



<b>MANUALE D'ISTRUZIONI FRIGGITRICI A GAS - (Istruzioni originali)</b> <b>Attenzione: leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.</b>	<b>83</b>	<b>IT</b>
<b>INSTRUCTION MANUAL GAS FRYERS - (Original instructions)</b> <b>Warning: read the instructions before putting the unit into operation.</b>	<b>97</b>	<b>EN</b>
<b>MODE D'EMPLOI FRITEUSES À GAZ - (Instructions originales)</b> <b>Attention: lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.</b>	<b>111</b>	<b>FR</b>
<b>BEDIENUNGSHANDBUCH GAS-FRITTEUSEN - (Originalbedienungsanleitung)</b> <b>Achtung: Lesen Sie die Anweisungen vor Gebrauch des Gerätes.</b>	<b>125</b>	<b>DE</b>
<b>MANUAL DE INSTRUCCIONES FREIDORAS A GAS - (Instrucciones originales)</b> <b>Precaución: lea las instrucciones antes de usar el aparato.</b>	<b>140</b>	<b>ES</b>
<b>INSTRUCTIEHANDLEIDING GASFRITEUSES - (Originele instructies)</b> <b>Let op: lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt.</b>	<b>154</b>	<b>NL</b>
<b>MANUAL DE INSTRUÇÕES FRITADEIRAS A GÁS - (Instruções originais)</b> <b>Atenção: leia as instruções antes de usar o aparelho.</b>	<b>169</b>	<b>PT</b>
<b>ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΙΟΥ - (Γνήσιες οδηγίες)</b> <b>Προσοχή: διαβάστε τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.</b>	<b>183</b>	<b>EL</b>
<b>NÁVOD K POUŽITÍ PLYNOVÝCH FRITÉZ - (Původní návod)</b> <b>Opzreť: prečítajte prije korištenja aparata.</b>	<b>198</b>	<b>CS</b>
<b>NÁVOD K POUŽITIU PLYNOVÝCH FRITÉZ - (Pôvodné pokyny)</b> <b>Upozornenie: prečítajte si návod pred použitím prístroja.</b>	<b>212</b>	<b>SK</b>
<b>HASZNÁLATI KÉZIKÖNYV GÁZÜZEMŰ FRITŐZ - (Eredeti utasítások)</b> <b>Figyelem: olvassa el az utasításokat, mielőtt használná a készüléket.</b>	<b>226</b>	<b>HU</b>
<b>BRUGSANVISNING FOR GASOPVARMEDE FRITUREAPPARATER - (Originalvejledning)</b> <b>Forsigtig: læs vejledningen, før du bruger apparatet.</b>	<b>241</b>	<b>DA</b>
<b>BRUKSANVISNING FOR GASSFRITYRER - (Opprinnelige instruksjoner)</b> <b>Forsiktig: les bruksanvisningen før du bruker apparatet.</b>	<b>255</b>	<b>NO</b>
<b>BRUKSANVISNING FÖR GASFRITÖSER - (Originalinstruktioner)</b> <b>Varning: läs instruktionerna innan du använder apparaten.</b>	<b>269</b>	<b>SV</b>
<b>INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA FRYTOWNIC GAZOWYCH - (instrukcje oryginalne)</b> <b>Uwaga: przeczytaj instrukcję przed użyciem urządzenia.</b>	<b>283</b>	<b>PL</b>
<b>MANUAL DE INSTRUCCIUNI FRITEUZĂ PE GAZ - (Instrucțiuni originale)</b> <b>ATENȚIE: citiți instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul.</b>	<b>298</b>	<b>RO</b>
<b>РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ - (оригинальные инструкции)</b> <b>Внимание: перед использованием аппарата прочитать инструкции.</b>	<b>312</b>	<b>RU</b>
<b>KULLANIM KILAVUZU GAZLI FRITÖZLER - (Orijinal bilgiler)</b> <b>Dikkat: cihazı kullanmadan önce bilgileri okuyunuz.</b>	<b>327</b>	<b>TR</b>
<b>دليل استعمال المقالي التي تعمل بالغاز - (تعليمات أصلية)</b> <b>تنبيه: اقرأ التعليمات قبل استخدام الجهاز.</b>	<b>353</b>	<b>AR</b>



Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo.

Gli apparecchi richiedono alcune precauzioni in fase d'installazione, posizionamento e/o fissaggio, collegamento alla rete elettrica. Vedere paragrafo "MESSA IN OPERA" e "ALLACCIAMENTO ELETTRICO".

Gli apparecchi richiedono alcune precauzioni durante il loro uso e funzionamento. Vedere il paragrafo "ISTRUZIONI PER L'USO".

L'apparecchio non deve essere pulito con getti d'acqua o con pulitori a vapore.

### **Avvertenza!**

**Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.**

Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conforme alle regole di installazione.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio tecnico o comunque da una persona con qualifica similare.

### **Equipotenziale**

L'apparecchio è da collegare in un sistema equipotenziale. Il morsetto di collegamento è posizionato nelle immediate vicinanze dell'entrata del cavo di alimentazione.

È contraddistinto dal seguente simbolo:



**Attenzione: l'apertura del rubinetto di scarico comporta il deflusso del contenuto caldo dell'apparecchio.**

### **Uso previsto:**

**Le presenti apparecchiature sono destinate esclusivamente alla frittura di cibi e sono destinate all'uso professionale. Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.**

**Il livello dell'olio non deve mai essere al di sotto della tacca di minimo poiché vi è pericolo di incendio.**

### **Avvertenze**

Si sconsiglia di usare olio vecchio poiché con l'uso prolungato si riduce la temperatura di infiammabilità e aumenta la tendenza a bollire improvvisamente.

Cibi particolarmente voluminosi o non sgocciolati possono provocare la bollitura improvvisa dell'olio.

**Le operazioni di manutenzione devono essere eseguite da personale qualificato.**

**Non dirigere getti d'acqua diretti sull'apparecchiatura per non danneggiarla.**

EN

This type of apparatus is to be used for commercial applications, for example restaurant kitchens, canteens, hospitals and commercial businesses, such as bakeries, butchers, etc., but not for continual mass production of food.

Pay some caution when the units are being installed, positioned, fixed and connected to the electric network. See the paragraphs "COMMISSIONING" and "ELECTRICAL CONNECTION".

The units need to be used and operated with some caution. See the paragraph "INSTRUCTIONS FOR USE".

The unit must not be cleaned with jets of water or steam cleaners.

### **Warning!**

**Before performing any operations, cut off the main power supply.**

For a direct network connection, it is necessary to provide a device that ensures the disconnection from the network with an opening distance from the contacts that allows for a complete disconnection under the conditions of overvoltage category III, in accordance to the rules of installation. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer's technicians or by a person with similar qualifications.

### **Equipotential**

The appliance must be connected to a equipotential system. The connection terminal is located near the power supply cable input. It is marked with the following symbol:



**Attention: opening the drain tap makes the hot liquid inside the unit flow out.**

### **Foreseen use:**

These appliances are designed for frying food only and are meant for professional use. Other uses are unsuitable.

**The oil level must never be below the minimum level mark: failure to follow these instructions could result in a fire.**

### **Warning**

We would advise against using old oil as prolonged use reduces the temperature at which it will burn and increases the risk of spontaneous boiling. Particularly large or dripping wet foods may cause the oil to suddenly bubble

**Maintenance must be carried out by qualified personnel.**

**Do not aim water jets directly on the appliance, it might be damaged.**

FR

Ces appareils sont conçus pour une utilisation de type commerciale, par exemple dans les cuisines des restaurants, les cantines, les hôpitaux et les activités commerciales telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais ils ne sont pas conçus pour la production massive continue de nourriture.

Les appareils nécessitent quelques précautions lors de l'installation, du positionnement et/ou de la fixation et du branchement au secteur. Voir les paragraphes "MISE EN PLACE" et "BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE".

Les appareils nécessitent quelques précautions lors de leur utilisation et leur fonctionnement. Voir le paragraphe "INSTRUCTIONS D'EMPLOI".

L'appareil ne doit pas être nettoyé au moyen de jets d'eau ou de nettoyeurs à vapeur.

### **Avertissement !**

**Avant d'effectuer toute intervention, couper l'alimentation électrique générale**

Pour le branchement direct au secteur, prévoir un dispositif permettant de débrancher l'appareil du secteur avec une distance d'ouverture des contacts garantissant la coupure complète dans la condition de la catégorie de surtension III, conformément aux normes d'installation.

Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant ou son service d'assistance technique ou par une personne ayant une qualification équivalente.

### **Équipotentiel**

Brancher l'appareil à un système équipotentiel.

La borne de branchement est positionnée tout près de l'entrée du câble d'alimentation.

Elle est caractérisée par le symbole suivant :

È contraddistinto dal seguente simbolo:



**Attention : l'ouverture du robinet d'évacuation provoque l'évacuation du fluide chaud de l'appareil.**

### **Utilisation prévue :**

L'appareil est conçu exclusivement pour la friture des aliments et pour une utilisation professionnelle.

Toute autre utilisation est considérée non conforme.

**Le niveau d'huile ne doit jamais descendre en-dessous du cran de niveau minimum afin**

**d'éviter tout risque d'incendie.****Avertissements :**

Il est déconseillé d'utiliser de l'huile usagée étant donné que l'utilisation prolongée réduit la température d'inflammabilité et augmente la tendance à bouillir soudainement.

Des aliments très volumineux ou non égouttés peuvent faire bouillir soudainement l'huile.

**Les opérations de maintenance doivent être effectuées par du personnel qualifié.**

**Ne pas diriger de jets d'eau directs sur l'appareil pour ne pas l'endommager.**

**DE**

Dieser Gerätetyp ist für den Einsatz im gewerblichen Bereich bestimmt, zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern oder Gewerbebetrieben, wie zum Beispiel Bäckereien, Metzgereien usw., er ist jedoch nicht für die kontinuierliche bzw. die Massenproduktion von Speisen bestimmt.

In den Phasen Installation, Aufstellung und/oder Befestigung sowie Anschluss an das Stromnetz sind in Bezug auf die Geräte einige Vorsichtsmaßnahmen erforderlich. Bitte konsultieren Sie die Abschnitte „INBETRIEBNAHME“ und „ELEKTROANSCHLUSS“.

Während des Betriebs bzw. Einsatzes sind in Bezug auf die Geräte einige Vorsichtsmaßnahmen erforderlich. Bitte konsultieren Sie den Abschnitt „BETRIEBSANLEITUNG“.

Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl oder mit Dampfreinigern gereinigt werden.

**Hinweis!**

**Vor Durchführung von Arbeiten gleich welcher Art unterbrechen Sie die Hauptstromversorgung.**

Für den direkten Netzanschluss muss eine Vorrichtung vorgesehen werden, die eine Trennung des Gerätes vom Netz ermöglicht. Diese Vorrichtung muss eine Kontaktöffnungsweite besitzen, die bei Vorliegen der Überspannungsbedingungen der Kategorie III in Übereinstimmung mit den Installationsvorschriften eine vollständige Trennung garantiert.

Falls das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem technischen Kundendienst oder von einer Person mit einer ähnlichen Qualifikation ausgewechselt werden.

**Potentialausgleich**

Schließen Sie das Gerät an ein System zum Potentialausgleich an.

Die Verbindungsschraube befindet sich bei den Geräten der Serie Top rechts auf der Rückseite, bei den anderen unterhalb, ebenfalls rechts. Sie ist mit folgendem Symbol gekennzeichnet:



**Achtung: Das Öffnen des Ablasshahns bedingt den Abfluss des heißen Inhalts des Geräts.**

**Sachgemäßer Einsatz:**

**Die beschriebenen Geräte sind ausschließlich für das Frittieren von Speisen und für den professionellen Gebrauch vorgesehen. Jeder andere Einsatz ist als unsachgemäß anzusehen.**

**Der Ölstand darf in keinem Fall unter die Minimalstand-Markierung absinken, da sonst Brandgefahr besteht.**

**Hinweise:**

Wir raten davon ab, altes Öl zu wiederverwenden, da sich bei längerem Einsatz die Temperatur reduziert, bei der sich das Öl entzündet und die Tendenz zu plötzlichem Sieden zunimmt. Auch besonders voluminöse oder nicht abgetropfte Speisen können ein plötzliches Sieden des Öls bewirken.

**Die Wartungsarbeiten müssen von qualifiziertem Personal vorgenommen werden.**

**Um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden, darf es auf keinen Fall mit einem Wasserstrahl abgespritzt werden.**

ES

Este tipo de aparatos está destinado a ser utilizado para aplicaciones comerciales, por ejemplo cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, como panaderías, carnicerías, etc., pero no está destinado para la producción de masa continua de comida.

Los aparatos necesitan que se tomen algunas precauciones durante la fase de instalación, colocación y/o fijación y conexión a la red eléctrica. Véase el párrafo "COLOCACIÓN" y "CONEXIÓN ELÉCTRICA".

Los aparatos necesitan que se tomen algunas precauciones cuando se utilizan y están en marcha. Véase el párrafo "INSTRUCCIONES DE USO".

El aparato no tiene que limpiarse con chorros de agua o limpiadores de vapor.

**¡Advertencia!**

**Antes de realizar cualquier intervención desconecte la alimentación eléctrica general.**

Para la conexión directa a la red hay que disponer de un dispositivo que garantice la desconexión de la red, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión total en las condiciones de la categoría de sobretensión III, conforme con las reglas de instalación.

Si el cable de alimentación está dañado tiene que sustituirlo el fabricante, su servicio técnico o en cualquier caso una persona con una cualificación similar.

**Equipotencial**

El aparato debe conectarse en un sistema equipotencial. El borne de conexión está colocado cerca de la entrada del cable de alimentación.

Está marcado con el símbolo siguiente:



**Atención: la apertura de la llave de desagüe conlleva la evacuación del contenido caliente del aparato.**

**Uso previsto:**

**Estos equipos se han concebido exclusivamente para freír alimentos y están destinados al uso profesional.**

**Cualquier otro uso tiene que considerarse impropio.**

**El nivel del aceite nunca tiene que estar por debajo de la muesca de nivel mínimo ya que habría peligro de incendio.**

### **Advertencias**

Se desaconseja utilizar aceite viejo ya que con el uso prolongado se reduce la temperatura de inflamabilidad y aumenta la tendencia a que hierva de repente.

Las comidas especialmente voluminosas o no escurridas pueden provocar que el aceite hierva de repente.

**Las operaciones de mantenimiento deben ser efectuadas solo por personal cualificado.**

**No aplique directamente chorros de agua al aparato para que no se estropee.**

### **NL**

Dit type apparaat is bedoeld voor commercieel gebruik, bijvoorbeeld restaurantkeukens, kantines, ziekenhuizen en andere commerciële instellingen zoals broodjeszaken, slagerijen enz. Het is echter niet bedoeld voor de massaproductie van voedsel.

Gedurende de installatie, de plaatsing en/of de bevestiging en de aansluiting op het elektriciteitsnet vereisen de apparaten bepaalde voorzorgsmaatregelen. Zie paragraaf "INBEDRIJFSTELLEN", "INSTALLATIE" en "ELEKTRISCHE AANSLUITING".

De apparaten vereisen bepaalde voorzorgsmaatregelen gedurende hun werking en gebruik. Zie paragraaf "GEBRUIKSINSTRUCTIES".

Het apparaat mag niet met stoom of onder stromend water worden gereinigd.

### **Waarschuwing!**

**Vòòr iedere willekeurige ingreep dient men de hoofdschakelaar uit te schakelen.**

Bij een rechtstreekse netaansluiting is het noodzakelijk een inrichting voor netafsluiting te voorzien, m.a.w. een contactopeningsafstand die in bepaalde

omstandigheden, zoals overspanningscategorie III, een volledige afsluiting conform de installatienormen toestaat.

Als de voedingskabel is beschadigd, dient deze te worden vervangen door de fabrikant of door zijn technische dienst; in ieder geval door een daartoe bevoegd persoon.

### **Equipotentiaal**

Het apparaat dient op een equipotentiaalsysteem te zijn aangesloten. De hiervoor bestemde klem bevindt zich in de buurt van de kabelingang. U vindt er het volgende symbool op terug:



**Attentie: het openen van de aftapkraan zorgt ervoor dat de hete inhoud van het apparaat wegloopt.**

### **Gebruik:**

**Deze apparaten zijn alleen bedoeld voor het frituren van voedsel en zijn uitsluitend voor professioneel gebruik. Ieder ander gebruik wordt als onjuist beschouwd.**

**Het niveau van de olie dient nooit onder de laagste inkeping te staan want hierdoor zou brand kunnen ontstaan.**

### **Waarschuwingen:**

Afgeraden wordt om oude olie te gebruiken aangezien de ontvlammings temperatuur na langdurig gebruik vermindert en de mogelijkheid om plotseling te gaan koken wordt vergroot. Volumineus of niet uitgelekt voedsel kan een onverwachts koken van de olie veroorzaken.

**De onderhoudswerkzaamheden moeten uitgevoerd worden door bevoegd personeel.**

**Richt nooit rechtstreeks waterstralen op het apparaat zodat het niet wordt beschadigd.**

### **PT**

Este tipo de aparelho é destinado a ser utilizado para aplicações comerciais, por exemplo cozinhas de restaurantes, refeitórios, hospitais e empresas comerciais, como panificadoras, açougues, etc., mas não é destinada à produção de massa contínua de alimentos.

Os aparelhos exigem algumas precauções durante as fases de instalação, posicionamento e/ou fixação e conexão com a rede elétrica. Consulte o parágrafo “COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO” e “CONEXÃO ELÉTRICA”.

Os aparelhos exigem algumas precauções durante o uso e funcionamento. Consulte o parágrafo “INSTRUÇÕES DE USO”.

O aparelho não deve ser limpo com jatos de água ou limpadores a vapor.

**Advertência!****Antes de realizar qualquer intervenção, interrompa a alimentação eléctrica geral**

Se realizar a conexão directa com a rede, é necessário predispor um dispositivo que garanta a desconexão da rede, com uma distância de abertura dos contactos que permita a desconexão completa nas condições previstas pela categoria de sobretensão III, conforme as regras de instalação.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de assistência técnica, ou por pessoal com qualificação semelhante.

**Ligação equipotencial**

O aparelho deve ser ligado a um sistema equipotencial. O terminal de ligação está posicionado nas proximidades imediatas da entrada do cabo de alimentação.

Está indicado pelo seguinte símbolo:



**Atenção: a abertura da torneira de drenagem provoca o defluxo do conteúdo quente do aparelho.**

**Uso previsto:**

**Estes aparelhos são destinados exclusivamente à fritura de alimentos e são destinados a um uso profissional. Qualquer uso diverso deve ser considerado impróprio.**

**O nível de óleo nunca deve ser inferior à marca de nível mínimo, pois há risco de incêndio.**

**Advertências:**

É desaconselhável o uso de óleo gasto pois o uso prolongado reduz a temperatura de inflamabilidade e aumenta a tendência à ebulição imprevista.

Alimentos com grande volume ou não drenados podem provocar a ebulição imprevista do óleo.

**As operações de manutenção devem ser executadas por pessoal qualificado.**

**Não dirigir jactos de água directos contra o aparelho, para não danificá-lo.**

**EL**

Αυτός ο τύπος συσκευών προορίζεται μεν για χρήση σε επαγγελματικές εγκαταστάσεις όπως π.χ. εστιατόρια, λέσχες, νοσοκομεία ή εμπορικές επιχειρήσεις όπως φούρνους, κρεοπωλεία κ.α., αλλά δεν προορίζεται για την συνεχή μαζική παραγωγή τροφίμων.

Για αυτές τις συσκευές θα πρέπει να λάβετε κάποια μέτρα προφύλαξης κατά την εγκατάσταση, την τοποθέτηση και/ή σταθεροποίηση και τη σύνδεσή τους στην ηλεκτρική τροφοδότηση. Ανατρέξτε στις παραγράφους “ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ”, “” και “ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ”.

Για αυτές τις συσκευές θα πρέπει να λάβετε κάποια μέτρα προφύλαξης κατά την χρήση και λειτουργία τους.

Ανατρέξτε στην παράγραφο “ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ”.

Μη καθαρίζετε τη συσκευή ρίχνοντας νερό ή με καθαριστές ατμού.

### **Προειδοποίηση!**

**Πριν προχωρήσετε σε οποιαδήποτε ενέργεια στην συσκευή, απενεργοποιήσετε το γενικό διακόπτη τροφοδοσίας**

Για την άμεση σύνδεση με το ηλεκτρικό δίκτυο, πρέπει να προβλέπεται κάποια διάταξη που εξασφαλίζει την αποσύνδεση από το δίκτυο, με απόσταση ανοίγματος μεταξύ των επαφών που επιτρέπει την πλήρη αποσύνδεση στις περιπτώσεις της κατηγορίας υπέρτασης III, σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας παρουσιάζει βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από το τμήμα τεχνικής υποστήριξης του ή από προσωπικό με παρόμοια εξειδίκευση.

### **Ισοδυναμικό**

Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί με ισοδυναμικό σύστημα. Ο ακροδέκτης σύνδεσης βρίσκεται αμέσως κοντά στην είσοδο του καλωδίου τροφοδοσίας.

Διακρίνεται από το ακόλουθο σύμβολο:



**Προσοχή:** με το άνοιγμα της βάνας εκκένωσης ξεκινάει η εκροή του ζεστού περιεχομένου του δοχείου

### **Προβλεπόμενη χρήση:**

Οι παρούσες συσκευές προορίζονται αποκλειστικά για το τηγάνισμα τροφών και για επαγγελματική χρήση.

Οποιαδήποτε άλλη χρήση θεωρείται ακατάλληλη.

Η στάθμη του λαδιού δεν θα πρέπει ποτέ να είναι χαμηλότερη από το σημείο του ελάχιστου διότι υπάρχει ο κίνδυνος πυρκαγιάς.

### **Προειδοποίηση:**

Συμβουλευόμαστε να μη χρησιμοποιήσετε παλιό λάδι γιατί με τις πολλές χρήσεις μειώνεται η θερμοκρασία ανάφλεξης και αυξάνεται η τάση για άξαφνο βρασμό.

Ιδιαίτερα ογκώδης ή μη στραγγισμένη τροφή ενδέχεται να προκαλέσει το άξαφνο βρασμό του λαδιού.

Οι εργασίες συντήρησης πρέπει να γίνουν από εξειδικευμένο προσωπικό.

Μην κατευθύνετε την ροή νερού κατευθείαν πάνω στην συσκευή: μπορεί να προκαλέσει ζημιές.

Tento typ spotřebičů je určen pro komerční použití, například v kuchyních restaurací, jídelnách, nemocnicích nebo obchodních podnicích jako jsou pekárny, masny atd. Není určen pro nepřetržitou výrobu jídel.

Během instalace, umístování, upevňování a připojování spotřebičů k rozvodné síti elektrické energie je nutné přijmout určitá bezpečnostní opatření. Viz odstavce “PŘÍPRAVA NA INSTALACI” a “ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ”.

Během používání a provozu těchto spotřebičů je nutné přijmout určitá bezpečnostní opatření. Viz odstavce “POKYNY K POUŽÍVÁNÍ”.

Spotřebič nesmíte čistit proudem vody nebo parními čističi.

### **Upozornění!**

**Před provedením jakéhokoliv zásahu vypněte hlavní přívod elektrického proudu.**

V případě přímého zapojení do sítě je nutné zajistit zařízení, které zajistí odpojení od sítě, s takovou vzdáleností kontaktů v rozpojeném stavu, která umožní naprosté odpojení za podmínek stanovených pro kategorii přepětové ochrany III, v souladu s instalačními pokyny.

V případě poškození napájecího kabelu je třeba ho vyměnit. Výměnu zajistí výrobce nebo jeho technická služba, anebo jiná kvalifikovaná osoba.

### **Ekvipotenciální připojení**

Zařízení musí být připojeno na ekvipotenciální systém. Spojovací konektor je umístěn v blízkosti zásuvky napájecího kabelu. Je označen následujícím symbolem:



**Pozor: otevření vypouštěcího kohoutku způsobí vypuštění horkého obsahu spotřebiče.**

### **Stanovené použití:**

Tato zařízení jsou určena výhradně ke smažení pokrmů a pouze pro profesionální používání. Jakékoliv jiné použití je považované za nevhodné.

Hladina oleje nesmí být nikdy pod značkou minimální úrovně, protože hrozí nebezpečí požáru.

### **Upozornění:**

Nedoporučujeme používat starý olej, protože jeho příliš dlouhé používání snižuje teplotu vzplanutí a zvyšuje tendenci náhlého varu.

Obzvláště objemná a neodkapaná jídla mohou způsobit náhlý var oleje.

**Údržba musí být prováděna výhradně kvalifikovaným personálem.**

**Nikdy na zařízení nesměřujte stříkající vodu, neboť by mohlo dojít k jeho poškození.**

SK

Tento typ spotrebičov je určený na komerčné použitie, napríklad v sporákoch reštaurácií, jedální, nemocníc a obchodných predajní ako sú pekárne, mäsiarstva, atď. Nie je určený na nepretržitú výrobu jedál.

Počas inštalácie, umiestňovania, upevňovania a pripojovania spotrebičov k rozvodnej sieti elektrickej energie je treba prijať niekoľko bezpečnostných opatrení. Vid' odsek „PRÍPRAVA ZARIADENIA NA INŠTALÁCIU“ a „ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE“.

Spotrebič si vyžadujú niekoľko opatrení počas ich používania a prevádzky. Vid' odsek „POKYNY NA POUŽITIE“.

Spotrebič nesmiete čistiť prúdmi vody ani parnými čističmi.

### **Varovanie!**

**Pred vykonaním akéhokoľvek zákroku odpojte hlavný prívod elektrického napájania.**

Pre priame pripojenie ku sieti je nevyhnutné zabezpečiť zariadenie na odpojenie zo siete s takou vzdialenosťou kontaktov v rozpojenom stave, ktorá umožní kompletne odpojenie v podmienkach prepäťovej ochrany III, v súlade s inštalačnými pokynmi.

Ak je napájací kábel poškodený, výrobca alebo servisné stredisko alebo osoba, ktorá má podobnú kvalifikáciu, musí zabezpečiť jeho výmenu.

### **Ekvipotenciálny systém**

Zariadenie musí byť pripojené na ekvipotenciálny systém. Spojovacia skrutka sa nachádza v tesnej blízkosti vstupu napájacieho kábla. Odlišuje sa nasledujúcim symbolom:



**Upozornenie: otvorenie vypúšťacieho kohúta spôsobí vypúšťanie horúceho obsahu zo zariadenia.**

### **Predpokladané použitie:**

Tieto spotrebiče sú určené len na fritovanie jedál a iba na profesionálne použitie. Akékoľvek iné použitie sa považuje za nevhodné.

Hladina oleja nesmie byť nikdy pod značkou minimálnej hladiny, pretože hrozí nebezpečenstvo požiaru.

### **Upozornenia:**

Neodporúčame používať starý olej, lebo jeho predĺžené použitie znižuje teplotu vzplanutia a zvyšuje tendenciu náhle vriieť. Obzvlášť objemné a neodkvapkané jedlá môžu spôsobiť náhle vrenie oleja.

**Operácie spojené s údržbou musí vykonávať kvalifikovaný pracovník.**

**Nikdy na zariadenie nesmerujte striekajúcu vodu, pretože by mohlo dôjsť k jeho poškodeniu.**

HU

Ez a fajta készülék kereskedelmi alkalmazásban történő használatra lett tervezve, például éttermek, menzák, kórházak és kereskedelmi egységek, mint pékségek, hentesüzletek stb. konyháihoz, de nem alkalmazható ételek folyamatos, tömeges előállítására.

A készülékek telepítése, elhelyezése és/vagy rögzítése, illetve az elektromos hálózatba való csatlakoztatása során néhány óvintézkedésre van szükség. Lásd az "ÜEMBE HELYEZÉS" és "ELEKTROMOS BEKÖTÉS" bekezdéseket.

A készülékek használata és működés során néhány óvintézkedésre van szükség. Lásd a "HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ" bekezdést.

A készüléket nem szabad vízszugárral vagy gőztisztítóval tisztítani.

### **Figyelmeztetés!**

**Mielőtt bármilyen művelethez hozzáférne, kapcsolja ki a központi áramkapcsolót.**

A közvetlen hálózatra csatlakozás egy külön kapcsolót igényel, mely szükség esetén biztosítani tudja a hálózatról való teljes leválást. Az érinkezők nyitó távolságának meg kell felelnie a III-as kategóriájú túlfeszültség, valamint a telepítés szabályaiban foglaltaknak.

Ha a központi áramkapcsoló meghibásodott, azt csak a gyártó vagy a szervíz szolgáltatás, vagy egy hasonló képesítéssel rendelkező személy cserélheti ki.

### **Teljesítmény kiegyenlítés**

A berendezést teljesítmény kiegyenlítő rendszerhez kell kapcsolni. A csatlakoztató sorkapocs az áramellátás huzal közvetlen közelében található.

A következő szimbólummal ellátott:



**Figyelem: a leeresztő csap kinyitáskor a berendezésben található forró folyadék kifolyik.**

### **Rendeltetésszerű használat:**

**Ezek a készülékek professzionális felhasználásra, és kizárólag az ételek sütésére készültek. Minden más felhasználás helytelen.**

**Az olaj szintje nem lehet soha a minimum szint alatt, mivel az tűzveszélyes.**

### **Figyelmeztetések:**

Állott olaj használata javasolt, mivel a hosszan tartó használattal csökken a gyúlékonysági hőmérséklet és megnő a hirtelen forrásra való hajlam.

Különösen nagyméretű vagy nem lecsöpögtetett ételek az olaj hirtelen forrását okozhatják.

**A karbantartást szakembereknek kell elvégezniük.**

**Ne szórjon vizet közvetlenül a gépre, hogy nehogy sértse a készüléket.**

#### DA

Denne type apparat er beregnet til at blive brugt kommercielt, for eksempel i køkkener på restauranter, kantiner og hospitaler samt i virksomheder såsom bagerier, slagtere mv., men det er ikke beregnet til vedvarende masseproduktion af fødevarer.

Apparaterne kræver en række forholdsregler under installation, placering og/eller fastgørelse samt tilslutning til netstrøm. Se afsnittene "IBRUGTAGNING" og "EL-TILSLUTNING".

Apparaterne kræver en række forholdsregler under deres brug og drift. Se afsnittet "BRUGSANVISNING".

Apparatet må ikke rengøres med vandstråler eller med damprensere.

#### Advarsel!

**Før et hvilket som helst indgreb udføres, skal strømmen slukkes på kontakten.**

Til direkte tilslutning til ledningsnettet er det nødvendigt at anvende en anordning, der sikrer frakobling fra ledningsnettet, med en åbningsafstand mellem kontakterne, som tillader fuldstændig frakobling under betingelserne i overspændingskategori III, i overensstemmelse med reglerne for installationen.

Såfremt strømforsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, dennes tekniske kundeservice eller af en person med lignende kvalifikationer.

#### Ækvipotentiel

Apparatet skal forbindes i et ækvipotentielt system. Forbindelsesklemkassen sidder i den umiddelbare nærhed af indgangen for strømforsyningsledningen.

Det er vist med det følgende symbol:



**Advarsel: åbning af aftapningshanen medfører, at det varme indhold i apparatet strømmer ud.**

#### Beregnet brug:

**De pågældende apparater er udelukkende beregnet til friturestegning af mad, og de er til professionel brug.**

**Enhver anden anvendelse betragtes som ukorrekt.**

**Olieniveauet må aldrig falde til under minimumsmærket, fordi det udgør en brandfare.**

**Advarsler:**

Det anbefales ikke at anvende gammel olie, fordi længere tids brug sænker antændningstemperaturen og forøger tendensen til pludselig opkogning. Meget store eller ikke optøede fødevarer kan få olien til pludseligt at koge op.

**Vedligeholdelsesindgreb må kun udføres af kvalificeret personale.**

**Ret ikke vandstråler direkte mod apparaturet, det kan blive beskadiget.**

**NO**

Denne typen apparater er ment for bruk til kommersielle anvendelser, som f.eks. på kjøkken i restauranter, kantiner, sykehus og i bedrifter som bakerier, slakterier, osv. Apparatene er ikke ment for kontinuerlig masseproduksjon av mat.

Apparatene krever noen forholdsregler under installasjon, plassering og/eller montering og elektrisk tilkobling. Se avsnittet "IDRIFTSETTING" og "ELEKTRISK TILKOBLING".

Apparatene krever noen forholdsregler under bruk og drift. Se avsnittet "BRUKSANVISNINGER".

Apparatet skal ikke rengjøres med vannstråler eller med damprenser.

**Advarsel!**

**Før man utfører noe som helst inngrep på apparatet, skal man koble fra strømtilførselen.**

For direkte tilkobling til strømmettet, er det nødvendig å ha en anordning med en åpningsavstand på kontaktene som garanterer full strømfrakobling under tilstander i overspenningskategori III, i overensstemmelse med installasjonsreglene. Hvis strømleningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, teknisk service, eller uansett av en person med lignende kvalifikasjon.

**Ekvipotensial**

Koble apparatet til et ekvipotensialt system. Sukkerbiten er plassert nær inngangen til kabelen. Denne er merket med følgende symbol:



**Advarsel: åpningen av tømme Kranen medfører tømming av det varme innholdet i apparatet.**

**Tiltenkt bruk:**

Disse apparatene er kun beregnet for frityrsteking av mat til profesjonell bruk. All annen bruk må anses som uegnet.

**Oljenivået må aldri gå under merket for minimumsnivået, da det er fare for brann.**

**Merknader:**

Vi fraråder å bruke gammel olje, da flammemetemperaturen avtar ved langvarig bruk, og tendensen

til plutselig koking øker. Spesielt voluminøs mat eller mat som ikke har fått renne av seg kan forårsake plutselig kokende olje.

**Vedlikeholdsoperasjonene må utføres av kvalifisert personale.**

**Ikke rett vannstråler mot apparatet for å unngå å skade det.**

## SV

Denna typ av apparat är avsedd att användas i kommersiellt syfte, till exempel i kök i restauranger, skol- eller personalmatsalar, sjukhus och på företag såsom bagerier, köttaffärer osv., men den är inte avsedd för kontinuerlig masstillagning av mat.

Det krävs vissa säkerhetsförebyggande åtgärder i installationsfasen, i fasen för positionering och/eller fastmontering och för nätanslutning av den elektriska fritösen. Se avsnittet "DRIFTSÄTTNING" och "NÄTANSLUTNING".

Det krävs vissa säkerhetsförebyggande åtgärder under fritösens användning och funktion. Se avsnittet "ANVÄNDARINSTRUKTIONER".

Fritösen får inte rengöras med högtryckstvätt eller med ångtvätt.

### **Varning!**

**Innan något ingrepp utförs ska huvudströmbrytaren stängas av.**

För direktanslutning till nätaggregatet, ska en nödstoppsanordning som gör det möjligt att stänga av strömtillförseln placeras högst upp på apparaten. Säkerhetsanordningens kontaktöppning ska vara av ett avstånd som möjliggör fullständig avstängning enligt överspänningskategori III, som överensstämmer med installationsföreskrifterna. Om nätkabeln är skadad ska den bytas ut av tillverkaren eller dess tekniska support eller av en person med likvärdig behörighet.

### **Potentialutjämning**

Fritösen ska anslutas till ett potentialutjämningsystem. Anslutningsklämman sitter i närheten av anslutningskabelns ingång.

Den är markerad med följande symbol:



**Observera! Öppningen av tömningskranen gör att apparatens varma innehåll strömmar ut.**

### **Förutsedd användning:**

Denna apparat är endast avsedd för fritering av livsmedel och ska användas inom professionell matlagning i storkök. All annan typ av användning är olämplig.

**Oljenivån får aldrig vara lägre än minimimärket eftersom det då utgör en brandrisk.**

**Varning:**

Vi avråder er från att använda gammal olja eftersom flampunkten minskar och tendensen för plötslig uppkokning ökar i takt med att oljan används.

Särskilt omfattansrika livsmedel eller som inte runnit av kan framkalla oväntad uppkokning av oljan.

**Underhållsarbetet ska utföras av kvalificerad personal.**

**Rikta inte vattenstrålar mot apparaten för att undvika att skada den.**

PL

W przypadku bezpośredniego połączenia do sieci, należy koniecznie umieścić urządzenie zapewniające odłączenie od sieci, z otwarciem kontaktów umożliwiającymi całkowite odłączenie urządzenia w przypadku nad napięcia klasy III, zgodnie z zasadami instalacji urządzenia.

W przypadku gdy kabel zasilania jest uszkodzony, musi on być wymieniony przez konstruktora urządzenia lub przez jego serwis asysty technicznej, lub w każdym razie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, w celu uniknięcia jakiegokolwiek rodzaju ryzyka.

Jednostka powinna być mocowana do podpory. Zobacz sekcję dotyczącą instalacji.

Nie należy czyścić urządzenia z hydromasazem.

**Ostrzeżenie!**

**Przed wykonaniem jakiegokolwiek interwencji, należy koniecznie odciąć główne zasilanie elektryczne.**

Dla bezpośredniego podłączenia do sieci, należy zamontować urządzenie zapewniające odłączenie od sieci, z otwarciem kontaktów zapewniającym całkowite odłączenie w warunkach nad napięcia kategorii III, zgodnie z zasadami instalacji. W przypadku gdy kabel zasilania jest uszkodzony, musi on być wymieniony przez konstruktora, przez jego serwis techniczny, lub przez osobę posiadającą podobne kwalifikacje.

**Ekwipotencjał**

Urządzenie należy podłączyć do systemu ekwipotencjalnego. Zacisk podłączenia znajduje się bezpośrednio przy wejściu kabla zasilania.

Jest on oznakowany następującym symbolem:



**Uwaga: otworenie kraniku rozładowczego spowoduje splywanie gorącej zawartości urządzenia.**

**Przewidziane zastosowanie:**

Niniejsze urządzenia są przeznaczone wyłącznie do smażenia potraw, oraz są one przeznaczone wyłącznie do użytku profesjonalnego. Jakiegokolwiek inne zastosowanie zostanie uznane jako nieodpowiednie.

Poziom oleju nie może nigdy znajdować się poniżej linii poziomu minimalnego, ponieważ może zaistnieć niebezpieczeństwo pożaru.

#### **Uwagi:**

Odradzamy używanie starego oleju, ponieważ jego wielokrotne używanie obniża temperaturę zapłonu i zwiększa możliwość niespodziewanego wrzenia.

Potrawy o dużej objętości lub nieosuszone mogą spowodować niespodziewane wrzenie oleju.

**Operacje konserwacji muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel.**

**Nie polewać urządzenia bezpośrednio wodą, gdyż może to je uszkodzić.**

## **RO**

Ta typologia urządzeń jest przeznaczona do użytku komercyjnego, na przykład kuchnie restauracyjne, jadłodajnie, szpitale, piekarnie, rzeźnie, itp., lecz nie może być stosowana do ciągłej produkcji masowej żywności.

Podczas instalacji, umiejscowienia, i/lub mocowania, podłączania do sieci elektrycznej należy zachować szczególną ostrożność. Zapoznać się z paragrafami „URUCHOMIENIE”, „INSTALACJA” i „PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE”.

Podczas użytkowania i pracy urządzeń należy zachować pewne środki ostrożności. Zapoznać się z paragrafem „INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA”.

Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać strumieni wody ani parowych urządzeń czyszczących.

#### **Avertisment!**

**Înainte de a efectua orice operație de intervenție, deconectați alimentarea electrică generală.**

Pentru conectarea directă la rețea, este necesară dotarea cu un dispozitiv care să asigure deconectarea de la rețea, cu o distanță de deschidere a contactelor care să permită deconectarea completă în condițiile categoriei de supratensiune III, în conformitate cu regulile de instalare. În cazul în care cablul de alimentare s-a deteriorat, este necesară înlocuirea acestuia de către fabricant, de serviciul tehnic al acestuia sau de către o persoană cu calificare asemănătoare.

#### **Echipotențial**

Conectați aparatul la un sistem echipotențial. Borna de conectare se află în apropierea intrării cablului de alimentare.

Este evidențiat cu următorul simbol:



**Atenție: deschiderea robinetului de descărcare implică scurgerea conținutului cald din aparat.**

**Scopul folosirii:**

**Prezentele aparate sunt destinate în mod exclusiv frigerii alimentelor și sunt destinate uzului profesional.**

**Orice altă întrebuițare va fi considerată neadecvată.**

**Nivelul de ulei nu trebuie să se afle niciodată sub semnul de nivel minim întrucât există pericol de incendiu.**

**Avertizări:**

Nu se recomandă folosirea uleiului vechi întrucât, datorită utilizării repetate, temperatura de ardere se reduce, crescând tendința de a se încinge subit.

Alimentele de dimensiuni mari sau nescurse de apă pot provoca încingerea subită a uleiului.

**Operațiile de mentenanță vor fi efectuate doar de personalul calificat.**

**Nu îndreptați jeturi directe de apă spre aparatură pentru a nu o avaria.**

## RU

Этот тип устройства предназначен для использования в коммерческих целях, например, в кухнях ресторанов, столовых, больниц и коммерческих предприятий, таких как пекарни, цех по переработке мяса и т.д., но не предназначен для непрерывного производства массы пищи.

Устройства требуют некоторых мер предосторожности во время установки, позиционирования и / или крепления и подсоединения к электрической сети. - Смотрите раздел "ПОДГОТОВКА К УСТАНОВКЕ" и "ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДСОЕДИНЕНИЕ".

Устройства требуют некоторых мер предосторожности во время их работы и эксплуатации. Смотрите раздел "ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ"

Запрещается мыть устройство струей воды или пароочистителем

**Предупреждение!**

**Перед выполнением любого вмешательства отключите главный рубильник.**

Для подключения к сети, необходимо подготовить устройство, обеспечивающее отключение от сети, с зазором контактов, который позволяет полное отключение в условиях категории перенапряжения III, в соответствии с правилами установки.

Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен производителем, или его сервисным центром, или персоналом с похожей квалификацией.

### Эквипотенциальная система

Прибор должен быть подключен с эквипотенциальной системе.

Соединительная клемма установлена вблизи входа кабеля питания.

Помечена следующим символом:



**Внимание:** открытие сливного крана приводит к вытеканию горячего содержимого прибора.

### Использование:

Это оборудование предназначено для жарки продуктов питания и для профессионального использования. Любое другое использование считается ненадлежащим.

Уровень масла никогда не должен быть ниже минимальной отметки потому что это может создать опасность пожара.

### Рекомендации:

Не рекомендуется использовать старое масло, потому что при длительном использовании снижается температура горючести и увеличивает тенденцию внезапного закипания.

Очень объемная еда или не достаточно осушенная может привести к внезапному кипению масла.

Процедуры по обслуживанию должны выполняться только квалифицированным персоналом.

Не направлять струи воды непосредственно на оборудование, чтобы не повредить его.

AR

- يستخدم هذا النوع الأجهزة للأعمال التجارية، وعلى سبيل المثال في مطابخ المطاعم والكافيتيريا والمستشفيات والمؤسسات التجارية، مثل المخابز والجزارات وغيرها، وهي غير خاصة بإنتاج آليات آبيرة ومستمرة من الأطعمة.

- تتطلب الأجهزة أخذ بعض الاحتياطات أثناء مرحلة التريب وتحديد المكان و/أو التثبيت والتوصيل مع الشبكة الكهربائية. راجع فقرة "التشغيل" و"التريب" و"التوصيل الكهربائي".

- تتطلب الأجهزة أخذ بعض الاحتياطات أثناء استعمالها. راجع فقرة "تعليمات الاستعمال".

- لا تنظّف الجهاز من خلال سكب الماء عليه مباشرة أو بواسطة أجهزة تنظيف تعمل بالبخار.

**تنبيه!**

**قبل القيام بأي عملية على الجهاز، اقطع التيار الكهربائي الرئيسي.**

عند التوصيل المباشر مع الشبكة الكهربائية، يجب تركيب وسيلة تضمن فصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية، مع فتح أطراف التوصيل بمسافة تضمن الفصل الكامل عندما تكون زيادة الحمولة من الفئة III ، وبشكل مطابق لنظم التركيب.  
إذا كان الكبل الكهربائي متلف، يجب استبداله من قبل الشركة الصانعة أو من قبل قسم الرعاية الفنية التابع للشركة نفسها أو في جميع الأحوال من قبل شخص له تأهيل مماثل.

**متساوي الجهد**

يجب توصيل الجهاز بنظام متساوي الجهد. يتواجد طرف التوصيل الخاص بهذا الغرض بمحاذاة مدخل كبل التغذية الكهربائية.

وهو مميز بالرمز:



**الإنتباه: فتح صمام التفريغ يؤدي إلى تدفق المحتويات الساخنة من الجهاز.**

**الإستعمال المفترض**

تم إعداد هذه التجهيزات لكي تستعمل فقط وبشكل حصري من أجل قلي الأطعمة وهي مخصصة للإستعمال المهني. أي إستعمال لخالق ذلك يتم اعتباره خاطئ غير مناسب.

**يجب أن لا يقل مستوى الزيت عن مستوى الحد الأدنى خوفا من وقوع حريق.**

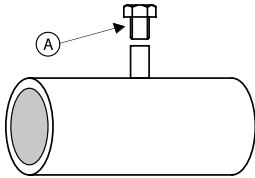
**تنبيهات**

يُنصح باستعمال زيت قديم، لأنه عند استخدامه لفترات طويلة من الوقت تقل درجة حرارة الاشتعال ويزيد الميول إلى الغليان بشكل مفاجئ.  
الأطعمة الكبيرة الحجم والغير مصفاة من الماء، يمكن أن تؤدي إلى غليان الزيت بشكل مفاجئ.

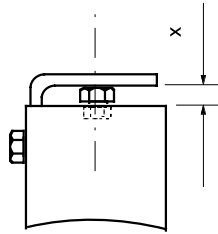
**يجب أن تتم أعمال الصيانة من قبل فني مختص ومؤهل لهذا الغرض.**

**لا توجه الماء المتدفق مباشرة على الجهاز خوفا من تلفه.**

1

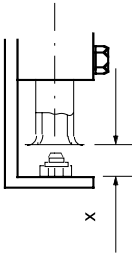


2



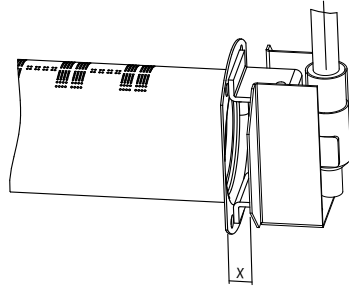
For model: **6GL18...**, **GL8...**, **GL10...**, **GL30...**

3



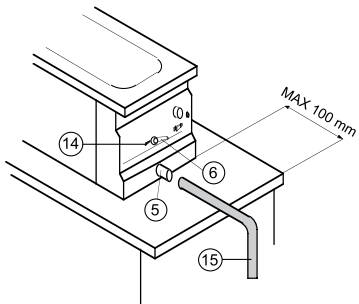
For model: **GL7...**, **GL15...**, **GL20...**, **9GL15...**,  
**9GL22...**, **S9GL22...**, **LX9GL22...**

4

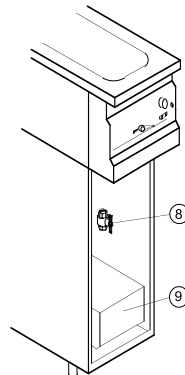


For model: **GL18...**, **SGL18...**, **9GL18...**, **S9GL18...**,  
**LX9GL18...**

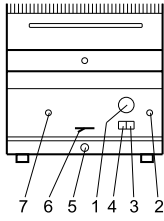
5



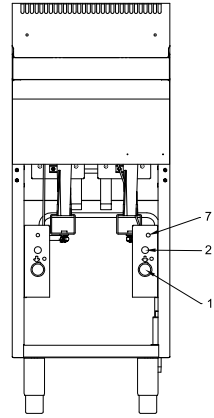
6



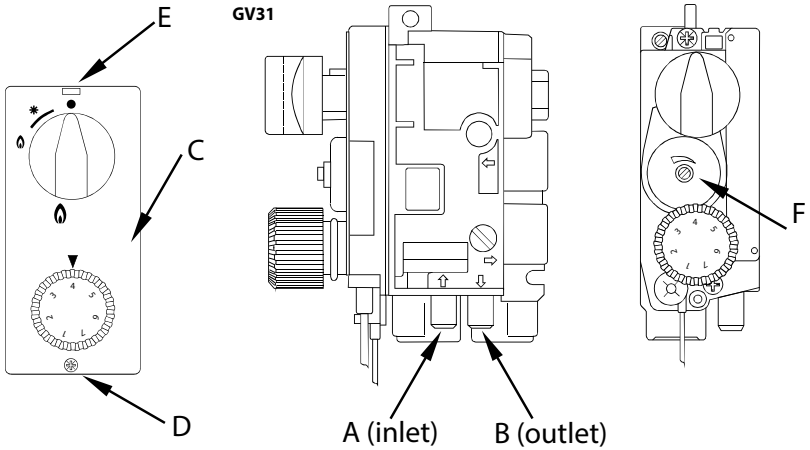
7



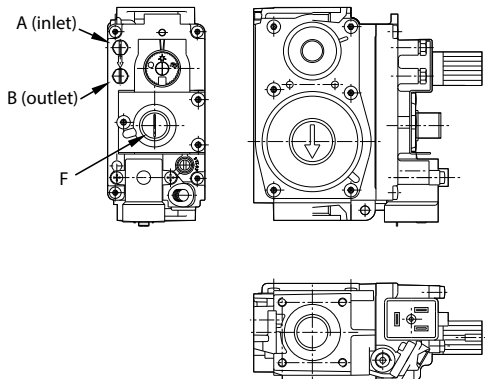
8



9

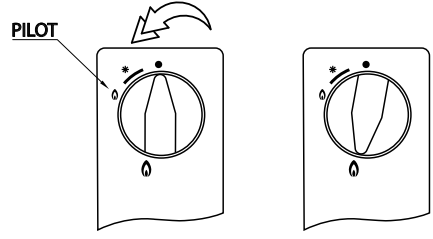


820 NOVA



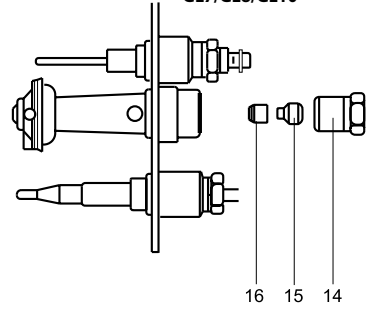
**10**

GV31



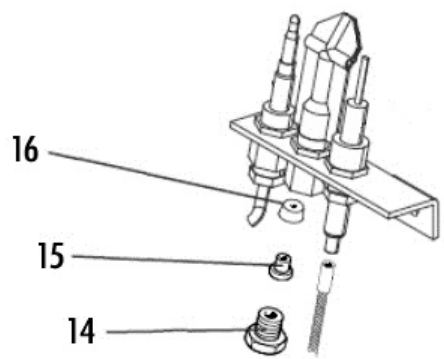
**11A**

GL7/GL8/GL10



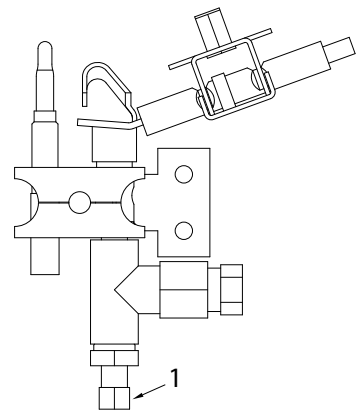
**11B**

GL18

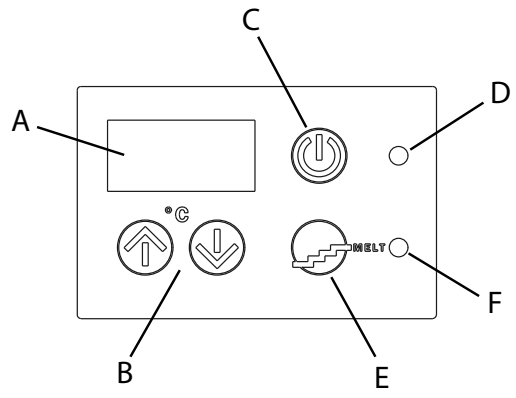


**11C**

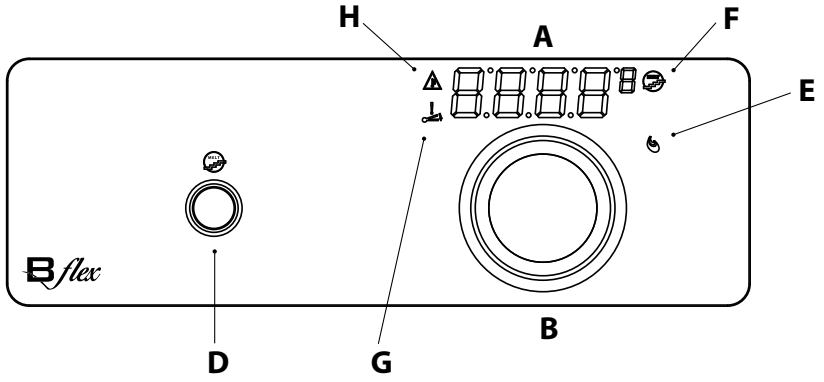
GL15/GL20/GL22



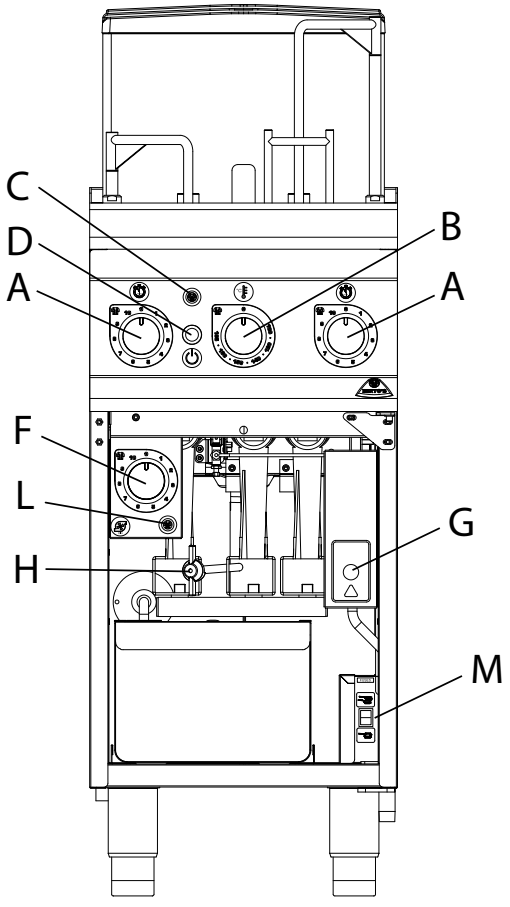
**12**



13



14





AL	<b>SHQIPËRI</b> DJEGËSIT	<b>28</b>
AT	<b>OSTERREICH</b> BRENNER	<b>29</b>
BE	<b>BELGIË / BELGIQUE</b> BRANDERS / BRÛLEURS	<b>30</b>
BG	<b>БЪЛГАРИЯ</b> ГОРЕЛКИ	<b>31</b>
CH	<b>SVIZZERA / SCHWEIZ / SUISSE</b> BRUCIATORI / BRENNER / BRÛLEURS	<b>32</b>
CY	<b>ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ / CYPRUS</b> ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ / BURNERS	<b>33</b>
CZ	<b>ČESKA REPUBLIKA</b> HOŘÁKY	<b>34</b>
DE	<b>DEUTSCHLAND</b> BRENNER	<b>34</b>
DK	<b>DANMARK</b> BLUS	<b>36</b>
EE	<b>EESTI</b> PÕLETID	<b>36</b>
EL	<b>ΕΛΛΑΔΑ / GREECE</b> ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ	<b>37</b>
ES	<b>ESPAÑA</b> QUEMADORES	<b>38</b>
FI	<b>SUOMI / FINLAND</b> POLTTIMET	<b>38</b>
FR	<b>FRANCE</b> BRÛLEURS	<b>39</b>
HR	<b>HRVATSKA</b> PLAMENICI	<b>40</b>
HU	<b>MAGYARORSZAG</b> ÉGŐK	<b>41</b>
IE	<b>IRELAND</b> BURNERS	<b>42</b>
IS	<b>ICELAND</b> GASLOGAR	<b>42</b>
IT	<b>ITALIA</b> BRUCIATORI	<b>43</b>
LT	<b>LIETUVA</b> DEGIKLIAI	<b>44</b>
LU	<b>LUXEMBOURG / LUXEMBURG</b> BRÛLEURS / BRENNER	<b>45</b>
LV	<b>LATVIJA</b> DEGLIS	<b>45</b>
MK	<b>РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА</b> ПЛАМЕНИЦИ	<b>46</b>
MT	<b>REPUBBLIKA TA'MALTA / MALTA</b> BURNERS	<b>46</b>
NL	<b>NEDERLAND</b> BRANDERS	<b>47</b>
NO	<b>NORGE</b> BRENNERE	<b>47</b>
PL	<b>POLSKA</b> PALNIKI	<b>48</b>
PT	<b>PORTUGAL</b> QUEIMADORES	<b>49</b>
RO	<b>ROMÂNIA</b> ARZĂTORI	<b>50</b>
SE	<b>SVERIGE</b> BRÄNNARE	<b>51</b>
RU	<b>РОССИЯ</b> ГОРЕЛКИ	<b>51</b>
SI	<b>SLOVENIJA</b> GORILNIKI	<b>52</b>
SK	<b>SLOVENSKO</b> HORÁKY	<b>53</b>
TR	<b>TÜRKİYE</b> BRÜLÖRLER	<b>54</b>
UK	<b>ENGLAND</b> BURNERS	<b>55</b>
AR	العربية	<b>55</b>





