



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. SPIS TREŚCI

1. SPIS TREŚCI	1
2. INDEKS RZECZOWY	2
3. BEZPIECZEŃSTWO	3
4. OGÓLNE USTALENIA I OSTRZEŻENIA	4
4.1. Ogólne wskazówki	4
4.2. Opis urządzenia	4
4.3. Urządzenia zabezpieczające	5
4.4. Wymiana podzespołów	5
4.5. Tabliczka znamionowa	6
4.6. Wyposażenie i akcesoria	6
5. UŻYWANIE I DZIAŁANIE	7
5.1. Opis obsługi	7
5.2. Zapłon palnika	7
5.3. Napędzanie i opróżnianie zbiorników	8
5.4. Wskazówki dotyczące używania urządzenia	9
6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	9
6.1. Wskazówki dot. czyszczenia i konserwacji	9
6.2. Prawidłowa konserwacja	9
6.3. Czyszczenie zbiornika	10
7. USTERKI	10
8. INSTALACJA	11
8.1. Opakowanie i rozpakowanie	11
8.2. Instalacja (technik serwisu)	11
8.3. Instalacja wyciągu dymu (technik serwisu)	12
8.4. Przyłącze gazu (technik serwisu)	12
8.5. Podłączenie elektryczne (technik serwisu)	12
8.6. Odprowadzanie produktów spalania	13
8.7. Montaż urządzenia w szeregu	13
8.8. Dostawa gazu (technik serwisu)	13
8.9. Kontrola (technik serwisu)	14
9. USTAWIENIA	14
9.1. Ustawienia elektrozaworu gazu (technik serwisowy)	14
9.2. Wymiana dyszy zapalnika (technik serwisu)	15
9.3. Wymiana dyszy płomienia (technik serwisu)	15
10. UTYLIZACJA URZĄDZENIA	16
ZAŁĄCZNIKI	I

2. INDEKS RZECZOWY**B**

BEZPIECZEŃSTWO 3

C

Czyszczenie zbiornika 10

D

Dostawa gazu 13

I

Instalacja 11

Instalacja wyciągu dymu 12

K

Kontrola 14

M

Montaż urządzenia w szeregu 13

O

Odprowadzanie produktów spalania 13

Ogólne wskazówki 4

Opakowanie 11

Opis obsługi 7

Opis urządzenia 4

P

Podłączenie elektryczne 12

Prawidłowa konserwacja 9

Przyłącze gazu 12

R

Rozpakowanie 11

T

Tabliczka znamionowa 6

U

Urządzenia zabezpieczające 5

Ustawienia elektrozaworu gazu 14

USTERKI 10

UTYLIZACJA URZĄDZENIA 16

W

Wskazówki dot. czyszczenia i konserwacji 9

Wskazówki dotyczące używania urządzenia 9

Wymiana dyszy płomienia 15

Wymiana dyszy zapalnika 15

Wymiana podzespołów 5

Wyposażenie i akcesoria 6

Z

Zapłon palnika 7

3. BEZPIECZEŃSTWO



Przed użyciem urządzenia dokładnie przeczytać zalecenia i ostrzeżenia znajdujące się w tej instrukcji.

Instrukcja zawiera podstawowe informacje o bezpieczeństwie używania i konserwacji urządzenia.

Instrukcję należy zachować, aby w razie potrzeby można było ją przeczytać.

Podczas projektowania i produkcji producent zastosował szczególną staranność, w celu uniknięcia zagrożeń bezpieczeństwa i zdrowia osób podczas obsługi urządzenia.

Należy dokładnie przeczytać zalecenia zawarte w niniejszej instrukcji oraz wskazówki naniesione bezpośrednio na urządzeniu. W szczególności zaleca się przestrzeganie wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

Nie wolno ingerować ani też usuwać zainstalowanych urządzeń zabezpieczających. Nieprzestrzeganie tych wymagań może prowadzić do poważnych zagrożeń bezpieczeństwa i zdrowia ludzi.

Zalecamy przeprowadzenie kilku testów w celu zapoznania się z rozmieszczeniem i głównymi funkcjami elementów obsługi, szczególnie tych, które służą włączaniu i wyłączaniu urządzenia.

Urządzenie jest przeznaczone tylko do zastosowania w celu, w jakim zostało zaprojektowane; każde inne zastosowanie jest traktowane jako niezgodne z przeznaczeniem.


Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody rzeczowe lub szkody na ludziach, które powstały na skutek nieprawidłowego lub błędnego używania urządzenia.


Wszystkie prace związane z konserwacją, które wymagają określonych kwalifikacji technicznych lub specjalnych umiejętności mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

Aby zagwarantować higienę i zabezpieczyć artykuły spożywcze przed zanieczyszczeniem, wszystkie elementy, które stykają się bezpośrednio lub pośrednio z artykułami spożywczymi oraz wszystkie graniczące obszary muszą być starannie czyszczone.

Po każdym zastosowaniu urządzenia upewnić się, że wszystkie palniki oraz elementy obsługi zostały wyłączone, a przewody zasilające odłączone.


W przypadku dłuższej przerwy w używaniu urządzenia należy odłączyć nie tylko wszystkie przewody zasilające, ale także dokładnie wyczyścić wewnętrzne i zewnętrzne części urządzenia.

 Aby uniknąć zagrożenia pożarowego, sprawdzić, czy poziom oleju nie spadł poniżej zaznaczonego w pojemniku poziomym minimalnego.

 Wskazany jest wymiana oleju, w momencie kiedy jego kolor jest ciemny lub kiedy w temperaturze 160 °C - 180 °C tworzy się dym. Często używany olej ma niską temperaturę zapłonu.




Pamiętać o tym, że zbyt wilgotne artykuły spożywcze lub zbyt wysokie obciążenie może doprowadzić do nagłego zagotowania się oleju.

 Używać olejów lub mieszanek olejów, które są przeznaczone do stosowania we frytownicach.



Zwracać szczególną uwagę na podłogę wokół urządzenia: podłoga może być śliska.

 Nie wolno czyścić urządzenia bezpośrednio pod strumieniem wody.

4. OGÓLNE USTALENIA I OSTRZEŻENIA

4.1. Ogólne wskazówki

Niniejsza instrukcja została sporządzona przez producenta w celu dostarczenia autoryzowanym pracownikom informacji koniecznych do pracy z urządzeniem.

Zalecamy adresatom tych informacji, dokładne ich przeczytanie i przestrzeżenie.

Dzięki przeczytaniu zawartych w tym dokumencie informacji można uniknąć zagrożenia zdrowia i bezpieczeństwa ludzi.

Zachować niniejszą instrukcję przez cały okres użytkowania urządzenia w znanym i łatwo dostępnym miejscu, aby w każdej chwili można było do niej zajrzeć i sprawdzić wymagane informacje.

W celu podkreślenia ważnych informacji w tekście lub zwrócenia uwagi na ważne dane użyto specjalnych symboli, których znaczenie jest opisane poniżej:

Ostrożnie - ostrzeżenie



Wskazuje na ważne wskazówki bezpieczeństwa. Aby nie zagrażać zdrowiu i bezpieczeństwu osób oraz nie spowodować żadnych szkód należy przyswoić sobie odpowiedni sposób postępowania.

Ważne

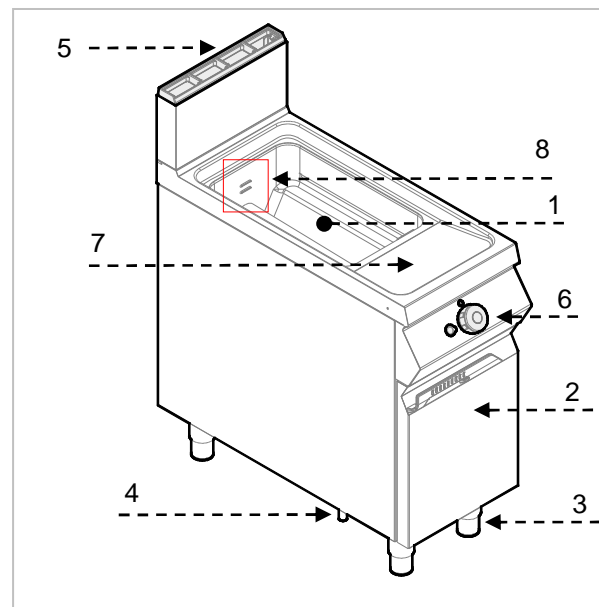


Wskazuje na szczególnie ważne informacje techniczne, których nie można lekceważyć.

