



## **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. INDICE

|   |    |
|---|----|
| 1. INDICE.....  | 1  |
| 2. INDICE ANALITICO .....   | 2  |
| 3. SICUREZZA .....  | 3  |
| 4. INDICAZIONI GENERALI E AVVERTENZE .....  | 4  |
| 4.1. Indicazioni generali.....  | 4  |
| 4.2. Descrizione dell'apparecchiatura .....   | 4  |
| 4.3. Dispositivi di sicurezza .....   | 5  |
| 4.4. Sostituzione dei sottoassiemi.....   | 5  |
| 4.5. Targhetta nominale .....   | 6  |
| 4.6. Equipaggiamento e accessori .....  | 6  |
| 5. USO E FUNZIONAMENTO .....  | 7  |
| 5.1. Descrizione dell'uso .....   | 7  |
| 5.2. Accensione del fornello .....  | 7  |
| 5.3. Riempimento e svuotamento dei serbatoi.....  | 8  |
| 5.4. Indicazioni relative all'uso dell'apparecchiatura .....  | 9  |
| 6. PULIZIA E MANUTENZIONE .....   | 9  |
| 6.1. Indicazioni relative alla pulizia e alla manutenzione .....                                      | 9  |
| 6.2. Corretta manutenzione.....   | 9  |
| 6.3. Pulizia del serbatoio .....  | 10 |
| 7. MALFUNZIONAMENTI.....  | 10 |
| 8. IMPIANTO .....   | 11 |
| 8.1. Imballaggio ed estrazione dall'imballaggio.....  | 11 |
| 8.2. Installazione (tecnico del servizio assistenza) .....  | 11 |
| 8.3. Impianto di aspirazione del fumo (tecnico del servizio assistenza) .....                         | 12 |
| 8.4. Allacciamento del gas (tecnico del servizio assistenza) .....                                    | 12 |
| 8.5. Collegamento elettrico (tecnico del servizio assistenza) .....                                   | 12 |
| 8.6. Scarico dei prodotti della combustione .....   | 13 |
| 8.7. Montaggio dell'apparecchiatura in serie.....   | 13 |
| 8.8. Fornitura del gas (tecnico del servizio assistenza) .....  | 13 |
| 8.9. Controllo (tecnico del servizio assistenza) .....  | 14 |
| 9. IMPOSTAZIONI .....   | 14 |
| 9.1. Impostazioni dell'elettrovalvola del gas (tecnico del servizio assistenza) ) .....               | 14 |
| 9.2. Sostituzione dell'ugello del dispositivo di accensione (tecnico del servizio assistenza) ) ..... | 15 |
| 9.3. Sostituzione dell'ugello della fiamma (tecnico del servizio assistenza) ) .....                  | 15 |
| 10. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA .....  | 16 |
| ALLEGATI.....   | I  |

## 2. INDICE ANALITICO

### A

Accensione del fornello 7  
Allacciamento del gas 12

### C

Collegamento elettrico 12  
Controllo 13  
Corretta manutenzione 9

### D

Descrizione dell'uso 7  
Descrizione dell'apparecchiatura 4  
Dispositivi di sicurezza 5

### E

Equipaggiamento e accessori 6  
Estrazione dall'imballaggio 11

### F

Fornitura del gas 13

### I

Imballaggio 11  
Impianto di aspirazione del fumo 11  
Impostazioni dell'elettrovalvola del gas 14  
Indicazioni generali 4  
Indicazioni relative all'uso dell'apparecchiatura 9  
Indicazioni relative alla pulizia e alla manutenzione 9  
Installazione 11

### M

MALFUNZIONAMENTI 10  
Montaggio dell'apparecchiatura in serie 13

### P

Pulizia del serbatoio 10

### S

Scarico dei prodotti della combustione 12  
SICUREZZA 3  
SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA 16  
Sostituzione dei sottoassiemi 5  
Sostituzione dell'ugello del dispositivo di accensione 15  
Sostituzione dell'ugello della fiamma 15

### T

Targhetta nominale 6

### 3. SICUREZZA

**tura, leggere attentamente le indicazioni e le avvertenze riportate nelle presenti istruzioni.**

Le istruzioni contengono le informazioni principali sull'utilizzo sicuro e sulla manutenzione dell'apparecchiatura.

Le istruzioni andranno conservate per futura referenza.

Durante la progettazione e la produzione, il fabbricante ha adottato particolari cautele per evitare rischi a livello di sicurezza e salute umana nel corso dell'uso dell'apparecchiatura.

Leggere attentamente le istruzioni contenute nelle presenti istruzioni e le indicazioni riportate sull'apparecchiatura. In particolare, si raccomanda di rispettare tutte le indicazioni relative alla sicurezza.

Si fa divieto di modificare e di eliminare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di tali requisiti può comportare gravi rischi per la sicurezza e la salute umana.

Si consiglia di effettuare alcuni test per prendere conoscenza della collocazione e delle funzioni principali degli elementi di servizio, con particolare attenzione per quelli finalizzati all'accensione e allo spegnimento dell'apparecchiatura.

L'apparecchiatura è destinata unicamente all'uso previsto dal fabbricante. Ogni altro utilizzo sarà considerato non conforme.

Il fabbricante non risponderà dei danni materiali o dei danni a persone dovuti all'uso non conforme o all'uso erraneo dell'apparecchiatura.

Tutti i lavori legati alla manutenzione, tali da richiedere particolari competenze tecniche o abilità, potranno essere eseguiti unicamente da personale qualificato.

Per garantire l'igiene e proteggere gli articoli alimentari dalla contaminazione, tutti gli elementi a diretto contatto con gli articoli alimentari e tutte le aree adiacenti dovranno essere puliti con cura.

Dopo ogni utilizzo dell'apparecchiatura, accertarsi che tutti i fornelli e gli elementi di comando siano spenti, e che i cavi di alimentazione siano staccati.

In caso di pausa prolungata nell'utilizzo, oltre a staccare i cavi di alimentazione sarà necessario pulire accuratamente le parti interne ed esterne del dispositivo.

 Per evitare il rischio di incendi, controllare che il livello dell'olio non scenda al di sotto del livello minimo indicato nel contenitore.

 Si consiglia di cambiare l'olio quando quest'ultimo assume un colore scuro o qualora venga prodotto fumo alla temperatura di 160 °C - 180 °C. L'olio utilizzato spesso ha un punto di accensione più basso.

 Occorre ricordare che gli articoli alimentari troppo umidi o un carico troppo elevato possono portare a un'ebollizione improvvisa dell'olio.

 Usare oli o miscele di oli destinati all'uso nelle friggitrici.

 Prestare particolare attenzione al pavimento sotto all'apparecchiatura: può essere scivoloso.

 Non pulire l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti.

## 4. INDICAZIONI GENERALI E AVVERTENZE

### 4.1. Indicazioni generali

Le presenti istruzioni sono state elaborate dal fabbricante con l'obiettivo di fornire, ai dipendenti autorizzati, le informazioni necessarie per lavorare con l'apparecchiatura.

Consigliamo ai destinatari di tali informazioni di leggerle attentamente e di rispettarle.

Grazie alla lettura delle informazioni contenute nel presente documento, è possibile evitare rischi per la salute e garantire la salute umana.

Conservare le presenti istruzioni per tutto il periodo di utilizzo dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, in modo tale da poterle consultare in ogni momento e da poter verificare le informazioni in esse contenute.

Per sottolineare le informazioni più importanti o indirizzare l'attenzione sui dati più significativi sono stati utilizzati simboli speciali, il cui significato è chiarito a seguire.

