



## **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. SOMMAIRE

1. SOMMAIRE .....	1
2. INDEX.....	2
3. SÉCURITÉ.....	3
4. RÈGLES ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX .....	4
4.1. Recommandations générales .....	4
4.2. Description de l'appareil .....	4
4.3. Dispositif de sécurité .....	5
4.4. Remplacement des composants.....	5
4.5. Plaque signalétique .....	6
4.6. Équipement et accessoires .....	6
5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT.....	7
5.1. Description de la commande.....	7
5.2. Allumage du brûleur .....	7
5.3. Remplissage et vidange des bacs .....	8
5.4. Conseils d'utilisation de l'appareil .....	9
6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE .....	9
6.1. Conseils de nettoyage et d'entretien.....	9
6.2. Entretien correct .....	9
6.3. Nettoyage du bac .....	10
7. DÉFAILLANCES.....	10
8. INSTALLATION .....	11
8.1. Emballage et déemballage.....	11
8.2. Installation (technicien de service) .....	11
8.3. Installation de l'extracteur de fumée (technicien de service) .....	12
8.4. Raccordement du gaz (technicien de service) .....	12
8.5. Raccordement électrique (technicien de service) .....	12
8.6. Évacuation des produits de combustion .....	12
8.7. Montage de l'appareil en série .....	13
8.8. Alimentation en gaz (technicien de service) .....	13
8.9. Contrôle (technicien de service).....	13
9. RÉGLAGES .....	14
9.1. Réglage de l'électrovanne de gaz (technicien de service).....	14
9.2. Remplacement de la buse du brûleur (technicien de service).....	15
9.3. Remplacement de la buse de la flamme (technicien de service) ) .....	15
10. VALORISATION DE L'APPAREIL .....	16
ANNEXES.....	I

## 2. INDEX

### A

Alimentation en gaz 13  
Allumage du brûleur 7

### C

Conseils d'utilisation de l'appareil 9  
Conseils de nettoyage et d'entretien 9  
Contrôle 13

### D

DÉFAILLANCES 10  
Description de l'appareil 4  
Description de la commande 7  
Déemballage 11  
Dispositif de sécurité 5

### E

Emballage 11  
Entretien correct 9  
Équipement et accessoires 6  
Évacuation des produits de combustion 12

### I

Installation 11  
Installation de l'extracteur de fumée 11

### M

Montage de l'appareil en série 13

### N

Nettoyage du bac 10

### P

Plaque signalétique 6

### R

Raccordement du gaz 12  
Raccordement électrique 12  
Recommandations générales 4  
Réglage de l'électrovanne de gaz 14  
Remplacement de la buse de la flamme 15  
Remplacement de la buse du brûleur 15  
Remplacement des composants 5

### S

SÉCURITÉ 3

### V

VALORISATION DE L'APPAREIL 16

### 3. SÉCURITÉ



**Avant l'utilisation de l'appareil, lire attentivement les recommandations et les avertissements contenus dans le présent manuel.**

Le manuel comprend les informations essentielles relatives à la sécurité d'utilisation et d'entretien de l'appareil.

Conserver le manuel pour le consulter en cas de besoin.

Le fabricant a apporté le plus grand soin à la conception et à la fabrication du produit, afin d'éviter tout risque pour la sécurité et la santé des personnes lors de l'exploitation de l'appareil.

Lire attentivement les recommandations comprises dans le présent manuel et les indications placées directement sur l'appareil. Suivre notamment toutes les consignes de sécurité.

Ne pas intervenir sur les dispositifs de sécurité installés ni ne les retirer. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des risques graves pour la sécurité et la santé.

Il est recommandé de réaliser quelques essais afin de connaître la disposition et les fonctions principales des éléments de commande, notamment ceux qui servent à allumer et éteindre l'appareil.

L'appareil est conçu pour être utilisé selon sa destination prévue ; un tout autre usage est considéré comme une utilisation non conforme.


Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages matériels ou aux personnes causés par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.


Seul un personnel qualifié est autorisé à réaliser les travaux d'entretien qui nécessitent des qualifications techniques définies ou des capacités spécialisées.

Pour garantir l'hygiène et protéger les produits alimentaires contre la contamination, tous les éléments en contact direct ou indirect avec les produits alimentaires et toutes les zones contiguës doivent être soigneusement nettoyés.

Après chaque utilisation, s'assurer que tous les brûleurs et tous les éléments de commande sont éteints et les câbles d'alimentation débranchés.


En cas d'une non-utilisation prolongée de l'appareil, débrancher tous les câbles d'alimentation et nettoyer soigneusement l'intérieur et l'extérieur de l'appareil.

 Afin d'éviter le risque d'incendie, veiller à ce que le niveau d'huile ne descende pas sous le niveau minimal indiqué sur le bac.

 Il est conseillé de remplacer l'huile lorsque sa couleur devient foncée ou lorsque, à la température de 160 °C - 180 °C, de la fumée se dégage. Une huile utilisée souvent possède un point d'éclair bas.



À noter que les produits alimentaires trop humides ou une charge trop grande peuvent entraîner une ébullition brusque de l'huile.

 Utiliser des huiles ou des mélanges d'huiles destinées à être utilisés dans les friteuses.



Faire particulièrement attention au sol autour de l'appareil : le sol peut être glissant.



Ne pas nettoyer l'appareil directement sous un jet d'eau.

## 4. RÈGLES ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

### 4.1. Recommandations générales

Le présent manuel a été rédigé par le fabricant pour fournir au personnel agréé les informations nécessaires à l'exploitation de l'appareil.

Il est recommandé de lire attentivement ces informations et de les suivre.

Prendre connaissance des informations comprises dans le présent document permet d'éviter les risques pour la santé et la sécurité des personnes.

Conserver le présent manuel tout au long de la période d'utilisation de l'appareil, le garder dans un endroit facilement accessible permettant de consulter le manuel rapidement.

Pour souligner les informations importantes ou attirer l'attention sur les données cruciales, des symboles spéciaux ont été utilisés. Leur signification est présentée ci-dessous :

#### Attention - avertissement



**Indique des consignes de sécurité importantes. Suivre les procédures correctes afin d'éviter tout risque pour la santé et la sécurité des personnes ainsi que les dommages matériels.**