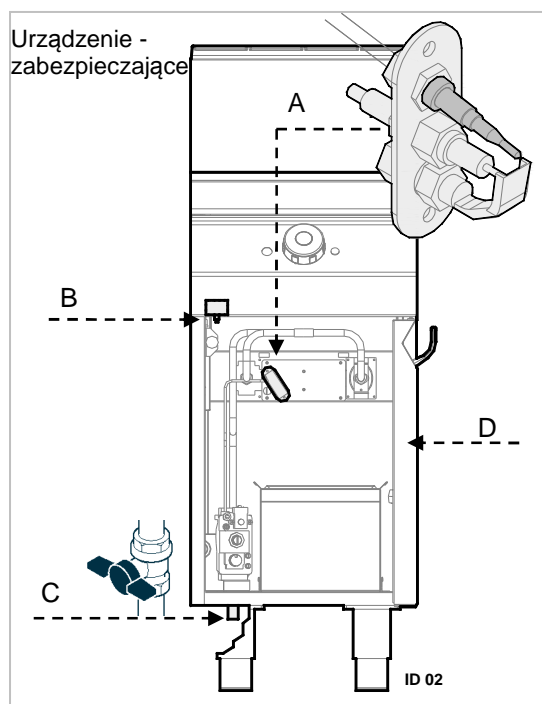
4.2. Opis urządzenia

Urządzenie określone jako frytownica zostało zaprojektowane i wyprodukowane z przeznaczeniem do smażenia artykułów spożywczych w profesjonalnych zakładach gastronomicznych. W zależności od zapotrzebowania dostępna jest wersja z jednym lub dwoma zbiornikami.

- 1) Zbiornik
- 2) Drzwiczki
- 3) Nóżki o regulowanej wysokości.
- 4) Przyłącze gazu
- 5) Wyciąg: Odprowadzenie spalin.
- 6) Regulator temperatury oleju
- 7) Zapalenie palnika: Piezoelektryczne zapalenie palnika
- 8) Minimalny i maksymalny poziom napełnienia oleju w zbiorniku



4.3. Urządzenia zabezpieczające



Urządzenie jest wyposażone w system bezpieczeństwa. Na rysunku widać rozmieszczenie urządzeń.

- A. Termo-element zabezpieczający: Blokuje dopływ gazu, jeżeli płomień zgaśnie.
- B. Termostat zabezpieczający : Blokuje dostawę gazu w przypadku przegrzania.
- C. Zawór dostawy gazu: W celu otwierania i zamykania przewodu gazu.



Codziennie należy sprawdzać, czy urządzenia zabezpieczające są prawidłowo zamontowane i sprawne.

Jeżeli termostat zabezpieczający zostanie zwolniony, początkowy odstęp pracy urządzenia musi być ponownie w tej samej pozycji.

1. Schłodzić olej do min. 40 °C
2. Otworzyć drzwiczki (D).
3. Wybrać przycisk termostatu zabezpieczającego (B), by ponownie aktywować dopływ gazu.
4. Zamknąć drzwiczki (D).

Podczas korzystania z frytkownicy z dwoma zbiornikami, w celu stwierdzenia, który termostat jest włączony, należy sprawdzić, który palnik działa i wybrać przycisk właściwego termostatu.



W urządzeniu nie można przechowywać żadnych przedmiotów.

4.4. Wymiana podzespołów



Przed wymianą podzespołu włączyć wszystkie występujące urządzenia zabezpieczające. Przede wszystkim należy wyłączyć kurek gazu i uniemożliwić dostęp do urządzenia, które w przypadku aktywacji może prowadzić do niespodziewanych sytuacji zagrażających bezpieczeństwu i zdrowiu osób.

O ile okaże się to konieczne, zużyte podzespoły wymienić wyłącznie na oryginalne części zamienne.

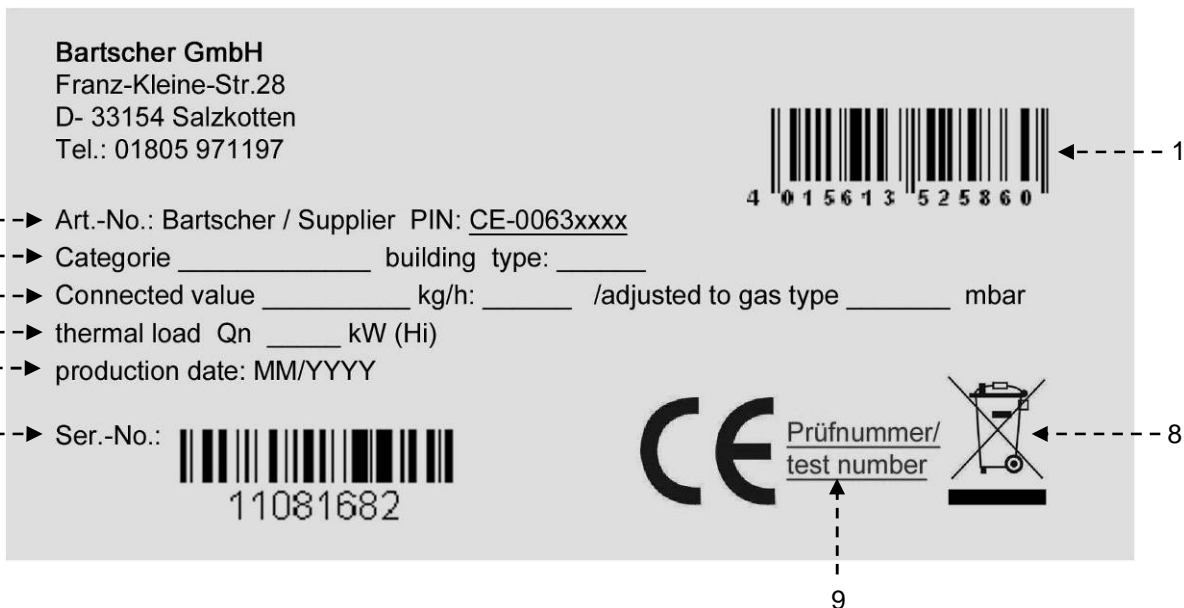
Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody na osobach lub podzespołach, które powstały ze względu na zastosowanie części zamiennych innych niż oryginalne i ingerencję w urządzenie bez zezwolenia producenta, które mogły zmienić wymaganą bezpieczność.

4.5. Tabliczka znamionowa

Przedstawiona na rysunku tabliczka znamionowa jest umocowana bezpośrednio na urządzeniu. Na tabliczce podane są wszystkie wskazówki i informacje wymagane dla bezpieczeństwa eksploatacji.

- 1) Numer EAN
- 2) Nr art./ nr model/ nr certyfikatu CE
- 3) Kategoria urządzenia / rodzaj konstrukcji

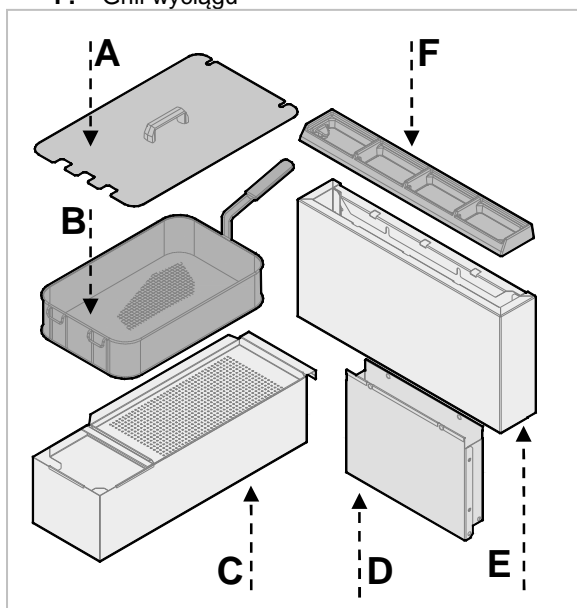
- 4) Wartość podłączeniowa / zużycie gazu / ustawione dla rodzaju gazu
- 5) Obciążenie ociepleniem
- 6) Data produkcji
- 7) Nr serii
- 8) Symbol WEEE
- 9) Deklaracja zgodności CE