#### Prudenza - avvertimento



**Presenta importanti indicazioni per la sicurezza. Per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone ed evitare danni, mantenere un comportamento adeguato.**

#### Importante

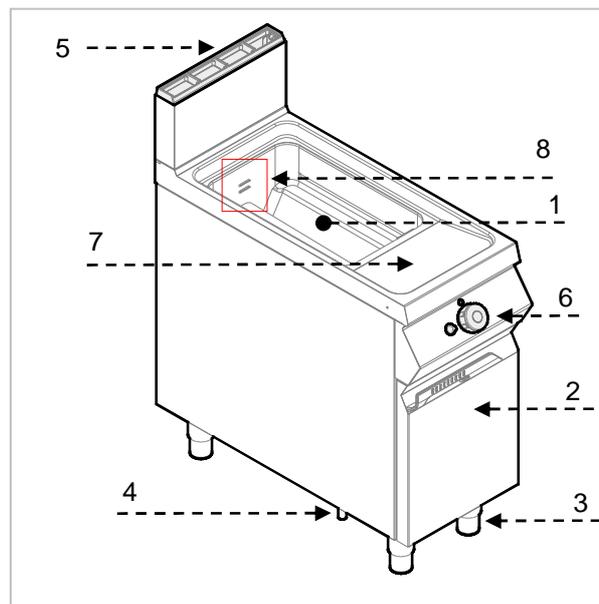


**Indica importanti informazioni tecniche che non possono essere trascurate.**

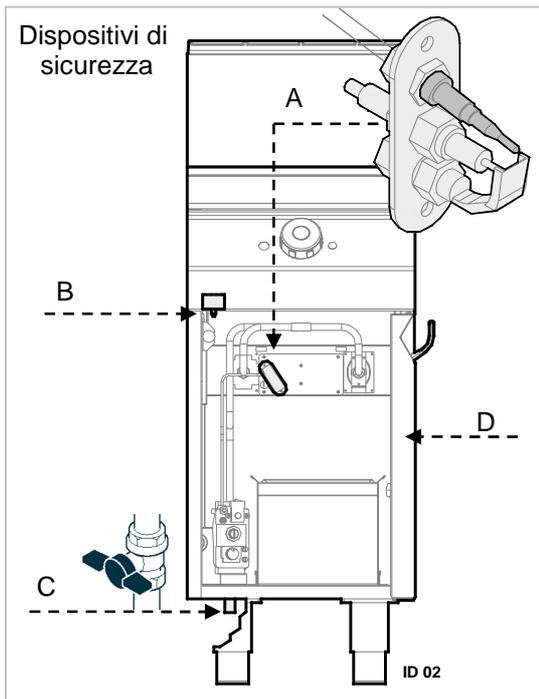
### 4.2. Descrizione dell'apparecchiatura

L'apparecchiatura definita come friggitrice è stata progettata e prodotta per la frittura di articoli alimentari in strutture gastronomiche professionali. A seconda delle necessità, il prodotto è disponibile nella versione a uno o due serbatoi.

- 1) Serbatoio
- 2) Sportello.
- 3) Piedini regolabili.
- 4) Allacciamento del gas
- 5) Aspirazione: allontanamento gas di scarico.
- 6) Regolatore di temperatura dell'olio
- 7) Accensione fornello: Accensione piezoelettrica del fornello
- 8) Livello massimo e minimo di riempimento del serbatoio con olio.



### 4.3. Dispositivi di sicurezza



L'apparecchiatura è munita di un sistema di sicurezza. Il disegno presenta la collocazione dei dispositivi.

- A. Termocoppia di sicurezza: Blocca l'afflusso del gas qualora la fiamma si spenga
- B. Termostato di sicurezza: Blocca l'afflusso del gas in caso di surriscaldamento
- C. Valvola di fornitura del gas: Per l'apertura e la chiusura della condotta gas.



Verificare ogni giorno che i dispositivi di sicurezza siano correttamente montati e funzionanti.

Qualora il termostato di sicurezza venga rilasciato, lo spazio iniziale di funzionamento dell'apparecchiatura dovrà trovarsi nuovamente nella stessa posizione.

1. Raffreddare l'olio fino ad almeno 40C
2. Aprire lo sportello (D).
3. Selezionare il tasto del termostato di attivazione (B) per attivare nuovamente l'afflusso del gas.
4. Chiudere lo sportello (D).

Durante l'uso della friggitrice con due serbatoi, al fine di stabilire quale termostato sia acceso, verificare quale fornello sia funzionante e premere il tasto del termostato corretto.



Nell'apparecchiatura non potranno essere conservati oggetti.

### 4.4. Sostituzione dei sottoassiemi



Prima di sostituire un sottoassieme, attivare tutti i dispositivi di sicurezza disponibili. In primo luogo, chiudere il rubinetto del gas e impedire l'accesso all'apparecchiatura, che in caso di attivazione potrà produrre situazioni di pericolo inaspettate, tali da mettere a rischio la sicurezza e la salute umana.

Se necessario, sostituire i sottoassiemi danneggiati e sostituirli con pezzi di ricambio originali.

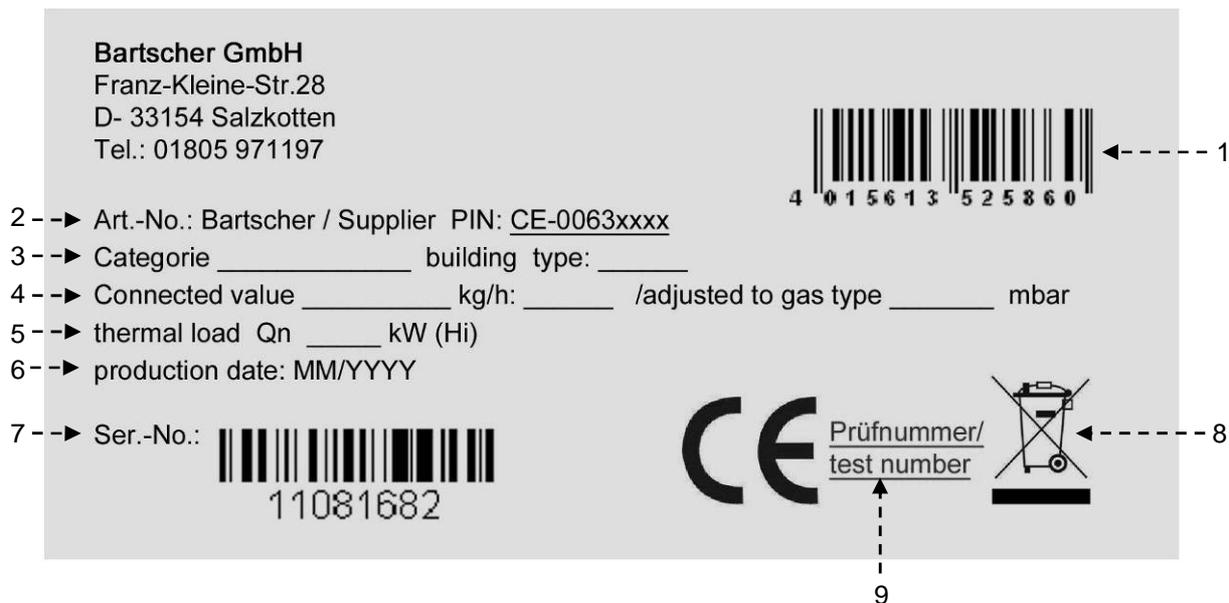
Non ci riterremo responsabili dei danni a persone o a componenti dovuti all'uso di pezzi di ricambio diversi da quelli originali e da ingerenze nell'apparecchiatura senza il permesso del fabbricante, tali da modificare i requisiti di sicurezza.

## 4.5. Targhetta nominale

La targhetta nominale presentata nell'immagine è fissata direttamente all'apparecchiatura. Sulla targhetta sono riportate tutte le indicazioni e le informazioni richieste per l'utilizzo sicuro.

- 1) Numero EAN
- 2) N. art./n. modello/n. certificato CE
- 3) Categoria dell'apparecchiatura/tipo di costruzione

- 4) Valore di allacciamento / consumo di gas / tipo di gas impostato
- 5) Carico termico
- 6) Data di produzione
- 7) N. di serie
- 8) Simbolo CE
- 9) Dichiarazione di conformità CE



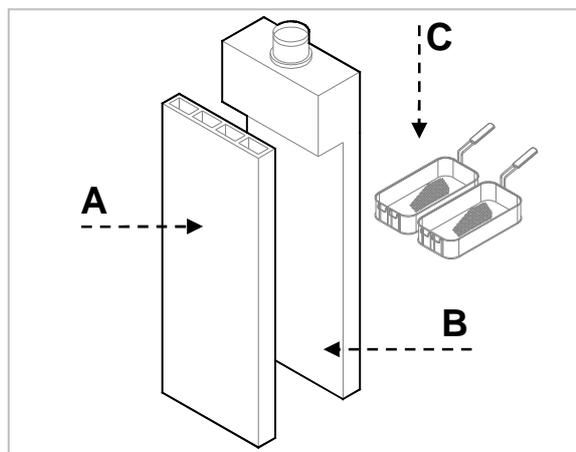
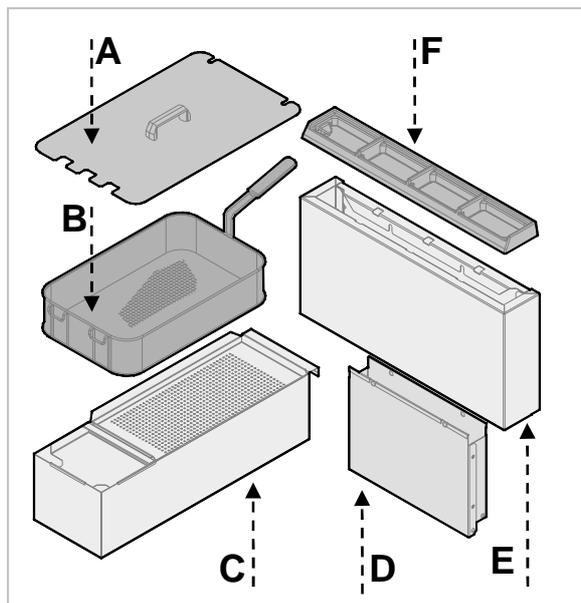
## 4.6. Equipaggiamento e accessori

L'apparecchiatura viene fornita con il seguente equipaggiamento:

- A. Coperchio
- B. Cestino
- C. Serbatoio dell'olio
- D. Prolungamento della cappa aspirante
- E. Coperchio della cappa aspirante
- F. Griglia della cappa aspirante

Su ordinazione, l'apparecchiatura può essere provvista dei seguenti accessori.

