

GAS-GRIDDLEPLATTE

GAS GRIDDLE PLATE

PLAQUE À GRILL À GAZ

GRIGLIA GAS

PARRILLA A GAS

CHAPA DE GRILL GAS

GAS GRILLPLAAT

PŁYTA GRILLOWA GAZOWA

2955041 / FTG91MA1

2955081 / FTG92MA1

2955061 / FTG92MC1

2955091 / FTG92MB1



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



DE TECHNISCHE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

GB TECHNICAL CHANGES RESERVED!

FR SOUS RESERVE DE MODIFICATIONS TECHNIQUES !

IT CI RISERVIAMO LA POSSIBILITÀ DI INTRODURRE MODIFICHE TECNICHE!

ES ¡SE RESERVA EL DERECHO A INTRODUCIR MODIFICACIONES TÉCNICAS!

PT SUJEITO A ALTERAÇÕES TÉCNICAS!

NL TECHNISCHE WIJZIGINGEN VOORBEHOUDEN!

PL WPROWADZANIE ZMIAN TECHNICZNYCH ZASTRZEŻONE!

1. ÍNDICE

1. ÍNDICE.....	1
2. ÍNDICE POR TEMA.....	2
3. SEGURANÇA.....	3
4. INFORMAÇÕES GERAIS E AVISOS	4
4.1. Orientações gerais	4
4.2. Descrição do aparelho	4
4.3. Equipamentos e acessórios.....	4
4.4. Proteções do aparelho	5
4.5. Placa de informação.....	5
4.6. Substituição de peças (serviço técnico).....	6
5. USO E FUNCIONAMENTO.....	6
5.1. Descrição do serviço.....	6
5.2. Ignição do queimador.....	6
5.3. Montagem da capa de proteção anti-respingos.....	7
5.4. Dicas de uso do aparelho	7
6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	8
6.1. Orientações de limpeza e manutenção.....	8
6.2. Manutenção adequada	8
6.3. Limpeza da chapa de grill	8
7. PROBLEMAS DE FUNCIONAMENTO	9
8. INSTALAÇÃO	9
8.1. Embalar e desembalar	9
8.2. Instalação (serviço técnico).....	10
8.3. Ligações de gás (serviço técnico).....	11
8.4. Exaustão dos produtos da queima.....	11
8.5. Montagem do aparelho em série	12
8.6. Conversão para outro tipo de gás (serviço técnico)	12
8.7. Controle (serviço técnico)	12
9. CONFIGURAÇÕES (serviço técnico)	13
9.1. Configuração mínima da válvula de gás 25-ST	13
9.2. Configuração mínima da válvula 630.....	13
9.3. Substituição do bico do queimador.....	14
9.4. Configurações de entrada de ar no queimador	15
9.5. Substituição do bocal de chama-piloto	15
10. DESCARTE DO APARELHO	16
ANEXOS.....	I

2. ÍNDICE POR TEMA

C

Configuração mínima da válvula 630 13
 Configuração mínima da válvula de gás 25-ST 13
 CONFIGURAÇÕES 13
 Configurações de entrada de ar no queimador 15
 Controle 12
 Conversão para outro tipo de gás 12

D

DESCARTE DO APARELHO 16
 Descrição do aparelho 4
 Descrição do serviço 6
 Desembalar 9
 Dicas para o uso comum 7

E

Embalar 9
 Equipamentos e acessórios 4
 Exaustão dos produtos da queima 11

I

Ignição do queimador 6
 Instalação 10

L

Limpeza da chapa de grill 8
 Longo intervalo de uso 7

M

Manutenção 8
 Manutenção adequada 8
 Montagem da capa de proteção anti-respingos 7
 Montagem do aparelho em série 12

O

Orientações de limpeza 8
 Orientações gerais 4

P

Placa de informação 5
 PROBLEMAS DE FUNCIONAMENTO 9
 Proteções do aparelho 5

S

SEGURANÇA 3
 Substituição de peças 6
 Substituição do bico do queimador 14
 Substituição do bocal de chama-piloto 15

V

Válvulas de gás 11

3. SEGURANÇA



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

O manual contém informações básicas sobre o uso, segurança e manutenção do aparelho.

Deve-se guardar o manual para em caso de necessidade posterior.

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

Deve-se ler atentamente o conteúdo deste manual e as orientações contidas no aparelho. Em especial, recomenda-se seguir todas as orientações relacionadas à segurança.

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

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

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

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

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

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



Após cada utilização, certifique-se de que o queimador esteja desligado, os elementos de operação tenham sido desativados e os cabos de alimentação de gás desconectados.



O aparelho durante a instalação, posicionamento e ligação à alimentação de gás (Seção 8 „**INSTALAÇÃO**”) exige certas precauções.



Em caso de um intervalo maior de uso, deve-se desconectar o aparelho, não somente todos os cabos de alimentação mas também deve-se limpar bem todas as peças internas e externas do aparelho (Seção 6 „**LIMPEZA E MANUTENÇÃO**”)



É proibido limpar o aparelho com jato de água direto.

4. INFORMAÇÕES GERAIS E AVISOS

4.1. Orientações gerais

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

Recomendamos ao receptor destas informações que as leia com atenção.

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

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

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

Atenção!



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

Cuidado

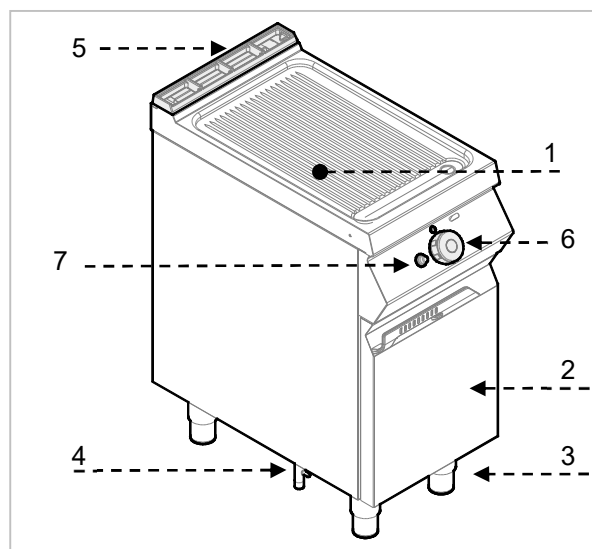


Indica informações técnicas importantes que não devem ser subestimadas.