4.6. Wyposażenie i akcesoria

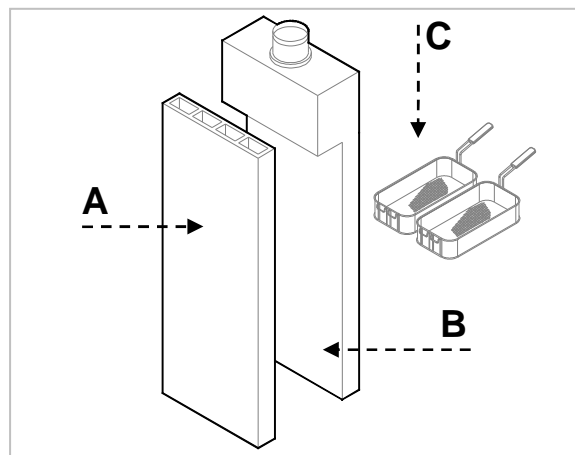
Urządzenie jest dostarczane z następującym wyposażeniem:

- A. Pokrywa
- B. Kosz
- C. Zbiornik na olej
- D. Przedłużenie wyciągu
- E. Pokrywa wyciągu
- F. Grill wyciągu



Na zamówienie możemy wyposażyć urządzenie w następujące akcesoria:

- A. Wysoki wyciąg typ B11
- B. Wysoki wyciąg typ B11 z zabezpieczeniem przepływu
- C. Zestaw konstrukcyjny kosza
- D. Zestaw do podłączenia gazu

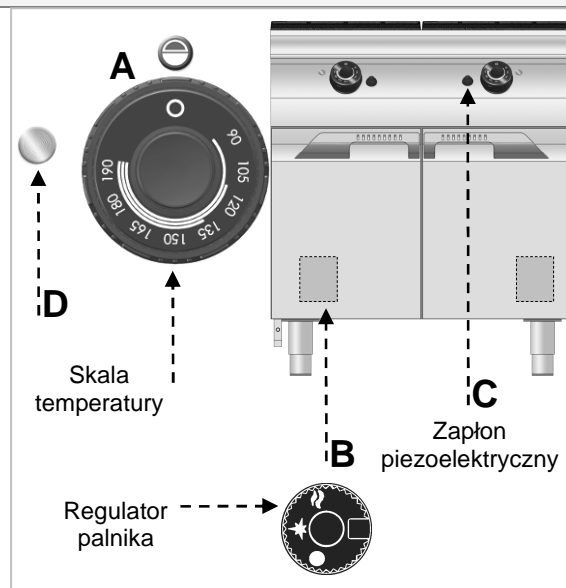
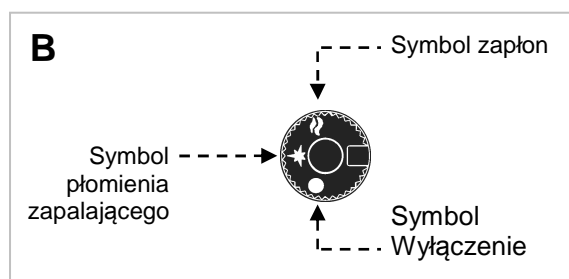


5. UŻYWANIE I DZIAŁANIE

5.1. Opis obsługi.

Elementy obsługi najważniejszych funkcji znajdują się na panelu obsługi urządzenia.

- A) Regulator temperatury: Reguluje dopływ gazu i zmienia temperaturę oleju.
- B) Regulator palnika: Włącza ew. wyłącza palnik główny oraz przynależące do niego płomienie.
- C) Piezoelektryczne zapalenia: Do podpalania płomienia zapalającego palnika.
- D) Lampka kontrolna temperatury: Do momentu gdy lampka świeci, olej nie osiągnął ustawionej temperatury. Kiedy olej osiągnie żądaną temperaturę lampka gaśnie.

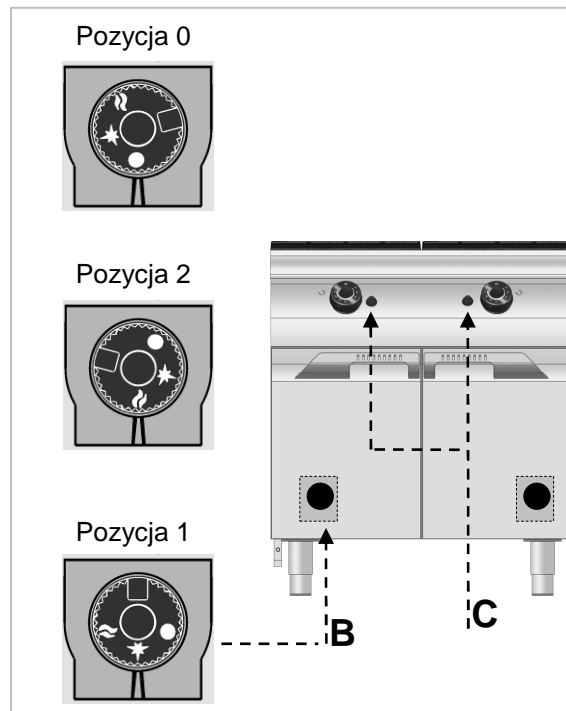
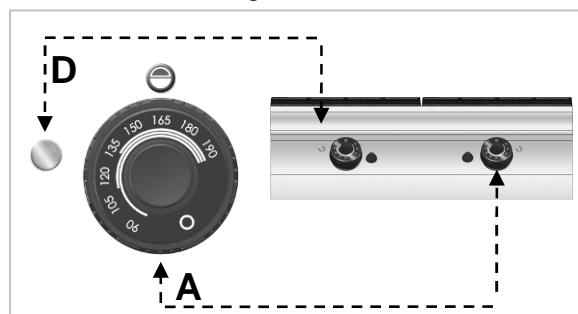


PL

5.2. Zapłon palnika

ZAPALENIE

- A) Otworzyć kurek gazu
- B) Otworzyć drzwiczki:
- C) Wybrać regulator B i w celu podpalenia płomienia zapalającego przekręcić w lewo (pozycja 1): w tym samym czasie wybrać przycisk C, by podpalić płomień zapalający.
- D) Regulator B trzymać przez około 10 sekund, by podgrzać element termiczny; następnie puścić regulator.
- E) Włączyć regulator B do otwarcia dopływu gazu palnika i obrócić w lewo (pozycja 2).
- F) Zamknąć drzwiczki.
- G) Obrócić regulator A w celu ustawienia wybranej temperatury oleju.
- H) Kiedy olej osiągnie żądaną temperaturę, kontrolka D gaśnie.



WYŁĄCZANIE

- A) W celu wyłączenia palnika, obrócić w prawo regulator A i ustawić w pozycji 0; płomień zapalający płonie dalej.
- B) Otworzyć drzwiczki:
- C) Włączyć regulator B do zamknięcia dopływu gazu palnika i obrócić w prawo (pozycja 0).
- D) Zamknąć drzwiczki
- E) Należy zamknąć kurek gazu.
- F) Wybrać odłącznik urządzenia w celu odłączenia zasilania w prąd elektryczny.

5.3. Napełnianie i opróżnianie zbiorników



Przed napełnieniem zbiornika sprawdzić, czy zawór spustowy A jest zamknięty.



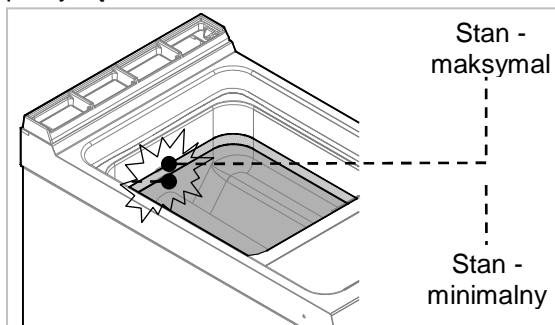
Unikać używania urządzenia ze zbiornikiem napełnionym olejem poniżej zaznaczonego poziomu minimum.

Odradzamy używanie urządzenia ze zbiornikiem napełnionym olejem powyżej zaznaczonego poziomu maksymalnego.



Nie należy zapalać palnika, gdy w zbiorniku nie ma oleju: W ten sposób można nieodwracalnie uszkodzić urządzenie.