- A. Cappa aspirante alta – tipo B11
- B. Cappa aspirante alta – tipo B11 con garanzia di tiraggio
- C. Kit di costruzione del cestino
- D. Kit per il collegamento al gas

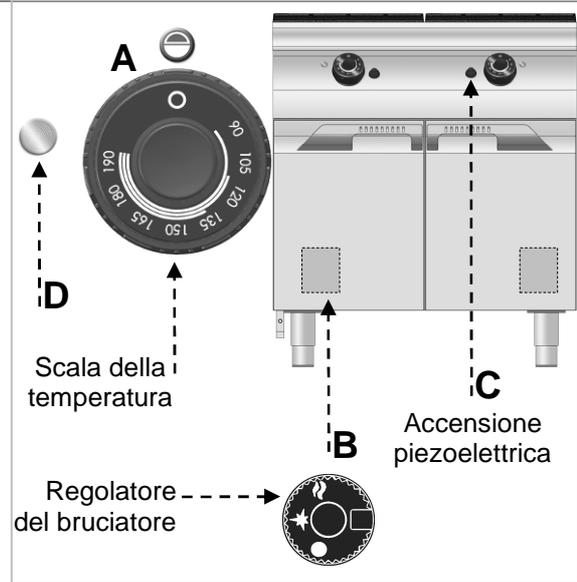
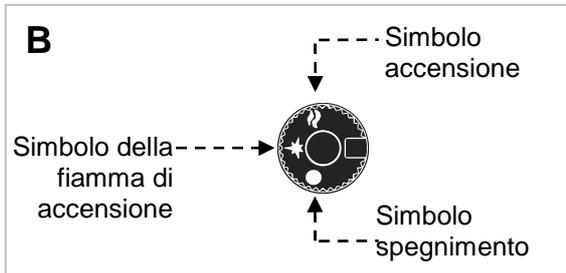


## 5. USO E FUNZIONAMENTO

### 5.1. Descrizione dell'uso .

Gli elementi di comando delle funzioni principali si trovano sul pannello di controllo dell'apparecchiatura.

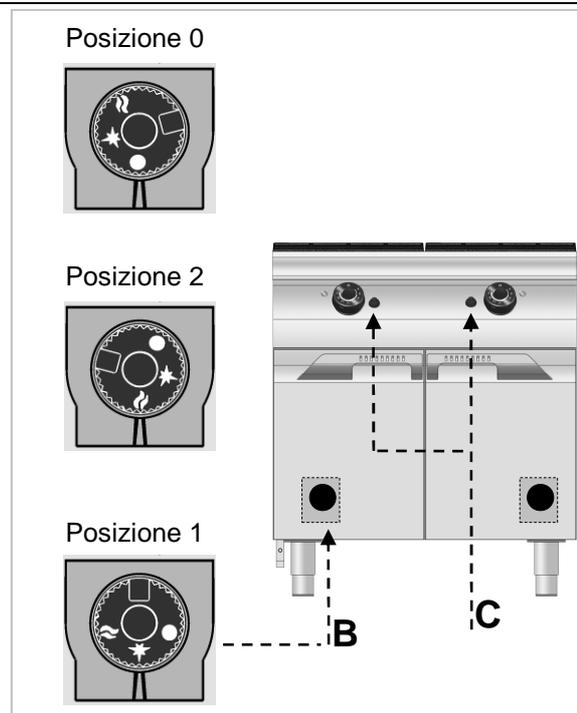
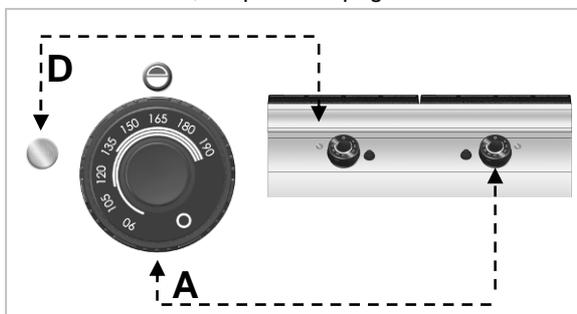
- A) Regolatore di temperatura: Regola l'afflusso del gas e modifica la temperatura dell'olio.
- B) Regolatore del fornello: Accende o spegne il fornello centrale e le sue fiamme.
- C) Accensioni piezoelettriche: Per l'accensione della fiamma pilota del fornello.
- D) Spia di controllo della temperatura: Finché la spia sarà accesa, l'olio non avrà raggiunto la temperatura impostata. Quando l'olio raggiungerà la temperatura richiesta, la spia si spegnerà.



### 5.2. Accensione del fornello

#### ACCENSIONE

- A) Aprire il rubinetto del gas
- B) Aprire lo sportello:
- C) Selezionare il regolatore B e, per l'accensione della fiamma pilota, ruotarlo a sinistra (posizione 1); nello stesso momento sarà necessario premere il tasto C per accendere la fiamma.
- D) Tenere premuto il regolatore B per circa 10 secondi, in modo tale da scaldare la termocoppia. Fatto ciò, lasciare il regolatore.
- E) Accendere il regolatore B per aprire l'accesso del gas al fornello e ruotarlo a sinistra (posizione 2).
- F) Chiudere lo sportello.
- G) Ruotare il regolatore A per impostare la temperatura dell'olio selezionata. Quando l'olio raggiungerà la temperatura richiesta, la spia D si spegnerà.



## SPEGNIMENTO

- A) Per spegnere il fornello, ruotare a destra il regolatore A e portarlo in posizione 0; la fiamma pilota continuerà a bruciare.
- B) Aprire lo sportello.
- C) Accendere il regolatore B per aprire l'accesso del gas al fornello e ruotarlo a sinistra (posizione 0).
- D) Chiudere lo sportello.
- E) Chiudere il rubinetto del gas.
- F) Azionare il sezionatore per staccare l'alimentazione elettrica.

## 5.3. Riempimento e svuotamento dei serbatoi



Prima di riempire il serbatoio, accertarsi che la valvola di scarico **A** sia chiusa.



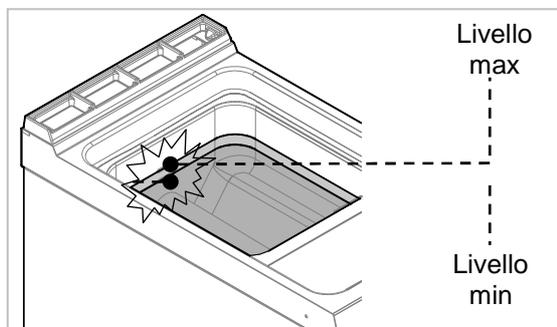
Non usare l'apparecchiatura con il serbatoio riempito d'olio al di sotto della tacca minima.

Sconsigliamo di utilizzare l'apparecchiatura con il serbatoio riempito d'olio sopra alla tacca massima.



Non accendere il fornello quando il serbatoio è privo di olio: Rischio di danneggiare l'apparecchiatura in modo irreparabile.