## DJEGËSIT

## AL

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL18... 5GL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	GL20M GL20+20M	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	9GL22... S9GL22... 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	GL30B/M	
Fuqja emërore për çdo djegës	kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83	6,67	4,38

Emri i gazit	Djegësit	Ø Undëzatat	Ø inter-ignition	Presioni ne dalje nga valvula	Raj. Ajër parësor	Ø Hundëza Model
GAZ G20 20mbar <b>METAN</b>  II2H3+ II2H3B/P  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Mbyllur	51
	6GL18B/M	140	-	-	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	Mbyllur	51
	GL7+7M	155	-	-	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	157	-	-	9,0 mm	Regullueshëm
	GL18... 5GL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	200	70	-	6,0 mm	27.2
	GL20M GL20+20M	175	-	-	20,0 mm	Regullueshëm
	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	185	-	-	20,0 mm	Regullueshëm
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	195	-	-	16,0 mm	Regullueshëm
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R GL30B/M	235 160	- -	10 mbar -	Hapur Mbyllur	51 51
GAZ G30/G31 30mbar <b>LPG</b>  II2H3B/P  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	35
	6GL18B/M	95	-	-	Hapur	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	-	-	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	-	-	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	100	-	-	9,0 mm	20
	GL18... 5GL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	130	45	-	6,0 mm	22
	GL20M GL20+20M	115	-	-	12	20
	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	120	-	-	12	20
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	120	-	-	Hapur	20
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R GL30B/M	120 107	- -	- -	Hapur 3,0 mm	30 35
GAZ G30/G31 28-30/37mbar <b>LPG</b>  II2H3+  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	35
	6GL18B/M	95	-	-	Hapur	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	-	-	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	-	-	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	100	-	-	9,0 mm	24
	GL18... 5GL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	130	45	-	6,0 mm	22
	GL20M GL20+20M	115	-	-	Hapur	20
	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	120	-	-	12 mm	20
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	120	-	-	Hapur	20
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R GL30B/M	120 107	- -	- -	Hapur 3,0 mm	30 35

**BRENNER****AT**

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	GL20M GL20+20M	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	9GL22... S9GL22... LX9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	GL30B/M	
Nennleistung pro Brenner	kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83	6,67	4,38

Gasname	Brenner	Ø Hauptdüsen	Ø Zwischendüsung	Ausgangsdruck des Ventils	Einst. Primärluft	Ø Zünddüse	
GAS G20 20mbar <b>METHAN</b>	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Geschlossen	51	
	6GL18B/M	140	-	-	1,0 mm	51	
	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	Geschlossen	51	
	GL7+7M	155	-	-	11,0 mm	51	
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	157	-	-	9,0 mm	Einstellbar	
	SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	200	70	-	6,0 mm	27.2
	G20 17÷25 mbar	GL20M GL20+20M	175	-	-	20,0 mm	Einstellbar
		9GL20...S9GL20...LX9GL20...	185	-	-	20,0 mm	Einstellbar
		9GL22... S9GL22... LX9GL22...	195	-	-	16,0 mm	Einstellbar
		9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	235	-	10 mbar	Offen	51
	GL30B/M	160	-	-	Geschlossen	51	
GAS G30/G31 50mbar <b>FLÜSSIGGAS</b>	GL8B/M GL8+8B/M	78	-	-	1,5 mm	35	
	6GL18B/M	85	-	-	Offen	35	
	GL10B/M GL10+10B/M	82	-	-	5,0 mm	35	
	GL7+7M	90	-	-	11,0 mm	35	
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	85	-	-	9,0 mm	20	
	SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	115	45	-	6,0 mm	22
	G30 42,5÷57,5 mbar	GL20M GL20+20M	100	-	-	10,0 mm	20
		9GL20...S9GL20...LX9GL20...	105	-	-	10,0 mm	20
		9GL22... S9GL22... LX9GL22...	105	-	-	Offen	20
		9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	105	-	-	Offen	25
G31 42,5÷57,5 mbar	GL30B/M	92	-	-	3,0 mm	35	





## BRÛLEURS / BRANDERS

BE

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	GL20M GL20+20M	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	9GL22... S9GL22... LX9GL22... 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	GL30B/M	
Puissance nominale pour brûleur Nominaal vermogen per brander	kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83	6,67	4,38

Nom du gaz Naam gas	Brûleur Branders	Ø Buses principales Ø Hoofdspuit- mondren	Ø inter-allumage	Pression sortie vanne Ontluch- tingsventiel	Rég. air primaire Reg. Primaire lucht	Ø Buses veilleuse Ø Spuitmondren waakvlam
GAS G20 20mbar <b>MÉTHANE / METHAAN</b>  II2E+3+  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Fermé / Dicht	51
	6GL18B/M	140	-	-	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	Fermé / Dicht	51
	GL7+7M	155	-	-	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	157	-	-	9,0 mm	Réglable / Regelbaar
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	200	70	-	6,0 mm	27.2
	GL20M GL20+20M	175	-	-	20,0 mm	Réglable / Regelbaar
	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	185	-	-	20,0 mm	Réglable / Regelbaar
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	195	-	-	16,0 mm	Réglable / Regelbaar
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R GL30B/M	235 160	- -	10 mbar -	Ouvert / Open Fermé / Dicht	51 51
GAS G25 25mbar <b>MÉTHANE / METHAAN</b>  II2E+3+  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G25 20÷30 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Fermé / Dicht	51
	6GL18B/M	150	-	-	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	Fermé / Dicht	51
	GL7+7M	155	-	-	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	157	-	-	9,0 mm	Réglable / Regelbaar
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	200	70	-	6,0 mm	27.2
	GL20M GL20+20M	175	-	-	20,0 mm	Réglable / Regelbaar
	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	185	-	-	20,0 mm	Réglable / Regelbaar
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	195	-	-	16,0 mm	Réglable / Regelbaar
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R GL30B/M	235 165	- -	15 mbar -	Ouvert / Open Fermé / Dicht	51 51
GAS G30/G31 28-30/37mbar <b>GPL / LPG</b>  II2E+3+  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	35
	6GL18B/M	95	-	-	Ouvert / Open	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	-	-	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	-	-	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	100	-	-	9,0 mm	20
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	130	45	-	6,0 mm	22
	GL20M GL20+20M	115	-	-	12,0 mm	20
	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	120	-	-	12,0 mm	20
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	120	-	-	Ouvert / Open	20
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R GL30B/M	120 107	- -	- -	Ouvert / Open 3,0 mm	30 35



## ГОРЕЛКИ

BG

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	GL20M GL20+20M	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	9GL22... S9GL22... LX9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	GL30B/M
Номинална мощност на отделна горелка kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83	6,67	4,38
Вид газ	Горелка				Диаметър на лавни дюзи	Ø inter-ignition	Малгаене при изход от вентила	Регулатор на първичен въздух	Диаметър на пилотни дюзи	
Газ G20 20mbar <b>Природен газ метан</b>	GL8B/M GL8+8B/M				135	-	-	Затворен	51	
	6GL18B/M				140	-	-	1,0 mm	51	
II2H3B/P	GL10B/M GL10+10B/M				140	-	-	Затворен	51	
	GL7+7M				155	-	-	11,0 mm	51	
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M				157	-	-	9,0 mm	Стандартен	
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...				200	70	-	6,0 mm	27.2	
G20 17÷25 mbar	GL20M GL20+20M				175	-	-	20,0 mm	Стандартен	
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...				185	-	-	20,0 mm	Стандартен	
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...				195	-	-	16,0 mm	Стандартен	
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R				235	-	10 mbar	Отваряна	51	
	GL30B/M				160	-	-	Затворен	51	
Газ G30/G31 30mbar <b>Пропан бутан GPL</b>	GL8B/M GL8+8B/M				90	-	-	1,5 mm	35	
	6GL18B/M				95	-	-	Отваряна	35	
II2H3B/P	GL10B/M GL10+10B/M				93	-	-	5,0 mm	35	
	GL7+7M				105	-	-	11,0 mm	35	
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M				100	-	-	9,0 mm	20	
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...				130	45	-	6,0 mm	22	
G30 25÷35 mbar	GL20M GL20+20M				115	-	-	12,0 mm	20	
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...				120	-	-	12,0 mm	20	
G31 25÷35 mbar	9GL22... S9GL22... LX9GL22...				120	-	-	Отваряна	20	
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R				120	-	-	Отваряна	30	
	GL30B/M				107	-	-	3,0 mm	35	





## BRUCIATORI / BRENNER / BRÛLEURS

**CH**

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	GL20M GL20+20M	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	9GL22... S9GL22... LX9GL22.../R 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	GL30B/M	
Potenza nominale per singolo bruciatore Nennleistung pro Einzelbrenner Puisissance nominale pour chaque brûleur individuel	kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83	6,67	4,38

Nome gas Gasname Nom gaz	Bruciatore Brenner Brûleur	Ø Ugelli principali Ø Hauptdüsen Ø buses principales	Ø intersezionale inter-ignition inter-allumage	Pressione uscita valvola Ausgangsdruck des Ventils Pression sortie vanne	Reg. aria primaria Primärluftein- stellung Rég. air primaire	Ø Ugelli Pilota Ø Zünddüsen Ø Buses pilotes
GAS/GAS/GAZ G20 20mbar <b>METANO / METHAN / MÉTHANE</b> II2H3+ II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Chiusa/ Geschlossen/ Fermé	51
	6GL18B/M	140	-	-	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	Chiusa/ Geschlossen/ Fermé	51
	GL7+7M	155	-	-	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	157	-	-	9,0 mm	Reg./Rég./Einst.
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	200	70	-	6,0 mm	27,2
	GL20M GL20+20M	175	-	-	20,0 mm	Reg./Rég./Einst.
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	185	-	-	20,0 mm	Reg./Rég./Einst.
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	195	-	-	16,0 mm	Reg./Rég./Einst.
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	235	-	10 mbar	Aperta/Ouvert/Offen	51
GL30B/M	160	-	-	Chiusa/ Geschlossen/ Fermé	51	
GAS/GAS/GAZ G30/G31 28-30/37mbar <b>GPL / FLUSSIGGAS / GPL</b> II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	35
	6GL18B/M	95	-	-	Aperta/Ouvert/Offen	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	-	-	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	-	-	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	100	-	-	9,0 mm	20
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	130	45	-	6,0 mm	22
	GL20M GL20+20M	115	-	-	12 mm	20
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	120	-	-	12 mm	20
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	120	-	-	Aperta/Ouvert/Offen	20
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	120	-	-	Aperta/Ouvert/Offen	30
GL30B/M	107	-	-	Aperta/Ouvert/Offen	35	
GAS/GAS/GAZ G30/G31 50mbar <b>GPL / FLUSSIGGAS / GPL</b> II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 42,5÷57,5 mbar G31 42,5÷57,5 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	78	-	-	1,5 mm	35
	6GL18B/M	85	-	-	Aperta/Ouvert/Offen	35
	GL10B/M GL10+10B/M	82	-	-	5,0 mm	35
	GL7+7M	90	-	-	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	85	-	-	9,0 mm	20
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	115	45	-	6,0 mm	22
	GL20M GL20+20M	100	-	-	10,0 mm	20
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	105	-	-	10,0 mm	20
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	105	-	-	Aperta/Ouvert/Offen	20
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	105	-	-	Aperta/Ouvert/Offen	25
GL30B/M	92	-	-	3,0 mm	35	

**BURNERS / ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ****CY**

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	GL20M GL20+20M	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	9GL22... S9GL22... LX9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	GL30B/M		
Rated output per burner Όνομαστική ισχύς ανά καυστήρα	kW		3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83	6,67	4,38

Gas name Όνομα αερίου	Burner Καυστήρας	Ø main nozzles Ø Κύρια ακροφύσια	Ø inter- ignition	Valve output pressure Πίεση εξόδου βαλβίδας	primary air reg. Ρύθμιση πρωτ. αέρα	Ø pilot nozzles Ø Ακροφύσια πλότοι
GAS / ΑΕΠΙΟ G20 20mbar <b>METHANE / ΜΕΘΑΝΙΟ</b>  I12H3+ I12H3B/P  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Κλειστός / Καπλι	51
	6GL18B/M	140	-	-	1.0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	Κλειστός / Καπλι	51
	GL7+7M	155	-	-	11.0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	157	-	-	9.0 mm	Αjustable / Ρυθμιζόμενο
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	200	70	-	6.0 mm	27.2
	GL20M GL20+20M	175	-	-	20.0 mm	Αjustable / Ρυθμιζόμενο
	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	185	-	-	20.0 mm	Αjustable / Ρυθμιζόμενο
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	195	-	-	16.0 mm	Αjustable / Ρυθμιζόμενο
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R GL30B/M	235	-	10 mbar	Opened / Ανοικτός	51
		160	-	-	Κλειστός / Καπλι	51
GAS / ΑΕΠΙΟ G30/G31 28-30/37mbar <b>LPG</b>  I12H3+  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1.5 mm	35
	6GL18B/M	95	-	-	Opened / Ανοικτός	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	-	-	5.0 mm	35
	GL7+7M	105	-	-	11.0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	100	-	-	9.0 mm	20
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	130	45	-	6.0 mm	22
	GL20M GL20+20M	115	-	-	12.0 mm	20
	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	120	-	-	12.0 mm	20
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	120	-	-	Opened / Ανοικτός	20
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R GL30B/M	120	-	-	Opened / Ανοικτός	30
		107	-	-	3.0 mm	35
GAS / ΑΕΠΙΟ G30/G31 30mbar <b>LPG</b>  I12H3B/P  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1.5 mm	35
	6GL18B/M	95	-	-	Opened / Ανοικτός	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	-	-	5.0 mm	35
	GL7+7M	105	-	-	11.0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	100	-	-	9.0 mm	20
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	130	45	-	6.0 mm	22
	GL20M GL20+20M	115	-	-	12.0 mm	20
	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	120	-	-	12.0 mm	20
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	120	-	-	Opened / Ανοικτός	20
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R GL30B/M	120	-	-	Opened / Ανοικτός	30
		107	-	-	3.0 mm	35





## HOŘÁKY

CZ

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	GL20M GL20+20M	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	9GL22... S9GL22... LX9GL22... R S9GL22.../R LX9GL22.../R	GL30B/M	
Jmenovitý výkon pro hořák	kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83	6,67	4,38
Typ plynu	Hořák				Ø Hlavní trysky	Ø zapálení	Výstupní tlak ventilu	Reg. primárního vzduchu	Ø Zapalovací trysky		
PLYN G20 20mbar <b>METAN</b>  II2H3+  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	GL20M GL20+20M	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	GL30B/M		
	135	-	-	-	157	-	-	9,0 mm	Nastavitelné		
	140	-	-	-	157	-	-	9,0 mm	Nastavitelné		
	140	-	-	-	200	70	-	6,0 mm	27.2		
	175	-	-	-	175	-	-	20,0 mm	Nastavitelné		
	185	-	-	-	185	-	-	20,0 mm	Nastavitelné		
	195	-	-	-	195	-	-	16,0 mm	Nastavitelné		
	235	-	-	-	235	-	10 mbar	Otevřený	51		
	160	-	-	-	160	-	-	Zavřený	51		
	1,5 mm	-	-	-	90	-	-	1,5 mm	35		
PLYN G30/G31 28-30/37mbar <b>LPG</b>  II2H3+  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	GL20M GL20+20M	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	GL30B/M		
	95	-	-	-	100	-	-	9,0 mm	20		
	93	-	-	-	100	-	-	9,0 mm	20		
	105	-	-	-	100	-	-	9,0 mm	20		
	115	-	-	-	130	45	-	6,0 mm	22		
	115	-	-	-	115	-	-	12,0 mm	20		
	120	-	-	-	120	-	-	12,0 mm	20		
	120	-	-	-	120	-	-	Otevřený	20		
	120	-	-	-	120	-	-	Otevřený	30		
	107	-	-	-	107	-	-	3,0 mm	35		

**BRENNER****DE**

		GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	GL20M GL20+20M	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	9GL22... S9GL22... LX9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	GL30B/M
Nennleistung pro Brenner	kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83	6,67	4,38

Gasname	Brenner	Ø Hauptdüsen	Ø Zwischenzündung	Ausgangsdruck des Ventils	Einst. Primärluft	Ø Zünddüse
GAS G20 20mbar <b>METHAN</b>  II2ELL3B/P  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Geschlossen	51
	6GL18B/M	140	-	-	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	Geschlossen	51
	GL7+7M	155	-	-	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	157	-	-	9,0 mm	Einstellbar
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	200	70	-	6,0 mm	27.2
	GL20M GL20+20M	175	-	-	20,0 mm	Einstellbar
	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	185	-	-	20,0 mm	Einstellbar
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	195	-	-	16,0 mm	Einstellbar
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R GL30B/M	235 160	- -	10 mbar -	Offen Geschlossen	51 51
GAS G25 20mbar <b>METHAN</b>  II2ELL3B/P  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G25 18÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	150	-	-	Geschlossen	51
	6GL18B/M	155	-	-	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	157	-	-	Geschlossen	51
	GL7+7M	170	-	-	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	170	-	-	9,0 mm	Einstellbar
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	225	70	-	6,0 mm	27.2
	GL20M GL20+20M	200	-	-	20,0 mm	Einstellbar
	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	220	-	-	20,0 mm	Einstellbar
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	220	-	-	16,0 mm	Einstellbar
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R GL30B/M	235 175	- -	15 mbar -	Offen Geschlossen	51 51
GAS G30/G31 50mbar <b>FLÜSSIGGAS</b>  II2ELL3B/P  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 42,5÷57,5 mbar G31 42,5÷57,5 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	78	-	-	1,5 mm	35
	6GL18B/M	85	-	-	Offen	35
	GL10B/M GL10+10B/M	82	-	-	5,0 mm	35
	GL7+7M	90	-	-	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	85	-	-	9,0 mm	20
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	115	45	-	6,0 mm	22
	GL20M GL20+20M	100	-	-	10,0 mm	20
	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	105	-	-	10,0 mm	20
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	105	-	-	Offen	20
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	105	-	-	Offen	25
	GL30B/M	92	-	-	3,0 mm	35





## BLUS

DK

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15+15M	GL18... 5GL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	GL20M GL20+20M	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	9GL22... S9GL22... LX9GL22... 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	GL30B/M	
Nominel effekt per blus	kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83	6,67	4,38
Gassens navn	Blus					Ø for hoved- dyserne	Ø gensidig tænding	Udgangstryk fra ventilen	Indstilling af primærluft	Ø for hjælpedy- serne	
GAS G20 20mbar <b>METAN</b>	GL8B/M GL8+8B/M					135	-	-	Lukket	51	
	6GL18B/M					140	-	-	1,0 mm	51	
II2H3B/P	GL10B/M GL10+10B/M					140	-	-	Lukket	51	
	GL7+7M					155	-	-	11,0 mm	51	
SUPPLY PRESSURE: (min+max) G20 17÷25 mbar	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M					157	-	-	9,0 mm	Indstillelig	
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...					200	70	-	6,0 mm	27.2	
	GL20M GL20+20M					175	-	-	20,0 mm	Indstillelig	
	9GL20... S9GL20... LX9GL20...					185	-	-	20,0 mm	Indstillelig	
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...					195	-	-	16,0 mm	Indstillelig	
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R GL30B/M					235	-	10 mbar	Åben	51	
					160	-	-	Lukket	51		
GAS G30/G31 30mbar <b>LPG</b>	GL8B/M GL8+8B/M					90	-	-	1,5 mm	35	
	6GL18B/M					95	-	-	Åben	35	
II2H3B/P	GL10B/M GL10+10B/M					93	-	-	5,0 mm	35	
	GL7+7M					105	-	-	11,0 mm	35	
SUPPLY PRESSURE: (min+max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M					100	-	-	9,0 mm	20	
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...					130	45	-	6,0 mm	22	
	GL20M GL20+20M					115	-	-	12,0 mm	20	
	9GL20... S9GL20... LX9GL20...					120	-	-	12,0 mm	20	
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...					120	-	-	Åben	20	
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R GL30B/M					120	-	-	Åben	30	
					107	-	-	3,0 mm	35		

## PÖLETID

EE

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15+15M	GL18... 5GL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	GL20M GL20+20M	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	9GL22... S9GL22... LX9GL22... 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	GL30B/M	
Iga pöleti nimivõimsus	kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83	6,67	4,38
Pöletusgaasi nimetus	Pöletid					Peapihusti Ø	Ø inter-ignition	Rõhk ventiiliaavas	Primaarõhu siiber	Süütepiihusti Ø	
GAS G20 20mbar <b>MAAGAAS</b>	GL8B/M GL8+8B/M					135	-	-	Suletud	51	
	6GL18B/M					140	-	-	1,0 mm	51	
II2H3B/P	GL10B/M GL10+10B/M					140	-	-	Suletud	51	
	GL7+7M					155	-	-	11,0 mm	51	
SUPPLY PRESSURE: (min+max) G20 17÷25 mbar	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M					157	-	-	9,0 mm	Reguleeritav	
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...					200	70	-	6,0 mm	27.2	
	GL20M GL20+20M					175	-	-	20,0 mm	Reguleeritav	
	9GL20... S9GL20... LX9GL20...					185	-	-	20,0 mm	Reguleeritav	
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...					195	-	-	16,0 mm	Reguleeritav	
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R GL30B/M					235	-	10 mbar	Avatud	51	
					160	-	-	Suletud	51		
GAS G30/G31 30mbar <b>VEELDATUD NAFTAGAAS</b>	GL8B/M GL8+8B/M					90	-	-	1,5 mm	35	
	6GL18B/M					95	-	-	Lahtine	35	
II2H3B/P	GL10B/M GL10+10B/M					93	-	-	5,0 mm	35	
	GL7+7M					105	-	-	11,0 mm	35	
SUPPLY PRESSURE: (min+max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M					100	-	-	9,0 mm	20	
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...					130	45	-	6,0 mm	22	
	GL20M GL20+20M					115	-	-	12,0 mm	20	
	9GL20... S9GL20... LX9GL20...					120	-	-	12,0 mm	20	
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...					120	-	-	Avatud	20	
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R GL30B/M					120	-	-	Avatud	30	
					107	-	-	3,0 mm	35		



## ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ

EL

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	GL20M GL20+20M	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	9GL22... S9GL22... LX9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	GL30B/M	
Όνομαστική ισχύς ανά καυστήρα	kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83	6,67	4,38

Όνομα αερίου	Καυστήρας	Ø Κύρια ακροφύσια	Ø αλληλένευση	Πίεση εξόδου βαλβίδας	Ρύθμιση πρωτ. αέρα	Ø Ακροφύσια πιλότοι
ΑΕΠΙΟ G20 20mbar <b>ΜΕΘΑΝΙΟ</b>  I12H3+ I12H3B/P  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Κλειστός	51
	6GL18B/M	140	-	-	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	Κλειστός	51
	GL7+7M	155	-	-	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	157	-	-	9,0 mm	Ρυθμιζόμενο
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	200	70	-	6,0 mm	27.2
	GL20M GL20+20M	175	-	-	20,0 mm	Ρυθμιζόμενο
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	185	-	-	20,0 mm	Ρυθμιζόμενο
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	195	-	-	16,0 mm	Ρυθμιζόμενο
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R GL30B/M	235 160	- -	- -	10 mbar Κλειστός	51 51
ΑΕΠΙΟ G30/G31 30mbar <b>LPG</b>  I12H3B/P  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	35
	6GL18B/M	95	-	-	Ανοικτός	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	-	-	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	-	-	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	100	-	-	9,0 mm	20
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	130	45	-	6,0 mm	22
	GL20M GL20+20M	115	-	-	12,0 mm	20
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	120	-	-	12,0 mm	20
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	120	-	-	Ανοικτός	20
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R GL30B/M	120 107	- -	- -	Ανοικτός 3,0 mm	30 35
ΑΕΠΙΟ G30/G31 28-30/37mbar <b>LPG</b>  I12H3+  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	35
	6GL18B/M	95	-	-	Ανοικτός	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	-	-	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	-	-	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	100	-	-	9,0 mm	20
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	130	45	-	6,0 mm	22
	GL20M GL20+20M	115	-	-	12,0 mm	20
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	120	-	-	12,0 mm	20
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	120	-	-	Ανοικτός	20
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R GL30B/M	120 107	- -	- -	Ανοικτός 3,0 mm	30 35





## QUEMADORES

**ES**

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	GL20M GL20+20M	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	9GL22... S9GL22... LX9GL22... 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	GL30B/M
Potencia nominal para quemador kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83	6,67	4,38

Nombre gas	Quegador	Ø Inyectores principales	Ø interencendido	Presión en salida de la válvula	Reg. aire primario	Ø Inyectores Piloto
GAS G20 20mbar <b>METANO</b>  II2H3+  SUPPLY PRESSURE: (min=+max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Cerrada	51
	6GL18B/M	140	-	-	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	Cerrada	51
	GL7+7M	155	-	-	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	157	-	-	9,0 mm	Regulable
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	200	70	-	6,0 mm	27.2
	GL20M GL20+20M	175	-	-	20,0 mm	Regulable
	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	185	-	-	20,0 mm	Regulable
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	195	-	-	16,0 mm	Regulable
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R GL30B/M	235 160	- -	10 mbar -	Abierta Cerrada	51 51
GAS G30/G31 28-30/37mbar <b>GPL</b>  II2H3+  SUPPLY PRESSURE: (min=+max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	35
	6GL18B/M	95	-	-	Abierta	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	-	-	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	-	-	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	100	-	-	9,0 mm	20
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	130	45	-	6,0 mm	22
	GL20M GL20+20M	115	-	-	12,0 mm	20
	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	120	-	-	12,0 mm	20
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	120	-	-	Abierta	20
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R GL30B/M	120 107	- -	- -	Abierta 3,0 mm	30 35

## POLTTIMET

**FI**

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	GL20M GL20+20M	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	9GL22... S9GL22... LX9GL22... 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	GL30B/M
Yksittäisen polttimen nimellisteho kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83	6,67	4,38

Kaasutyyppi	Poltin	Ø Pääsuuttimet	Ø inter-ignition	Ulostulopaine venttiilistä	Prim. ilman säätö	Ø Ohjaussuuttimet
GAS G20 20mbar <b>METAANI</b>  II2H3B/P  SUPPLY PRESSURE: (min=+max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Kiinni	51
	6GL18B/M	140	-	-	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	Kiinni	51
	GL7+7M	155	-	-	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	157	-	-	9,0 mm	Säädettäväv
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	200	70	-	6,0 mmi	27.2
	GL20M GL20+20M	175	-	-	20,0 mm	Säädettäväv
	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	185	-	-	20,0 mm	Säädettäväv
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	195	-	-	16,0 mm	Säädettäväv
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R GL30B/M	235 160	- -	10 mbar -	Avoim Kiinni	51 51
GAS G30/G31 30mbar <b>NESTEKAAASU</b>  II2H3B/P  SUPPLY PRESSURE: (min=+max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	35
	6GL18B/M	95	-	-	Avoim	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	-	-	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	-	-	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	100	-	-	9,0 mm	20
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	130	45	-	6,0 mm	22
	GL20M GL20+20M	115	-	-	12,0 mm	20
	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	120	-	-	12,0 mm	20
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	120	-	-	Avoim	20
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R GL30B/M	120 107	- -	- -	Avoim 3,0 mm	30 35



## BRÛLEURS

FR

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	GL20M GL20+20M	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	9GL22... S9GL22... LX9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	GL30B/M	
Puissance nominale pour brûleur	kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83	6,67	4,38

Nom du gaz	Brûleur	Ø Buses principales	Ø inter-allumage	Pression sortie vanne	Rég. air primaire	Ø Buses veilleuse
GAS G20 20mbar <b>MÉTHANE</b>  I12E+3+  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Fermé	51
	6GL18B/M	140	-	-	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	Fermé	51
	GL7+7M	155	-	-	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	157	-	-	9,0 mm	Réglable
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	200	70	-	6,0 mm	27.2
	GL20M GL20+20M	175	-	-	20,0 mm	Réglable
	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	185	-	-	20,0 mm	Réglable
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	195	-	-	16,0 mm	Réglable
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R GL30B/M	235 160	- -	- -	10 mbar Fermé	51 51
GAS G25 25mbar <b>MÉTHANE</b>  I12E+3+  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G25 20÷30 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Fermé	51
	6GL18B/M	150	-	-	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	Fermé	51
	GL7+7M	155	-	-	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	157	-	-	9,0 mm	Réglable
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	200	70	-	6,0 mm	27.2
	GL20M GL20+20M	175	-	-	20,0 mm	Réglable
	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	185	-	-	20,0 mm	Réglable
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	195	-	-	16,0 mm	Réglable
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R GL30B/M	235 165	- -	- -	Ouvert Fermé	51 51
GAS G30/G31 28-30/37mbar <b>GPL</b>  I12E+3+  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	35
	6GL18B/M	95	-	-	Ouvert	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	-	-	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	-	-	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	100	-	-	9,0 mm	20
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	130	45	-	6,0 mm	22
	GL20M GL20+20M	115	-	-	12,0 mm	20
	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	120	-	-	12,0 mm	20
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	120	-	-	Ouvert	20
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R GL30B/M	120 107	- -	- -	Ouvert 3,0 mm	30 35





## PLAMENICI

**HR**

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	GL20M GL20+20M	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	9GL22... S9GL22... LX9GL22... R S9GL22.../R LX9GL22.../R	GL30B/M
Nominalna snaga za pojedinačni plamenik kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83	6,67	4,38

Naziv plina	Plamenik	Ø Glavne mlaznice	Ø inter-ignition	Tlak na izlazu iz ventila	Podšavanje primarnog zraka	Ø Glavne mlaznic
PLIN G20 20mbar <b>PRIRODNI PLIN (METAN)</b> II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Zatvoreno	51
	6GL18B/M	140	-	-	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	Zatvoreno	51
	GL7+7M	155	-	-	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	157	-	-	9,0 mm	Podesivo
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	200	70	-	6,0 mm	27.2
	GL20M GL20+20M	175	-	-	20,0 mm	Podesivo
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	185	-	-	20,0 mm	Podesivo
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	195	-	-	16,0 mm	Podesivo
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	235	-	10 mbar	Otvoren	51
GL30B/M	160	-	-	Zatvoreno	51	
PLIN G30/G31 30mbar <b>GPL</b> II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	35
	6GL18B/M	95	-	-	Otvoren	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	-	-	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	-	-	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	100	-	-	9,0 mm	20
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	130	45	-	6,0 mm	22
	GL20M GL20+20M	115	-	-	12,0 mm	20
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	120	-	-	12,0 mm	20
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	120	-	-	Otvoren	20
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	120	-	-	Otvoren	30
GL30B/M	107	-	-	3,0 mm	35	

**ÉGŐK****HU**

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	GL20M GL20+20M	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	9GL22... S9GL22... LX9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	GL30B/M	
Égő névleges teljesítménye	kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83	6,67	4,38

Gáz típusa	Égő	Ø Fő düznik Régió	Ø keresztgyújtás	Szelep kimenet nyomása	Belépő levegő	Ø Vezérlő dűzni
GÁZ G20 25mbar <b>METÁN</b> II2HS3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G25 20÷30 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	130	-	-	Zárt	51
	6GL18B/M	130	-	-	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	130	-	-	Zárt	51
	GL7+7M	150	-	-	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	145	-	-	9,0 mm	Szabályozható
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	185	70	-	6,0 mm	27.2
	GL20M GL20+20M	170	-	-	20,0 mm	Szabályozható
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	175	-	-	20,0 mm	Szabályozható
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	185	-	-	16,0 mm	Szabályozható
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	235	-	10 mbar	Nyitott	51
	GL30B/M	150	-	-	Zárt	51
	GÁZ G25,1 25mbar <b>METÁN</b> II2HS3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G25.1 20÷33 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	145	-	-	Zárt
6GL18B/M		155	-	-	1,0 mm	51
GL10B/M GL10+10B/M		150	-	-	Zárt	51
GL7+7M		170	-	-	11,0 mm	51
GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M		165	-	-	9,0 mm	Szabályozható
GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...		220	70	-	6,0 mm	38R
GL20M GL20+20M		195	-	-	20,0 mm	Szabályozható
9GL20...S9GL20...LX9GL20...		200	-	-	20,0 mm	Szabályozható
9GL22... S9GL22... LX9GL22...		215	-	-	16,0 mm	Szabályozható
9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R		250	-	14 mbar	Nyitott	51
GL30B/M		170	-	-	Zárt	51
GÁZ G30/G31 30mbar <b>LPG</b> II2HS3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar		GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm
	6GL18B/M	95	-	-	Nyitott	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	-	-	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	-	-	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	100	-	-	9,0 mm	20
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	130	45	-	6,0 mm	22
	GL20M GL20+20M	115	-	-	12,0 mm	20
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	120	-	-	12,0 mm	20
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	120	-	-	Nyitott	20
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	120	-	-	Nyitott	30
	GL30B/M	107	-	-	3,0 mm	35





## BURNERS

**IE**

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15+15M	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	GL20M GL20+20M	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	9GL22... S9GL22... LX9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	GL30B/M	
Rated output per burner	kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83	6,67	4,38
Gas name	Burner		Ø main nozzles	Ø inter-ignition	Valve output pressure	primary air reg.	Ø pilot nozzles				
<b>GAS G20 20mbar</b> <b>METHANE</b>  II2H3+  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M		135	-	-	Closed	51				
	6GL18B/M		140	-	-	1,0 mm	51				
	GL10B/M GL10+10B/M		140	-	-	Closed	51				
	GL7+7M		155	-	-	11,0 mm	51				
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M		157	-	-	9,0 mm	Adjustable				
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...		200	70	-	6,0 mm	27,2				
	GL20M GL20+20M		175	-	-	20,0 mm	Adjustable				
	9GL20... S9GL20... LX9GL20...		185	-	-	20,0 mm	Adjustable				
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...		195	-	-	16,0 mm	Adjustable				
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R GL30B/M		235	-	10 mbar	Opened	51				
		160	-	-	Closed	51					
<b>GAS G30/G31 28-30/37mbar</b> <b>LPG</b>  II2H3+  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	GL8B/M GL8+8B/M		90	-	-	1,5 mm	35				
	6GL18B/M		95	-	-	Opened	35				
	GL10B/M GL10+10B/M		93	-	-	5,0 mm	35				
	GL7+7M		105	-	-	11,0 mm	35				
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M		100	-	-	9,0 mm	20				
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...		130	45	-	6,0 mm	22				
	GL20M GL20+20M		115	-	-	12,0 mm	20				
	9GL20... S9GL20... LX9GL20...		120	-	-	12,0 mm	20				
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...		120	-	-	Opened	20				
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R GL30B/M		120	-	-	Opened	30				
		107	-	-	3,0 mm	35					

## GASLOGAR

**IS**

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15+15M	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	GL20M GL20+20M	9GL22... S9GL22... LX9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	GL30B/M		
Metiði a í hverjum gasloga	kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	6,67	4,38	
Gas	Gaslogi		Ø Aðaltúður	Ø inter-ignition	Innstungu þrýstingi frá lofti	Aðlögun aðallofts	Ø Hjalparlogar				
<b>GAS G30/G31 30mbar</b> <b>LPG</b>  I3B/P  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	GL8B/M GL8+8B/M		90	-	-	1,5 mm	35				
	6GL18B/M		95	-	-	Opnaður	35				
	GL10B/M GL10+10B/M		93	-	-	5,0 mm	35				
	GL7+7M		105	-	-	11,0 mm	35				
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M		100	-	-	9,0 mm	20				
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...		130	45	-	6,0 mm	22				
	GL20M GL20+20M		115	-	-	12,0 mm	20				
	9GL20... S9GL20... LX9GL20...		120	-	-	12,0 mm	20				
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...		120	-	-	Opnaður	20				
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R GL30B/M		120	-	-	Opnaður	30				
		107	-	-	3,0 mm	35					

**BRUCIATORI****IT**

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	GL20M GL20+20M	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	9GL22... S9GL22... LX9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	GL30B/M
Potenza nominale per bruciatore kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83	6,67	4,38

Nome gas	Bruciatore	Ø Ugelli principali	Ø Ugelli interensione	Pressione uscita valvola	Reg. aria primaria	Ø Ugelli Pilota
GAS G20 20mbar <b>METANO</b>	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Chiuso	51
	6GL18B/M	140	-	-	1,0 mm	51
II2H3+	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	Chiuso	51
	GL7+7M	155	-	-	11,0 mm	51
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	157	-	-	9,0 mm	Regolabile
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	200	70	-	6,0 mm	27.2
G20 17÷25 mbar	GL20M GL20+20M	175	-	-	20,0 mm	Regolabile
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	185	-	-	20,0 mm	Regolabile
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	195	-	-	16,0 mm	Regolabile
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	235	-	10 mbar	Aperta	51
	GL30B/M	160	-	-	Chiuso	51
GAS G30/G31 28-30/37mbar <b>GPL</b>	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	35
	6GL18B/M	95	-	-	Aperta	35
II2H3+	GL10B/M GL10+10B/M	93	-	-	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	-	-	11,0 mm	35
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	100	-	-	9,0 mm	20
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	130	45	-	6,0 mm	22
G30 25÷35 mbar	GL20M GL20+20M	115	-	-	12 mm	20
G31 25÷45 mbar	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	120	-	-	12 mm	20
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	120	-	-	Aperta	20
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	120	-	-	Aperta	30
	GL30B/M	107	-	-	3,0 mm	35





## DEGIKLIAI

LT

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	GL20M GL20+20M	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	9GL22... S9GL22... LX9GL22... R S9GL22.../R LX9GL22.../R	GL30B/M
Nominalinis vieno degiklio galingumas kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83	6,67	4,38

Dujų pavadinimas	Degiklis	Pagrindinių tūčių skersmuo	Ø inter-ignition	Vožtuvo išėjimo slėgis	Pirminio oro reguliavimo sklendė	Kreipia
DUJOS G20 20mbar <b>METANAS</b>  II2H3+ II2H3B/P  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Uždarytas	51
	6GL18B/M	140	-	-	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	Uždarytas	51
	GL7+7M	155	-	-	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	157	-	-	9,0 mm	Reguliuojamas
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	200	70	-	6,0 mm	27.2
	GL20M GL20+20M	175	-	-	20,0 mm	Reguliuojamas
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	185	-	-	20,0 mm	Reguliuojamas
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	195	-	-	16,0 mm	Reguliuojamas
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	235	-	-	10 mbar	Atvira
GL30B/M	160	-	-	Uždarytas	51	
DUJOS G30/G31 28-30/37mbar <b>SUSKYSTINTOS NAFTOS DUJOS</b>  II2H3+  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	35
	6GL18B/M	95	-	-	Atvira	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	-	-	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	-	-	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	100	-	-	9,0 mm	20
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	130	45	-	6,0 mm	22
	GL20M GL20+20M	115	-	-	12,0 mm	20
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	120	-	-	12,0 mm	20
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	120	-	-	Atvira	20
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	120	-	-	Atvira	30
GL30B/M	107	-	-	3,0 mm	35	
DUJOS G30/G31 30mbar <b>SUSKYSTINTOS NAFTOS DUJOS</b>  II2H3B/P  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	35
	6GL18B/M	95	-	-	Atvira	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	-	-	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	-	-	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	100	-	-	9,0 mm	20
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	130	45	-	6,0 mm	22
	GL20M GL20+20M	115	-	-	12,0 mm	20
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	120	-	-	12,0 mm	20
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	120	-	-	Atvira	20
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	120	-	-	Atvira	30
GL30B/M	107	-	-	3,0 mm	35	

**BRÛLEURS / BRENNER****LU**

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	GL20M GL20+20M	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	9GL22... S9GL22... LX9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	GL30B/M	
Puissance nominale pour brûleur Nennleistung pro Brenner	kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83	6,67	4,38

Nom gaz Gasname	Brûleur Brenner	Ø Buses principales Ø Hauptdüsen	Ø inter-allumage Zwischenzündung	Pression sortie vanne Ausgangsdruck des Ventils	Rég. air primaire Einst. Primärluft	Ø Buses veilleuse Ø Zünddüse
GAS G20 20mbar <b>MÉTHANE / METHAN</b>	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Fermé / Geschlossen	51
	6GL18B/M	140	-	-	1,0 mm	51
I2E	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	Fermé / Geschlossen	51
	GL7+7M	155	-	-	11,0 mm	51
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	157	-	-	9,0 mm	Réglable / Einstellbar
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	200	70	-	6,0 mm	27,2
G20 17÷25 mbar	GL20M GL20+20M	175	-	-	20,0 mm	Réglable / Einstellbar
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	185	-	-	20,0 mm	Réglable / Einstellbar
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	195	-	-	16,0 mm	Réglable / Einstellbar
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	235	-	10 mbar	Ouvert / Offen	51
	GL30B/M	160	-	-	Fermé / Geschlossen	51

**DEGLIS****LV**

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	GL20M GL20+20M	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	9GL22... S9GL22... LX9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	GL30B/M	
Katra degļa nominālā jauda	kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83	6,67	4,38

Gāzes nosaukums	Deglis	Galveno sprauslu Ø	Ø inter-ignition	Spiediens izejā no vārsta	Primārā gaisa regulēšana	Aizdedzes sprauslu Ø
GAS G20 20mbar <b>DABASGĀZE</b>	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Slēgta	51
	6GL18B/M	140	-	-	1,0 mm	51
I12H3B/P	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	Slēgta	51
	GL7+7M	155	-	-	11,0 mm	51
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	157	-	-	9,0 mm	Regulējams
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	200	70	-	6,0 mm	27,2
G20 17÷25 mbar	GL20M GL20+20M	175	-	-	20,0 mm	Regulējams
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	185	-	-	20,0 mm	Regulējams
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	195	-	-	16,0 mm	Regulējams
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	235	-	10 mbar	Atvērta	51
	GL30B/M	160	-	-	Slēgta	51
GAS G30/G31 30mbar <b>SAŠĶIDRINĀTA GĀZE</b>	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	35
	6GL18B/M	95	-	-	Atvērta	35
I12H3B/P	GL10B/M GL10+10B/M	93	-	-	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	-	-	11,0 mm	35
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	100	-	-	9,0 mm	20
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	130	45	-	6,0 mm	22
G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	GL20M GL20+20M	115	-	-	12,0 mm	20
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	120	-	-	12,0 mm	20
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	120	-	-	Atvērta	20
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	120	-	-	Atvērta	30
	GL30B/M	107	-	-	3,0 mm	35



## ПЛАМЕНИЦИ

**МК**

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL18... 5GL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	GL20M GL20+20M	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	9GL22... S9GL22... LX9GL22... R S9GL22.../R LX9GL22.../R	GL30B/M
Номинална моќ за секој пламеник kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83	6,67	4,38

Вид гас	Пламеник	Дијаметар на г лавните убризувачи	Ø inter-ignition	излезен притисок од вентилот	Регулирање на основниот воздух	Дијаметар на управувачите убризувачи
<b>RAC G20 20mbar</b> <b>МЕТАН</b> II2H3+ II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Затворено	51
	6GL18B/M	140	-	-	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	Затворено	51
	GL7+7M	155	-	-	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	157	-	-	9,0 mm	Прилагодлив 27,2
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	200	70	-	6,0 mm	
	GL20M GL20+20M	175	-	-	20,0 mm	Прилагодлив Прилагодлив
	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	185	-	-	20,0 mm	
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	195	-	-	16,0 mm	51
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	235	-	10 mbar	Отворен	51
GL30B/M	160	-	-	Затворено	51	
<b>RAC G30/G31 30mbar</b> <b>LPG</b> II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	35
	6GL18B/M	95	-	-	Отворен	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	-	-	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	-	-	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	100	-	-	9,0 mm	20
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	130	45	-	6,0 mm	22
	GL20M GL20+20M	115	-	-	12,0 mm	20
	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	120	-	-	12,0 mm	20
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	120	-	-	12,0 mm	20
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	120	-	-	Отворен	30
GL30B/M	107	-	-	3,0 mm	35	
<b>RAC G30/G31 28-30/37mbar</b> <b>LPG</b> II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	35
	6GL18B/M	95	-	-	Отворен	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	-	-	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	-	-	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	100	-	-	9,0 mm	20
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	130	45	-	6,0 mm	22
	GL20M GL20+20M	115	-	-	12,0 mm	20
	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	120	-	-	12,0 mm	20
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	120	-	-	12,0 mm	20
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	120	-	-	Отворен	30
GL30B/M	107	-	-	3,0 mm	35	

## BURNERS

**MT**

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL18... 5GL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	GL20M GL20+20M	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	9GL22... S9GL22... LX9GL22... R S9GL22.../R LX9GL22.../R	GL30B/M
Rated output per burner kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83	6,67	4,38

Gas name	Burner	Ø main nozzles	Ø inter-ignition	Valve output pressure	primary air reg.	Ø pilot nozzles
<b>GAS G30/G31 30mbar</b> <b>LPG</b> I3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	35
	6GL18B/M	95	-	-	Opened	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	-	-	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	-	-	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	100	-	-	9,0 mm	20
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	130	45	-	6,0 mm	22
	GL20M GL20+20M	115	-	-	12,0 mm	20
	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	120	-	-	12,0 mm	20
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	120	-	-	Opened	20
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	120	-	-	Opened	30
GL30B/M	107	-	-	3,0 mm	35	



## BRANDERS

NL

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	GL20M GL20+20M	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	9GL22... S9GL22... LX9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	GL30B/M	
Nominaal vermogen per brander	kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83	6,67	4,38

Naam gas	Brander	Ø Hoofd spuitmonden	Ø Branding semi- permeabele waakvlam	Ontluch- tingsventiel	Reg. Primaire lucht	Ø Spuitmonden waakvlam
GAS G25.3 25mbar <b>METHAAN</b>	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Gesloten	51
	GL10B/M GL10+10B/M	145	-	-	Gesloten	51
	GL7+7M	160	-	-	25,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	160	-	-	9,0 mm	Regelbaar
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	210	70	-	6,0 mm	38R
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G25 20÷30 mbar	GL20M GL20+20M	185	-	-	9,0 mm	Regelbaar
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	190	-	-	20,0 mm	Regelbaar
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	200	-	-	20,0 mm	Regelbaar
GAS G30/G31 30mbar <b>LPG</b>	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	35
	6GL18B/M	95	-	-	Open	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	-	-	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	-	-	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	100	-	-	9,0 mm	20
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	130	45	-	6,0 mm	22
	GL20M GL20+20M	115	-	-	12,0 mm	20
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	120	-	-	12,0 mm	21
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	120	-	-	Open	20
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	120	-	-	Open	30
	GL30B/M	107	-	-	3,0 mm	35

## BRENNERE

NO

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	GL20M GL20+20M	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	9GL22... S9GL22... LX9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	GL30B/M	
Nominell effekt for brenner	kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83	6,67	4,38

Gassnavn	Brenner	Ø Hoveddyser	Ø hjelpbrenner	Ventiliens utgangstrykk	Reg. av primærluft	Ø Pilotdyser
GAS G20 20mbar <b>METAN</b>	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Lukket	51
	6GL18B/M	140	-	-	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	Lukket	51
	GL7+7M	155	-	-	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	157	-	-	9,0 mm	Justerbar
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	200	70	-	6,0 mm	27,2
	GL20M GL20+20M	175	-	-	20,0 mm	Justerbar
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	185	-	-	20,0 mm	Justerbar
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	195	-	-	16,0 mm	Justerbar
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	235	-	10 mbar	Åpen	51
	GL30B/M	160	-	-	Lukket	51
GAS G30/G31 30mbar <b>LPG</b>	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	35
	6GL18B/M	95	-	-	Åpen	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	-	-	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	-	-	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	100	-	-	9,0 mm	20
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	130	45	-	6,0 mm	22
	GL20M GL20+20M	115	-	-	12,0 mm	20
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	120	-	-	12,0 mm	20
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	120	-	-	Lukket	20
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	120	-	-	Lukket	30
	GL30B/M	107	-	-	3,0 mm	35



## PALNIKI

PL

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	GL20M GL20+20M	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	9GL22... S9GL22... 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	GL30B/M
Moc znamionowa dla palnika kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83	6,67	4,38

Nazwa gazu	Palnik	Ø Dysz głównych	Ø Rozprężenie plumienia	Ciśnienie na wyjściu zaworu	Reg. powietrza pierwotnego	Ø Dysz Pilotujących
GAZ G20 20mbar <b>METAN</b> II2ELwLs3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Zamknięta	51
	6GL18B/M	140	-	-	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	Zamknięta	51
	GL7+7M	155	-	-	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	157	-	-	9,0 mm	Regulowana
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	200	70	-	6,0 mm	27.2
	GL20M GL20+20M	175	-	-	20,0 mm	Regulowana
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	185	-	-	20,0 mm	Regulowana
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	195	-	-	16,0 mm	Regulowana
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	235	-	10 mbar	Otwarta	51
GL30B/M	160	-	-	Zamknięta	51	
GAZ G27 20mbar <b>METAN</b> II2ELwLs3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷30 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Zamknięta	51
	6GL18B/M	140	-	-	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	157	-	-	Zamknięta	51
	GL7+7M	170	-	-	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	175	-	-	9,0 mm	Regulowana
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	230	70	-	6,0 mm	38R
	GL20M GL20+20M	175	-	-	20,0 mm	Regulowana
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	210	-	-	20,0 mm	Regulowana
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	230	-	-	16,0 mm	Regulowana
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	250	-	14 mbar	Otwarta	51
GL30B/M	180	-	-	Zamknięta	51	
GAZ G30/G31 37mbar <b>LPG</b> II2ELwLs3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	85	-	-	1,5 mm	35
	6GL18B/M	95	-	-	Otwarta	35
	GL10B/M GL10+10B/M	85	-	-	5,0 mm	35
	GL7+7M	100	-	-	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	95	-	-	9,0 mm	20
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	120	45	-	6,0 mm	22
	GL20M GL20+20M	110	-	-	Otwarta	20
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	115	-	-	12,0 mm	20
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	115	-	-	Otwarta	20
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	115	-	-	Otwarta	30
GL30B/M	100	-	-	3,0 mm	35	
GAZ G2.350 13mbar <b>METAN</b> II2ELwLs3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G2.350 10÷16 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	185	-	-	Zamknięta	75
	6GL18B/M	205	-	-	1,0 mm	75
	GL10B/M GL10+10B/M	190	-	-	Zamknięta	75
	GL7+7M	210	-	-	11,0 mm	75
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	215	-	-	9,0 mm	Regulowana
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	280	90	-	6,0 mm	38R
	GL20M GL20+20M	250	-	-	20,0 mm	Regulowana
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	275	-	-	20,0 mm	Regulowana
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	310	-	-	16,0 mm	Regulowana
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	380	-	7 mbar	Otwarta	75
GL30B/M	230	-	-	Zamknięta	75	

**QUEIMADORES****PT**

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	GL20M GL20+20M	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	9GL22... S9GL22... LX9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	GL30B/M
Potência nominal por queimador kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83	6,67	4,38

Nome gás	Queimador	Ø Bicos principais	Ø interiginação	Pressão de saída na válvula	Reg. ar primário	Ø Bicos Pilotos	
GAS G20 20mbar <b>METANO</b>  I12H3+  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Fechado	51	
	6GL18B/M	140	-	-	1,0 mm	51	
	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	Fechado	51	
	GL7+7M	155	-	-	11,0 mm	51	
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	157	-	-	9,0 mm	Regulável	
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	200	70	-	6,0 mm	27.2	
	GL20M GL20+20M	175	-	-	20,0 mm	Regulável	
	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	185	-	-	20,0 mm	Regulável	
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	195	-	-	16,0 mm	Regulável	
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R GL30B/M	235 160	- -	- -	10 mbar Fechado	51 51	
GAS G30/G31 28-30/37mbar <b>GPL</b>  I12H3+  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	35	
	6GL18B/M	95	-	-	Aberta	35	
	GL10B/M GL10+10B/M	93	-	-	5,0 mm	35	
	GL7+7M	105	-	-	11,0 mm	35	
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	100	-	-	9,0 mm	20	
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	130	45	-	6,0 mm	22	
	GL20M GL20+20M	115	-	-	12,0 mm	20	
	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	120	-	-	12,0 mm	20	
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	120	-	-	Aberta	20	
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R GL30B/M	120 107	- -	- -	Aberta Aberta	20 30	
						3,0 mm	35





## ARZATORI

RO

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	GL20M GL20+20M	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	9GL22... S9GL22... LX9GL22... R S9GL22.../R LX9GL22.../R	GL30B/M	
Puterea nominală pe arzător	kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83	6,67	4,38

Nume gaz	Arzător	Ø Guri principale	Ø cu azătur de aprindere	Presiune ieşire valvă	Reg. aer primar	Ø Guri Pilot
GAS G20 20mbar <b>METAN</b> II2H3B/P II2E3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Închisă	51
	6GL18B/M	140	-	-	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	Închisă	51
	GL7+7M	155	-	-	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	157	-	-	9,0 mm	Reglabil
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	200	70	-	6,0 mm	27.2
	GL20M GL20+20M	175	-	-	20,0 mm	Reglabil
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	185	-	-	20,0 mm	Reglabil
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	195	-	-	16,0 mm	Reglabil
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R GL30B/M	235 160	- -	10 mbar -	Deschisă Închisă	51 51
GAS G25 20mbar <b>METAN</b> II2L3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G25 18÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	150	-	-	Închisă	51
	6GL18B/M	155	-	-	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	157	-	-	Închisă	51
	GL7+7M	170	-	-	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	170	-	-	9,0 mm	Reglabil
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	225	70	-	6,0 mm	27.2
	GL20M GL20+20M	200	-	-	20,0 mm	Reglabil
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	200	-	-	20,0 mm	Reglabil
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	220	-	-	16,0 mm	Reglabil
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R GL30B/M	235 175	- -	- -	Deschisă Închisă	51 51
GAS G30/G31 30mbar <b>GPL</b> II2H3B/P II2E3B/P II2L3B/P SUPPLY PRESSURE (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	35
	6GL18B/M	95	-	-	Deschisă	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	-	-	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	-	-	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	100	-	-	9,0 mm	20
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	130	45	-	6,0 mm	22
	GL20M GL20+20M	115	-	-	12,0 mm	20
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	120	-	-	12,0 mm	20
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	120	-	-	Deschisă	20
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R GL30B/M	120 107	- -	- -	Deschisă Deschisă	30 35



## ГОРЕЛКА

RU

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	GL20M GL20+20M	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	9GL22... S9GL22... LX9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	GL30B/M
Номинальная мощность отдельной горелки kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83	6,67	4,38

Наименование газа	Горелки	Ø Основные сопла	Ø Сопло взаимного зажигания	Выходное давление на клапане	Подача первичного воздуха	Ø Сопла запальной горелки
GAS G20 20mbar <b>METANO</b> H2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Closed	51
	6GL18B/M	140	-	-	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	Closed	51
	GL7+7M	155	-	-	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	157	-	-	9,0 mm	Регулируемый 27,2
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	200	70	-	6,0 mm	Регулируемый
	GL20M GL20+20M	175	-	-	20,0 mm	Регулируемый
	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	185	-	-	20,0 mm	Регулируемый
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	195	-	-	16,0 mm	Регулируемый
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R GL30B/M	235 160	-	-	10 mbar Closed	51 51
GAS G30/G31 28-30/37mbar <b>GPL</b> H2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	35
	6GL18B/M	95	-	-	ОТКРЫТЫЙ	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	-	-	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	-	-	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	100	-	-	9,0 mm	20
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	130	45	-	6,0 mm	22
	GL20M GL20+20M	115	-	-	12,0 mm	20
	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	120	-	-	12,0 mm	20
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	120	-	-	ОТКРЫТЫЙ	20
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R GL30B/M	120 107	-	-	ОТКРЫТЫЙ 3,0 mm	30 35

## BRÄNNARE

SE

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	GL20M GL20+20M	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	9GL22... S9GL22... LX9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	GL30B/M
Brännarens nominella effekt kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83	6,67	4,38

Gasens namn	Brännare	Ø Huvudmunstycken	Ø intermedieär rändning	Utoppsstryck från ventilen	Regl. av primärluft	Ø Pilotmunstycken
GAS G20 20mbar <b>METAN</b> H2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Stängt	51
	6GL18B/M	140	-	-	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	Stängt	51
	GL7+7M	155	-	-	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	157	-	-	9,0 mm	Regulejäms
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	200	70	-	6,0 mm	27,2
	GL20M GL20+20M	175	-	-	20,0 mm	Regulejäms
	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	185	-	-	20,0 mm	Regulejäms
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	195	-	-	16,0 mm	Regulejäms
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R GL30B/M	235 160	-	-	10 mbar Öppet Stängt	51 51
GAS G30/G31 30mbar <b>GASOL</b> H2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	35
	6GL18B/M	95	-	-	Öppet	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	-	-	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	-	-	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	100	-	-	9,0 mm	20
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	130	45	-	6,0 mm	22
	GL20M GL20+20M	115	-	-	12,0 mm	20
	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	120	-	-	12,0 mm	20
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	120	-	-	Öppet	20
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R GL30B/M	120 107	-	-	Öppet 3,0 mm	30 35



## GORILNIKI

SI

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15+15M	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	GL20M GL20+20M	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	9GL22... S9GL22... LX9GL22.../R LX9GL22.../R	GL30B/M		
Nazivna moč gorilnika	kW		3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83	6,67	4,38