#### Important

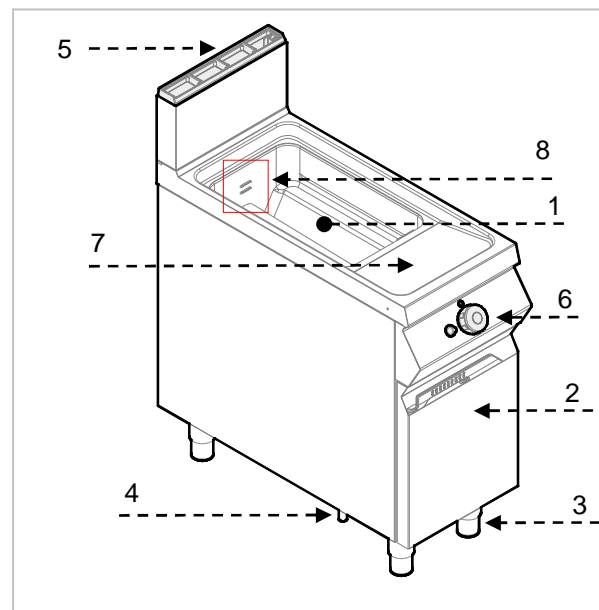


**Indique les informations techniques importantes qui ne peuvent être négligées.**

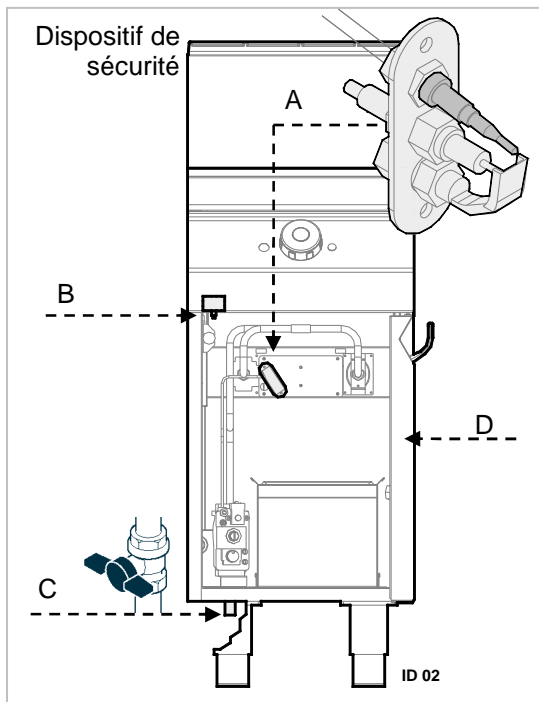
### 4.2. Description de l'appareil

L'appareil défini comme friteuse est conçu et fabriqué pour frire les produits alimentaires dans des établissements gastronomiques professionnels. En fonction des besoins, deux versions sont disponibles : avec un bac ou avec deux bacs.

- 1) Bac
- 2) Porte
- 3) Pieds réglables en hauteur
- 4) Raccordement du gaz
- 5) Extracteur : Évacuation des fumées.
- 6) Régulateur de la température de l'huile :
- 7) Allumage du brûleur : Allumage piézoélectrique du brûleur :
- 8) Niveau maximal et minimal de remplissage du bac d'huile



### 4.3. Dispositif de sécurité



L'appareil est équipé d'un système de sécurité  
L'image présente la disposition des appareils

- A.** Thermo-élément de sécurité : Il bloque l'arrivée du gaz, si la flamme s'éteint.
- B.** Thermostat de sécurité : Il bloque l'arrivée du gaz en cas de surchauffe.
- C.** Vanne d'arrivée du gaz : Elle sert à ouvrir et fermer la conduite de gaz.



Vérifier chaque jour que les dispositifs de sécurité sont bien installés et fonctionnent correctement.

Si le thermostat de sécurité est relâché, l'écart initial du fonctionnement de l'appareil doit de nouveau se trouver dans la même position.

1. Refroidir l'huile à une température d'au moins 40 °C
2. Ouvrir la porte (D).
3. Choisir la touche du thermostat de sécurité (B) pour activer de nouveau l'arrivée de gaz.
4. Fermer la porte (D).

Lors de l'utilisation de la friteuse avec deux bacs, pour vérifier quel thermostat est allumé, vérifier lequel des brûleurs fonctionne et choisir la touche du thermostat donné.



L'appareil ne sert pas au stockage de divers objets.

FR

### 4.4. Remplacement des composants



Avant de remplacer un composant, enclencher tous les dispositifs de sécurité. Avant tout, fermer le robinet de gaz et empêcher l'accès à l'appareil qui, en cas de mise en marche, peut provoquer des situations imprévues dangereuses pour la sécurité et la santé des personnes.

Remplacer les composants usés par des pièces de rechange originales, le cas échéant. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés aux personnes ou aux composants, dus à l'utilisation de pièces de rechange non originales et à l'intervention sur l'appareil sans l'autorisation du fabricant, qui ont pu modifier les exigences de sécurité.

## 4.5. Plaque signalétique

La plaque signalétique présentée sur le dessin est fixée directement sur l'appareil. Sur la plaque signalétique sont indiquées toutes les consignes et informations nécessaires pour la sécurité d'exploitation.

- 1) Code EAN
- 2) N° de l'art. / n° du modèle/ n° du certificat CE
- 3) Catégorie de l'appareil / type de construction

- 4) Raccordements / consommation de gaz / réglé pour le type de gaz
- 5) Charge du réchauffement
- 6) Date de production
- 7) N° de série
- 8) Symbole DEEE
- 9) Déclaration de conformité CE

**Bartscher GmbH**  
 Franz-Kleine-Str.28  
 D- 33154 Salzkotten  
 Tel.: 01805 971197


2 → Art.-No.: Bartscher / Supplier PIN: CE-0063xxxx


3 → Catégorie \_\_\_\_\_ building type: \_\_\_\_\_


4 → Connected value \_\_\_\_\_ kg/h: \_\_\_\_\_ /adjusted to gas type \_\_\_\_\_ mbar


5 → thermal load Qn \_\_\_\_\_ kW (Hi)

6 → production date: MM/YYYY

7 → Ser.-No.:  11081682

 ← 1

 Prüfnummer/  
test number

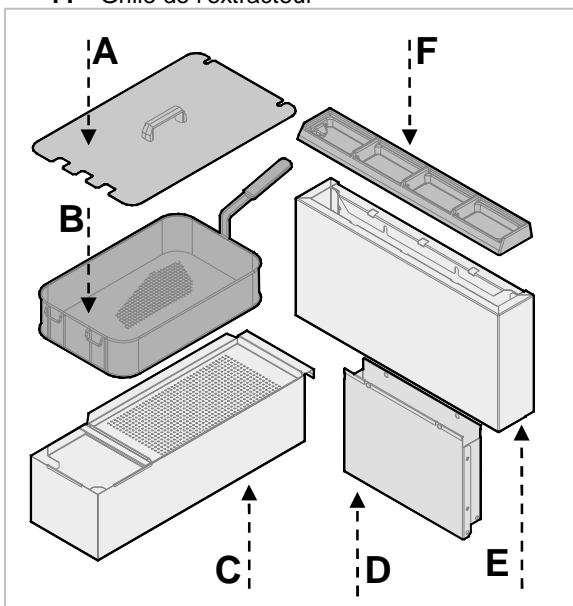
 ← 8

9

## 4.6. Équipement et accessoires

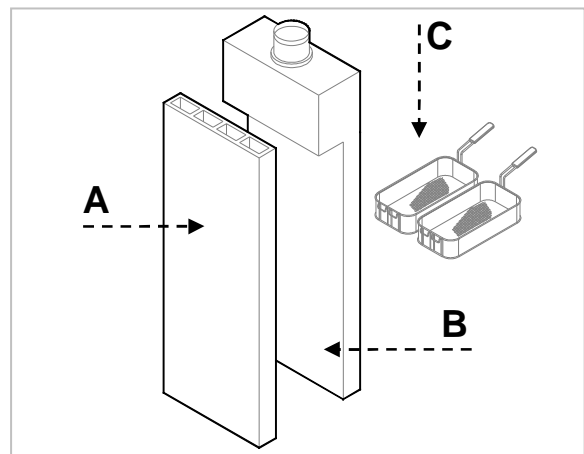
L'appareil est livré avec l'équipement suivant:

- A. Couvercle
- B. Panier
- C. Bac d'huile
- D. Rallonge de l'extracteur
- E. Couvercle de l'extracteur
- F. Grille de l'extracteur



Sur commande, il est possible d'équiper l'appareil avec les accessoires suivants:

- A. Extracteur haut de type B11
- B. Extracteur haut de type B11 avec protection du flux
- C. Ensemble structurel du panier
- D. Kit de raccordement du gaz