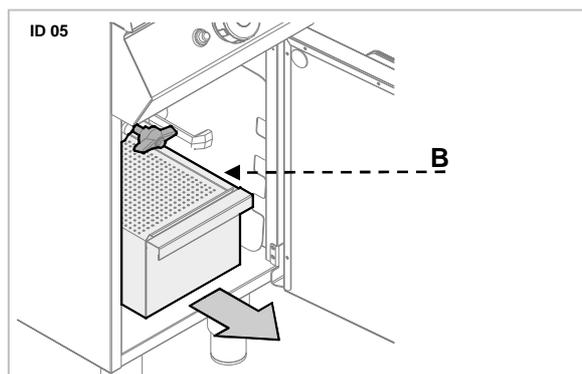
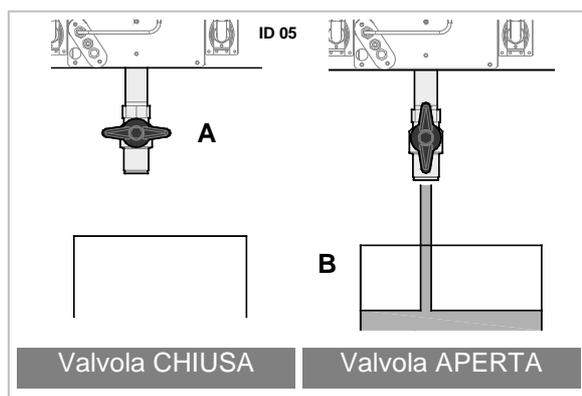
Non scaldare l'apparecchiatura con il coperchio chiuso.



Prima di vuotare il serbatoio, lasciare raffreddare per 10-15 minuti l'apparecchiatura in modo tale che l'olio divenga freddo.

Durante lo svuotamento del serbatoio, seguire le istruzioni riportate a seguire:

- A. Aprire lo sportello
- B. Verificare che il serbatoio dell'olio (**B**) sia correttamente posizionato sotto alla valvola di scarico.
- C. Aprire la valvola di scarico (**A**)
- D. Estrarre la vasca raccogli olio (**B**).
- E. Chiudere lo sportello.



Eliminare l'olio secondo le norme vigenti nel paese in cui l'apparecchiatura viene utilizzata.

## 5.4. Indicazioni relative all'uso dell'apparecchiatura

Avviare il sezionatore automatico per lo spegnimento del raccordo di alimentazione con energia elettrica.

1. Chiudere il rubinetto del gas.
2. Pulire accuratamente l'apparecchiatura e la superficie adiacente.
3. Applicare uno strato d'olio di vaselina sull'acciaio inossidabile.
4. Effettuare tutte le operazioni di manutenzione;
5. Dopo la conclusione dell'uso dell'apparecchiatura, vuotare sempre il serbatoio.



Dopo l'uso, vuotare sempre i serbatoi. Per garantire il corretto utilizzo dell'apparecchiatura, attenersi alle indicazioni riportate a seguire:

- Usare solo gli accessori indicati dal fabbricante degli accessori;
- Usare correttamente i cestini per friggere;
- Prima di riempire il serbatoio, accertarsi che la valvola di scarico sia chiusa;
- Accertarsi che il livello dell'olio non scenda al di sotto del livello minimo indicato nel serbatoio;

- Prima di immergere il cestino, accertarsi che l'olio abbia raggiunto la temperatura impostata.
- Immergere il cestino lentamente, in modo da evitare una produzione eccessiva di schiuma.
- Filtrare spesso l'olio.
- Durante le pause di breve durata, abbassare la temperatura per ridurre l'usura e ritardare l'invecchiamento dell'olio.
- Si consiglia di cambiare l'olio quando il suo colore diventa più scuro o quando viene prodotto fumo al raggiungimento della temperatura di 160 °C - 180 °C. L'olio utilizzato spesso ha un punto di accensione più basso.
- Occorre ricordare che gli articoli alimentari troppo umidi o un carico troppo elevato possono portare a un'ebollizione improvvisa dell'olio.



**Non usare mai l'apparecchiatura senza olio all'interno del serbatoio. Rischio di danneggiamento totale dell'apparecchiatura! Durante il riscaldamento della friggitrice, rimuovere sempre il coperchio.**

IT

## 6. PULIZIA E MANUTENZIONE

### 6.1. Indicazioni relative alla pulizia e alla manutenzione



Prima di iniziare le operazioni, attivare tutti i sistemi di sicurezza installati. In primo luogo, chiudere il rubinetto del gas e impedire l'accesso all'apparecchiatura, che in caso di attivazione

potrà produrre situazioni di pericolo inaspettate, tali da mettere a rischio la sicurezza e la salute umana.

### 6.2. Corretta manutenzione

La manutenzione corretta comprende la pulizia quotidiana di tutti i pezzi che entrano a contatto con i prodotti alimentari, nonché la manutenzione del fornello, degli ugelli e delle condotte di scarico.

La manutenzione accurata garantisce il miglior rendimento, una periodo di vita prolungato dell'apparecchiatura, il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza.

Non indirizzare getti d'acqua diretti sull'apparecchiatura e non usare idropultrici.

Per la pulizia dell'acciaio inossidabile, non usare lana di acciaio né spazzole con denti in acciaio, poiché possono lasciare molecole di ferro sull'apparecchiatura. Queste ultime, in seguito all'ossidazione, possono provocare la comparsa di ruggine. Per eliminare i residui secchi, usare una spatola in legno, una spatola in plastica o una spugna morbida.

In caso di pausa prolungata nell'utilizzo, applicare vaselina su tutti i pezzi in acciaio inossidabile e ventilare regolarmente il locale.



**Non usare detersivi contenenti sostanze pericolose o dannose per la salute (solventi, benzina ecc.).**

Ordinare regolarmente a dipendenti specializzati l'esecuzione dei seguenti lavori di manutenzione:

- Controllo della pressione e della tenuta dell'impianto
- Controllo della funzionalità delle termocoppie,
- Controllo del corretto funzionamento della cappa ed eventuale pulizia;
- Controllo dei termostati di sicurezza.

### 6.3. Pulizia del serbatoio

Procedere nel modo indicato a seguire.

1. Spegner e l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare.
2. Vuotare il serbatoio (Capitolo 5.3)
3. Rimuovere e lavare i cestini per friggere e le loro impugnature.
4. Lavare l'interno del serbatoio destinato al contatto con gli alimenti utilizzando un apposito detergente.
5. Sciacquare con acqua e vuotare il serbatoio.

6. Per eliminare i residui di detergente, è possibile spruzzare il serbatoio con un detergente speciale o con una soluzione di acqua e aceto.

7. Sciacquare, vuotare e asciugare il serbatoio.



Al termine dell'uso dell'apparecchiatura, lavare i pezzi dell'equipaggiamento con un prodotto adatto a sciogliere il grasso. Consigliamo di lavare gli accessori in lavastoviglie.

## 7. MALFUNZIONAMENTI

Alcuni dei malfunzionamenti potranno essere eliminati autonomamente dall'utente. Per quelli restanti sono richieste competenze specialistiche.

Tali problemi potranno essere eliminati solo da dipendenti qualificati.

| Problema   | Causa  | Soluzione  |
|--|--|--|
| Odore di gas   | A volte viene rilasciato al momento dello spegnimento della fiamma | Chiudere il rubinetto del gas e ventilare il locale.   |
| La fiamma pilota non si accende.   | Il dispositivo di accensione non funziona.                         | Verificare il funzionamento del dispositivo di accensione. Accendere la fiamma manualmente.  |
|  | Aria nelle condotte a causa della sosta prolungata.                |  <b>Informare il reparto servizio clienti.</b>   |
| La fiamma continua a bruciare.   | Termocoppia non sufficientemente calda.                            | Prolungare l'accensione. Accertarsi che il termostato di sicurezza sia scattato.   |
| La fiamma pilota è accesa, ma il dispositivo di accensione non si accende. |  | Verificare il funzionamento del termostato.<br> <b>Se la fiamma continua a comparire, informare il reparto servizio clienti.</b> |
| La fiamma è gialla.  | Il fornello è sporco o la cappa è intasata.                        |  <b>Informare il reparto servizio clienti.</b>   |

## 8. IMPIANTO

### 8.1. Imballaggio ed estrazione dall'imballaggio

Durante lo scarico e l'installazione dell'apparecchiatura, rispettare le informazioni del fabbricante, riportate direttamente sulla confezione e nelle presenti istruzioni. Per il sollevamento e il trasporto del prodotto, utilizzare un carrello a forche o un dispositivo di sollevamento. Distribuire il peso in modo tale da evitare l'inclinazione della confezione (evitare inclinazioni eccessive!).



Durante l'uso dei dispositivi di sollevamento, prestare attenzione ai cavi di alimentazione, ai tubi di mandata e scarico dell'acqua, alla posizione dei piedini.

L'imballaggio è costituito da uno scatolone e da un pallet in legno. Sulla confezione in cartone è stampata una serie di simboli che, ai sensi delle norme internazionali, indicano le procedure da rispettare durante il carico e lo scarico, il trasporto e lo stoccaggio dell'apparecchiatura.



Durante la presa in consegna della merce, accertarsi che la confezione sia completa e non sia stata danneggiata durante il trasporto.

