



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. ÍNDEX

1. ÍNDEX.....	1
2. ÍNDICE.....	2
3. SEGURIDAD	3
4. CONSEJOS Y ADVERTENCIAS GENERALES	4
4.1. Consejos generales.....	4
4.2. Descripción del aparato	4
4.3. Seguridades	5
4.4. Sustitución de los subconjuntos.....	5
4.5. Placa de identificación.....	6
4.6. Equipamiento y accesorios	6
5. OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO.....	7
5.1. Descripción de la operación.....	7
5.2. Ignición del quemador	7
5.3. Llenado y vaciado de los depósitos	8
5.4. Indicaciones de uso del aparato	9
6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	9
6.1. Instrucciones de limpieza y mantenimiento	9
6.2. Mantenimiento correcto.....	9
6.3. Limpieza del depósito.....	10
7. AVERÍAS	10
8. INSTALACIÓN.....	11
8.1. Embalado y desembalado.....	11
8.2. Instalación (técnico de servicio)	11
8.3. Instalación de extracción de humo (técnico de servicio)	12
8.4. Conexión de gas (técnico de servicio)	12
8.5. Conexión eléctrica (técnico de servicio).....	12
8.6. Evacuación de productos de combustión	13
8.7. Montaje del aparato en serie.....	13
8.8. Suministro de gas (técnico de servicio)	13
8.9. Inspección (técnico de servicio)	14
9. PREFERENCIAS.....	14
9.1. Ajustes de la electroválvula de gas (técnico de servicio).....	14
9.2. Sustitución de la tobera del quemador (técnico de servicio))	15
9.3. Sustitución de la tobera de la llama (técnico de servicio)).....	15
10.ELIMINACIÓN DEL APARATO	16
ANEXOS.....	I

2. ÍNDICE

A

Ajustes de la electroválvula de gas 14

AVERÍAS 10

C

Conexión de gas 12

Conexión eléctrica 12

Consejos generales 4

D

Descripción de la operación 7

Descripción del aparato 4

Desembalado 11

E

ELIMINACIÓN DEL APARATO 16

Embalado 11

Equipamiento y accesorios 6

Evacuación de productos de combustión 13

I

Ignición del quemador 7

Indicaciones de uso del aparato 9

Inspección 14

Instalación 11

Instalación de extracción de humo 12

Instrucciones de limpieza y mantenimiento 9

L

Limpieza del depósito 10

M

Mantenimiento correcto 9

Montaje del aparato en serie 13

P

Placa de identificación 6

S

SEGURIDAD 3

Seguridades 5

Suministro de gas 13

Sustitución de la tobera de la llama 15

Sustitución de la tobera del quemador 15

Sustitución de los subconjuntos 5

3. SEGURIDAD



Antes de usar el aparato lea detenidamente estas instrucciones y advertencias contenidas en este manual.

El manual contiene información básica sobre el uso seguro y mantenimiento del aparato.

Guarde el manual para futuras consultas.

Durante el diseño y la fabricación, el fabricante hizo todo lo posible a fin de evitar riesgos para la seguridad y salud de las personas que operen el aparato.

Lea detenidamente las instrucciones contenidas en este manual y las indicaciones colocadas en el aparato. En particular, es recomendable respetar todas las instrucciones de seguridad.

No intervenga ni retire dispositivos de seguridad instalados. La inobservancia de estas instrucciones podrá dar lugar a riesgos para la seguridad y salud de las personas.

Es recomendable realizar varias pruebas a fin de conocer la disposición y las principales funciones de los elementos de operación, especialmente aquellos que sirven para conectar y desconectar el aparato.

El aparato puede usarse solo para los fines previstos, cualquier otro uso del mismo se considera uso disconforme.

El fabricante no asume responsabilidad de daños materiales o corporales surgidos a consecuencia del uso incorrecto o erróneo del aparato.

Cualquier trabajo relacionado con el mantenimiento que requiera cualificaciones técnicas determinadas o capacidades especiales podrá ser llevado a cabo solo por el personal cualificado.

A fin de garantizar la higiene y proteger los alimentos contra la contaminación, todos los elementos que están en contacto directo o indirecto con los mismos y todas las áreas colindantes deben limpiarse con esmero.

Siempre después de usar el aparato asegúrese de que todos los quemadores y elementos de control están apagados y los cables de alimentación desconectados.

Si el aparato no se usa por más tiempo, deben desconectarse no solo los cables de alimentación, sino también limpiarse todas las partes internas y externas del aparato.



A fin de evitar riesgos de incendio, compruebe si el nivel de aceite no ha caído por debajo del nivel mínimo marcado en el recipiente.



Es aconsejable sustituir el aceite cuando su color se vuelva oscuro o cuando a temperatura de 160 °C a 180 °C se forme humo. El aceite usado con frecuencia tiene el punto de inflamación bajo.



Recuerde que los alimentos demasiado húmedos o una carga excesiva podrán hacer que el aceite hierva bruscamente.



Use aceites o mezclas de aceites destinados al uso en freidoras.



Preste mucha atención al suelo alrededor del aparato: ¡puede ser resbaladiza!



No limpie el aparato con el chorro de agua.

4. CONSEJOS Y ADVERTENCIAS GENERALES

4.1. Consejos generales

Este manual de instrucciones fue elaborada por el fabricante a fin de proporcionar información necesaria para el trabajo con el aparato al personal autorizado.

Es recomendable que tal personal lea detenidamente su contenido y lo aplique en su trabajo.

La lectura de información contenida en este documento permitirá evitar riesgos para la seguridad y salud de las personas.

Guarde este manual durante toda la vida útil del aparato, en un lugar conocido y de fácil acceso, para que en cualquier momento se pueda consultarlo.

A fin de sobresaltar la información importante en el texto o prestar atención a los datos relevantes se usaron símbolos especiales descritos a continuación:

Cuidado - Advertencia



Indica instrucciones de seguridad importantes. A fin de evitar riesgos para la seguridad y salud de las personas y no causar daños adopte procedimientos adecuados.

Importante

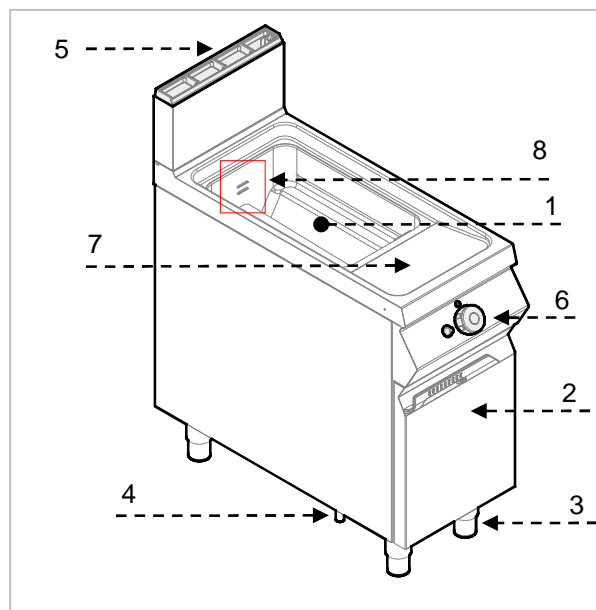


Indica la información técnica especialmente importante que no se podrá despreciar.