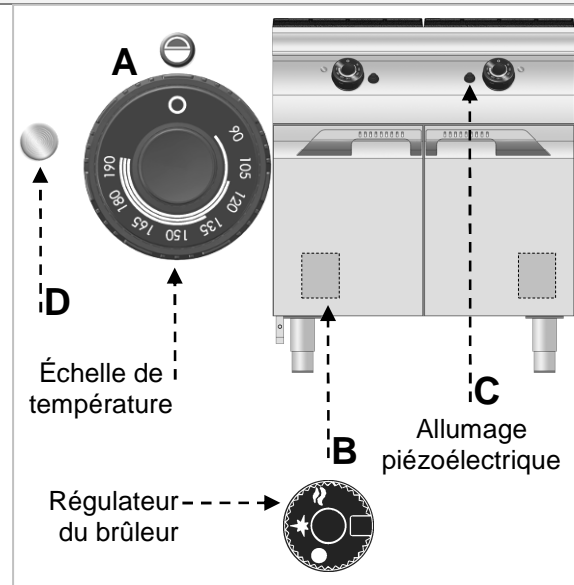
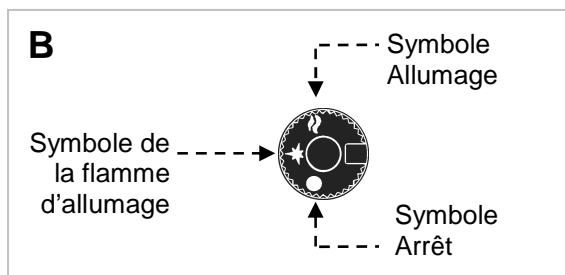


## 5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

### 5.1. Description de la commande.

Les éléments de commande pour les fonctions les plus importantes se trouvent sur le panneau de commande de l'appareil.

- A) Régulateur de température : Il règle l'arrivée du gaz et change la température de l'huile.
- B) Régulateur du brûleur : Il allume, et éventuellement, éteint le brûleur principal et les flammes y associées.
- C) Éléments d'allumage piézoélectrique : Ils servent à allumer la flamme d'allumage du brûleur.
- D) Témoin de contrôle de la température : Tant que le témoin reste allumé, l'huile n'a pas atteint la température réglée. Quand l'huile atteint la température voulue, le témoin s'éteint.

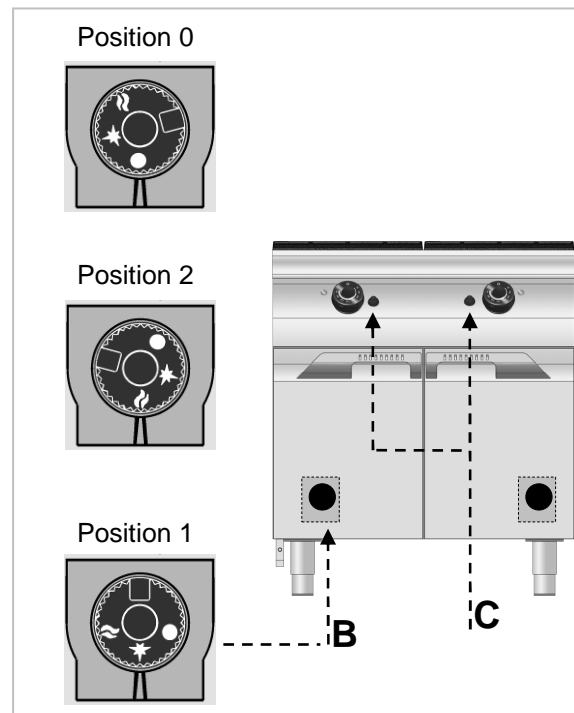
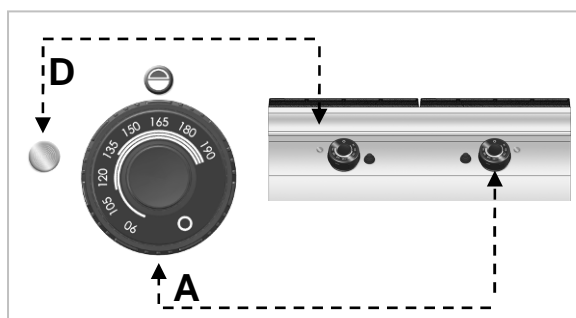


FR

### 5.2. Allumage du brûleur

#### MISE EN MARCHÉ

- A) Ouvrir le robinet de gaz
- B) Ouvrir la porte :
- C) Choisir le régulateur B et pour allumer la flamme, tourner à gauche (position 1) : en même temps choisir la touche C pour allumer la flamme d'allumage.
- D) Maintenir le régulateur B en position pendant environ 10 secondes pour chauffer l'élément thermique : relâcher ensuite le régulateur.
- E) Allumer le régulateur B jusqu'à l'ouverture de l'arrivée de gaz du brûleur et tourner à gauche (position 2).
- F) Fermer la porte.
- G) Tourner le régulateur A pour régler la température voulue de l'huile.
- H) Lorsque l'huile atteint la température voulue, le témoin D s'éteint.



## ARRÊT

- A) Pour éteindre le brûleur, tourner le régulateur A à droite et le régler sur la position 0 : la flamme d'allumage brûle toujours.
- B) Ouvrir la porte :
- C) Allumer le régulateur B jusqu'à la fermeture de l'arrivée de gaz du brûleur et tourner à droite (position 0).
- D) Fermer la porte
- E) Fermer le robinet de gaz.
- F) Enclencher le sectionneur de l'appareil pour éteindre l'alimentation électrique.

## 5.3. Remplissage et vidange des bacs



Avant de remplir le bac, vérifier que le robinet de vidange A est fermé.



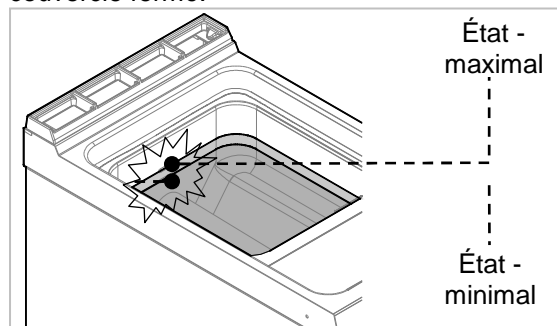
Éviter d'utiliser l'appareil si le bac n'est pas rempli d'huile au moins au niveau minimal indiqué.

Il est déconseillé d'utiliser l'appareil, si le bac est rempli d'huile au-dessus du niveau maximal indiqué.



Ne pas allumer le brûleur si le bac d'huile est vide : Cela peut entraîner l'endommagement définitif de l'appareil.

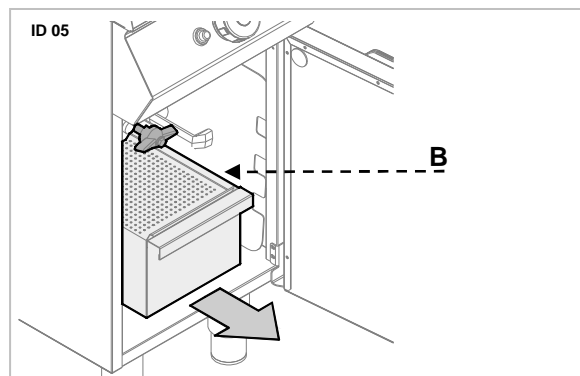
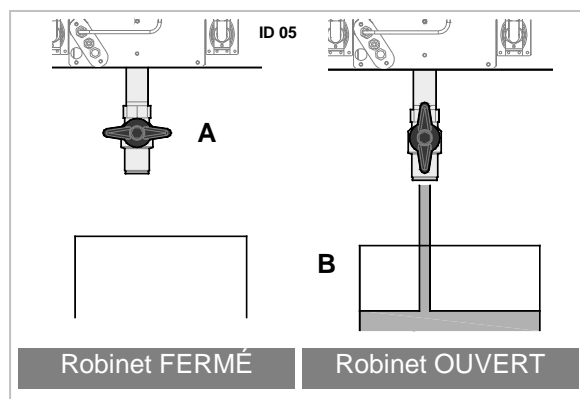
Il est interdit de réchauffer l'appareil avec le couvercle fermé.