4.2. Descrição do aparelho

Este aparelho, também conhecido como CHAPA DE GRILL À GÁS foi projetado e fabricado para a área da restauração profissional para cozinhar alimentos diretamente na chapa. Dependendo das necessidades, estão disponíveis versões com uma ou duas chapas de grill.

- 1) Chapa de grill
- 2) Parte inferior
- 3) Pés para regulagem da altura.
- 4) Ligações de gás
- 5) Exaustor: direcionamento de produtos da queima.
- 6) Regulador de gás: regula de temperatura da chapa de grill
- 7) Ignição do queimador: ignição piezoelétrica do queimador



4.3. Equipamentos e acessórios

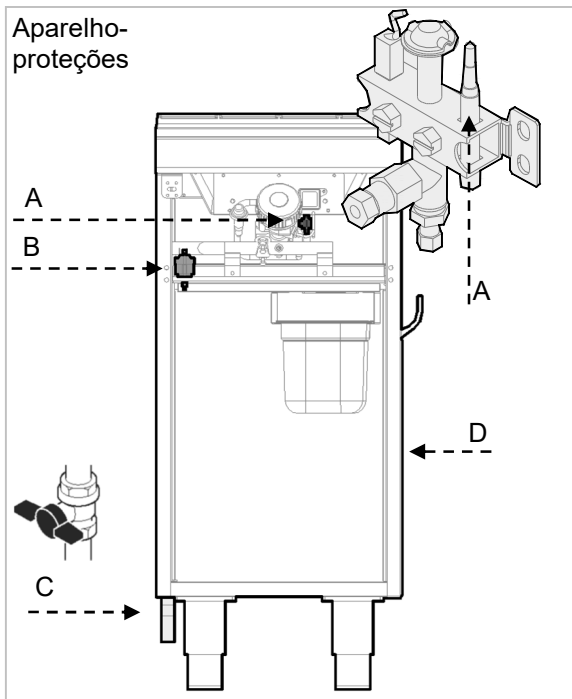
O aparelho é fornecido com os seguintes acessórios:

- A. Bandeja coletora de gordura.

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

- A. Capa de proteção anti-respingos
- B. Trava de fechamento

4.4. Proteções do aparelho



O aparelho está equipado com o seguinte sistema de segurança:

A. Termopar de segurança: se a chama se apagar, bloqueia o fluxo de gás.

B. Termostato de segurança: bloqueia o fluxo de gás em caso de sobreaquecimento (somente para a versão cromada).

C. Torneira de alimentação de gás: Para abrir e fechar o fornecimento de gás.

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

Em caso de ativação do termostato de segurança, deve-se redefinir as configurações de fábrica do aparelho.

1. Deixar a chapa de grill esfriar.
2. Abrir as portinholas (D).
3. Pressionar o botão do termostato de segurança (B), para restaurar o fluxo de gás.
4. Fechar as portinholas (D).

Para descobrir qual termostato foi ativado em casos em que o aparelho tenha duas chapas de grill, deve-se verificar qual queimador não está funcionando e pressionar o botão referente ao termostato.

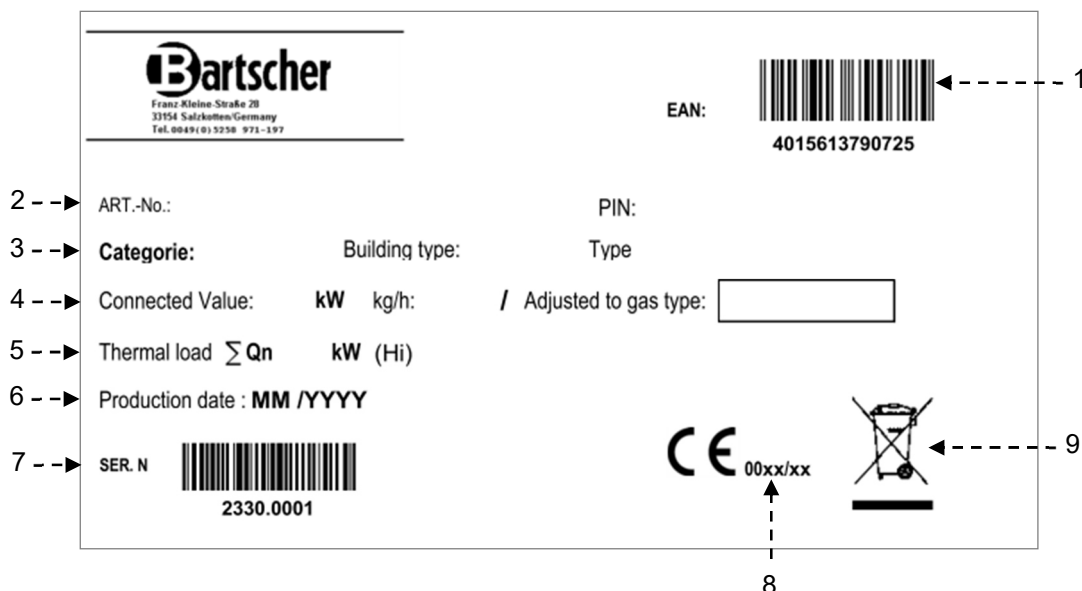
PT

4.5. Placa de informação

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

- 1) Número EAN
- 2) N° do artigo/modelo/n° do certificado CE
- 3) Categoria do aparelho / tipo de montagem

- 4) Valor da conexão / de utilização de gás / Configuração de fábrica para um dado tipo de gás.
- 5) Carga de calor
- 6) Data de fabricação
- 7) N° de série
- 8) Declaração de conformidade CE
- 9) Símbolo WEEE



4.6. Substituição de peças (serviço técnico)



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

Se necessário, substitua os elementos desgastados por novos originais.



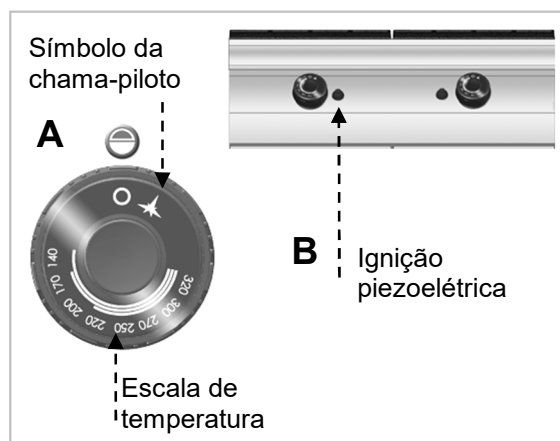
Não nos responsabilizamos por quaisquer danos causados às pessoas ou componentes que venham a surgir em decorrência do uso de peças não originais ou interferências no produto que possa alterar seus dispositivos de segurança sem autorização do fabricante.