Eventuali danni andranno segnalati immediatamente al trasportatore.

Estrarre l'apparecchiatura dall'imballaggio il prima possibile, in modo tale da controllare che non vi siano danni.

Non tagliare il cartone con utensili affilati. Esiste il rischio di danneggiare la lamiera inossidabile situata all'interno.

La confezione in cartone andrà rimossa dall'apparecchiatura dall'alto.

Dopo l'estrazione dall'imballaggio, accertarsi che l'equipaggiamento dell'apparecchiatura sia conforme all'ordine presentato.

In caso di non conformità, informare immediatamente il rivenditore.



Tenere il materiale di imballaggio (sacchetti in nylon, polistirolo, morsetti ...) lontano dalla portata dei bambini!

Rimuovere lo strato protettivo in PVC dalle superfici esterne e interne. Se possibile, non usare utensili in metallo.

### 8.2. Installazione (tecnico del servizio assistenza)

Tutte le fasi dell'installazione dovranno essere eseguite con attenzione.

Il luogo di collocazione dovrà essere provvisto di tutti gli allacciamenti e degli scarichi per i rifiuti del processo di lavorazione. Questo luogo dovrà anche essere adeguatamente illuminato e soddisfare i requisiti igienici e sanitari previsti dalle norme vigenti.

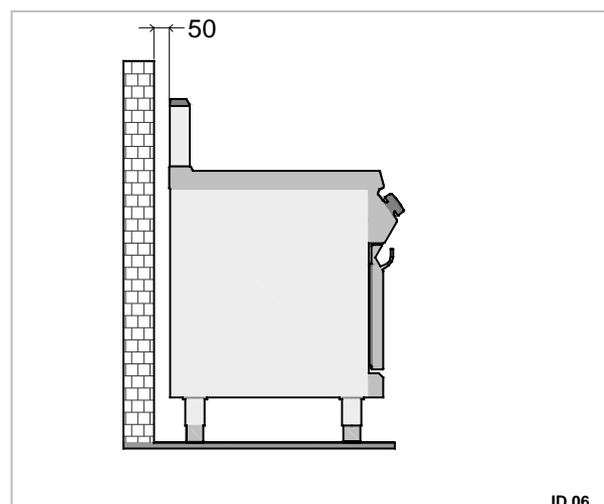
L'apparecchiatura andrà installata a una distanza di almeno 5 cm dalla parete, nel caso in cui quest'ultima non sia resistente a una temperatura di almeno 150°C.

Posizionare l'apparecchiatura in orizzontale, regolando opportunamente i piedini singoli.



Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura, quest'ultima potrà essere installata soltanto in un locale ben ventilato.

L'impianto interno per l'afflusso del gas e i locali in cui è presente l'apparecchiatura devono essere conformi alle disposizioni vigenti nel paese di applicazione (regolamento del 12 giugno 96 e UNI-CIG 87/23).



ID 06

Per garantire una combustione adeguata nei dispositivi di accensione, garantire una quantità d'aria pari a circa 2 m<sup>3</sup>/ora per ogni kW di potenza installata.

### 8.3. Impianto di aspirazione del fumo (tecnico del servizio assistenza)

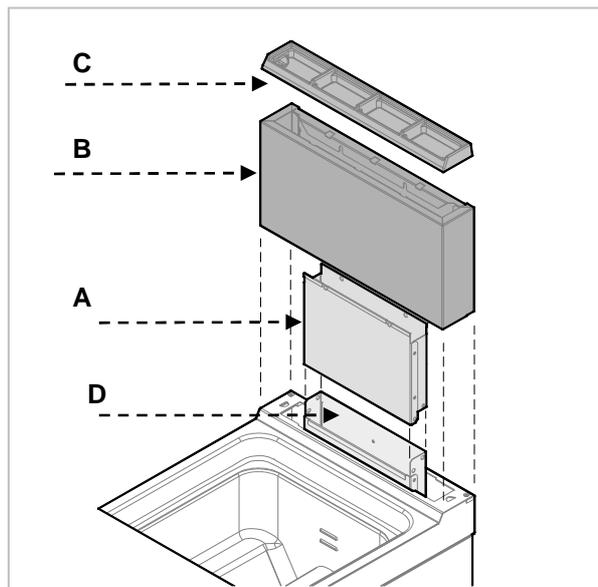
Insieme all'apparecchiatura viene fornita una prolunga della cappa aspirante (A) con coperchio (B), griglia (C) e viti di montaggio. L'impianto è realizzato come in figura.

Collegare la prolunga (A) all'estremità della cappa (D).

Posizionare il coperchio (B) sul piano del serbatoio.

Usando le viti, collegare il coperchio (B) al prolungamento (A) nella sua parte superiore.

Posizionare la griglia (C).



### 8.4. Allacciamento del gas (tecnico del servizio assistenza)

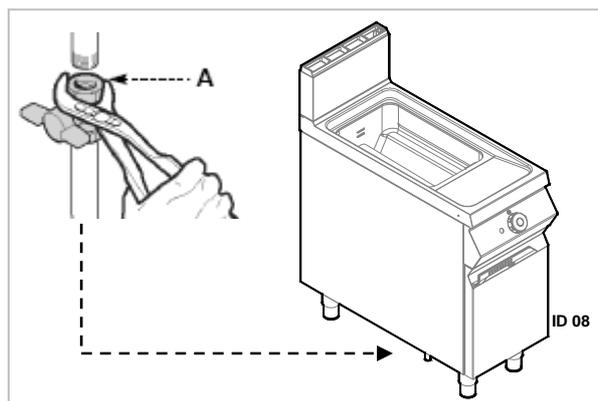
L'allacciamento del gas andrà effettuato nel rispetto delle norme vigenti.

Prima del collegamento dell'apparecchiatura, verificare i dati tecnici, il tipo di gas, la pressione di servizio e la portata (dati indicati sulla targhetta nominale).

Il collegamento sarà effettuato allacciando il tubo dell'apparecchiatura a quello dell'impianto gas. Presso il collegamento, installare una valvola di intercettazione, in modo tale da interrompere, ove necessario, l'afflusso del gas.

Qualora nell'impianto di alimentazione con gas vi siano notevoli sbalzi di pressione, si consiglia di utilizzare un regolatore di pressione.

A collegamento ultimato, verificare l'allacciamento per rilevare eventuali perdite di gas.

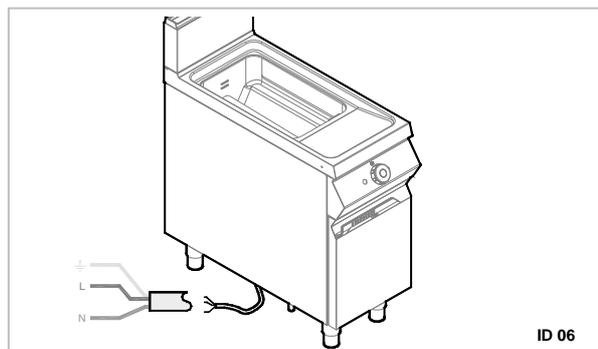


Durante la ricerca delle perdite di gas, non usare fiamme libere!

### 8.5. Collegamento elettrico (tecnico del servizio assistenza)

Collegare il sezionatore al cavo di alimentazione dell'apparecchiatura come indicato nell'immagine e nello schema (vedi allegato).

Usare un cavo di tipo H05RN-F



## 8.6. Scarico dei prodotti della combustione

Per l'installazione delle apparecchiature di tipo "A" non si prevede l'uso di un collegamento all'impianto di aspirazione, ma l'uso di un dispositivo in grado di evacuare i prodotti della combustione all'esterno.

### Impianto destinato alla cappa di aspirazione (A)

Posizionare l'apparecchiatura sotto alla cappa (1) e fissare sul punto di collegamento un tubo con le dimensioni riportate nelle illustrazioni.

L'estremità del tubo di scarico dovrà trovarsi ad almeno 1,8 metri sopra la superficie di installazione dell'apparecchiatura.



L'alimentazione dell'apparecchiatura con gas sarà sottoposta al sistema di evacuazione: Il blocco del ventilatore deve comportare un'interruzione nella fornitura di gas.



Il ventilatore deve accendersi automaticamente quando la valvola del gas è aperta.