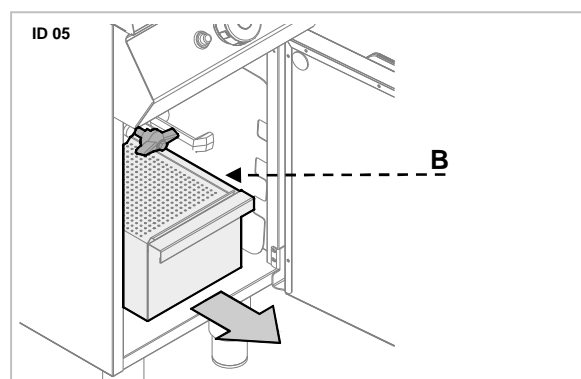
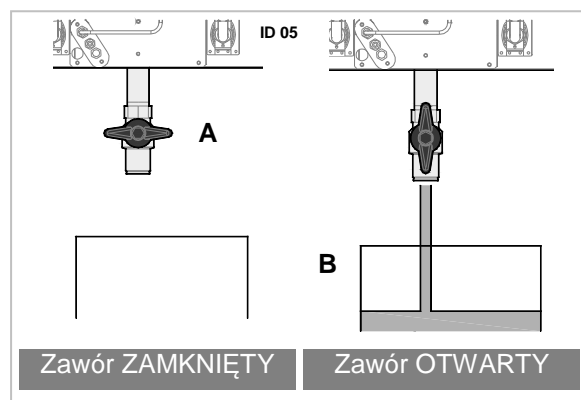
Nie można podgrzewać urządzenia z zamkniętą pokrywą.



Przed opróżnieniem zbiornika pozostawić urządzenie na 10 -15 minut do ostygnięcia, tak, aby olej był zimny.

Podczas opróżniania zbiornika postępować zgodnie z poniższą instrukcją:

- A. Otworzyć drzwiczki
- B. Sprawdzić, czy zbiornik na olej (B) jest prawidłowo ustawiony pod zaworem.
- C. Otworzyć zawór spustowy (A)
- D. Wyciągnąć wannę do wyłapywania oleju (B).
- E. Zamknąć drzwiczki.



Usunąć olej zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie jest używane.

5.4. Wskazówki dotyczące używania urządzenia

Uruchomić automatyczny odłącznik w celu wyłączenia zasilania w energię elektryczną.

1. Należy zamknąć kurek gazu;
2. Należy dokładnie oczyścić urządzenie i graniczącą powierzchnię;
3. Na powierzchnie ze stali nierdzewnej nanieść warstwę oleju wazelinowego.
4. Wykonać wszystkie prace konserwacyjne;
5. Zawsze po zakończeniu używania urządzenia opróżnić zbiornik.



Zawsze po użyciu należy opróżnić zbiorniki. Aby zagwarantować prawidłowe używanie urządzenia, należy przestrzegać poniższych zaleceń:

- Używać wyłącznie podanych przez producenta akcesoriów;
- Koszy do frytowania używać w odpowiedni sposób;
- Przed napełnieniem zbiornika, sprawdzić, czy zawór spustowy jest zamknięty;
- Upewnić się, że poziom oleju nie spadł poniżej zaznaczonego w zbiorniku poziomu minimalnego;

- Przed zanurzeniem kosza sprawdzić, czy olej osiągnął ustawioną temperaturę.
- Zanurzać kosz powoli, aby uniknąć nadmiernego tworzenia się piany.
- Często filtrować olej.
- Podczas krótkich przerw należy zmniejszać temperaturę, aby zredukować zużycie i opóźnić starzenie się oleju.
- Zalecamy wymianę oleju, kiedy jego kolor ściemnieje albo, kiedy w temperaturze 160 ° C - 180 ° C tworzy się dym. Stary olej ma niską temperaturę zapłonu.
- Pamiętać o tym, że zbyt wilgotne artykuły spożywcze lub zbyt wysokie obciążenie mogą spowodować nagłe zagotowanie się oleju.



Nigdy nie używać urządzenia bez oleju w zbiorniku. Może to spowodować całkowite uszkodzenie urządzenia. Podczas podgrzewania frytownicy zawsze zdjąć pokrywkę.

PL

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

6.1. Wskazówki dot. czyszczenia i konserwacji



Przed rozpoczęciem prac konserwacyjnych włączyć wszystkie zamontowane urządzenia zabezpieczające.

Przed wszystkim należy wyłączyć kurek gazu i uniemożliwić dostęp do urządzenia, które w przypadku aktywacji może prowadzić do niespodziewanych sytuacji niebezpiecznych dla bezpieczeństwa i zdrowia osób.

6.2. Prawidłowa konserwacja

Odpowiednia konserwacja obejmuje codzienne czyszczenie wszystkich części, które mają kontakt z produktami spożywczymi, oraz regularną konserwację palnika, dyszy i przewodów odprowadzających.

Staranna konserwacja umożliwi najlepszą wydajność, dłuższą żywotność urządzenia i prawidłowe działanie urządzeń zabezpieczających.

Nigdy nie kierować na urządzenie strumienia wody ani myjki wysokociśnieniowej.

Do czyszczenia stali nierdzewnej nie używać waty żelaznej ani szczotki żelaznej, ponieważ mogą one pozostawiać na powierzchni urządzenia cząsteczki żelaza, które na skutek utleniania prowadzą do tworzenia się rdzy. Do usuwania wyschniętych resztek używać szpachelki drewnianej lub szpachelki z tworzywa sztucznego albo miękkiej gąbki czyszczącej.

W przypadku długiej przerwy w użytkowaniu należy nanieść na wszystkie części ze stali nierdzewnej wazelinę i regularnie wietrzyć pomieszczenie.



Nie używać żadnych środków czyszczących, które zawierają niebezpieczne lub szkodliwe dla zdrowia substancje (rozpuszczalniki, benzyna itd.).

Regularnie zlecać wyspecjalizowanym pracownikom następujące prace konserwacyjne:

- Kontrola ciśnienia i szczelności instalacji;
- Kontrola funkcjonalności elementów termalnych;
- Kontrola odpowiedniego działania wyciągu i ewentualne czyszczenie;
- Kontrola termostatów zabezpieczających.

6.3. Czyszczenie zbiornika

Należy postępować w podany poniżej sposób.

1. Wyłączyć urządzenie i pozostawić je do ostygnięcia.
2. Opróżnić zbiornik (Rozdział 5.3)
3. Wyjąć i umyć kosze do frytowania i uchwyty koszy.
4. Umyć wnętrze zbiornika przeznaczonym do kontaktu z artykułami spożywczymi środkiem czyszczącym.
5. Wypłukać czystą wodą i opróżnić zbiornik.


6. W celu usunięcia resztek środka czyszczącego można spryskać zbiornik specjalnym środkiem lub roztworem wody i octu.

7. Wypłukać, opróżnić i wysuszyć zbiorniki.
Po zakończeniu używania urządzenia umyć części wyposażenia odpowiednim środkiem do rozpuszczania tłuszczu. Zalecamy umycie akcesoriów w zmywarce.

7. USTERKI

Niektóre z tych usterek użytkownik może usunąć samodzielnie, przy wszystkich pozostałych wymagana jest dokładna wiedza specjalistyczna.

Takie problemy mogą usuwać wyłącznie wykwalifikowani pracownicy.

Problem	Przyczyna	Sposób rozwiązania
Zapach gazu.	Czasem uwalnia się w momencie gaszenia płomienia.	Zamknąć kurek gazu i wentylować pomieszczenie.
Płomień zapalający nie zapala się.	Urządzenie zapalające nie działa.	Sprawdzić działanie urządzenia zapalającego. Zapalić płomień manualnie.
	Powietrze w przewodach w związku z długim przestojem.	 Poinformować dział obsługi klienta.
Płomień nadal płonie.	Element termalny nie jest wystarczająco ciepły.	Wydłużyć proces zapalania. Sprawdzić, czy termostat zabezpieczający jest wyzwolony.
Płomień zapalający pali się, ale zapalnik się nie zapala.		Sprawdzić termostat roboczy.  Jeżeli płomień nadal się pojawia, poinformować dział obsługi klienta.
Płomień jest żółty.	Palnik jest brudny lub wyciąg zapchany.	 Poinformować dział obsługi klienta.

