

IT

A TERMINI DI LEGGE È RISERVATA LA PROPRIETÀ DI QUESTO MANUALE CON DIVIETO DI
RIPRODURLO E/O DISTRIBUIRLO IN QUALSIASI FORMA SENZA NOSTRA AUTORIZZAZIONE!

ES

DE ACUERDO CON LOS TÉRMINOS DE LA LEY ESTÁ RESERVADA LA PROPIEDAD DE ESTE
MANUAL CON EXPRESA PROHIBICIÓN DE REPRODUCIRLO Y /O DISTRIBUIRLO EN CUALQUIER
FORMA SIN NUESTRA AUTORIZACIÓN!

PT

A PROPRIEDADE DESTE MANUAL É RESERVADA POR LEI, SENDO PROIBIDA A SUA
REPRODUÇÃO E/OU DISTRIBUIÇÃO EM QUALQUER FORMA SEM A NOSSA AUTORIZAÇÃO!

NL

DE FABRIKANT BEHOUDT ZICH HET RECHT VOOR OM DE KENMERKEN VAN DE
TOESTELLEN DIE IN DEZE PUBLICATIE WORDEN VOORGESTELD TE WIJZIGEN ZONDER
VOORAF TE VERWITTIGEN!

PL

ZGODNIE Z PRZEPISAMI PRAWNYMI NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST NASZĄ WŁASNOŚCIĄ
I Z TEGO POWODU NIE MOŻE BYĆ BEZ NASZEJ ZGODY POWIELANA I / LUB PRZEKAZYWANA
W JAKEJKOLWIEK FORMIE OSOBOM TRZECIM!