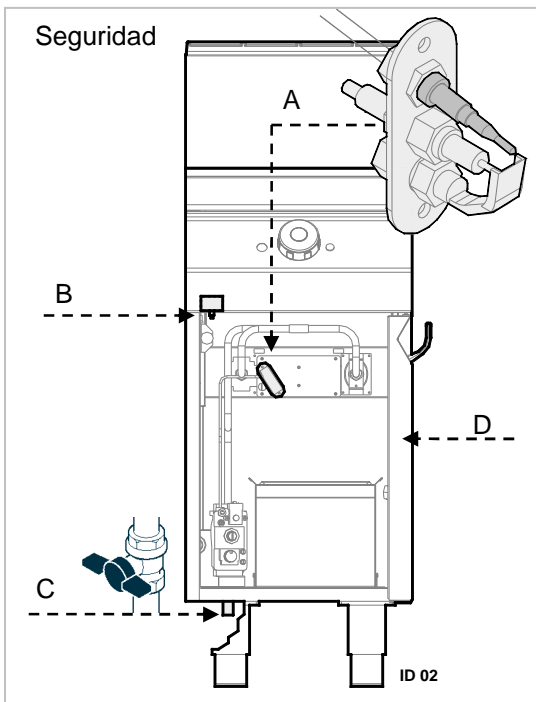
4.2. Descripción del aparato

El aparato denominado freidora se diseñó y fabricó para freír alimentos en centros gastronómicos profesionales. En función de las necesidades, se ofrecen versiones con uno o dos tanques.

- 1) Tanque
- 2) Puerta
- 3) Pies de nivelación ajustables
- 4) Conexión de gas
- 5) Extracción: Evacuación de gases de combustión
- 6) Regulador de la temperatura de aceite
- 7) Encendido del quemador:
Encendidos piezoeléctricos del quemador
- 8) Niveles mínimo y máximo de llenado de aceite en e tanque



4.3. Seguridades



El aparato está dotado de un sistema de seguridad. En la figura se presenta la disposición de las seguridades.

- A. Elemento térmico de seguridad: Bloquea el suministro de gas, si la llama se apaga.
- B. Termostato de seguridad: Bloquea el suministro de gas en caso de sobrecalentamiento.
- C. Válvula de suministro de gas: Para abrir y cerrar el tubo de gas.



Cada día compruebe si los dispositivos de seguridad están debidamente instalados y fiables.

Si el termostato de seguridad dispara, la separación inicial de trabajo del aparato deberá encontrarse en la misma posición.

1. Enfríe el aceite hasta la T^a mín. de 40 °C.
2. Abra la puerta (D).
3. Seleccione el botón del termostato de seguridad (B) para reactivar el suministro de gas.
4. Cierre la puerta (D).

Durante el uso de la freidora con dos depósitos, a fin de comprobar cuál de los termostatos está activo, hay que observar cuál quemador funciona y seleccionar el botón del termostato correspondiente.



En el aparato no puede almacenarse objeto alguno.

ES

4.4. Sustitución de los subconjuntos



Antes de proceder a la sustitución de un subconjunto, active todos los dispositivos de seguridad existentes en el aparato. Sobre todo, hay que cerrar la llave de paso de gas y asegurar el acceso al aparato que, en caso de activación, podrá provocar situaciones inesperadas con riesgo de seguridad y salud de las personas.

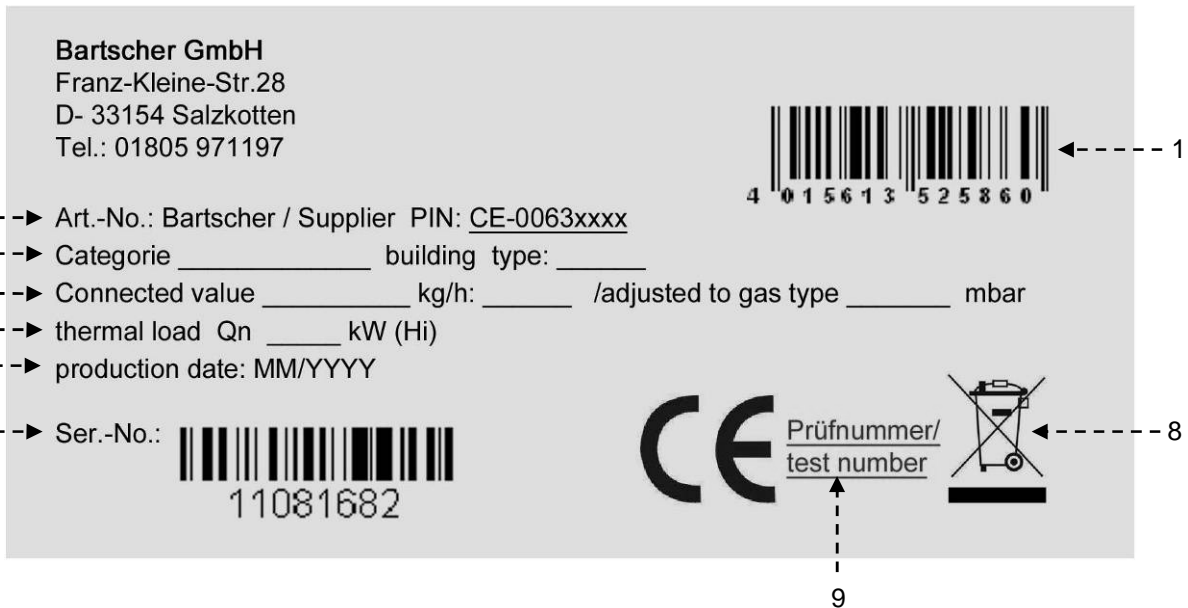
Si resulta necesario, sustituya los subconjuntos gastados por piezas de recambio originales. No asumimos responsabilidad de daños de personas o subconjuntos producidos por haber empleado piezas de recambio no originales e intervenido en el aparato sin autorización del fabricante. Tales circunstancias podrían cambiar requisitos de seguridad.

4.5. Placa de identificación

La placa de identificación mostrada está fijada directamente en el aparato. En la placa se dan todas las indicaciones e información necesaria para el uso seguro del aparato.

- 1) Número EAN
- 2) N° de art. / N° de modelo / N° de certificado CE
- 3) Categoría del aparato / tipo de construcción

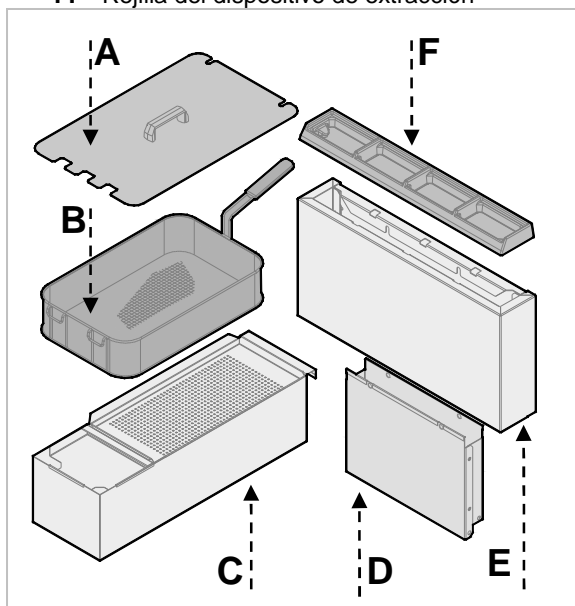
- 4) Valor de conexión / consumo de gas / ajustado según el tipo de gas
- 5) Carga térmica
- 6) Fecha de fabricación
- 7) N° de serie
- 8) Símbolo REEE
- 9) Declaración de conformidad CE



4.6. Equipamiento y accesorios

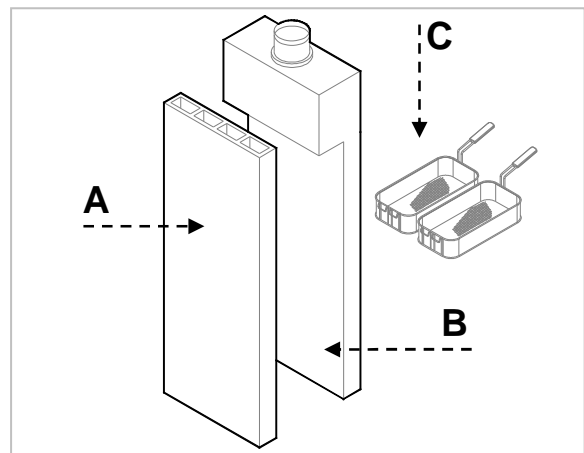
El aparato se suministra con el siguiente equipamiento:

- A. Cubierta
- B. Cesto
- C. Depósito de aceite
- D. Extensión del dispositivo de extracción
- E. Tapa del dispositivo de extracción
- F. Rejilla del dispositivo de extracción



A pedido podemos dotar el aparato de los siguientes accesorios:

- A. Dispositivo de extracción alto de tipo B11
- B. Dispositivo de extracción alto de tipo B11 con protección de flujo
- C. Kit de construcción del cesto
- D. Kit de conexión de gas

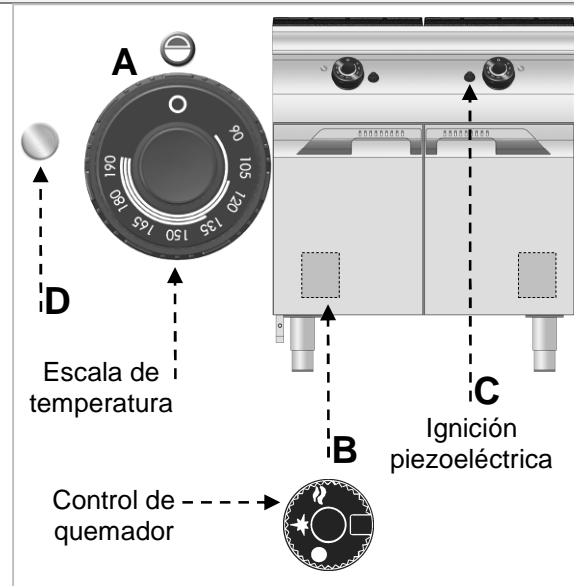
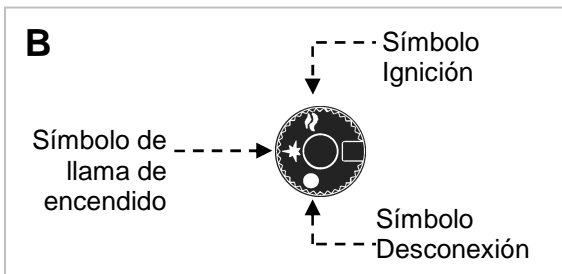


5. OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

5.1. Descripción de la operación.

Los elementos de control de las funciones más importantes están situados en el panel de operación del aparato.

- A) Control de temperatura: Regula el suministro de gas y cambia la temperatura del aceite.
- B) Control de quemador: Conecta o desconecta el quemador principal con sus llamas correspondientes.
- C) Encendidos piezoeléctricos: Para encender la llama del quemador.
- D) Testigo de temperatura: Hasta que el testigo está encendido, el aceite no ha alcanzado la temperatura consignada. Cuando el aceite alcanza la temperatura requerida el testigo se apaga.

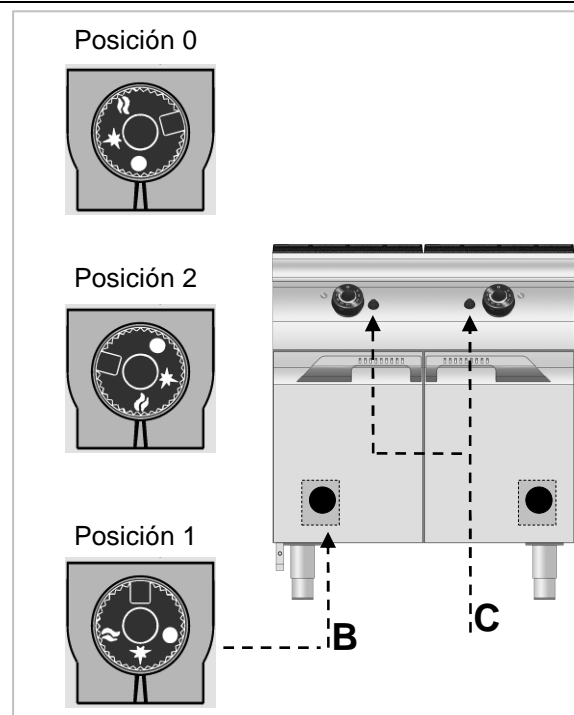
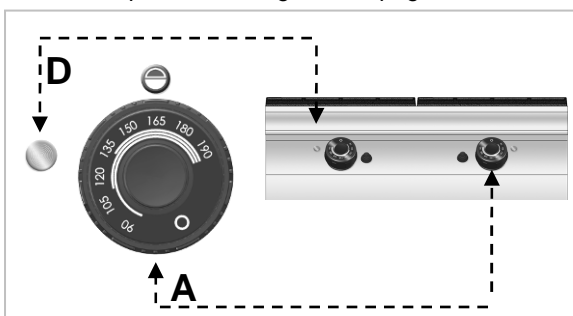


ES

5.2. Ignición del quemador

ENCENDIDO

- A) Abra la llave de paso de gas.
- B) Abra la puerta:
- C) Seleccione el control B y para encender la llama de encendido gírelo a la izquierda (posición 1): al mismo tiempo seleccione el botón C para encender la llama de encendido.
- D) Mantenga pulsado el control B por aprox. 10 segundos para calentar el elemento térmico; luego suelte el control.
- E) Active el control B hasta abrir el suministro de gas del quemador y gírelo a la izquierda (posición 2).
- F) Cierre la puerta.
- G) Gire el control A para ajustar la temperatura de aceite.
- H) Cuando el aceite alcanza la temperatura requerida el testigo D se apaga.



APAGADO

- A) Para apagar el quemador gire el control A a la derecha y colóquelo en posición 0; la llama de encendido sigue activa.
- B) Abra la puerta:
- C) Active el control B hasta cerrar el suministro de gas del quemador y gírelo a la derecha (posición 0).
- D) Cierre la puerta.
- E) Cierre la llave de paso de gas.
- F) Desactive el interruptor automático para desconectar la energía eléctrica.

5.3. Llenado y vaciado de los depósitos



Antes de proceder al llenado del depósito, compruebe si la válvula de purga A está cerrada.



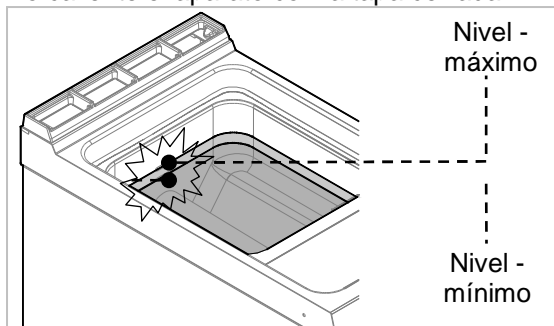
Evite el uso del aparato con el depósito llenado de aceite por debajo del nivel mínimo marcado.

Desaconsejamos el uso del aparato con el depósito llenado de aceite por encima del nivel máximo marcado.



No encienda el quemador si no hay aceite en el depósito: De este modo el aparato puede deteriorarse irreversiblemente.