8. INSTALACJA

8.1. Opakowanie i rozpakowanie

Podczas rozładunku i instalowania urządzenia przestrzegać informacji producenta, które są podane bezpośrednio na opakowaniu oraz w niniejszej instrukcji.

Do podnoszenia i transportu produktu zaplanować użycie wózka widłowego lub wózka podnośnego, przy czym należy zwrócić uwagę na równomierne rozmieszczenie wagi, aby uniknąć zagrożenia przechylenia się opakowania (unikać nadmiernych przechyleń!).



Podczas podnoszenia urządzenia zwracać uwagę na kable zasilające, rury doprowadzające i odprowadzające wodę oraz na pozycję nóżek.

Opakowanie składa się z kartonu i palety drewnianej. Na opakowaniu kartonowym nadrukowany jest szereg symboli, które zgodnie z międzynarodowymi ustaleniami informują o przepisach, których należy przestrzegać podczas załadunku i rozładunku, w czasie transportu i magazynowania urządzenia.



Podczas odbierania towaru sprawdzić, czy opakowanie jest kompletne i nie uległo uszkodzeniu w czasie transportu.

Ewentualne uszkodzenia należy natychmiast zgłosić firmie transportowej.

Wypakować urządzenie tak szybko, jak to jest możliwe, aby sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone.

Nie rozcinać opakowania kartonowego ostrym narzędziem. Może to prowadzić do uszkodzenia znajdującej się w środku blachy nierdzewnej.

Opakowanie kartonowe ściągnąć z urządzenia od góry.

Po rozpakowaniu sprawdzić, czy wyposażenie urządzenia jest zgodne z zamówieniem.

W przypadku niezgodności natychmiast poinformować sprzedawcę.



Nie przechowywać materiału opakowaniowego (torebki nylonowe, styropian, zaciski ...) w zasięgu dzieci!

Usunąć warstwę ochronną PVC z powierzchni zewnętrznych i wewnętrznych. O ile jest to możliwe, nie używać do tego żadnych narzędzi metalowych.

PL

8.2. Instalacja (technik serwisu)

Wszystkie etapy instalacji muszą być dokładnie przemyślane.

Miejsce ustawienia musi być wyposażone we wszystkie przyłącza zasilające oraz odpływ na odpady produkcyjne. Miejsce to musi być również odpowiednio oświetlone oraz spełniać wszystkie wymagania higieniczne i sanitarne zgodnie z obowiązującymi przepisami.

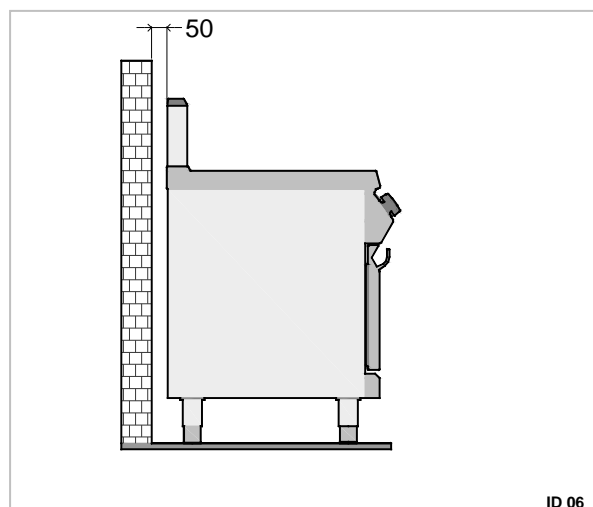
Urządzenie należy zainstalować w odstępnie min. 5 cm od ściany, jeżeli ściana nie jest odporna na temperaturę min. 150 °C.

Ustawić urządzenie w pozycji poziomej regulując w tym celu pojedyncze nóżki.



Aby zagwarantować prawidłowe działanie urządzenia, urządzenie może być zainstalowane i używane tylko w dokładnie wentylowanym pomieszczeniu.

Wewnętrzna instalacja dopływu gazu oraz pomieszczenia, w którym znajduje się urządzenie, muszą być zgodne z postanowieniami obowiązującymi w kraju stosowania (rozporządzenie z dnia 12 czerwca 96 i UNI-CIG 87/23).



W celu zapewnienia odpowiedniego spalania się gazu w zapalnikach należy doprowadzić wymaganą ilość powietrza tzn. ok 2 kubikometry na godzinę dla każdego kW zainstalowanej mocy.

8.3. Instalacja wyciągu dymu (technik serwisu)

Wraz z urządzeniem dostarczane jest przedłużenie wyciągu (A) z pokrywą (B), grill wyciągu (C) i śruby montażowe.

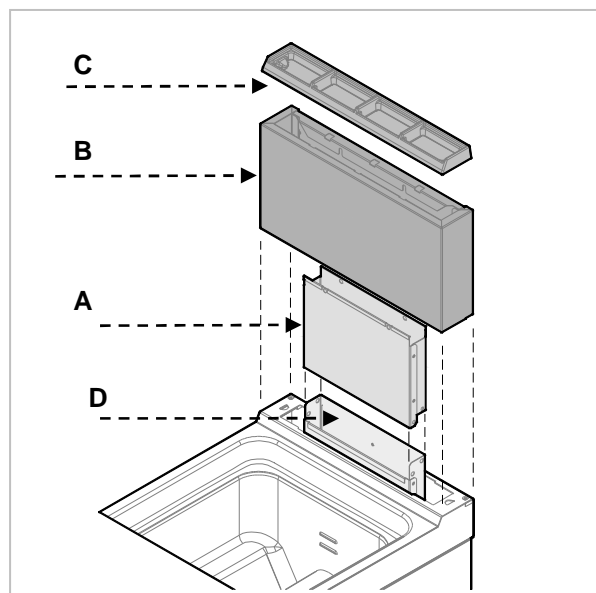
Instalacja wykonywana jest jak na rysunku.

Podłączyć przedłużenie (A) z końcówką wyciągu (D).

Ustawić pokrywę (B) w płaszczyźnie zbiornika.

Przy pomocy śrub połączyć pokrywę (B) z przedłużeniem (A) w górnej części.

Ustawić grill wyciągu (C).



8.4. Przyłącze gazu (technik serwisu)

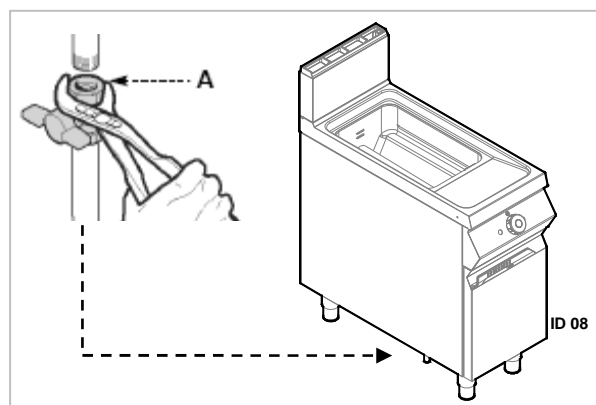
Podłączenie gazu musi być wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić dane techniczne, rodzaj gazu, ciśnienie robocze i ilość przepływu, które podane są na tabliczce znamionowej.

Podłączenie wykonane jest poprzez połączenie węża podłączeniowego urządzenia z rurą sieci gazowej. Na połączeniu należy zainstalować zawór odcinający, aby w razie konieczności przerwać dopływ gazu.

Jeżeli w instalacji doprowadzania gazu występują znaczne wahania ciśnienia, zaleca się stosowanie regulatora ciśnienia.

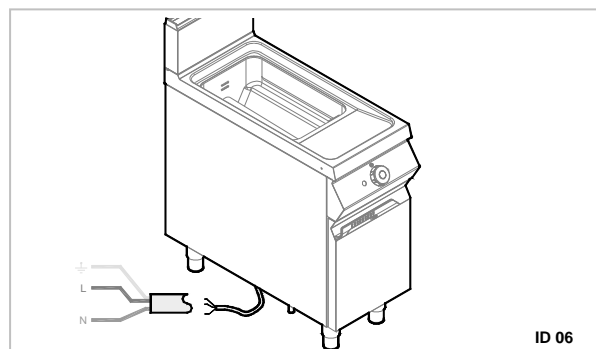
Po podłączeniu należy sprawdzić przyłącze pod kątem wycieków gazu.



Podczas szukania wycieków gazu nie należy stosować otwartego płomienia!