Avant de vider le bac, le laisser refroidir pendant 10 - 15 minutes, jusqu'à ce que l'huile soit froide.

Lors de la vidange, suivre les instructions ci-dessous :

- A. Ouvrir la porte
- B. Vérifier que le bac d'huile (B) est placé correctement sous le robinet.
- C. Ouvrir le robinet de vidange (A)
- D. Retirer le bac récupérateur d'huile (B).
- E. Fermer la porte.



Éliminer l'huile conformément aux règles en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

## 5.4. Conseils d'utilisation de l'appareil

Enclencher le sectionneur automatique pour éteindre l'alimentation en énergie électrique.

1. Fermer le robinet de gaz ;
2. Nettoyer soigneusement l'appareil et les surfaces voisines ;
3. Appliquer de l'huile de vaseline sur les surfaces en acier inoxydable.
4. Réaliser tous les travaux d'entretien ;
5. Après chaque utilisation de l'appareil, vider le bac.



Toujours vider les bacs après l'utilisation de l'appareil.

Pour garantir une utilisation correcte de l'appareil, suivre les conseils suivants :

- Utiliser uniquement les accessoires indiqués par le fabricant ;
- Utiliser les paniers à frire d'une manière correcte ;
- Avant de remplir le bac, vérifier que le robinet de vidange est fermé ;
- S'assurer que le niveau d'huile n'est pas descendu sous le niveau minimal indiqué sur le bac ;

- Avant de plonger le panier à frire, vérifier que l'huile a atteint la température réglée.
- Plonger le panier lentement pour éviter la formation excessive de mousse.
- Filtrer souvent l'huile.
- Lors de courtes périodes d'arrêt, baisser la température pour réduire la consommation et retarder l'usure de l'huile.
- Il est conseillé de remplacer l'huile lorsque sa couleur devient foncée ou lorsque, à la température de 160 °C - 180 °C, de la fumée se dégage. Une huile usée possède un point d'éclair bas.
- À noter que les produits alimentaires trop humides ou une charge trop grande peuvent entraîner une ébullition brusque de l'huile.



**Ne jamais utiliser l'appareil si le bac est vide. Cela peut entraîner l'endommagement de l'appareil entier.**

**Lors du réchauffement de la friteuse, toujours retirer le couvercle.**

FR

## 6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

### 6.1. Conseils de nettoyage et d'entretien



Avant de commencer les travaux de maintenance, allumer tous les dispositifs de sécurité installés.

Avant tout, fermer le robinet de gaz et empêcher l'accès à l'appareil qui, en cas de mise en marche, peut provoquer des situations imprévues dangereuses pour la sécurité et la santé des personnes.

### 6.2. Entretien correct

L'entretien correct inclut le nettoyage quotidien de toutes les pièces de l'appareil qui entrent en contact avec les produits alimentaires et l'entretien régulier du brûleur, de la buse et des conduits d'évacuation.

Un entretien soigneux assure la meilleure performance, une durée de vie plus longue et un fonctionnement correct des dispositifs de sécurité.

Ne jamais laver l'appareil au jet d'eau ou au jet d'eau sous pression.

Pour le nettoyage de l'acier inoxydable, ne pas utiliser de la paille de fer ni de brosse en fer, car elles peuvent laisser sur la surface de l'appareil des particules de fer qui, suite à l'oxydation, entraînent la formation de rouille. Pour retirer les résidus séchés, utiliser un racloir en bois ou en plastique ou bien une éponge de nettoyage souple.

En cas d'une longue non-utilisation de l'appareil, appliquer de la vaseline sur toutes les parties en acier inoxydable et aérer régulièrement la pièce.



Ne pas utiliser des produits de nettoyage qui pourraient contenir des substances dangereuses ou nuisibles à la santé (solvants, essence, etc.).

Faire effectuer régulièrement par un personnel spécialisé les travaux de maintenance suivants :

- Contrôle de la pression et de l'étanchéité de l'installation ;
- Contrôle de la fonctionnalité des éléments thermiques ;
- Contrôle du fonctionnement correct du conduit d'échappement et nettoyage éventuel ;
- Contrôle des thermostats de sécurité.

### 6.3. Nettoyage du bac

Suivre la procédure décrite ci-dessous:

1. Éteindre l'appareil et le laisser refroidir.
2. Vider le bac (Chapitre 5.3).
3. Retirer et laver les paniers à frire et leurs poignées.
4. Laver l'intérieur du bac en utilisant un produit de nettoyage destiné au contact avec les produits alimentaires.
5. Rincer à l'eau claire et vider le bac.
6. Pour éliminer les résidus du produit de nettoyage, pulvériser un produit spécial dans le bac ou un mélange d'eau et de vinaigre.
7. Rincer, vider et sécher les bacs.




Après l'utilisation de l'appareil, laver l'équipement en utilisant un produit pour dissoudre les graisses. Il est conseillé de laver les accessoires dans un lave-vaisselle.

## 7. DÉFAILLANCES

Certaines de ces défaillances peuvent être éliminées par l'utilisateur lui-même, les autres exigent un savoir spécialisé.

Seul un personnel qualifié peut éliminer ce type de défauts.

FR

Problème	Cause	Solution
Odeur de gaz.	Il s'échappe parfois au moment de l'extinction de la flamme.	Fermer le robinet de gaz et aérer la pièce.
La flamme d'allumage ne s'allume pas.	Le dispositif d'allumage ne fonctionne pas.	Vérifier le fonctionnement du dispositif d'allumage. Allumer la flamme manuellement.
	De l'air dans les conduits suite à un arrêt prolongé.	 <b>Informez le service clientèle.</b>
La flamme brûle toujours.	L'élément thermique n'est pas suffisamment chaud.	Prolonger le temps d'allumage. Vérifier si le thermostat de sécurité est enclenché.
La flamme d'allumage brûle mais le brûleur ne s'allume pas.		Vérifier le thermostat de travail  <b>Si la flamme apparaît toujours, informez le service clientèle.</b>
La flamme est jaune.	Le brûleur est sale ou le conduit d'échappement bouché.	 <b>Informez le service clientèle.</b>

## 8. INSTALLATION

### 8.1. Emballage et déemballage

Lors du déchargement et de l'installation de l'appareil suivre les informations fournies par le fabricant et celles qui se trouvent directement sur l'emballage et dans le présent manuel.

Pour soulever et transporter l'appareil, utiliser un chariot de manutention ou élévateur ; veiller à disposer les charge d'une manière uniforme pour éviter le risque de basculement des emballages (éviter des basculements excessifs !).



Lors du soulèvement de l'appareil, faire attention aux câbles d'alimentation, aux tuyaux d'arrivée et d'évacuation de l'eau et à la position des pieds.

L'emballage est constitué d'un carton et d'une palette en bois. Sur l'emballage en carton, une série de symboles est imprimée qui, conformément aux lois internationales, indiquent les normes qui doivent être respectées lors du chargement et du déchargement ainsi que lors du transport et du stockage de l'appareil.



Lors de la réception de la marchandise, vérifier si l'emballage est complet et s'il n'a pas subi de dommages lors du transport.

Les dommages éventuels doivent être immédiatement signalés à la société de transport. Déemballer l'appareil le plus vite possible pour vérifier s'il n'est pas endommagé.

Ne pas découper l'emballage en carton à l'aide d'un outil tranchant. Cela peut endommager la tôle inox se trouvant à l'intérieur.

Retirer l'emballage en carton en le tirant vers le haut.

Une fois l'appareil déemballé, vérifier si le contenu est conforme à la commande.

En cas de non-conformité, contacter immédiatement le distributeur.



Ne pas conserver les emballages (sachets nylon, polystyrène, attaches ...) à la portée des enfants.