Vrsta plina	Gorilnik	Ø Osrednje plinske šobe	Ø inter-ignition	Tlak na izhodu ventila	Urnavanje primarnega zraka	Ø Pilotne plinske šobe
GAS G20 20mbar <b>ZEMELJSKI PLIN</b>  II2H3+ II2H3B/P  N°: SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Zaprto	51
	6GL18B/M	140	-	-	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	Zaprto	51
	GL7+7M	155	-	-	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	157	-	-	9,0 mm	Možno uravnovati
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	200	70	-	6,0 mm	27.2
	GL20M GL20+20M	175	-	-	20,0 mm	Možno uravnovati
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	185	-	-	20,0 mm	Možno uravnovati
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	195	-	-	16,0 mm	Možno uravnovati
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	235	-	10 mbar	Odprto	51
GL30B/M	160	-	-	Zaprto	51	
GAS G30/G31 30mbar <b>UNP</b>  II2H3B/P  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	35
	6GL18B/M	95	-	-	Odprto	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	-	-	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	-	-	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	100	-	-	9,0 mm	20
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	130	45	-	6,0 mm	22
	GL20M GL20+20M	115	-	-	12,0 mm	20
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	120	-	-	12,0 mm	20
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	120	-	-	Odprto	20
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	120	-	-	Odprto	30
GL30B/M	107	-	-	3,0 mm	35	
GAS G30/G31 28-30/37mbar <b>UNP</b>  II2H3+  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	35
	6GL18B/M	95	-	-	Odprto	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	-	-	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	-	-	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	100	-	-	9,0 mm	20
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	130	45	-	6,0 mm	22
	GL20M GL20+20M	115	-	-	12,0 mm	20
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	120	-	-	12,0 mm	20
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	120	-	-	Odprto	20
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	120	-	-	Odprto	30
GL30B/M	107	-	-	3,0 mm	35	

**HORÁKY****SK**

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	GL20M GL20+20M	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	9GL22... S9GL22... LX9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	GL30B/M	
Nominálny výkon pre horák	kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83	6,67	4,38

Typ plynu	Horák	Ø Hlavné trysky	Ø zapálenie	Výstupný tlak ventilu	Reg. priámeho vzduchu	Ø Zapalovacie trysky
PLYN G20 20mbar <b>METAN</b>  I12H3+ I12H3B/P  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Zatvorená	51
	6GL18B/M	140	-	-	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	Zatvorená	51
	GL7+7M	155	-	-	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	157	-	-	9,0 mm	Nastavitelné
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	200	70	-	6,0 mm	27.2
	GL20M GL20+20M	175	-	-	20,0 mm	Nastavitelné
	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	185	-	-	20,0 mm	Nastavitelné
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	195	-	-	16,0 mm	Nastavitelné
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R GL30B/M	235 160	- -	- -	10 mbar Zatvorená	51 51
PLYN G30/G31 28-30/37mbar <b>LPG</b>  I12H3+  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	35
	6GL18B/M	95	-	-	Otvorená	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	-	-	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	-	-	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	100	-	-	9,0 mm	20
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	130	45	-	6,0 mm	22
	GL20M GL20+20M	115	-	-	12,0 mm	20
	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	120	-	-	12,0 mm	20
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	120	-	-	Otvorená	20
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R GL30B/M	120 107	- -	- -	Otvorená Zatvorená	30 35
PLYN G30/G31 30mbar <b>LPG</b>  I12H3B/P  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	35
	6GL18B/M	95	-	-	Otvorená	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	-	-	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	-	-	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	100	-	-	9,0 mm	20
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	130	45	-	6,0 mm	22
	GL20M GL20+20M	115	-	-	12,0 mm	20
	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	120	-	-	12,0 mm	20
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	120	-	-	Otvorená	20
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R GL30B/M	120 107	- -	- -	Otvorená Zatvorená	30 35
PLYN G30/G31 50mbar <b>LPG</b>  I12H3B/P  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 42,5÷57,5 mbar G31 42,5÷57,5 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	78	-	-	1,5 mm	35
	6GL18B/M	85	-	-	Otvorená	35
	GL10B/M GL10+10B/M	82	-	-	5,0 mm	35
	GL7+7M	90	-	-	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	85	-	-	9,0 mm	20
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	115	45	-	6,0 mm	22
	GL20M GL20+20M	100	-	-	10,0 mm	20
	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	105	-	-	10,0 mm	20
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	105	-	-	Otvorená	20
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R GL30B/M	105 92	- -	- -	Otvorená Zatvorená	25 35





## BRÜLÖRLER

TR

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15+15M	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	GL20M GL20+20M	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	9GL22... S9GL22... LX9GL22... R S9GL22.../R LX9GL22.../R	GL30B/M
Herbir brülör için nominal güç kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83	6,67	4,38

Gaz adı	Brülör	Ana jetlerin çapı	Ø inter-ignition	Valf çıkış basıncı	Ana hava ayarı	Pilot jetlerin çapı	
G20 20mbar GAZ <b>METAN GAZI</b>	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Kapalı	51	
	6GL18B/M	140	-	-	1,0 mm	51	
	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	Kapalı	51	
	GL7+7M	155	-	-	11,0 mm	51	
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	157	-	-	9,0 mm	Ayarlanabilir	
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	200	70	-	6,0 mm	27.2	
	SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	GL20M GL20+20M	175	-	-	20,0 mm	Ayarlanabilir
	G20 17÷25 mbar	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	185	-	-	20,0 mm	Ayarlanabilir
		9GL22... S9GL22... LX9GL22...	195	-	-	16,0 mm	Ayarlanabilir
		9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	235	-	10 mbar	Açılış	51
GL30B/M	160	-	-	Kapalı	51		
G30/G31 30mbar GAZ <b>LPG</b>	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	35	
	6GL18B/M	95	-	-	Açılış	35	
	GL10B/M GL10+10B/M	93	-	-	5,0 mm	35	
	GL7+7M	105	-	-	11,0 mm	35	
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	100	-	-	9,0 mm	20	
	SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	130	45	-	6,0 mm	22
	G30 25÷35 mbar	GL20M GL20+20M	115	-	-	12,0 mm	20
		9GL20...S9GL20...LX9GL20...	120	-	-	12,0 mm	20
		9GL22... S9GL22... LX9GL22...	120	-	-	Açılış	20
	G31 25÷35 mbar	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	120	-	-	Açılış	30
GL30B/M		107	-	-	3,0 mm	35	
G30/G31 28-30/37mbar GAZ <b>LPG</b>	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	35	
	6GL18B/M	95	-	-	Açılış	35	
	GL10B/M GL10+10B/M	93	-	-	5,0 mm	35	
	GL7+7M	105	-	-	11,0 mm	35	
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	100	-	-	9,0 mm	20	
	SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	130	45	-	6,0 mm	22
	G30 25÷35 mbar	GL20M GL20+20M	115	-	-	12,0 mm	20
		9GL20...S9GL20...LX9GL20...	120	-	-	12,0 mm	20
		9GL22... S9GL22... LX9GL22...	120	-	-	Açılış	20
	G31 25÷45 mbar	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	120	-	-	Açılış	30
GL30B/M		107	-	-	3,0 mm	35	



## BURNERS

## UK

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15+15M	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	GL20M GL20+20M	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	9GL22... S9GL22... LX9GL22... S9GL22.../R LX9GL22.../R	GL30B/M
Rated output per burner kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83	6,67	4,38

Gas name	Burner	Ø main nozzles	Ø inter-ignition	Valve output pressure	primary air reg.	Ø pilot nozzles
GAS G20 20mbar <b>METHANE</b>  I12H3+  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Closed	51
	6GL18B/M	140	-	-	1.0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	1.0 mm	51
	GL7+7M	155	-	-	11.0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	157	-	-	9.0 mm	Adjustable
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	200	70	-	6.0 mm	27.2
	GL20M GL20+20M	175	-	-	20.0 mm	Adjustable
	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	185	-	-	20.0 mm	Adjustable
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	195	-	-	16.0 mm	Adjustable
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	235	-	10 mbar	Opened	51
GL30B/M	160	-	-	Closed	51	
GAS G30/G31 28-30/37mbar <b>LPG</b>  I12H3+  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1.5 mm	35
	6GL18B/M	95	-	-	Opened	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	-	-	5.0 mm	35
	GL7+7M	105	-	-	11.0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	100	-	-	9.0 mm	20
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	130	45	-	6.0 mm	22
	GL20M GL20+20M	115	-	-	12.0 mm	20
	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	120	-	-	12.0 mm	20
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	120	-	-	Opened	20
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	120	-	-	Opened	30
GL30B/M	107	-	-	3.0 mm	35	

## AR

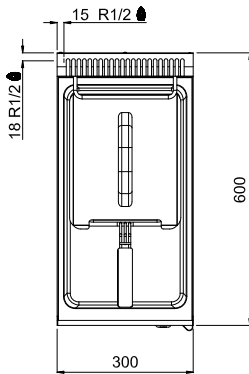
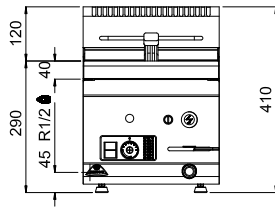
## حوارق

GL30B/M	9GL22... S9GL22... LX9GL22.../R 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	GL20M GL20+20M	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL7+7M	GL10B/M GL10+10B/M	6GL18B/M	GL8B/M GL8+8B/M	القدرة الاسمية كيلواط
4,38	6,67	5,83	5,50	7,0	4,23	4,60	3,45	3,48	3,3	

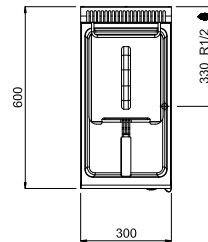
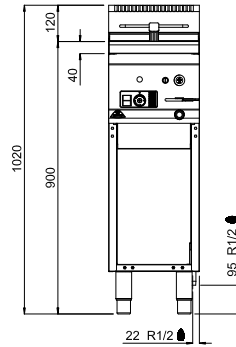
اسم الغاز	البلدان العربية حوارق	قطر الصمامات الرئيسية	قطر المجرى الجانبي	Valve output pressure	تعديل الهواء الأمامي	قطر الصمامات الدائرية
GAS G20 20mbar ميثان	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	ملقنة لجر المياه	51
	6GL18B/M	140	-	-	ملم 1	51
	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	فتحة لجر المياه	51
	GL7+7M	155	-	-	ملم 11	51
	GL15M GL15+15M	157	-	-	ملم 9,0	قابل التعديل
	9GL15M 9GL15+15M	200	70	-	ملم 6,0	27,2
	GL20M GL20+20M	175	-	-	ملم 20,0	قابل التعديل
	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	185	-	-	ملم 20,0	قابل التعديل
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	195	-	-	ملم 16,0	قابل التعديل
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	235	-	10 mbar	ملفتح	51
GL30B/M	160	-	-	فتحة لجر المياه	51	
GAS G30/G31 28-30/37mbar غاز I12H3+  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	ملم 1,5	35
	6GL18B/M	95	-	-	ملفتح	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	-	-	ملم 5	35
	GL7+7M	105	-	-	ملم 11	35
	GL15M GL15+15M	100	-	-	ملم 9	24
	9GL15M 9GL15+15M	130	45	-	ملم 6	22
	GL18... SGL18... 9GL18...	115	-	-	ملم 12	24
	S9GL18... LX9GL18...	120	-	-	ملم 12	21
	GL20M GL20+20M	120	-	-	فتح	20
	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	120	-	-	فتح	30
9GL22... S9GL22... LX9GL22...	120	-	-	ملم 3	35	
9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	107	-	-			



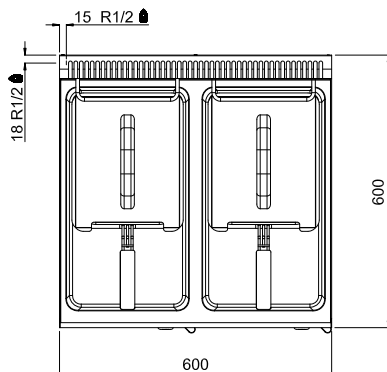
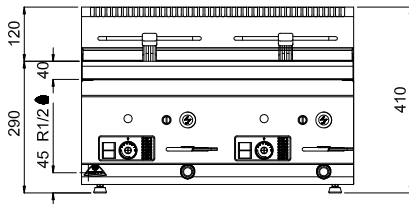
## GL8B



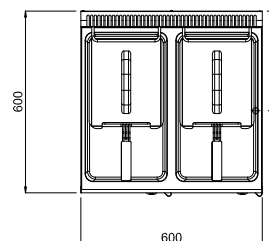
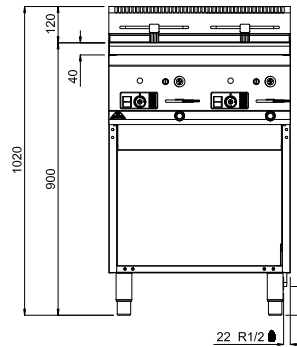
## GL8M



## GL8+8B

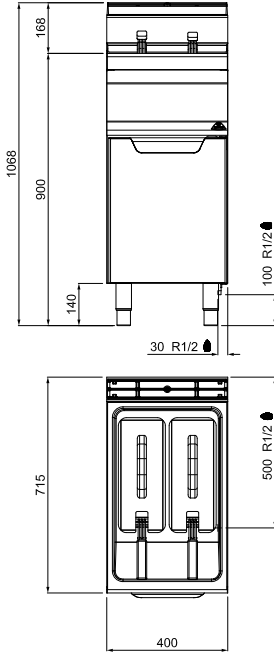


## GL8+8M

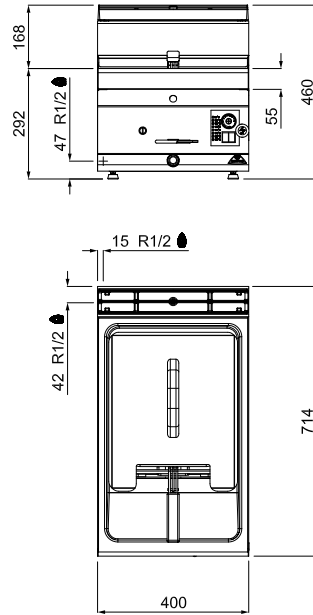




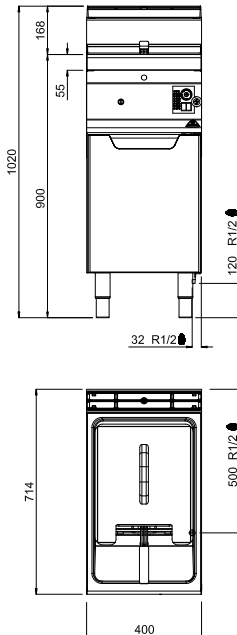
## GL7+7M



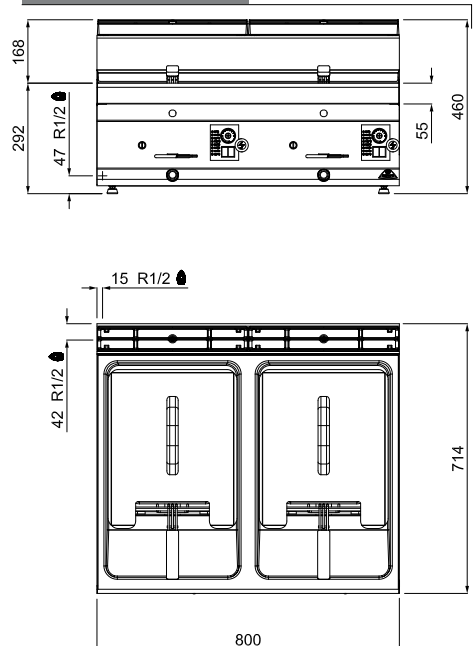
## GL10B



## GL10M

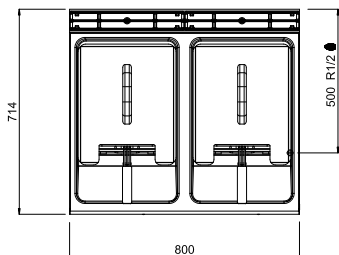
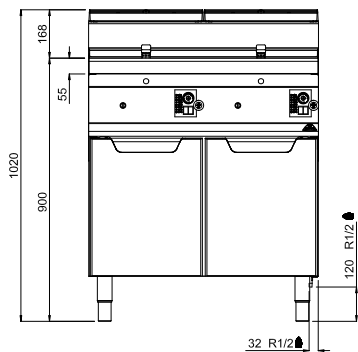


## GL10+10B

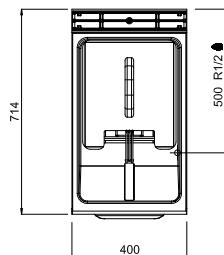
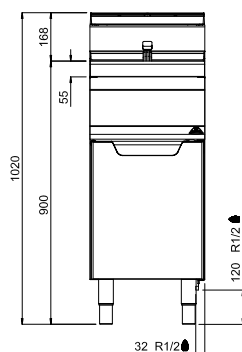




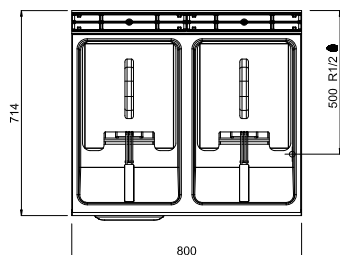
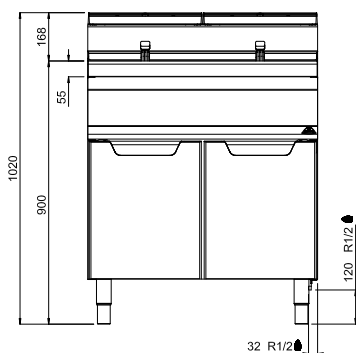
GL10+10M



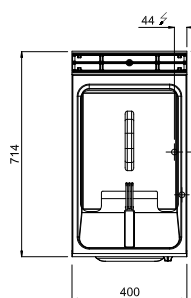
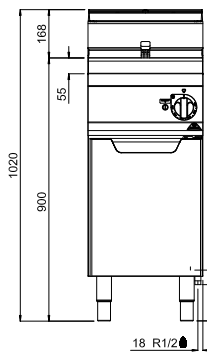
GL15M



GL15+15M

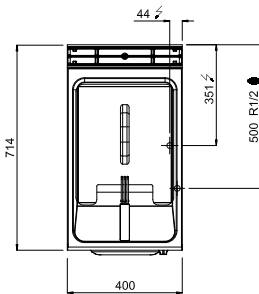
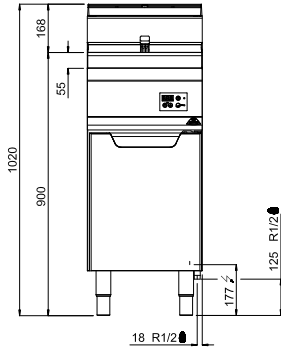


GL18MI

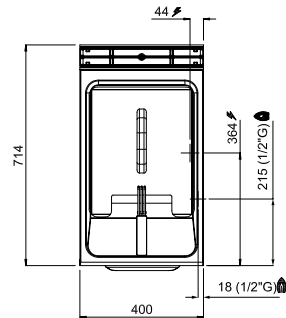
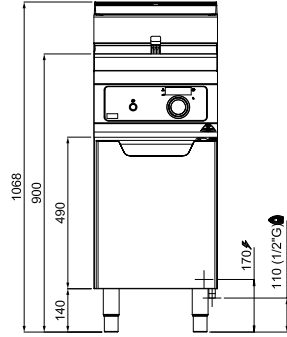




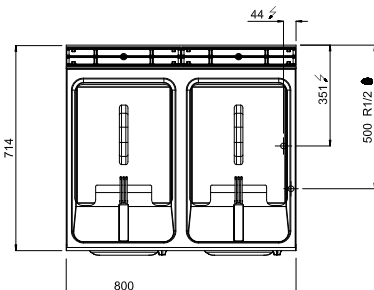
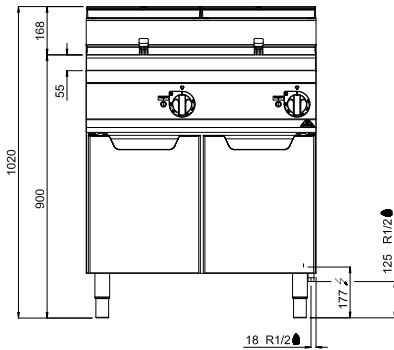
## GL18MI-E



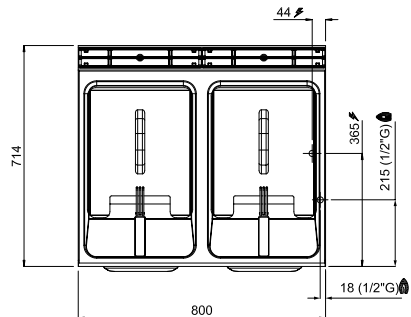
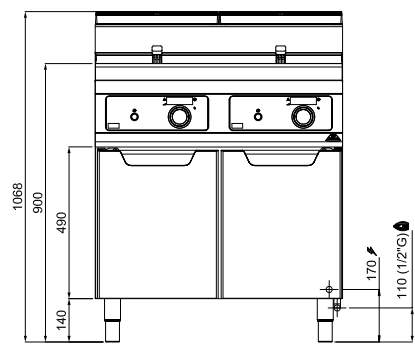
## GL18MI-BF



## GL18+18MI

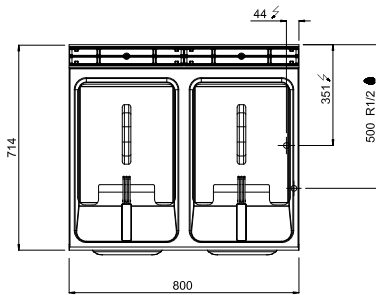
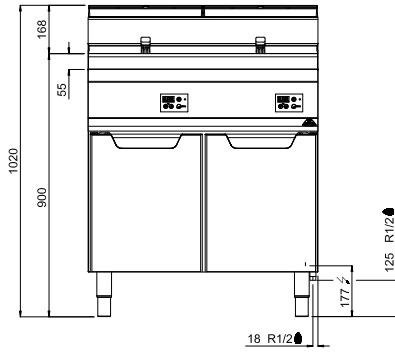


## GL18+18MI-BF

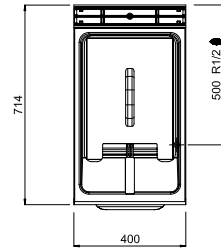
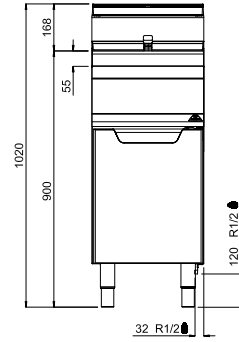




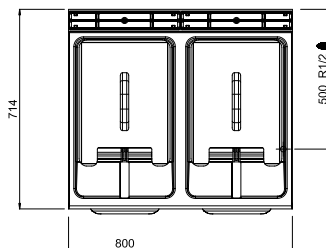
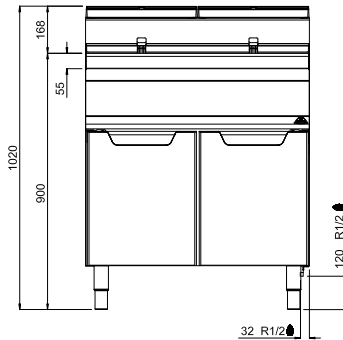
## GL18+18MI-E



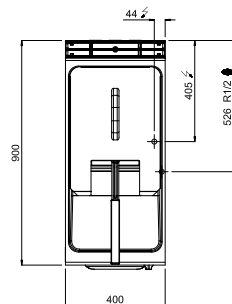
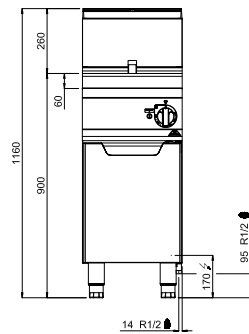
## GL20M



## GL20+20M

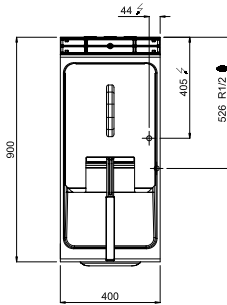
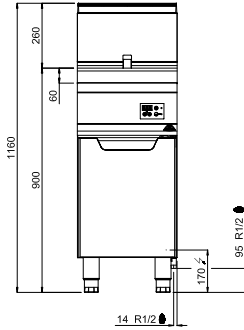


## 9GL18MI

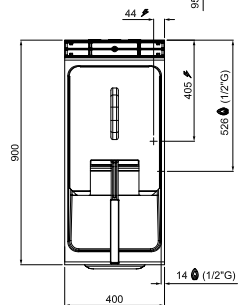
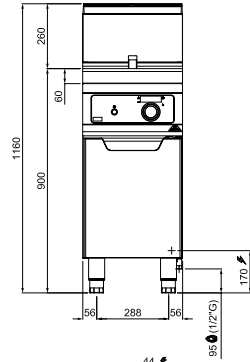




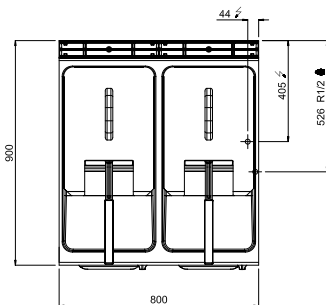
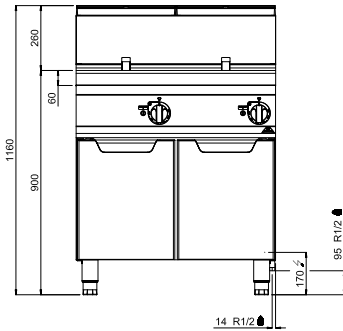
## 9GL18MIEL



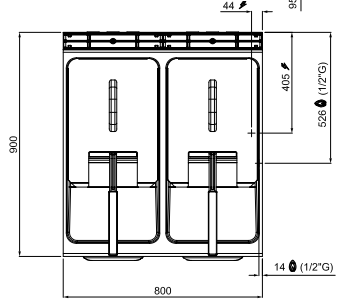
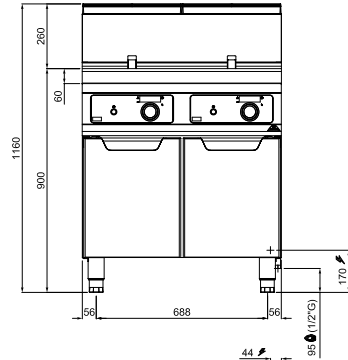
## 9GL18MI-BF



## 9GL18+18MI

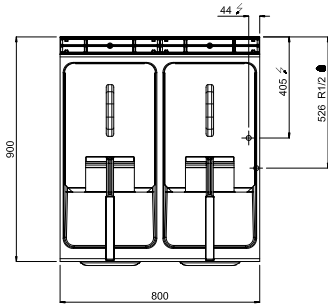
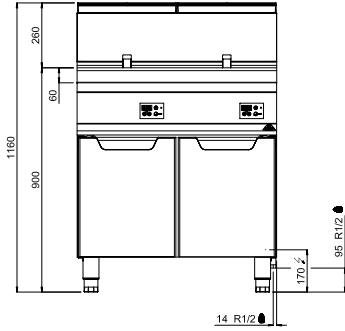


## 9GL18+18MI-BF

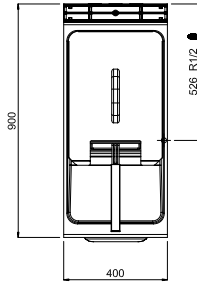
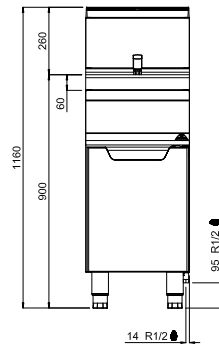




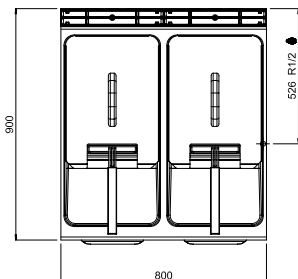
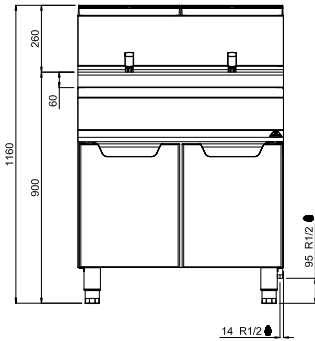
9GL18+18MIEL



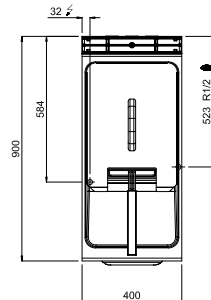
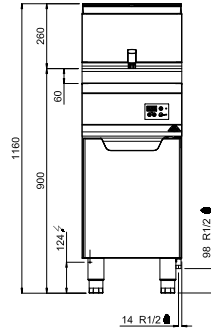
9GL20M



9GL20+20M

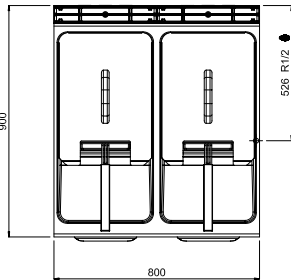
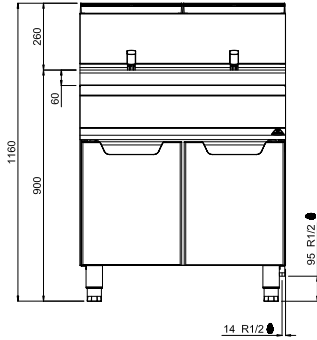


9GL20MEL

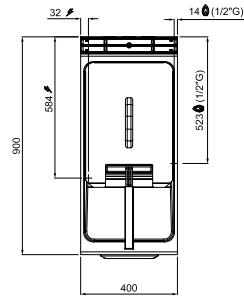
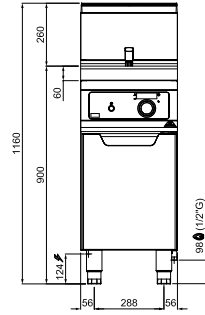




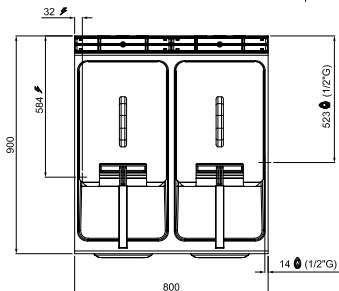
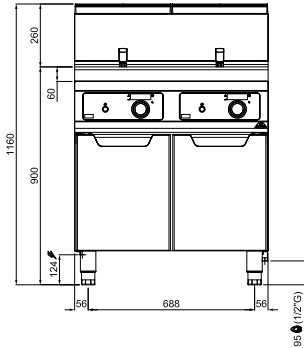
## 9GL20+20MEL



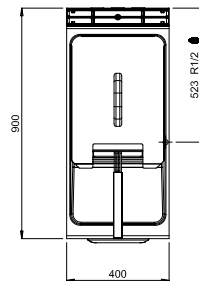
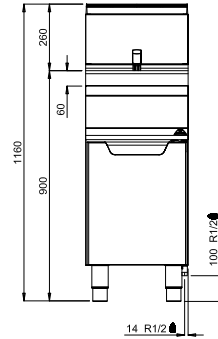
## 9GL20M-BF



## 9GL20+20M-BF

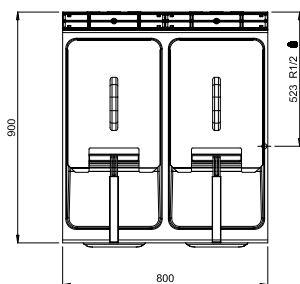
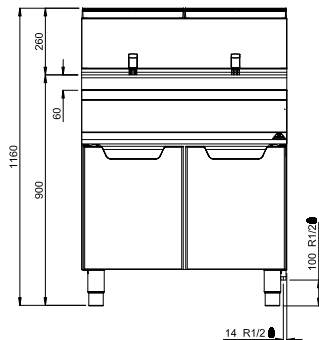


## 9GL22M

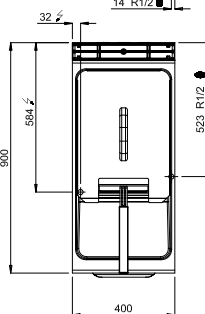
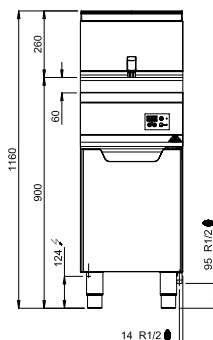




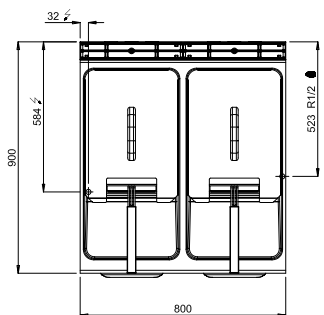
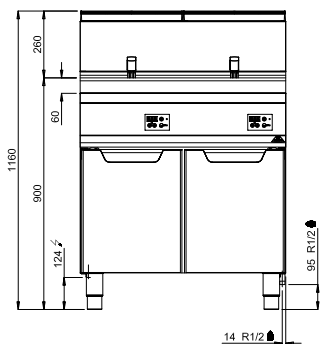
## 9GL22M+22M



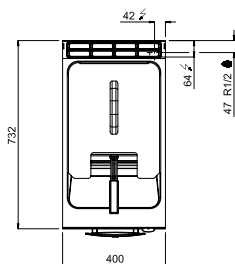
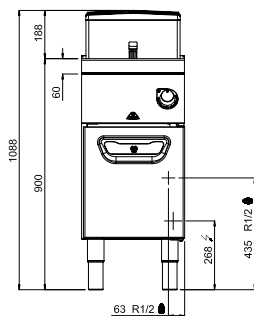
## 9GL22MEL



## 9GL22+22MEL

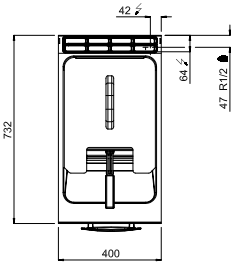
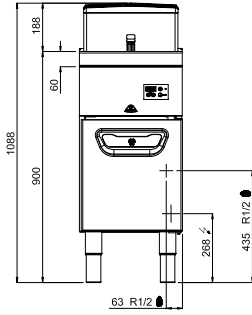


## SGL18MI

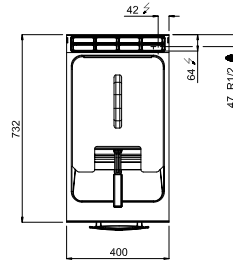
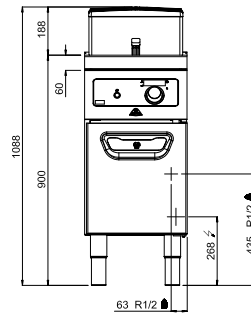




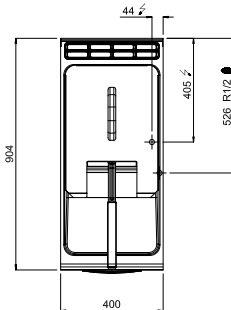
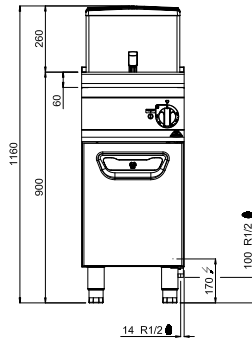
## SGL18MIEL



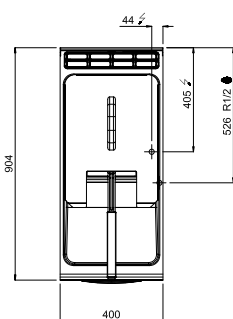
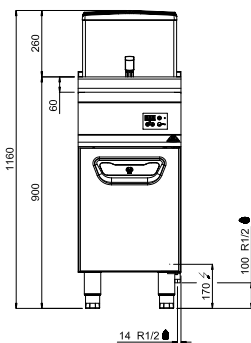
## SGL18MI-BF



## S9GL18MI

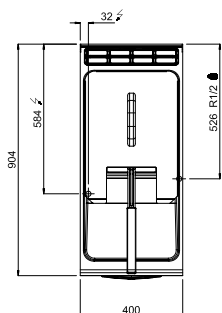
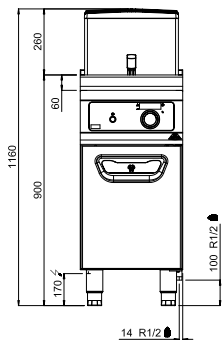


## S9GL18MIEL

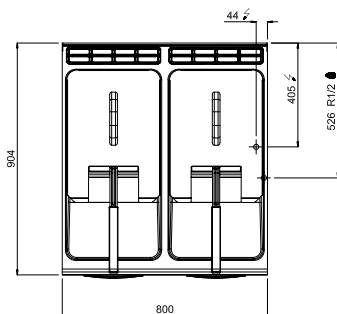
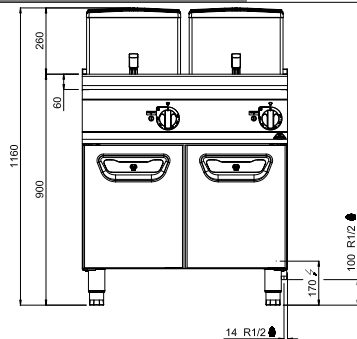




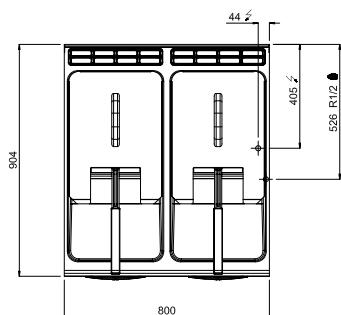
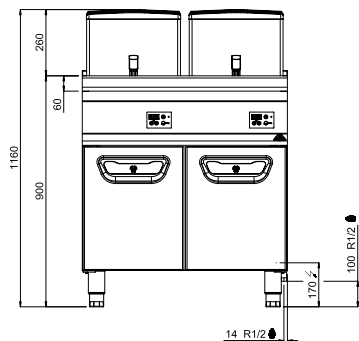
S9GL18MI-BF



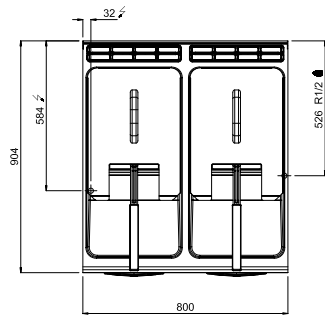
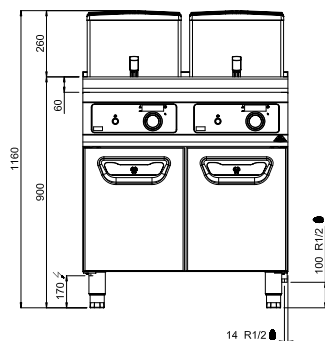
S9GL18+18MI



S9GL18+18MIEL

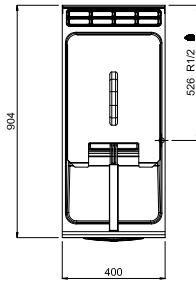
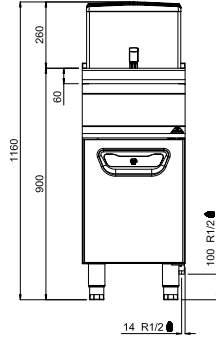


S9GL18+18MI-BF

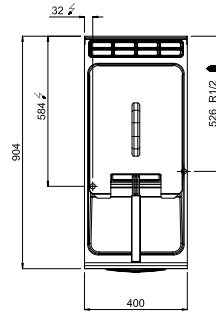
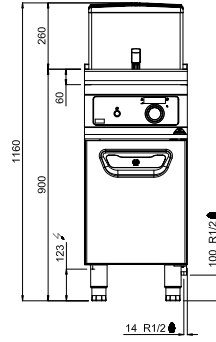




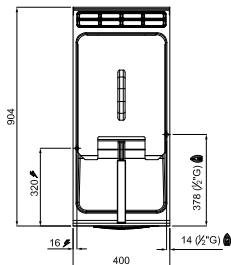
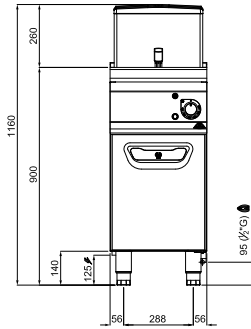
## S9GL20M



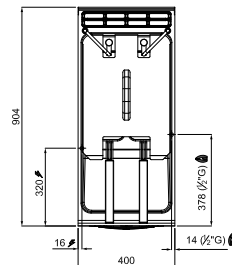
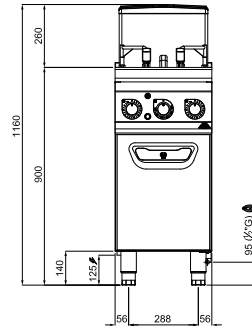
## S9GL20M-BF



## S9GL20MF

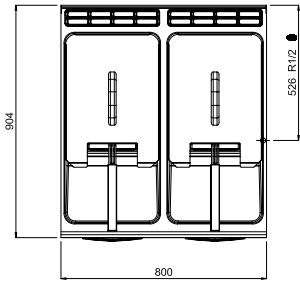
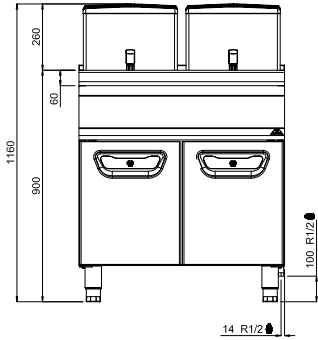


## S9GL20MFA

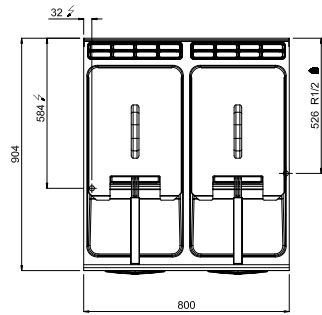
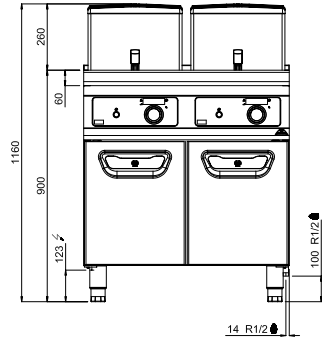




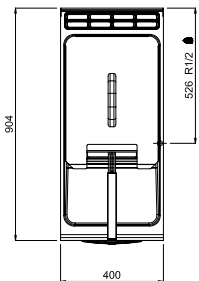
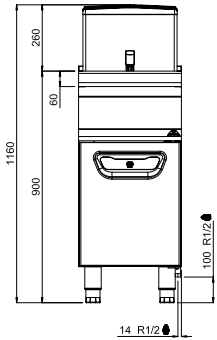
S9GL20+20M



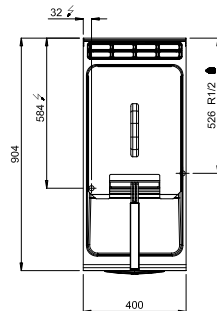
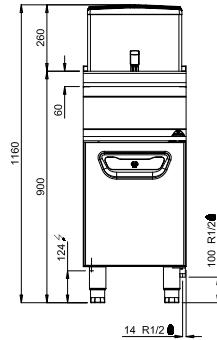
S9GL20+20M-BF



S9GL22M

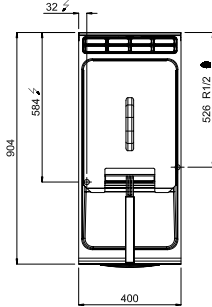
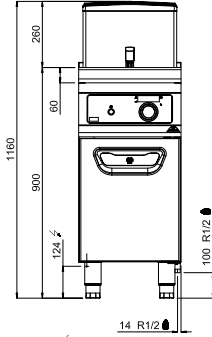


S9GL22MEL

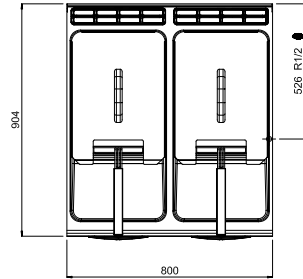
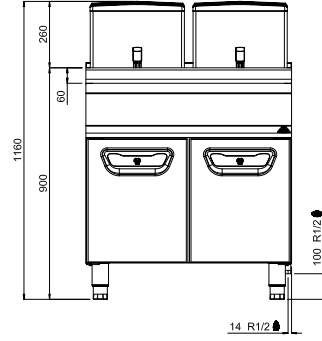




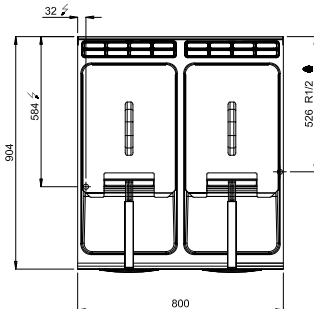
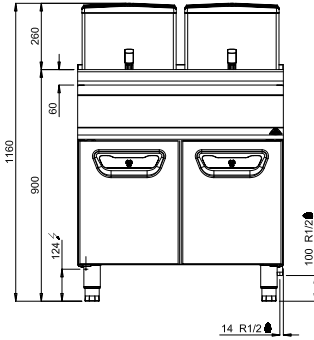
## S9GL22M-BF



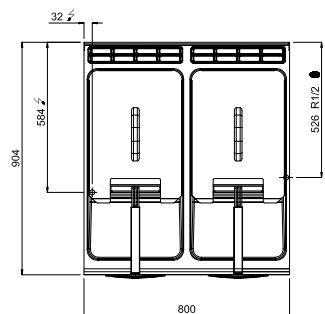
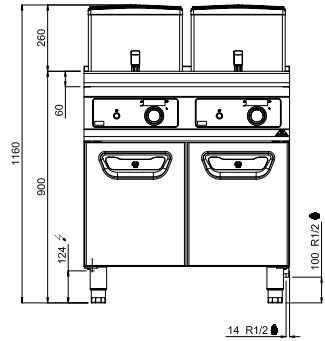
## S9GL22+22M



## S9GL22+22MEL

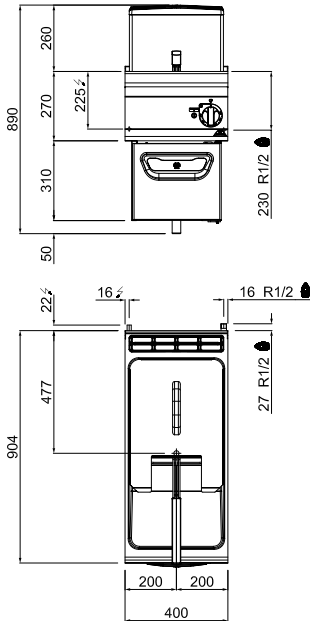


## S9GL22+22M-BF

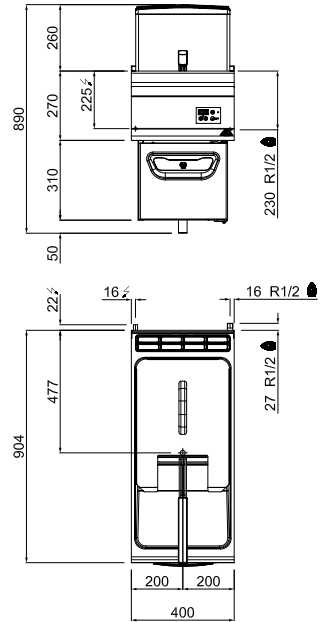




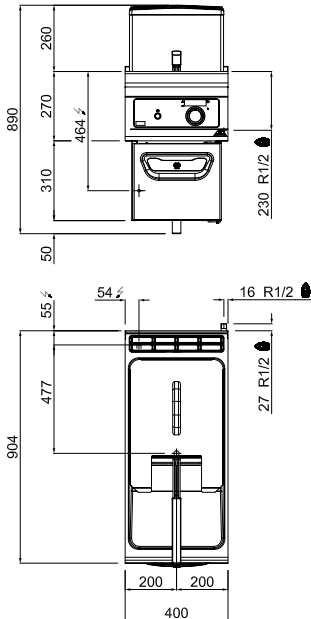
LX9GL18I



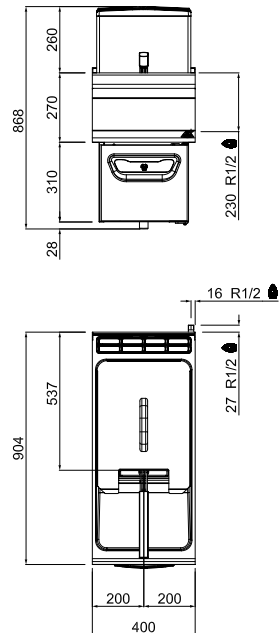
LX9GL18IEL



LX9GL18I-BF

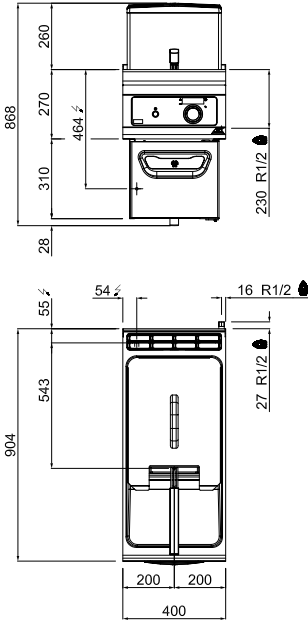


LX9GL20

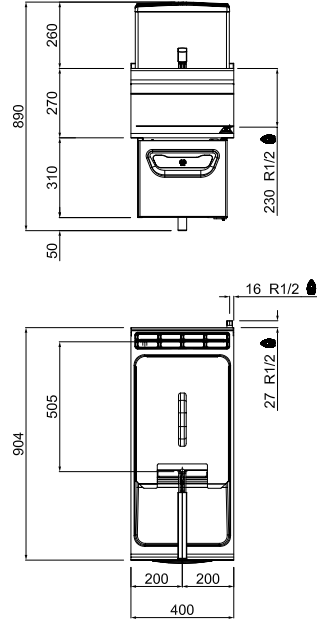




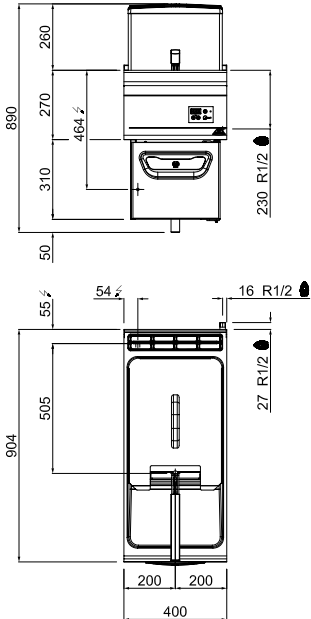
## LX9GL20-BF



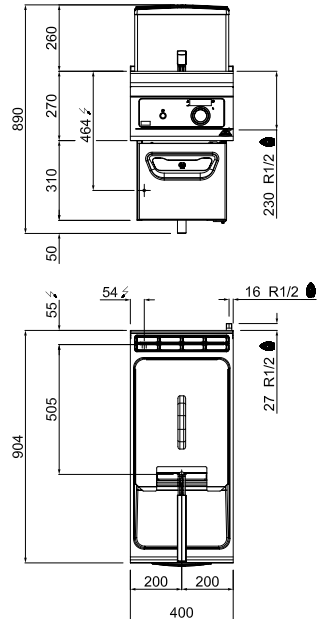
## LX9GL22



## LX9GL22EL



## LX9GL22-BF



Legenda schemi elettrici • Wiring diagrams legend • Légende des schémas électriques • Zeichenerklärung Schaltpläne  
 Leyenda diagramas eléctricos • Legenda elektriske schema's • Legenda esquemas eléctricos • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων  
 Legenda k elektrickým schémátům • Legenda k elektrickým schémam • Jelmagyarázat a kapcsolási rajzokhoz  
 Forklaringer til eldiagrammer • Symbolforklaring elektriske oversiktskjerma • Teckenförklaring till kopplingschemana  
 Opis schematów elektrycznych • Legenda schemelor electrice • Пояснения к электрическим схемам • Elektrik şemalarının anlamları

• قائمة تفسيرية للمحطات الكهربائية

<b>mA</b>	Morsetiera arrivo linea	Inout terminal board	Bornier arrivée ligne	Klemmenleiste Leitungszugang
<b>mD</b>	Morsetiera di derivazione	Shunt terminal board	Bornier de dérivation	Verteiler-Klemmenleiste
<b>B2</b>	Interruttore	Switch	Interrupteur	Schalter
<b>B5</b>	Encoder	Encoder	Résistances	Drehwinkelgeber
<b>B6</b>	Pulsante per piezo	Piezo button	Touche pour piézo	Piezo-Zündknopf
<b>B8</b>	Temporizzatore	Timer	Temporisateur	Zeitschaltvorrichtung
<b>B9</b>	Deviatore doppio	Double diverter	Déviateur double	Doppelter Umsteller
<b>BP</b>	Base di partenza	Starting base	Base de départ	Ausgangsbasis
<b>CP</b>	Candelletta piezo	Piezo plug	Bougie piézo	Piezo-Zündkerze
<b>DS</b>	Tastierino / display	keyboard/ display	Clavier / affichage	Tastenfeld / Display
<b>EV</b>	Elettrovalvola	Solenoid valve	Électrovanne	Elektroventil
<b>GP</b>	Generatore piezo	Piezo generator	Générateur piézo	Piezo-Generator
<b>H1</b>	Lampada spia verde (tensione)	Green pilot lamp (voltage)	Voyant vert (tension)	Grüne Kontrollleuchte (Spannung)
<b>H2</b>	Lampada spia arancio	Orange pilot lamp	Voyant orange	Orange Kontrollleuchte
<b>M1</b>	Elettroventola di raffreddamento	Electric fan	Électroventilateur	Elektroventilator
<b>M2</b>	Attuatore	Actuator	Actionneur	Stellmotor
<b>M3</b>	Pompa	Pump	Pompe	Pumpe
<b>T1</b>	Termostato di lavoro	Operating thermostat	Thermostat de travail	Betriebsthermostat
<b>T2</b>	Termostato di sicurezza	Safety thermostat	Thermostat de sécurité	Sicherheitsthermostat
<b>TC</b>	Termocoppia pilota	Pilot thermocouple	Thermocouple pilote	Thermoelement Zündflamme
<b>TCJ</b>	Sonda di temperatura	Temperature probe	Sonde de température	Temperatursonde
<b>TM</b>	Trasformatore monofase	Single phase transformer	Transformateur monophasé	Einphasentransformator
<b>mA</b>	Tablero de bornes llegada línea	Klembord metaansluiting	Régua de bornes chegada linha	Κλεμοσειρά εισαγωγής γραμμής
<b>mD</b>	Tablero de bornes de derivación	Aftakingsklembord	Régua de bornes de derivação	Κλεμοσειρά εκτροπής
<b>B2</b>	Interruptor	Schakelaar	Interruptor	Διακόπτης
<b>B5</b>	Encoder	Encoder	Encoder	Κωδικοποιητής
<b>B6</b>	Botón para piezoeléctrico	Drukknop voor piézo	Botão ignição piezoelétrica	Διακόπτη για το πιέζο
<b>B9</b>	Derivador doble	Dubbele wisselschakelaar	Comutador duplo	Διπλός εκτροπέας
<b>B8</b>	Temporizador	Tijdschakelaar	Temporizador	Χρονοδιακόπτης
<b>BP</b>	Base de salida	Vertrekpunt	Base de partida	Βάση ξεκινήματος
<b>CP</b>	Bujía piezoeléctrico	Bougie piézo	Vela ignição piezoelétrica	Μπουζί για το πιέζο
<b>DS</b>	Teclado/pantalla	Toetsenbord/Display	Teclado / visor	Πληκτρολόγιο / οθόνη
<b>EV</b>	Electroválvula	Elektroventiel	Válvula eléctrica	Ηλεκτροβελβίδα
<b>GP</b>	Generador piezoeléctrico	Generator piézo	Gerador ignição piezoelétrica	Γεννήτρια για το πιέζο
<b>H1</b>	Luz testigo verde (tensión)	Groen lichtje (spanning)	Lâmpada de indicação verde (tensão)	Λυχνία ένδειξη - πράσινη (τάση)
<b>H2</b>	Luz testigo naranja	Oranje lichtje	Lâmpada de indicação laranja	Λυχνία ένδειξη - πορτοκαλί
<b>M1</b>	Electroventilador	Elektrische ventilator	Ventilador eléctrico	Ηλεκτρο-ανεμιστήρας
<b>M2</b>	Accionador	Actuator	Atuador	Ενεργοποιητής
<b>M3</b>	Bomba	Pomp	Bomba	Αντλία
<b>T1</b>	Termostato de ejercicio	Thermostaat	Termóstato de trabalho	Θερμοστάτης λειτουργίας
<b>T2</b>	Termostato de seguridad	Veiligheidsthermostaat	Termóstato de segurança	Θερμοστάτης ασφαλείας
<b>TC</b>	Termopar piloto	Thermokoppel waakvlam	Termopar piloto	Θερμοστοιχείο του πιλότου
<b>TCJ</b>	Sonda de temperatura	Temperatuur sonde	Sonda de temperatura	Αισθητήρας θερμοκρασίας
<b>TM</b>	Transformador monofásico	Eénfasige transformator	Transformador monofásico	Μονοφασικός μετασχηματιστής

Legenda schemi elettricci • Wiring diagrams legend • Légende des schémas électriques • Zeichenerklärung Schaltpläne  
 Leyenda diagramas eléctricos • Legenda elektriske schema's • Legenda esquemas eléctricos • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων  
 Legenda k elektrickým schémátům • Legenda k elektrickým schémam • Jelmagyarázat a kapcsolási rajzokhoz  
 Forklaringer til eldiagrammer • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema • Teckenförklaring till kopplingssschemana  
 Opis schematów elektrycznych • Legenda schemelor electrice • Пояснения к электрическим схемам • Elektrik şemalarının anlamları

قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية •

<b>mA</b>	Svorkovnice linky	Vstupná svorkovnica linky	Belőp csöveken bilincs	Klemkasse ved ledningens indgang
<b>mD</b>	Derivační svorkovnice	Derivačná svorkovnica	Elágazó csöveken bilincs	Omledningsklemkasse
<b>B2</b>	Vypínač	Vypínač	kapcsoló	Kontakt
<b>B5</b>	Enkodér	Encoder	Kódoló	Encoder
<b>B6</b>	Tlačítko pro piezozapalovač	Piezoelektrické tlačidlo	Gyújtógomb	Gnistknapp
<b>B8</b>	Časový spínač	Časový spínač	Időzítő	Tidstagning
<b>B9</b>	Dvojitý prepínač	Dvojitý prepínač	Kettős terelő	Dobbel omskifter
<b>BP</b>	Spouštěcí základna	Spúšťacia základňa	Kiinduló bázis	Udgangspunkt
<b>CP</b>	Piezoelektrická svíčka	Piezoelektrický čapík	Gyújtógyertya	Gnist-tændrør
<b>DS</b>	Klávesnice / displej	Klávesnica / displej	Bilentyűzet / display	Tastatur / display
<b>EV</b>	Elektroventil	Elektroventil	Elektro-szelep	Elektroventil
<b>GP</b>	Piezoelektrický generátor	Piezoelektrický generátor	Gyújtó generátor	Gnistgenerator
<b>H1</b>	Zelená světelná kontrolka (napětí)	Zelená svetelná kontrolka (napätie)	Zöld fényjelző (feszültség)	Grøn kontrollampe (spænding)
<b>H2</b>	Oranžová světelná kontrolka	Oranžová svetelná kontrolka	Narancssárga fényjelző	Orange kontrollampe
<b>M1</b>	Elektroventilátor	Elektroventilátor	Elektromos ventilátor	Elektrisk blæser
<b>M2</b>	Pohon	Pohon	Működtető	Aktuator
<b>M3</b>	Čerpadlo	Čerpadlo	Szivattyú	Pumpe
<b>T1</b>	Provozní termostat	Prevádzkový termostat	Munka termosztát	Arbejdstermostat
<b>T2</b>	Bezpečnostní termostat	Bezpečnostný termostat	Biztonsági termosztát	Sikkerhedstermostat
<b>TC</b>	Zapalovací termočlánek	Zapaľovací termočlánok	Vezérlő gyújtó-betét	Våge-termoelement
<b>TCJ</b>	Teplotní sondy	Teplotná sonda	Hőmérséklet sonda	Temperatursonde
<b>TM</b>	Jednofázový transformátor	Jednofázový transformátor	Egyfázisú transzformátor	Enfaset transformer
<b>mA</b>	Terminalblokk for inngående ledninger	Uttagsslåda för strömlledning	Skrzynka zaciskowa wlotu linii	Cårlig sosire linie
<b>mD</b>	Terminalblokk; utgangspunkt for ledninger	Uttagsslåda för förgrening	Skrzynka zaciskowa rozdzielowa	Cårlig de derive
<b>B2</b>	Bryter	Strömbrytare	Wylåcznik	Înterupåtor
<b>B5</b>	Koder	Encoder	Przetwornik	Codificator
<b>B6</b>	Piezoknapp	Piezoelektrisk tryckknapp	Przycisk dla zapalarki piezoelektrycznej	Pulsant pe bucåtà
<b>B8</b>	Tidsur	Tidrelå	Wylåcznik czasowy	Temporizator
<b>B9</b>	Dobbel vribryter	Dubbel vidarekopplare	Podwójny przelåcznik	Înterupåtor cap-sarå dublu
<b>BP</b>	Utgangsbaze	Utgångsbas	Podstawa	Baza de pomire
<b>CP</b>	Piezo tennstift	Piezoelektrisk stift	Świeca zapalarki piezoelektrycznej	Bujie bucåtà
<b>DS</b>	Tastatur / display	Tangentbord / display	Klawiatura / wyświeltacz	Taster / display
<b>EV</b>	Elektroventil	Elektroventil	Elektrozawór	Electrovalvå
<b>GP</b>	Piezogenerator	Piezoelektrisk generator	Generator zapalarki piezoelektrycznej	Generator bucåtà
<b>H1</b>	Grønn varselampe (spenning)	Grøn kontrollampa (spånning)	Zielona lampka kontrolna (napiecie)	Lampå de semnalizare verde (tensiune)
<b>H2</b>	Oransj varselampe	Orange kontrollampa	Pomarańczowa lampka kontrolna	Lampå de semnalizare portocalie
<b>M1</b>	Elektrisk vifte	Elektroflåkt	Elektrowentylator	Electroventilator
<b>M2</b>	Aktuator	Stålldon	Silownik	Dispozitiv de acţionare
<b>M3</b>	Pumpe	Pumpa	Pompa	Pompå
<b>T1</b>	Arbejdstermostat	Arbetstermostat	Termostat roboczy	Termostat de lucru
<b>T2</b>	Sikkerhetstermostat	Såkerhetstermostat	Termostat bezpieczeñstwa	Termostat de siguranţă
<b>TC</b>	Pilot-termoelement	Pilottermoelement	Termopara pilotujåca	Termocuplu pilot
<b>TCJ</b>	Temperatursonde	Temperatursond	Sonda temperatury	Sondå de temperaturå
<b>TM</b>	Transformator mono-fase	Enfasig transformator	Transformator jednofazowy	Transformator monofazat

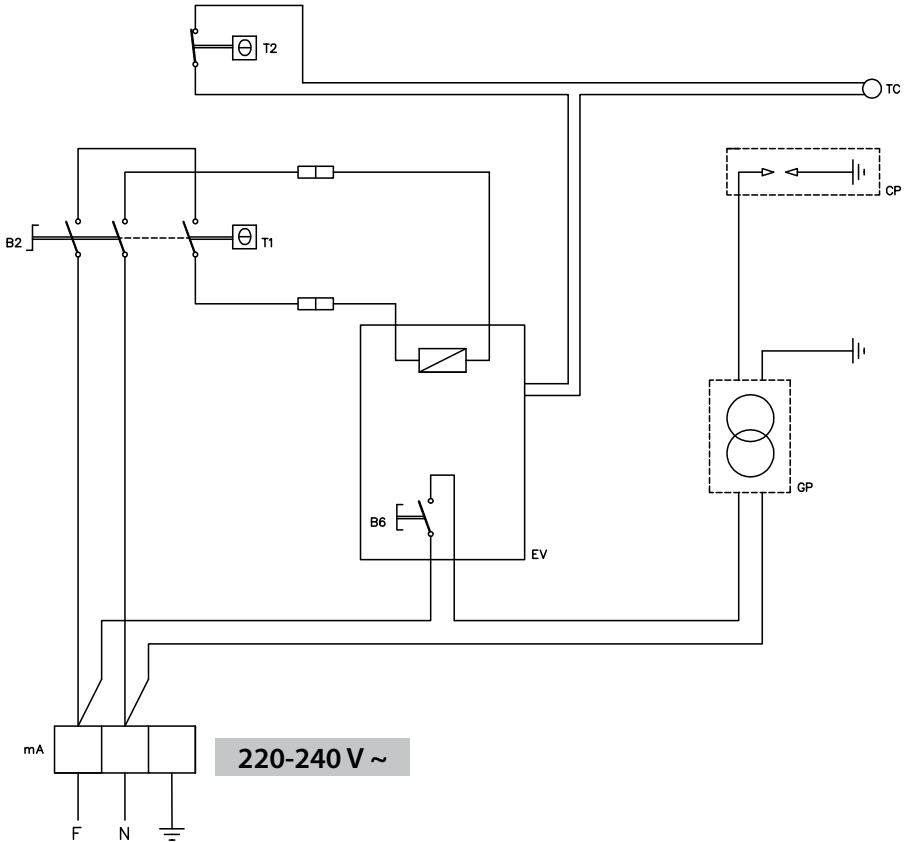
Legenda schemi elettrici • Wiring diagrams legend • Légende des schémas électriques • Zeichenerklärung Schaltpläne  
 Leyenda diagramas eléctricos • Legenda elektriske schema's • Legenda esquemas eléctricos • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων  
 Legenda k elektrickým schémátům • Legenda k elektrickým schémam • Jelmagyarázat a kapcsolási rajzokhoz  
 Forklaringer til eldiagrammer • Symbolforklaring elektriske oversigtskjemå • Teckenförklaring till kopplingschemana  
 Opis schematów elektrycznych • Legenda schemelor electrice • Пояснения к электрическим схемам • Elektrik şemalarının anlamları

• قائمة تفسيرية للمحطات الكهربائية

<b>mA</b>	Клемнная колодка входа линии	Hat geliş terminal kutusu	لوحة أطراف توصيل الدخل
<b>mD</b>	Распределительная клеммная колодка	Derivasyon kutusu	لوحة أطراف توصيل التفرّع
<b>B2</b>	Выключатель	Şalter	مفتاح كهربائي
<b>B5</b>	Кодовый датчик	Enkoder	إنكودر
<b>B6</b>	Кнопка пьезозажигания	Piezo tuşu	زرّ بيزو
<b>B8</b>	Таймер	Zamanlayıcı	"تيمير/تيمتر" "جهاز قطع وإصل كهربائي مشاب من زمن سبق التحين
<b>B9</b>	Двухполюсный переключатель		قطع   وصل بمحول مضاعف
<b>BP</b>	Исходная позиция	Başlangıç bazı	قاعدة الانطلاق
<b>CP</b>	Свечка пьезозажигания	Piezo bujisi	شمعة إشعال بيزو
<b>DS</b>	Кнопочная панель / дисплей	Ufak klavye / ekran	لوحة مفاتيح / لوحة عرض
<b>EV</b>	Электроклапан	Solenoid vana	صمام كهربائي
<b>GP</b>	Пьезогенератор	Piezo jeneratörü	مولد بيزو
<b>H1</b>	Зеленая индикаторная лампочка (напряжение)	Yeşil ikaz lambası	مصباح المؤشر الضوئي الأخضر (فلمنيّة)
<b>H2</b>	Оранжевая индикаторная лампочка	Turuncu ikaz lambası	مصباح المؤشر الضوئي البرتقالي
<b>M1</b>	Электровентилятор	Elektrikli fan	مروحة كهربائية
<b>M2</b>	Исполнительный механизм (моторчик)	Aktüatör	"التوينر" محرك كهربائي يرفع ويخفض السلال
<b>M3</b>	Насос	Pompa	مضخة
<b>T1</b>	Рабочий термостат	Çalışma termostati	ثيرموستات التشغيل
<b>T2</b>	Предохранительный термостат	Emniyet termostati	ثيرموستات أمان
<b>TC</b>	Термопара запальника	Pilot termokup	مزدوجة حرارية
<b>TCJ</b>	Датчик температуры	Isi sensörü	صوندا تحسس الحرارة
<b>TM</b>	Монофазный трансформатор	Tek fazlı transformatör	محول وحيد الطور



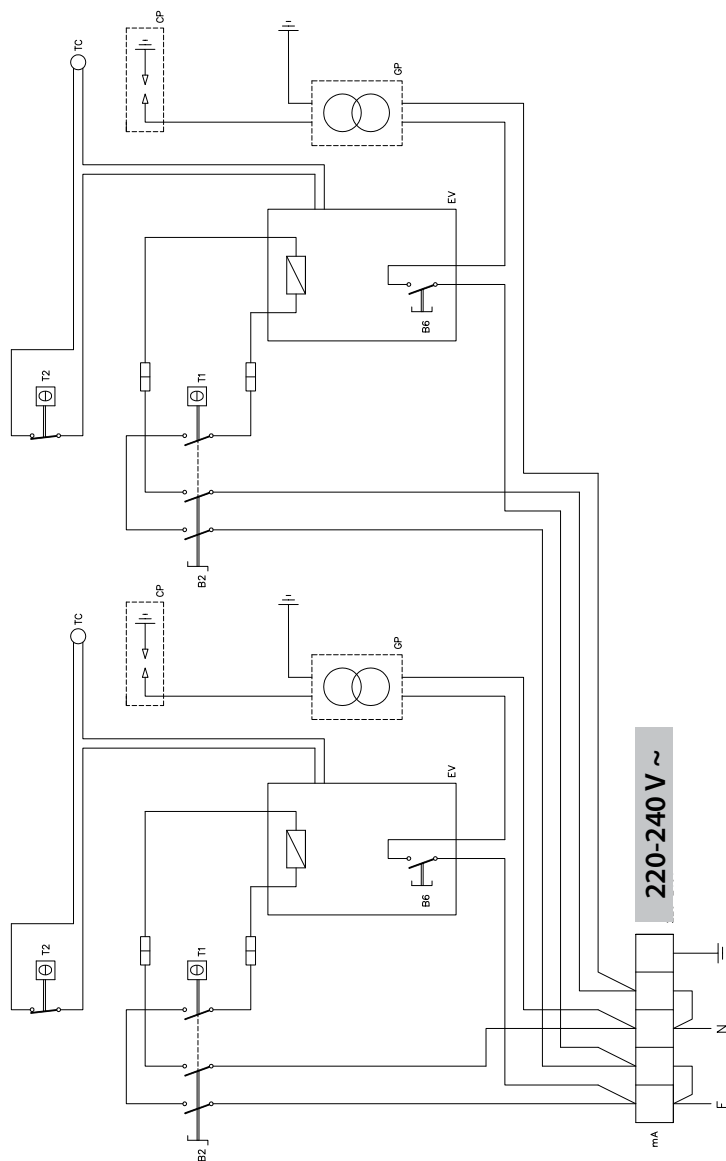
## GL18MI · SGL18MI · 9GL18MI · S9GL18MI · LX9GL18I



Legenda schemi elettricci a pag. 72/73/74 • Legend for wiring diagrams on page 72/73/74 • Légende des schémas électriques à la page 72/73/74 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 72/73/74 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 72/73/74 • Legenda elektriske schema's op pag. 72/73/74 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 72/73/74 • Λεξιλόγιο ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 72/73/74 • Legendu k elektrickým schémátům naleznete na str. 72/73/74 • Legendu k elektrickým schémám nájdete na str. 72/73/74 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 72/73/74. oldalakon található • Forklaringer til eldiagrammer pås. 72/73/74 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 72/73/74 • Teckenförklaring till kopplingscheman på sid. 72/73/74 • Opis schematów elektrycznych na str. 72/73/74 • Legenda scheme electricce la pag. 72/73/74 • Пояснения к электрическим схемам на стр. 72/73/74 • Sayfa 72/73/74 deki elektrik şemalarının anlamları • 72/73/74 ھەجفەس ئەي ئابزرگەل تاپماتخەلل ئەيرە سەفەت دەقیاق •

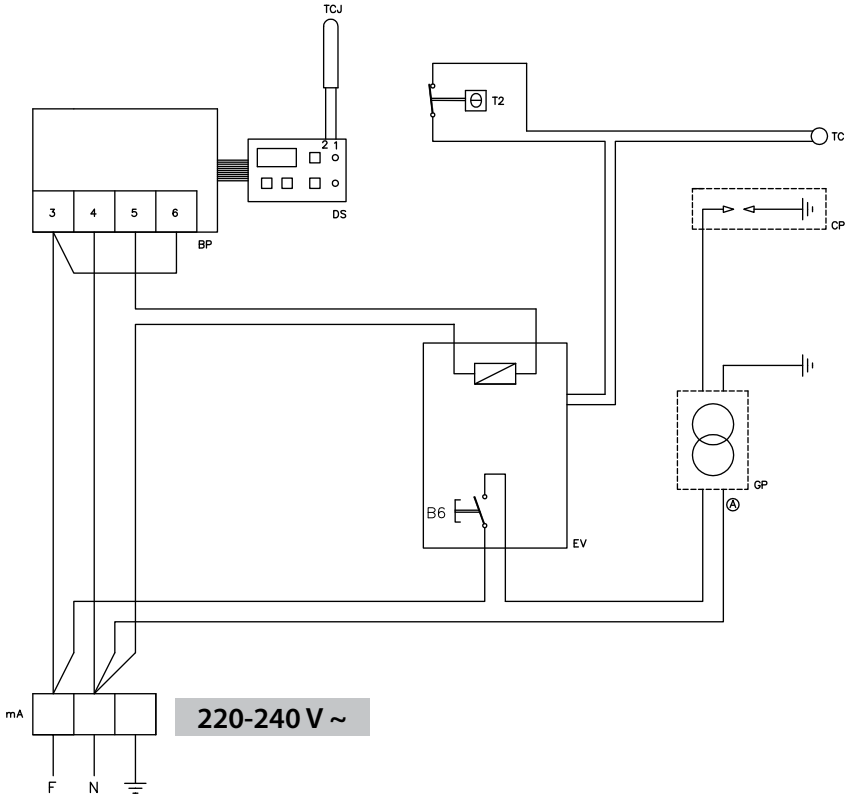


## SGL18+18MI · 9GL18+18MI · S9GL18+18MI · LX9GL18+18I



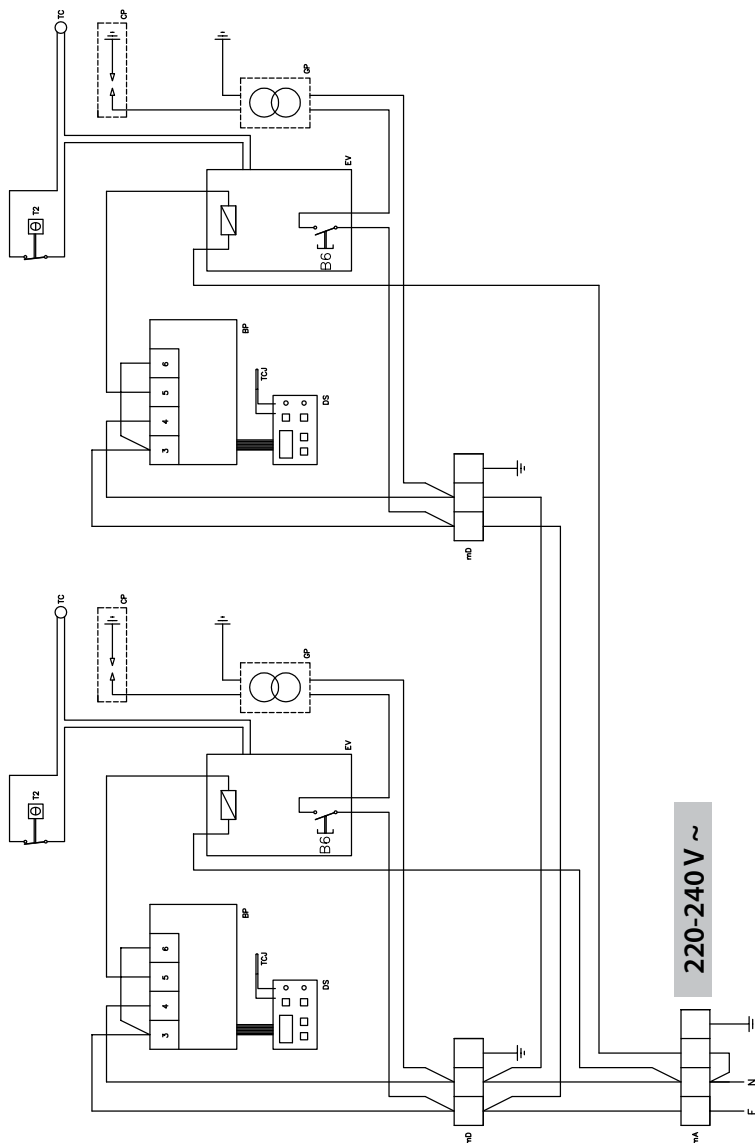
Legenda schemi elettricci a pag. 72/73/74 • Legend for wiring diagrams on page 72/73/74 • Légende des schémas électriques à la page 72/73/74 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 72/73/74 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 72/73/74 • Legenda elektriske schema's op pag. 72/73/74 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 72/73/74 • Λεξιόντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 72/73/74 • Legendu k elektrickým schémátům naleznete na str. 72/73/74 • Legendu k elektrickým schémám nájdete na str. 72/73/74 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 72/73/74. oldalakon található • Forklaringer til eldiagrammer på s. 72/73/74 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 72/73/74 • Teckenförklaring till kopplingscheman på sid. 72/73/74 • Opis schematów elektrycznych na str. 72/73/74 • Legenda scheme electrice la pag. 72/73/74 • Пояснения к электрическим схемам на стр. 72/73/74 • Sayfa 72/73/74 deki elektrik semalanının anlamları • توضیح فیء ایرطلا تاتاططخ لیل فیء یسفت هیءاق 72/73/74

GL18MI-E · SGL18MIEL · 9GL18MIEL · S9GL18MIEL · LX9GL18IEL  
 9GL20MEL · 9GL22MEL · S9GL22MEL · LX9GL22EL





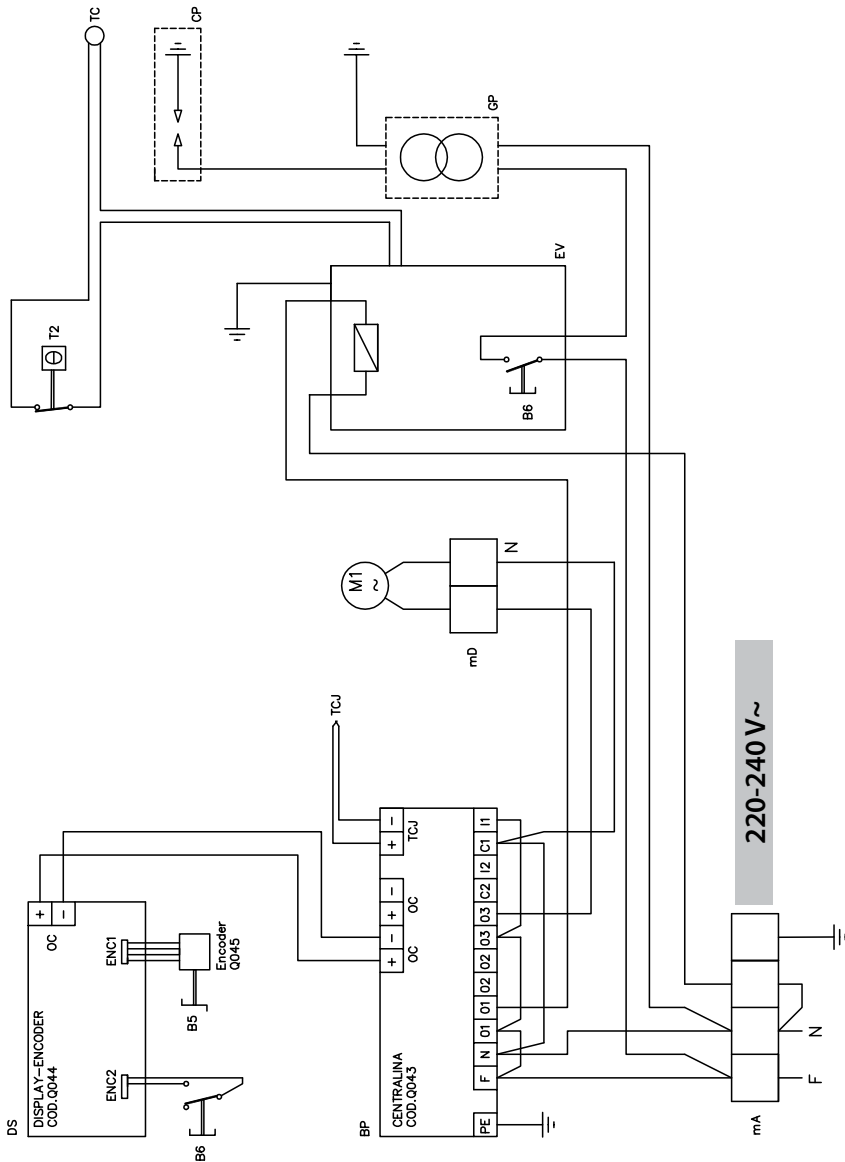
**GL18+18MI-E · SGL18+18MI-E · 9GL18+18MI-E · S9GL18+18MI-E · LX9GL18+18IE-E  
9GL20+20ME-E · 9GL22+22ME-E · S9GL22+22ME-E · LX9GL22+22EE-E**



Legenda schemi elettrici a pag. 72/73/74 • Legend for wiring diagrams on page 72/73/74 • Légende des schémas électriques à la page 72/73/74 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 72/73/74 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 72/73/74 • Legenda elektriske schema's op pag. 72/73/74 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 72/73/74 • Λεξιόντα ηλεκτρικών σχεδίων σε σελ. 72/73/74 • Legendu k elektrickým schémátum náleznete na str. 72/73/74 • Legendu k elektrickým schémám nájdete na str. 72/73/74 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazat a 72/73/74. oldalakon található • Forklaringer til eldiagrammer på s. 72/73/74 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 72/73/74 • Teckenförklaring till kopplingscheman på sid. 72/73/74 • Opis schematów elektrycznych na str. 72/73/74 • Legenda scheme electrice la pag. 72/73/74 • Пояснения к электрическим схемам на стр. 72/73/74 • Sayfa 72/73/74 deki elektrik semalarının anlamları • توضیح مختص فیوئر بلوک اتصالات فیوئر سیمت هیواق 72/73/74



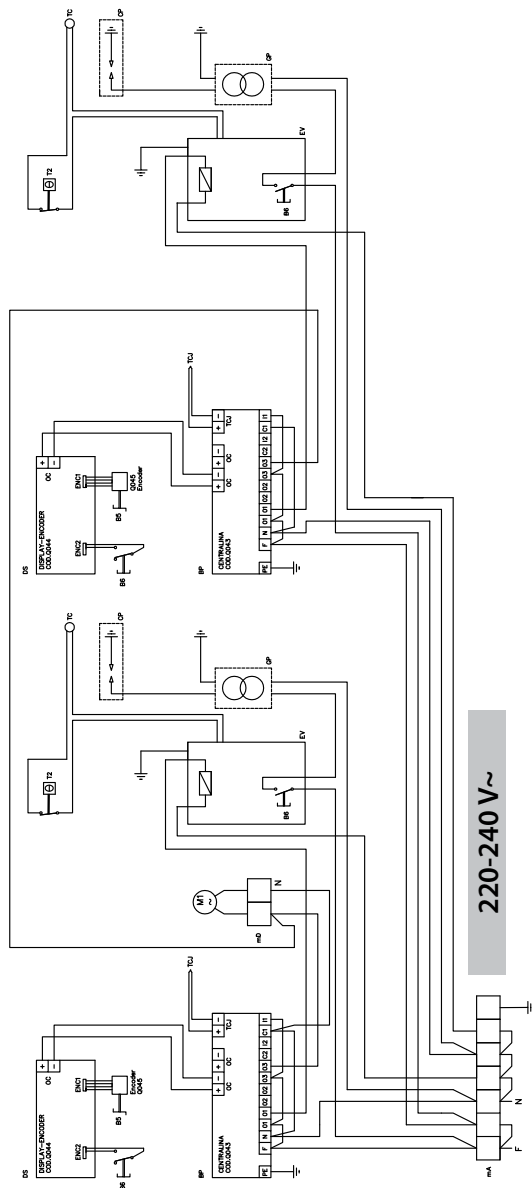
GL18MI-BF · 9GL18MI-BF · 9GL20M-BF · LX9GL18I-BF · LX9G22-BF · LX9G20-BF  
S9GL20M-BF · SGL18MI-BF · SG9GL18MI-BF · S9GL22M-BF



Legenda schemi elettricci a pag. 72/73/74 • Legend for wiring diagrams on page 72/73/74 • Légende des schémas électriques à la page 72/73/74 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 72/73/74 • Legenda diagramas eléctricos en la pág. 72/73/74 • Legenda elektriske shema's op pag. 72/73/74 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 72/73/74 • Λεγάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 72/73/74 • Legendu k elektrickým schémátům naleznete na str. 72/73/74 • Legendu k elektrickým schémám nájedte na str. 72/73/74 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 72/73/74. oldalakon található • Forklaringer til eldiagrammer pås. 72/73/74 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 72/73/74 • Teckenförklaring till kopplingscheman på sid. 72/73/74 • Opis schematów elektrycznych na str. 72/73/74 • Legenda scheme electricce la pag. 72/73/74 • Пояснения к электрическим схемам на стр. 72/73/74 • Sayfa 72/73/74'deki elektrik şemalarının anlamları • توضیح نمایی برای مدارهای الکتریکی در صفحات 72/73/74



## GL18+18MI-BF · 9GL18+18MI-BF · 9GL20+20M-BF · SG9GL18+18MI-BF SG9GL20+20M-BF · SG9GL22+22M-BF



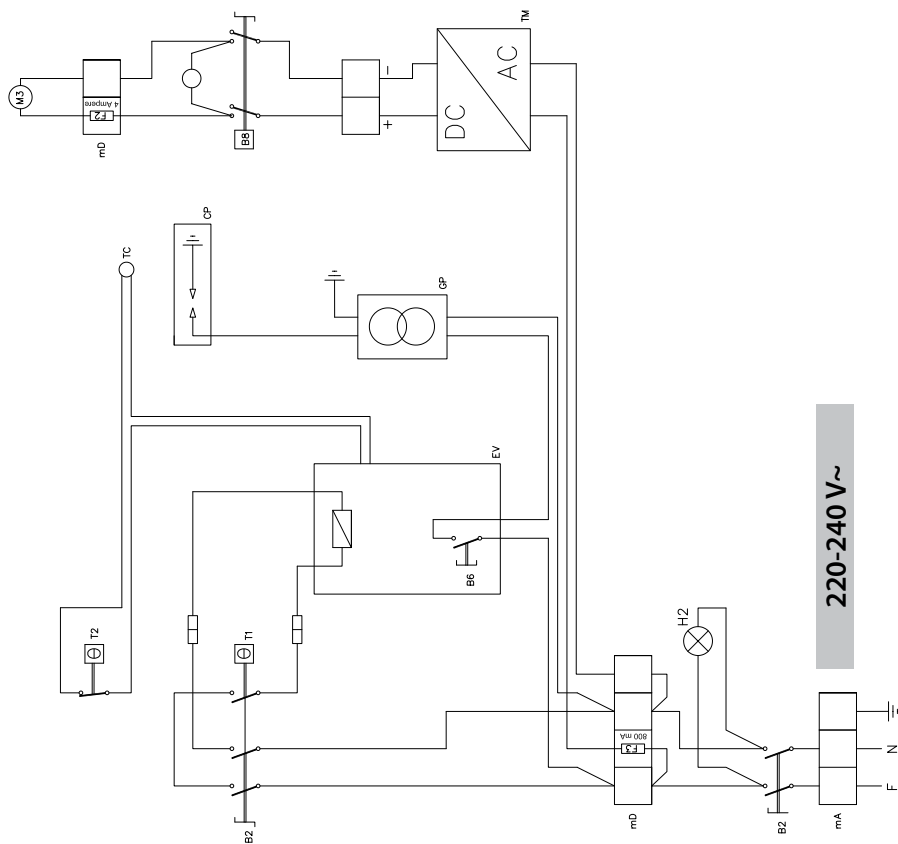
220-240 V ~

Legenda schemi elettrici a pag. 72/73/74 • Legend for wiring diagrams on page 72/73/74 • Légende des schémas électriques à la page 72/73/74 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf. 72/73/74 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 72/73/74 • Legenda elektrische schema's op pag. 72/73/74 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 72/73/74 • Λεξόντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 72/73/74 • Legendu k elektrickým schémám naleznete na str. 72/73/74 • Legendu k elektrickým schémám nájdete na str. 72/73/74 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 72/73/74. oldalakon található • Forklaringer til eldiagrammer pås. 72/73/74 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 72/73/74 • Teckenförklaring till kopplingscheman på sid. 72/73/74 • Opis schematów elektrycznych na str. 72/73/74 • Legenda scheme electrice la pag. 72/73/74 • Пояснения к электрическим схемам на стр. 72/73/74 • Sayfa 72/73/74 deki elektrik semalanın anlamları • توضیح فی وایر پلانک تاتاططخ پیل فی ری سفت دیق • 72/73/74





## S9GL20MF



Legenda schemi elettricci a pag. 58/59 • Legend for wiring diagrams on page 58/59 • Légende des schémas électriques à la page 58/59 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 58/59 •  
 Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 58/59 • Legenda elektriske schema's op pag. 58/59 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 58/59 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 58/59 •  
 Legendu k elektrickým schémátům naleznete na str. 58/59 • Legendu k elektrickým schémam nájedete na str. 58/59 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 58/59 oldalakon  
 található • Forklaringer til eldiagrammer pås. 58/59 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 58/59 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 58/59 •  
 Opis schematów elektrycznych na str. 58/59 • Legenda scheme electrice la pag. 58/59 • Пояснения к электрическим схемам на стр. 58/59 •  
 Sayfa 58/59 deki elektrik şemalarının anlamları • توضیحات نمایی برای مدارهای الکتریکی • 58/59



## Manuale d'istruzioni

---

Dimensioni	<b>84</b>
Dati tecnici	<b>86</b>
Istruzioni specifiche	<b>90</b>

---



## FRIGGITRICI A GAS - SERIE PLUS 600

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)	Tipo
<b>GL8B</b>	Friggitrice a gas da banco – L.8	mm 300x600x290 (410)	A1
<b>GL8M</b>	Friggitrice a gas con mobile – L.8	mm 300x600x900 (1020)	A1
<b>GL8+8B</b>	Friggitrice a gas da banco – L.8+8	mm 600x600x290 (410)	A1
<b>GL8+8M</b>	Friggitrice a gas con mobile – L.8+8	mm 600x600x900 (1020)	A1

## FRIGGITRICI A GAS - SERIE MACROS 700

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)	Tipo
<b>GL10B</b>	Friggitrice a gas da banco – L.10	mm 400x714x290 (430)	A1
<b>GL10M</b>	Friggitrice a gas con mobile – L.10	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL7+7M</b>	Friggitrice a gas con mobile – L.7+7	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL10+10B</b>	Friggitrice a gas da banco – L.10+10	mm 800x714x290 (430)	A1
<b>GL10+10M</b>	Friggitrice a gas con mobile – L.10+10	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL15M</b>	Friggitrice a gas con mobile – L.15	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL15+15M</b>	Friggitrice a gas con mobile – L.15+15	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL18MI</b>	Friggitrice a gas con mobile – L.18	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL18MI-E</b>	Friggitrice a gas con mobile – L.18	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL18MI-BF</b>	Friggitrice a gas con mobile – comandi Bflex - 18 litri	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL18+18MI</b>	Friggitrice a gas con mobile – L.18+18	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL18+18MI-E</b>	Friggitrice a gas con mobile – L.18+18	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL18+18MI-BF</b>	Friggitrice a gas con mobile – comandi Bflex – 18+18 litri	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL20M</b>	Friggitrice a gas con mobile – L.20	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL20+20M</b>	Friggitrice a gas con mobile – L.20+20	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL30B</b>	Friggitrice a gas da banco – L.25	mm 800x714x290 (430)	A1
<b>GL30M</b>	Friggitrice a gas con mobile – L.25	mm 800x714x900 (1040)	A1

## FRIGGITRICI A GAS - SERIE MAXIMA 900

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)	Tipo
<b>9GL18MI</b>	Friggitrice a gas con mobile – L.18	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18MIEL</b>	Friggitrice a gas con mobile - comandi elettronici – L.18	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18MI-BF</b>	Friggitrice a gas con mobile – comandi Bflex - 18 litri	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MI</b>	Friggitrice a gas con mobile – L.18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MIEL</b>	Friggitrice a gas con mobile - comandi elettronici – L.18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MI-BF</b>	Friggitrice a gas con mobile – comandi Bflex – 18+18 litri	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20M</b>	Friggitrice a gas con mobile – L.20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20M-BF</b>	Friggitrice a gas con mobile – comandi Bflex - 20 litri	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20M</b>	Friggitrice a gas con mobile – L.20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20M-BF</b>	Friggitrice a gas con mobile – comandi Bflex – 20+20 litri	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20MEL</b>	Friggitrice a gas con mobile - comandi elettronici – L.20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20MEL</b>	Friggitrice a gas con mobile - comandi elettronici – L.20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22M</b>	Friggitrice a gas con mobile – L.22	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22+22M</b>	Friggitrice a gas con mobile – L.22+22	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22MEL</b>	Friggitrice a gas con mobile - comandi elettronici – L.22	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22+22MEL</b>	Friggitrice a gas con mobile - comandi elettronici – L.22+22	mm 800x900x900 (1065)	A1

**FRIGGITRICI A GAS - SERIE S700**

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)	Tipo
<b>SGL18MI</b>	Friggitrice a gas con mobile – 18 litri	mm 400x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18MIEL</b>	Friggitrice a gas con mobile – comandi elettronici – 18 litri	mm 400x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18+18MI</b>	Friggitrice a gas con mobile – 18+18 litri	mm 800x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18+18MIEL</b>	Friggitrice a gas con mobile – comandi elettronici – 18+18 litri	mm 800x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18MI-BF</b>	Friggitrice a gas con mobile – comandi Bflex – 18 litri	mm 400x730x900 (1090)	A1

**FRIGGITRICI A GAS - SERIE S900**

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)	Tipo
<b>S9GL18MI</b>	Friggitrice a gas con mobile – 18 litri	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18MIEL</b>	Friggitrice a gas con mobile – comandi elettronici – 18 litri	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18MI-BF</b>	Friggitrice a gas con mobile – comandi Bflex - 18 litri	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MI</b>	Friggitrice a gas con mobile – 18+18 litri	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MIEL</b>	Friggitrice a gas con mobile – comandi elettronici – 18+18 litri	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MI-BF</b>	Friggitrice a gas con mobile – comandi Bflex – 18+18 litri	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20M</b>	Friggitrice a gas con mobile – 20 litri	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20M-BF</b>	Friggitrice a gas con mobile – comandi Bflex - 20 litri	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MFA</b>	Friggitrice a gas con mobile – filtraggio olio e alzacesti automatico – 20 litri	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MF</b>	Friggitrice a gas con mobile – filtraggio olio – 20 litri	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MFA-BF</b>	Friggitrice a gas con mobile – comandi Bflex, filtraggio olio e alzacesti automatico – 20 litri	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20+20M</b>	Friggitrice a gas con mobile – 20+20 litri	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20+20M-BF</b>	Friggitrice a gas con mobile – comandi Bflex – 20+20 litri	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22M</b>	Friggitrice a gas con mobile – 22 litri	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22MEL</b>	Friggitrice a gas con mobile – comandi elettronici – 22 litri	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22M-BF</b>	Friggitrice a gas con mobile – comandi Bflex – 22 litri	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22M</b>	Friggitrice a gas con mobile – 22+22 litri	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22MEL</b>	Friggitrice a gas con mobile – comandi elettronici – 22+22 litri	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22M-BF</b>	Friggitrice a gas con mobile – comandi Bflex – 22+22 litri	mm 800x900x900 (1065)	A1

**FRIGGITRICI A GAS - SERIE LX900 TOP**

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)	Tipo
<b>LX9GL18I</b>	Friggitrice a gas a sbalzo – 18 litri	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL18IEL</b>	Friggitrice a gas a sbalzo – comandi elettronici – 18 litri	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL18I-BF</b>	Friggitrice a gas a sbalzo – comandi Bflex – 18 litri	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL20</b>	Friggitrice a gas a sbalzo – 20 litri	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL20-BF</b>	Friggitrice a gas a sbalzo – comandi Bflex – 20 litri	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22</b>	Friggitrice a gas a sbalzo – 22 litri	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22EL</b>	Friggitrice a gas a sbalzo – comandi elettronici – 22 litri	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22-BF</b>	Friggitrice a gas a sbalzo – comandi Bflex – 22 litri	mm 400x900x580 (840)	A1



## FRIGGITRICI A GAS - SERIE PLUS 600

## DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Aria primaria per combustione	Costruzione tipo	Potenza nominale elettrica	Tensione di predisposizione	Cavo tipo HO7RNF sez.	Bruciatore cilindrico	Bruciatore Testa tonda DX	Bruciatore Testa tonda SX	Bruciatore testa ovale	
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	tipo	kW	V <sub>ac</sub>	mm Ø	n°	n°	n°	n°	
GL8B	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A1					1	3,30	1	3,30
GL8M	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A1					1	3,30	1	3,30
GL8+8B	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A1					2	3,30	2	3,30
GL8+8M	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A1					2	3,30	2	3,30

## FRIGGITRICI A GAS - SERIE MACROS 700

## DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Aria primaria per combustione	Costruzione tipo	Potenza nominale elettrica	Tensione di predisposizione	Cavo tipo HO7RNF sez.	Bruciatore cilindrico	Bruciatore Testa tonda DX	Bruciatore Testa tonda SX	Bruciatore testa ovale	
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	tipo	kW	V <sub>ac</sub>	mm Ø	n°	n°	n°	n°	
GL10B	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A1					1	3,45	1	3,45
GL10M	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A1					1	3,45	1	3,45
GL7+7M	9,2	0,72	0,97	1,13	18,4	A1								4,60
GL10+10B	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A1					2	3,45	2	3,45
GL10+10M	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A1					2	3,45	2	3,45
GL15M	12,7	1,00	1,34	1,56	25,4	A1								4,23
GL15+15M	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1								4,23
GL18MI - GL18MI-E - GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7			6
GL18+18MI - GL18+18MI-E - GL18+18MI-BF	28	2,2	3	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	4	7			
GL20M	16,5	1,30	1,75	2,03	33	A1								3
GL20+20M	33	2,60	3,49	4,06	66	A1								6
GL30B	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A1					4	4,38		5,50
GL30M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A1					4	4,38		5,50

## FRIGGITRICI A GAS - SERIE S700

## DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Aria primaria per combustione	Costruzione tipo	Potenza nominale elettrica	Tensione di predisposizione	Cavo tipo HO7RNF sez.	Bruciatore cilindrico	Bruciatore Testa tonda DX	Bruciatore Testa tonda SX	Bruciatore testa ovale
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	tipo	kW	V <sub>ac</sub>	mm Ø	n°	n°	n°	n°
SG18MI - SGL18MI-E - SGL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7		
SG18+18MI - SGL18+18MI-E - SGL18+18MI-BF	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	4	7		



## FRIGGITRICI A GAS - SERIE MAXIMA 900

## DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Consumo GPL G50/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Aria primaria per combustione	Costruzione tipo	Potenza nominale elettrica	Tensione di predisposizione	Cavo tipo HO7RNF sez.	Bruciatore cilindrico	Bruciatore testa tonda DX	Bruciatore testa tonda SX	Bruciatore testa ovale
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	tipo	kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW
9GL18MI - 9GL18MIEL - 9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7		
9GL18+18MI - 9GL18+18MIEL - 9GL18+18MI-BF	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	4	7		
9GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1							3 5,83
9GL20+20M	35	2,76	3,7	4,3	70	A1							6 5,83
9GL20MEL - 9GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 5,83
9GL20+20MEL - 9GL20+20M-BF	35	2,76	3,7	4,3	70	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 5,83
9GL22M	20	1,56	2,12	2,46	40	A1							3 6,67
9GL22+22M	40	3,12	4,24	4,92	80	A1							6 6,67
9GL22MEL	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 6,67
9GL22+22MEL	40	3,12	4,24	4,92	80	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 6,67

## FRIGGITRICI A GAS - SERIE S900

## DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Consumo GPL G50/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Aria primaria per combustione	Costruzione tipo	Potenza nominale elettrica	Tensione di predisposizione	Cavo tipo HO7RNF sez.	Bruciatore cilindrico	Bruciatore testa tonda DX	Bruciatore testa tonda SX	Bruciatore testa ovale
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	tipo	kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW
9GL18MI - 9GL18MIEL - 9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7		
9GL18+18MI - 9GL18+18MIEL - 9GL18+18MI-BF	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	4	7		
9GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1							3 5,83
9GL20+20M	35	2,76	3,7	4,3	70	A1							6 5,83
9GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 5,83
9GL20+20M-BF	35	2,76	3,7	4,3	70	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 5,83
9GL20MFA - 9GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,2	220 - 240	3x1,5				3 5,83
9GL20MFA-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,2	220 - 240	3x1,5				3 5,83
9GL22M	20	1,56	2,12	2,46	40	A1							3 6,67
9GL22MEL - 9GL22MI-BF	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 6,67
9GL22+22M	40	3,12	4,24	4,92	80	A1							6 6,67
9GL22+22MEL - 9GL22+22MI-BF	40	3,12	4,24	4,92	80	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 6,67



Gli apparecchi sono conformi ai seguenti regolamenti, direttive e norme europee:

Reg. 1935/2004/CE	Regolamento riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
Reg. 2016/426/UE	Regolamento apparecchi a Gas
Dir. 2014/35/UE	Bassa tensione
Dir. 2014/30/UE	EMC (Compatibilità elettromagnetica)
Dir. 2011/65/UE	Restrizione uso sostanze pericolose su apparecchiature elettriche ed elettroniche
Dir. 2006/42/CE	Regolamentazioni macchine ed alle norme particolari di riferimento
EN 203-1	Norma Generale sulla sicurezza degli apparecchi GAS d'uso domestico e similare
EN 203-3	Norma sui materiali e parti in contatto con alimenti e altri aspetti sanitari
EN 203-2-4	Norma Particolare per FRIGGITRICI gas per cottura multiuso per uso collettivo
EN 55014	Norma sulla compatibilità elettromagnetica
EN 60335-1	Norma Generale sulla sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare
EN 61000	Norma sulla compatibilità elettromagnetica
EN 62233	Metodi di misurazione per i campi elettromagnetici di elettrodomestici e apparati simili per quanto riguarda l'esposizione umana

### Caratteristiche degli apparecchi

La targhetta caratteristiche si trova sulla parte frontale dell'apparecchio e contiene tutti i dati necessari all'allacciamento.

NAME:	
MANUFACTURER'S ADDRESS:	
TYPE/MOD: .....	Serial: .....
kW: .....	TYPE: A1
Hz: 50/60	
Cert: 51.....	kW: .....
	V: .....
	JPX: .....
	0051.....
	Made in Italy

IT

### INFORMAZIONE AGLI UTENTI DI APPARECCHIATURE PROFESSIONALI



#### Ai sensi dell'art. 24 del Decreto Legislativo 14 marzo 2014, n. 49

#### "Attuazione della Direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti per permetterne un adeguato trattamento e riciclo. In particolare, la raccolta differenziata della presente apparecchiatura professionale giunta a fine vita è organizzata e gestita:

- direttamente dall'utente, nel caso in cui l'apparecchiatura sia stata immessa sul mercato prima del 31 dicembre 2010 e l'utente stesso decida di eliminarla senza sostituirla con una apparecchiatura nuova equivalente ed adibita alle stesse funzioni;
- dal produttore, inteso come il soggetto che ha per primo introdotto e commercializzato in Italia o rivende in Italia col proprio marchio l'apparecchiatura nuova che ha sostituito la precedente, nel caso in cui, contestualmente alla decisione di disfarsi dell'apparecchiatura a fine vita immessa sul mercato prima del 31 dicembre 2010, l'utente effettui un acquisto di un prodotto di tipo equivalente ed adibito alle stesse funzioni. In tale ultimo caso l'utente potrà richiedere al produttore il ritiro della presente apparecchiatura entro e non oltre 15 giorni naturali consecutivi dalla consegna della suddetta apparecchiatura nuova;
- dal produttore, inteso come il soggetto che ha per primo introdotto e commercializzato in Italia o rivende in Italia col proprio marchio l'apparecchiatura nel caso in cui l'apparecchiatura sia stata immessa sul mercato dopo il 31 dicembre 2010.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile, contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni di cui alla corrente normativa di legge.

**BERTO'S S.P.A. ha scelto di aderire a Consorzio ReMedia, un primario Sistema Collettivo che garantisce ai consumatori il corretto trattamento e recupero dei RAEE e la promozione di politiche orientate alla tutela ambientale.**



## ISTRUZIONI SPECIFICHE

### ATTENZIONE!

Le figure richiamate nel presente capitolo sono situate nelle pagine iniziali del manuale.

### DESCRIZIONE APPARECCHIO

Robusta struttura in acciaio, con 4 piedini regolabili in altezza. Rivestimento esterno in acciaio al cromo-nichel 18/10. Il riscaldamento avviene tramite bruciatori in acciaio cromato di forma tubolare, resistenti a sollecitazioni d'origine termica o meccanica. La regolazione della temperatura è possibile tramite valvola e dispositivi di sicurezza.

### PREDISPOSIZIONE

#### Luogo di installazione

Si consiglia di sistemare l'apparecchio in un locale ben ventilato, possibilmente sotto una cappa aspirante. È possibile montare l'apparecchio in singolo oppure disporlo accanto ad altre apparecchiature. Occorre in ogni caso mantenere una distanza minima di 150 mm per le fiancate laterali e 150 mm per quella posteriore.

**Le pareti adiacenti all'apparecchio (muri, decorazioni, mobili da cucina, finiture decorative, ecc...) devono essere realizzate in materiale non combustibile.**

Collocare gli apparecchi su un tavolo o su un ripiano in materiale non infiammabile. Prima di effettuare l'allacciamento, occorre verificare sulla targhetta tecnica dell'apparecchio se esso è predisposto e idoneo per il tipo di gas disponibile. Nel caso in cui l'apparecchio funzionasse con un tipo di gas diverso, consultare il paragrafo "Funzionamento con altri tipi di gas".

#### Disposizioni di legge, regole tecniche e direttive

In previsione del montaggio osservare le seguenti disposizioni:

- norme UNI CIG 8723
- i regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali;
- le norme antinfortunistiche vigenti;
- le disposizioni dell'Ente di erogazione del Gas;
- le disposizioni CEI vigenti;
- disposizioni dei VVF.

### INSTALLAZIONE

Il montaggio, l'installazione e la manutenzione, devono essere eseguiti da imprese autorizzate dal locale Ente per l'erogazione del Gas in conformità alle norme vigenti.

#### Procedure di installazione

Per il corretto livellamento dell'apparecchio, agire sui piedini regolabili in altezza.

#### Allacciamento gas

L'allacciamento al bocchettone da 1/2" G previsto sull'apparecchio può essere fisso oppure staccabile utilizzando un connettore a norma. Usando condutture flessibili, esse dovranno essere in acciaio inossidabile e conformi alla norma. Completato l'allacciamento, verificarne la tenuta usando un apposito spray rivelatore di fughe.

#### Scarico fumi

Gli apparecchi devono essere posti in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione nel rispetto di quanto prescritto dalle norme d'installazione. Le apparecchiature sono considerate (vedi tabella "DATI TECNICI") come:

##### *Apparecchi a gas tipo "A1"*

Non previsti per essere collegati a un condotto di evacuazione dei prodotti della combustione.

Tali apparecchi devono scaricare i prodotti della combustione in apposite cappe, o dispositivi simili, collegate ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno.

In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore d'aria collegato direttamente all'esterno, di portata non minore di quanto richiesto, vedi tabella "DATI TECNICI", maggiorato del ricambio d'aria necessaria per il benessere degli operatori.

#### Allacciamento elettrico

Prima di collegare l'apparecchio alla rete controllare che:

- La tensione di rete corrisponda ai valori riportati in targhetta.
- La messa a terra sia efficace.
- Il cavo d'allacciamento sia adeguato alla potenza assorbita dall'apparecchio.

Inoltre a monte dell'apparecchio deve essere disponibile un dispositivo con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm che permetta di scollegare l'apparecchio in modo onnipolare.

A tale scopo possono servire per esempio interruttori di sicurezza.

L'interruttore onnipolare deve trovarsi in vicinanza dell'apparecchio, essere omologato ed avere una sezione adatta all'apparecchio.

Il cavo deve essere almeno di tipo H07 RN-F.

**Il cavo di terra GIALLO-VERDE non deve essere interrotto.**

#### Equipotenziale

L'apparecchio deve essere collegato ad un sistema equipotenziale. Il morsetto previsto è situato vicino



all'entrata del cavo. È contraddistinto da un'etichetta.



## MESSA IN OPERA

### Operazioni preliminari alla messa in opera

Prima della messa in opera è opportuno togliere il rivestimento adesivo di protezione. In seguito pulire accuratamente la superficie di lavoro e le parti esterne con acqua tiepida e detersivo usando uno straccio umido, poi asciugare con un panno pulito.

### Messa in funzione

Prima della messa in funzione è opportuno verificare se le caratteristiche dell'apparecchio (categoria e tipo di gas adoperato) corrispondano con la famiglia ed il gruppo di gas disponibili in loco. In caso contrario, provvedere al passaggio alla famiglia di gas richiesta oppure all'adattamento al gruppo di gas richiesto (vedi paragrafo "Funzionamento con altri tipi di gas"). Per la messa in funzione attenersi alle istruzioni per l'uso.

### Verifica della potenza

Usare gli ugelli per la potenza nominale predisposti sugli apparecchi.

La potenza può essere di due tipi:

- nominale, riportata sulla targhetta dell'apparecchio
- ridotta.

A detti ugelli viene fatto riferimento nella tabella "BRUCIATORI".

La pressione di alimentazione gas deve essere entro i campi indicati sempre nella tabella bruciatori.

All'infuori dei suddetti margini di pressione non è possibile far funzionare gli apparecchi.

Se si desidera un ulteriore controllo della potenza, è possibile effettuarlo a mezzo di un contatore seguendo il cosiddetto "metodo volumetrico".

Di regola, comunque, è sufficiente una verifica del corretto funzionamento degli ugelli.

### Controllo della pressione di entrata (fig.1)

La pressione di entrata va misurata con un manometro (risoluzione min. 0,1 mbar). Togliere la vite (A) dalla presa di pressione e collegare il manometro: effettuata la misurazione, riavvitare ermeticamente la vite (A).

**IMPORTANTE:** La verifica della pressione deve essere effettuata con tutte le attrezzature a gas collegate e funzionanti.

### Controllo della potenza secondo il metodo volumetrico

Con l'ausilio di un contatore del gas e di un cronometro, è possibile misurare il consumo di gas nell'unità di tempo. Questo valore andrà confrontato con il valore E così calcolato

$$E = \frac{\text{Potenza bruciatore}}{\text{Potere Calorifico del gas}}$$

È importante che la misurazione della potenza venga effettuata quando l'apparecchio è in stato di inerzia.

Le potenze del bruciatore, nominale e ridotta, calcolate al

valore di pressione nominale, si ottengono consultando la tabella "BRUCIATORI". Il valore del potere calorifico del gas, può essere richiesto all'ente locale erogatore del gas.

### Verifica del funzionamento

Verificare se il tipo di ugelli impiegati, corrisponde a quelli previsti in tabella "BRUCIATORI". Verificare che il riduttore di pressione utilizzato abbia una portata superiore alla somma delle portate di consumo di tutte le attrezzature allacciate. Controllare che la tubazione di adduzione del gas sia adeguata.

### Controllo della fiamma pilota

Per una regolazione corretta la fiamma deve circondare la termocoppia e deve avere un'immagine perfetta; in caso contrario verificare se l'iniettore è quello giusto per il tipo di gas.

### Controllo dell'aria primaria (fig. 2/3/4)

La regolazione avviene mediante il tubo venturi regolando la quota "X" riportata nella tabella "BRUCIATORI" e verificando l'aspetto della fiamma che deve risultare omogenea, ben aerata e non rumorosa.

### Controllo funzioni

- Mettere in funzione l'apparecchio.
- Verificare la tenuta dei tubi del gas;
- Controllare la fiamma del bruciatore, anche al minimo.

### Avvertenze per l'installatore

- Spiegare e dimostrare all'utente il funzionamento e l'uso della macchina secondo le istruzioni e consegnargli il libretto di istruzioni.
- Informare l'operatore che qualsiasi lavoro di ristrutturazione o modifica edilizia che possa danneggiare l'alimentazione di aria per la combustione rendono necessario procedere a nuova verifica delle funzioni dell'apparecchio.

### Funzionamento con altri tipi di gas

Per passare ad un altro tipo di gas è necessario fare riferimento alla tabella "BRUCIATORI" per individuare gli ugelli adatti da utilizzare. La misura del diametro è espressa in centesimi di mm ed è riportata su ogni ugello. Per i modelli con regolatore di pressione (/R) è necessario verificare e regolare anche la pressione in uscita. Al termine del cambio ugelli è necessario eseguire tutte le verifiche di funzionamento come previsto nel paragrafo "MESSA IN OPERA" e cambiare l'indicazione del tipo di gas nella targhetta tecnica dell'attrezzatura.

### Regolazione della pressione in uscita modelli "/R"

Per accedere alla vite di regolazione togliere il coperchio "C" (vedere fig. 9) svitando la vite "D" e facendo leva con un cacciavite adatto sulla fessura "E". Collegare un manometro sulla presa di pressione in uscita "B (outlet)" e facendo riferimento alla tabella "BRUCIATORI" regolare il valore di pressione in uscita agendo con un cacciavite adatto sulla vite "F".

### Sostituzione ugelli dei bruciatori

PER MODELLI DA 8, 10, 18 e 30 LITRI



Togliere il cruscotto svitando le viti a vista situate sul bordo inferiore o sul fronte, quindi togliere gli ugelli che sono a vista e sostituirli con quelli adatti, secondo la tabella "BRUCIATORI". Fare attenzione a recuperare e a montare la guarnizione di tenuta ove prevista.

PER MODELLI DA 7, 15, 20 e 22 LITRI

Gli ugelli sono accessibili aprendo le portine dell'armadio. Svitare e sostituirli con quelli adatti, secondo la tabella "BRUCIATORI". Fare attenzione a recuperare e a montare la guarnizione di tenuta ove prevista.

### Regolazione della fiamma pilota (fig. 11A - 11B)

PER MODELLI DA 7, 8, 10, e 18 LITRI

La fiamma pilota è ad ugelli e aria fissa. L'unica operazione richiesta è la sostituzione degli ugelli secondo il tipo di gas agendo nel modo seguente:

- Smontare il cruscotto svitando le viti di fissaggio (dove necessario).
- Svitare il dado premi bicono (n. 14) e recuperare il bicono (n. 15) e l'ugello pilota (n. 16).
- Sostituire l'ugello pilota con quello appropriato consultando la tabella "BRUCIATORI".
- Eseguita la sostituzione dell'ugello pilota riavvitare il dado premi bicono (n. 14) con il relativo bicono (n. 15).