8.5. Podłączenie elektryczne (technik serwisu)

Podłączyć odłącznik do kabla zasilania urządzenia, jak zostało to przedstawione na rysunku i na schemacie ideowym (zob. załącznik). Należy użyć kabla typu H05RN-F.



8.6. Odprowadzanie produktów spalania

W celu zainstalowania urządzeń typu „A” nie przewiduje się stosowania podłączenia do instalacji wyciągowej, lecz stosowny wyciąg, który odprowadza produkty spalania na zewnątrz.

Instalacja pod wyciągiem (A)

Należy ustawić urządzenie pod wyciągiem (1) i przymocować na podłączeniu urządzenia rurę o wymiarach podanych na ilustracjach.

Koniec przewodu spalin powinien znajdować się co najmniej 1,8 metra nad powierzchnią ustawienia urządzenia.



Zasilanie gazu urządzenia należy podporządkować systemowi odprowadzającemu: Blokowanie wentylatora musi powodować przerwę w dostawie gazu.



Wentylator musi włączać się automatycznie, gdy zawór gazu jest otwarty.

8.7. Montaż urządzenia w szeregu

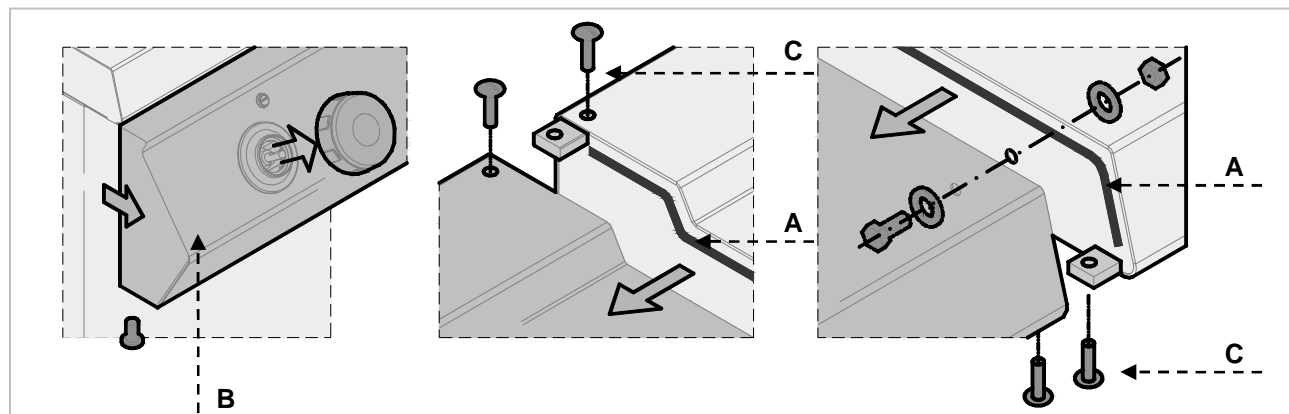
W celu zamontowania urządzenia w szeregu (sąsiadująco) należy postępować w następujący sposób:

Zdemontować tablicę obsługi i o ile jest to konieczne, zdjąć ramę żeliwną z komina.

Na stykających się bokach użyć taśmy uszczelniającej (A).

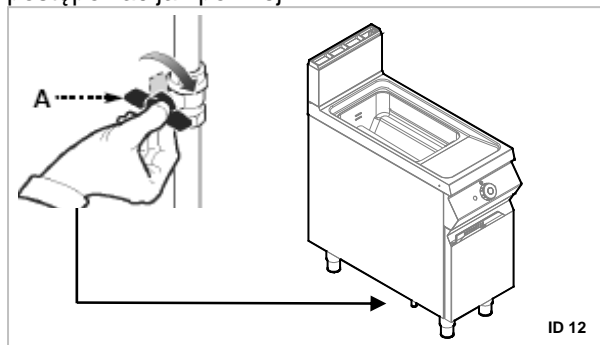
Przysunąć urządzenia do siebie i ustawić je w pozycji poziomej (regulując nóżki).

Połączyć urządzenia elementami złącznymi.



8.8. Dostawa gazu (technik serwisu)

Urządzenie zostało sprawdzone przez producenta dla gazu podanego na tabliczce znamionowej. Jeżeli stosowany jest inny rodzaj gazu, należy postępować jak poniżej.



1. Należy zamknąć kurek gazu (A)
2. Wymienić dyszę palnika (zobacz odpowiedni rozdział)
3. Wymienić dyszę płomienia zapalającego (zobacz odpowiedni rozdział)
4. Ustawić wartość minimalną na kurku gazu palnika (zobacz odpowiedni rozdział)
5. W razie konieczności należy sprawdzić doprowadzenie powietrza.
6. Należy usunąć naklejkę znajdującą się na tabliczce oraz nanieść nową, która uwzględnia stosowany gaz (pozycja 13 tabliczki znamionowej).

8.9. Kontrola (technik serwisu)

Przed uruchomieniem urządzenia należy przeprowadzić kontrolę instalacji, aby ocenić warunki eksploatacji każdego pojedynczego podzespołu i rozpoznać ewentualne błędy.

Zaleca się przeprowadzenie następujących kontroli:

1. Otworzyć kurek gazu i sprawdzić szczelność połączeń;

2. Sprawdzić, czy zapalnik odpowiednio się zapala i pali.
3. Sprawdzić i uregulować, o ile jest to konieczne, ciśnienie gazu oraz przepływ gazu w poz. Max i Min (zobacz rozdział)
4. Sprawdzić, czy termostat zabezpieczający działa prawidłowo.
5. Sprawdzić wycieki gazu.

9. USTAWIENIA



Przed ustawieniem wyłączyć wszystkie występujące urządzenia zabezpieczające.

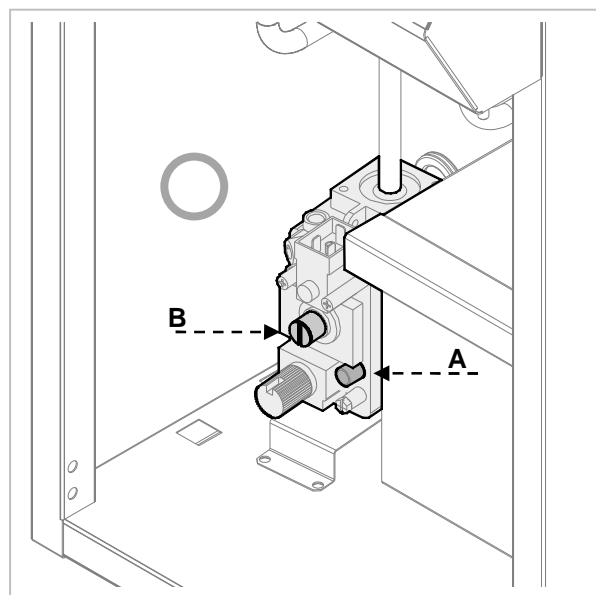
Przed wszystkim należy wyłączyć kurek gazu i uniemożliwić dostęp do urządzenia, które w przypadku aktywacji może prowadzić do niespodziewanych sytuacji zagrażających bezpieczeństwu i zdrowiu osób.

9.1. Ustawienia elektrozaworu gazu (technik serwisowy)

Ustawienia te wymagane są wyłącznie wtedy, gdy podłączony rodzaj gazu różni się od gazu sprawdzonego, po podłączeniu gazu. Przed wykonaniem tego ustawienia należy sprawdzić, czy ciśnienie gazu jest zgodne z wartością ciśnienia nominalnego (zobacz tabela).

Należy postępować w podany poniżej sposób.

1. Należy zamknąć kurek gazu.
2. Otworzyć drzwiczki:
3. Odkręcić śrubę podłączenia ciśnienia „OUT” (A) i włączyć manometr.
4. Odkręcić nakrętkę (B).
5. Otworzyć kurek gazu
6. Zapalić palnik i tak ustawić śrubę B, by na manometrze wyświetlone było ciśnienie podane w tabeli (zobacz załączniki). Skontrolować, czy płomień jest stabilny. Po ustawieniu zabezpieczyć śrubę.
7. Wyłączyć palnik, usunąć manometr i ustawić stan początkowy.