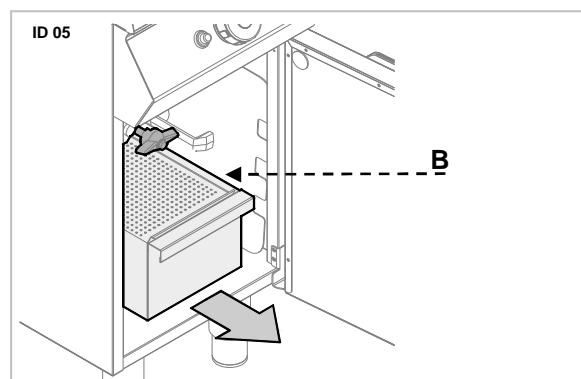
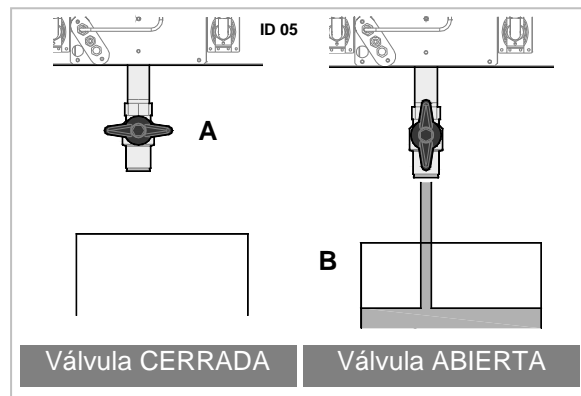
No caliente el aparato con la tapa cerrada.



Antes de descargar el depósito deje el aparato unos 10 a 15 minutos para que se enfríe y el aceite se vuelva frío.

Durante la descarga del tanque siga los siguientes pasos:

- A. Abra la puerta.
- B. Compruebe si el depósito de aceite (B) está bien posicionado debajo de la válvula.
- C. Abra la válvula de descarga (A).
- D. Retire la bandeja colectora de aceite (B).
- E. Cierre la puerta.



Elimine el aceite de acuerdo con la legislación del país de uso del aparato.

5.4. Indicaciones de uso del aparato

Active el interruptor automático para desconectar la energía eléctrica.

1. Cierre la llave de paso de gas.
2. Limpie bien el aparato y la superficies colindantes.
3. Aplique una capa de aceite de vaselina en las superficies de acero inoxidable.
4. Realice todos los trabajos de mantenimiento.
5. Después de terminar el uso del aparato siempre descargue el depósito.



Después del uso siempre descargue el depósito.

A fin de garantizar el uso correcto del aparato siga las siguientes instrucciones:

- Use solo accesorios recomendados por el fabricante.
- Los cestos de la freidora deben usarse de modo correcto.
- Antes de proceder al llenado del tanque, compruebe si la válvula de purga está cerrada.
- Asegúrese de que el nivel de aceite no ha caído por debajo del nivel mínimo marcado en el tanque.

- Antes de sumergir el cesto compruebe si el aceite ha alcanzado la temperatura consignada.
- Sumerja el cesto lentamente a fin de evitar la formación de espuma excesiva.
- Filtre el aceite con frecuencia.
- Durante las pausas cortas reduzca la temperatura a fin de disminuir el consumo y retardar el envejecimiento de aceite.
- Es recomendable sustituir el aceite cuando su color se vuelva oscuro o cuando a temperatura de 160 °C a 180 °C se forme el humo. El aceite usado tiene el punto de inflamación bajo.
- Recuerde que los alimentos demasiado húmedos o una carga excesiva podrán hacer que el aceite hierva bruscamente.



Nunca use el aparato sin aceite en el tanque. Tal situación podrá causar deterioro completo del aparato. Durante la calefacción de la freidora siempre retire la cubierta.

ES

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

6.1. Instrucciones de limpieza y mantenimiento



Antes de proceder a los trabajos de mantenimiento active todos los dispositivos de seguridad existentes en el aparato.

Sobre todo, hay que cerrar la llave de paso de gas y asegurar el acceso al aparato que, en caso de activación, podrá provocar situaciones inesperadas con riesgo de seguridad y salud de las personas.

6.2. Mantenimiento correcto

El mantenimiento adecuado incluye la limpieza diaria de todas las partes que están en contacto con los alimentos y el mantenimiento sistemático del quemador, toberas y conductos de evacuación.

El mantenimiento adecuado permite obtener el mejor rendimiento, la vida útil más larga del aparato y el funcionamiento correcto de los dispositivos de seguridad.

Nunca dirija el chorro de agua ni la lavadora de alta presión hacia el aparato.

Para limpiar las superficies de acero inoxidable no use lana de hierro ni cepillo de hierro, dado que podrán dejar partículas de hierro en la superficie del aparato que, debido a la oxidación, podrán causar la formación de herrumbre. Para remover restos secos use raspador de madera o de plástico o esponja blanda de limpieza.

En caso de pausa prolongada en el uso del aparato, aplique vaselina en todas las partes de acero inoxidable y ventile el local con regularidad.



No use agentes de limpieza que contengan sustancias peligrosas o nocivas para la salud (disolventes, gasolina, etc.).

Con regularidad encomienda la ejecución de los siguientes trabajos de mantenimiento a los empleados especializados:


- Control de presión y hermeticidad de la instalación;
- Control de funcionalidad de todos los elementos térmicos;
- Control de funcionamiento correcto de la campana de extracción y su limpieza, si procede;
- Control de los termostatos de seguridad.

6.3. Limpieza del depósito

Siga el procedimiento descrito a continuación:

1. Apague el aparato y déjelo para que se enfríe.
2. Descargue el depósito (Capítulo 5.3)
3. Retire y lave los cestos de la freidora y los mangos de los cestos.
4. Lave el inferior del tanque con un agente de limpieza que pueda entrar en contacto con los alimentos.
5. Aclare con agua limpia y descargue el depósito.




6. A fin de eliminar los restos del agente de limpieza el tanque se puede pulverizar con un agente especial o solución de agua y vinagre.
7. Aclare con agua, descargue y seque el depósito.

 Una vez usado el aparato lave las partes del equipamiento con un agente especial para disolver grasa. Es recomendable lavar los accesorios en el lavavajillas.

7. AVERÍAS

Algunas de estas averías podrán eliminarse por su propia cuenta, en los demás se requieren conocimientos específicos.

Tales problemas podrán ser eliminados únicamente por empleados cualificados.

Problema	Causa	Solución
Olor a gas.	A veces se emite al apagar la llama.	Cierre la llave de paso y ventile el local.
La llama de encendido no se enciende.	El dispositivo de encendido no funciona.	Compruebe el funcionamiento del dispositivo de encendido. Encienda la llama manualmente.
	Aire en los tubos debido a una parada prolongada.	 Informe al departamento de atención al cliente.
La llama sigue encendida.	Elemento térmico no suficientemente caliente.	Extender el proceso de encendido. Compruebe si el termostato de seguridad está disparado.
La llama se enciende, pero el quemador no se enciende.		Compruebe el termostato de servicio.  Si la llama sigue, informe al departamento de atención al cliente.
La llama es amarilla.	El quemador está sucio o la campana está bloqueada.	 Informe al departamento de atención al cliente.

8. INSTALACIÓN

8.1. Embalado y desembalado

Durante la descarga e instalación del aparato siga las instrucciones del fabricante proporcionadas directamente en el envase y en este manual.

Durante el izado y transporte del producto plantee el uso de una carretilla elevadora o plataforma elevadora prestando atención a la distribución uniforme de la carga a fin de prevenir el riesgo de vuelco del envase (¡evite inclinaciones excesivas!).



Durante la elevación del aparato preste atención a los cables de alimentación, tubos de suministro y descarga de agua y posición de las patas.

El envase consta de cartón y paleta de madera. En el envase de cartón está impresa una serie de símbolos que, de acuerdo con las normas internacionales, informan sobre la legislación a cumplir durante la carga y descarga, transporte y almacenamiento del producto.



Durante la recepción compruebe si el envase está completo y no sufrió daños durante el transporte.

Eventuales daños deben notificarse inmediatamente al transportista.

Desembale el aparato lo más pronto posible para comprobar si no está dañado.