### Regolazione della fiamma pilota (fig. 11C)

PER MODELLI DA 15, 20, e 22 LITRI

Con una chiave esagonale da 7mm regolare la fiamma pilota. (1)

L'ugello è regolato in modo corretto quando la fiamma avvolge la termocoppia. In caso di funzionamento a GPL la vite (1) va avvitata a fondo.

## SISTEMI DI SICUREZZA DELL'APPARECCHIATURA

Valvola di sicurezza: una valvola con termocoppia consente di interrompere il flusso di gas al bruciatore principale nel caso si spegnesse la fiamma pilota.

Per ripristinare il funzionamento occorrerà ripetere le operazioni relative all'accensione del dispositivo pilota.

Termostato di sicurezza: Interviene chiudendo il flusso del gas in caso di anomalie gravi.

Esso è a riarmo manuale e per il ripristino bisogna svitare il dado (n. 7) (fig. 7-8). Se esso dovesse intervenire, avvisare l'assistenza.

Nei modelli FA, con alzacestello elettrico e pompa per ricircolo olio sono previsti dei fusibili posti nel vano nella scatola connessioni elettriche. Nel caso di malfunzionamenti della pompa olio o degli alzacestelli rivolgersi al centro di assistenza.

## MANUTENZIONE

La costruzione delle apparecchiature è eseguita in modo tale che sono necessari pochi lavori di manutenzione. Ciononostante raccomandiamo all'utente di far sottoscrivere un contratto di assistenza per controllare le apparecchiature almeno una volta all'anno da personale specializzato del ns. servizio assistenza, oppure da un

tecnico specializzato.

### Avvertenze

È necessario far controllare periodicamente il sistema di tenuta olio a premistoppa nelle friggitrici. Il buon serraggio dei premistoppa nelle friggitrici consente infatti di evitare eventuali perdite di olio che a lungo andare potrebbero causare disguidi.

## SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI (PARTI DI RICAMBIO)

### USARE ESCLUSIVAMENTE RICAMBI ORIGINALI FORNITI DAL COSTRUTTORE. La sostituzione di pezzi va eseguita ad opera di personale autorizzato!

Per alcuni modelli è sufficiente togliere il cruscotto svitando le viti a vista situate sul bordo inferiore o sul fronte per accedere alle parti da sostituire, per altri è sufficiente aprire sportello inferiore.

### ATTENZIONE: svuotare la vasca prima di togliere il cruscotto e prima di sostituire i componenti.

**Valvola gas:** Tutti i raccordi sono a vista. Con chiavi adatte, svitare i raccordi di entrata gas, uscita gas, pilota e termocoppia. Svitare le due viti di fissaggio al fianco, quindi procedere alla sostituzione. Inserire bene a fondo il bulbo.

**Termostato di sicurezza:** Staccare i faston della termocoppia. Svitare il dado di copertura, svitare il dado di fissaggio e sostituirlo. Nel collegare i faston controllare che facciano un buon contatto. Accertarsi che il bulbo del termostato sia inserito bene a fondo nella sua sede.

**Bruciatore:** Il bruciatore è fissato con due viti bene in vista e con un dado alla rampa. Svitare, sostituirlo e riavvitare solidamente.

**Termocoppia-Candela di accensione:** Per facilitare la sostituzione di questi due componenti, è bene svitare le due viti che fissano il supporto pilota. Procedere alla sostituzione svitando le viti di serraggio.

Completata la sostituzione, rimontare nell'ordine corretto il cruscotto e le relative parti.

### AVVERTENZA

**Dopo aver eseguito la sostituzione di parti di alimentazione del gas è necessario eseguire una verifica della tenuta e delle funzioni dei vari elementi.**

## ISTRUZIONI PER L'USO

### MESSA IN ESERCIZIO

L'apparecchio è destinato all'uso professionale e deve essere utilizzato da personale qualificato.

Si raccomanda all'utente di verificare che l'installazione dell'apparecchio sia stata fatta in modo idoneo. Il costruttore non risponde dei danni derivanti da cattiva installazione, imperfetta manutenzione, imperizia d'uso.



Prima di mettere in funzione l'apparecchio LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PER L'USO CONTENUTE NEL PRESENTE OPUSCOLO, con particolare attenzione alle norme relative ai dispositivi di sicurezza. Chiudere sempre i rubinetti di alimentazione gas alla fine dell'utilizzazione soprattutto durante le operazioni di manutenzione e riparazione. Seguire attentamente le norme di cottura, almeno nel primo periodo d'uso, fino a che la pratica e l'esperienza non vi consentano di scegliere personalmente tempi e temperature. Prima di accendere il bruciatore eseguire un accurato lavaggio delle parti a contatto con l'olio di cottura, come indicato nel paragrafo pulizia, quindi caricare l'olio fino alla tacca di riferimento della vasca (livello) dopo aver controllato che il rubinetto di scarico sia chiuso.

## ACCENSIONE

I bruciatori sono alimentati da una valvola di sicurezza, termostatica.

### Accensione del bruciatore pilota (GL8..., GL10...) (fig. 7)

Premere il pulsante (☀) (3), attendere il tempo necessario per la fuoriuscita dell'aria dalle tubature, quindi premere ripetutamente il pulsante del piezoelettrico (2). Attraverso l'apposito foro sul cruscotto verificare che la fiamma pilota sia accesa. Mantenere premuto il pulsante (3) per alcuni secondi, poi rilasciare lo stesso. Se la fiamma pilota dovesse spegnersi ripetere l'operazione.

### Accensione del bruciatore pilota (GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...) (fig. 8)

Premere e ruotare in senso antiorario la manopola fino alla posizione (☀) (PILOT).

In questa posizione tenendo premuta la manopola premere ripetutamente il pulsante del piezoelettrico fino all'accensione della fiamma pilota. Per i modelli 9GL20..., 9GL22... - S9GL20..., S9GL22..., girare ulteriormente la manopola per attivare il piezoelettrico (vedere fig. 10). Rilasciare la manopola dopo 5 secondi e ruotarla nella posizione voluta. Ripetere l'operazione se la fiamma pilota si dovesse spegnere.

### Accensione del bruciatore pilota (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18..., 9GL20...EL, 9GL22...EL, S9GL22...EL, LX9GL22...EL) (fig. 8)

Ruotare in senso antiorario la manopola (1) fino alla posizione (☀). In questa posizione premere la manopola stessa fino all'accensione della fiamma pilota. Rilasciare la manopola dopo 60 secondi e ruotarla nella posizione (⦿). Ripetere l'operazione se la fiamma pilota si dovesse spegnere.

### Accensione del bruciatore pilota (modelli F e FA, fig. 14)

Premere il pulsante "D", la spia verde "C" si accenderà ad indicare la presenza di tensione.

Ruotare in senso antiorario la manopola "G" fino alla posizione (☀). In questa posizione premere la manopola stessa fino all'accensione della fiamma pilota. Rilasciare la manopola dopo 60 secondi e ruotarla nella posizione (⦿). Ripetere l'operazione se la fiamma pilota si dovesse spegnere.

### Accensione dei bruciatori principali e regolazione della temperatura (GL8..., GL10..., GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...)

Per accendere il bruciatore principale ruotare ulteriormente la manopola in senso antiorario fino alla temperatura desiderata. La valvola termostata è contraddistinta in posizioni da 1 fino a 8 per la Serie 600 ed da 1 fino a 7 per la Serie 700/900.

I valori indicativi della temperatura per ogni posizione sono i seguenti:

Valvola 8 posiz.

Posizione	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatura °C	Spento	110	121	133	145	156	168	179	190

Valvola 7 posiz.

Posizione	0	1	2	3	4	5	6	7
Temperatura °C	Spento	115	130	143	157	171	180	190

### Accensione dei bruciatori principali e regolazione della temperatura (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI, 9GL20...EL, 9GL22...EL, S9GL22...EL, LXGL22...EL, S9GL20...FA)

Per accendere i bruciatori principali ruotare la manopola del termostato posizionata sul cruscotto, fino al valore di temperatura desiderata.

## SPEGNIMENTO

### Spegnimento durante il funzionamento normale

**Spegnimento (GL8..., GL10...)** (fig. 7): Per spegnere i bruciatori principali basta girare la manopola (1) in posizione (☀) in questa posizione rimane accesa soltanto la fiamma pilota. Per spegnere totalmente l'apparecchio basta premere il pulsante di spegnimento (●) (4).

Prima di una nuova accensione attendere circa 1 minuto che la valvola si sblocchi.

**Spegnimento (GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...)** (fig. 8): Per spegnere i bruciatori principali ruotare la manopola (1) fino alla posizione (☀)

in questa posizione rimane accesa soltanto la fiamma pilota. Per spegnere totalmente l'apparecchio ruotare la manopola fino alla posizione (●).

**Spegnimento (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18..., 9GL20...EL, 9GL22...EL, S9GL22...EL, LX9GL22...EL)** (fig. 8)

Per spegnere i bruciatori principali ruotare la manopola del termostato posizionata sul cruscotto, fino al valore di zero, ruotare la manopola (1) fino alla posizione (☀) in questa posizione rimane accesa soltanto la fiamma pilota. Per spegnere totalmente l'apparecchio ruotare la manopola (1) fino alla posizione (●).

**Modelli (9GL20..., 9GL22... - S9GL20..., S9GL22...)** (fig. 10)

Per spegnere i bruciatori principali, ruotare la manopola in posizione (⦿). Per spegnere la fiamma pilota posizionare la manopola in posizione (●).

**Spegnimento (modelli F e FA, fig. 14)**



Per spegnere i bruciatori principali ruotare la manopola "B" del termostato posizionata sul cruscotto, fino al valore di zero, ruotare la manopola "G" fino alla posizione (✱), in questa posizione rimane accesa soltanto la fiamma pilota. Per spegnere totalmente l'apparecchio ruotare la manopola "G" fino alla posizione (●) e premere il pulsante "D"; la spia verde "C" si spegnerà.

### Spegnimento in caso di guasto

In caso di guasto chiudere l'alimentazione del gas all'apparecchio.

### Comportamento in caso di guasto e di prolungata interruzione di funzionamento

In caso l'apparecchio debba restare inattivo per un tempo prolungato oppure in caso di guasto o di funzionamento irregolare, chiudere il rubinetto di collegamento alla rete del gas posto all'esterno dell'apparecchio. Dopo aver eseguito tutte le operazioni di pulizia, le superfici in acciaio inox, ben asciutte, devono essere protette con prodotti che si trovano normalmente in commercio, atti a preservare da fenomeni di corrosione. In caso di guasto, avvisare il servizio di assistenza.

## FUNZIONAMENTO MODELLI F E FA

### Utilizzo alzacestelli automatico, impostazione del tempo di cottura (modelli FA, fig. 14)

L'alzacestelli può essere utilizzato sia con cesto unico che con due mezzi cesti.

Per utilizzare l'alzacestelli con due mezzi cesti, impostare l'interruttore "M", presente nel vano della friggitrice, nella posizione corrispondente ai due cesti.

Per utilizzare l'alzacestelli con un cesto unico, impostare l'interruttore "M" nella posizione corrispondente al singolo cesto. In questo caso impostare il tempo di frittura ruotando la manopola "A" di destra. La manopola "A" di sinistra non è in funzione.

Impostare il tempo di frittura ruotando la manopola "A" sul valore desiderato.

Appena la manopola "A" viene ruotata il cesto si abbassa. Al raggiungimento del tempo prefissato il ciclo di cottura termina e il cesto si alzerà.

### Filtraggio olio e utilizzo pompa (modelli F e FA fig. 14)

Assicurarsi che la manopola "G" della valvola sia in posizione (●).

Assicurarsi che la bacinella e il filtro siano posizionati sotto lo scarico dell'olio.

L'olio non deve essere scaricato a temperatura ambiente e subito dopo una frittura. Scaricare l'olio dopo circa 3 ore dall'ultima frittura e comunque la temperatura deve essere inferiore ai 90°C. Fare attenzione all'olio caldo. Ruotare lentamente la maniglia "H" per aprire il rubinetto di scarico. Prestare attenzione agli schizzi di olio. L'olio defluirà velocemente dentro la bacinella e il filtro assicurerà una accurata depurazione meccanica. Nel caso di olio particolarmente sporco controllare visivamente che non trascinino dal filtro. Chiudere il rubinetto H.

Per avviare il pompaggio dell'olio dalla bacinella alla vasca, ruotare la manopola "F". Appena la manopola "F" viene ruotata la spia "L" arancione si accende e l'olio comincia a defluire nella vasca.

Per interrompere il pompaggio portare a 0 la manopola "F", lo svuotamento della bacinella richiede circa 5 minuti. Più l'olio è freddo più tempo è richiesto per il pompaggio.

## FUNZIONAMENTO COMANDI ELETTRONICI

### Regolazione della temperatura di cottura (fig. 12)

A friggitrice spenta, con il cavo di alimentazione collegato alla rete, il display "A" mostra il valore di temperatura dell'olio all'interno della vasca.

Premere leggermente sulle frecce (B) per aumentare o diminuire il valore della temperatura di cottura.

Il display mostrerà il valore di temperatura selezionato e un segnale acustico confermerà che l'impostazione è stata registrata.

Al termine dell'operazione il display mostrerà nuovamente il valore di temperatura all'interno della vasca.

La regolazione della temperatura di cottura può essere eseguita con la friggitrice spenta o in funzionamento.

Nel caso si impostasse un valore di temperatura più basso di quello presente in vasca sarà necessario attendere il raffreddamento dell'olio.

### Accensione e spegnimento (fig. 12)

La friggitrice è dotata di accensione elettrica della fiamma pilota quindi assicurarsi di avere adeguatamente collegato la friggitrice alla rete elettrica.

Premere e ruotare la manopola della valvola in posizione di accensione (✱), tenere premuto per accendere la fiamma pilota e prima di rilasciare la manopola attendere qualche secondo il riscaldamento della termocoppia.

Premere e ruotare la manopola in posizione di funzionamento (A), ora per accendere la friggitrice tenere premuto per qualche secondo il tasto di avvio "C", il led verde "D" inizia a lampeggiare e i bruciatori si accendono.

Al raggiungimento della temperatura impostata la friggitrice emetterà un segnale acustico, a questo punto passerà in modalità di conservazione della temperatura ed eseguirà delle accensioni e degli spegnimenti continui per mantenere costante il valore di temperatura dell'olio.

Si udirà un segnale acustico ogni qualvolta la friggitrice raggiungerà la temperatura impostata.

Per spegnere la friggitrice tenere premuto per qualche secondo il tasto "C" i bruciatori si spegneranno e il led verde "D" smetterà di lampeggiare.

Rimarrà accesa solo la fiamma pilota e sul display "A" si potrà visualizzare la temperatura dell'olio all'interno della vasca.

Per spegnere la fiamma pilota premere e posizionare la manopola della valvola in posizione (●).

### Funzione MELTING (fig. 12)

La funzione melting permette di riscaldare l'olio senza bruschi aumenti di temperatura facendo funzionare la friggitrice in maniera ciclica.

Questa funzione viene utilizzata prevalentemente nei mesi freddi quando l'olio tende a solidificarsi o nei casi in cui si usi del grasso vegetale per la frittura.

Funzionando a intermittenza la friggitrice scioglie il grasso utilizzato per la frittura senza il rischio di bruciarlo.

Per attivare la funzione melting tenere premuto per qualche secondo il tasto "E", il led rosso "F" inizia a lampeggiare, la friggitrice inizierà a funzionare in maniera



ciclica fino a raggiungere la temperatura di 100 °C., dopo di che in automatico, la friggitrice passerà in funzionamento continuo portando la temperatura dell'olio al valore impostato.

La funzione melting può essere attivata e disattivata in qualsiasi momento tenendo premuto per qualche secondo il tasto "E".



Se si attiva la funzione melting prima dell'accensione della friggitrice, raggiunti i 100 °C., si passerà in automatico allo stato di conservazione che manterrà la temperatura dell'olio a 100 °C.

Per tornare al funzionamento continuo basterà premere sulle frecce "B", a questo punto la friggitrice inizierà a riscaldare l'olio fino a portarlo alla temperatura impostata.

### **FUNZIONAMENTO MODELLI BFLEX (vedi fig.13)**


#### **Accensione, regolazione e spegnimento**

A friggitrice spenta con il cavo di alimentazione collegato alla rete, il display "A" mostra il valore "OFF".

La friggitrice è dotata di accensione elettrica della fiamma pilota, premere e ruotare la manopola della valvola in posizione di accensione  (fig. 8), tenere premuto per accendere la fiamma pilota e prima di rilasciare la manopola attendere qualche secondo il riscaldamento della termocoppia. Premere e ruotare la manopola in posizione di funzionamento .

Per accendere la friggitrice tenere premuto per qualche secondo la manopola "B", sul display compare la temperatura di default di 190 °C ed il digit "°C" lampeggia. Per cambiare la temperatura di cottura premere velocemente la manopola "B" e ruotarla. Quando il display mostra la temperatura desiderata, premere nuovamente la manopola "B" per memorizzare il nuovo valore o attendere qualche secondo fino all'emissione del segnale acustico di conferma.

Al raggiungimento della temperatura impostata la friggitrice emetterà un segnale acustico ed il digit "°C" rimane fisso. A questo punto passerà in modalità di conservazione della temperatura ed eseguirà delle accensioni e degli spegnimenti continui per mantenere costante il valore di temperatura dell'olio.

Per spegnere la friggitrice tenere premuto per qualche secondo la manopola "B", il display "A" visualizza la scritta "HOT" finché l'olio rimane al di sopra di 60 °C, al di sotto indica "OFF". Per spegnere la fiamma pilota premere e posizionare la manopola della valvola in posizione .

#### **Funzione MELTING (vedi fig. 13)**

La funzione melting permette di riscaldare l'olio senza bruschi aumenti di temperatura facendo funzionare la friggitrice in maniera ciclica.

Questa funzione viene utilizzata prevalentemente nei mesi freddi quando l'olio tende a solidificarsi o nei casi in cui si usi del grasso vegetale per la frittura.

Funzionando a intermittenza la friggitrice scioglie il grasso utilizzato per la frittura senza il rischio di bruciarlo.

Per attivare la funzione melting premere velocemente "D", il led "F" si accende ed il display indicherà automaticamente 100 °C, la friggitrice inizierà a funzionare in maniera ciclica fino a raggiungere la temperatura di 100 °C, dopo di che la friggitrice passerà in automatico allo stato di conservazione che manterrà la temperatura dell'olio a 100 °C.

La funzione melting può essere attivata e disattivata in qualsiasi momento premendo velocemente il tasto "D".

Se si attiva la funzione melting quando l'olio è ad una temperatura superiore a 100 °C, la friggitrice attenderà il raffreddamento dell'olio fino ai 100 °C, poi passerà in automatico allo stato di conservazione che manterrà la temperatura dell'olio a 100 °C.

#### **Attenzione**

L'apparecchio è dotato di un sistema di raffreddamento posizionato dietro il cruscotto comandi: controllare periodicamente il funzionamento del ventilatore e pulire da eventuale polvere.

### **CURA DELL'APPARECCHIO**

#### **AVVERTENZE E CONSIGLI**

Il livello dell'olio deve essere mantenuto sempre tra i livelli massimo e minimo.

Non accendere mai la friggitrice se il livello dell'olio non è corretto.

Cambiare l'olio frequentemente: non prolungare l'uso dell'olio quando il suo colore viene al bruno e la sua viscosità aumenta.

Non caricare mai il cestello oltre al 50% della sua capacità: questo permetterà rapide cotture e sicurezza nell'uso.

All'introduzione del cestello nella vasca si verifica una rapida formazione di schiuma dovuta all'emulsione fra olio caldo e l'acqua contenuta nelle vivande. Qualora questa sia eccessivamente abbondante, sollevare il cestello e riimmergerlo per dar modo alla schiuma stessa di scomparire.

Durante la frittura dei cibi, si staccano delle particelle; le parti più grosse vanno a depositarsi sulla griglietta e le più piccole sul fondo, nella zona fredda. Allo scopo di evitare che tali depositi vengano tenuti in circolazione e quindi brucino, bisogna provvedere periodicamente al loro spurgo. L'operazione di spurgo deve avvenire con olio freddo e dopo aver lasciato decantare i residui.

#### **Avvertenze per l'uso di grassi solidi (strutto)**

Nel caso venga utilizzato lo strutto come mezzo di frittura, si possono creare delle situazioni di pericolo dovute al surriscaldamento dello stesso strutto e della stessa vasca friggitrice. Si deve quindi procedere allo scioglimento dello strutto in modo graduale secondo le modalità di seguito esposte:

Togliere il cesto, la retina vasca ed introdurre lo strutto solido.

Far funzionare l'apparecchio nella posizione di massima potenza per un minuto circa, dopo tale periodo riportarlo in posizione pilota. Lo strutto a contatto con i tubi fiamma caldi incomincerà a sciogliersi.

Attendere qualche minuto per garantire lo scioglimento graduale senza surriscaldamenti. Riportare nella posizione di massimo l'apparecchio per un altro minuto e ritornare poi in posizione pilota.

A questo punto i tubi si saranno scaldati a sufficienza, attendere quindi che lo strutto sia diventato completamente liquido e reintrodurre la retina vasca ed il cesto. Solo quando lo strutto sarà completamente liquido ed in giusta quantità si potrà procedere ad un uso corretto della friggitrice.



## PULIZIA

### Avvertenze relative all'uso dell'olio caldo

È vietato qualsiasi comportamento che porti a:

- Surriscaldamento dell'olio.
- L'uso inappropriato della friggitrice.
- La sostituzione dell'olio quando la friggitrice è calda.
- L'uso di solventi infiammabili per la pulizia.
- L'incorretto riempimento della vasca (sopra o sotto il livello).
- L'introduzione di cibo umido non sgocciolato o acqua nell'olio caldo.

### Spurgo dei sedimenti

Dopo aver lasciato decantare, e a olio freddo, estrarre la retina con maniglie avendo cura di tenerla bene orizzontale e di fare una manovra dolce in modo da trattenere tutti i sedimenti più grossi in essa depositati.

**a) Per modelli da banco** (fig. 5) (GL8B - GL8+8B - GL8M - GL8+8M - GL10B - GL10+10B - GL30B - GL30M). Prima di aprire il rubinetto di scarico (6), introdurre il tubo (15) nel foro (5) secondo la figura. Quindi dopo aver posizionato sotto lo scarico una bacinella o un secchio metallico della capacità di 12 litri almeno, aprire la leva (6) dopo aver sollevato il perno (14).

A scaricamento ultimato chiudere il rubinetto girando la leva(6) e togliere il tubo (15), manovrando al contrario.

**b) Per modelli a mobile** (fig. 6). Accertarsi che la bacinella (9) data in dotazione sia inserita sotto lo scarico (8) quindi girare la farfalla dello scarico che aprirà il rubinetto.

### Avvertenze per scarico e filtraggio dell'olio

- lasciare raffreddare l'olio prima di filtrarlo o scaricarlo nella bacinella
- si consiglia lo svuotamento dell'olio nella bacinella in più operazioni
- si consiglia di prestare particolare attenzione nella movimentazione della bacinella con l'olio

### Attenzione!

- Prima della pulizia spegnere e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.
- Nel caso di apparecchiature ad alimentazione elettrica agire sull'interruttore sezionatore per disattivare l'alimentazione elettrica.

La scrupolosa pulizia giornaliera dell'apparecchio ne garantisce il perfetto funzionamento e la lunga durata.

Le superfici in acciaio vanno pulite con liquido per piatti diluito in acqua molto calda adoperando uno straccio morbido; per lo sporco più resistente usare alcool etilico, acetone o altro solvente non alogenato; **non usare detergenti in polvere abrasivi o sostanze corrosive come acido cloridrico / muriatico o solforico. L'uso di acidi può compromettere la funzionalità e la sicurezza dell'apparecchio.** Non adoperare spazzole, pagliette o dischetti abrasivi realizzati con altri metalli o leghe che potrebbero provocare macchie di ruggine per contaminazione. Per lo stesso motivo evitare il contatto con oggetti in ferro. Attenzione a pagliette o spazzole in acciaio inossidabile che, pur non contaminando le superfici, ne possono causare graffiature dannose.

Se lo sporco è accentuato, non usare assolutamente carta vetrata o smerigliata; raccomandiamo in alternativa l'uso di spugne sintetiche (es. spugna Scotchbrite).

Da escludere anche l'uso di sostanze per pulire l'argento e porre attenzione ai vapori di acido cloridrico o solforico provenienti ad esempio dal lavaggio dei pavimenti. Non dirigere getti d'acqua diretti sull'apparecchiatura per non danneggiarla. Dopo la pulizia, sciacquare accuratamente con acqua pulita e asciugare con cura utilizzando un panno. Dopo aver eseguito tutte le operazioni di pulizia, le superfici in acciaio inox, ben asciutte, devono essere protette con prodotti che si trovano normalmente in commercio, atti a preservare da fenomeni di corrosione.

## CERTIFICATO DI GARANZIA

DITTA: \_\_\_\_\_

VIA: \_\_\_\_\_

CAP: \_\_\_\_\_ LOCALITÀ: \_\_\_\_\_

PROVINCIA: \_\_\_\_\_ DATA DI INSTALLAZIONE: \_\_\_\_\_

MODELLO \_\_\_\_\_

MATRICOLA \_\_\_\_\_

### AVVERTENZA

Il costruttore declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di trascrizione o stampa si riserva inoltre il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che ritiene utili o necessarie, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali. Il costruttore declina ogni e qualsiasi responsabilità qualora non venissero strettamente osservate le norme contenute in questo manuale. Il costruttore declina ogni responsabilità per danni diretti e indiretti causati da errata installazione, manomissioni, cattiva manutenzione, imperizia nell'uso.



## Instruction manual

---

Dimensions	<b>98</b>
Technical data	<b>100</b>
Specific instructions	<b>104</b>

---



## GAS FRYERS - PLUS 600 SERIES

Unit type	Description	Dim.: (LxWxH) worktop (total H)	Type
<b>GL8B</b>	L 8 gas top fryer	mm 300x600x290 (410)	A1
<b>GL8M</b>	L 8 gas fryer with cabinet	mm 300x600x900 (1020)	A1
<b>GL8+8B</b>	L 8+8 gas top fryer	mm 600x600x290 (410)	A1
<b>GL8+8M</b>	L 8+8 gas fryer with cabinet	mm 600x600x900 (1020)	A1

## GAS FRYERS - MACROS 700 SERIES

Unit type	Description	Dim.: (LxWxH) worktop (total H)	Type
<b>GL10B</b>	L 10 gas top fryer	mm 400x714x290 (430)	A1
<b>GL10M</b>	L 10 gas top fryer with cabinet	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL7+7M</b>	L 7+7 gas fryer	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL10+10B</b>	L 10+10 gas top fryer	mm 800x714x290 (430)	A1
<b>GL10+10M</b>	L 10+10 gas fryer with cabinet	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL15M</b>	L 15 gas fryer with cabinet	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL15+15M</b>	L 15+15 gas fryer with cabinet	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL18MI</b>	L 18 gas fryer with cabinet	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL18MI-E</b>	L 18 gas fryer with cabinet	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL18MI-BF</b>	L 18 gas fryer with cabinet – Bflex controls	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL18+18MI</b>	L 18+18 gas fryer with cabinet	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL18+18MI-E</b>	L 18+18 gas fryer with cabinet	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL18+18MI-BF</b>	L 18+18 gas fryer with cabinet – Bflex controls	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL20M</b>	L 20 gas fryer with cabinet	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL20+20M</b>	L 20+20 gas fryer with cabinet	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL30B</b>	L 25 gas top fryer	mm 800x714x290 (430)	A1
<b>GL30M</b>	L 25 gas fryer with cabinet	mm 800x714x900 (1040)	A1

## GAS FRYERS - MAXIMA 900 SERIES

Unit type	Description	Dim.: (LxWxH) worktop (total H)	Type
<b>9GL18MI</b>	L 18 gas fryer with cabinet	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18MIEL</b>	L 18 gas fryer with cabinet – electronic controls	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18MI-BF</b>	L 18 gas fryer with cabinet – Bflex controls	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MI</b>	L 18+18 gas fryer with cabinet	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MIEL</b>	L 18+18 gas fryer with cabinet – electronic controls	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MI-BF</b>	L 18+18 gas fryer with cabinet – Bflex controls	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20M</b>	L 20 gas fryer with cabinet	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20M</b>	L 20+20 gas fryer with cabinet	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20MEL</b>	L 20 gas top fryer with cabinet – electronic controls	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20MEL</b>	L 20+20 gas fryer with cabinet – electronic controls	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20M-BF</b>	L 20 gas fryer with cabinet – Bflex controls	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20M-BF</b>	L 20+20 gas fryer with cabinet – Bflex controls	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22M</b>	L 22 gas fryer with cabinet	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22+22M</b>	L 22+22 gas fryer with cabinet	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22MEL</b>	L 22 gas fryer with cabinet – electronic controls	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22+22MEL</b>	L 22+22 gas fryer with cabinet – electronic controls	mm 800x900x900 (1065)	A1

**GAS FRYERS - S700 SERIES**

Unit type	Description	Dim.: (LxWxH) worktop (total H)	Type
<b>SGL18MI</b>	L 18 gas fryer with cabinet	mm 400x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18MIEL</b>	L 18 gas fryer with cabinet – electronic controls	mm 400x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18+18MI</b>	L 18+18 gas fryer with cabinet	mm 800x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18+18MIEL</b>	L 18+18 gas fryer with cabinet – electronic controls	mm 800x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18MI-BF</b>	L 18 gas fryer with cabinet – Bflex controls	mm 400x730x900 (1090)	A1

**GAS FRYERS - S900 SERIES**

Unit type	Description	Dim.: (LxWxH) worktop (total H)	Type
<b>S9GL18MI</b>	L 18 gas fryer with cabinet	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18MIEL</b>	L 18 gas fryer with cabinet – electronic controls	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18MI-BF</b>	L 18 gas fryer with cabinet – Bflex controls	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18M</b>	L 18+18 gas fryer with cabinet	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MIEL</b>	L 18+18 gas fryer with cabinet – electronic controls	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MI-BF</b>	L 18+18 gas fryer with cabinet – Bflex controls	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20M</b>	L 20 gas fryer with cabinet	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20M-BF</b>	L 20 gas fryer with cabinet – Bflex controls	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MFA</b>	L 20 gas fryer with cabinet – oil filtering and automatic basket lifter	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MF</b>	L 20 gas fryer with cabinet – oil filtering	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MFA-BF</b>	L 20 gas fryer with cabinet – Bflex controls – oil filtering and automatic basket lifter	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20+20M</b>	L 20+20 gas fryer with cabinet	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20+20M-BF</b>	L 20+20 gas fryer with cabinet – Bflex controls	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22M</b>	L 22 gas fryer with cabinet	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22MEL</b>	L 22 gas fryer with cabinet – electronic controls	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22M-BF</b>	L 22 gas fryer with cabinet – Bflex controls	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22M</b>	L 22+22 gas fryer with cabinet	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22MEL</b>	L 22+22 gas fryer with cabinet – electronic controls	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22M-BF</b>	L 22+22 gas fryer with cabinet – Bflex controls	mm 800x900x900 (1065)	A1

EN

**GAS FRYERS - LX900 TOP SERIES**

Unit type	Description	Dim.: (LxWxH) worktop (total H)	Type
<b>LX9GL18I</b>	L 18 cantilever gas fryer	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL18IEL</b>	L 18 cantilever gas fryer – electronic controls	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL18I-BF</b>	L 18 cantilever gas fryer – Bflex controls	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL20</b>	L 20 cantilever gas fryer	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL20-BF</b>	L 20 cantilever gas fryer – Bflex controls	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22</b>	L 22 cantilever gas fryer	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22EL</b>	L 22 cantilever gas fryer – electronic controls	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22-BF</b>	L 22 cantilever gas fryer – Bflex controls	mm 400x900x580 (840)	A1



## PLUS 600 SERIES - GAS FRYERS

## TECHNICAL DATA

MODEL	Rated output	G30/31 LPG consumption	G20 Methane consumption	G25 Methane consumption	Primary air for combustion	Construction type	Electrical rated output	Preparation voltage	H07RNF sec. cable type	Cylindrical burner	Round head burner RIGHT	Round head burner LEFT	Oval head burner
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h		kW	V <sub>ac</sub>	mm Ø	n°	n°	n°	n°
GL8B	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A1					1 3,30	1 3,30	
GL8M	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A1					1 3,30	1 3,30	
GL8+8B	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A1					2 3,30	2 3,30	
GL8+8M	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A1					2 3,30	2 3,30	

## MACROS 700 SERIES - GAS FRYERS

## TECHNICAL DATA

MODEL	Rated output	G30/31 LPG consumption	G20 Methane consumption	G25 Methane consumption	Primary air for combustion	Construction type	Electrical rated output	Preparation voltage	H07RNF sec. cable type	Cylindrical burner	Round head burner RIGHT	Round head burner LEFT	Oval head burner
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h		kW	V <sub>ac</sub>	mm Ø	n°	n°	n°	n°
GL10B	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A1					1 3,45	1 3,45	
GL10M	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A1					1 3,45	1 3,45	
GL7+7M	9,2	0,72	0,97	1,13	18,4	A1					2 3,45	2 3,45	2 4,60
GL10+10B	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A1					2 3,45	2 3,45	
GL10+10M	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A1					2 3,45	2 3,45	
GL15M	12,7	1,00	1,34	1,56	25,4	A1					2 3,45	2 3,45	
GL15+15M	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1							3 4,23
GL18M1 - GL18M1-E - GL18M1-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1		220 - 240	3x1,5	2 7			6 4,23
GL18+18M1 - GL18+18M1-E - GL18+18M1-BF	28	2,2	3	3,44	56	A1		220 - 240	3x1,5	4 7			
GL20M	16,5	1,30	1,75	2,03	33	A1							3 5,50
GL20+20M	33	2,60	3,49	4,06	66	A1							6 5,50
GL30B	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A1					4 4,38		
GL30M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A1					4 4,38		

## S700 SERIES - GAS FRYERS

## TECHNICAL DATA

MODEL	Rated output	G30/31 LPG consumption	G20 Methane consumption	G25 Methane consumption	Primary air for combustion	Construction type	Electrical rated output	Preparation voltage	H07RNF sec. cable type	Cylindrical burner	Round head burner RIGHT	Round head burner LEFT	Oval head burner
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h		kW	V <sub>ac</sub>	mm Ø	n°	n°	n°	n°
SGL18M1 - SGL18M1E1 - SGL18M1-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2 7			
SGL18+18M1 - SGL18+18M1E1	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	4 7			

## MAXIMA 900 SERIES – GAS FRYERS

## TECHNICAL DATA

MODEL	Rated output	G30/31 LPG consumption	G20 Methane consumption	G25 Methane consumption	Primary air for combustion	Construction type	Electrical rated output	Preparation voltage	H07RNF sec. cable type	Cylindrical burner	Round head burner RIGHT	Round head burner LEFT	Oval head burner
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h		kW	V <sub>ac</sub>	mm Ø	n°	n°	n°	n°
9GL18MI - 9GL18MIEL - 9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7		
9GL18+18MI - 9GL18+18MIEL - 9GL18+18MI-BF	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	4	7		
9GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1							3 5,83
9GL20+20M	35	2,76	3,7	4,3	70	A1							6 5,83
9GL20MEL - 9GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 5,83
9GL20+20MEL - 9GL20+20M-BF	35	2,76	3,7	4,3	70	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 5,83
9GL22M	20	1,56	2,12	2,46	40	A1							3 6,67
9GL22+22M	40	3,12	4,24	4,92	80	A1							6 6,67
9GL22MEL	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 6,67
9GL22+22MEL	40	3,12	4,24	4,92	80	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 6,67

## S900 SERIES – GAS FRYERS

## TECHNICAL DATA

MODEL	Rated output	G30/31 LPG consumption	G20 Methane consumption	G25 Methane consumption	Primary air for combustion	Construction type	Electrical rated output	Preparation voltage	H07RNF sec. cable type	Cylindrical burner	Round head burner RIGHT	Round head burner LEFT	Oval head burner
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h		kW	V <sub>ac</sub>	mm Ø	n°	n°	n°	n°
S9GL18MI - S9GL18MIEL - S9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7		
S9GL18+18MI - S9GL18+18MIEL - S9GL18+18MI-BF	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	4	7		
S9GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1							3 5,83
S9GL20+20M	35	2,76	3,7	4,3	70	A1							6 5,83
S9GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 5,83
S9GL20+20M-BF	35	2,76	3,7	4,3	70	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 5,83
S9GL20MFA - S9GL20MF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,2	220 - 240	3x1,5				3 5,83
S9GL20MFA-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,2	220 - 240	3x1,5				3 5,83
S9GL22M	20	1,56	2,12	2,46	40	A1							3 6,67
S9GL22MEL - S9GL22M-BF	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 6,67
S9GL22+22M	40	3,12	4,24	4,92	80	A1							6 6,67
S9GL22+22MEL - S9GL22+22M-BF	40	3,12	4,24	4,92	80	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 6,67





The units are in conformity with the European regulations, directives and standards:

Reg. 1935/2004/CE	Regulations governing materials and items in contact with food products
Reg. 2016/426/UE	Regulation on appliances burning gaseous fuels
2014/35/UE	Low voltage
2014/30/UE	EMC (electromagnetic compatibility)
2011/65/UE	Restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment
2006/42/CE	Machine regulations and particular reference regulations
EN 203-1	General safety standard for GAS appliances for domestic and similar use.
EN 203-3	Standard governing materials and parts in contact with food and other health issues.
EN 203-4	Gas heated catering equipment: Specific Requirements for multipurpose gas FRYERS.
EN 60335-1	General Standard on the safety of household and similar electrical appliances
EN 62233	Methods for measuring electromagnetic fields in household and similar appliances regarding human exposure
EN 61000	Requirements for electromagnetic compatibility
EN 55014	Requirements for electromagnetic compatibility

### Unit features

The serial number plate is positioned on the front side of the unit and contains all the connection data.

<b>NAME:</b>			
<b>MANUFACTURER'S ADDRESS:</b>			
TYPE/MOD: ...../.....		Serial: ...../.....	
kW: .....	TYPE: A1	Hz: 50/60	  0051.....
Cert: 51.....		kW: .....	
		V: .....	
		JPX: .....	
		<b>Made in Italy</b>	

EN

### INFORMATION FOR USERS OF PROFESSIONAL APPLIANCES



#### Pursuant to Article 24 of Legislative Decree no. 49 of 14 March 2014,

#### "The Implementation of EU Directive 2012/19 on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)".

The crossed out wheeled bin on the appliance or its packaging indicates that the end-of- life product must be collected separately from other waste, in order to ensure proper treatment and recycling.

In particular, the separate collection of professional end-of- life appliances is organised and managed:

- directly by the user, if the appliance was placed on the market under past WEEE systems and the user decides to dispose of it without replacing it with another similar appliance with the same functions;
- by the manufacturer, i.e. the party who first introduced and commercialised in EU countries, or sold in EU countries, under its own brand, the new appliance that replaced the previous one, when, after making the decision to dispose of an end-of- life appliance placed on the market under past WEEE systems, the user purchases a similar appliance with the same functions. In this case, the user may ask the manufacturer collect the old appliance no later than 15 consecutive calendar days after the delivery of the new appliance;
- by the manufacturer, i.e. the party who first introduced and commercialised in EU countries, or sold in EU countries, under its own brand, the appliance, when the appliance was placed on the market under new WEEE systems.

The proper separate waste collection for the subsequent forwarding of the decommissioned product for recycling, treatment and environmentally compatible disposal, helps prevent negative impact on the environment and health, and promotes the reuse and / or recycling of the materials that the appliance is made of.

**The user's illegal disposal of the product will result in the application of sanctions set out in current regulations.**



## SPECIFIC INSTRUCTIONS

### ATTENTION!

The figures mentioned in the chapters are shown on the initial pages of this manual.

### APPLIANCE DESCRIPTION

Sturdy stainless steel structure with 4 feet that can be adjusted in height. External coating made in 18/10 chromium-nickel steel. The plate is heated by tubular chromium-plated steel burners resistant to thermal or mechanical stresses. The temperature regulation is provided by the valve and safety devices.

### PREPARATION

#### Location

The appliance should be installed in a well ventilated room and, if possible, under a range hood.

The appliance can be installed on its own or alongside other equipment. A minimum distance of 150 mm around the sides and back should be maintained.

**The walls near the appliance (walls, decorations, kitchen cabinets, decorative finishes, etc.) must be made of non-flammable material.**

Place the appliance on a table or on a board made of non-flammable material. Before connecting the appliance to the gas supply, check the data plate to make sure that the appliance is fitted for the type of available gas. If not, see the paragraph "Running appliances on other types of gas".

#### Law provisions, technical regulations and directives

Before installing, check that the following provisions are met:

- UNI CIG 8723 regulation
- building regulations and local fire prevention measures;
- accident prevention regulations in force;
- local Gas Board regulations;
- CEI provisions in force;
- Fire Brigade provisions.

### INSTALLATION

Assembly, installation and maintenance must all be done by contractors authorized by the local Gas Board in accordance with the regulations in force. Before doing anything else, contact your Gas Board.

#### Installation procedure

To level the appliance correctly, adjust the height of the four adjustable feet.

#### Gas connection

The 1/2" G gas pipe union can either be permanently fixed or detached by using a standard adaptor. If a flexible hose

is used, it must be stainless steel and in conformity with regulations. After completing the connection, check for leaks by using a special leak-detector spray.

#### Exhaust system

The appliances must be positioned in locations adapted with a system for discharging the products of combustion in respect of how much is prescribed by the norms of the installation. Our appliances are classified (see the "TECHNICAL DATA" table) as:

##### "A1" gas appliances

They are not designed for the connection to a line for the discharge of products of combustion.

These appliances must discharge the products of combustion into appropriate hoods, or similar devices, connected to a flue of proven efficiency, or they may be connected directly to an outdoor vent.

If such an arrangement is not possible, the unit may be connected to an air exhaust system which leads directly outdoors, having a capacity no lower than required; see the "TECHNICAL DATA" table, plus the air exchange necessary, in order to make operators comfortable.

#### Electrical connection

Before connecting the appliance to the mains, check the following:

- the network voltage corresponds to the values shown on the plate
- grounding is efficient
- the connecting cable is adequate to the power absorbed by the appliance.

Moreover, upstream the appliance, a device with a contact opening of at least 3 mm must be fitted in order to disconnect the appliance in an omnipolar way. Safety switches can be used for this purpose. The omnipolar switch must be close to the appliance, be homologated and have a section suitable for the appliance.

The cable must be at least an H07 RN-F.

**The YELLOW-GREEN ground cable must not be cut.**

#### Unipotential

The appliance must be connected to a unipotential system. The foreseen terminal is located close to the cable input. It is marked by a label





## PUT INTO SERVICE

### Before installation

Before installing the appliance, remove the protective wrapping. Thoroughly clean the work-surface and the outside of the appliance with lukewarm water and detergent, using a soft cloth. Dry with a clean cloth.

### Start-up

Before starting the appliance, make sure that its specifications (category and type of gas used) match those of the family and group of the gas available locally.

If not, adapt the appliance to the gas family or group required (see paragraph "Running the appliance on other types of gas"). Carry out the start-up according to the User's Instructions.

### Testing power rating

Use the nozzles for rated output on the appliances.

Capacity can be of two types:

- rated output, as given on the data plate;
- reduced.

These nozzles are shown in the table "BURNERS".

The gas supply pressure must always be within the ranges shown in the burners table.

The appliance will not work outside the above pressure thresholds. If you wish to check the rated output further, you may do so by using a gas meter according to the so-called "volumetric method".

However, it is normally enough to simply check that the nozzles are functioning correctly.

### Checking input pressure (Fig. 1)

The input pressure should be measured by using a gauge (min. resolution 0.1 mbar).

Remove the screw (A) from the pressure socket and connect the gauge; after measuring, retighten the screw so that it's absolutely airtight (A).

**IMPORTANT:** The pressure must be checked with all gas equipment connected and operating.

### Check the power according to the volumetric method

Using a gas counter and a stopwatch, you can measure the gas consumption in a given unit of time. This value will be compared with the value E, which is calculated as follows:

$$E = \frac{\text{Burner power}}{\text{Gas heating power}}$$

It's important that the power is measured when the appliance is in a state of inertia.

Both rated and reduced powers, calculated at the rated pressure value, are obtained by referring to the "BURNERS" table. The value of gas heating power can be requested from the local gas company.

### Checking the operation

Ensure that the type of used nozzles corresponds to that shown in the "BURNERS" table.

Check whether the pressure reducer has a flow rate greater than the sum of the consumption flow rate of all connected equipment. Check that the gas supply pipes are adequate.

### Checking the pilot light

When correctly adjusted, the pilot light will completely surround the thermocouple; if it does not, check to see if the used injector is suitable for the type of gas.

### Checking primary air (Fig. 2/3/4)

Regulation is performed by a Venturi pipe by adjusting the "X" height shown in the "BURNERS" table and verifying the aspect of the flame is uniform, well ventilated and not noisy.

### Checking the functions

- Start the appliance;
- Check the gas pipes for leaks;
- Check the burner flame, even at the minimum.

### Notes for the installer

- Explain and demonstrate how the appliance works to the user according to the instructions, and hand him the user's manual.
- Remind the user that, in the event of any structural alterations or modifications to the room that houses the appliance, the appliance functions must be rechecked.

### Operation with other gas types

To use another type of gas, refer to the "BURNERS" table to identify the nozzles to be utilized. The diameter measure is in hundredths of a mm and is specified per each nozzle. For models with a pressure regulator (/R), check and adjust the output pressure. After changing the nozzles, carry out all the operational checks described within the paragraph "PUT INTO SERVICE" and change the specification relevant to the gas type on the unit's technical plate.

### "/R" model output pressure regulation

To reach the adjustment screw, remove cover "C" (see fig. 9), unscrewing screw "D," inserting a suitable screwdriver into slot "E" and lifting it. Connect the pressure gauge to output pressure outlet "B" and refer to the "BURNERS" table to adjust the output pressure, using a suitable screwdriver on screw "F".

### Replacement of the burner nozzles

#### 8, 10, 18 and 30 L models

Remove the panel by unscrewing the screws in view at the lower edge or in the front; remove the nozzles and replace them with suitable ones according to the "BURNERS" table. Be careful to keep and assemble the seal gasket, if any.

#### 7, 15, 20 and 22 L models

The nozzles can be reached by opening the cabinet doors. Unscrew and replace them with suitable ones according to the "BURNERS" table. Be careful to keep and assemble the seal gasket, if any.

### Regulation of the pilot light (fig. 11A - 11B)

#### 7, 8, 10 and 18 L models

The pilot light operates with a nozzle and fixed air. The only requested operation is to replace the nozzles according to the gas type as follows:

- Remove the control panel by loosening the fixing screws (where necessary).
- Loosen the nut pressing the biconical coupling (no. 14);



- remove it (n. 15) and the pilot nozzle (n. 16).
- Replace the pilot nozzle with the correct nozzle, consulting the "BURNERS" table.
  - After replacing the pilot nozzle, retighten the nut pressing the biconical coupling (no. 14) with the relevant biconical coupling (no. 15).

### Regulation of the pilot light (fig. 11C)

15, 20 and 22 L models

Use a 7 mm hexagonal spanner to adjust the pilot light (1). The nozzle is correctly set when the flame surrounds the thermocouple. When using LPG, the adjusting screw (1) should be completely tightened.

## APPLIANCE SAFETY SYSTEMS

**Safety valve:** a thermocouple valve stops the gas flow from reaching the main burner in the event of the pilot flame going out.

To restore the operation, repeat the operations relevant to igniting the pilot device.

**Safety thermostat:** stops the gas flow in the event of serious anomalies. It is reactivated manually and, to restore it, it is necessary to unscrew the nut (no. 7) (fig. 7-8). If the safety thermostat starts up, call the technical assistance. The FA models are equipped with electric basket lifter and oil circulation pump with integrated fuses in the electrical connection box. Please call Technical Support in the event of a failure of the oil circulation pump or the basket lifter.

## MAINTENANCE

The construction of the appliances is carried out in a way where a few maintenance operations are necessary. Because of this, we recommend that the user subscribe to the assistance agreement to have the equipment checked at least once a year by the specialised personnel of our assistance service or by a specialized technician.

### Warnings

It is necessary to periodically check the stuffing box system of the deep fryers. The stuffing boxes on deep fryers should be tight so as to avoid any oil leakage which in the long run could cause problems.

## REPLACING THE COMPONENTS (SPARE PARTS)

**USE ONLY ORIGINAL SPARE PARTS SUPPLIED BY THE MANUFACTURER. The parts must be replaced solely by authorized personnel!**

For a few models, it is sufficient to remove the panel by unscrewing the screws in view on the lower edge or in the front to have access to those parts to be replaced; for the other models, it is sufficient to open the lower door.

**ATTENTION: empty the tank before removing the panel and replace the components.**

**Gas valve:** all connections are visible. With the means of suitable wrenches, unscrew the connections at the input and output of the gas, pilot flame and thermocouple.

Unscrew the two fixing screws on the side and replace them. Insert the bulb properly.

**Safety thermostat:** disconnect the thermocouple Faston terminal. Unscrew the covering nut, unscrew the fixing nut and replace it. Make sure that the faston terminals are connected properly. Make sure that the thermostat bulb is properly inserted.

**Burner:** the burner is fixed with two visible screws and with a nut to the pipe. Unscrew it, replace it and screw it in properly.

**Thermocouple – igniter plug:** to replace these two components more easily, unscrew the two screws that fix the pilot flame support. Replace them and screw the screws back in.

After replacing, reassemble the control panel and the relevant parties in the proper order.

### WARNING

**Every time a replacement involving gas input parts is made, recheck all the functions and test for leakage.**

## USE INSTRUCTIONS

### PUT INTO SERVICE

The appliance is strictly for professional use and must be used by qualified personnel.

We recommend that the user make sure that the installation was properly done. The manufacturer is not responsible for damages due to an incorrect installation, bad maintenance or incorrect use.

Before operating, CAREFULLY READ THE USE INSTRUCTIONS WITHIN THIS MANUAL; pay particular attention to the regulations relevant to the safety devices. Close all gas supply cocks after use and, above all, during maintenance and repair operations. Carefully follow the cooking instructions for at least the initial period up to when practice and experience will help you to personally choose a cooking time and temperature. Before switching on the burner, carefully wash the components in contact with the cooking oil, as explained in the paragraph devoted to cleaning, and then fill up the tank with oil up to the tank reference notch (level) after having checked that the draining tap is closed.

### IGNITION

The burners are supplied by a thermostatic safety valve.

**Pilot burner ignition (GL8..., GL10...)** (fig. 7)

Press the (☀) button (3), wait for the air to come out from the tubes and press the piezoelectric button (2) several times. Look through the hole on the panel to see if the pilot flame is lit. Keep the button (3) pressed for a few seconds and then release it. If the pilot flame switches off, repeat the operation.

**Igniting the pilot burner (GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...)** (fig.8)

Press down the knob and rotate it anticlockwise to the (✳) (PILOT) position.

In this position, keep the knob pressed down while pushing the piezoelectric button several time until the pilot flame ignites. For the models 9GL20... 9GL22..., S9GL20..., S9GL22..., turn the knob to activate the piezoelectric button (see fig. 10).

Release the knob after 5 seconds and turn it to the desired position. Repeat the same operation if the pilot flame goes out.

**Pilot burner ignition (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18..., 9GL22...EL, S9GL22...EL, LX9GL22...EL)** (fig. 8)

Rotate the knob (1) anticlockwise up to the position (✳). In this position, press the knob until the pilot flame lights up. Release the knob after 60 seconds and rotate it to the position (A). Repeat the operation if the pilot flame goes out.

**Switching on the pilot burner (F and FA models - fig. 14)**

Press the "D" button and the green "C" light will light up to show the presence of voltage.

Rotate the knob "G" anticlockwise up to the position (✳). In this position, press the knob until the pilot flame lights up. Release the knob after 60 seconds and rotate it to the position (A). Repeat the operation if the pilot flame goes out.

**Main burner Ignition and temperature regulation (GL8..., GL10..., GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...)**

To turn on the main burner, rotate the knob further anticlockwise up to the desired temperature. The thermostat valve is marked in positions from 1 to 8 for the 600 Series and from 1 to 7 for the 700/900 Series.

The values indicating the temperature in each position are the following:

8 position valve

Position	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperature °C	Off	110	121	133	145	156	168	179	190

7 position valve

Position	0	1	2	3	4	5	6	7
Temperature °C	Off	115	130	143	157	171	180	190

**Main burner Ignition and temperature regulation (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI, 9GL20...EL, 9GL22...EL, S9GL22...EL, LXGL22...EL, S9GL20...FA)**

To switch the main burners, rotate the thermostat knob on the panel up to the desired temperature value.

**TURNING OFF****Turning off during normal operation****Turning off (GL8..., GL10...)** (fig. 7)

To turn off the main burners, rotate the knob (1) to the position (✳); in this position only, the pilot flame is switched on. To turn off the appliance completely, press the off button (●) (4).

Before switching on again, wait for about 1 minute so that the valve releases.

**Turning off (GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...)** (fig. 8)

To turn off the main burners, rotate the knob (1) to the position (✳); in this position, only the pilot flame is switched on. To turn off the appliance completely, rotate the knob up to the position (●).

**Turning off (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18..., 9GL22...EL, S9GL22...EL, LX9GL22...EL)** (fig. 8)

To turn off the main burners, rotate the thermostat knob on the panel up to zero; rotate the knob (1) up to the position (✳); in this position, only the pilot flame is switched on. To completely turn off the appliance, rotate the knob (1) up to the position (●).

**Models (9GL20..., 9GL22..., S9GL20..., S9GL22...)** (fig. 10)

To turn off the main burners, turn the knob to (A). To turn off the pilot light, turn the knob to (●).

**Switching off (F and FA models - Fig. 14)**

To turn off the main burners, rotate the thermostat knob on the panel up to zero; rotate the knob (B) up to the position (✳); in this position, only the pilot flame is switched on. To switch off the unit completely, rotate the (G) knob to the (●) position and press the "D" button; the green "C" light will switch off.

**Turning off in the event of a failure**

In the event of a failure, cut off the gas supply to the appliance.

**What to do in case of malfunctioning or if the appliance is not used for a long period of time**

If the appliance is not to be used for a long period of time, or in the event of a failure or malfunctioning, turn off the external gas supply tap connecting to the main line. After performing all cleaning operations, the stainless steel surfaces should be well dried and protected with standard anti-corrosion products. In the event of a failure, call Technical Assistance.

**F AND FA MODELS OPERATION****Use the automatic basket lifter, set the cooking time (FA models - Fig. 14)**

The basket lifter can be used either with 1 basket or 2 half baskets.

To use the basket lifter with 2 half baskets, set the fryer compartment's "M" switch to the "2 baskets" position.

To use the basket lifter with 1 basket, set the "M" switch to the 1 basket position. In this case, set the fry time by rotating the right "A" knob. The left "A" knob is not enabled. Set the frying time by rotating the "A" knob to the value you want.

As soon as the "A" knob is rotated, the basket will lower. When the set time is reached, the cooking cycle finishes and the basket lifts up.

**Oil filtering and use of the pump (F and FA models - Fig. 14)**

Make sure that the "G" knob of the valve in the (●) position. Make sure that the tray and the filter are positioned under the oil drain.



The oil should not be drained at room temperature or soon after frying.

Wait about 3 hours after the last frying before draining oil; in any case, the temperature must be lower than 90° C. Be careful around hot oil.

Slowly rotate the "H" knob to open the drain tap. Pay attention to oil splashes. Oil will flow out faster into the tanks and the filter will clean it properly. If the oil is particularly dirty, make sure that the oil does not overflow from the filter.

Close the H tap.

To start pumping the oil from the tray to the tank, rotate the "F" knob. As soon as the "F" knob is rotated, the orange "L" light will illuminate and the oil will start to flow out into the tank.

To stop pumping, rotate the "F" knob to 0; the tank will empty in about 5 minutes. The colder the oil is, the longer it will take to pump it.

## OPERATIONS WITH ELECTRONIC CONTROLS

### Regulating the cooking temperature (see fig. 12)

When the fryer is off and the supply cord is plugged in, the "A" display shows the temperature of the oil in the tank.

Softly press the (B) arrows to increase or decrease the cooking temperature.

The display will show the value of the selected temperature and an acoustic signal will confirm the setting has been recorded.


After this operation, the display will again show the present temperature value in the tank.


The cooking temperature regulation can be carried out when the fryer is working or when it is off.

If the set value is lower than the temperature value of the oil in the tank, it will be necessary to wait for the oil to cool down.

### Switching the fryer ON and OFF (see fig. 12)

The fryer is equipped with an electrical ignition of the pilot flame; therefore, make sure that you have properly connected the fryer to the electrical network.

Press and rotate the valve handle to the ignition position , keeping it pressed down while igniting the pilot flame and waiting a few seconds for the thermocouple to heat up before releasing it.


Press and rotate the handle in the operating position , now keeping the second start key "C" for a few seconds to switch the fryer on. The green Led "D" will start flashing and the burners will switch on.

When the temperature is set, the fryer will emit an acoustic signal and keep the temperature of the oil constant by automatically switching on and off when necessary.

Every time that the set temperature is reached, the fryer will emit an acoustic signal.

To switch the fryer off, press the "C" button down for few seconds; the burners will switch off and the green LED "D" will stop flashing.

Only the pilot flame will be on and the "A" display will show the oil temperature in the tank.

To switch off the pilot flame, press and set the handle position to .

### MELTING function (see fig. 12)

The Melting function allows the oil to warm up without any abrupt temperature increases, making the fryer work cyclically.

This function is used in the winter when the oil may solidify or when vegetable grease is used for frying.

Since the fryer works cyclically, the fryer melts the grease without risking to burn it.