## 8.7. Montaggio dell'apparecchiatura in serie

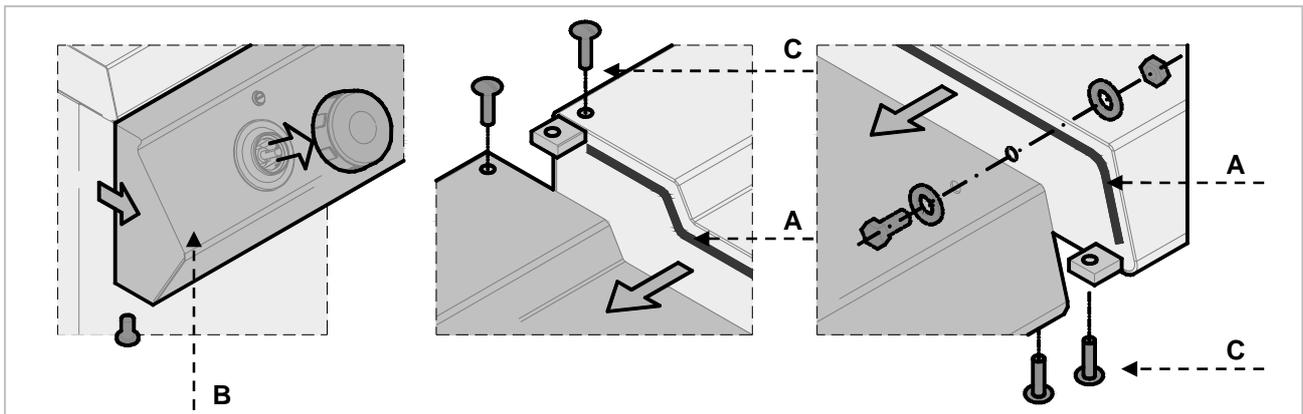
Per montare l'apparecchiatura in serie (più dispositivi uno accanto all'altro), procedere nel modo indicato a seguire:

Smontare il quadro di comando e rimuovere, ove necessario, il telaio in ghisa dalla canna fumaria.

Applicare nastro isolante (A) presso i lati a contatto.

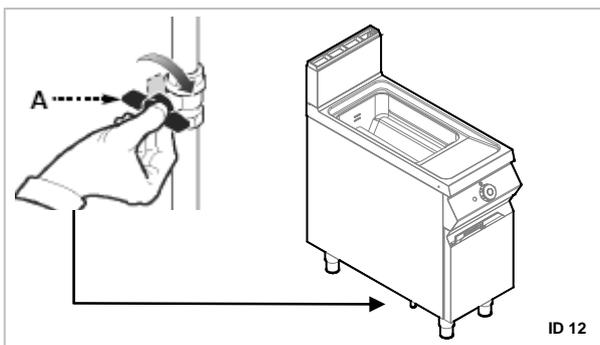
Avvicinare le apparecchiature e posizionarle in orizzontale (regolando i piedini).

Collegare le apparecchiature con gli elementi di raccordo.



## 8.8. Fornitura del gas (tecnico del servizio assistenza)

L'apparecchiatura è stata controllata dal fabbricante per il gas indicato nella targhetta nominale. In caso di utilizzo di un altro tipo di gas, procedere come indicato a seguire:



1. Chiudere il rubinetto del gas (A).

2. Sostituire l'ugello del fornello (vedi capitolo opportuno)
3. Sostituire l'ugello della fiamma pilota (vedi capitolo opportuno)
4. Impostare il valore minimo sul rubinetto del gas del fornello (vedi capitolo opportuno)
5. Ove necessario, verificare l'alimentazione con aria.
6. Rimuovere l'adesivo riportato sulla targhetta nominale e applicarne uno nuovo, adatto al tipo di gas utilizzato (posizione 13 della targhetta nominale).

## 8.9. Controllo (tecnico del servizio assistenza)

Prima di avviare l'apparecchiatura, effettuare un controllo dell'impianto per valutare le condizioni di utilizzo di ogni sottoinsieme e rilevare eventuali errori.

Si consiglia di eseguire i seguenti controlli:

1. Aprire il rubinetto del gas e verificare la tenuta dei collegamenti.
2. Verificare se il dispositivo di accensione si accende e brucia correttamente.
3. Verificare e regolare, ove necessario, la pressione del gas e la sua portata nelle pos. max e min (vedi capitolo).
4. Verificare che i dispositivi di sicurezza funzionino correttamente.
5. Verificare che non vi siano fughe di gas.

## 9. IMPOSTAZIONI



Prima di procedere all'impostazione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza disponibili.

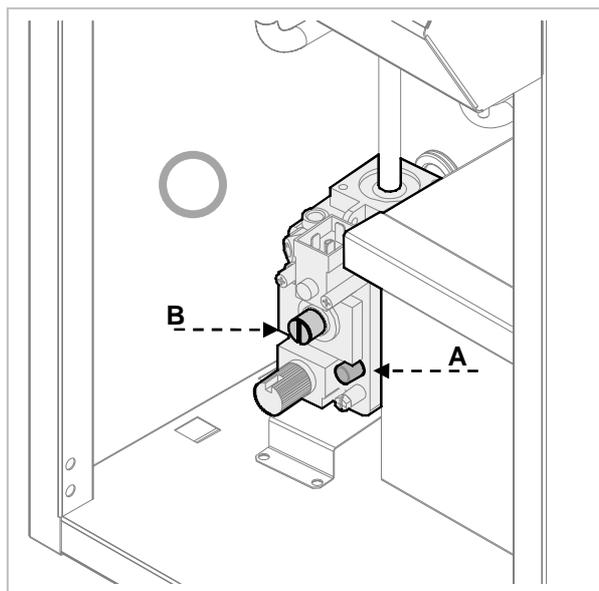
In primo luogo, chiudere il rubinetto del gas e impedire l'accesso all'apparecchiatura, che in caso di attivazione potrà produrre situazioni di pericolo inaspettate, tali da mettere a rischio la sicurezza e la salute umana.

### 9.1. Impostazioni dell'elettrovalvola del gas (tecnico del servizio assistenza)

Queste impostazioni sono richieste soltanto quando il tipo di gas collegato è diverso da quello verificato dopo l'allacciamento. Prima di eseguire l'impostazione, verificare che la pressione del gas sia conforme al valore della pressione nominale (vedi tabella).

Procedere nel modo indicato a seguire.

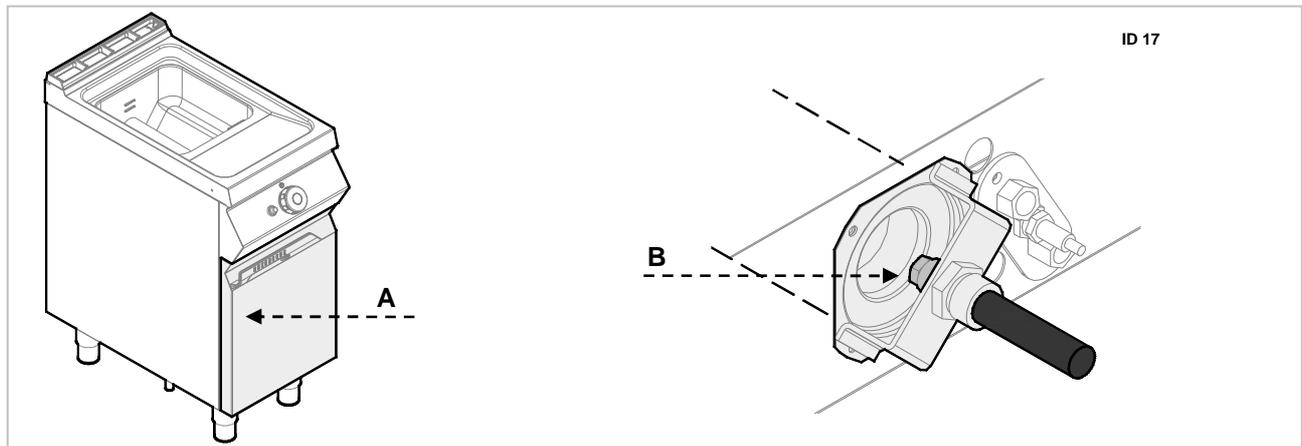
1. Chiudere il rubinetto del gas.
2. Aprire lo sportello:
3. Svitare la vite di collegamento della pressione „OUT” (A) e accendere il manometro.
4. Svitare il dado (B)
5. Aprire il rubinetto del gas
6. Accendere il fornello e impostare la vite B in modo tale che sul manometro sia indicata la pressione riportata in tabella (vedi allegati). Controllare che la fiamma sia stabile. Dopo l'impostazione mettere in sicurezza la vite.
7. Spegner il fornello, rimuovere il manometro e impostare lo stato iniziale.



## 9.2. Sostituzione dell'ugello del dispositivo di accensione (tecnico del servizio assistenza)

Procedere nel modo indicato a seguire.