No corte el envase de cartón con una herramienta aguda. Tal operación podrá causar daños de la chapa de acero.

Retire el envase de cartón hacia arriba.

Una vez desembalado el aparato compruebe si el equipamiento del mismo concuerda con el pedido. En caso de disconformidades informe inmediatamente al vendedor.



¡Manténgase el material de envasado (bolsas de nilón, poliestireno extruido, clips, etc.) fuera del alcance de los niños!

Retire la película protectora de PCV de las superficies externas e internas. Si es necesario, no use herramientas metálicas para ello.

ES

8.2. Instalación (técnico de servicio)

Todas las etapas de las instalación deben estar bien pensadas.

El emplazamiento debe contar con todas las conexiones de alimentación y desagües para residuos de producción. Asimismo, el lugar de instalación deberá estar bien iluminado y cumplir todas las normas de higiene y sanitarias, de acuerdo con la legislación en vigor.

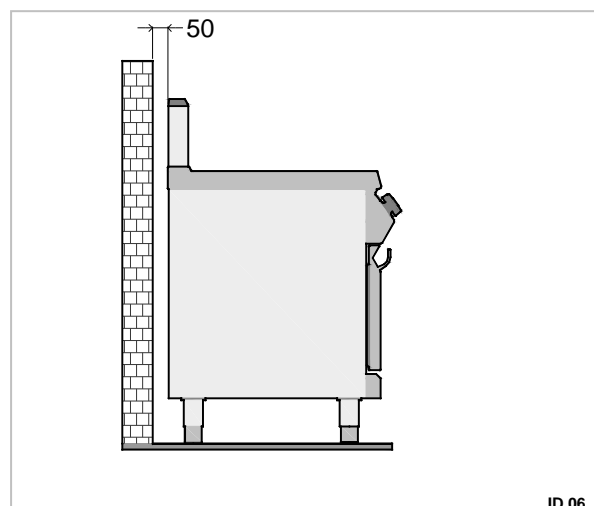
Instale el aparato a una distancia mínima de 5 cm desde la pared, si la misma no es resistente a temperaturas de 150 °C como mínimo.

Coloque el aparato en posición vertical ajustando las patas.



A fin de garantizar el funcionamiento correcto del aparato, el mismo deberá usarse e instalarse solo en un local debidamente ventilado.

La instalación interna de suministro de gas y del local en que se encuentra el aparato, deben ser conformes con la legislación en el país de uso (Reglamento de 12 de junio de 96 y UNI-CIG 87/23).



A fin de garantizar la combustión correcta de gas, hay que suministrar a los encendedores la cantidad requerida de aire, es decir, aprox. 2 metros cúbico por hora para cada kW de la potencia instalada.

8.3. Instalación de extracción de humo (técnico de servicio)

Junto con el aparato se suministra la extensión de la campana de extracción (A) con la tapa (B), la rejilla de la campana (C) y los tornillos de montaje.

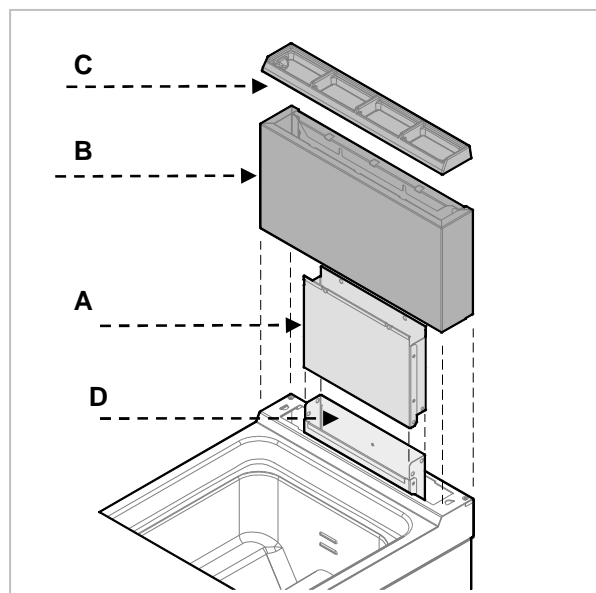
La instalación se hace tal como se muestra en la figura.

Conecte la extensión (A) con el elemento de conexión del dispositivo de extracción (D).

Coloque la tapa (B) en el plano del depósito.

Con los tornillos una la tapa (B) con la extensión (A) en la parte superior.

Coloque la rejilla del dispositivo de extracción (C).



8.4. Conexión de gas (técnico de servicio)

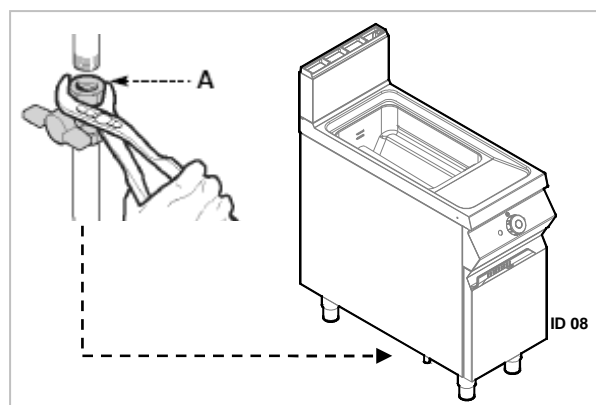
La conexión debe realizarse de acuerdo con su código eléctrico local.


Antes de conectar el aparato compruebe los datos técnicos, el tipo de gas, la presión de servicio y la cantidad de caudal que se dan en la placa de identificación.

La conexión se hace uniendo la manguera de conexión del aparato con el tubo de la red de gas. Instale la válvula de cierre en la conexión para poder cerrar el suministro de gas, si resulta necesario.

Si en la instalación de gas existen grandes oscilaciones de presión, es recomendable usar el regulador de presión.

Una vez efectuada la conexión, compruébela por fugas de gas.

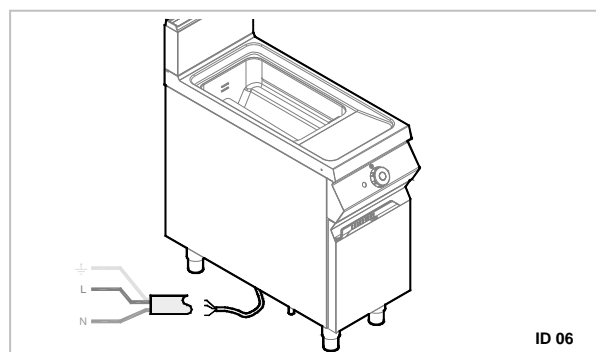


 ¡No use llama abierta para buscar fugas de gas!

8.5. Conexión eléctrica (técnico de servicio)

Conecte el interruptor al cable de alimentación del aparato, tal como se muestra en la figura o en el esquema eléctrico (ver anexo).

Use el cable de tipo H05RN-F.



ID 06

8.6. Evacuación de productos de combustión

A fin de instalar los dispositivos de tipo A no se prevé la conexión a la instalación de extracción, sino un dispositivo de extracción correspondiente que evacúa los productos de combustión hacia el exterior.

Instalación debajo de la extracción (A)

Coloque el aparato debajo de la extracción (1) y sujete el tubo de medidas indicadas en la figura en la conexión del aparato.

El final del conducto de productos de combustión debe encontrarse a 1,8 m, como mínimo, por

encima de la superficie en que se encuentra el aparato.



La alimentación de gas del aparato debe someterse al sistema de evacuación:

El bloqueo del ventilador debe interrumpir el suministro de gas.



El ventilador debe activarse automáticamente cuando la válvula de gas está abierta.