To activate the melting function, press the "E" button down for few seconds; the red "F" LED will start flashing and the fryer will start working cyclically until the temperature reaches 100°. After that, the fryer will automatically run in the continuous operation, bringing the oil temperature to the set value.

The Melting function can be enabled and disabled any time by pressing down the "E" button for a few seconds.



If the Melting function is activated before the fryer is switched on, then the frying will raise the oil to a temperature of 100 °C and maintain this temperature.

To return to a continuous operation, press the "B" arrows and the fryer will start warming up the oil up to the set temperature.

## BFLEX MODELS OPERATION (see fig. 13)


### Switching on, settings and switching off

When the deep fryer is switched off, with the power cable connected to the mains supply, display panel "A" will indicate "OFF".

The deep fryer has an electric pilot ignition; press and turn the valve knob to the ignition position  (fig. 8), hold down to ignite the pilot flame and wait for a few seconds for the thermocouple to heat up before releasing the knob. Press and turn the knob to the operating position . To turn the deep fryer on, press and hold knob "B" for a few seconds until you hear a beep; the display panel will indicate a default temperature of 190° and the "°C" digit will be flashing.

To change the cooking temperature, press knob "B" and turn it. When the display gives the desired temperature, press the "B" knob to memorize the new value or wait a few seconds until a confirmation signal is heard.

Once the set temperature is reached, the deep fryer will beep and the "°C" digit will stop flashing. At this point, the deep fryer is in temperature control mode and it will switch on and off continuously so as to maintain the constant temperature of the oil.

To turn the deep fryer off, press and hold knob "B" for a few seconds; "HOT" will be indicated on the display panel "A" for as long as the oil temperature remains above 60 °C; once it falls below this temperature, "OFF" will appear on the display panel. To turn the pilot flame off, press and turn the valve knob to the right position .

### MELTING function (see fig. 13)

The Melting function activates the deep fryer cyclically, allowing you to heat the oil without sudden increases in temperature.

This function is mainly used during colder months when the oil tends to solidify, or when using vegetable fat for frying.

Operating intermittently, the deep fryer dissolves the fat used for frying without the risk of it burning.

To activate the Melting function, press button "D"; LED



light "F" turns on and the display panel will automatically indicate 100 °C. The deep fryer will start to operate in cycles until the temperature reaches 100 °C, after which it will automatically maintain the oil temperature at 100 °C. The Melting function can be activated and deactivated at any time by pressing button "D".

If the Melting function is activated when the oil temperature is over 100 °C, the deep fryer will wait for the temperature to go down to 100 °C and then automatically maintain the oil temperature at 100 °C.

### Warnings

The appliance is equipped with a cooling system located behind the control panel: check regularly that the fan is functioning correctly and remove any dust.

## APPLIANCE CARE

### Warnings and recommendations

The oil level must always be kept between the levels of minimum and maximum.

Never turn the fryer on if the oil level is not correct.

Change oil frequently: never continue to use oil when it is brown and its viscosity increases.

Never fill the basket more than 50% of its capacity, so that cooking will be fast and the use will be safe.

When the basket is placed in the tank, a rapid formation of foam is visible, that is due to contact between hot oil and the water in food. If foam is excessive, lift the basket up and re-immerses it in order to make the foam disappear.

When food is fried, some particles can come off, the largest particles deposit on the grid and the smallest go to the bottom. To prevent the deposits from circulating and burning, remove them periodically. The drain operation must be carried out when oil is cold and after the residuals have decanted.

### Warning for the use of solid fats (lard)

In the event that lard is used, some dangerous situations can be created due to lard and the fry tank overheating. Therefore, melt lard gradually according to the following methods:

remove the basket, the tank net and introduce the solid lard. Operate the unit at its maximum power for about 1 minute; after this period, place the unit in the pilot position again. When in contact with the hot flame tubes, lard will start melting.

Wait for a few minutes so that the lard will melt gradually without overheating. Put the unit back to the maximum position for another minute and then come back to the pilot position.

Now that the tubes are sufficiently hot, wait for the lard to liquefy and re-position the tank net and basket. Only when lard is completely in a liquid state and in a correct amount can the fryer be used.

### Warnings about using hot oil

The following are forbidden:

- Overheating the oil.
- Using the fryer improperly.
- Changing the oil when the fryer is hot.
- Using inflammable solvents for cleaning.
- Filling the tank incorrectly (above or below the levels)
- Putting damp, undrained food or water into the hot oil

### Removal of deposits

After having decanted, and with cold oil, remove the net by the handles and keep it horizontal, moving slowly so that the largest residuals will stay in place.

**a) For gas top fryers** (fig. 5) (GL8B - GL8+8B - GL8M - GL8+8M - GL10B - GL10+10B - GL30B - GL30M). Before opening the draining tap (6), insert the tube (15) into the hole (5) according to the figure. Then, position a tank or a bucket with a capacity of at least 12 l under the drainage tap, open the lever (6) after lifting up the pin (14).

After draining, close the tap by rotating the level (6) and remove the tube (15); carry out the operations in the reverse order.

**b) For models with a cabinet** (fig. 6) Make sure that the supplied bucket (9) is inserted under the drain (8) and turn the drain butterfly valve in order to open the tap.

### Warnings for draining and filtering the oil

- Allow the oil to cool before you filter it or drain it into the tank.
- We recommend that the oil be emptied into the tank in more than one go.
- You should be especially careful when moving the tank with oil in it.

### CLEANING

#### Attention!

- Allow the appliance to cool down before cleaning
- Turn off the disconnecting switch in the event the appliance is supplied by electricity.

Giving the appliance a thorough cleaning every day will keep it in perfect working order and make it last longer.

All steel parts should be cleaned with a dish detergent diluted in very hot water, using a soft cloth; to remove stubborn dirt, use ethyl alcohol, varnish remover or another non halogen solvent; **do not use abrasive powder or corroding detergents, such as hydrochloric/muriatic or sulphuric acid. The use of acids can compromise the functionality and safety of the appliance.**

Do not use brushes, steel wool or abrasive pads made with other metals or alloys that might leave traces of rust. For the same reason, avoid touching the appliance with anything made of iron.

Pay attention to use steel wool pads or stainless steel brushes that do not cause rust but may cause damaging scratches. If the appliance is extremely dirty, do not use emery or sandpaper.

As an alternative, we recommend using a synthetic sponge (for example, the Scotchbrite sponge).

Do not use substances used to clean silver and pay attention to hydrochloric or sulphuric acid that might have been used to clean the floor.

Never clean the appliance with jets of water. After cleaning, properly rinse the appliance with clean water and use a cloth to dry it carefully.

**WARRANTY CERTIFICATE**

COMPANY NAME: \_\_\_\_\_

ADDRESS: \_\_\_\_\_

POSTAL CODE: \_\_\_\_\_ TOWN: \_\_\_\_\_

PROVINCE: \_\_\_\_\_ INSTALLATION DATE: \_\_\_\_\_

**MODEL.** \_\_\_\_\_**PART NUMBER:** \_\_\_\_\_**ATTENTION!**

The manufacturer declines all responsibility for any inaccuracies in this handbook due to typing or printing errors. The manufacturer reserves the right to make any changes that may be required without altering the basic features of the product. The manufacturer declines all responsibility in the event that the instructions given in this handbook are not fully observed. The manufacturer declines all responsibility for any direct or indirect damaged caused by incorrect installation, tampering, poor maintenance and negligent use.



## Mode d'emploi

---

Dimensions	<b>112</b>
Données techniques	<b>114</b>
Instructions spécifiques	<b>118</b>

---



## FRITEUSES À GAZ - SÉRIE PLUS 600

Appareil type	Description	Dim. : (LxPxH) Plan de travail (h totale)	Type
<b>GL8B</b>	Friteuse à gaz à poser - 8 litres	mm 300x600x290 (410)	A1
<b>GL8M</b>	Friteuse à gaz sur meuble - 8 litres	mm 300x600x900 (1020)	A1
<b>GL8+8B</b>	Friteuse à gaz à poser - 8+8 litres	mm 600x600x290 (410)	A1
<b>GL8+8M</b>	Friteuse à gaz sur meuble - 8+8 litres	mm 600x600x900 (1020)	A1

## FRITEUSES À GAZ - SÉRIE MACROS 700

Appareil type	Description	Dim. : (LxPxH) Plan de travail (h totale)	Type
<b>GL10B</b>	Friteuse à gaz à poser - 10 litres	mm 400x714x290 (430)	A1
<b>GL10M</b>	Friteuse à gaz sur meuble - 10 litres	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL7+7M</b>	Friteuse à gaz sur meuble - 7+7 litres	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL10+10B</b>	Friteuse à gaz à poser - 10+10 litres	mm 800x714x290 (430)	A1
<b>GL10+10M</b>	Friteuse à gaz sur meuble - 10+10 litres	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL15M</b>	Friteuse à gaz sur meuble - 15 litres	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL15+15M</b>	Friteuse à gaz sur meuble - 15+15 litres	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL18MI</b>	Friteuse à gaz sur meuble - 18 litres	mm 400x714x900(1040)	A1
<b>GL18MI-E</b>	Friteuse à gaz sur meuble - 18 litres	mm 400x714x900(1040)	A1
<b>GL18MI-BF</b>	Friteuse à gaz sur meuble – commandes Bflex – L. 18	mm 400x714x900(1040)	A1
<b>GL18+18MI</b>	Friteuse à gaz sur meuble - 18+18 litres	mm 800x714x900(1040)	A1
<b>GL18+18MI-E</b>	Friteuse à gaz sur meuble - 18+18 litres	mm 800x714x900(1040)	A1
<b>GL18+18MI-BF</b>	Friteuse à gaz sur meuble – commandes Bflex – L. 18+18	mm 800x714x900(1040)	A1
<b>GL20M</b>	Friteuse à gaz sur meuble - 20 litres	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL20+20M</b>	Friteuse à gaz sur meuble - 20+20 litres	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL30B</b>	Friteuse à gaz à poser - 25 litres	mm 800x714x290 (430)	A1
<b>GL30M</b>	Friteuse à gaz sur meuble - 25 litres	mm 800x714x900 (1040)	A1

FR

## FRITEUSES À GAZ - SÉRIE MAXIMA 900

Appareil type	Description	Dim. : (LxPxH) Plan de travail (h totale)	Type
<b>9GL18MI</b>	Friteuse à gaz sur meuble - 18 litres	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18MIEL</b>	Friteuse à gaz sur meuble - commandes électroniques - 18 litres	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18MI-BF</b>	Friteuse à gaz sur meuble – commandes Bflex – L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MI</b>	Friteuse à gaz sur meuble - 18+18 litres	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MIEL</b>	Friteuse à gaz sur meuble - commandes électroniques - 18+18 litres	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MI-BF</b>	Friteuse à gaz sur meuble – commandes Bflex – L. 18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20M</b>	Friteuse à gaz sur meuble - 20 litres	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20M</b>	Friteuse à gaz sur meuble - 20+20 litres	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20MEL</b>	Friteuse à gaz sur meuble - commandes électroniques - 20 litres	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20MEL</b>	Friteuse à gaz sur meuble – commandes électroniques - 20+20 litres	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20M-BF</b>	Friteuse à gaz sur meuble – commandes Bflex – L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20M-BF</b>	Friteuse à gaz sur meuble – commandes Bflex – L. 20 + 20	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22M</b>	Friteuse à gaz sur meuble - 22 litres	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22+22M</b>	Friteuse à gaz sur meuble - 22+22 litres	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22MEL</b>	Friteuse à gaz sur meuble - commandes électroniques - 22 litres	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22+22MEL</b>	Friteuse à gaz sur meuble - commandes électroniques - 22+22 litres	mm 800x900x900 (1065)	A1



## FRITEUSES À GAZ - SÉRIE S700

Appareil type	Description	Dim. : (LxPxH) Plan de travail (h totale)	Type
<b>SGL18MI</b>	Friteuse à gaz sur meuble – L. 18	mm 400x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18MIEL</b>	Friteuse à gaz sur meuble – commandes électroniques – L. 18	mm 400x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18+18MI</b>	Friteuse à gaz sur meuble – L. 18+18	mm 800x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18+18MIEL</b>	Friteuse à gaz sur meuble – commandes électroniques – L. 18+18	mm 800x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18MI-BF</b>	Friteuse à gaz sur meuble – commandes Bflex L. 18	mm 400x730x900 (1090)	A1

## FRITEUSES À GAZ - SÉRIE S900

Appareil type	Description	Dim. : (LxPxH) Plan de travail (h totale)	Type
<b>S9GL18MI</b>	Friteuse à gaz sur meuble – L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18MIEL</b>	Friteuse à gaz sur meuble – commandes électroniques – L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18MI-BF</b>	Friteuse à gaz sur meuble – commandes Bflex – L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MI</b>	Friteuse à gaz sur meuble – L. 18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MIEL</b>	Friteuse à gaz sur meuble – commandes électroniques – L. 18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MI-BF</b>	Friteuse à gaz sur meuble – commandes Bflex – L. 18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20M</b>	Friteuse à gaz sur meuble – L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20M-BF</b>	Friteuse à gaz sur meuble – commandes Bflex – L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MFA</b>	Friteuse à gaz sur meuble - filtrage huile - lève-panier automatique - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MF</b>	Friteuse à gaz sur meuble - filtrage huile - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MFA-BF</b>	Friteuse à gaz sur meuble - commandes Bflex - filtrage huile - lève-panier automatique - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20+20M</b>	Friteuse à gaz sur meuble – L. 20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20+20M-BF</b>	Friteuse à gaz sur meuble – commandes Bflex – L. 20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22M</b>	Friteuse à gaz sur meuble – L. 22	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22MEL</b>	Friteuse à gaz sur meuble – commandes électroniques – L. 22	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22M-BF</b>	Friteuse à gaz sur meuble – commandes Bflex – L. 22	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22M</b>	Friteuse à gaz sur meuble – L. 22+22	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22MEL</b>	Friteuse à gaz sur meuble – commandes électroniques – L. 22+22	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22M-BF</b>	Friteuse à gaz sur meuble – commandes Bflex – L. 22+22	mm 800x900x900 (1065)	A1

FR

## FRITEUSES À GAZ - SÉRIE LX 900 TOP

Appareil type	Description	Dim. : (LxPxH) Plan de travail (h totale)	Type
<b>LX9GL18I</b>	Friteuse à gaz suspendue – L. 18	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL18IEL</b>	Friteuse à gaz suspendue – commandes électroniques – L. 18	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL18I-BF</b>	Friteuse à gaz suspendue – commandes Bflex – L. 18	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL20</b>	Friteuse à gaz suspendue – L. 20	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL20-BF</b>	Friteuse à gaz suspendue – commandes Bflex – L. 20	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22</b>	Friteuse à gaz suspendue – L. 22	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22EL</b>	Friteuse à gaz suspendue – commandes électroniques – L. 22	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22-BF</b>	Friteuse à gaz suspendue – commandes Bflex – L. 22	mm 400x900x580 (840)	A1



## FRITEUSES À GAZ - SÉRIE MAXIMA 900

## DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale	Consommation GPL G30/31	Consommation Méthane G20	Consommation Méthane G25	Air primaire pour combustion	Construction type	Puissance nominale électrique	Tension de disposition	Câble type H07RNF section	Brûleur cylindrique	Brûleur tête ronde Droit	Brûleur tête ronde Gauche	Brûleur Tête ovale
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h		kW	V <sub>ac</sub>	mm Ø	n°	kW	n°	kW
9GL18M1-9GL18M1EL-9GL18M1-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220-240	3x1,5	2	7		
9GL18+18M1-9GL18+18M1EL-9GL18+18M1-BF	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220-240	3x1,5	4	7		
9GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1							3 5,83
9GL20+20M	35	2,76	3,7	4,3	70	A1							6 5,83
9GL20MEL-9GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220-240	3x1,5				3 5,83
9GL20+20MEL-9GL20+20M-BF	35	2,76	3,7	4,3	70	A1	0,1	220-240	3x1,5				6 5,83
9GL22M	20	1,56	2,12	2,46	40	A1							3 6,67
9GL22+22M	40	3,12	4,24	4,92	80	A1							6 6,67
9GL22MEL-9GL22M-BF	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220-240	3x1,5				3 6,67
9GL22+22MEL	40	3,12	4,24	4,92	80	A1	0,1	220-240	3x1,5				6 6,67

## FRITEUSES À GAZ - SÉRIE S900

## DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale	Consommation GPL G30/31	Consommation Méthane G20	Consommation Méthane G25	Air primaire pour combustion	Construction type	Puissance nominale électrique	Tension de disposition	Câble type H07RNF section	Brûleur cylindrique	Brûleur tête ronde Droit	Brûleur tête ronde Gauche	Brûleur Tête ovale
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h		kW	V <sub>ac</sub>	mm Ø	n°	kW	n°	kW
99GL18M1-99GL18M1EL-99GL18M1-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220-240	3x1,5	2	7		
99GL18+18M1-99GL18+18M1EL-99GL18+18M1-BF	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220-240	3x1,5	4	7		
99GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1							3 5,83
99GL20+20M	35	2,76	3,7	4,3	70	A1							6 5,83
99GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220-240	3x1,5				3 5,83
99GL20+20M-BF	35	2,76	3,7	4,3	70	A1	0,1	220-240	3x1,5				6 5,83
99GL20MFA-99GL20MFB	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,2	220-240	3x1,5				3 5,83
99GL20MFA-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,2	220-240	3x1,5				3 5,83
99GL22M	20	1,56	2,12	2,46	40	A1							3 6,67
99GL22MEL-99GL22M-BF	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220-240	3x1,5				3 6,67
99GL22+22M	40	3,12	4,24	4,92	80	A1							6 6,67
99GL22+22MEL-99GL22+22M-BF	40	3,12	4,24	4,92	80	A1	0,1	220-240	3x1,5				6 6,67



## FRITEUSES À GAZ - SÉRIE LX900 TOP

## DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale	Consommation GPL G30/31	Consommation Méthane G20	tConsommation Méthane G25	Air primaire pour combustion	Construction type	Puissance nominale électrique	Tension de disposition	Câble type H07RNF section	Brûleur cylindrique	Brûleur Tête ronde Droit	Brûleur Tête ronde Gauche	Brûleur Tête ovale
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h		kW	Vac	mm Ø	n°	n°	n°	n°
LX9GL18I - LX9GL18IEI - LX9GL18I-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7		
LX9GL18+18I - LX9GL18+18IEI	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	4	7		
LX9GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1							3
LX9GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3X1,5				3
LX9GL22	20	1,56	2,12	2,46	40	A1							3
LX9GL22EI - LX9GL22-BF	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220 - 240	3X1,5				3
LX9GL22+22	40	3,12	4,24	4,92	80	A1							6






Les appareils sont conformes aux directives européennes :

Règ. 1935/2004/CE	Règlement concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
Reg. 2016/426/UE	Règlement appareils à Gaz
2014/35/UE	Basse tension
2014/30/UE	EMC (Compatibilité électromagnétique)
2011/65/UE	Limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques
2006/42/CE	Réglementations machines et normes particulières de référence
EN 203-1	Règles générales de sécurité des appareils à GAZ domestiques et similaires
EN 203-3	Règles sur les matériaux et parties en contact avec des aliments et autres aspects sanitaires
EN 203-2-4	Exigences particulières pour les FRITEUSES à gaz pour la cuisson multi-usage à usage collectif
EN 60335-1	General Standard on the safety of household and similar electrical appliances
EN 62233	Méthodes de mesures des champs électromagnétiques des appareils électrodomestiques et similaires en relation avec l'exposition humaine
EN 61000	
EN 55014	Norme de compatibilité électromagnétique - Partie 1 : Émission

### Caractéristiques des appareils

La plaquette du matricule est positionnée sur la face avant de l'appareil et elle contient toutes les données nécessaires au branchement.

NAME:	
MANUFACTURER'S ADDRESS:	
TYPE/MOD: ..... Serial: .....	
kW: .....	TYPE: A1
Cert: S1.....	Hz: 50/60
	kW: .....
	V: .....
	JPX: .....
	0051.....
	<b>EMC</b> <b>CE</b> 
	<b>Made in Italy</b>

FR

### INFORMATION POUR LES UTILISATEURS D'ÉQUIPEMENTS PROFESSIONNELS



#### Au sens de l'art. 24 du décret législatif n° 49 du 14 mars 2014

« Mise en œuvre de la Directive 2012/19/UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) ».

Le symbole de la poubelle sur roues barrée d'une croix apposée sur l'équipement ou sur son emballage indique que le produit, à la fin de sa vie utile, doit être collecté séparément des autres déchets pour qu'il puisse être traité et recyclé de manière appropriée. En particulier, la collecte séparée de cet équipement professionnel arrivé en fin de vie est organisée et gérée :

- directement par l'utilisateur, dans le cas où l'équipement a été mis sur le marché dans le cadre de l'ancienne réglementation DEEE et l'utilisateur décide lui-même de s'en défaire sans le remplacer par un autre équipement neuf équivalent destiné aux mêmes fonctions ;
- par le fabricant, à savoir l'entité qui a introduit et commercialisé la première dans un Pays de l'Union Européenne ou qui revend dans un Pays de l'Union Européenne sous sa marque l'équipement neuf qui a remplacé le précédent, dans le cas où, en même temps que la décision de se défaire de l'équipement en fin de vie qui a été mis sur le marché dans le cadre de l'ancienne réglementation DEEE, l'utilisateur effectue l'achat d'un produit de type équivalent destiné aux mêmes fonctions. Dans ce dernier cas, l'utilisateur peut demander au fabricant la reprise de cet équipement au plus tard dans les 15 jours qui suivent la livraison dudit équipement neuf ;
- par le fabricant, à savoir l'entité qui a introduit et commercialisé la première dans un Pays de l'Union Européenne ou qui revend dans un Pays de l'Union Européenne sous sa marque l'équipement, dans le cas où l'équipement a été mis sur le marché dans le cadre de la nouvelle réglementation DEEE.

La collecte séparée appropriée pour l'envoi successif de l'équipement hors service au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible avec l'environnement contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont l'équipement est composé.

**L'élimination illégale du produit de la part de l'utilisateur entraîne l'application des sanctions visées par la réglementation en vigueur.**



## INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES



### ATTENTION !

Les figures indiquées dans ce chapitre se trouvent dans les premières pages de ce mode d'emploi.

### DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Structure robuste en acier, avec 4 pieds d'appui réglables en hauteur. Carrosserie externe en acier au chrome nickel 18/10. Le chauffage est effectué par le biais de brûleurs en acier chromé tubulaire, résistants aux sollicitations d'origine thermique ou mécanique. Il est possible de régler la température en intervenant sur la vanne et sur les dispositifs de sécurité.

### DISPOSITION

#### Emplacement de l'installation

Il est conseillé d'installer l'appareil dans un local bien aéré et de le placer si possible sous une hotte aspirante. Il est possible de monter l'appareil tout seul ou bien de le placer à côté d'autres équipements. Il faut dans tous les cas prévoir une distance de 150 mm pour les parois latérales et de 150 mm pour la paroi arrière si l'appareil se trouve à proximité de parois réalisées en matériau inflammable.

**Les murs à proximité de l'appareil (murs, décorations, armoires de cuisine, finitions décoratives, etc.) doivent être faits d'un matériau ininflammable.**

Positionner les appareils sur une table ou sur un plan en matériau non inflammable. Avant d'effectuer le raccordement, il faut vérifier sur la plaque technique de l'appareil que ce dernier est prédisposé et adapté au type de gaz disponible. Si l'appareil fonctionne avec un autre type de gaz, consulter le paragraphe "Fonctionnement avec d'autres types de gaz".

#### Dispositions de la loi, réglementations techniques et directives

En prévision du montage, respecter les dispositions suivantes:

- normes UNI CIG 8723
- les réglementations sur les bâtiments et les dispositions locales anti-incendie ;
- les normes anti-accidents en vigueur ;
- les dispositions de l'Organisme de Distribution du Gaz ;
- les dispositions CEI en vigueur ;
- les dispositions des pompiers.

### MISE EN SERVICE

Le montage, l'installation et la maintenance doivent être effectués par des entreprises autorisées par l'Organisme de Distribution du Gaz local conformément aux normes en vigueur.

#### Procédures d'installation

Pour une mise à niveau correcte de l'appareil, intervenir

sur les pieds d'appui réglables en hauteur.

#### Branchement gaz

Le raccordement de l'embout de 1/2" G prévu sur l'appareil peut être fixe ou bien démontable moyennant un robinet conforme à la norme. Si l'on utilise des conduites flexibles, elles devront être en acier inoxydable et conformes à la norme. Une fois le raccordement terminé, vérifier son étanchéité en utilisant un vaporisateur de détection des fuites prévu à cet effet.

#### Évacuation des produits de combustion

Les appareils doivent être placés dans des locaux adaptés à l'évacuation des produits de combustion conformément aux normes d'installation. Les appareils sont considérés (voir tableau "DONNÉES TECHNIQUES") comme :

*Appareils à gaz du type "A1"*

Il ne sont pas prévus pour être raccordés à un conduit d'évacuation des produits de combustion. Ces appareils doivent évacuer les produits de la combustion dans des hottes ou des dispositifs similaires, raccordés à une cheminée ayant une efficacité certaine ou bien directement à l'extérieur. À défaut, il est permis d'employer un aspirateur à air raccordé directement à l'extérieur, d'une puissance non inférieure à celle qui est requise, voir tableau "DONNÉES TECHNIQUES", à laquelle on ajoute l'échange d'air nécessaire au bien-être des opérateurs.

#### Branchement électrique

Avant de brancher l'appareil au réseau vérifier que :

- La tension de réseau correspond aux valeurs indiquées sur la plaquette.
- La mise à la terre est efficace.
- Le câble de branchement est adapté à la puissance absorbée par l'appareil.

Prévoir aussi en amont de l'appareil un dispositif avec une ouverture des contacts de 3 mm minimum permettant de débrancher l'appareil de façon omnipolaire.

Pour ce faire, des interrupteurs de sécurité peuvent être nécessaires. L'interrupteur omnipolaire doit être positionné près de l'appareil, il doit être homologué et avoir une section adaptée à l'appareil.

Le câble doit être au moins de type H07 RN-F.

**Le câble de mise à la terre JAUNE-VERT ne doit pas être interrompu.**

#### Équipotentiel

L'appareil doit être branché à un système équipotentiel. La borne prévue est positionnée près de l'entrée du câble.



Elle comporte l'étiquette



## MISE EN SERVICE

### Opérations préliminaires à la mise en service

Avant la mise en service, il est conseillé d'enlever le revêtement adhésif de protection. Ensuite, nettoyer soigneusement la surface de travail et les parties externes avec de l'eau tiède et du détergent en utilisant un chiffon humidifié, puis essuyer avec un chiffon propre.

### Mise en fonctionnement

Avant la mise en fonctionnement, il est recommandé de vérifier que les caractéristiques de l'appareil (catégorie et type de gaz employé) correspondent à la famille et au groupe de gaz disponibles sur place. Dans le cas contraire, effectuer le passage à la famille de gaz requise ou bien l'adaptation au groupe de gaz requis (voir paragraphe "Fonctionnement avec d'autres types de gaz"). Pour la mise en service, suivre les instructions d'emploi.

### Vérification de la puissance

Utiliser les buses destinées à la puissance nominale se trouvant sur l'appareil.

La puissance peut être de deux types :

- nominale, indiquée sur la plaque des caractéristiques de l'appareil ;
- réduite.

Les buses sont mentionnées dans le tableau BRÛLEURS.

La pression d'alimentation en gaz doit se situer dans la fourchette indiquée dans le tableau des brûleurs.

En-dehors des valeurs de pression citées, il n'est pas possible de faire fonctionner les appareils. Si l'on désire un contrôle supplémentaire de la puissance, il est possible de l'effectuer au moyen d'un compteur en utilisant la "méthode volumétrique". En général, il suffit toutefois de vérifier que les buses fonctionnent correctement.

### Contrôle de la pression d'entrée (fig. 1)

La pression d'entrée doit être mesurée à l'aide d'un manomètre (précision min. 0,1 mbar). Enlever la vis (A) de la prise de pression et raccorder le manomètre : après avoir pris la mesure, revisser hermétiquement la vis (A).

**IMPORTANT :** Le contrôle de la pression doit être effectué une fois que tous les équipements à gaz sont raccordés et fonctionnent.

### Contrôle de la puissance selon la méthode volumétrique.

À l'aide d'un compteur à gaz et d'un chronomètre, il est possible de mesurer la consommation de gaz dans l'unité de temps. Cette valeur sera comparée avec la valeur E ainsi calculée

$$E = \frac{\text{Puissance du brûleur}}{\text{Pouvoir calorifique du gaz}}$$

Il est important que la mesure de la puissance soit effectuée lorsque l'appareil est en inertie. Les puissances du brûleur, nominale et réduite, calculées selon la valeur de pression nominale, s'obtiennent en consultant le tableau "BRÛLEURS". La valeur du pouvoir calorifique du gaz peut

être requise à l'organisme de distribution du gaz local.

### Contrôle du fonctionnement

Vérifier que le type de buses utilisées correspond à celles qui sont prévues dans le tableau BRÛLEURS. Contrôler que le réducteur de pression utilisé a un débit supérieur à la somme des débits de consommation de tous les équipements raccordés. Contrôler que les tuyaux d'adduction du gaz sont adéquats.

### Contrôle de la veilleuse

Pour un réglage correct, la veilleuse doit entourer complètement le thermocouple ; dans le cas contraire, contrôler que la buse est correcte par rapport au type de gaz.

### Réglage de l'air primaire (fig. 2/3/4)

Le réglage est effectué par le biais du tube Venturi en réglant le niveau "X" indiqué dans le tableau BRÛLEURS et en vérifiant l'aspect de la flamme qui doit être homogène, bien aérée et non bruyante.

### Contrôle des fonctions

- Mettre l'appareil en service.
- Vérifier l'étanchéité des tuyaux du gaz.
- Contrôler la flamme du brûleur, même au minimum.

### Recommandations pour l'opérateur

- Expliquer et montrer à l'utilisateur le fonctionnement et l'utilisation de l'appareil selon les instructions et lui remettre le manuel d'instructions.
- Informer l'opérateur que tous les travaux de restructuration ou de modification du bâtiment susceptibles d'endommager l'alimentation d'air pour la combustion entraînent une nouvelle vérification des fonctions de l'appareil.

### Fonctionnement avec d'autres types de gaz

Pour passer à un autre type de gaz, il faut utiliser des buses adaptées au brûleur comme indiqué dans le tableau BRÛLEURS. La dimension du diamètre est exprimée en centièmes de mm et elle est indiquée sur chaque buse. Pour les modèles dotés d'un régulateur de pression (/R), il faut vérifier et régler également la pression de sortie. Après avoir changé les buses, vérifier toutes les fonctions de l'appareil comme décrit dans le paragraphe "MISE EN SERVICE" et changer le type de gaz indiqué sur la plaquette technique de l'appareil.

### Réglage de la pression en sortie modèles "/R "

Pour accéder à la vis de réglage, enlever le couvercle "C" (voir fig. 9) en dévissant la vis "D" et en faisant levier avec un tournevis adapté à la fissure "E". Brancher un manomètre à la prise de pression en sortie "B (outlet)" et en se rapportant au tableau "BRÛLEURS", régler la valeur de la pression en sortie à l'aide d'un tournevis adapté sur la vis "F".

### Remplacement des buses des brûleurs

*POUR LES MODÈLES 8, 10, 18 et 30 LITRES*

Enlever le tableau de bord en dévissant les vis à vue positionnées sur le bord inférieur ou sur la face avant,



puis retirer les buses à vue et les remplacer par celles qui sont adaptées conformément au tableau BRÛLEURS. Veiller à récupérer et à assembler la garniture d'étanchéité lorsqu'elle est prévue.

#### POUR LES MODÈLES 7, 15, 20 et 22 LITRES

Les buses sont accessibles en ouvrant les portes de l'armoire. Les dévisser et les remplacer par celles qui sont adaptées conformément au tableau BRÛLEURS. Veiller à récupérer et à assembler la garniture d'étanchéité lorsqu'elle est prévue.

#### Réglage de la veilleuse (fig. 11A - 11B)

##### POUR LES MODÈLES 7, 8, 10 et 18 LITRES

La veilleuse est à buses et à air fixe. La seule opération nécessaire est le remplacement des buses selon le type de gaz en suivant les instructions suivantes :

- Retirer le panneau de bord en dévissant les vis de fixation (où il est nécessaire).
- Dévisser l'écrou presse-bicone (n. 14) et enlever le bicone (n. 15) et la buse pilote (n. 16).
- Remplacer la buse pilote par la buse appropriée d'après le tableau BRÛLEURS.
- Après avoir remplacé la buse pilote, revisser l'écrou presse-bicone (n. 14) et le bicone correspondant (n. 15).

#### Réglage de la veilleuse (fig. 11C)

##### POUR LES MODÈLES 15, 20 et 22 LITRES

Régler la flamme pilote à l'aide d'une clé hexagonale de 7 mm (1).

L'injecteur est correctement réglé lorsque la flamme entoure complètement le thermocouple. En cas de fonctionnement au GPL, la vis de réglage doit être serrée à fond.

### SYSTÈMES DE SÉCURITÉ DE L'APPAREIL

**Vanne de sécurité :** une vanne avec thermocouple permet d'interrompre le flux de gaz au brûleur principal en cas d'extinction de la veilleuse. Pour rétablir le fonctionnement il est nécessaire de répéter les opérations relatives à l'allumage du dispositif pilote.

**Thermostat de sécurité :** il est activé lorsque le flux du gaz est fermé en cas de pannes graves. Il fonctionne par redémarrage manuel et pour le rétablir il est nécessaire de dévisser l'écrou (n. 7) (fig. 7-8). Si le thermostat s'active, contacter l'assistance.

Les modèles FA, avec le lève-panier électrique et la pompe de recyclage de l'huile, sont dotés de fusibles placés dans le compartiment des connexions électriques. En cas de mauvais fonctionnement de la pompe de l'huile ou du lève-panier, contacter le centre d'assistance.

## MAINTENANCE

La conception des appareils demande peu de travaux de maintenance. Cependant il est conseillé à l'utilisateur de souscrire un contrat d'assistance pour faire contrôler les appareils au moins une fois par an par le personnel spécialisé de notre service d'assistance ou par un technicien spécialisé.

#### Avertissements

Dans les friteuses qui en sont pourvues, il est nécessaire de faire contrôler périodiquement le système d'étanchéité de l'huile des cuves sur les thermostats. Un raccord correctement serré permet en effet d'éviter d'éventuelles pertes d'huile qui pourraient causer des problèmes sur le long terme.

### REPLACEMENT DES COMPOSANTS (PIÈCES DE RECHANGE)

**N'UTILISER QUE DES PIÈCES DE RECHANGE D'ORIGINE FOURNIES PAR LE FABRIQUANT.** Le remplacement des pièces ne doit être effectué que par du personnel autorisé!

Pour certains modèles il suffit d'enlever le tableau de bord en dévissant les vis à vue positionnées sur le bord inférieur ou sur la face avant pour accéder aux parties à remplacer, pour d'autres modèles il suffit d'ouvrir la porte inférieure.

**ATTENTION : vidanger la cuve avant d'enlever le tableau de bord et avant de remplacer les composants.**

**Vanne du gaz :** Tous les raccordements sont à vue. Avec des clés adaptées, dévisser les raccordements d'entrée du gaz, de sortie du gaz, de la veilleuse et du thermocouple. Dévisser les deux vis de fixation sur le panneau latéral, puis effectuer le remplacement. Insérer bien à fond le bulbe.

**Thermostat de sécurité :** Débrancher les fastons du thermocouple. Dévisser l'écrou de couverture, dévisser l'écrou de fixation et le remplacer.

Pendant le branchement des fastons, vérifier que le contact est correct. Vérifier que le bulbe du thermostat est bien inséré dans son siège.

**Brûleur :** Le brûleur est fixé à la rampe avec deux vis à vue et un écrou. Les dévisser, le remplacer et visser solidement.

**Thermocouple-Bougie d'allumage :** Pour faciliter le remplacement de ces deux composants, il est conseillé de dévisser les deux vis qui fixent le support pilote. Effectuer le remplacement en dévissant les vis de serrage.

Après avoir effectué le remplacement, remonter le tableau de bord et les autres pièces dans le bon ordre.

#### AVERTISSEMENT

**Après avoir effectué le remplacement des pièces d'alimentation du gaz, vérifier l'étanchéité et les fonctions des différents éléments.**

## INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

### MISE EN FONCTION

L'appareil est conçu pour l'utilisation professionnelle et il doit être utilisé par du personnel qualifié.

Il est conseillé à l'utilisateur de vérifier que l'installation de l'appareil a été effectuée de façon adaptée.

Le fabricant n'est pas responsable de dommages dérivant d'une installation incorrecte, d'une mauvaise maintenance et d'une utilisation non adaptée.

Avant de mettre en fonction l'appareil LIRE



ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION CONTENUES DANS CE MANUEL, en faisant particulièrement attention aux normes relatives aux dispositifs de sécurité. Toujours fermer les robinets d'alimentation du gaz à la fin de l'utilisation surtout pendant les opérations de maintenance et de réparation.

Suivre attentivement les normes de cuisson, au moins pendant la première période d'utilisation, jusqu'à ce que la pratique et l'expérience permettent de choisir personnellement les temps et les températures.

Avant d'allumer le brûleur laver soigneusement les parties en contact avec l'huile de cuisson, comme indiqué dans le paragraphe nettoyage, puis remplir avec l'huile jusqu'à l'entaille de référence du bac (niveau) après avoir vérifié que le robinet d'évacuation est fermé.

## ALLUMAGE

Les brûleurs sont alimentés par une vanne de sécurité, thermostatique.

### Allumage du brûleur pilote (GL8..., GL10...) (fig. 7)

Appuyer sur la touche (✱) (3), attendre le temps nécessaire pour faire évacuer l'air des tuyaux, puis appuyer plusieurs fois sur la touche du piézoélectrique (2). Par le biais du trou sur le tableau de bord, vérifier que la veilleuse est allumée.

Appuyer sur la touche (3) pendant quelques secondes, puis la relâcher. Si la veilleuse s'éteint, répéter l'opération.

### Allumage du brûleur pilote (GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...) (fig. 8)

Appuyer et tourner la poignée dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à la position (✱) (PILOT).

Dans cette position, en appuyant sur la poignée, appuyer plusieurs fois sur la touche du piézoélectrique jusqu'à ce que la flamme pilote s'allume. Pour les modèles 9GL20..., 9GL22..., S9GL20..., S9GL22..., tourner encore la poignée pour activer le piézoélectrique. (voir la fig. 10). Relâcher la poignée au bout de 5 secondes et la mettre dans la position souhaitée. Si la flamme pilote s'éteint, répéter l'opération.

### Allumage du brûleur pilote (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., 9GL20...EL, 9GL20...EL, 9GL22...EL, S9GL22...EL, LX9GL18..., LX9GL22...EL) (fig. 8)

Tourner la poignée (1) dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à la position (✱). Dans cette position appuyer sur la poignée jusqu'à allumer la veilleuse. Relâcher la poignée au bout de 60 secondes et la tourner dans la position 0. Répéter l'opération si la veilleuse s'éteint.

### Allumage du brûleur pilote (modèles F et FA - Fig. 14)

Appuyer sur la touche « D », le voyant vert « C » s'allumera pour indiquer la présence de tension. Tourner la poignée « G » dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à la position (✱). Dans cette position appuyer sur la poignée jusqu'à allumer la veilleuse. Relâcher la poignée au bout de 60 secondes et la tourner dans la position 0. Répéter l'opération si la veilleuse s'éteint.

### Allumage des brûleurs principaux et réglage de la température (GL8..., GL10..., GL7+7, GL15..., GL20...,

### GL22...)

Pour allumer le brûleur principal tourner encore la poignée dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la température désirée. La vanne thermostat est caractérisée par les positions de 1 à 8 pour la Série 600 et de 1 à 7 pour la Série 700/900. Les valeurs indicatives de la température pour chaque position sont les suivantes.

#### Vanne 8 positions

Position	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Température	Éteint	110	121	133	145	156	168	179	190

#### Vanne 7 positions

Position	0	1	2	3	4	5	6	7
Température	Éteint	115	130	143	157	171	180	190

### Allumage des brûleurs principaux et réglage de la température (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI, 9GL20...EL, 9GL22...EL, S9GL22...EL, LXGL22...EL, S9GL20...FA)

Pour allumer les brûleurs principaux tourner la poignée du thermostat positionnée sur le tableau de bord jusqu'à la valeur de température désirée.

## EXTINCTION

### Extinction pendant le fonctionnement normal

**Extinction (GL8..., GL10...) (fig. 7) :** Pour éteindre les brûleurs principaux, tourner la poignée (1) sur la position (✱) dans cette position la veilleuse est allumée. Pour éteindre complètement tout l'appareil, appuyer sur la touche d'extinction (●) (4).

Avant d'effectuer un nouvel allumage, attendre environ 1 minute afin que la vanne se débloque.

### Extinction (GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...) (fig. 8)

Pour éteindre les brûleurs principaux, tourner la poignée (1) sur la position (✱) dans cette position seule la veilleuse est allumée. Pour éteindre complètement tout l'appareil, tourner la poignée sur la position (●).

### Extinction (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18..., 9GL22...EL, S9GL22...EL, LX9GL22...EL) (fig. 8)

Pour éteindre les brûleurs principaux, tourner la poignée du thermostat positionnée sur le tableau de bord jusqu'à la valeur zéro, tourner la poignée (1) jusqu'à la position (✱) dans cette position seule la veilleuse est allumée. Pour éteindre complètement l'appareil tourner la poignée (1) jusqu'à la position (●).

### Extinction (9GL20..., 9GL22..., S9GL20..., S9GL22...) (fig. 10)

Pour éteindre les brûleurs principaux, mettre le bouton sur la position 0. Pour éteindre la flamme pilote, mettre le bouton sur la position ●.

### Extinction (modèles F et FA - fig. 14)

Pour éteindre les brûleurs principaux, tourner la poignée du thermostat positionnée sur le tableau de bord jusqu'à la valeur zéro, tourner la poignée « G » jusqu'à la position (✱) dans cette position seule la veilleuse est allumée. Pour éteindre complètement l'appareil, tourner la poignée



« G » jusqu'à la position (●) et appuyer sur la touche « D », le voyant vert « C » s'éteindra.

### Extinction en cas de panne

En cas de panne, fermer l'alimentation du gaz à l'appareil.

### Comportement en cas de panne et d'interruption prolongée du fonctionnement

Si l'appareil doit rester inactif pendant un certain temps ou en cas de panne ou de fonctionnement irrégulier, fermer le robinet de raccordement au réseau du gaz situé à l'extérieur de l'appareil. Après avoir effectué toutes les opérations de nettoyage, les surfaces en acier inoxydable, bien séchées, doivent être protégées avec des produits qui se trouvent normalement dans le commerce, afin de lutter contre les phénomènes de corrosion. En cas de panne, s'adresser au service d'assistance.

## FUNCTIONNEMENT DES MODÈLES F ET FA

### Utilisation du lève-panier automatique, réglage du temps de cuisson (modèles FA - Fig. 14)

Le lève-paniers peut être utilisé avec un seul panier ou avec deux demi-paniers.

Pour utiliser le lève-paniers avec deux demi-paniers, mettre l'interrupteur « M » présent sur le compartiment de la friteuse dans la position correspondant à deux paniers. Pour utiliser le lève-paniers avec un seul panier, mettre l'interrupteur « M » dans la position correspondant à un seul panier. Dans ce cas, programmer le temps de friture en tournant la poignée droite « A ». La poignée gauche « A » n'est pas activée.

Programmer le temps de cuisson en tournant la poignée « A » sur la valeur souhaitée.

Dès que la poignée « A » est tournée, le panier se baisse. Lorsque le délai programmé est expiré, le cycle de cuisson se termine et le panier se lève.

### Filtrage de l'huile et utilisation de la pompe (modèles F et FA - Fig. 14)

Vérifier que la poignée « G » de la vanne est sur (●).

Vérifier que la cuvette et le filtre sont placés sous le trou d'évacuation de l'huile.

L'huile ne doit pas être évacuée à température ambiante et tout de suite après la cuisson.

Évacuer l'huile environ 3 heures après la dernière cuisson et dans tous les cas, la température doit être inférieure à 90 °C. Faire attention à l'huile chaude.

Tourner lentement la poignée « H » pour ouvrir le robinet d'évacuation. Faire attention aux éclaboussures d'huile. L'huile coulera rapidement dans la cuvette et le filtre effectuera une dépuraison mécanique efficace. En cas d'huile particulièrement sale, contrôler visuellement qu'elle ne déborde pas du filtre.

Fermer le robinet H. Pour démarrer le pompage de l'huile de la cuvette à la cuve, tourner la poignée « F ». Une fois la poignée « F » tournée, le voyant « L » orange s'allume et l'huile commence à couler dans la cuve.

Pour interrompre le pompage, mettre la poignée « F » sur 0, la vidange de la cuve s'effectue en environ 5 minutes. Plus l'huile est froide, plus de temps est nécessaire pour le pompage.

## FUNCTIONNEMENT DES COMMANDES ÉLECTRONIQUES

### Réglage de la température de cuisson (voir la fig. 12)

Lorsque la friteuse est éteinte et le câble d'alimentation branché au secteur, l'écran "A" affiche la température de l'huile dans la cuve.

Appuyer légèrement sur les flèches (B) pour augmenter ou diminuer la température de cuisson.

L'écran affichera la température sélectionnée et un signal sonore confirmera que le réglage a été enregistré.



À la fin de l'opération, l'écran affichera encore la température dans la cuve.

Le réglage de la température de cuisson peut être effectué lorsque la friteuse est éteinte ou en fonction.

Lors du réglage d'une température plus basse que celle présente dans la cuve, attendre que l'huile refroidisse.

### Allumage et extinction (voir la fig. 12)

La friteuse est dotée d'un dispositif d'allumage électrique de la flamme pilote, vérifier que la friteuse est branchée correctement au secteur.

Appuyer et tourner la poignée de la vanne en position d'allumage , maintenir appuyé pour allumer la flamme pilote et avant de relâcher la poignée, attendre le chauffage du thermocouple pendant quelques secondes. Appuyer et tourner la poignée en position de fonctionnement , puis pour allumer la friteuse, appuyer sur la touche de démarrage "C" pendant quelques secondes, la Led verte "D" commence à clignoter et les brûleurs s'allument.

Lorsque la température fixée est atteinte, un signal sonore est émis et la friteuse passera en mode de maintien de la température et exécutera des allumages et des extinctions continues pour que la température de l'huile reste constante.

Chaque fois que la friteuse atteint la température fixée, un signal sonore est émis.

Pour éteindre la friteuse, appuyer sur la touche "C" pendant quelques secondes, les brûleurs s'éteignent et la Led verte "D" arrête de clignoter.

Seule la flamme pilote est allumée et l'écran "A" affichera la température de l'huile à l'intérieur de la cuve.

Pour éteindre la flamme pilote, appuyer et placer la poignée de la vanne sur (●).

### Fonction MELTING (voir la fig. 12)

La fonction melting permet de chauffer l'huile sans augmentations brusques de température grâce au fonctionnement de la friteuse en mode cyclique.

Cette fonction est utilisée principalement lorsqu'il fait froid, quand l'huile tend à se solidifier ou en cas d'utilisation de graisse végétale.

Grâce au fonctionnement par intermittence, la friteuse dissout la graisse utilisée pour la friture sans la brûler.

Pour activer la fonction melting, appuyer sur la touche "E" pendant quelques secondes, la led rouge "F" commence à clignoter, la friteuse commence à fonctionner en mode cyclique jusqu'à atteindre la température de 100 °C. Ensuite, la friteuse passe automatiquement en mode de fonctionnement continu en amenant la température de l'huile à la valeur réglée.

La fonction melting peut être activée et désactivée à tout moment en appuyant sur la touche "E" pendant quelques





minutes.

Si la fonction melting est activée avant d'allumer la friteuse, lorsque la température atteint 100 °C, la friteuse passera automatiquement en mode de maintien de la température constante à 100 °C.

Pour revenir au fonctionnement continu, appuyer sur les flèches "B"; à ce stade, la friteuse commencera à chauffer l'huile jusqu'à atteindre la température fixée.

## FONCTIONNEMENT DES MODÈLES BFLEX (voir la fig. 13)


### Allumage, réglage et extinction

Lorsque la friteuse est éteinte, avec le câble d'alimentation branché au secteur, l'écran « A » indique la valeur « OFF ». La friteuse est équipée d'un allumage électrique de la flamme pilote, appuyer et tourner le bouton de la valve jusqu'à la position d'allumage  (fig. 8), appuyer pour allumer la flamme pilote et avant de relâcher le bouton, attendre quelques secondes que le thermocouple se réchauffe. Appuyer et tourner le bouton jusqu'à la position de fonctionnement .

Pour allumer la friteuse, appuyer pendant quelques secondes sur le bouton « B » jusqu'à l'émission d'un signal sonore, la température par défaut de 190° apparaît sur l'écran et « °C » clignote.

Pour modifier la température de cuisson, appuyer rapidement sur le bouton « B » et le tourner. Lorsque l'écran affiche la température souhaitée, appuyer de nouveau sur la poignée « B » pour mémoriser la nouvelle valeur ou attendre quelques secondes jusqu'à l'émission du signal sonore de confirmation.

Une fois la température atteinte, la friteuse émettra un signal sonore et « °C » restera fixe. À ce stade, elle passera en mode de conservation de la température et exécutera des allumages et des extinctions continus pour maintenir la température de l'huile constante.

Pour éteindre la friteuse, appuyer pendant quelques secondes sur le bouton « B », l'écran « A » affichera la mention « HOT » tant que l'huile reste au-dessus de 60 °C, et « OFF » en dessous. Pour éteindre la flamme pilote, appuyer et placer le bouton de la vanne dans la position .

### Fonction MELTING (voir la fig. 13)

La fonction melting permet de réchauffer l'huile sans augmentations brusques de température, en faisant marcher la friteuse de façon cyclique.

Cette fonction est utilisée surtout durant les mois froids lorsque l'huile a tendance à se solidifier ou en cas d'utilisation de graisse végétale pour la friture.

En fonctionnant par intermittence, la friteuse dissout la graisse utilisée pour la friture, sans risquer de la brûler.

Pour activer la fonction melting, appuyer rapidement sur « D », la led « F » s'allume et l'écran indiquera automatiquement 100 °C, la friteuse commencera à fonctionner de façon cyclique jusqu'à atteindre la température de 100 °C, après quoi la friteuse passera automatiquement à l'état de conservation qui maintiendra la température de l'huile à 100 °C.

La fonction melting peut être activée et désactivée à tout moment en appuyant rapidement sur le bouton « D ».

En cas d'activation de la fonction melting lorsque l'huile est à une température supérieure à 100 °C, la friteuse

atteindra le refroidissement de l'huile jusqu'à 100 °C, puis passera automatiquement à l'état de conservation qui maintiendra la température de l'huile à 100 °C.

### Attention

L'appareil est doté d'un système de refroidissement situé derrière le panneau de commande : contrôler périodiquement le fonctionnement du ventilateur et nettoyer l'éventuelle poussière.

## SOIN DE L'APPAREIL

### Avertissements et conseils

Le niveau de l'huile doit être toujours maintenu entre les niveaux maximum et minimum. Ne jamais allumer la friteuse si le niveau de l'huile n'est pas correct.

Changer l'huile fréquemment : ne pas continuer à utiliser l'huile lorsque sa couleur est sombre et sa viscosité augmente. Ne jamais charger le panier à plus de 50% de sa capacité : cela permettra d'effectuer des cuissons rapides et garantira la sécurité de l'utilisation.

Lorsque le panier est introduit dans le bac, de la mousse se forme à cause de l'émulsion entre l'huile chaude et l'eau contenue dans les nourritures.

Si la mousse est très abondante, soulever le panier et le submerger encore une fois pour faire disparaître la mousse.

Pendant la friture des nourritures, des particules se détachent; les plus grosses parties se déposent sur la grille et les plus petites sur le fond, dans la zone froide.

Dans le but d'éviter que ces dépôts restent en circulation et brûlent, il est donc nécessaire de les faire évacuer périodiquement. L'opération de purge doit être effectuée avec l'huile froide et après avoir laissé décanter les résidus.

### Avertissement pour l'utilisation de graisses solides (saindoux)

Si le saindoux est utilisé comme moyen de friture, des situations de danger peuvent se vérifier à cause de la surchauffe du saindoux et de la cuve de friture. Dissoudre le saindoux graduellement selon les modalités indiquées ci-dessous :

Enlever le panier, le filet de la cuve et introduire le saindoux. Faire fonctionner l'appareil dans la position de puissance maximum pendant environ une minute, puis le remettre dans la position pilote.

Le saindoux en contact avec les tuyaux chauds commencera à se dissoudre.

Attendre quelques minutes pour garantir la fonte graduelle sans surchauffes. Remettre l'appareil dans la position maximum pendant une autre minute et revenir dans la position pilote.

À ce stade, les tuyaux sont suffisamment chauds, attendre que le saindoux devienne complètement liquide et réintroduire le filet de la cuve et le panier. Lorsque le saindoux sera complètement liquide et suffisant, la friteuse fonctionnera correctement.

### Avertissements relatifs à l'utilisation de l'huile chaude

Il est interdit d'adopter tout comportement menant à :

- Une surchauffe de l'huile.
- L'utilisation inappropriée de la friteuse.
- Le remplacement de l'huile lorsque la friteuse est



chaude.

- L'utilisation de solvants inflammables pour le nettoyage.
- Le remplissage incorrect de la cuve (au-dessus ou en dessous du niveau).
- L'introduction de nourriture humide non égouttée ou d'eau dans l'huile chaude.

#### Purge des sédiments

Après avoir laissé décanter et lorsque l'huile est froide, extraire le filet avec les poignées en veillant à ce qu'il soit bien horizontal et à le manoeuvrer lentement de façon à retenir tous les plus gros sédiments qui se sont déposés.

**a) Pour les modèles à appui** (fig. 5) (GL8B - GL8+8B - GL8M - GL8+8M - GL10B - GL10+10B - GL30B - GL30M).

Avant d'ouvrir le robinet d'évacuation (6), introduire le tuyau (15) dans le trou (5) comme indiqué sur la figure.

Après avoir positionné un bassin ou un seau métallique d'une capacité\* d'au moins 12 litres sous le tuyau d'évacuation, ouvrir le levier (6) après avoir soulevé le pivot (14).

Une fois l'évacuation terminée, fermer le robinet en tournant le levier (6) et enlever le tuyau (15), en manoeuvrant au contraire.

**b) Pour les modèles avec meuble** (fig. 6) Vérifier que le bassin (9) fourni est inséré sous le tuyau d'évacuation (8) puis tourner la vanne papillon du tuyau d'évacuation qui ouvrira le robinet.

#### Mises en garde concernant l'évacuation et le filtrage de l'huile

- Laisser l'huile refroidir avant de la filtrer ou de l'évacuer dans la cuve de récolte.
- Il est conseillé de vider la cuve pleine d'huile en plusieurs fois.
- Il est conseillé de manipuler prudemment la cuve contenant l'huile.

#### NETTOYAGE

##### Attention !

- Ne jamais nettoyer l'appareil avant qu'il ne se soit refroidi.
- En cas d'appareils à alimentation électrique, intervenir sur l'interrupteur sectionneur pour couper l'alimentation électrique.

Le nettoyage quotidien soigné de l'appareil, effectué après avoir désactivé l'appareil, garantit son fonctionnement parfait et sa longue durée de vie.

Les surfaces en acier doivent être nettoyées avec du liquide vaisselle dilué dans de l'eau très chaude en utilisant un chiffon doux ; pour la saleté plus résistante, utiliser de l'alcool éthylique, de l'acétone ou un autre solvant non halogéné ; **ne pas utiliser de détergents en poudre abrasifs ou de substances corrosives telles que l'acide chlorhydrique / muriatique ou sulfurique. L'utilisation d'acides peut compromettre la fonctionnalité et la sécurité de l'appareil.**

Ne pas utiliser de brosses, de pailles de fer ou de disques abrasifs en d'autres métaux ou alliages qui pourraient laisser des traces de rouille par contamination.

Pour cette même raison, éviter le contact avec des objets en fer.

Attention aux pailles de fer ou aux brosses en acier inoxydable qui, même si elles ne contaminent pas les surfaces, peuvent provoquer des rayures dangereuses.

Si la saleté est très importante, ne jamais utiliser de papier de verre ou émeri ; nous conseillons au contraire d'utiliser une éponge synthétique (par exemple Scotchbrite).

Éviter aussi d'utiliser des substances pour nettoyer l'argent et faire attention aux vapeurs d'acide chlorhydrique ou sulfurique provenant par exemple du lavage des planchers. Ne pas diriger de jets d'eau directs sur l'appareil pour ne pas l'endommager.

Après le nettoyage, rincer avec de l'eau propre et essuyer soigneusement avec un chiffon.

Après avoir effectué toutes les opérations de nettoyage, les surfaces en acier inoxydable, bien séchées, doivent être protégées avec des produits qui se trouvent normalement dans le commerce, permettant de protéger contre les phénomènes de corrosion.

#### CERTIFICAT DE GARANTIE

SOCIÉTÉ: \_\_\_\_\_

ADRESSE: \_\_\_\_\_

CODE POSTAL : \_\_\_\_\_ VILLE: \_\_\_\_\_

PROVINCE: \_\_\_\_\_ DATE D'INSTALLATION : \_\_\_\_\_

**MODÈLE** \_\_\_\_\_  
**MATRICULE** \_\_\_\_\_

#### AVERTISSEMENTS

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'imprécisions éventuelles contenues dans ce mode d'emploi, dues à des erreurs de transcription et/ou d'impression et il se réserve le droit d'apporter au produit toutes les modifications qu'il juge utiles ou nécessaires, sans compromettre ses caractéristiques essentielles. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes contenues dans ce mode d'emploi. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages directs et indirects dérivant d'une installation incorrecte, de forçages, d'une mauvaise maintenance ou d'une utilisation inadaptée.