Retirer la couche de protection en PVC des surfaces intérieures et extérieures. Si cela est possible, n'utiliser aucun outil en métal pour le faire.

FR

### 8.2. Installation (technicien de service)

Toutes les étapes de l'installation doivent être bien analysées.

L'emplacement de l'appareil doit disposer de tous les raccordements d'alimentation et d'une évacuation pour les résidus de production. L'emplacement de l'appareil doit être également bien éclairé et respecter toutes les exigences d'hygiène et sanitaires conformément aux normes en vigueur.

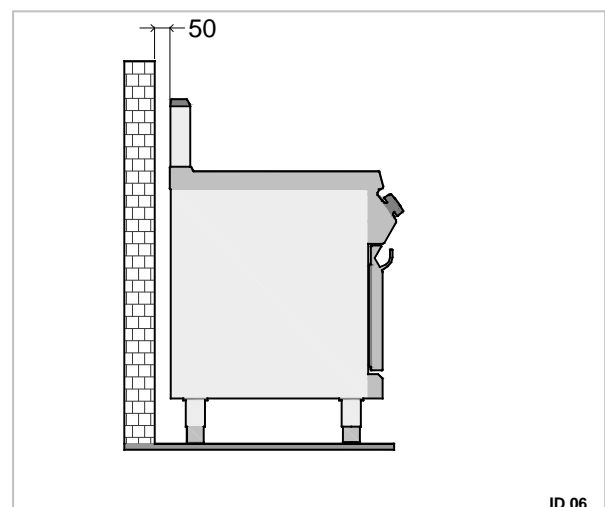
Installer l'appareil à une distance minimale de 5 cm du mur, s'il n'est pas résistant à une température minimale de 150 °C.

Placer l'appareil en position horizontale en réglant la hauteur des pieds.



Pour garantir un fonctionnement correct de l'appareil, il peut être installé et utilisé uniquement dans une pièce bien aérée.

L'installation d'alimentation en gaz et celle de la pièce où l'appareil se trouve doivent être conformes aux dispositions en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil (règlement du 12 juin 96 et UNI-CIG 87/23).



ID 06

Pour assurer une combustion correcte du gaz dans les brûleurs, une quantité d'air suffisante doit être acheminée c.-à-d. environ 2 mètres cube par heure pour chaque kW de puissance installée.

### 8.3. Installation de l'extracteur de fumée (technicien de service)

L'appareil est livré avec la rallonge de l'extracteur (A) avec couvercle (B), la grille de l'extracteur (C) et les vis de montage.

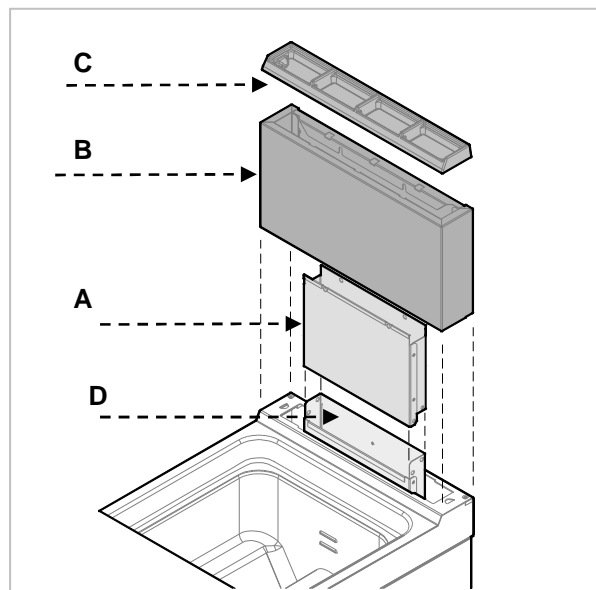
L'installation est réalisée comme sur le dessin.

Raccorder la rallonge (A) à l'extrémité de l'extracteur (D).

Placer le couvercle (B) sur le plan du bac.

À l'aide des vis, fixer le couvercle (B) à la rallonge (A) en partie supérieure.

Placer la grille de l'extracteur (C).



### 8.4. Raccordement du gaz (technicien de service)

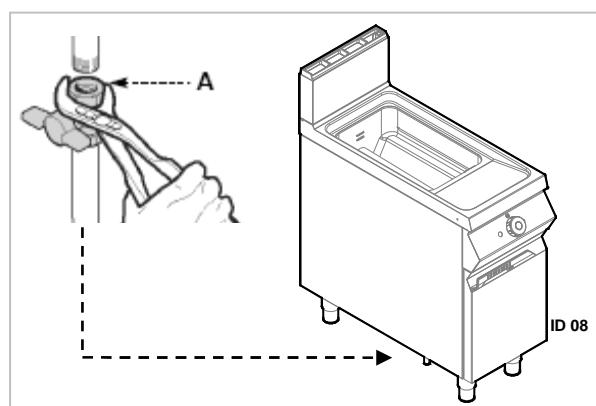
Le raccordement du gaz doit être effectué conformément aux lois en vigueur.

Avant de raccorder l'appareil, vérifier les données techniques, le type de gaz, la pression de travail et le flux indiqués sur la plaque signalétique.

Le raccordement se fait par la connexion du tuyau de raccordement de l'appareil avec le tuyau de l'installation de gaz. Monter un robinet d'arrêt sur le raccord permettant de couper l'arrivée du gaz en cas de besoin.

Si l'installation de gaz présente des variations considérables de la pression, il est conseillé d'utiliser un régulateur de pression.

Vérifier si le raccordement ne présente pas de fuites.

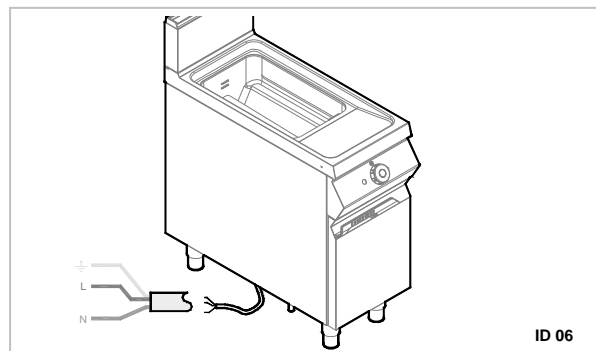


En recherchant les fuites de gaz, n'utiliser pas de flammes nues !

### 8.5. Raccordement électrique (technicien de service)

Brancher le sectionneur au câble d'alimentation de l'appareil, comme présenté sur le dessin et le schéma électrique (voir l'annexe).

Utiliser un câble de type H05RN-F.



### 8.6. Évacuation des produits de combustion

Les appareils de type « A » ne nécessitent pas de raccordement à l'installation d'évacuation, ils prévoient l'utilisation d'un extracteur évacuant les produits de combustion à l'extérieur.

### Installation sous l'extracteur (A)

Placer l'appareil sous l'extracteur (1) et fixer sur le raccord un tuyau aux dimensions indiquées sur les images.

L'extrémité du conduit d'échappement doit se trouver au moins à 1,8 mètre au-dessus de l'emplacement de l'appareil.



L'alimentation en gaz doit être soumise au système d'évacuation : Le blocage du ventilateur doit entraîner l'arrêt de l'alimentation en gaz.



Le ventilateur doit s'enclencher automatiquement quand le robinet de gaz est ouvert.