8.7. Montaje del aparato en serie

A fin de instalar el aparato en serie (uno al lado del otro), siga los siguientes pasos:

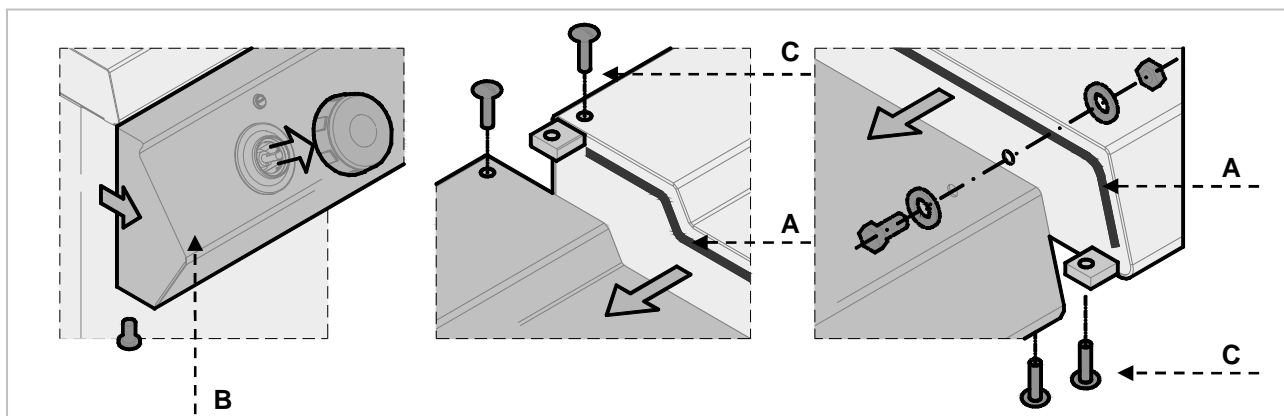
Desmonte el panel de control y retire el bastidor de hierro fundido de la chimenea, si resulta necesario.

En los lados colindantes use la cinta sellante (A).

Acerque los aparatos entre sí y colóquelos en posición horizontal (ajustando las patas).

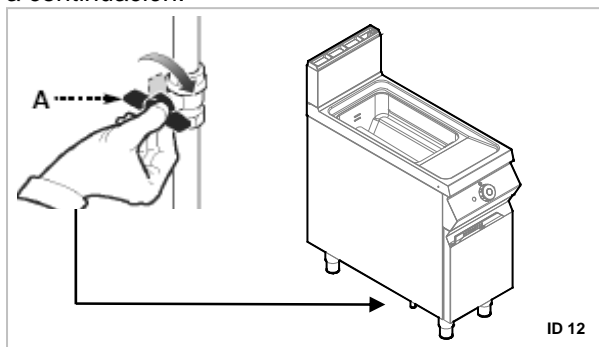
Una los aparatos mediante los elementos de acoplamiento.

ES



8.8. Suministro de gas (técnico de servicio)

El aparato fue comprobado por el fabricante para el gas indicado en la placa de identificación. Si se usa otro tipo de gas, siga las instrucciones dadas a continuación.



1. Cierre la llave de paso de gas (A).

2. Sustituya la tobera del quemador (ver capítulo correspondiente).
3. Sustituya la tobera de la llama de encendido (ver capítulo correspondiente).
4. Ajuste el valor mínimo en la llave de paso e gas del quemador (ver capítulo correspondiente).
5. Compruebe el suministro de gas, si resulta necesario.
6. Retire la etiqueta que se encuentra en la placa de identificación y aplique otra nueva con la indicación correcta de gas (posición 13 de la placa de identificación).

8.9. Inspección (técnico de servicio)

Antes de arrancar el aparato inspeccione la instalación a fin de evaluar las condiciones de uso de cada uno de los subconjuntos y eliminar eventuales errores.

Es recomendable llevar a cabo los siguientes controles:

1. Abra la llave de paso de gas y compruebe la hermeticidad de las conexiones.

2. Compruebe si el quemador se enciende y sigue encendido.
3. Compruebe y ajuste la presión de gas y el flujo de gas en pos. Máx. y Mín., si resulta necesario (ver capítulo correspondiente).
4. Compruebe si el termostato de seguridad funciona correctamente.
5. Compruebe fugas de gas.

9. PREFERENCIAS



Antes de proceder al ajuste, active todos los dispositivos de seguridad existentes en el aparato.

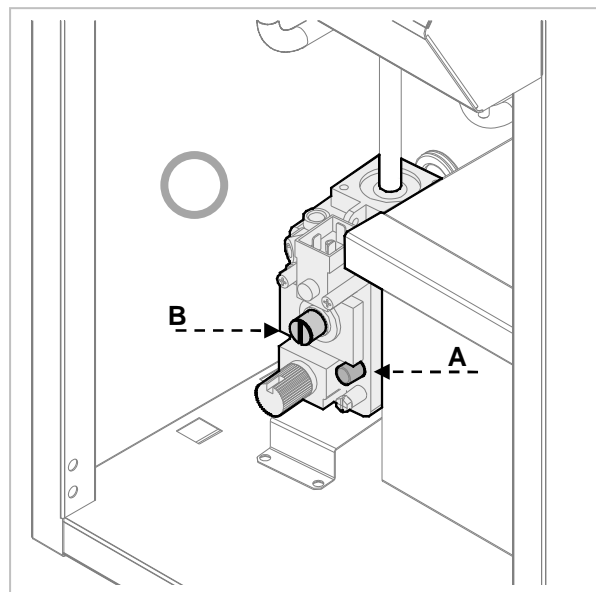
Sobre todo, hay que cerrar la llave de paso de gas y asegurar el acceso al aparato que, en caso de activación, podrá provocar situaciones inesperadas con riesgo de seguridad y salud de las personas.

9.1. Ajustes de la electroválvula de gas (técnico de servicio)

Dichos ajustes se requieren solo cuando el tipo de gas conectado es diferente del gas indicado. Se realizan una vez conectado el gas. Antes de efectuar este ajuste hay que comprobar si la presión de gas es compatible con el valor de la presión nominal (ver tabla).

Siga el procedimiento descrito a continuación:

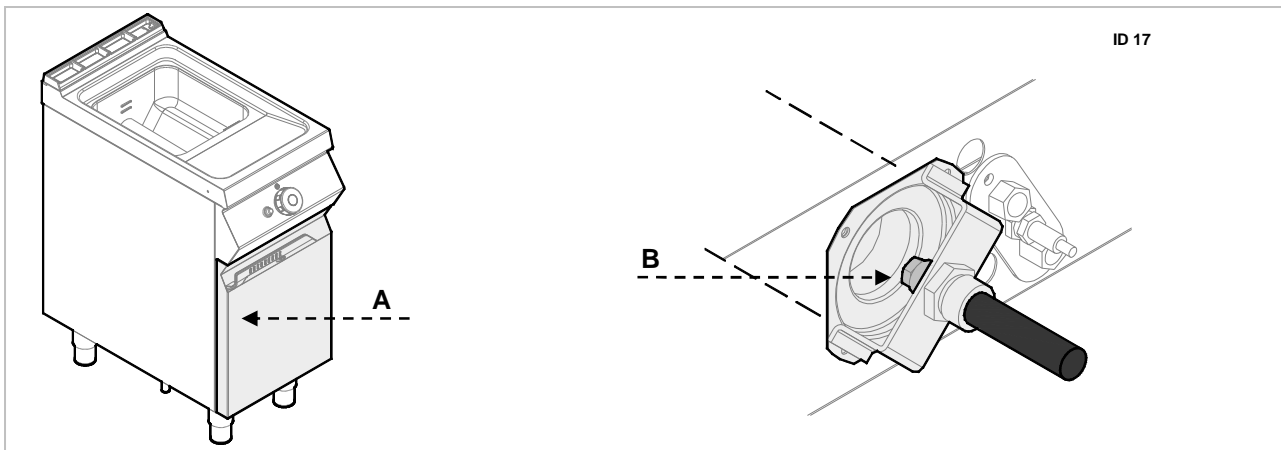
1. Cierre la llave de paso de gas.
2. Abra la puerta:
3. Desenrosque el tornillo de conexión de la presión "OUT" (A) y conecte el manómetro.
4. Desenrosque la tuerca (B).
5. Abra la llave de paso de gas.
6. Encienda el quemador a juste el tornillo (B) de modo que en el manómetro se visualice la presión indicada en la tabla (ver anexos). Controle la estabilidad de la llama. Asegure el tornillo después de efectuar el ajuste.
7. Desconecte el quemador, retire el manómetro y ajuste el estado inicial.