5. USO E FUNCIONAMENTO

5.1. Descrição do serviço.

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

- A) **Regulador de gás:** regula o fluxo de gás e altera a temperatura.
- B) **Ignição piezoelétrica:** aciona a ignição da chama-piloto do queimador.



5.2. Ignição do queimador

ACENDIMENTO

- A) Para acionar o chama-piloto, pressione e gire para a esquerda o botão regulador do queimador de gás escolhido (**posição 1**). Acender a chama-piloto com um fósforo.
- B) Manter pressionado o regulador de gás por cerca de 10 segundos para aquecer o elemento térmico e depois soltá-lo.
- C) Para ligar o queimador de gás, gire o regulador de gás para a esquerda (**posição 2**).
- D) Definir a potência do queimador de gás (**posição 3**).



DESLIGAMENTO

A) Girar o regulador de gás para a direita para desligar o queimador de gás (**posição 1**).

B) Girar o regulador de gás para a direita para apagar a chama-piloto (**posição 0**).

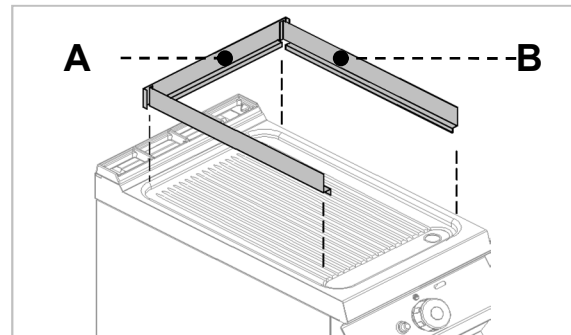
CHAPA DE GRILL CROMADA

i O aparelho equipado com uma chapa de grill cromada deve ser aquecido por cerca de 30 minutos à uma temperatura de 200° C.

5.3. Montagem da capa de proteção anti-respingos

Ao se montar a capa de proteção anti-respingos deve-se observar as seguintes instruções:

1. Colocar a parte de trás da capa na chapa de grill (**A**).
2. Prender as duas partes laterais (**B**) e ajustá-las.



5.4. Dicas de uso do aparelho

Longo intervalo de uso

Se o aparelho não for ser utilizado por um longo intervalo de tempo, deve-se seguir as seguintes instruções:

1. Cortar o fluxo de gás através do fecho da válvula.
2. Limpar bem o aparelho e as superfícies adjacentes.
3. Espalhar uma camada de óleo de vaselina nas superfícies de aço inoxidável.
4. Realizar todos os trabalhos de manutenção.

Dicas para o uso comum

Para garantir o uso adequado do aparelho, deve-se seguir as seguintes recomendações:

- Utilizar somente os acessórios fornecidos pelo fabricante;
- Verificar se o fundo do forno foi colocado corretamente.

⚠ Não utilizar o aparelho para fritura em óleo ou gordura na placa de grill.

i Não grelhar alimentos muito congelados na chapa de grill: isto pode estragá-los.

i Não raspar a chapa para tirar restos de alimentos. Ter especial atenção em casos de chapa de grill cromadas.

Realizar regularmente trabalhos de manutenção com pessoal qualificado para tais ações:

- Controle de pressão e vedação dos cabos de gás
- Controle de funcionamento do termopar
- Controle de funcionamento do exaustor e limpeza do mesmo caso necessário
- Controle do termostato de segurança.

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

6.1. Orientações de limpeza e manutenção



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

Primeiramente deve-se desligar a válvula de corte de gás e impedir o acesso aos aparelhos, que, quando ativados, podem causar situações inesperadas perigosas à saúde das pessoas.

6.2. Manutenção adequada

Uma manutenção correta inclui a limpeza diária de todas as peças que têm contato com os alimentos e a manutenção frequente do queimador e do bocal.

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

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

Para limpar o aço inoxidável, não utilizar lã de aço, escova de aço nem qualquer raspadores feitos de ferro pois podem deixar restos de ferro nas superfícies do aparelho, que, devido à oxidação, levam à formação de ferrugem.

Em caso de longos intervalos de utilização do aparelho, aplique uma camada de vaselina sobre as partes feitas de aço inoxidável.

Não utilize materiais de limpeza que sejam danosos à saúde ou perigosos.



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

Ao final do dia de trabalho, deve-se limpar:

- chapa de grill
- aparelho.

6.3. Limpeza da chapa de grill

Proceder conforme indicado abaixo.

1. Remova os restos de alimentos da chapa de grill com a ajuda de um raspador (tenha um cuidado especial com chapas cromadas).
2. Espalhar o material solubilizante de gordura pela chapa de grill e deixar por alguns minutos.
3. Fechar o orifício de drenagem com a tampa apropriada.
4. Despejar água quente na chapa de grill e deixar por alguns minutos.
5. Retirar a bandeja de gordura.

6. Deixar o recipiente coletor debaixo do orifício de drenagem.

7. Retirar a tampa e esperar até que a água toda escorra.

8. Limpar e secar bem a chapa de grill.



Recomendamos lavar os acessórios na máquina de lavar louça.





Seque completamente a chapa de grill para evitar o surgimento de ferrugens e em seguida distribua uma camada de proteção de vaselina na superfície.

7. PROBLEMAS DE FUNCIONAMENTO

As seguintes informações permitem o conhecimento e solução de eventuais problemas de funcionamento que venham a ocorrer durante o uso do aparelho.

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

Problema	Causa	Possibilidades de solução
Cheiro de gás.	Cheiro liberado as vezes no momento do acendimento da chama.	Fechar a torneira de fluxo de gás e arejar o ambiente.
Chama-piloto não se acende.	A ignição de faísca não funciona.	Verificar o funcionamento do dispositivo de acendimento. Iniciar a chama-piloto manualmente.
	Ar nos tubos em caso de longo intervalo de uso.	
Chama-piloto acesa o tempo todo.	O Termopar não está suficientemente quente.	Extender o processo de acendimento. Verificar se o termostato de segurança foi ativado.
Chama-piloto se acende mas o queimador não.		Verificar o termostato de segurança.  Se o problema persistir, deve-se contactar o serviço.
A chama está amarela	O queimador está sujo ou entupido.	Limpar o queimador e deixar secar.  Se o problema persistir, deve-se contactar o serviço.