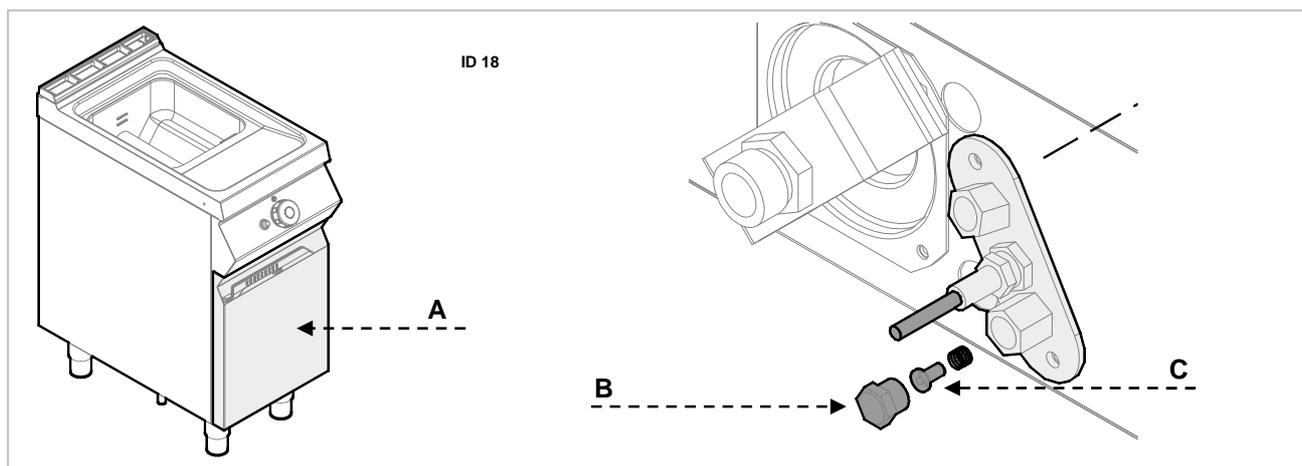
- Chiudere il rubinetto del gas.
- Aprire il dado (A)
- Sostituire l'ugello (B) con un ugello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi allegato)
- Al termine, ripristinare lo stato iniziale.
- Chiudere lo sportello.



## 9.3. Sostituzione dell'ugello della fiamma (tecnico del servizio assistenza)

Procedere nel modo indicato a seguire.

- Chiudere il rubinetto del gas.
- Aprire il dado (A)
- La fiamma pilota è dipendente dal fornello.
- Svitare il dado (B)
- Estrarre l'ugello C e sostituirlo con un ugello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella).
- Avvitare nuovamente il dado e ripristinare lo stato iniziale.
- Chiudere lo sportello.



## 10. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA

 L'apparecchiatura è marchiata secondo la direttiva europea 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).



Smaltendo il prodotto in conformità con le norme, l'utente contribuisce a evitare effetti negativi per l'ambiente e la salute.



Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione allegata indica l'impossibilità di trattare il prodotto stesso come un normale rifiuto comunale. L'articolo usato dovrà essere trasmesso a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici ai fini del riciclaggio.

Rispettare le norme locali relative allo smaltimento dei rifiuti.

Ulteriori informazioni relative al riutilizzo e al riciclaggio del prodotto sono disponibili presso gli enti locali, la sezione rifiuti, il rivenditore del prodotto.