9.2. Sustitución de la tobera del quemador (técnico de servicio)

- Siga el procedimiento descrito a continuación:
- Cierre la llave de paso de gas.
 - Abra la tuerca (A).
 - Sustituya la tobera (A) por otra adecuada para gas usado (ver anexo).

- Al final ajuste el estado inicial.
- Cierre la puerta.

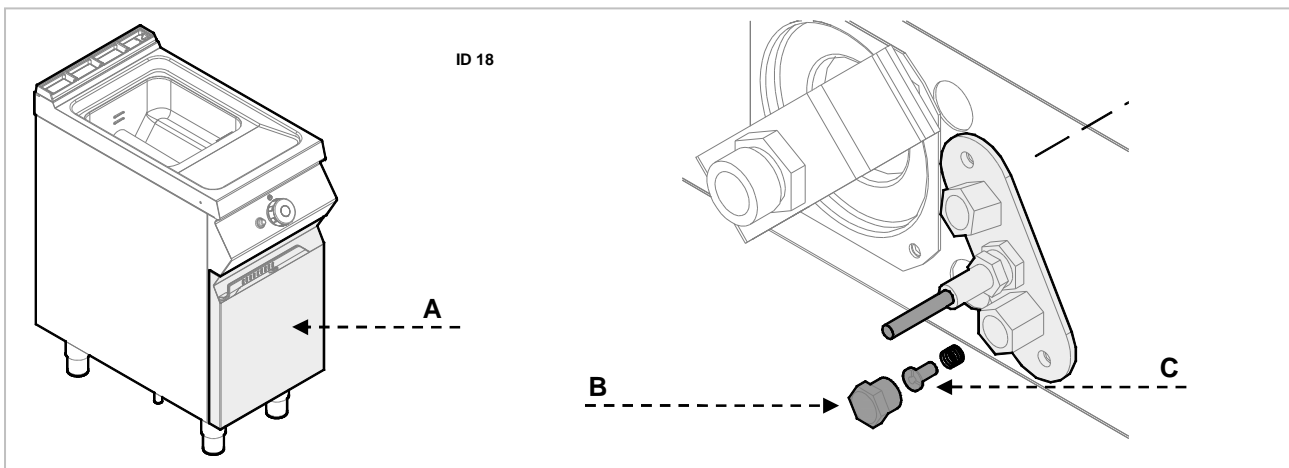


ES

9.3. Sustitución de la tobera de la llama (técnico de servicio)

- Siga el procedimiento descrito a continuación:
- Cierre la llave de paso de gas.
 - Abra la tuerca (A).
 - La llama de encendido está sujeta al quemador correspondiente.
 - Desenrosque la tuerca (B).

- Retire la tobera C y sustitúyala por otra adecuada para el gas usado (ver tabla).
- Vuela a enroscar la tuerca y ajuste el estado inicial.
- Cierre la puerta.



10. ELIMINACIÓN DEL APARATO

El aparato está marcado de acuerdo con la Directiva europea 2002/96/CE, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).



Al eliminar el producto de acuerdo con la misma, el usuario contribuye a la prevención de efectos negativos para el medio ambiente y la salud.



El símbolo en el producto o en la documentación adjunta indica que el producto no podrá tratarse como residuos comunales y deberá entregarse a un punto de recogida autorizado de aparatos eléctrico y electrónicos para su reciclaje.

Respete las normas locales de eliminación de residuos.

Más información sobre procedimientos, reutilización y reciclaje del producto está disponible en respectivas agencias, unidad de eliminación de residuos o vendedor del producto.