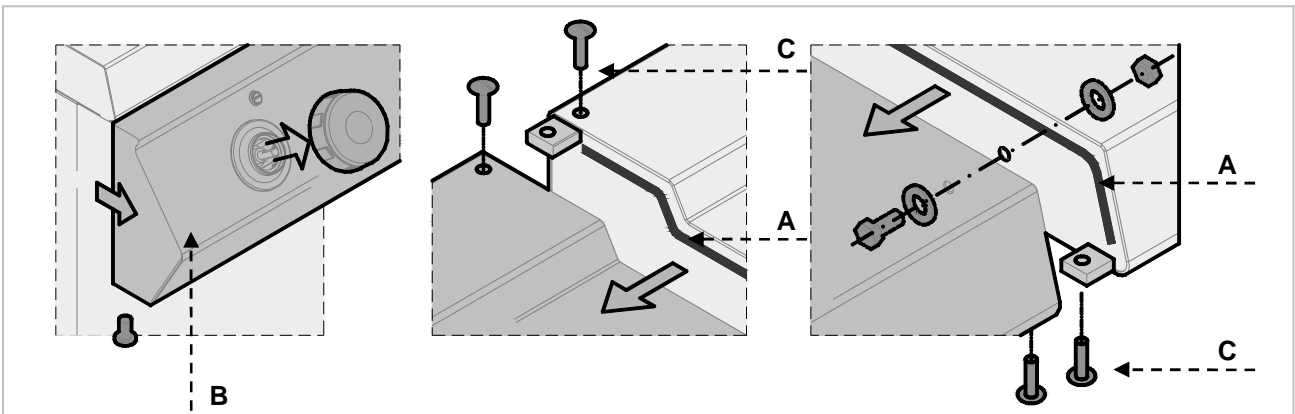
## 8.7. Montage de l'appareil en série

Pour monter l'appareil en série (juxtaposition) suivre la procédure suivante:

Démonter le panneau de commande et retirer, si cela est nécessaire, le cadre en fonte de la conduite.

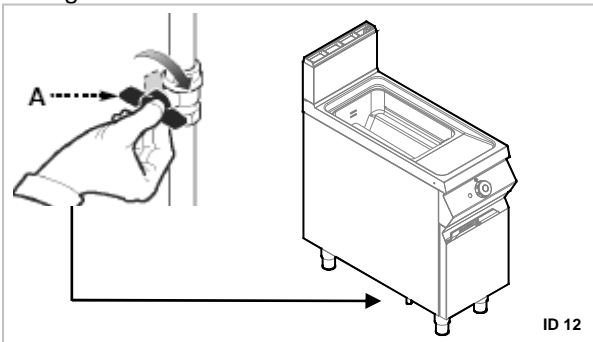
Utiliser une bande étanche (A) sur les côtés adjacents.

Tirer l'appareil vers soi et le positionner en position horizontale (en réglant les pieds).  
Assembler les appareils à l'aide d'attaches.



## 8.8. Alimentation en gaz (technicien de service)

L'appareil a été contrôlé par le fabricant pour le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique. Si un autre type de gaz est utilisé, suivre les consignes ci-dessous.



1. Fermer le robinet de gaz (A)

2. Remplacer la buse du brûleur (voir le chapitre correspondant)
3. Remplacer la buse de la flamme d'allumage (voir le chapitre correspondant)
4. Régler la valeur minimale sur le robinet de gaz du brûleur (voir le chapitre correspondant)
5. Si cela est nécessaire, contrôler l'alimentation en air.
6. Retirer l'étiquette se trouvant sur la plaque et placer une nouvelle qui indique le gaz utilisé (position 13 de la plaque signalétique).

## 8.9. Contrôle (technicien de service)

Avant de mettre en marche l'appareil, contrôler l'installation pour évaluer les conditions

d'exploitation de chaque sous-ensemble et relever les défauts éventuels.



Il est recommandé d'effectuer les contrôles suivants:

1. Ouvrir le robinet de gaz et vérifier l'étanchéité des raccords ;
2. Vérifier si le brûleur s'allume et brûle correctement.

3. Vérifier et régler, si cela est nécessaire, la pression du gaz et le flux du gaz en positions Max. et Min. (voir le chapitre)
4. Vérifier si le thermostat de sécurité fonctionne correctement.
5. Vérifier les fuites de gaz.

## 9. RÉGLAGES



Avant le réglage, enclencher tous les dispositifs de sécurité présents dans l'appareil.

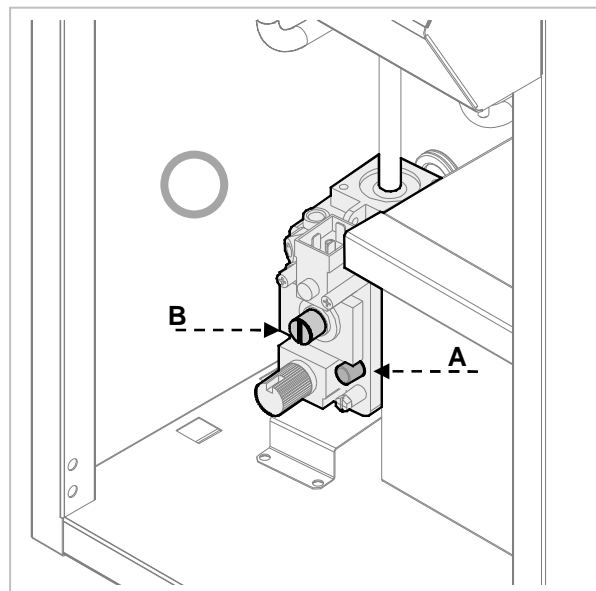
Avant tout, fermer le robinet de gaz et empêcher l'accès à l'appareil qui, en cas de mise en marche, peut provoquer des situations imprévues dangereuses pour la sécurité et la santé des personnes.

### 9.1. Réglage de l'électrovanne de gaz (technicien de service)

Ces réglages sont nécessaires seulement si le type de gaz raccordé est différent du gaz contrôlé après le raccordement du gaz. Avant de procéder au réglage, vérifier si la pression de gaz correspond à la valeur de pression nominale (voir le tableau).

Suivre la procédure décrite ci-dessous:

1. Fermer le robinet de gaz.
2. Ouvrir la porte :
3. Dévisser la vis de raccordement de la pression « OUT » (A) et mettre en marche le manomètre.
4. Dévisser l'écrou (B).
5. Ouvrir le robinet de gaz
6. Allumer le brûleur et positionner la vis B de manière à ce que le manomètre indique la valeur de pression donnée dans le tableau (voir les annexes). Vérifier si la flamme est stable. Après le réglage, sécuriser la vis.
7. Éteindre le brûleur, retirer le manomètre et régler l'état initial.

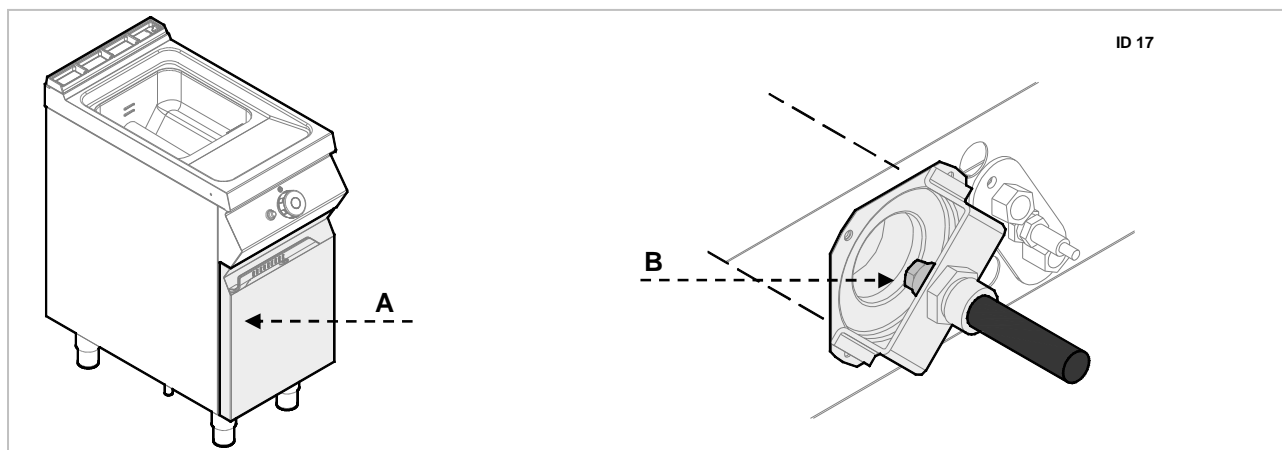




## 9.2. Remplacement de la buse du brûleur (technicien de service)

Suivre la procédure décrite ci-dessous:

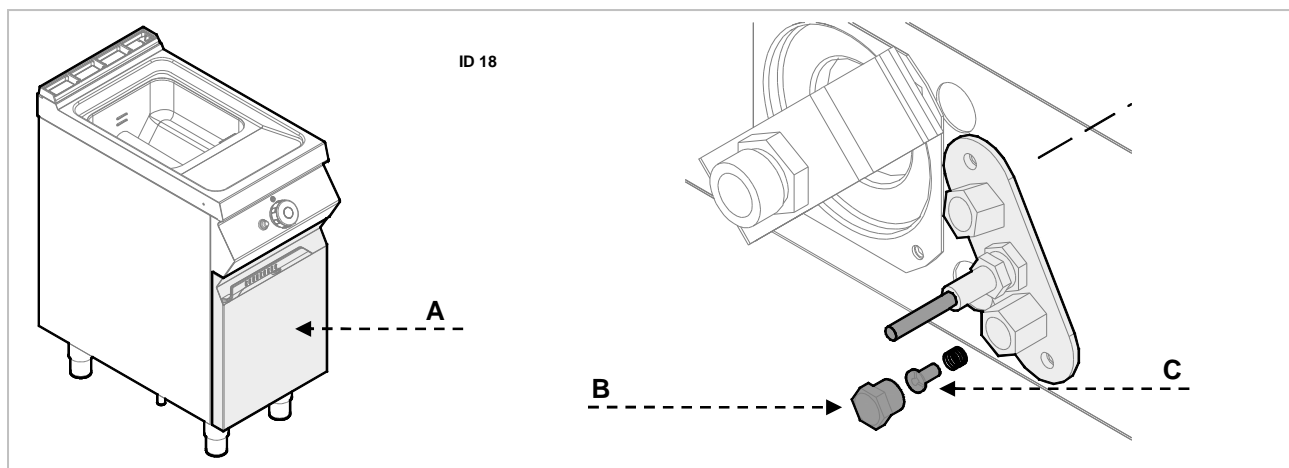
- Fermer le robinet de gaz ;
- Dévisser l'écrou (A)
- Remplacer la buse (B) par une buse utilisée pour le type de gaz donné (voir l'annexe).
- Enfin, régler l'état initial.
- Fermer la porte.




## 9.3. Remplacement de la buse de la flamme (technicien de service)

Suivre la procédure décrite ci-dessous:

- Fermer le robinet de gaz.
- Dévisser l'écrou (A)
- La flamme d'allumage est associée à un brûleur.
- Ouvrir l'écrou (B).
- Retirer la buse C et la remplacer par une buse utilisée pour le type de gaz donné (voir le tableau).
- Visser de nouveau l'écrou et régler l'état initial.
- Fermer la porte.




## 10. VALORISATION DE L'APPAREIL

 L'appareil est marqué conformément à la directive européenne 2002/96/CE, DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).



En recyclant ce produit conformément aux lois, vous contribuez à préserver l'environnement et la santé humaine.



Le symbole  sur le produit ou dans la documentation jointe indique que ce produit ne peut pas être considéré comme un déchet ménager, mais doit être transmis à un point de collecte d'appareils électriques et électroniques pour qu'il soit recyclé.

Respecter les lois locales en matière de valorisation des déchets.

Les informations plus détaillées concernant le traitement, l'utilisation et le recyclage du produit sont disponibles auprès des autorités locales compétentes, du service chargé des questions de recyclage ou chez le distributeur du produit.