PT

8. INSTALAÇÃO

8.1. Embalar e desembalar

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

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



Ao usar o elevador, preste atenção nas conexões de gás, além da posição dos pés.

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



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

Eventuais danos devem ser reportados imediatamente à empresa de transportes.

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

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

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

Após desembalar, verificar se o aparelho está de acordo com o que fora pedido.

Caso contrário, informar imediatamente o vendedor.



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

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

8.2. Instalação (serviço técnico)

Todas as etapas da instalação precisam ser cuidadosamente pensadas.

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

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

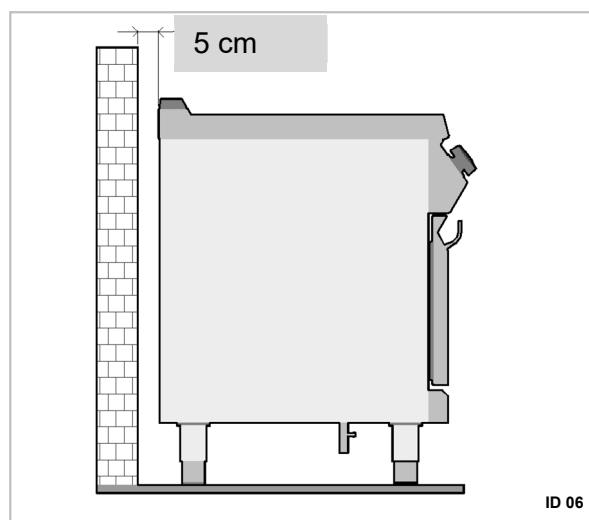
Deixar todo o aparelho em posição horizontal e regulá-lo através de cada um dos pés.



Em situações em que o aparelho deva ser montado próximo à paredes, divisórias, armários de cozinha, elementos decorativos, etc, precisam estes ser feitos de material não inflamável, do contrário, precisam estar cobertos com materiais não-inflamáveis.



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



A instalação interna do fluxo de gás e a localização onde encontra-se o aparelho devem estar de acordo com as disposições em vigor no país de utilização (descrito do dia 12 de Julho de 1996 e UNI-CIG 87/23).

A fim de garantir-se a queima correta do gás nos queimadores, deve-se permitir a entrada de uma quantidade de ar suficiente, ou seja, cerca de 2m³ por hora para cada kW de força instalada.

8.3. Ligações de gás (serviço técnico)

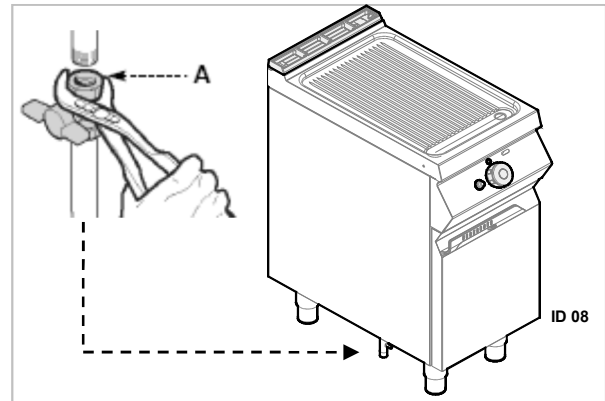
A ligação do gás deve ser feita de acordo com as regulamentações aplicáveis.

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

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

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

Após realizar a ligação, verifique quaisquer fugas de gás.



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

8.4. Exaustão dos produtos da queima

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

Instalação sob o capô de escape (A)

Colocar o aparelho sob o capô de escape (1), e fixar o tubo de dimensões indicadas na figura na saída do aparelho.

O terminal do tubo de exaustão deve estar a pelo menos 1,8m sobre a superfície do aparelho.

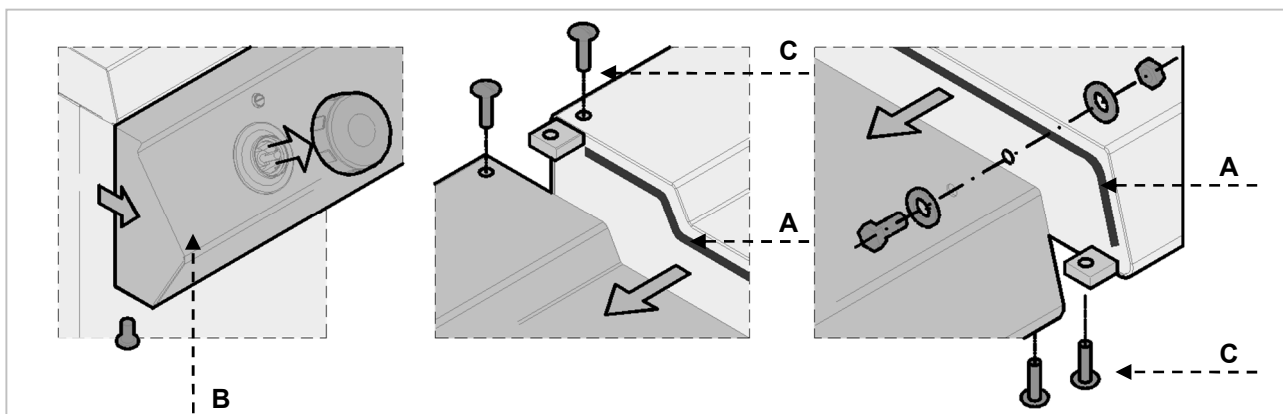


Os dispositivos de alimentação de gás devem ser subordinados diretamente aos sistemas de exaustão forçada: o bloqueio do exaustor deve causar o corte no fluxo de gás.



O exaustor deve ser iniciando automaticamente quando a válvula de gás for aberta.