ANLAGEN

ATTACHMENTS

ANNEXES

ALLEGATI

ANEXOS

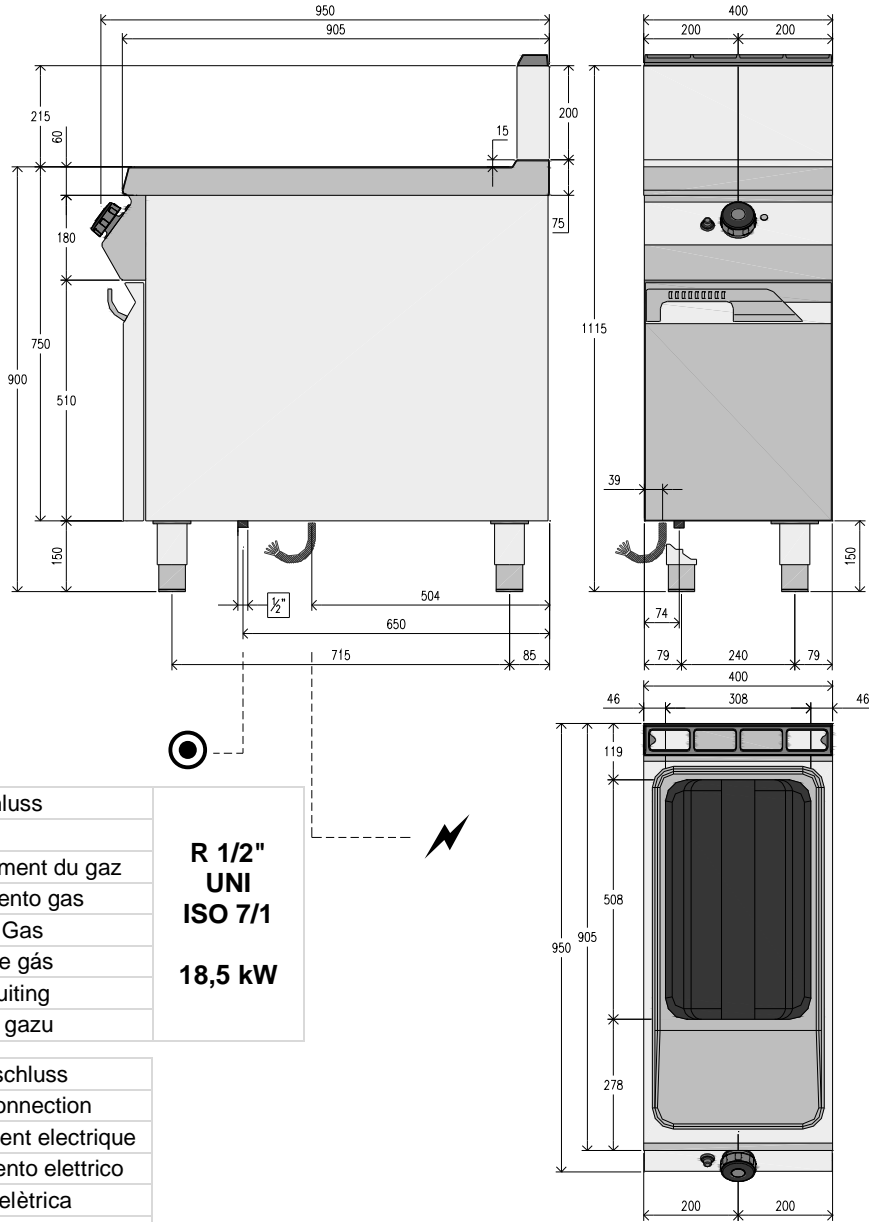
ANEXOS

BIJLAGEN

ZAŁĄCZNIKI

FRG91M00

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



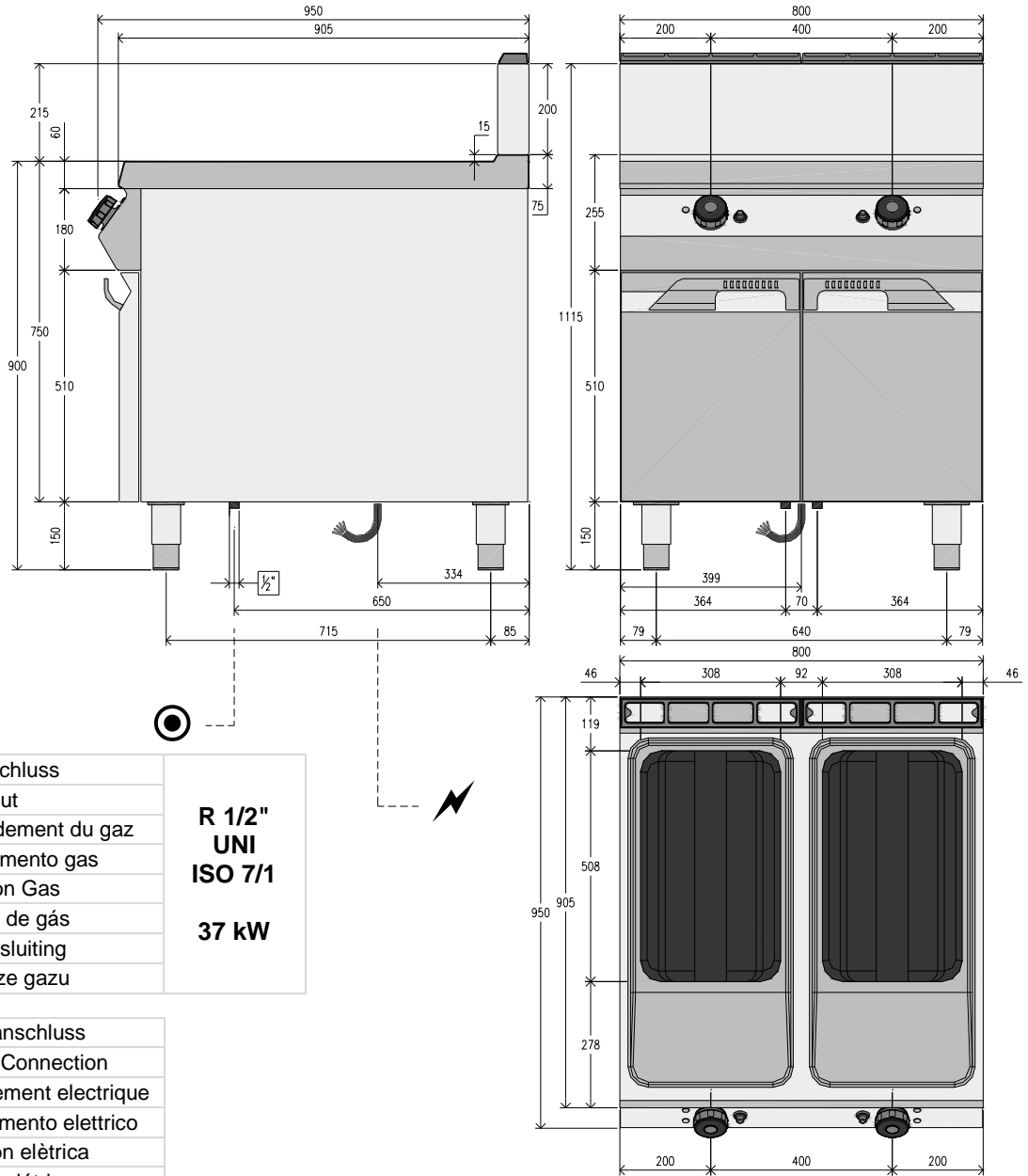
●	Gasanschluss	R 1/2" UNI ISO 7/1
	Gas Input	
	Raccordement du gaz	
	Allacciamento gas	
	Conexión Gas	
	Ligação de gás	
	Gasaansluiting	
Przyłącze gazu	18,5 kW	

⚡	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	kW	G20	G25	G30	G31	
		n°		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 - SCHEDA 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	
	Ligaçào de gás	
Gasaansluiting	37 kW	
Przyłącze gazu		

⚡	Elektroanschluss
	Electric Connection
	Branchement électrique
	Allacciamento elettrico
	Conexiòn elètrica
	Ligaçào 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	Queimador		Consumo de gas				Conexión eléctrica
Modelo	Contentor	Queimador		Consumo de gás				Ligaçào 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

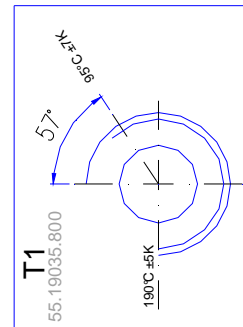
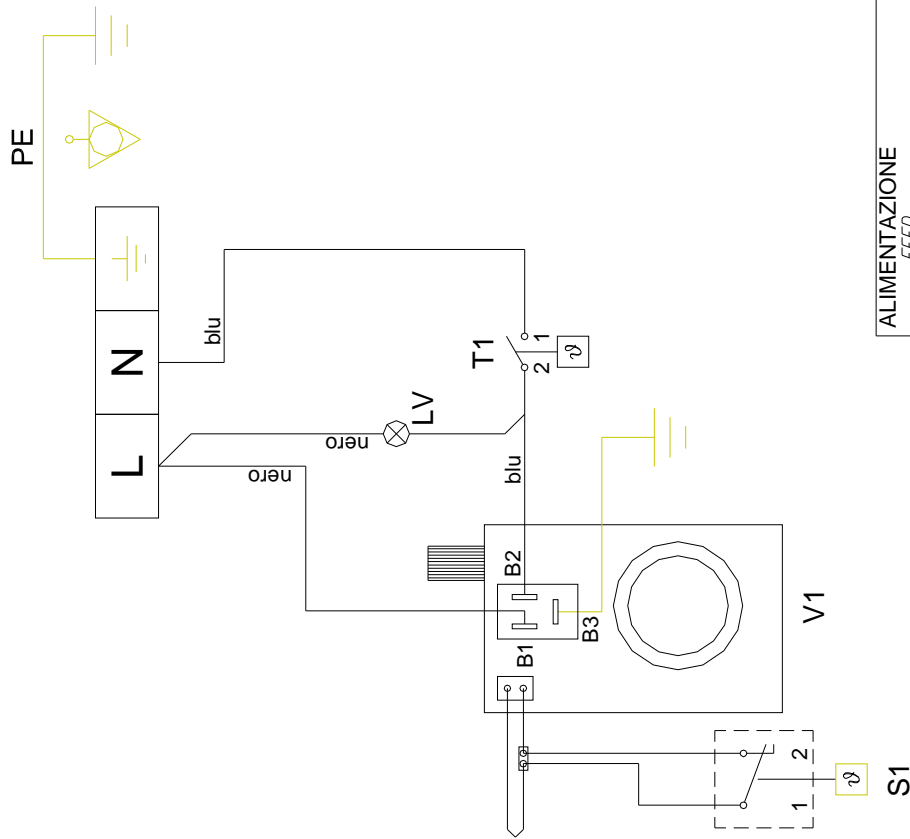
④ Zündbrennerdüse - Pilot burner nozzles - Buse du brûleur d'allumage - Ugello del bruciatore di accensione - Tobera del quemador de encendido - Bico de quemador piloto - Mondstuk van de ontstekingsbrander - Dysza palnika zapłonowego

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!