# Bedienungshandbuch

---

Abmessungen	<b>126</b>
Technische Daten	<b>128</b>
Besondere Anleitungen	<b>132</b>

---



## GAS-FRITTEUSEN – SERIE PLUS 600

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)	Typ
<b>GL8B</b>	Gas-Fritteuse - Tischmodell - 8 L.	mm 300x600x290 (410)	A1
<b>GL8M</b>	Gas-Fritteuse - mit Möbel - 8 L.	mm 300x600x900 (1020)	A1
<b>GL8+8B</b>	Gas-Fritteuse - Tischmodell - 8+8 L.	mm 600x600x290 (410)	A1
<b>GL8+8M</b>	Gas-Fritteuse - mit Möbel - 8+8 L.	mm 600x600x900 (1020)	A1

## GAS-FRITTEUSEN – SERIE MACROS 700

Apparecchio tipo	Descrizione	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)	Tipo
<b>GL10B</b>	Gas-Fritteuse - Tischmodell - 10 L.	mm 400x714x290 (430)	A1
<b>GL10M</b>	Gas-Fritteuse - mit Möbel - 10 L.	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL7+7M</b>	Gas-Fritteuse - mit Möbel - 7+7 L.	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL10+10B</b>	Gas-Fritteuse - Tischmodell - 10+10 L.	mm 800x714x290 (430)	A1
<b>GL10+10M</b>	Gas-Fritteuse - mit Möbel - 10+10 L.	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL15M</b>	Gas-Fritteuse - mit Möbel - 15 L.	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL15+15M</b>	Gas-Fritteuse - mit Möbel - 15+15 L.	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL18MI</b>	Gas-Fritteuse - mit Möbel - 18 L.	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL18MI-E</b>	Gas-Fritteuse - mit Möbel - 18 L.	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL18MI-BF</b>	Gas-Fritteuse, mit Möbel – Bflex Bedienelemente – 18 L	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL18+18MI</b>	Gas-Fritteuse - mit Möbel - 18+18 L.	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL18+18MI-E</b>	Gas-Fritteuse - mit Möbel - 18+18 L.	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL18+18MI-BF</b>	Gas-Fritteuse, mit Möbel – Bflex Bedienelemente, 18+18 L	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL20M</b>	Gas-Fritteuse - mit Möbel - 20 L.	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL20+20M</b>	Gas-Fritteuse - mit Möbel - 20+20 L.	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL30B</b>	Gas-Fritteuse - Tischmodell - 25 L.	mm 800x714x290 (430)	A1
<b>GL30M</b>	Gas-Fritteuse - mit Möbel - 25 L.	mm 800x714x900 (1040)	A1

## GAS-FRITTEUSEN – SERIE MAXIMA 900

Unit type	Description	Dim.: (LxWxH) worktop (total H)	Type
<b>9GL18MI</b>	Gas-Fritteuse - mit Möbel - 18 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18MIEL</b>	Gas-Fritteuse - mit Möbel - elektronische Bedienelemente - 18 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18MI-BF</b>	Gas-Fritteuse, mit Möbel – Bflex Bedienelemente – 18 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MI</b>	Gas-Fritteuse - mit Möbel - 18+18 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MIEL</b>	Gas-Fritteuse - mit Möbel - elektronische Bedienelemente - 18+18 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MI-BF</b>	Gas-Fritteuse, mit Möbel – Bflex Bedienelemente – 18 L	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20M</b>	Gas-Fritteuse - mit Möbel - 20 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20M</b>	Gas-Fritteuse - mit Möbel - 20+20 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20MEL</b>	Gas-Fritteuse - mit Möbel - elektronische Bedienelemente - 20 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20MEL</b>	Gas-Fritteuse - mit Möbel - elektronische Bedienelemente - 20+20 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20M-BF</b>	Gas-Fritteuse, mit Möbel – Bflex Bedienelemente – 20 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20M-BF</b>	Gas-Fritteuse, mit Möbel – Bflex Bedienelemente – 20 + 20 L	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22M</b>	Gas-Fritteuse - mit Möbel - 22 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22MEL</b>	Gas-Fritteuse - mit Möbel - elektronische Bedienelemente - 22 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22+22M</b>	Gas-Fritteuse - mit Möbel - 22+22 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22+22MEL</b>	Gas-Fritteuse - mit Möbel - elektronische Bedienelemente - 22+22 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1

**GAS-FRITTEUSEN – SERIE S700**

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (LxTxH) Arbeitstisch (H insgesamt)	Typ
<b>SGL18MI</b>	Gas-Fritteuse, mit Möbel, 18 L	mm 400x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18MIEL</b>	Gas-Fritteuse, mit Möbel – elektronische Bedienelemente, 18 L	mm 400x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18+18MI</b>	Gas-Fritteuse, mit Möbel, 18+18 L	mm 800x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18+18MIEL</b>	Gas-Fritteuse, mit Möbel – elektronische Bedienelemente, 18+18 L	mm 800x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18MI-BF</b>	Gas-Fritteuse, mit Möbel – Bflex Bedienelemente, 18 L	mm 400x730x900 (1090)	A1

**GAS-FRITTEUSEN – SERIE S900**

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (LxTxH) Arbeitstisch (H insgesamt)	Typ
<b>S9GL18MI</b>	Gas-Fritteuse, mit Möbel – 18 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18MIEL</b>	Gas-Fritteuse, mit Möbel – elektronische Bedienelemente – 18 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18MI-BF</b>	Gas-Fritteuse, mit Möbel – Bflex Bedienelemente – 18 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MI</b>	Gas-Fritteuse, mit Möbel – 18+18 L	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MIEL</b>	Gas-Fritteuse, mit Möbel – elektronische Bedienelemente, 18+18 L	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MI-BF</b>	Gas-Fritteuse, mit Möbel – Bflex Bedienelemente, 18+18 L	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20M</b>	Gas-Fritteuse, mit Möbel – 20 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20M-BF</b>	Gas-Fritteuse, mit Möbel – Bflex Bedienelemente, 20 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MFA</b>	Gas-Fritteuse, mit Möbel – Ölfilterung und automatische Korbanhebung – 20 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MF</b>	Gas-Fritteuse, mit Möbel – Ölfilterung - 20 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MFA-BF</b>	Gas-Fritteuse, mit Möbel – Bflex-Steuerungen – Ölfilterung und automatische Korbanhebung – 20 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20+20M</b>	Gas-Fritteuse, mit Möbel – 20+20 L	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20+20M-BF</b>	Gas-Fritteuse, mit Möbel – Bflex Bedienelemente – 20+20 L	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22M</b>	Gas-Fritteuse, mit Möbel – 22 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22MEL</b>	Gas-Fritteuse, mit Möbel – elektronische Bedienelemente – 22 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22M-BF</b>	Gas-Fritteuse, mit Möbel – Bflex Bedienelemente – 22 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22M</b>	Gas-Fritteuse, mit Möbel – 22+22 L	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22MEL</b>	Gas-Fritteuse, mit Möbel – elektronische Bedienelemente – 22+22 L	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22M-BF</b>	Gas-Fritteuse, mit Möbel – Bflex Bedienelemente – 22+22 L	mm 800x900x900 (1065)	A1

DE

**GAS-FRITTEUSEN – SERIE LX900 TOP**

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (LxTxH) Arbeitstisch (H insgesamt)	Typ
<b>LX9GL18I</b>	Gas-Fritteuse in freitragender Ausführung – 18 L	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL18IEL</b>	Gas-Fritteuse in freitragender Ausführung – elektronische Bedienelemente – 18 L	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL18I-BF</b>	Gas-Fritteuse in freitragender Ausführung – Bflex Bedienelemente – 18 L	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL20</b>	Gas-Fritteuse in freitragender Ausführung – 20 L	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL20-BF</b>	Gas-Fritteuse in freitragender Ausführung – Bflex Bedienelemente – 20 L	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22</b>	Gas-Fritteuse in freitragender Ausführung – 22 L	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22EL</b>	Gas-Fritteuse in freitragender Ausführung – elektronische Bedienelemente – 22 L	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22-BF</b>	Gas-Fritteuse in freitragender Ausführung – Bflex Bedienelemente – 22 L	mm 400x900x580 (840)	A1



## GAS-FRITTEUSEN – SERIE MAXIMA 900

## TECHNISCHE DATEN

MODELLO	Nennleistung		Flüssiggas-Verbrauch G30/31		Methangas-Verbrauch G20		Methangas-Verbrauch G25		Primäre Verbrennungsluft		Baupyt	Strom-Nennleistung		Voreingestellte Spannung		Kabel Typ HO7RNF Durchschm.		Zylindrischer Brenner		Runder Brenner RE		Runder Brenner LI		Ovaler Brenner			
	kW	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	Vac		kW	n°	kW	n°	mm Ø	n°	kW	n°	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°
9GL18MI - 9GL18MIEL - 9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7																
9GL18+18MI - 9GL18+18MIEL - 9GL18+18MI-BF	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	4	7																
9GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1																				3	5,83
9GL20+20M	35	2,76	3,7	4,3	70	A1																				6	5,83
9GL20MIEL - 9GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3x1,5																	3	5,83
9GL20+20MIEL - 9GL20+20M-BF	35	2,76	3,7	4,3	70	A1	0,1	220 - 240	3x1,5																	6	5,83
9GL22M	20	1,56	2,12	2,46	40	A1																				3	6,67
9GL22+22M	40	3,12	4,24	4,92	80	A1																				6	6,67
9GL22MIEL	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220 - 240	3x1,5																	3	6,67
9GL22+22MIEL	40	3,12	4,24	4,92	80	A1	0,1	220 - 240	3x1,5																	6	6,67

## GAS-FRITTEUSEN – SERIE S900

## TECHNISCHE DATEN

MODELLO	Nennleistung		Flüssiggas-Verbrauch G30/31		Methangas-Verbrauch G20		Methangas-Verbrauch G25		Primäre Verbrennungsluft		Baupyt	Strom-Nennleistung		Voreingestellte Spannung		Kabel Typ HO7RNF Durchschm.		Zylindrischer Brenner		Runder Brenner RE		Runder Brenner LI		Ovaler Brenner				
	kW	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	Vac		kW	n°	kW	n°	mm Ø	n°	kW	n°	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	
99GL18MI - 99GL18MIEL - 99GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7																	
99GL18+18MI - 99GL18+18MIEL - 99GL18+18MI-BF	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	4	7																	
99GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1																					3	5,83
99GL20+20M	35	2,76	3,7	4,3	70	A1																					6	5,83
99GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3x1,5																		3	5,83
99GL20+20M-BF	35	2,76	3,7	4,3	70	A1	0,1	220 - 240	3x1,5																		6	5,83
99GL20MFA - 99GL20MFA-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,2	220 - 240	3x1,5																		3	5,83
99GL22M	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,2	220 - 240	3x1,5																		3	6,67
99GL22MIEL - 99GL22M-BF	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220 - 240	3x1,5																		3	6,67
99GL22+22M	40	3,12	4,24	4,92	80	A1																					6	6,67
99GL22+22MIEL - 99GL22+22M-BF	40	3,12	4,24	4,92	80	A1	0,1	220 - 240	3x1,5																		6	6,67


**GAS-FRITTEUSEN – SERIE LX900 TOP**
**TECHNISCHE DATEN**

MODELL	Nennleistung		Flüssiggas- Verbrauch G30/31	Methanogas- Verbrauch G20	Methanogas- Verbrauch G25	Primäre Verbrennungsluft	Bautyp	Strom- Nennleistung	Voreingestellte Spannung	Kabel Typ H07RN-F Durchschn.	Zylindrischer Brenner		Runder Brenner RE		Runder Brenner LI		Ovaler Brenner			
	kW	kg/h									m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>2</sup> /h	kW	n°	kW	n°	kW	n°
LX9GL18I - LX9GL18IEI - LX9GL18I-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7									
LX9GL18+18I - LX9GL18+18IEI	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	4	7									
LX9GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3x1,5										3	5,83
LX9GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3x1,5										3	5,83
LX9GL22	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220 - 240	3X1,5										3	6,67
LX9GL22EI - LX9GL22-BF	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220 - 240	3X1,5										3	6,67
LX9GL22+22	40	3,12	4,24	4,92	80	A1													6	6,67



Die Geräte sind mit folgenden europäischen Vorschriften, Richtlinien und Normen konform:

Reg. 1935/2004/CE	Verordnung für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, in Berührung mit Lebensmittelprodukten zu kommen
Reg. 2016/426/UE	Verordnung für Gasgeräte
2014/35/UE	Niederspannungsrichtlinie
2014/30/UE	EMV (Elektromagnetische Verträglichkeit)
2011/65/UE	Gebrauchseinschränkung von gefährlichen Substanzen auf elektrischen und elektronischen Geräten
2006/42/CE	Maschinenrichtlinie sowie besondere Bezugsnormen
EN 203-1	Allgemeine Vorschrift zur Sicherheit von gasbetriebenen Geräten für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke
EN 203-3	Vorschrift für Materialien und Bauteile in Kontakt mit Lebensmitteln und sonstige hygienische Aspekte
EN 203-2-4	Besondere Anforderung für gasbeheizte Mehrzweck-FRITTEUSEN für den gewerblichen Gebrauch
EN 60335-1	Allgemeine Sicherheitsvorschrift für Elektrogeräte zum Hausgebrauch und ähnliche Zwecke
EN 62233	Messmethoden für die elektromagnetischen Felder und ähnliche Geräte im Hinblick auf die Exposition des Menschen
EN 61000	Norm zur elektromagnetischen Verträglichkeit
EN 55014	Norm zur elektromagnetischen Verträglichkeit

### Merkmale der Geräte

Das technische Datenschild befindet sich an der Gerätevorderseite und enthält alle notwendigen Anschlussdaten.

NAME:			
MANUFACTURER'S ADDRESS:			
TYPE/MOD: ...../.....		Serial: ...../.....	
kW: .....	TYPE: A1	Hz: 50/60	
Cert: 51.....		kW: .....	
		V: .....	
		IPX: .....	

DE

### INFORMATION FÜR DIE NUTZER VON PROFESSIONELLEN GERÄTEN



#### Nach Art. 24 des Gesetzesdekrets vom 14. März 2014, Nr. 49

#### "Umsetzung der Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (EEAG)".

Mit dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne, das auf dem Gerät oder auf der Produktverpackung angebracht ist, wird darauf aufmerksam gemacht, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden darf, um eine angemessene Aufbereitung und Recycling zu ermöglichen. Die getrennte Entsorgung des professionellen Geräts wird nach Ende seiner Nutzungsdauer von den folgenden Personen organisiert und vorgenommen:

- direkt vom Nutzer, wenn das Gerät nach den alten EEAG-Richtlinien auf den Markt eingeführt worden ist und der Nutzer dessen Aussonderung entscheidet, ohne es durch ein neues, äquivalentes Gerät mit denselben Funktionen zu ersetzen;
- vom Hersteller, d.h. die Person, die unter dem eigenen Markenzeichen das neue Gerät, das das vorhergehende ersetzt, in einem EU-Land eingeführt und vertrieben hat oder in einem EU-Land wiederverkauft, wenn unmittelbar nach Aussonderung des Geräts am Ende seiner Nutzungsdauer, das nach den alten EEAG-Richtlinien auf dem Markt eingeführt worden ist, der Nutzer ein äquivalentes Produkt mit denselben Funktionen kauft. In diesem letzten Fall kann der Nutzer vom Hersteller die Abholung des Geräts innerhalb von 15 Tagen nach Auslieferung des oben genannten neuen Geräts fordern;
- vom Hersteller, d.h. die Person, die unter dem eigenen Markenzeichen das neue Gerät, das das vorhergehende ersetzt, in einem EU-Land eingeführt und vertrieben hat oder in einem EU-Land wiederverkauft, wenn das Gerät nach den neuen EEAG-Richtlinien auf dem Markt eingeführt worden ist.

Die adäquate getrennte Entsorgung garantiert die Wiederverwertung, Bearbeitung und umweltfreundlichen Entsorgung des Altgeräts und trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und auf die Gesundheit zu vermeiden. Außerdem werden die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht, gefördert.

**Die unbefugte Entsorgung des Produkts durch den Nutzer führt zur Anwendung von Strafmaßnahmen entsprechend der geltenden Richtlinie.**



## BESONDERE ANLEITUNGEN



### ACHTUNG!

Die Abbildungen, auf die in den Kapiteln Bezug genommen wird, sind auf den ersten Seiten dieses Handbuchs abgedruckt.

### GERÄTEBESCHREIBUNG

Robuste Stahlstruktur mit 4 höhenverstellbaren Füßen. Außenverkleidung aus Chromnickelstahl 18/10. Die Erhitzung erfolgt mit Hilfe von Rohrbrennern aus Chromstahl, die thermischen und mechanischen Belastungen gegenüber besonders beständig sind. Die Temperaturregelung geschieht über Ventile mit Sicherheitsvorrichtungen.

### VORBEREITUNG

#### Installationsort

Das Gerät sollte in einem gut belüfteten Raum aufgestellt werden, wenn möglich unter einer Abzugshaube.

Es kann freistehend oder neben anderen Geräten montiert werden. Falls das Gerät in der Nähe von Wänden aus brennbarem Material positioniert werden soll, muss in jedem Falle sowohl für die Seitenwände als auch für die Rückwand ein Mindestabstand von 150 mm eingehalten werden.

**Die an das Gerät anliegenden Wände (Mauern, Dekorationen, Küchenmöbel, dekorative Finishes, etc.) müssen aus feuerfestem Material angefertigt werden.**

Positionieren Sie die Geräte auf einem Tisch oder einer Oberfläche aus nicht brennbarem Material.

Vor Herstellen des Anschlusses muss auf dem technischen Kennschild geprüft werden, ob das Gerät auf die verfügbare Gasart eingestellt bzw. für diese geeignet ist. Sollte das Gerät mit einer anderen Gasart arbeiten, ziehen Sie bitte den Abschnitt "Betrieb mit anderen Gasarten" zu Rate.

#### Gesetzesvorschriften, technische Normen und Richtlinien

Bei der Installation müssen folgende Vorschriften berücksichtigt werden:

- die Normen UNI CIG 8723
- die lokalen Bauvorschriften und Feuerschutzbestimmungen
- die gültigen Unfallschutzvorschriften
- die Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU)
- die gültigen CEI-Bestimmungen
- die Feuerwehrvorschriften

### INSTALLATION

Montage, Installation und Wartung müssen in Übereinstimmung mit den gültigen Vorschriften von

Betrieben vorgenommen werden, die vom örtlichen Gasversorgungsunternehmen autorisiert sind.

#### Vorgehensweise bei der Installation

Stellen Sie unter Verwendung der höhenverstellbaren Füße eine absolut ebene Ausrichtung des Gerätes sicher.

#### Gasanschluss

Der Anschluss an den 1/2" G - Stutzen des Gerätes kann fix oder, bei Verwendung eines vorschriftsmäßigen Verbinders, abnehmbar ausgeführt werden. Sollen flexible Gasleitungen verwendet werden, müssen diese aus Edelstahl gefertigt sein und den Vorschriften entsprechen. Nach Beendigung des Anschlusses muss dieser mit Hilfe eines speziellen Lecksuchsprays auf Dichtigkeit geprüft werden.

#### Rauchabzug

Die Geräte müssen, unter Berücksichtigung der Installationsvorschriften, in für den Abzug der Verbrennungsprodukte geeigneten Räumen aufgestellt werden. Sie werden folgendermaßen klassifiziert (siehe Tabelle "TECHNISCHE DATEN"):

##### Gasgeräte Typ "A1"

Nicht für den Anschluss an eine Abzugsleitung der Verbrennungsprodukte vorgesehen.

Bei diesen Geräten müssen die Verbrennungsprodukte über spezielle Abzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen abgeleitet werden, die mit einem sicher arbeitenden Kamin oder direkt mit dem Außenbereich verbunden sind. Falls dies nicht möglich ist, kann ein unmittelbar nach außen führender Luftabsauger verwendet werden. Sein Durchsatz muss mindestens dem in der Tabelle "TECHNISCHE DATEN" geforderten Wert plus dem für das Wohlbefinden der Benutzer notwendigen Luftaustausch entsprechen.

#### Elektrischer Anschluss

Vor Anschluss des Gerätes an das Netz stellen Sie bitte sicher, dass:

- die Netzspannung mit den Daten auf dem Kennschild übereinstimmt;
- eine wirksame Erdung vorhanden ist;
- das Anschlusskabel für die Leistungsaufnahme des Gerätes geeignet ist.

Außerdem muss dem Gerät eine Vorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm vorgeschaltet werden, mit der es allpolig vom Stromnetz getrennt werden kann.



Zu diesem Zwecke können zum Beispiel Sicherheitsschalter verwendet werden.

Der allpolige Schalter muss sich in der Nähe des Gerätes befinden, typengeprüft sein und seine Dimensionierung muss für das Gerät geeignet sein.

Das Kabel muss mindestens vom Typ H07 RN-F sein.

**Das GELB-GRÜNE Erdkabel darf auf keinen Fall unterbrochen werden.**

### Potentialausgleich

Das Gerät muss an ein System zum Potentialausgleich angeschlossen werden. Die hierfür vorgesehene Klemme befindet sich in der Nähe des Kabeleingangs und ist an dem Etikett erkennbar.



## BETRIEBSBEREITSTELLUNG

### Vorbereitende Maßnahmen für die Inbetriebnahme

Vor der Inbetriebnahme müssen die selbstklebenden Schutzfolien entfernt werden. Reinigen Sie die Arbeitsfläche und die externen Bereiche anschließend sorgfältig mit einem feuchten Lappen, mit lauwarmem Wasser und Reinigungsmittel, und reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

### Inbetriebnahme

Vor Inbetriebnahme sollte geprüft werden, ob die Geräteausführung (Kategorie und eingestellter Gasart) mit der vor Ort verfügbaren Gasfamilie und Gasgruppe übereinstimmen. Falls dies nicht der Fall ist, muss eine Umstellung auf die erforderliche Gasfamilie oder eine Anpassung an die Gasgruppe vorgenommen werden (siehe Abschnitt "Betrieb mit anderen Gasarten"). Halten Sie sich während der Inbetriebnahme an die Bedienungsanleitung.

### Überprüfung der Leistung

Die Geräte müssen mit Düsen für die am Gerät eingestellte Nennwärmeleistung betrieben werden.

Es existieren zwei Arten von Leistungen:

- Nennleistung (auf dem Kennschild des Gerätes angegeben)
- reduzierte Leistung

Die Düsen sind in der "BRENNER"-Tabelle angeführt.

Der Gasversorgungsdruck muss sich innerhalb der Werte befinden, die in der Brenntabelle angeführt sind.

Außerhalb der oben genannten Grenzwerte dürfen die Geräte nicht betrieben werden.

Wird eine zusätzliche Prüfung der Leistung gewünscht, kann diese mit einem Gaszähler mit Hilfe der sogenannten "volumetrischen Methode" vorgenommen werden.

In der Regel reicht es jedoch aus, die Düsen auf korrektes Funktionieren zu prüfen.

### Prüfung des Eingangsdrucks (Abb. 1)

Der Eingangsdruck muss mit einem Manometer gemessen werden (Auflösung mindestens 0,1 mbar). Entfernen Sie die Schraube (A) des Anschlussdruckmessstutzens und schließen Sie das Manometer an. Nach erfolgter Messung

muss die Schraube (A) wieder fest angezogen werden.

**WICHTIG:** zur Überprüfung des Drucks müssen alle Gasgeräte angeschlossen und in Betrieb sein.

### Leistungskontrolle nach der volumetrischen Methode

Mit Hilfe eines Gaszählers und eines Zeitmessers kann der Gasverbrauch pro Zeiteinheit gemessen werden. Dieser Wert muss anschließend mit dem folgendermaßen errechneten Wert E verglichen werden:

$$E = \frac{\text{Brennerleistung}}{\text{Gasheizwert}}$$

Es ist wichtig, dass die Leistungsmessung des Geräts im Trägheitszustand vorgenommen wird.

Die mit dem Wert des Nenndrucks berechneten Nenn- und reduzierten Brennerleistungen können der "BRENNER"-Tabelle entnommen werden. Der Gasheizwert kann beim örtlichen Gasversorgungsunternehmen erfragt werden.

### Betriebsprüfung

Prüfen Sie, ob die verwendeten Düsen mit den in der "BRENNER"-Tabelle angegebenen übereinstimmen. Stellen Sie sicher, dass der Durchsatz des eingesetzten Druckminderers über der Summe des Verbrauchs aller angeschlossenen Geräte liegt. Vergewissern Sie sich, dass eine geeignete Gaszuleitung verwendet wurde. **Kontrolle der Zündflamme**

Bei ordnungsgemäßer Einstellung muss die Flamme das Thermoelement umschließen und ein regelmäßiges Aussehen aufweisen. Sollte dies nicht der Fall sein prüfen Sie, ob die für die verwendete Gasart passende Düse eingesetzt wurde.

### Kontrolle der Primärluft (Abb. 2/3/4)

Die Einstellung erfolgt über das Venturi-Rohr, durch Veränderung des in der "BRENNER"-Tabelle angegebenen Wertes "X". Vergewissern Sie sich, dass die Flamme gleichmäßig aussieht, gut belüftet ist und geräuscharm brennt.

### Funktionskontrolle

- Nehmen Sie das Gerät in Betrieb.
- Prüfen Sie die Dichtheit der Gasleitungen.
- Prüfen Sie die Brennerflamme und deren Kleinstellung.

### Hinweise für den Installateur

- Funktionsweise und Bedienung des Gerätes müssen dem Bediener erläutert bzw. vorgeführt werden. Hierzu ist die Bedienungsanleitung zu Hilfe zu nehmen, die dem Benutzer anschließend ausgehändigt werden muss.
- Informieren Sie den Benutzer darüber, dass alle Renovierungsarbeiten oder baulichen Veränderungen die Verbrennungsluftzufuhr beeinträchtigen können, und eine erneute Funktionsprüfung des Gerätes erforderlich machen.

### Betrieb mit anderen Gasarten

Beim Übergang zu einer anderen Gasart muss man zur Bestimmung der einzusetzenden Düsen die "BRENNER"-Tabelle zu Rate ziehen. Der Durchmesser wird in Hundertstel Millimetern ausgedrückt und ist auf den einzelnen Düsen angegeben. Bei Modellen mit



Druckregler (/R) muss auch der Ausgangsdruck geprüft und eingestellt werden. Nachdem die Düsen ausgetauscht wurden, müssen alle Funktionsprüfungen durchgeführt werden, wie im Abschnitt "INBETRIEBNAHME" beschrieben. Außerdem muss die Angabe der verwendeten Gasart auf dem technischen Kennschild des Gerätes geändert werden.

### Einstellen des Ausgangsdrucks bei Modellen "/R"

Um Zugang zur Einstellschraube zu erhalten, nehmen Sie die Abdeckung "C" ab (siehe Abb. 9), indem Sie die Schraube "D" lösen und mit einem geeigneten Schraubenzieher eine Hebelwirkung auf den Schlitz "E" ausüben. Schließen Sie ein Manometer an den Druckmessstutzen am Ausgang "B (Outlet)" an und stellen Sie unter Bezugnahme auf die "BRENNER"-Tabelle den Ausgangsdruck mit Hilfe eines geeigneten Schraubenziehers an der Schraube "F" ein.

### Auswechseln der Brennerdüsen

#### FÜR DIE 8-, 10-, 18- UND 30-LITER MODELLE

Lösen Sie die sichtbaren Schrauben am unteren Rand oder an der Vorderseite und nehmen Sie die Bedienblende ab. Entfernen Sie anschließend die sichtbaren Düsen und ersetzen Sie sie mit den geeigneten Düsen gemäß "BRENNER"-Tabelle. Achten Sie darauf die Dichtung, sofern vorhanden, nicht zu verlieren und bringen Sie diese wieder an.

#### FÜR DIE 7-, 15-, 20- UND 22-LITER MODELLE

Für einen Zugang zu den Düsen müssen die Schranktüren geöffnet werden. Lösen Sie die Düsen und ersetzen Sie sie mit den geeigneten Düsen gemäß "BRENNER"-Tabelle. Achten Sie darauf die Dichtung, sofern vorhanden, nicht zu verlieren und bringen Sie diese wieder an.

### Einstellen der Pilotflamme (11A - 11B)

#### FÜR DIE 7-, 8-, 10- UND 18-LITER MODELLE

Die Pilotflamme verfügt über fixe Düsen und eine fixe Luftzufuhr. Der einzige erforderliche Arbeitsschritt besteht im Austausch der Düsen in Abhängigkeit von der verwendeten Gasart. Gehen Sie hierzu wie folgt vor:

- Lösen Sie die Befestigungsschrauben und nehmen Sie die Bedienblende ab (sofern notwendig).
- Lösen Sie die Befestigungsmutter für den Doppelkegel (Nr. 14) und entnehmen Sie den Doppelkegel (Nr. 15) und die Zünddüse (Nr. 16).
- Wechseln Sie die Zünddüse gemäß "BRENNER"-Tabelle mit der geeigneten Düse aus.
- Nach erfolgtem Auswechseln der Zünddüse schrauben Sie die Befestigungsmutter (Nr. 14) mit dem zugehörigen Doppelkegel (Nr. 15) fest.

### Einstellen der Pilotflamme (11C)

#### FÜR DIE 15-, 20- UND 22-LITER MODELLE

Den Boden entfernen und mit einem 7mm-Sechskantschlüssel die Zündflamme einstellen (1). Die Düse ist richtig eingestellt, wenn die Flamme das Thermoelement einfaßt. Bei Betrieb mit Flüssiggas muss die Einstellschraube ganz aufgedreht werden.

## SICHERHEITSSYSTEME DES GERÄTES

Sicherheitsventil: ein Ventil mit Thermoelement ermöglicht

die Unterbrechung der Gaszufuhr zum Hauptbrenner, falls die Zündflamme erlischt. Zum Wiederherstellen des korrekten Betriebes müssen die Arbeitsschritte zum Einschalten der Zündvorrichtung erneut durchgeführt werden.

Sicherheitsthermostat: dieses Thermostat schaltet die Gaszufuhr im Falle schwerwiegender Störungen ab. Die Wiedereinschaltung muss manuell erfolgen. Dies geschieht durch Lösen der Mutter (Nr. 7) (Abb. 7-8). Sollte sich das Sicherheitsthermostat einschalten, benachrichtigen Sie bitte den Kundendienst.

Bei den Modellen FA mit elektrischer Korbanhebung und Pumpe zur Ölrückführung sind Sicherungen vorgesehen, die in der Box der elektrischen Anschlüsse vorhanden sind. Bei Störungen der Ölpumpe oder der Korbanhebung ist der Kundendienst zu kontaktieren.

## WARTUNG

Dank der Bauweise der Geräte erfordern diese nur wenige Wartungsarbeiten. Wir raten Ihnen dennoch zum Abschluss eines Wartungsvertrages, um sicherzustellen, dass die Geräte mindestens einmal jährlich von qualifiziertem Personal unseres Kundendienstes oder einem Fachtechniker überprüft werden.

### Hinweise

In den Fritteusen muss regelmäßig das Öldichtungssystem der Wannen, wenn vorhanden, an den Thermostaten kontrolliert werden. Wenn der Anschluss gut festgezogen ist, werden eventuelle Ölverluste vermieden, was langfristige Störungen verursachen könnte.

## AUSTAUSCH DER KOMPONENTEN (ERSATZTEILE)

**VERWENDEN SIE AUSSCHLIESSLICH VOM HERSTELLER GELIEFERTER ORIGINAL-ERSATZTEILE. Die Teile dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal ausgewechselt werden!**

Bei einigen Modellen muss die Bedienblende durch Lösen der sichtbaren Schrauben am unteren Rand oder an der Vorderseite abgenommen werden, um Zugang zu den auszuwechselnden Teilen zu erhalten, bei anderen reicht es aus, die untere Tür zu öffnen.

**ACHTUNG: leeren Sie vor dem Abnehmen der Bedienblende und dem Auswechseln der Komponenten die Wanne.**

**Gasventil:** Alle Anschlussstücke sind sichtbar. Lösen Sie Gaszufuhr- und -ableitung, Zündflamme und Thermoelement mit geeigneten Schlüsseln. Nehmen Sie die beiden seitlichen Befestigungsschrauben ab und wechseln Sie das Teil aus. Führen Sie den Kolben vollständig ein.

**Sicherheitsthermostat:** Nehmen Sie die Flachsteckverbinder des Thermoelements ab. Lösen Sie die Abdeckmutter, nehmen Sie die Befestigungsmutter ab und wechseln Sie diese aus. Stellen Sie beim



Wiederanbringen der Flachsteckverbinder sicher, dass diese einen einwandfreien Kontakt gewährleisten. Vergewissern Sie sich, dass der Thermostatkolben vollständig in seine Aufnahme eingeführt ist.

**Brenner:** Der Brenner ist mit zwei gut sichtbaren Schrauben und einer Mutter an der Rampe befestigt. Lösen Sie diese, wechseln Sie den Brenner aus und ziehen Sie die Schrauben wieder fest an.

**Thermoelement – Zündkerze:** Um das Auswechseln dieser beiden Komponenten zu erleichtern, sollten die beiden Befestigungsschrauben der Zündflammenhalterung gelöst werden. Nehmen Sie anschließend die Befestigungsschraube ab und wechseln Sie die Komponenten aus. Montieren Sie die Bedienblende und die zugehörigen Teile nach erfolgtem Austausch wieder in der richtigen Reihenfolge.

## HINWEIS

**Nach dem Austausch von gasführenden Teilen muss eine Dichtheits- und Funktionsprüfung der verschiedenen Elemente vorgenommen werden.**

# BEDIENUNGSANLEITUNG

## INBETRIEBNAHME

Das Gerät ist für den professionellen Gebrauch bestimmt und darf deshalb nur von entsprechend qualifiziertem Personal benutzt werden.

Wir empfehlen dem Benutzer sicherzustellen, dass die Installation des Gerätes fachgerecht ausgeführt wurde. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf eine nicht fachgerechte Installation, eine unsachgemäße Wartung oder Unerfahrenheit beim Einsatz zurückzuführen sind.

Vor Inbetriebnahme des Gerätes LESEN SIE BITTE DIE IM VORLIEGENDEN HANDBUCH ENTHALTENE BEDIENUNGSANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH, und beachten Sie dabei insbesondere die Vorschriften bezüglich der Sicherheitsvorrichtungen. Schließen Sie nach jedem Gebrauch die Gaszufuhrhähne, vor allem aber bei Wartungs- und Reparaturarbeiten. Befolgen Sie zumindest am Anfang des Gebrauchs die Kochvorschriften, bis Sie dank zunehmender Übung und Erfahrung in der Lage sind, Zubereitungszeiten und Temperaturen selbst zu wählen. Bevor Sie den Brenner einschalten, säubern Sie unter Berücksichtigung der Angaben des Kapitels "Reinigung" die mit dem Fröttieröl in Kontakt kommenden Teile sorgfältig. Stellen Sie sicher, dass der Auslasshahn geschlossen ist, und füllen Sie anschließend Öl bis zur Bezugsmarkierung der Wanne ein (Pegelstand).

## ZÜNDUNG

Die Brenner werden von einer thermostatischen Sicherheitsventil gespeist.

**Zündung des Zündbrenners (GL8..., GL10...) (Abb. 7)**

Drücken Sie die Taste (✳) (3), warten Sie bis die Luft aus den Rohren entwichen ist, und drücken Sie anschließend

mehrmals den Piezo-Zündknopf (2). Stellen Sie über die hierfür vorgesehene Öffnung in der Bedienblende sicher, dass die Zündflamme brennt. Halten Sie den Knopf (3) einige Sekunden lang gedrückt und lassen Sie ihn dann los. Sollte die Zündflamme erlöschen, wiederholen Sie die Vorgehensweise.

**Einschalten des Zündbrenners (GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...) (Abb. 8)**

Drücken Sie den Bedienknopf ein und drehen Sie ihn im Gegenuhrzeigersinn bis zur Position (✳) (PILOT). Halten Sie den Bedienknopf in dieser Position gedrückt und betätigen Sie mehrmals den Knopf der Piezozündung, bis sich die Zündflamme einschaltet. Bei den Modellen 9GL20..., 9GL22..., - S9GL20..., - S9GL22..., muss der Bedienknopf noch weiter gedreht werden, um die Piezozündung zu aktivieren (siehe Abb. 10). Lassen Sie den Bedienknopf nach 5 Sekunden los, und drehen Sie ihn in die gewünschte Position. Falls die Zündflamme erlöschen sollte, wiederholen Sie den Arbeitsschritt.

**Zündung des Zündbrenners (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18..., 9GL22...EL, S9GL22...EL, LX9GL22...EL) (Abb. 8)**

Drehen Sie den Bedienknopf (1) im Gegenuhrzeigersinn bis zur Position (✳). Halten Sie den Bedienknopf in dieser Position gedrückt, bis sich die Zündflamme einschaltet. Lassen Sie den Bedienknopf nach 60 Sekunden los, und drehen Sie ihn in die Position (⦿). Sollte die Zündflamme erlöschen, wiederholen Sie die Vorgehensweise.

**Einschalten des Zündbrenners (Modelle F und FA - Abb. 14)**

Den Schaltknopf „D“ drücken, die grüne Kontrollleuchte „C“ schaltet sich ein und gibt dadurch an, dass Spannung vorhanden ist.

Drehen Sie den Bedienknopf "G" im Gegenuhrzeigersinn bis zur Position (✳). Halten Sie den Bedienknopf in dieser Position gedrückt, bis sich die Zündflamme einschaltet. Lassen Sie den Bedienknopf nach 60 Sekunden los, und drehen Sie ihn in die Position (⦿). Sollte die Zündflamme erlöschen, wiederholen Sie die Vorgehensweise.

**Zündung der Hauptbrenner und Temperaturregelung (GL8..., GL10..., GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...)**

Um den Hauptbrenner einzuschalten, drehen Sie den Bedienknopf weiter im Gegenuhrzeigersinn bis zur gewünschten Temperatur. Bei der Serie 600 verfügt das Thermostatventil über die Positionen 1 bis 8, bei der Serie 700/900 über die Positionen 1 bis 7.

Nachfolgend die Näherungswerte der zu den einzelnen Positionen gehörenden Temperaturen:

Ventil 8 Positionen

Positionen	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatur °C	Aus	110	121	133	145	156	168	179	190

Ventil 7 Positionen

Positionen	0	1	2	3	4	5	6	7
Temperatur °C	Aus	115	130	143	157	171	180	190



### Zündung der Hauptbrenner und Temperaturregelung (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI, S9GL20...FA)

Um den Hauptbrenner einzuschalten, drehen Sie den Thermostatknopf auf der Bedienblende bis zum gewünschten Temperaturwert.

## AUSSCHALTEN

### Ausschalten während des normalen Betriebs

#### Ausschalten (GL8..., GL10...) (Abb. 7)

Zum Ausschalten der Hauptbrenner drehen Sie den Bedientknopf (1) in die Position (✱). In dieser Position bleibt nur die Zündflamme eingeschaltet. Um das Gerät vollständig abzuschalten, muss der Ausschaltknopf (●) (4) gedrückt werden.

Vor einem erneuten Einschalten warten Sie ca. 1 Minute, bis das Ventil freigegeben wird.

#### Ausschalten (GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...) (Abb. 8)

Zum Ausschalten der Hauptbrenner drehen Sie den Bedientknopf (1) in die Position (✱). In dieser Position bleibt nur die Zündflamme eingeschaltet. Um das Gerät vollständig abzuschalten, drehen Sie den Bedientknopf in die Position (●).

#### Ausschalten (GL18..., 9GL18..., 9GL20...EL, 9GL22...EL, SGL18..., S9GL18..., LX9GL18...) (Abb. 8)

Zum Ausschalten der Hauptbrenner drehen Sie den Thermostat-Drehknopf auf der Bedienblende auf Null und den Bedientknopf (1) in die Position (✱). In dieser Position bleibt nur die Zündflamme eingeschaltet. Um das Gerät vollständig abzuschalten, drehen Sie den Bedientknopf (1) in die Position (●).

#### Modelle (9GL20... - 9GL22... - S9GL20... - S9GL22...) (Abb. 10).

Zum Ausschalten der Hauptbrenner den Schaltknopf in Position (●) drehen. Zum Ausschalten der Zündflamme den Schaltknopf in Position (●) bringen.

### Ausschalten (Modelle D und FA - Abb. 14)

Zum Ausschalten der Hauptbrenner drehen Sie den Thermostat-Drehknopf auf der Bedienblende auf Null und den Bedientknopf (1) in die Position (✱). In dieser Position bleibt nur die Zündflamme eingeschaltet. Zum kompletten Ausschalten des Geräts den Schaltgriff (G) bis zur Position (●) drehen und den Schaltknopf „D“ drücken, die grüne Kontrollleuchte „C“ wird sich ausschalten.

### Außerbetriebnahme im Störfall

Im Falle einer Störung unterbrechen Sie die Gaszufuhr des Gerätes.

### Verhalten bei Störfällen und längerer Betriebsunterbrechung

Falls das Gerät längere Zeit nicht verwendet wird, oder bei Vorliegen eines Defekts oder einer Betriebsstörung schließen Sie Gasanschlusshahn außen am Gerät. Nach erfolgter Reinigung und sorgfältiger Trocknung müssen alle Oberflächen aus rostfreiem Edelstahl mit den handelsüblichen Produkten vor Korrosion geschützt werden. Wenden Sie sich im Störfall bitte an den Kundendienst.

## BETRIEB DER MODELLE F UND FA

### Nutzung der automatischen Korbanhebung, Einstellung der Kochdauer (Modelle FA - Abb. 14)

Der Korbheber kann sowohl mit einem einzigen Korb als auch mit zwei halben Körben benutzt werden.

Zur Benutzung des Korbhebers mit zwei halben Körben muss der Schalter „M“ auf dem Frittierbecken in der entsprechenden Position der zwei Körbe eingestellt werden.

Zur Benutzung des Korbhebers mit einem einzigen Korb muss der Schalter „M“ in der entsprechenden Position des einzelnen Korbs eingestellt werden. In diesem Fall die Frittierdauer durch Drehen des Schaltgriffs „A“ nach rechts einstellen. Der Schaltgriff „A“ links ist nicht in Betrieb.

Die Frittierdauer durch Drehen des Schaltgriffs „A“ auf den gewünschten Wert einstellen.

Sobald der Schaltgriff „A“ gedreht wird, wird der Korb abgesenkt.

Bei Erreichen der festgesetzten Dauer endet der Kochzyklus und der Korb wird angehoben.

### Ölfilterung und Pumpenbenutzung (Modelle F und FA - Abb. 14)

Kontrollieren, dass sich der Schaltgriff „G“ des Ventils in Position (●) befindet. Kontrollieren, dass die Schüssel und der Filter unter dem Ölauslass positioniert sind.

Das Öl darf nicht bei Raumtemperatur und sofort nach einem Frittiervorgang abgelassen werden.

Das Öl erst circa 3 Stunden nach dem letzten Frittiervorgang ablassen und die Temperatur muss unter 90°C betragen. Vorsichtig mit dem heißen Öl umgehen.

Langsam den Griff „H“ drehen, um den Ablasshahn zu öffnen. Auf Ölspritzer achtgeben. Das Öl wird schnell in die Schüssel abfließen und der Filter wird eine akkurate, mechanische Reinigung garantieren. Wenn das Öl besonders schmutzig ist, ist eine Sichtkontrolle vorzunehmen, damit es nicht aus dem Filter überläuft.

Den Hahn H schließen.

Zum Starten des Pumpvorgangs des Öls von der Schüssel in die Wanne den Schaltgriff „F“ drehen. Sobald der Schaltgriff „F“ gedreht wird, schaltet sich die orange Kontrollleuchte „L“ an und das Öl beginnt, in die Wanne abzufließen.

Um den Pumpvorgang zu unterbrechen, den Schaltgriff „F“ auf 0 bringen, die Entleerung der Schüssel erfolgt circa 5 Minuten. Je mehr Öl erkaltet ist, desto länger ist die Pumpdauer.

## FUNKTIONEN DER ELEKTRONISCHEN BEDIENELEMENTE

### Einstellen der Zubereitungstemperatur (siehe Abb. 12)

Bei ausgeschalteter, mit dem Versorgungskabel an das Stromnetz angeschlossener Fritteuse wird am Display A der Temperaturwert des in der Wanne enthaltenen Öls angezeigt.

Drücken Sie die Pfeile (B), um die Zubereitungstemperatur zu erhöhen oder zu reduzieren.

Am Display wird der gewählte Temperaturwert angezeigt, und ein Signalton bestätigt die Speicherung der Einstellung.

Am Ende des Arbeitsschritts zeigt das Display den Temperaturwert im Inneren der Wanne erneut an.

Die Einstellung der Zubereitungstemperatur kann sowohl





bei eingeschalteter als auch bei ausgeschalteter Fritteuse vorgenommen werden.

Falls ein Temperaturwert eingegeben wird, der unter dem in der Wanne vorhandenen Wert liegt, muss man abwarten, bis sich das Öl abkühlt.

### Ein- und Ausschalten (siehe Abb. 12)

Die Fritteuse ist mit einer Elektrozündung der Zündflamme ausgestattet: stellen Sie daher sicher, dass die Fritteuse korrekt an das Stromnetz angeschlossen wurde.

Drücken Sie den Drehschalter des Ventils ein und drehen Sie ihn in die Position Einschalten , halten Sie ihn zum Einschalten der Zündflamme gedrückt und warten Sie vor dem Loslassen des Schalters einige Sekunden, bis sich das Thermoelement erhitzt hat.


Drücken Sie den Drehschalter ein und drehen Sie ihn in die Position Betrieb . Schalten Sie die Fritteuse jetzt ein, indem Sie die Starttaste C einige Sekunden lang gedrückt halten. Die grüne LED D beginnt zu blinken und die Brenner schalten sich ein.

Bei Erreichen der eingegebenen Temperatur gibt die Fritteuse einen Signalton ab und geht in den Betriebsmodus zur Aufrechterhaltung der Temperatur über: sie schaltet sich kontinuierlich ein und aus, um die Öltemperatur konstant zu halten.

Der Signalton wird jedes Mal erzeugt, wenn die Fritteuse die eingegebene Temperatur erreicht.

Zum Ausschalten der Fritteuse halten Sie die Taste C einige Sekunden gedrückt, bis sich die Brenner ausschalten und die grüne LED D aufhört zu blinken.

Es bleibt lediglich die Zündflamme eingeschaltet und am Display A kann die Öltemperatur im Inneren der Wanne angezeigt werden.

Zum Ausschalten der Zündflamme drücken Sie den Drehschalter des Ventils ein und bringen Sie ihn die Position .

### MELTING-Funktion (siehe Abb. 12)

Die Melting-Funktion ermöglicht es, das Öl ohne plötzliche Temperatursteigerungen zu erhitzen. Dies geschieht über einen zyklischen Betrieb der Fritteuse.

Diese Funktion wird hauptsächlich in den Wintermonaten verwendet, in denen das Öl dazu neigt, fest zu werden, oder aber wenn zum Frittieren pflanzliche Fette verwendet werden.

Durch das abwechselnde Ein- und Ausschalten der Fritteuse schmilzt das Frittierfett ohne die Gefahr eines Verbrennens.

Zum Einschalten der Melting-Funktion halten Sie die Taste E einige Sekunden lang gedrückt. Die rote LED F beginnt zu blinken, und die Fritteuse startet ihren zyklischen Betrieb, bis eine Temperatur von 100 °C erreicht wird. Anschließend geht die Fritteuse automatisch in den kontinuierlichen Betriebsmodus über und bringt das Öl auf den eingestellten Temperaturwert.

Die Melting-Funktion kann jederzeit aktiviert und deaktiviert werden, indem man die Taste E einige Sekunden lang gedrückt hält.

Falls die Melting-Funktion vor dem Einschalten der Fritteuse aktiviert wird, geht letztere nach Erreichen von 100 °C automatisch in den Betriebsmodus zur Aufrechterhaltung der Öltemperatur über.



Um zum kontinuierlichen Betriebsmodus zurückzukehren

ist es ausreichend, die Pfeile B zu drücken, dann beginnt die Fritteuse damit, das Öl bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur zu erhitzen.

### BETRIEB DER MODELLE BFLEX (siehe Abb. 13)


#### Einschalten, Regulieren, Ausschalten

Bei ausgeschalteter Fritteuse und mit an das Netz angeschlossenem Stromkabel wird das Display "A" den Wert "OFF" anzeigen.

Die Fritteuse ist mit elektrischer Einschaltung der Zündflamme ausgestattet; den Griff des Ventils drücken und in Zündposition bringen , zum Zünden der Zündflamme gedrückt halten und vor dem Loslassen des Griffs einige Sekunden die Erhitzung des Thermoelements abwarten. Den Schaltknopf drücken und erneut in Betriebsposition bringen .

Zum Einschalten der Fritteuse einige Sekunden den Griff "B" gedrückt halten, bis ein akustisches Signal ertönt. Auf dem Display erscheint die voreingestellte Temperatur 190° und die Anzeige "C" blinkt.

Zum Ändern der Kochtemperatur schnell den Schaltknopf "B" drücken und drehen. Wenn das Display die gewünschte Temperatur anzeigt, erneuert den Schaltgriff „B“ drücken, um den neuen Wert zu speichern oder einige Sekunden warten, bis das akustische Signal zur Bestätigung ertönt. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur wird ein akustisches Signal ertönen und die Angabe „C“ bleibt fix eingeschaltet. Jetzt wird in den Erhaltungsmodus der Temperatur übergegangen; das kontinuierliche Ein- und Ausschalten hält konstant den Temperaturwert des Öls aufrecht.

Zum Ausschalten der Fritteuse einige Sekunden den Schaltknopf "B" gedrückt halten; auf dem Display „A“ wird die Aufschrift „HOT“ angezeigt, wenn das Öl über 60 °C liegt, wenn die Temperatur darunter liegt wird „OFF“ angezeigt. Zum Ausschalten der Zündflamme den Schaltknopf des Ventils drücken und in Position bringen .

#### MELTING-Funktion (siehe Abb. 13)

Die Melting-Funktion macht es möglich, das Öl ohne zu schnellen Temperaturanstieg zu erhitzen, wenn die Fritteuse im zyklischen Betrieb benutzt wird. Diese Funktion wird vor allem in den kalten Monaten benutzt, wenn das Öl dazu neigt, fest zu werden oder wenn Pflanzenfett zum Frittieren benutzt wird.

Durch den Intermittenz-Betrieb bringt die Fritteuse das zum Frittieren benutzte Fett ohne Anbrennisiko zum Schmelzen. Zur Aktivierung der Melting-Funktion schnell „D“ drücken; die Led „F“ schaltet sich ein und das Display wird automatisch 100 °C anzeigen, die Fritteuse wird beginnen, zyklisch zu funktionieren, bis die Temperatur von 100 °C erreicht ist; danach wird die Fritteuse automatisch in den Erhaltungsstatus übergehen, der die Temperatur des Öls bei 100 °C hält.

Die Melting-Funktion kann jederzeit durch schnelles Drücken der Taste „D“ aktiviert und deaktiviert werden.

Wenn die Melting-Funktion aktiviert wird, wenn das Öl eine Temperatur von über 100 °C erreicht hat, wird die Fritteuse die Abkühlung des Öls bis auf 100 °C abwarten; dann wird sie automatisch in den Erhaltungsstatus übergehen, der die Temperatur des Öls bei 100 °C hält.



### Achtung

Das Gerät ist mit einem Kühlsystem ausgestattet, das hinter dem Steuerpaneel positioniert ist: Regelmäßigen Betrieb des Gebläses kontrollieren und von eventuellem Staub befreien.

## PFLEGE DES GERÄTES

### Hinweise und empfehlungen

Der Ölstand muss immer zwischen dem Minimal- und dem Maximalpegel gehalten werden.

Falls der Ölstand nicht korrekt ist, schalten Sie die Fritteuse auf keinen Fall ein.

Wechseln Sie das Öl häufig: verwenden Sie es nicht mehr, falls es ins Bräunliche tendiert und seine Viskosität zunimmt.

Beladen Sie den Korb nur zu ungefähr 50% seiner Fassungskapazität: auf diese Weise werden die Zubereitungszeiten reduziert und die Anwendungssicherheit erhöht.

Beim Einführen des Korbes in die Wanne bildet sich kurzzeitig Schaum, der auf die Emulsion zwischen dem heißen Öl und dem in den Speisen enthaltenen Wasser zurückzuführen ist. Sollte es zu einer übermäßigen Schaumbildung kommen, heben Sie den Korb an und senken Sie ihn anschließend wieder, wodurch der Schaum verschwindet.

Während des Frittierens lösen sich Teile von den Speisen: größere Teile lagern sich auf dem Gitter ab, kleinere in der Kaltzone auf dem Boden des Gerätes. Um zu vermeiden, dass dieser Bodensatz im Umlauf bleibt und in der Folge verbrennt, muss man für ein regelmäßiges Ausspülen sorgen. Dieses muss mit kaltem Öl und nach dem Dekantieren der Rückstände erfolgen.

### Hinweise für den einsatz von festen fetten (schmalz)

Falls als Frittiermittel Schmalz verwendet wird, können infolge der Überhitzung des Schmalzes und damit der Frittierwanne gefährliche Situationen entstehen.

Der Schmalz muss aus diesem Grunde unter Berücksichtigung der nachfolgenden Hinweise schrittweise verflüssigt werden:

Entnehmen Sie den Korb und das Netz der Wanne und geben Sie den noch festen Schmalz in die Fritteuse.

Schalten Sie das Gerät circa eine Minute lang auf Höchstleistung ein, und kehren Sie anschließend in die Position der Pilotflamme zurück. Der Schmalz beginnt durch den Kontakt mit den heißen Rohrbrennern zu schmelzen.

Warten Sie einige Minuten, um ein schrittweises Schmelzen ohne Überhitzung sicherzustellen. Bringen Sie das Gerät anschließend erneut eine Minute lang in die Höchstposition und kehren Sie dann in die Position der Pilotflamme zurück.

An diesem Punkt angelangt sind die Rohrbrenner heiß genug. Warten Sie bis der Schmalz vollständig geschmolzen ist, und führen Sie das Netz für die Wanne und den Korb wieder ein.

Erst wenn sich der Schmalz vollständig verflüssigt hat und sein Pegelstand korrekt ist, kann mit einem korrekten Einsatz der Fritteuse begonnen werden.

### Hinweise zum umgang mit heißem öl

Folgendes ist untersagt:

- Die Überhitzung des Öls.
- Der unsachgemäße Gebrauch der Fritteuse.
- Die Auswechslung des Öls, wenn die Fritteuse heiß ist.
- Der Gebrauch von entzündbaren Lösungsmitteln zur Reinigung.
- Die unkorrekte Befüllung des Behälters (über oder unter dem Füllpegel).
- Das Hineingeben von feuchten oder nicht abgetropften Lebensmitteln oder von Wasser in das heiße Öl.

### Ausspülen des bodensatzes

Nach dem Dekantieren und dem Erkalten des Öls heben Sie das Netz an den Griffen heraus. Achten Sie hierbei darauf, das Netz horizontal zu halten und vorsichtig zu bewegen, um alle größeren Teile, die sich in ihm gesammelt haben, sicher zu entfernen.

**a) Für Tischmodelle** (Abb. 5) (GL8B - GL8+8B - GL8M - GL8+8M - GL10B - GL10+10B - GL30B - GL30M). Vor dem Öffnen des Ablasshahns (6) führen Sie wie in der Abbildung gezeigt den Schlauch (15) in die Öffnung (5) ein. Positionieren Sie unter dem Auslass eine Wanne oder einen Eimer aus Metall mit einem Fassungsvermögen von mindestens 12 Litern, heben Sie den Stift (14) an und öffnen Sie anschließend den Hebel (6).

Nach dem Auslassen schließen Sie den Hahn durch Drehen des Hebels (6) und nehmen Sie den Schlauch (15) durch entgegengesetztes Drehen ab.

**b) Für Modelle mit Möbel** (Abb. 6) Vergewissern Sie sich, dass die mitgelieferte Wanne (9) unterhalb des Auslasses (8) positioniert wurde und drehen Sie anschließend die Drossel zum Öffnen des Auslasshahns.

### Hinweise zum Entleeren und Filtern des Öls

- Das Öl abkühlen lassen, bevor es gefiltert oder in die Schüssel entleert wird.
- Es wird empfohlen, das Öl in eine Schüssel schrittweise zu entleeren.
- Es wird empfohlen, bei Bewegung der Schüssel, in der das Öl enthalten ist, vorsichtig vorzugehen.

## REINIGUNG

### Achtung!

- Schalten Sie das Gerät vor Beginn der Reinigungsarbeiten aus, und lassen Sie es abkühlen.
- Bei elektrisch gespeisten Geräten schalten Sie die elektrische Versorgung mit dem Trennschalter ab.

Eine tägliche sorgfältige Reinigung des Gerätes gewährleistet einen störungsfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer.

Oberflächen und Teile aus Edelstahl müssen mit einem weichen Lappen und in sehr heißem Wasser aufgelöstem Spülmittel gereinigt werden.

Hartnäckigen Schmutz können Sie mit Äthylalkohol, Azeton oder einem anderen nicht-halogenhaltigen Lösemittel beseitigen. **Verwenden Sie keine abrasiven Pulverreiniger oder korrosive Substanzen, wie z.B. Chlorwasserstoff-/Salzsäure oder Schwefelsäure. Der Einsatz von Säuren kann den Betrieb und die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.**



Verwenden Sie außerdem keine Bürsten, Metallwolle oder abrasive Reinigungspads aus Metall oder Legierungen, da diese unter Umständen Rostflecken verursachen. Aus demselben Grund sollten Sie auch den Kontakt mit Gegenständen aus Eisen vermeiden. Vorsicht mit Edelstahlpads und -Bürsten, die zwar keine Fleckenbildung verursachen, aber die Oberflächen verkratzen können. Bei hartnäckigem Schmutz verwenden Sie bitte auf keinen Fall Sand- oder Schmirgelpapier.