8.5. Montagem do aparelho em série



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

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

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

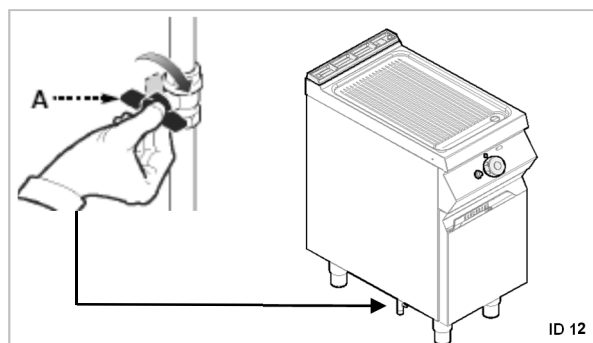
Empurre os aparelhos um contra o outro e deixe-os em posição horizontal (ao regular os pés).

Conecte os elementos prendedores.

8.6. Conversão para outro tipo de gás (serviço técnico)

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

1. Fechar a válvula de gás (A).
2. Substituir os bicos dos queimadores de gás (ver a seção 9.3)
3. Substituir os bicos dos queimadores de chama-piloto do fogão (ver a seção 9.5).
4. Definir o valor mínimo para as válvulas de gás dos queimadores (patrz rozdział 9.1).
5. Retirar a etiqueta que se encontra na placa e aplicar uma nova, que apresenta o tipo de gás adaptado (posição 4 da placa de identificação).



8.7. Controle (serviço técnico)

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

Recomenda-se realizar os seguintes controles:

1. Abrir a torneira de gás e verificar a vedação das ligações;
2. Verificar se o acendimento e queimação dos queimadores de gás estão funcionando corretamente;
3. Verificar a caso necessário regular a pressão e o fluxo de gás para posição máxima e mínima (ver seção 9.1).
4. Verificar se o termostato de segurança funciona corretamente.
5. Verificar a vedação dos tubos e conexões de gás.

9. CONFIGURAÇÕES (serviço técnico)



Antes de iniciar as regulagens, ligue todos os dispositivos de segurança.

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

9.1. Configuração mínima da válvula de gás 25-ST



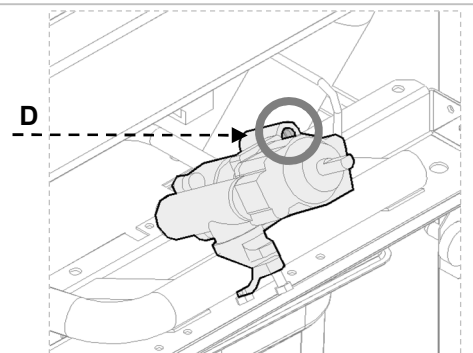
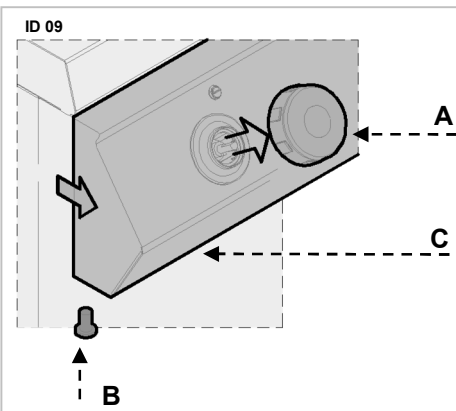
Estas configurações são necessárias apenas quando o tipo de gás ligado diferencia-se daquele tipo de gás configurado e definido na fábrica, após a conversão para outro tipo de gás.



Antes de efetuar as regulagens deve-se verificar se a pressão do gás está de acordo com a pressão nominal (ver tabela em anexo).

Proceder conforme indicado abaixo.

1. Fechar a válvula do gás.
2. Puxar o botão de regulagem do gás (A).
3. Desapertar o parafuso (B) e retirar o painel de serviço (C).
4. Retirar o injetor D e substituí-lo por outro adequado para o tipo de gás (ver anexos). Após a substituição, vede o parafuso.
5. Para finalizar, monte o painel de serviço (C) e o botão de regulagem (A).



9.2. Configuração mínima da válvula 630



Estas configurações são necessárias apenas quando o tipo de gás ligado diferencia-se daquele tipo de gás configurado e definido na fábrica, após a conversão para outro tipo de gás.



Antes de efetuar as regulagens deve-se verificar se a pressão do gás está de acordo com a pressão nominal (ver tabela em anexo).

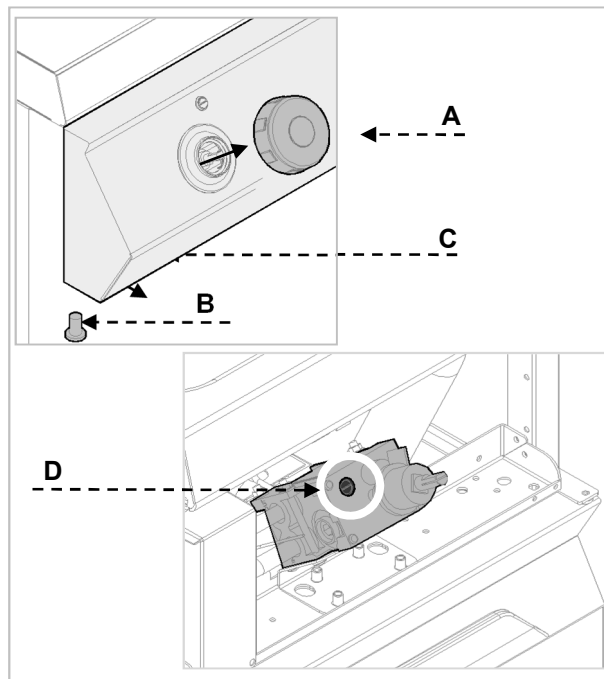
Proceder conforme indicado abaixo.

1. Fechar a válvula do gás.
2. Puxar o botão de regulação do gás (A).
3. Desapertar o parafuso (B) e retirar o painel de serviço (C).
4. Retirar o injetor D e substituí-lo por outro adequado para o tipo de gás (ver anexos). Após a substituição, vede o parafuso.
5. Para finalizar, monte o painel de serviço (C) e o botão de regulação (A).

⚠ Após terminar todos os trabalhos de calibragem e regulação, verifique a vedação do gás e o funcionamento correto do aparelho.

i Certifique-se de que a chama esteja estável frente à pressão de saída máxima e mínima.

i Após terminar a regulação coloque uma marca de legalização e/ou vede o parafuso de regulação.