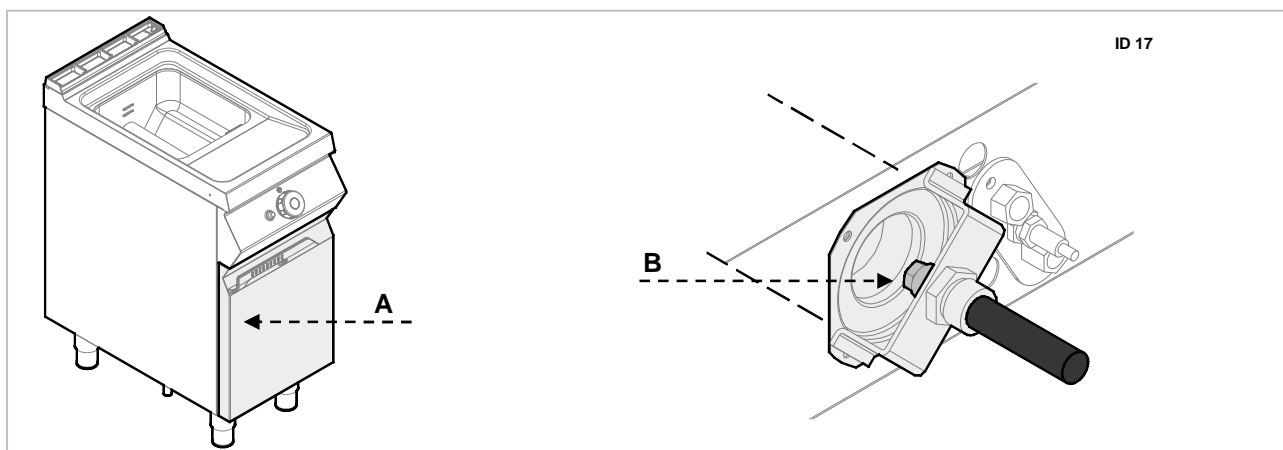


9.2. Wymiana dyszy zapalnika (technik serwisu)

Należy postępować w podany poniżej sposób.

- Należy zamknąć kurek gazu;
- Otworzyć nakrętkę (A)
- Wymienić dyszę (B) na taką, która jest stosowana dla użytkowanego gazu (zobacz załącznik).

- Na końcu należy ustawić stan początkowy.
- Zamknąć drzwiczki.

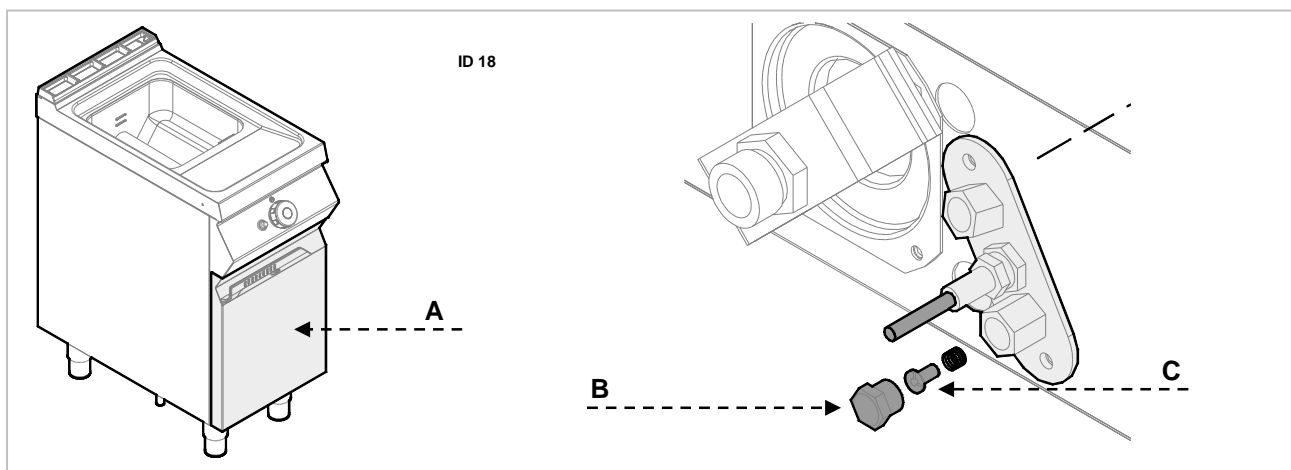


9.3. Wymiana dyszy płomienia (technik serwisu)


Należy postępować w podany poniżej sposób.

- Należy zamknąć kurek gazu.
- Otworzyć nakrętkę (A)
- Płomień zapalający jest przyporządkowany do palnika.
- Odkręcić nakrętkę (B).

- Wyciągnąć dyszę C i wymienić ją na taką, która jest odpowiednia dla stosowanego gazu (zobacz tabelę).
- Ponownie przykręcić nakrętkę i ustawić stan początkowy.
- Zamknąć drzwiczki.




10. UTYLIZACJA URZĄDZENIA

 Urządzenie jest oznakowane zgodnie z europejską dyrektywą 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).



Utylizując ten produkt zgodnie z przepisami, użytkownik przyczynia się do zapobiegania negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia.



Symbol  na produkcie lub dołączonej dokumentacji wskazuje na to, że ten produkt nie może być traktowany tak jak normalne odpady z gospodarstwa domowego, tylko należy je przekazać do odpowiedniego punktu zbiorczego urządzeń elektrycznych i elektronicznych w celu poddania go recydingowi.

Należy przestrzegać lokalnych ustaleń odnośnie utylizacji odpadów.

Dalsze informacje dotyczące postępowania, ponownego zastosowania i recydingu tego produktu są dostępne we właściwych lokalnych urzędach, komórce ds. utylizacji lub u sprzedawcy tego produktu.