**ANLAGEN**

**ATTACHMENTS**

**ANNEXES**

**ALLEGATI**

**ANEXOS**

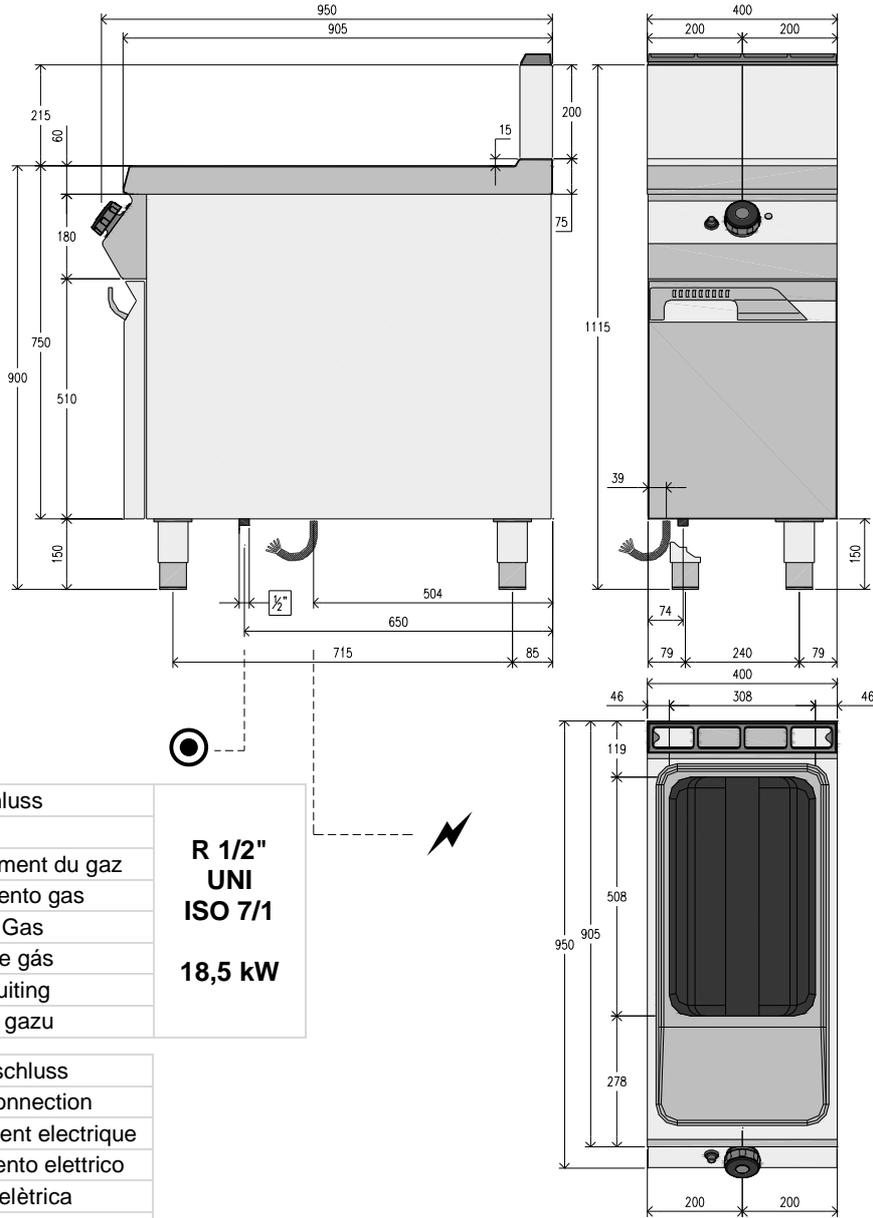
**ANEXOS**

**BIJLAGEN**

**ZAŁĄCZNIKI**

# FRG91M00

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



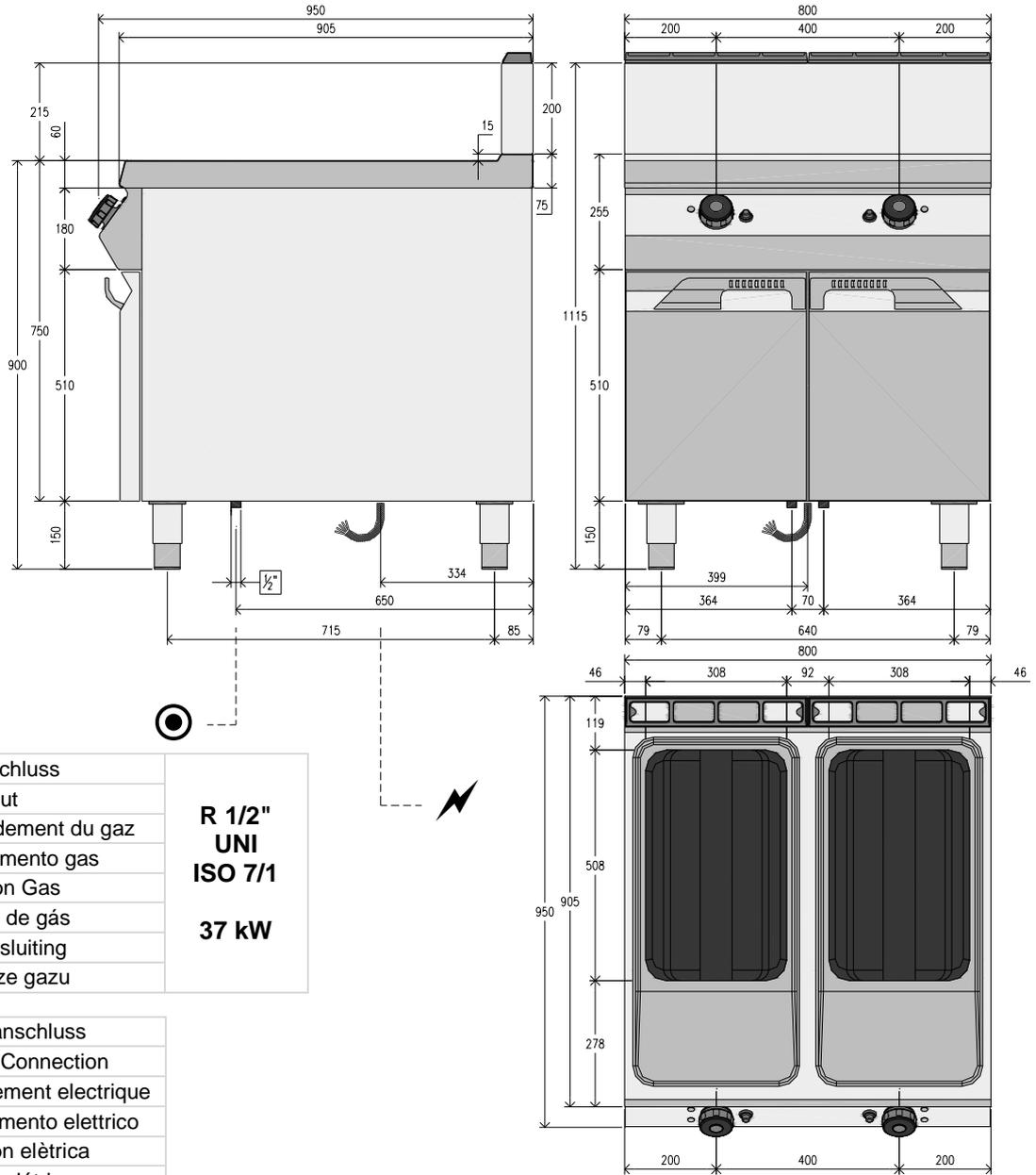
|                |                     |   |
|----------------|---------------------|---|
| ●              | Gasanschluss        | <b>R 1/2"</b><br><b>UNI</b><br><b>ISO 7/1</b> |
|                | Gas Input           |   |
|                | Raccordement du gaz |   |
|                | Allacciamento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

|   |                         |
|---|-------------------------|
| ⚡ | 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     | Brucciatore |           | 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 |                         |
| <b>FRG91M00</b> | 19,7      | 1           | <b>18</b> | 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        | <b>R 1/2"</b><br><b>UNI</b><br><b>ISO 7/1</b> |
|                | Gas Input           |   |
|                | Raccordement du gaz |   |
|                | Allacciamento gas   |   |
|                | Conexiòn Gas        |   |
|                | Ligação de gás      |   |
| Gasaansluiting | <b>37 kW</b>        |   |
| 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         | <b>18 kW</b> |           | G20                 | G25  | G30  | G31  |                         |
|                 |           | n°           | kW        | m³/h                | m³/h | kg/h | kg/h |                         |
| <b>FRG92M00</b> | 19,7(x2)  | 2            | <b>36</b> | 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<br>mbar | p mbar<br>⑤ | Qn max<br>kW | I<br>③ | P<br>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<br>mbar | p mbar<br>⑤ | Qn max<br>kW | I<br>③ | P<br>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

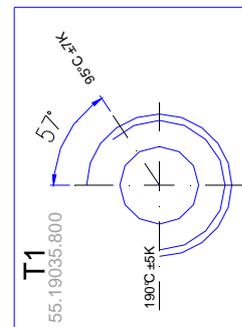
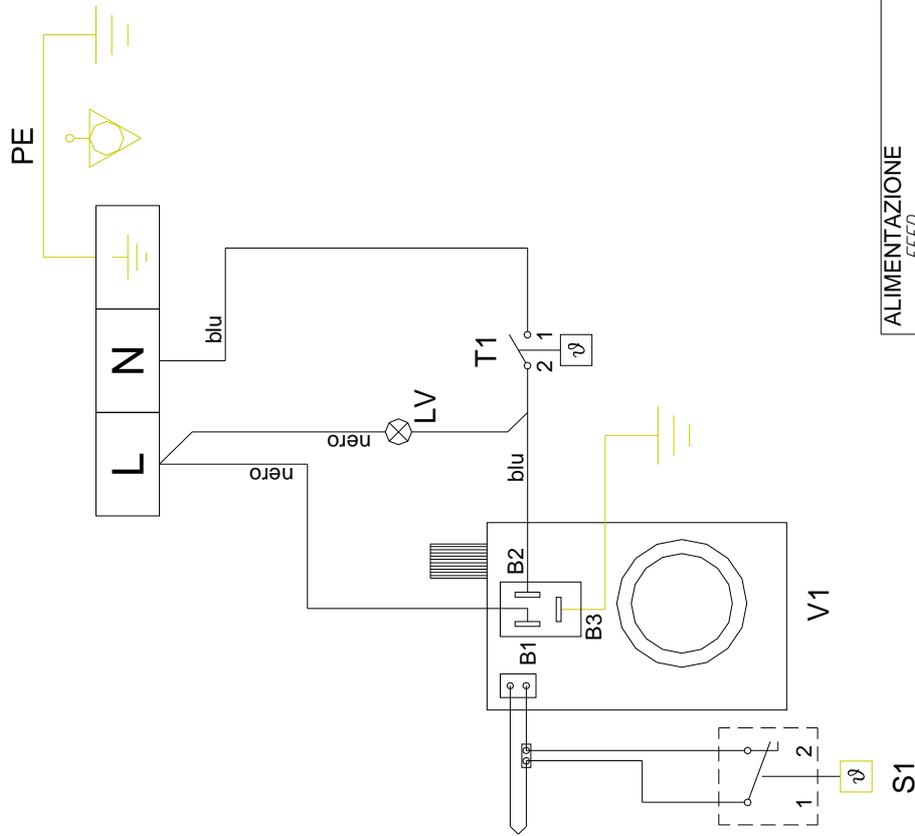
④ Zündbrennerdüse - Pilot burner nozzles - Buse du brûleur d'allumage - Ugello del bruciatore di accensione - Tobera del quemador de encendido - Bico de quemador piloto - Mondstuk van de ontstekingsbrander - Dysza palnika zapłonowego

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**



|   |  |
|---|--|
| <b>ALIMENTAZIONE</b><br><i>FEED</i>   | 230V 1+N~ 50...60Hz                              |
| <b>S1 = LIMITATORE DI TEMPERATURA</b><br><i>TEMPERATURE LIMITING THERMOSTAT</i> | 55.19545.010<br>T=235°C 0.5A 2P                  |
| <b>T1 = TERMOSTATO</b><br><i>THERMOSTAT</i>                                     | EGO 55.19035.800<br>0.5A 95°C - 190°C            |
| <b>LV = LAMPADA VERDE</b><br><i>GREEN LIGHT</i>                                 | SIGNAL LUX Mod 21.3 230V<br>(T120) Silicon Leads |
| <b>V1 = VALVOLA GAS</b><br><i>GAS VALVE</i>                                     | SIT 820 NOVA                                     |
| <b>CABLAGGIO</b><br><i>CABLE</i>  | CAVO H05SJ-K<br>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<br>Group<br>Famille<br>Tipi<br>Familia<br>Família<br>Famili<br>Rodzina | Gastypen<br>Group<br>Type de gaz<br>Tipi di gas<br>Tipos de gás<br>Tipos de gás<br>Gastypes<br>Rodzaje gazu | Wobbeindex<br>Wobbe index<br>Indice de Wobbe<br>Indice di Wobbe<br>Índice de Wobbe<br>Índice de Wobbe<br>Wobbe-index<br>Liczba Wobbe-go | Unterer Heizwert<br>Net calorific value<br>Pouvoir calorifique inférieur<br>Potere calorifico min<br>Valor inferior de combustión<br>Valor calorífico mais baixo<br>Onderste verbrandingswaarde<br>Dolna wartość opałowa |                     |                   |                     |
|--|---|---|--|---------------------|-------------------|---------------------|
|  |   |   | MJ/m <sup>3</sup>  | Kcal/m <sup>3</sup> | MJ/m <sup>3</sup> | Kcal/m <sup>3</sup> |
| 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 -<br>Pays - Paese -<br>País - País - Land<br>- 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<br>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<br>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!