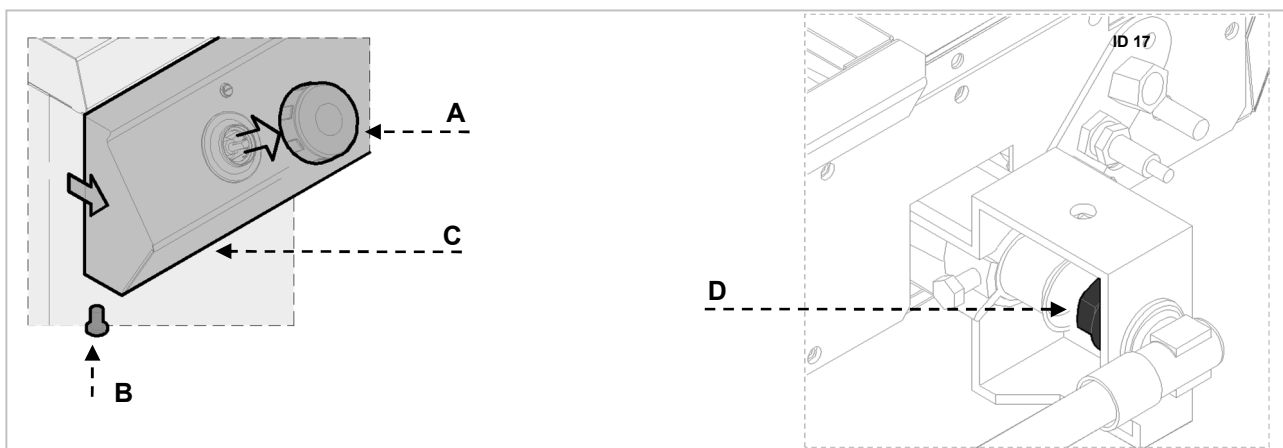


9.3. Substituição do bico do queimador

Proceder conforme indicado abaixo.

1. Fechar a válvula do gás.
2. Puxar o botão de regulação do gás (A).
3. Desapertar o parafuso (B) e retirar o painel de serviço (C).

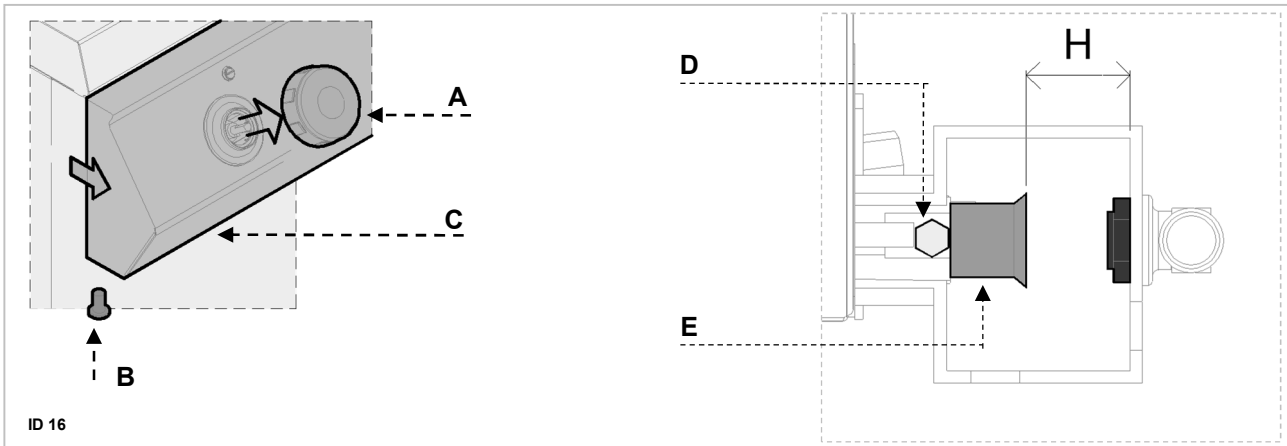
4. Substituir o bocal (B) por um adequado ao tipo de gás utilizado (ver anexos).
5. Para finalizar, deve-se redefinir as configurações de fábrica.



9.4. Configurações de entrada de ar no queimador

Proceder conforme indicado abaixo.

1. Fechar a válvula do gás.
2. Puxar o botão de regulação do gás (A).
3. Desapertar o parafuso (B) e retirar o painel de serviço (C).
4. Soltar o parafuso (D) e ajustar o casquilho (E) dependendo do tipo de gás utilizado (ver a tabela em anexo).
5. Para finalizar, deve-se redefinir as configurações de fábrica.

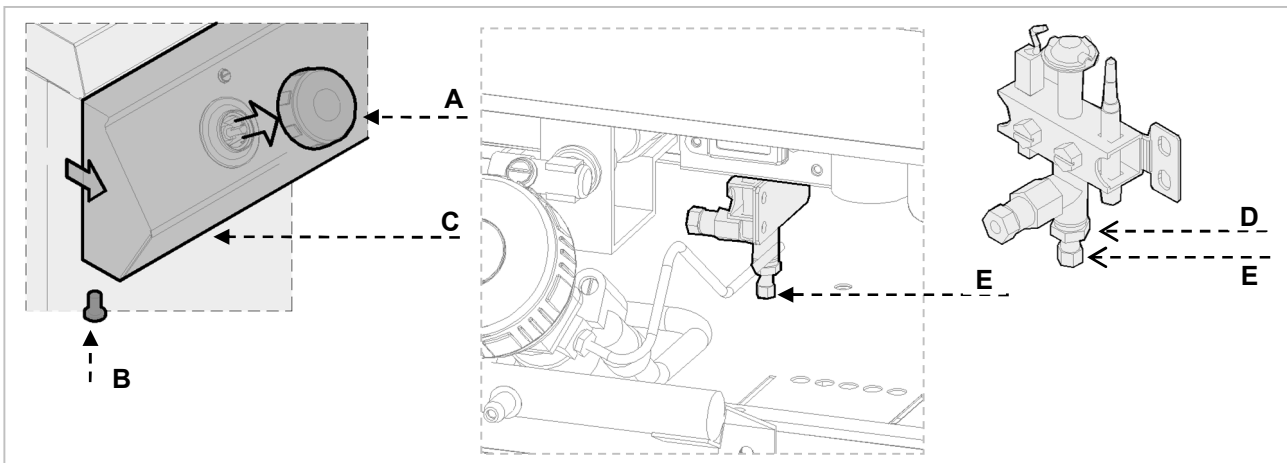


PT


9.5. Substituição do bocal de chama-piloto


Proceder conforme indicado abaixo.