**ANLAGEN**

**ATTACHMENTS**

**ANNEXES**

**ALLEGATI**

**ANEXOS**

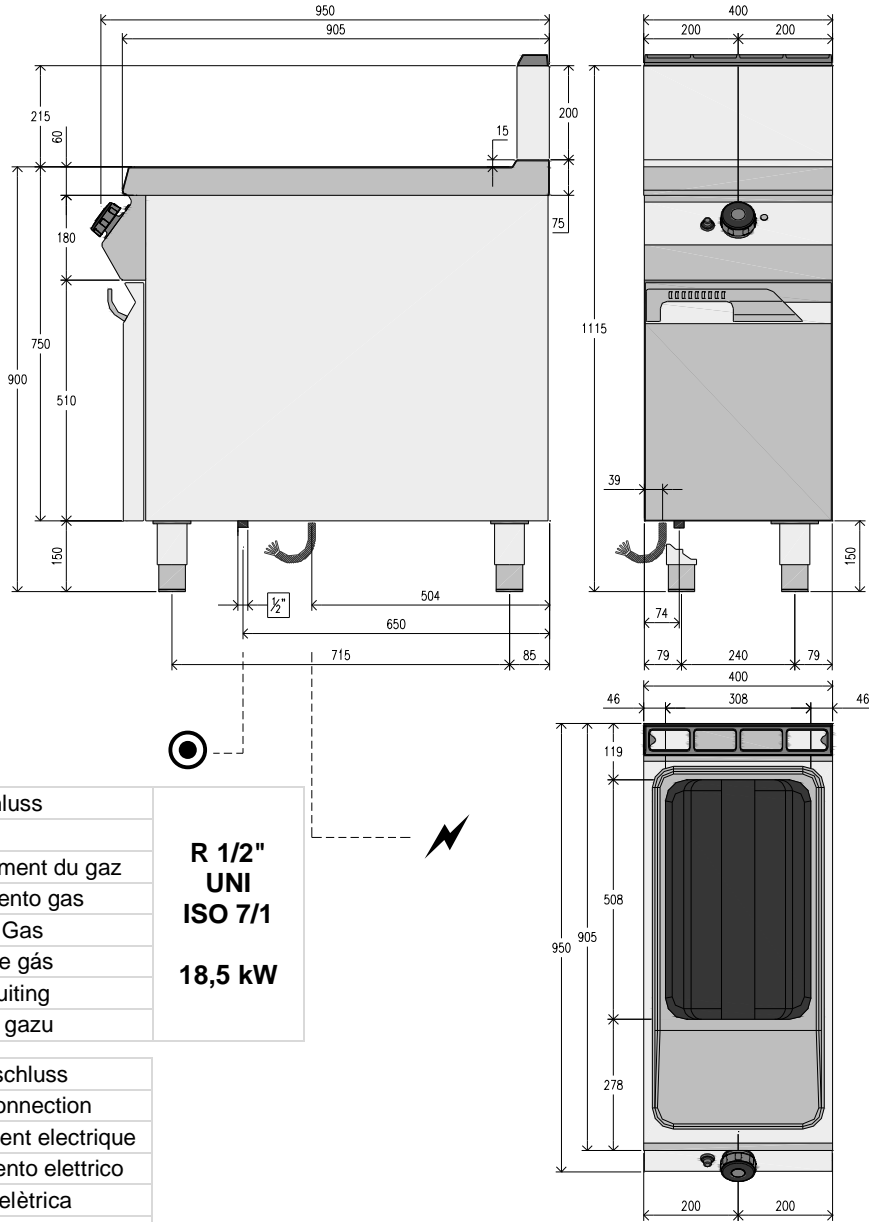
**ANEXOS**

**BIJLAGEN**

**ZAŁĄCZNIKI**

# FRG91M00

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



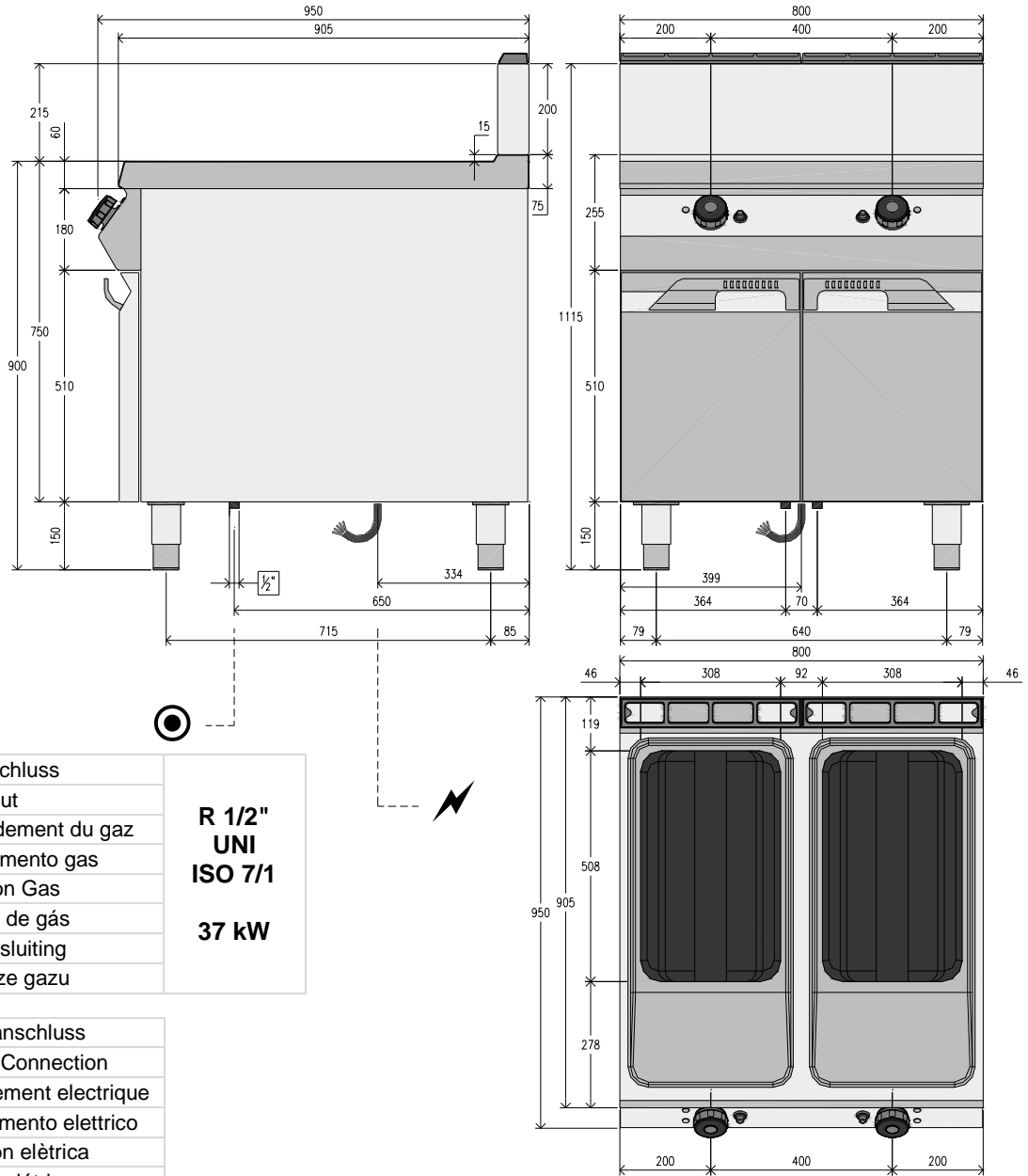
⊙	Gasanschluss	<b>R 1/2"</b> <b>UNI</b> <b>ISO 7/1</b>
	Gas Input	
	Raccordement du gaz	
	Allacciamento gas	
	Conexión Gas	
	Ligação de gás	
	Gasaansluiting	
Przyłącze gazu	<b>18,5 kW</b>	

⚡	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	Bruciatore		Consumo gas				Allacciamento elettrico
Modelo	Depósito	Quemador		Consumo de gas				Conexión eléctrica
Modelo	Contentor	Queimador		Consumo de gás				Ligação elétrica
Model	Bak	Brander		Gasverbruik				Elektrische aansluiting
Model	Zbiornik	Palnik		Zużycie gazu				Przyłącze elektryczne
	I	18 kW		G20	G25	G30	G31	
		n°	kW	m³/h	m³/h	kg/h	kg/h	
<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> <b>UNI</b> <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 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

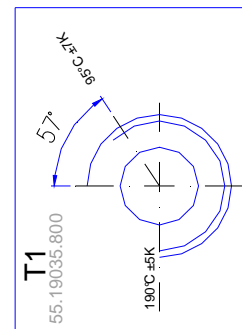
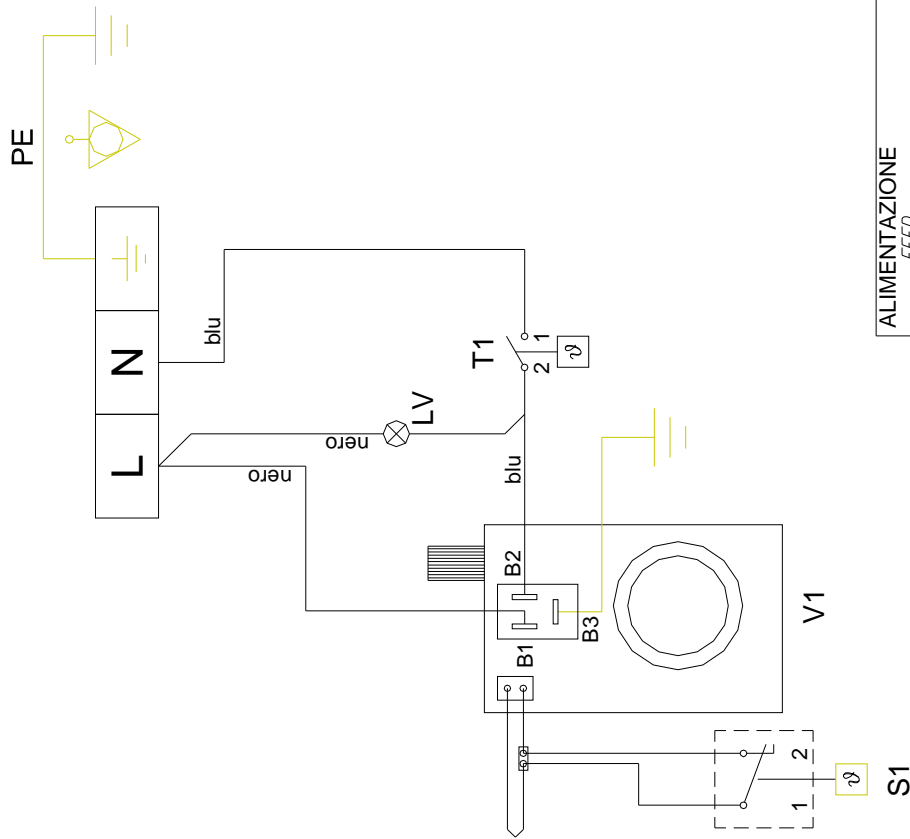
④ Zündbrennerdüse - Pilot burner nozzles - Buse du brûleur d'allumage - Ugello del bruciatore di accensione - Tobera del quemador de encendido - Bico de quemador piloto - Mondstuk van de ontstekingsbrander - Dysza palnika zapłonowego

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**



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