ANLAGEN

ATTACHMENTS

ANNEXES

ALLEGATI

ANEXOS

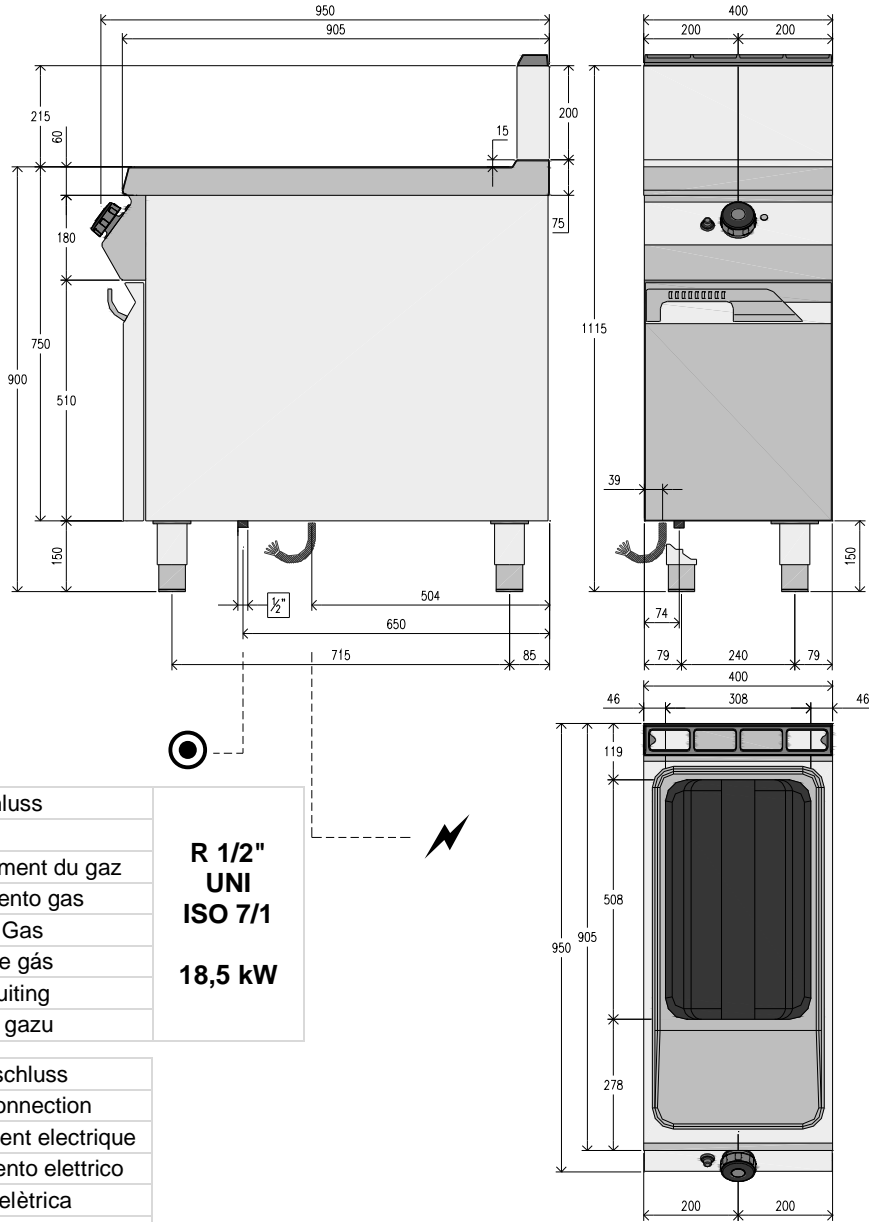
ANEXOS

BIJLAGEN

ZAŁĄCZNIKI

FRG91M00

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



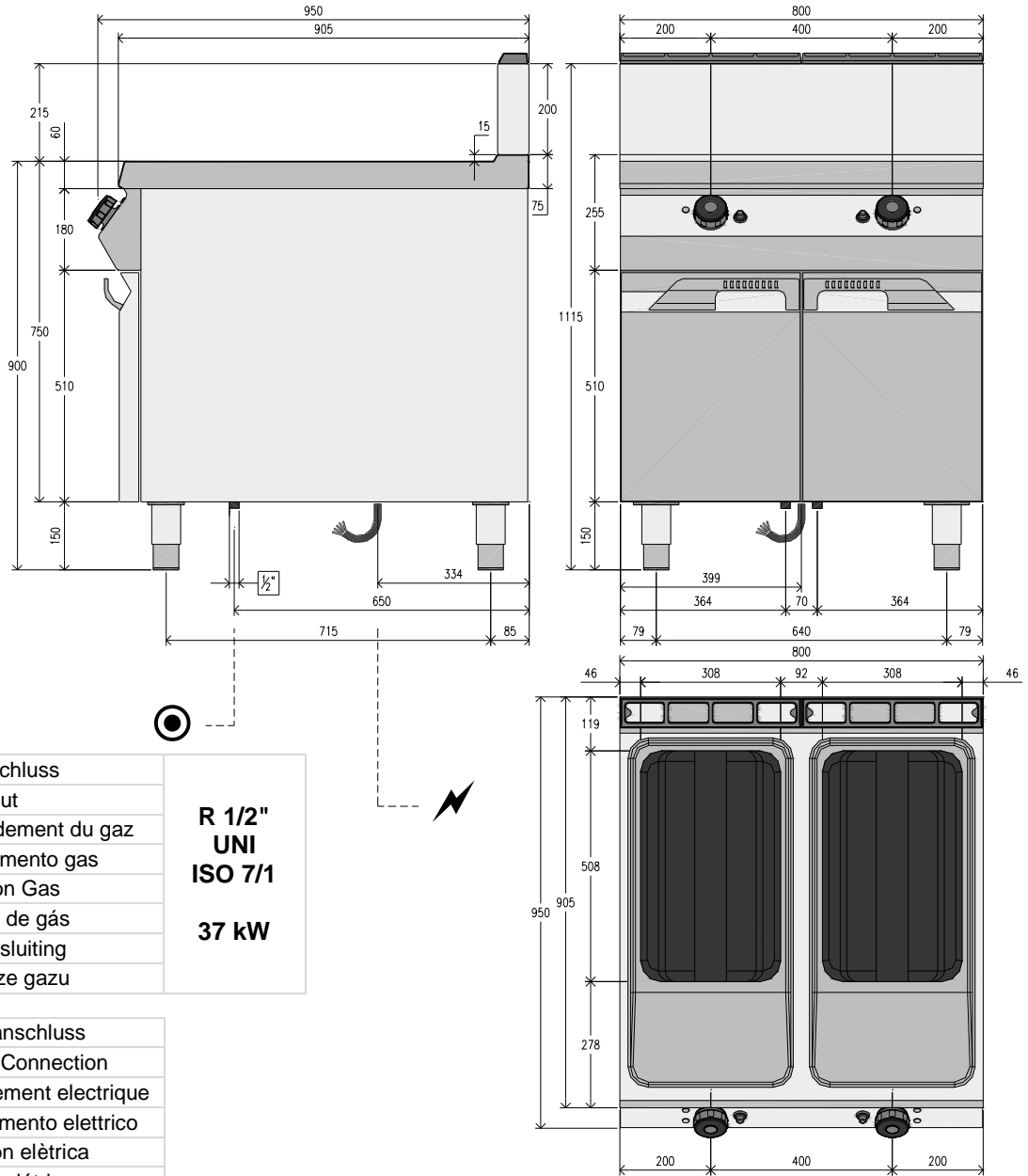
●	Gasanschluss	R 1/2" UNI ISO 7/1
	Gas Input	
	Raccordement du gaz	
	Allacciamento gas	
	Conexión Gas	
	Ligação de gás	
	Gasaansluiting	
Przyłącze gazu	18,5 kW	

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

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

FRG92M00

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



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

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

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

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

**18
kW**

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

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

**18
kW**

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

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

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

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

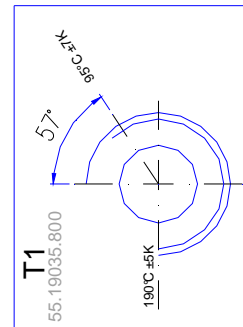
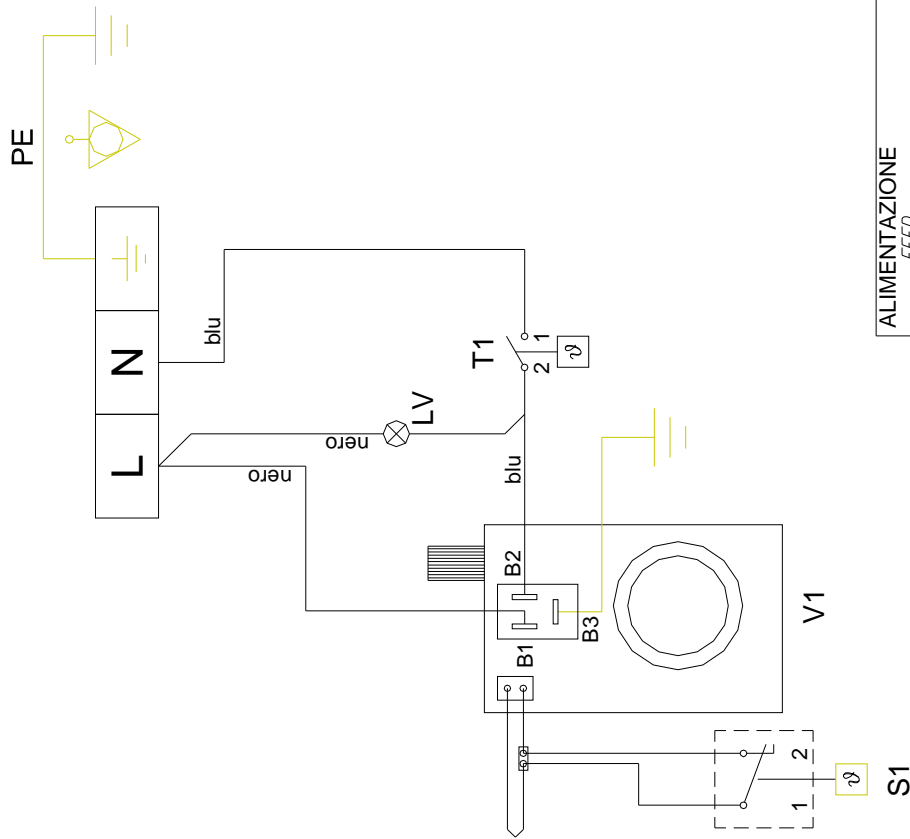
④ Zündbrennerdüse - Pilot burner nozzles - Buse du brûleur d'allumage - Ugello del bruciatore di accensione - Tobera del quemador de encendido - Bico de quemador piloto - Mondstuk van de ontstekingsbrander - Dysza palnika zapłonowego

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

FRG91M00

FRG92M00

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



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

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

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

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

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

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

DE

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

GB

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

FR

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

IT

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

ES

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

PT

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

NL

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

PL

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