1. Fechar a válvula do gás.
2. Puxar o botão de regulação do gás (A).
3. Desapertar o parafuso (B) e retirar o painel de serviço (C).
4. A chama-piloto encontra-se ao lado do queimador.
5. Remover a porca (D).
6. Retirar e trocar o bocal.
7. Prender novamente a porca e restaurar as configurações iniciais.
8. Ajustar através do parafuso (E).



10. DESCARTE DO APARELHO

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

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



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

Observe as leis locais para a eliminação de resíduos.

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

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Alemanha

Tel.: +49 5258 971-0
Fax: +49 5258 971-120
Linha direta – Suporte técnico: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

ANLAGEN

ATTACHMENTS

ANNEXES

ALLEGATI

ANEXOS

ANEXOS

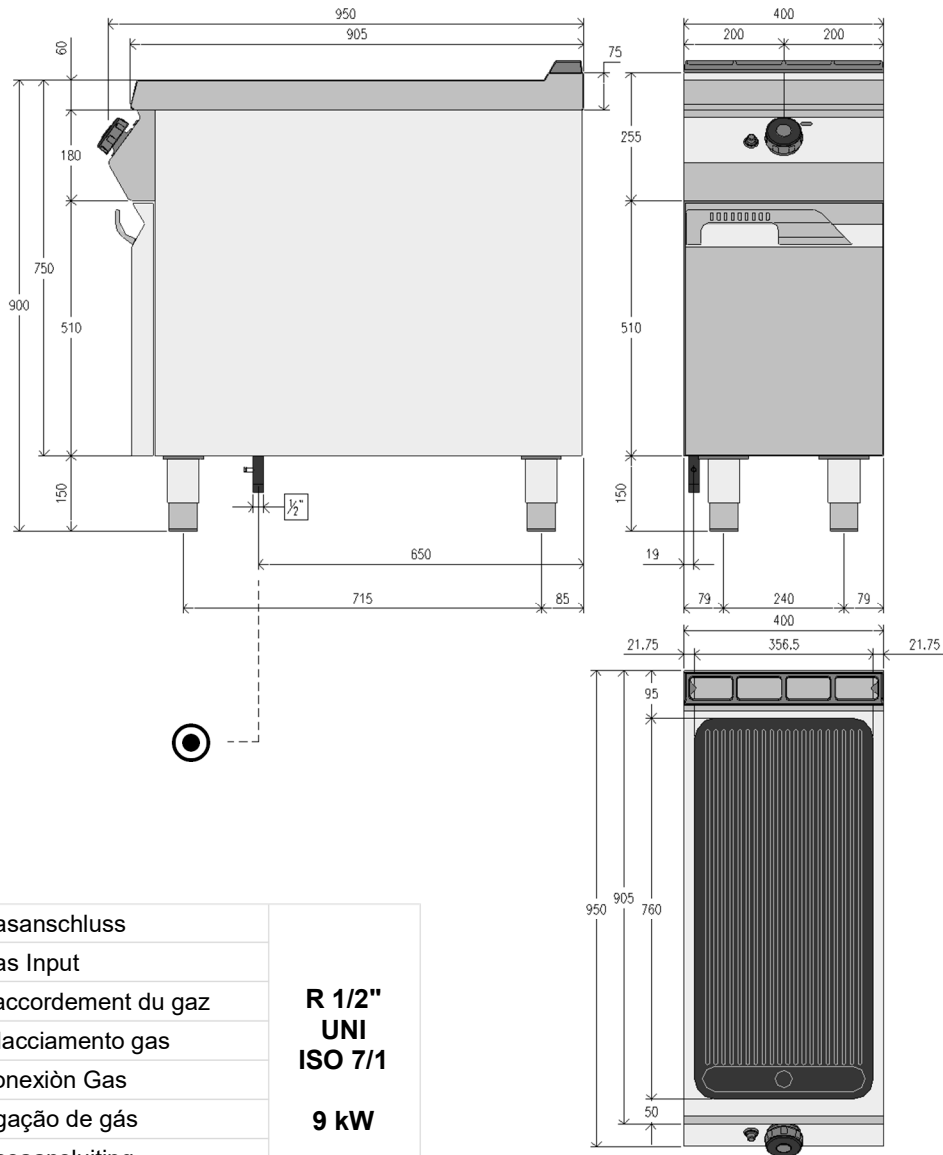
BIJLAGEN

ZAŁĄCZNIKI

Modelle	Brenner	ΣQ_n	Gasverbrauch			
Model	Burner		Gas consumption			
Modèle	Brûleur		Consommation de gaz			
Modello	Bruciatore		Consumo gas			
Modelo	Queimador		Consumo de gas			
Modelo	Queimador		Consumo de gás			
Model	Brander		Gasverbruik			
Model	Palnik		Zużycie gazu			
				G20	G25	G30
	9 kW	kW	m ³ /h	m ³ /h	kg/h	kg/h
FTG91MA1	1	9	0,952	1,108	0,710	0,699
FTG92MA1	2	18	1,905	2,215	1,419	1,398
FTG92MC1	2	18	1,905	2,215	1,419	1,398
FTG92MB1	2	18	1,905	2,215	1,419	1,398

FTG91MA1

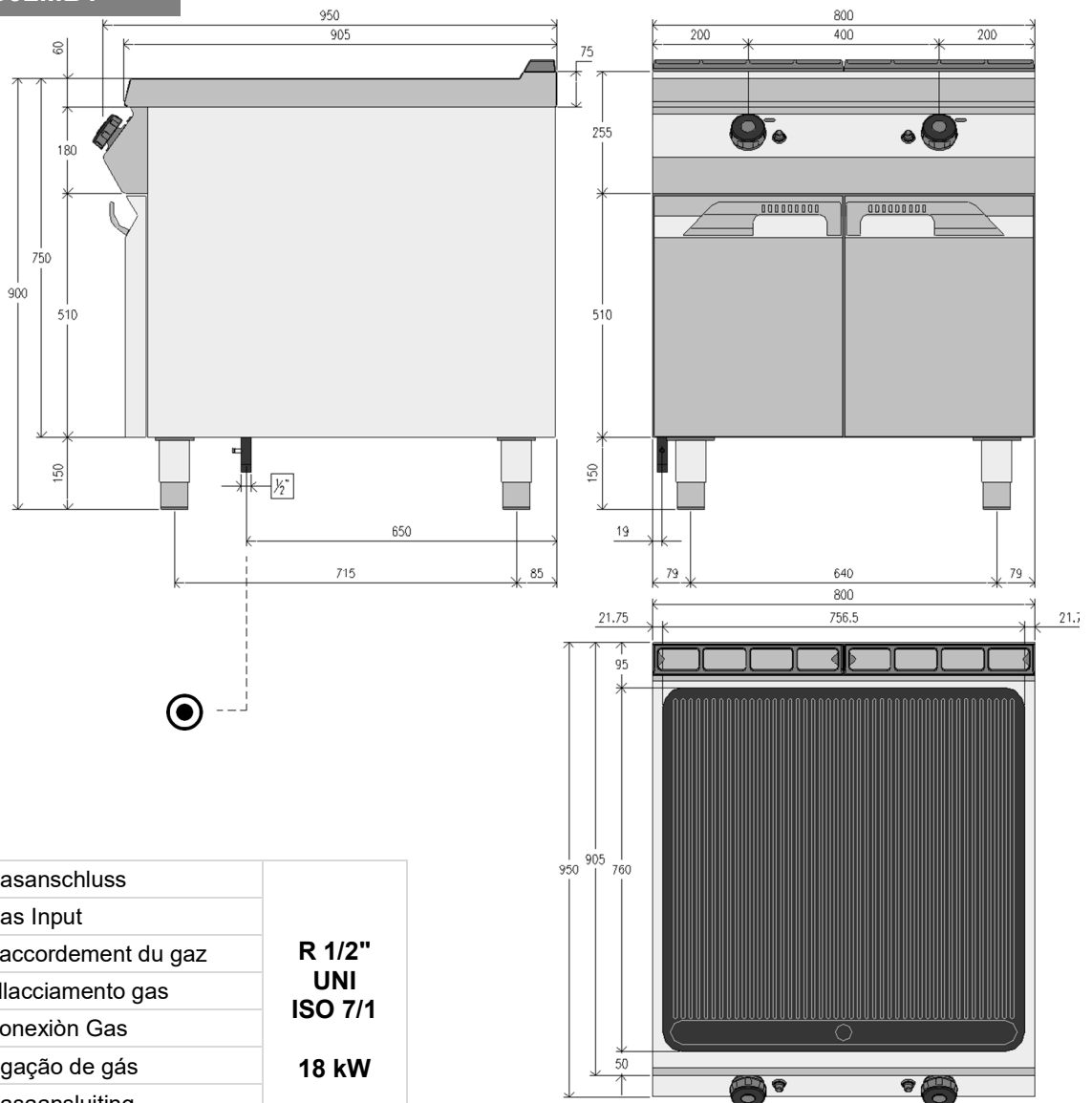
**ANSCHLUSSSCHEMA - CONNECTION CARD - FICHE DES RACCORDEMENTS -
 SCHEDA ALLACCIAMENTI - FICHA DE ENLACES - ESQUEMA DAS CONEXÕES -
 PLAN AANSLUITINGEN - SCHEMAT PODŁĄCZENIA**



	Gasanschluss	R 1/2" UNI ISO 7/1 9 kW
	Gas Input	
	Raccordement du gaz	
	Allacciamento gas	
	Conexiòn Gas	
	Ligação de gás	
	Gasaansluiting	
Przyłącze gazu		

FTG92MA1
FTG92MC1
FTG92MB1

**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 18 kW
	Gas Input	
	Raccordement du gaz	
	Allacciamento gas	
	Conexiòn Gas	
	Ligação de gás	
	Gasaansluiting	
Przyłącze gazu		

Tabelle: Düsen für Brenner - Table: Burner nozzles - Tableau : Buses du brûleur - Tabella: ugelli dei bruciatori - Tabla: Toberas del quemador - Tabel: mondstukken voor de brander - Tabela: Dysze palnika

9 kW

①	②	Gas	Pen mbar	Qn max kW	Qn min kW	I ③	B ④	P ⑤	H mm ⑥
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	9	3,3	135	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
BE	II2E+3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
		G25	25	9	3,3	240	140	24	12
BG	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
CH	II2H3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
	II2H3B/P	G30/G31	50	9	3,3	135	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
CY	II2H3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
CZ	II2H3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
DE	II2ELL3B/P	G30/G31	50	9	3,3	135	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
		G25	20	9	3,3	255	Adj	24	9
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
EE	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
ES	II2H3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
FR	II2E+3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
		G25	25	9	3,3	240	140	24	12

Tabelle: Düsen für Brenner - Table: Burner nozzles - Tableau : Buses du brûleur - Tabella: ugelli dei bruciatori - Tabla: Toberas del quemador - Tabel: mondstukken voor de brander - Tabela: Dysze palnika

9 kW

①	②	Gas	Pen mbar	Qn max kW	Qn min kW	I ③	B ④	P ⑤	H mm ⑥
GB	II2H3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
GR	II2H3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
HR	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
IE	II2H3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
IS	I3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
IT	II2H3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
LT	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
LU	I2E	G20	20	9	3,3	230	140	24	12
LV	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
MT	I3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G25	25	9	3,3	240	140	24	12
NO	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
PT	II2H3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12

Tabelle: Düsen für Brenner - Table: Burner nozzles - Tableau : Buses du brûleur - Tabella: ugelli dei bruciatori - Tabla: Toberas del quemador - Tabel: mondstukken voor de brander - Tabela: Dysze palnika

9 kW

①	②	Gas	Pen mbar	Qn max kW	Qn min kW	I ③	B ④	P ⑤	H mm ⑥
---	---	-----	----------	-----------	-----------	-----	-----	-----	--------

RO	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
	II2E3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
	II2L3B/P	G30/31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G25	20	9	3,3	255	Adj	24	9

SE	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12

SI	II2H3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12

SK	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12

TR	II2H3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12

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

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 gas Tipos de gás Gastypes Rodzaje gazu	Wobbeindex Wobbe index Indice de Wobbe Indice di Wobbe Índice de Wobbe Índice de Wobbe Wobbe-index Liczba Wobbego	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
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 - Pais - 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 JEGLICHER 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!