Als Alternative empfehlen wir Ihnen den Einsatz von synthetischen Schwämmen (z.B. Scotchbrite-Schwamm). Weiterhin dürfen keine Silberputzmittel verwendet werden, und es sollte auf eventuelle, beim Reinigen von Fußböden ausströmende, Chlorwasserstoffsäure- oder Schwefelsäure-Dämpfe geachtet werden.

Um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden, darf es auf keinen Fall mit einem Wasserstrahl abgespritzt werden. Nach erfolgter Reinigung waschen Sie das Gerät mit sauberem Wasser ab und trocknen Sie sorgfältig mit einem Tuch nach.

Nach Beendigung aller Reinigungsarbeiten und sorgfältiger Trocknung müssen die Oberflächen aus rostfreiem Edelstahl mit handelsüblichen Produkten zur Vorbeugung von Korrosion behandelt werden.

## GARANTIEZERTIFIKAT

FIRMA: \_\_\_\_\_

STRASSE: \_\_\_\_\_

PLZ: \_\_\_\_\_ ORT: \_\_\_\_\_

LANDKREIS: \_\_\_\_\_ INSTALLATIONSdatum: \_\_\_\_\_

MODELL \_\_\_\_\_

TEILENUMMER \_\_\_\_\_

## WARNUNG

Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuelle, in diesem Handbuch enthaltene Unrichtigkeiten, die auf Schreib- oder Druckfehler zurückzuführen sind. Weiterhin behält er sich das Recht vor, am Erzeugnis alle von ihm für sinnvoll oder notwendig befundenen Änderungen vorzunehmen, sofern diese die wesentlichen Eigenschaften des Erzeugnisses nicht beeinträchtigen. Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung, falls die in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften nicht strengstens befolgt werden.

Außerdem haftet der Hersteller nicht für direkte oder indirekte Schäden, die aus der fehlerhaften Installation, der Manipulation, einer falschen oder unzureichenden Wartung oder dem unsachgemäßen Gebrauch entstehen.



## Manual de instrucciones

---

Medidas	<b>141</b>
Datos técnicos	<b>143</b>
Instrucciones específicas	<b>147</b>

---



## FREIDORAS A GAS - SERIE PLUS 600

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)	Tipo
<b>GL8B</b>	Freidora a gas sobre plano 8 L.	mm 300x600x290 (410)	A1
<b>GL8M</b>	Freidora a gas con mueble 8 L.	mm 300x600x900 (1020)	A1
<b>GL8+8B</b>	Freidora a gas sobre plano 8+8 L.	mm 600x600x290 (410)	A1
<b>GL8+8M</b>	Freidora a gas con mueble 8+8 L.	mm 600x600x900 (1020)	A1

## FREIDORAS A GAS - SERIE MACROS 700

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)	Tipo
<b>GL10B</b>	Freidora a gas sobre plano 10 L.	mm 400x714x290 (430)	A1
<b>GL10M</b>	Freidora a gas con mueble 10 L.	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL7+7M</b>	Freidora a gas con mueble 7+7 L.	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL10+10B</b>	Freidora a gas sobre plano 10+10 L.	mm 800x714x290 (430)	A1
<b>GL10+10M</b>	Freidora a gas con mueble 10+10 L.	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL15M</b>	Freidora a gas con mueble 15 L.	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL15+15M</b>	Freidora a gas con mueble 15+15 L.	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL18MI</b>	Freidora a gas con mueble 18 L.	mm400x714x900(1040)	A1
<b>GL18MI-E</b>	Freidora a gas con mueble 18 L.	mm400x714x900(1040)	A1
<b>GL18MI-BF</b>	Freidora a gas con mueble - mandos Bflex 18 L.	mm400x714x900(1040)	A1
<b>GL18+18MI</b>	Freidora a gas con mueble 18+18 L.	mm800x714x900(1040)	A1
<b>GL18+18MI-E</b>	Freidora a gas con mueble 18+18 L.	mm800x714x900(1040)	A1
<b>GL18+18MI-BF</b>	Freidora a gas con mueble - mandos Bflex - 20+20 L.	mm800x714x900(1040)	A1
<b>GL20M</b>	Freidora a gas con mueble 20 L.	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL20+20M</b>	Freidora a gas con mueble 20+20 L.	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL30B</b>	Freidora a gas sobre plano 25 L.	mm 800x714x290 (430)	A1
<b>GL30M</b>	Freidora a gas con mueble 25 L.	mm 800x714x900 (1040)	A1

ES

## FREIDORAS A GAS - SERIE MAXIMA 900

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)	Tipo
<b>9GL18MI</b>	Freidora a gas con mueble 18 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18MIEL</b>	Freidora a gas con mueble - mandos electrónicos 18 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18MI-BF</b>	Freidora a gas con mueble - mandos Bflex 18 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MI</b>	Freidora a gas con mueble 18+18 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MIEL</b>	Freidora a gas con mueble - mandos electrónicos 18+18 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MI-BF</b>	Freidora a gas con mueble - mandos Bflex - 18+18 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20M</b>	Freidora a gas con mueble 20 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20M</b>	Freidora a gas con mueble 20+20 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20MEL</b>	Freidora a gas con mueble - mandos electrónicos 20 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20MEL</b>	Freidora a gas con mueble - mandos electrónicos 20+20 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20M-BF</b>	Freidora a gas con mueble - mandos Bflex 18 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20M-BF</b>	Freidora a gas con mueble - mandos Bflex - 20+20 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22M</b>	Freidora a gas con mueble 22 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22+22M</b>	Freidora a gas con mueble 22+22 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22MEL</b>	Freidora a gas con mueble - mandos electrónicos 22 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22+22MEL</b>	Freidora a gas con mueble - mandos electrónicos 22+22 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1



## FREIDORAS A GAS - SERIE S700

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)	Tipo
<b>SGL18MI</b>	Freidora a gas con mueble 18 L.	mm 400x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18MIEL</b>	Freidora a gas con mueble - mandos electrónicos 18 L.	mm 400x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18+18MI</b>	Freidora a gas con mueble 18+18 L.	mm 800x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18+18MIEL</b>	Freidora a gas con mueble - mandos electrónicos 18+18 L.	mm 800x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18MI-BF</b>	Freidora a gas con mueble - mandos Bflex 18 L.	mm 400x730x900 (1090)	A1

## FREIDORAS A GAS - SERIE S900

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)	Tipo
<b>S9GL18MI</b>	Freidora a gas con mueble 18 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18MIEL</b>	Freidora a gas con mueble - mandos electrónicos 18 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18MI-BF</b>	Freidora a gas con mueble - mandos Bflex 18 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MI</b>	Freidora a gas con mueble 18+18 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MIEL</b>	Freidora a gas con mueble - mandos electrónicos 18+18 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MI-BF</b>	Freidora a gas con mueble - mandos Bflex 18+18 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20M</b>	Freidora a gas con mueble - 20 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20M-BF</b>	Freidora a gas con mueble - Bflex-Steuerungen - 20 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MFA</b>	Freidora a gas con mueble - Filtrado aceite - elevador de cesta automático - 20 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MF</b>	Freidora a gas con mueble - Filtrado aceite - 20 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MFA-BF</b>	Freidora a gas con mueble - mandos Bflex- Filtrado aceite - elevador de cesta automático - 20 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20+20M</b>	Freidora a gas con mueble - 20+20 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20+20M-BF</b>	Freidora a gas con mueble - mandos Bflex - 20+20 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22M</b>	Freidora a gas con mueble 22 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22MEL</b>	Freidora a gas con mueble - mandos electrónicos 22 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22M-BF</b>	Freidora a gas con mueble - mandos Bflex 22 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22M</b>	Freidora a gas con mueble 22+22 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22MEL</b>	Freidora a gas con mueble - mandos electrónicos 22+22 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22M-BF</b>	Freidora a gas con mueble - mandos Bflex 22+22 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1

ES

## FREIDORAS A GAS - SERIE LX900 TOP

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)	Tipo
<b>LX9GL18I</b>	Freidora de gas en voladizo 18 L.	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL18IEL</b>	Freidora de gas en voladizo - mandos electrónicos 18 L.	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL18I-BF</b>	Freidora de gas en voladizo - mandos electrónicos 18 L.	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL20</b>	Freidora de gas en voladizo - 20 L.	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL20-BF</b>	Friggitrice a gas a sbalzo - mandos Bflex - 20 L.	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22</b>	Freidora de gas en voladizo 22 L.	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22EL</b>	Freidora de gas en voladizo - mandos electrónicos 22 L.	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22-BF</b>	Freidora de gas en voladizo - mandos electrónicos 22 L.	mm 400x900x580 (840)	A1

## FREIDORAS A GAS - SERIE PLUS 600

## DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Aire primario para combustión	Tipo de fabricación	Potencia nominal eléctrica	Tensión de preajuste	Cable tipo HO7RNF sec.	Queumador cilindrico	Queumador cabeza redondo dcho.	Queumador cabeza redondo izq.	Queumador cabeza ovalado	
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	A1	kW	V <sub>ac</sub>	mm Ø	n°	n°	n°	n°	
GL8B	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A1					1	3,30	1	3,30
GL8M	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A1					1	3,30	1	3,30
GL8+8B	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A1					2	3,30	2	3,30
GL8+8M	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A1					2	3,30	2	3,30

## FREIDORAS A GAS - SERIE MACROS 700

## DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Aire primario para combustión	Tipo de fabricación	Potencia nominal eléctrica	Tensión de preajuste	Cable tipo HO7RNF sec.	Queumador cilindrico	Queumador cabeza redondo dcho.	Queumador cabeza redondo izq.	Queumador cabeza ovalado		
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	A1	kW	V <sub>ac</sub>	mm Ø	n°	n°	n°	n°		
GL10B	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A1					1	3,45	1	3,45	
GL10M	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A1					1	3,45	1	3,45	
GL7+7M	9,2	0,72	0,97	1,13	18,4	A1					2	3,45	2	4,60	
GL10+10B	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A1					2	3,45	2	3,45	
GL10+10M	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A1					2	3,45	2	3,45	
GL15M	12,7	1,00	1,34	1,56	25,4	A1					2	3,45	2	3,45	
GL15+15M	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1		220 - 240			2	7		3	4,23
GL18M1 - GL18M1-E - GL18M1-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1		220 - 240			4	7		6	4,23
GL18+18M1 - GL18+18M1-E - GL18+18M1-BF	28	2,2	3	3,44	56	A1		220 - 240			4	7			
GL20M	16,5	1,30	1,75	2,03	33	A1								3	5,50
GL20+20M	33	2,60	3,49	4,06	66	A1								6	5,50
GL30B	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A1					4	4,38			
GL30M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A1					4	4,38			

## FREIDORAS A GAS - SERIE S700

## DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Aire primario para combustión	Tipo de fabricación	Potencia nominal eléctrica	Tensión de preajuste	Cable tipo HO7RNF sec.	Queumador cilindrico	Queumador cabeza redondo dcho.	Queumador cabeza redondo izq.	Queumador cabeza ovalado
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	A1	kW	V <sub>ac</sub>	mm Ø	n°	n°	n°	n°
SG18M1 - SG18M1E - SG18M1-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7		
SG18+18M1 - SG18+18M1E	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	4	7		

## FREIDORAS A GAS - SERIE MAXIMA 900

## DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Aire primario para combustión	Tipo de fabricación	Potencia nominal eléctrica	Tensión de presjiste	Cable tipo H07RN-F sec.	Quemador cilíndrico	Quemador cabezal redondo dcho.	Quemador cabezal redondo izq.	Quemador cabezal ovalado
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW
9GL18MI - 9GL18MIEL - 9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7		
9GL18+18MI - 9GL18+18MIEL - 9GL18+18MI-BF	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	4	7		
9GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1							3 5,83
9GL20+20M	35	2,76	3,7	4,3	70	A1							6 5,83
9GL20MEL - 9GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 5,83
9GL20+20MEL - 9GL20+20M-BF	35	2,76	3,7	4,3	70	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 5,83
9GL22M	20	1,56	2,12	2,46	40	A1							3 6,67
9GL22+22M	40	3,12	4,24	4,92	80	A1							6 6,67
9GL22MEL	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 6,67
9GL22+22MEL	40	3,12	4,24	4,92	80	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 6,67

## FREIDORAS A GAS - SERIE S900

## DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Aire primario para combustión	Tipo de fabricación	Potencia nominal eléctrica	Tensión de presjiste	Cable tipo H07RN-F sec.	Quemador cilíndrico	Quemador cabezal redondo dcho.	Quemador cabezal redondo izq.	Quemador cabezal ovalado
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW
S9GL18MI - S9GL18MIEL - S9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7		
S9GL18+18MI - S9GL18+18MIEL - S9GL18+18MI-BF	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	4	7		
S9GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1							3 5,83
S9GL20+20M	35	2,76	3,7	4,3	70	A1							6 5,83
S9GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 5,83
S9GL20+20M-BF	35	2,76	3,7	4,3	70	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 5,83
S9GL20MFA	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,2	220 - 240	3x1,5				3 5,83
S9GL20MFA-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,2	220 - 240	3x1,5				3 5,83
S9GL22M	20	1,56	2,12	2,46	40	A1							3 6,67
S9GL22MEL - S9GL22M-BF	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 6,67
S9GL22+22M	40	3,12	4,24	4,92	80	A1							6 6,67
S9GL22+22MEL - S9GL22+22M-BF	40	3,12	4,24	4,92	80	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 6,67



MODELO	Potencia nominal	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Aire primario para combustión	Tipo de fabricación	Potencia nominal eléctrica	Tensión de preajuste	Cable tipo HO7RNF sec.	Quemador cilíndrico	Quemador cabeza redonda dcho.	Quemador cabeza redonda izq.	Quemador cabeza ovalado
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h		kW	Vac	mm Ø	n° kW	n° kW	n° kW	n° kW
LX9GL181 - LX9GL181EL - LX9GL181-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7		
LX9GL18+181 - LX9GL18+181EL	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	4	7		
LX9GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1							3 5,83
LX9GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3X1,5				3 5,83
LX9GL22	20	1,56	2,12	2,46	40	A1							3 6,67
LX9GL22EL - LX9GL22-BF	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220 - 240	3X1,5				3 6,67
LX9GL22+22	40	3,12	4,24	4,92	80	A1							6 6,67




Los dispositivos cumplen con las siguientes normativas, directivas y estándares europeos:

Reg. 1935/2004/CE	Reglamento sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
Reg. 2016/426/UE	Reglamento aparatos que queman combustibles gaseosos
2014/35/UE	Baja tensión
2014/30/UE	EMC (compatibilidad electromagnética)
2011/65/UE	Restricción uso sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos
2006/42/CE	Reglamentaciones máquinas y normas especiales de referencia
EN 203-1	Norma General sobre la seguridad de los aparatos de GAS de uso doméstico y similar
EN 203-3	Norma sobre los materiales y las partes en contacto con alimentos y otros aspectos sanitarios
EN 203-2-4	Besondere Anforderung für gasbeheizte Mehrzweck-FRITTEUSEN für den gewerblichen
EN 60335-1	Norma General sobre la seguridad de los aparatos eléctricos de uso doméstico y similar
EN 62233	Métodos de medida de los campos electromagnéticos de los aparatos electrodomésticos y análogos en relación con la exposición humana
EN 61000	Norma sobre la compatibilidad electromagnética
EN 55014	Norma sobre la compatibilidad electromagnética

### Características de los aparatos

La placa de matrícula se encuentra en la parte delantera del aparato y contiene todos los datos necesarios para la conexión.

NAME:			
MANUFACTURER'S ADDRESS:			
TYPE/MOD: ...../.....		Serial: ...../.....	
kW: ..... TYPE: A1		Hz: 50/60	
Cert: 51.....		kW: ..... V: ..... IPX: .....	
		 0051.....	
		Made in Italy	

### INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS DE APARATOS PROFESIONALES



#### Con arreglo al art. 24 del Decreto Legislativo de 14 de marzo de 2014 n.º 49

#### "Aplicación de la Directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE)".

El símbolo del contenedor tachado que hay en el aparato o en su envase indica que el producto al final de su vida útil tiene que ser objeto de recogida selectiva y por tanto tiene que separarse de los otros residuos para permitir un tratamiento y reciclaje adecuados. En especial la recogida selectiva del presente aparato profesional una vez que llega al final de su vida útil la organiza y gestiona:

- directamente el usuario, en caso de que el aparato se haya introducido en el mercado antes de la introducción de la nueva normativa RAEE y el mismo usuario decida eliminarlo sin sustituirlo por un aparato nuevo equivalente y con el mismo uso
- el fabricante, es decir el sujeto que ha sido el primero en introducir y comercializar en un país de la UE o revende en un país de la UE con su marca el aparato nuevo que ha sustituido al anterior, en caso de que, simultáneamente a la decisión de deshacerse del aparato al final de su vida útil introducido en el mercado después de la introducción de la nueva normativa RAEE, el usuario compre un producto del mismo tipo y con el mismo uso. En el último caso el usuario podrá pedirle al fabricante que retire el presente aparato en un plazo de tiempo máximo de 15 días naturales seguidos a partir de la entrega del citado aparato nuevo
- el fabricante, es decir el sujeto que ha sido el primero en introducir y comercializar en un país de la UE o revende en un país de la UE con su marca el aparato en caso de que el aparato se haya introducido en el mercado después de la introducción de la nueva normativa RAEE.

La recogida selectiva adecuada para el posterior envío del aparato desmontado para el reciclaje, el tratamiento y la eliminación ambientalmente compatible contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y la salud y favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que componen el aparato.

**La eliminación clandestina del producto por parte del usuario conlleva la aplicación de las sanciones a las que hace referencia la normativa legal actual.**



## INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS



### ¡ATENCIÓN!

Las figuras a las que se hace referencia en los capítulos se encuentran en las primeras páginas de este manual.

### DESCRIPCIÓN APARATO

Robusta estructura de acero, con 4 patas regulables en altura. Revestimiento externo de acero al cromo-níquel 18/10. El calentamiento se produce a través de quemadores de acero cromado de forma tubular, resistentes a esfuerzos de tipo térmico o mecánico. La temperatura puede regularse con la válvula y los dispositivos de seguridad.

### PREAJUSTE

#### Lugar de instalación

Se aconseja ubicar el aparato en un local bien ventilado, si es posible debajo de una campana aspirante. El aparato se puede montar solo o junto a otros aparatos. En cualquier caso hay que mantener una distancia mínima de 150 mm para los paneles laterales y de 150 mm para el panel trasero cuando el aparato esté cerca de paredes de material inflamable. **Las paredes cercanas al aparato (paredes, decoraciones, armarios de cocina, acabados decorativos, etc.) deben estar hechas de material no inflamable.** Coloque los aparatos sobre una mesa o un estante de material no inflamable. Antes de conectarlo hay que comprobar en la placa técnica del aparato si está preparado para el tipo de gas que se va a utilizar. Cuando el aparato se vaya a utilizar con otro tipo de gas consulte el párrafo "Funcionamiento con otros tipos de gas".

#### Disposiciones legales, normas técnicas y directivas

Para el montaje tenga en cuenta las siguientes disposiciones:

- Normas UNI CIG 8723.
- Las normas de construcción y medidas contra incendios locales.
- Las normas contra accidentes vigentes.
- Las medidas del Ente de suministro del Gas.
- Las disposiciones CEI vigentes.
- Las disposiciones del Cuerpo de Bomberos.

### INSTALACIÓN

El montaje, la instalación y el mantenimiento tienen que llevarlos a cabo empresas autorizadas por el Ente local de suministro del Gas según las normas vigentes.

#### Procedimiento de instalación

Para nivelar correctamente el aparato actúe en las patas regulables en altura.

#### Conexión gas

El empalme con el tubo de 1/2" G del aparato puede ser fijo o desmontable utilizando un conector estándar.

Cuando se utilicen conductos flexibles tendrán que ser de acero inoxidable y conformes con la norma. Una vez que haya finalizado la conexión compruebe la estanqueidad utilizando un spray específico detector de fugas.

#### Evacuación de humos

Los aparatos deben ubicarse en locales apropiados para la evacuación de los productos de la combustión respetando lo que disponen las normas de instalación. Los aparatos se consideran (véase la tabla "DATOS TÉCNICOS")

*Aparatos de gas de tipo "A1":*

No son apropiados para conectarse a un conducto de evacuación de los productos de la combustión.

Esos aparatos deben evacuar los productos de la combustión en campanas específicas, o dispositivos similares, conectadas a un conducto de humos cuya eficiencia esté garantizada o directamente al exterior.

En su ausencia se admite que se utilice un aspirador de aire conectado directamente al exterior, con una capacidad que no sea inferior a la exigida, véase la tabla "DATOS TÉCNICOS", con un aumento del cambio de aire necesario para el bienestar de los operadores.

#### Conexión eléctrica

Antes de conectar el aparato a la red controle que:

- La tensión de red corresponda a los valores que se indican en la placa.
- La puesta a tierra sea eficaz.
- El cable de conexión sea apropiado para la potencia absorbida por el aparato.

Además encima del aparato tiene que haber un dispositivo con una apertura de los contactos de 3 mm como mínimo que permita desconectar el aparato de forma omnipolar.

Para ello pueden servir por ejemplo interruptores de seguridad. El interruptor omnipolar tiene que estar cerca del aparato, estar homologado y tener una sección apropiada para el aparato.

El cable tiene que ser al menos de tipo H07 RN-F.

**El cable de tierra AMARILLO-VERDE no tiene que estar cortado.**

#### Equipotencial

El aparato debe conectarse a un sistema equipotencial.

El borne previsto se encuentra cerca de la entrada del cable. Está marcado con una etiqueta





## COLOCACIÓN

### Operaciones previas a la colocación

Antes de colocarlo es oportuno quitar el revestimiento adhesivo de protección. A continuación limpie bien la superficie de trabajo y las partes externas con agua templada y detergente con un paño húmedo y luego séquelas con un paño limpio.

### Puesta en marcha

Antes de ponerlo en marcha es oportuno comprobar si las características del aparato (categoría y tipo de gas utilizado) corresponden a la familia y al grupo de gases disponibles in situ. De no ser así ocúpese de que corresponda a la familia de gas que se exige o adáptelo al grupo de gas que se exige (véase el párrafo "Funcionamiento con otros tipos de gas"). Para ponerlo en marcha tenga en cuenta las instrucciones de uso.

### Comprobación de la potencia

Utilice los inyectores de potencia nominal de los aparatos.

La potencia puede ser de dos tipos:

- Nominal, se indica en la placa del aparato.
- Reducida.

A esos inyectores se hace referencia en la tabla "QUEMADORES".

La presión de alimentación del gas tiene que estar incluida dentro de los campos que se indican siempre en la tabla de quemadores.

Si se superan los límites de presión que se han mencionado no se pueden poner en marcha los aparatos.

Si se quiere realizar otro control de la potencia se puede hacer con un contador aplicando el llamado "método volumétrico". De todos modos normalmente es suficiente comprobar que los inyectores funcionen correctamente.

### Control de la presión de entrada (Fig. 1)

La presión de entrada se mide con un manómetro (resolución mín. 0,1 mbar). Quite el tornillo (A) de la toma de presión y conecte el manómetro: una vez que la haya medido vuelva a enroscar herméticamente el tornillo (A).

**IMPORTANTE:** La comprobación de la presión debe llevarse a cabo con todos los equipos de gas conectados y en marcha.

### Control de la potencia según el método volumétrico

Con la ayuda de un contador del gas y de un cronómetro se puede medir el consumo de gas en la unidad de tiempo. Este valor se comparará con el valor E calculado de este modo:

$$E = \frac{\text{Potencia quemador}}{\text{Poder calorífico del gas}}$$

Es importante que la medición de la potencia se lleve a cabo cuando el aparato está en estado de inercia.

Las potencias del quemador, nominal y reducida, calculadas según el valor de presión nominal, se obtienen consultando la tabla "QUEMADORES". El valor del poder calorífico del gas puede solicitarse al ente local de suministro del gas.

### Comprobación del funcionamiento

Compruebe si el tipo de inyectores que se utilizan

corresponde a los que se prevén en la tabla "QUEMADORES". Compruebe que la válvula reductora de presión que se utiliza tenga una capacidad superior a la suma de las capacidades de consumo de todos los equipos conectados. Controle que el conducto de suministro del gas sea adecuado.

### Control de la llama piloto

Para regularla correctamente la llama debe rodear el termopar y tener un aspecto perfecto; de no ser así compruebe si el inyector es el adecuado para ese tipo de gas.

### Control del aire primario (Fig. 2/3/4)

Se regula a través del tubo Venturi regulando la cuota "X" que se indica en la tabla "QUEMADORES" y comprobando el aspecto de la llama que tiene que ser homogénea, bien ventilada y no ruidosa.

- Control funciones**
- Ponga en marcha el aparato.
  - Compruebe la estanqueidad de los tubos del gas.
  - Controle la llama del quemador incluso al mínimo.

### Advertencias para el técnico instalador

- Explíquelo y demuéstrele al usuario el funcionamiento y la utilización de la máquina según las instrucciones y entréguele el manual de instrucciones.
- Informe al operador acerca de que cualquier tarea de reestructuración o modificación constructiva que pueda ocasionar daños a la alimentación de aire para la combustión conlleva que tenga que realizarse una nueva comprobación de las funciones del aparato.

### Funcionamiento con otros tipos de gas

Para pasar a otro tipo de gas es necesario hacer referencia a la tabla "QUEMADORES" para determinar las boquillas apropiadas que utilizar. La medida del diámetro se expresa en centésimos de mm y se indica en cada boquilla. Para los modelos con regulador de presión (R) es necesario verificar y regular también la presión en salida. Al final del cambio de boquillas es necesario efectuar todos los controles de funcionamiento como se prevé en el parágrafo "PUESTA EN OBRA" y cambiar la indicación del tipo de gas en la placa técnica del equipo.

### Regulación de la presión en salida modelos "R"

Para acceder al tornillo de regulación extraer la tapa "C" (ver fig. 9) aflojando el tornillos "D" y haciendo palanca con un destornillador apropiado a la ranura "E". Conectar un manómetro en la toma de presión en salida "B (outlet)" y haciendo referencia a la tabla "QUEMADORES" regular el valor de presión en salida trabajando con un destornillador apropiado en el tornillo "F".

### Sustitución inyectores de los quemadores

#### PARA MODELOS DE 8, 10, 18 y 30 LITRO

Quite la tapa desenroscando los tornillos a la vista del borde inferior o de la parte delantera, luego quite los inyectores a la vista y sustitúyalos con los apropiados según la tabla "QUEMADORES". Preste atención para recuperar y montar la junta estanca donde esté previsto.

#### PARA MODELOS DE 7,15, 20 y 22 LITROS

Se accede a los inyectores abriendo las puertas del armario. Desenróquelos y sustitúyalos con los apropiados según



la tabla "QUEMADORES". Preste atención para recuperar y montar la junta estanca donde esté previsto.

### Regulación de la llama piloto (fig. 11A - 11-B)

PARA MODELOS DE 7, 8, 10 y 18 LITROS

La llama piloto tiene inyectores y regulación de aire fija. La única operación que se exige es que se sustituyan los inyectores según el tipo de gas actuando como se indica a continuación:

- Desmonte el tablero de control desenroscando los tornillos de sujeción (donde sea necesario).
- Desenrosque la tuerca de sujeción del bicono (n.º 14) y recupere el bicono (n.º 15) y el inyector piloto (n.º 16).
- Sustituya el inyector piloto con uno apropiado consultando la tabla "QUEMADORES".
- Una vez que haya sustituido el inyector piloto vuelva a enroscar la tuerca de sujeción del bicono (n.º 14) con el correspondiente bicono (n.º 15).

### Regulación de la llama piloto (fig. 11C)

PARA MODELOS DE 15, 20 y 22 LITROS

Con una llave hexagonal de 7 mm, regular la llama piloto (1). El inyector estará regulado correctamente cuando la llama envuelva el termoelemento. En caso de funcionamiento con GLP el tornillo de regulación se debe apretar totalmente.

## SISTEMAS DE SEGURIDAD DEL EQUIPO

**Válvula de seguridad:** una válvula con termopar permite cortar el flujo de gas que va al quemador principal cuando se apague la llama piloto. Para restablecer el funcionamiento habrá que repetir las operaciones correspondientes al encendido del dispositivo piloto.

**Termostato de seguridad:** interviene cerrando el flujo del gas cuando se producen anomalías graves. Es de rearme manual y para restablecerlo hay que desenroscar la tuerca (n.º 7) (fig. 7-8). Si interviene avise al servicio de asistencia. En los modelos FA con elevador de cesta eléctrico y bomba de circulación del aceite, se han previsto fusibles ubicados en el compartimento en la caja de conexiones eléctricas. En caso de averías de la bomba del aceite o del elevador de la cesta acudir al centro de asistencia.

## MANTENIMIENTO

El equipo se construye de forma que son necesarias pocas intervenciones de mantenimiento. A pesar de ello le recomendamos al usuario que se firme un contrato de asistencia para que controle los equipos al menos una vez al año personal especializado de nuestro servicio de asistencia o bien un técnico especializado.

### Advertencias

En las freidoras, donde lo haya, hay que controlar periódicamente el sistema de estanqueidad del aceite de las cubas de los termostatos. De hecho un buen apretamiento de la unión permite evitar posibles pérdidas de aceite que a la larga podrían causar malfuncionamientos.

## SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES (PIEZAS DE REPUESTO)

**UTILICE EXCLUSIVAMENTE LAS PIEZAS DE REPUESTO ORIGINALES SUMINISTRADAS POR EL FABRICANTE.**

**¡La sustitución de las piezas debe realizarla personal autorizado!**

Para algunos modelos es suficiente quitar la tapa desenroscando los tornillos a la vista del borde inferior o de la parte de delante para acceder a las piezas que se tengan que sustituir y para otros es suficiente abrir el registro inferior.

**ATENCIÓN: vacíe la cuba antes de quitar la tapa y antes de sustituir los componentes.**

**Válvula gas:** Todos los empalmes están a la vista. Con llaves apropiadas desenrosque los empalmes de entrada del gas, salida del gas, piloto y termopar. Desenrosque los dos tornillos de fijación del lado y luego sustitúyala. Introduzca bien el bulbo.

**Termostato de seguridad:** Desconecte el faston del termopar. Desenrosque la tuerca de recubrimiento, desenrosque la tuerca de sujeción y sustitúyala. Cuando conecte los faston controle que hagan un buen contacto. Asegúrese de que el bulbo del termostato esté bien introducido a fondo en su alojamiento.

**Quemador:** El quemador está sujeto con dos tornillos bien a la vista y con una tuerca en la rampa. Desenrósqelos, sustitúyalo y vuelva a enroscarlo con firmeza. **Termopar-Bujía de encendido:** Para que sea más fácil sustituir estos dos componentes conviene desenroscar los dos tornillos que sujetan el soporte piloto.

Lleve a cabo la sustitución desenroscando los tornillos de sujeción.

Una vez que lo haya sustituido vuelva a montar en el orden correcto el tablero de control y las piezas correspondientes.

### ADVERTENCIA

**Una vez que haya sustituido las piezas de alimentación del gas hay que comprobar la estanqueidad y las funciones de los distintos elementos.**

## INSTRUCCIONES DE USO

### PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

El aparato está destinado al uso profesional y tiene que utilizarlo personal cualificado. Se recomienda que el usuario compruebe que la instalación del aparato se haya hecho de la forma apropiada. El fabricante no se responsabiliza de los daños que deriven de una instalación incorrecta, un mantenimiento imperfecto y un uso negligente.

Antes de poner en marcha el aparato LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE USO DE ESTE FOLLETO prestando especial atención a las normas que hagan referencia a los dispositivos de seguridad. Cierre siempre las llaves de



alimentación del gas para el uso sobre todo durante las operaciones de mantenimiento y reparación.

Aténgase a las normas de cocción, al menos cuando lo utilice al principio, hasta que la práctica y la experiencia le permitan seleccionar personalmente los tiempos y las temperaturas.

Antes de encender el quemador lave bien las piezas que estén en contacto con el aceite de cocción como se indica en el párrafo de limpieza y luego vierta aceite hasta la muesca de referencia de la cuba (nivel) una vez que haya controlado que la llave de evacuación esté cerrada.

## ENCENDIDO

Los quemadores los alimenta una válvula de seguridad termostática.

### Encendido del quemador piloto (GL8..., GL10...) (fig. 7)

Pulse el botón (☀) (3), espere el tiempo necesario para que salga el aire de los conductos y luego pulse varias veces el botón del piezoeléctrico (2). A través del orificio correspondiente compruebe que la llama piloto esté encendida. Mantenga pulsado el botón (3) unos segundos y luego suéltelo. Si la llama piloto se apaga repita la operación.

### Encendido del quemador piloto (GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...) (fig. 8)

Pulsar y girar hacia la izquierda la perilla hasta la posición (☀) (PILOT). En esta posición manteniendo pulsada la perilla, presionar repetidamente la tecla del piezoeléctrico hasta que se encienda la llama piloto. Para los modelos 9GL20... - 9GL22... - S9GL20... - S9GL22... girar ulteriormente la perilla para activar el piezoeléctrico (ver fig. 10).

Soltar la perilla después de 5 segundos y girarla en la posición deseada. Repetir la operación si la llama piloto se apagara.

### Encendido del quemador piloto (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18..., 9GL22...EL, S9GL22...EL, LX9GL22...EL) (fig. 8)

Gire hacia la izquierda la perilla (1) hasta la posición (☀). En esta posición, pulse la manecilla hasta que se encienda la llama piloto. Suelte la manecilla cuando hayan transcurrido 60 segundos y gírela a la posición (0). Repita la operación si la llama piloto se apaga.

### Encendido del quemador piloto (modelos F y FA - fig. 14)

Pulsar el botón "D", el piloto verde "C" se encenderá para indicar que hay tensión. Gire hacia la izquierda la perilla "G" hasta la posición (☀). En esta posición, pulse la manecilla hasta que se encienda la llama piloto. Suelte la manecilla cuando hayan transcurrido 60 segundos y gírela a la posición (0). Repita la operación si la llama piloto se apaga.

### Encendido de los quemadores principales y regulación de la temperatura (GL8..., GL10..., GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...)

Para encender el quemador principal gire más la perilla hacia la izquierda hasta la temperatura que quiera. La válvula termostática está marcada en las posiciones de 1 a 8 para la Serie 600 y de 1 a 7 para la Serie 700/900.

Los valores indicativos de la temperatura de cada posición

son los siguientes:

Válvula 8 posic.

Posición	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatura °C	Apagado	110	121	133	145	156	168	179	190

Válvula 7 posic.

Posición	0	1	2	3	4	5	6	7
Temperatura °C	Apagado	115	130	143	157	171	180	190

### Encendido de los quemadores principales y regulación de la temperatura (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI, 9GL20...EL, 9GL22...EL, S9GL22...EL, LXGL22...EL, S9GL20...FA)

Para encender los quemadores principales gire la perilla del termostato del tablero de control al valor de temperatura que quiera.

## APAGADO

### Apagado durante el funcionamiento normal

#### Apagado (GL8..., GL10...) (fig. 7)

Para apagar los quemadores principales es suficiente girar la perilla (1) a la posición (☀); en esta posición se queda encendida sólo la llama piloto. Para apagar totalmente el aparato es suficiente pulsar el botón de apagado (●) (4). Antes de volver a encenderla espere 1 minuto aproximadamente hasta que la válvula se desbloquee.

#### Apagado (GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...) (fig. 8)

Para apagar los quemadores principales gire la perilla (1) a la posición (☀); en esta posición se queda encendida sólo la llama piloto. Para apagar totalmente el aparato gire la perilla a la posición (●).

#### Apagado (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18..., 9GL22...EL, S9GL22...EL, LX9GL22...EL) (fig. 8)

Para apagar los quemadores principales gire la perilla del termostato del tablero de control al valor de cero y gire la perilla (1) a la posición (☀) en esta posición se queda encendida sólo la llama piloto. Para apagar totalmente el aparato gire la perilla (1) a la posición (●).

#### Apagado (9GL20..., 9GL22..., S9GL20..., S9GL22...) (fig. 10)

Para apagar los quemadores principales girar la perilla a la posición (0). Para apagar la llama piloto colocar la manecilla en la posición (●).

#### Apagado (modelos F y FA - fig. 14)

Para apagar los quemadores principales gire la perilla del termostato del tablero de control al valor de cero y gire la perilla (1) a la posición (☀) en esta posición se queda encendida sólo la llama piloto. Para apagar por completo el aparato girar la manecilla "G" a la posición (●) y pulsar el botón "D", el piloto verde "C" se apagará.

#### Apagado en caso de avería

En caso de avería corte la alimentación del gas del aparato.

#### Comportamiento en caso de avería y de interrupción prolongada de funcionamiento

En caso de que el aparato no vaya a utilizarse durante cierto



tiempo o en caso de avería o de funcionamiento irregular, cierre la llave de conexión de la red del gas situada en la parte externa del aparato. Una vez que haya realizado todas las operaciones de limpieza, las superficies de acero inoxidable, bien secas, deben protegerse con productos comunes a la venta que sirven para evitar fenómenos de corrosión. En caso de avería avise al servicio de asistencia.

## FUNCIONAMIENTO MODELOS F Y FA

### Utilización elevador de cesta automático, ajuste del tiempo de cocción (modelos FA - fig. 14)

El levanta cesto se puede utilizar como cesto único y con dos medios cestos.

Para utilizar el levanta cesto con dos medios cestos, poner el interruptor "M" del compartimento de la freidora en la posición correspondiente a los dos cestos.

Para utilizar el levanta cesto con un solo cesto, poner el interruptor "M" en la posición correspondiente a un solo cesto. En este caso ajustar el tiempo de fritura girando la manecilla "A" de la derecha. La manecilla "A" de la izquierda no está en marcha.

Ajustar el tiempo de freído girando la manecilla "A" al valor que se quiera.

En cuanto la manecilla "A" se gira, la cesta baja.

Cuando se alcance el tiempo preestablecido el ciclo de cocción termina y la cesta sube.

### Filtrado aceite y utilización bomba (modelos F y FA - fig. 14)

Asegurarse de que la manecilla "G" de la válvula está en la posición (●).

Asegurarse de que la cubeta y el filtro están debajo del desagüe del aceite.

El aceite no se debe eliminar a temperatura ambiente ni justo después de freír.

Eliminar el aceite unas 3 horas después de freír por última vez y en cualquier caso a una temperatura inferior a 90 °C. Tener cuidado con el aceite caliente.

Girar lentamente la manecilla "H" para abrir la llave de desagüe. Tener cuidado con las salpicaduras de aceite. El aceite irá a parar rápidamente a la cubeta y el filtro garantizará una meticolosa depuración mecánica. En caso de aceite especialmente sucio controlar visualmente que no desborde el filtro.

Cerrar la llave H.

Para iniciar el bombeo del aceite de la cubeta a la cuba, girar la manecilla "F". En cuanto se gira la manecilla "F" el piloto "L" naranja se enciende y el aceite empieza a fluir hacia la cuba.

Para interrumpir el bombeo poner en 0 la manecilla "F"; la cubeta tarda unos 5 minutos en vaciarse. Cuanto más frío está el aceite más tiempo requiere el bombeo.

## FUNCIONAMIENTO MANDOS ELECTRÓNICOS

### Regulación de la temperatura de cocción (véase la fig. 12)

Con la freidora apagada, y con el cable de alimentación conectado a la red, en la pantalla "A" se indica el valor de temperatura del aceite y dentro de la cuba.

Presione con suavidad sobre las flechas (B) para aumentar o disminuir el valor de la temperatura de cocción.

En la pantalla se indicará el valor de temperatura seleccionado y una señal sonora confirmará que se ha


guardado el ajuste.


Al final de la operación en la pantalla se indicará de nuevo el valor de temperatura dentro de la cuba.

La regulación de la temperatura de cocción se puede realizar con la freidora apagada o en marcha.

En caso de que se ajuste un valor de temperatura inferior al de la cuba habrá que esperar a que el aceite se enfríe.

### Encendido y apagado (véase la fig. 12)

La freidora está dotada de encendido eléctrico de la llama piloto, por tanto asegúrese de haber conectado de la forma apropiada la freidora a la red de suministro eléctrico. Apriete y gire la perilla de la válvula a la posición de encendido , manténgala pulsada para encender la llama piloto y antes de soltar la manecilla espere unos segundos a que se caliente el termopar.

Apriete y gire la perilla a la posición de funcionamiento , a continuación para encender la freidora mantenga pulsada unos segundos la tecla de encendido "C", el led verde "D" empezará a parpadear y se encenderán los quemadores.

Cuando alcance la temperatura ajustada la freidora emitirá una señal sonora, pasará al modo de conservación de la temperatura y llevará a cabo una serie de encendidos y apagados continuos para mantener constante el valor de temperatura del aceite.

Se oír una señal sonora cada vez que la freidora alcance la temperatura ajustada.

Para apagar la freidora mantenga pulsada unos segundos la tecla "C"; se apagarán los quemadores y el led verde "D" dejará de parpadear.

Sólo permanecerá encendida la llama piloto y en la pantalla "A" se podrá visualizar la temperatura del aceite dentro de la cuba.

Para apagar la llama piloto apriete y ponga la manecilla de la válvula en la posición ●.

### Función MELTING (véase la fig. 12)

La función melting permite calentar el aceite sin aumentos bruscos de temperatura haciendo que la freidora funcione de forma cíclica.

Esta función se utiliza sobre todo en los meses fríos cuando el aceite tiende a solidificarse o cuando se utiliza grasa vegetal para freír.

Cuando funciona de forma intermitente la freidora funde la grasa utilizada para freír sin peligro de que se queme.

Para activar la función melting mantenga pulsada unos segundos la tecla "E", el led rojo "F" empezará a parpadear, la freidora empezará a funcionar de forma cíclica hasta que alcance los 100 °C de temperatura y luego automáticamente pasará a funcionamiento continuo llevando la temperatura del aceite al valor ajustado.

La función melting se puede activar y desactivar en cualquier momento manteniendo pulsada unos segundos la tecla "E".

Si se activa la función melting antes de encender la freidora, una vez que se alcancen los 100 °C, se pasará automáticamente al estado de conservación que mantendrá la temperatura del aceite a 100 °C.



Para volver al funcionamiento continuo sólo habrá que presionar sobre las flechas "B", a continuación la freidora empezará a calentar el aceite hasta que esté a la temperatura ajustada.



## FUNCIONAMIENTO MODELOS BFLEX (véase la fig. 13)

### Encendido, regulación y apagado


Con la freidora apagada con el cable de alimentación conectado a la red, la pantalla "A" muestra el valor "OFF".

La freidora está dotada de encendido eléctrico de la llama piloto, pulsar y girar la perilla de la válvula a la posición de encendido  (fig. 8), mantenerla pulsada para encender la llama piloto y antes de soltar la manecilla esperar unos segundos a que se caliente el termopar. Pulsar y girar la perilla a la posición de funcionamiento .

Para encender la freidora mantener pulsada unos segundos la manecilla "B" hasta que se emita una señal sonora, en la pantalla aparece la temperatura por defecto de 190° y "°C" parpadea.

Para cambiar la temperatura de cocción pulsar rápidamente la manecilla "B" y girarla. Cuando la pantalla muestre la temperatura deseada, pulsar de nuevo la manecilla "B" para memorizar el nuevo valor o esperar unos segundos hasta que se emita la señal sonora de confirmación.

Cuando se alcance la temperatura ajustada la freidora emitirá una señal sonora y la luz "°C" se quedará encendida. Entonces pasará al modo de mantenimiento de la temperatura y efectuará encendidos y apagados continuos para mantener constante el valor de temperatura del aceite.

Para apagar la freidora mantener pulsada unos segundos la manecilla "B", la pantalla "A" visualiza el mensaje "HOT" mientras el aceite se mantiene por encima de 60 °C, por debajo indica "OFF". Para apagar la llama piloto pulsar y poner la manecilla de la válvula en posición .

### Función MELTING (véase la fig. 13)

La función melting permite calentar el aceite sin aumentos bruscos de temperatura haciendo funcionar la freidora de forma cíclica.

Esta función se utiliza principalmente en los meses fríos cuando el aceite tiende a solidificarse o en los casos en los que se use grasa vegetal para freír.

Al funcionar de forma intermitente la freidora deshace la grasa utilizada para freír sin correr el riesgo de quemarla.

Para activar la función melting pulsar rápidamente "D", el led "F" se enciende y la pantalla indicará automáticamente 100 °C, la freidora empezará a funcionar de forma cíclica hasta alcanzar la temperatura de 100 °C y luego pasará automáticamente al estado de mantenimiento que mantendrá la temperatura del aceite a 100 °C.

La función melting se puede activar y desactivar en cualquier momento pulsando rápidamente la tecla "D".

Si se activa la función melting cuando el aceite está a una temperatura superior a 100 °C, la freidora esperará a que se enfríe el aceite a 100 °C y luego pasará automáticamente al estado de mantenimiento que mantendrá la temperatura del aceite a 100 °C.

### Atención

El aparato está dotado de un sistema de enfriamiento situado detrás del panel de control: controlar periódicamente el funcionamiento del ventilador y limpiar el polvo que pueda haber.

### Advertencias y consejos

El nivel del aceite tiene que mantenerse siempre entre los niveles máximo y mínimo.

No encienda nunca la freidora si el nivel del aceite no es correcto.

Cambie el aceite a menudo: no siga utilizando el aceite cuando se oscurezca y sea muy viscoso.

No llene nunca la cesta por encima del 50% de su capacidad: esto permitirá que se cocine más rápidamente y que el uso sea seguro.

Cuando se mete la cesta en la cuba se forma rápidamente espuma debido a la emulsión del aceite caliente y el agua que contienen los alimentos. Cuando sea demasiada, levante la cesta y vuelva a sumergirla para que la espuma desaparezca.

Cuando se fríen alimentos se desprenden partículas; las partes de mayor tamaño se depositan en la redcilla y las de menor tamaño en el fondo, en la zona fría. Para que esos posos sigan circulando y por tanto se quemen, periódicamente hay que purgarlos. La operación de purga tiene que realizarse con el aceite frío y después de haber decantado los residuos.

### Advertencias para el uso de grasas sólidas (manteca)

Cuando se utilice manteca para freír, pueden producirse situaciones de peligro debidas al sobrecalentamiento de la manteca y de la cuba freidora. Por tanto se tiene que deshacer la manteca gradualmente como se indica a continuación:

Quite la cesta, la redcilla de la cuba e introduzca la manteca sólida. Ponga en marcha el aparato en la posición de máxima potencia un minuto aproximadamente y después vuelva a ponerlo en la posición piloto. La manteca en contacto con los tubos llama calientes empezará a deshacerse.

Esperе unos minutos para que se garantice que se deshaga gradualmente sin sobrecalentamientos. Vuelva a poner en la posición de máxima potencia el aparato un minuto más y luego vuelva a la posición piloto.

En ese momento los tubos se habrán calentado lo suficiente, espere que la manteca se haya disuelto completamente y vuelva a meter la redcilla de la cuba y la cesta. Sólo cuando la manteca se haya disuelto por completo y en la cantidad apropiada se podrá utilizar correctamente la freidora.

### Advertencias relativas al uso del aceite caliente

Está prohibido cualquier comportamiento que lleve:

- Al sobrecalentamiento del aceite.
- Al uso inapropiado de la freidora.
- A la sustitución del aceite cuando la freidora está caliente.
- Al uso de disolventes inflamables para la limpieza.
- Al llenado incorrecto de la cuba (por encima o por debajo del nivel).
- A la introducción de comida húmeda no escurrida o agua en el aceite caliente.

### Purga de posos

Una vez que haya decantado, y con el aceite frío, extraiga la redcilla con asas teniendo cuidado de que esté en posición horizontal y actúe suavemente para que recoja



los posos más grandes que se hayan depositado.

**a) Para modelos sobre plano** (fig. 5) (GL8B - GL8+8B - GL8M - GL8+8M - GL10B - GL10+10B - GL30B - GL30M). Antes de abrir el grifo de vaciado (6), introduzca el tubo (15) en el orificio (5) como se indica en la figura. A continuación, después de haber colocado debajo del desagüe una cubeta o un cubo metálico con una capacidad de 12 litros como mínimo, abra la llave (6) después de haber levantado el perno (14).

Una vez que se haya vaciado, cierre el grifo girando la llave (6) y quite el tubo (15) actuando al revés.

**b) Para modelos con mueble** (fig. 6) Asegúrese de que la cubeta (9) que se suministra se coloque debajo del desagüe (8) y luego gire la mariposa de desagüe que abrirá el grifo.

#### Advertencias para evacuar y filtrar el aceite

- Dejar que se enfríe el aceite antes de filtrarlo o evacuarlo de la cubeta.
- Se aconseja no evacuar el aceite en la cubeta de una sola vez.
- Se aconseja prestar especial atención al mover la cubeta con el aceite.

#### LIMPIEZA

##### ¡Atención!

- Antes de limpiar el equipo apáguelo y deje que se enfríe.
- Cuando se trate de equipos de alimentación eléctrica accione el interruptor seccionador para desactivar la alimentación eléctrica.

Una minuciosa limpieza diaria del aparato garantiza que funcione perfectamente y que dure con el paso del tiempo. Las superficies de acero tienen que limpiarse con un detergente líquido para platos diluido con agua muy caliente utilizando un paño suave; para la suciedad

más resistente utilice alcohol etílico, acetona u otro disolvente no halogenado; **no utilice detergentes en polvo abrasivos ni sustancias corrosivas como ácido clorhídrico/muriático o sulfúrico.**

#### La utilización de ácidos puede poner en peligro el funcionamiento y la seguridad del aparato.

No utilice cepillos, estropajos o discos abrasivos de otros metales o aleaciones que podrían provocar manchas de óxido por contaminación.

Por la misma razón evite el contacto con objetos de hierro. Tenga cuidado con los estropajos o los cepillos de acero inoxidable ya que, aunque no contaminan las superficies, pueden rayarlas.

Si está muy sucio no utilice en ningún caso papel de lija o de esmeril; como alternativa recomendamos utilizar esponjas sintéticas (por ej. esponja Scotchbrite). Tampoco utilice sustancias para limpiar la plata y preste atención a los vapores de ácido clorhídrico o sulfúrico procedentes por ejemplo del lavado de suelos.

No aplique directamente al aparato chorros de agua para que no sufra daños. Una vez que esté limpio enjuáguelo bien con agua limpia y séquelo con un paño.

Una vez que haya realizado todas las operaciones de limpieza, las superficies de acero inoxidable, bien secas, tienen que protegerse con productos comunes a la venta apropiados para evitar fenómenos de corrosión.

### CERTIFICADO DE GARANTÍA

EMPRESA: \_\_\_\_\_

CALLE: \_\_\_\_\_

C.P.: \_\_\_\_\_ LOCALIDAD: \_\_\_\_\_

PROVINCIA: \_\_\_\_\_ FECHA DE INSTALACIÓN: \_\_\_\_\_

MODELO \_\_\_\_\_

PIEZA NÚMERO \_\_\_\_\_

#### ADVERTENCIA

El fabricante declina toda responsabilidad por las posibles incorrecciones contenidas en el presente manual debidas a errores de transcripción o impresión. Además el fabricante se reserva el derecho de modificar el producto, como crea necesario, sin variar las características esenciales del mismo. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de que no se respeten estrictamente las instrucciones ilustradas en el presente manual. Asimismo declina toda responsabilidad por los posibles daños, directos e indirectos, debidos a una incorrecta instalación, manipulaciones indebidas, mantenimiento insuficiente y uso inexacto.



## Instructiehandleiding

---

Afmetingen	<b>155</b>
Technische gegevens	<b>157</b>
Specifieke instructies	<b>161</b>

---

**GASFRITEUSES - SERIE PLUS 600**

Type apparaat	Beschrijving	Afm.: (LxPxH) Werkblad (h totaal)	Type
<b>GL8B</b>	Losse gasfriteuse L. 8	mm 300x600x290 (410)	A1
<b>GL8M</b>	Gasfriteuse met meubel L. 8	mm 300x600x900 (1020)	A1
<b>GL8+8B</b>	Losse gasfriteuse L. 8+8	mm 600x600x290 (410)	A1
<b>GL8+8M</b>	Gasfriteuse met meubel L. 8+8	mm 600x600x900 (1020)	A1

**GASFRITEUSES - SERIE MACROS 700**

Type apparaat	Beschrijving	Afm.: (LxPxH) Werkblad (h totaal)	Type
<b>GL10B</b>	Losse gasfriteuse L. 10	mm 400x714x290 (430)	A1
<b>GL10M</b>	Gasfriteuse met meubel L. 10	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL7+7M</b>	Gasfriteuse met meubel L. 7+7	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL10+10B</b>	Losse gasfriteuse L. 10+10	mm 800x714x290 (430)	A1
<b>GL10+10M</b>	Gasfriteuse met meubel L. 10+10	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL15M</b>	Gasfriteuse met meubel L. 15	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL15+15M</b>	Gasfriteuse met meubel L. 15+15	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL18MI</b>	Gasfriteuse met meubel L. 18	mm 400x714x900(1040)	A1
<b>GL18MI-E</b>	Gasfriteuse met meubel L. 18	mm 400x714x900(1040)	A1
<b>GL18MI-BF</b>	Gasfriteuse met meubel - Bflex bediening - L. 18	mm 400x714x900(1040)	A1
<b>GL18+18MI</b>	Gasfriteuse met meubel L. 18+18	mm 800x714x900(1040)	A1
<b>GL18+18MI-E</b>	Gasfriteuse met meubel L. 18+18	mm 800x714x900(1040)	A1
<b>GL18+18MI-BF</b>	Gasfriteuse met meubel - Bflex bediening - L. 18+18	mm 800x714x900(1040)	A1
<b>GL20M</b>	Gasfriteuse met meubel L. 20	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL20+20M</b>	Gasfriteuse met meubel L. 20+20	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL30B</b>	Losse gasfriteuse L. 25	mm 800x714x290 (430)	A1
<b>GL30M</b>	Gasfriteuse met meubel L. 25	mm 800x714x900 (1040)	A1

NL

**GASFRITEUSES - SERIE MAXIMA 900**

Type apparaat	Beschrijving	Afm.: (LxPxH) Werkblad (h totaal)	Type
<b>9GL18MI</b>	Gasfriteuse met meubel - L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18MIEL</b>	Gasfriteuse met meubel - elektronische bediening - L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18MI-BF</b>	Gasfriteuse met meubel - Bflex bediening - L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MI</b>	Gasfriteuse met meubel - L. 18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MIEL</b>	Gasfriteuse met meubel - elektronische bediening - L. 18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MI-BF</b>	Gasfriteuse met meubel - Bflex bediening - L. 18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20M</b>	Gasfriteuse met meubel - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20M</b>	Gasfriteuse met meubel - L. 20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20MEL</b>	Gasfriteuse met meubel - elektronische bediening - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20MEL</b>	Gasfriteuse met meubel - elektronische bediening - L. 20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20M-BF</b>	Gasfriteuse met meubel - Bflex bediening - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20M-BF</b>	Gasfriteuse met meubel - Bflex bediening - L. 20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22M</b>	Gasfriteuse met meubel - L. 22	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22+22M</b>	Gasfriteuse met meubel - L. 22+22	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22MEL</b>	Gasfriteuse met meubel - elektronische bediening - L. 22	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22+22MEL</b>	Gasfriteuse met meubel - elektronische bediening - L. 22+22	mm 800x900x900 (1065)	A1



## GASFRITEUSES - SERIE S700

Type apparaat	Beschrijving	Afm.: (LxPxH) Werkblad (h totaal)	Type
<b>SGL18MI</b>	Gasfriteuse met meubel - L. 18	mm 400x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18MIEL</b>	Gasfriteuse met meubel - elektronische bediening - L. 18	mm 400x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18+18MI</b>	Gasfriteuse met meubel - L. 18+18	mm 800x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18+18MIEL</b>	Gasfriteuse met meubel - elektronische bediening - L. 18+18	mm 800x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18MI-BF</b>	Gasfriteuse met meubel - Bflex bediening L. 18	mm 400x730x900 (1090)	A1

## GASFRITEUSES - SERIE S900

Type apparaat	Beschrijving	Afm.: (LxPxH) Werkblad (h totaal)	Type
<b>S9GL18MI</b>	Gasfriteuse met meubel - L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18MIEL</b>	Gasfriteuse met meubel - elektronische bediening - L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18MI-BF</b>	Gasfriteuse met meubel - Bflex bediening - L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MI</b>	Gasfriteuse met meubel - L. 18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MIEL</b>	Gasfriteuse met meubel - elektronische bediening - L. 18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MI-BF</b>	Gasfriteuse met meubel - Bflex bediening - L. 18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20M</b>	Gasfriteuse met meubel - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20M-BF</b>	Gasfriteuse met meubel - Bflex bediening - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MFA</b>	Gasfriteuse met meubel - filtering olie en automatische hefmandjes - L.20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MF</b>	Gasfriteuse met meubel - filtering olie - L.20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MFA-BF</b>	Gasfriteuse met meubel - Bflex-bediening - filtering olie en automatische hefmandjes - L.20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20+20M</b>	Gasfriteuse met meubel - L. 20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20+20M-BF</b>	Gasfriteuse met meubel - Bflex bediening - L. 20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22M</b>	Gasfriteuse met meubel - L. 22	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22MEL</b>	Gasfriteuse met meubel - elektronische bediening - L. 22	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22M-BF</b>	Gasfriteuse met meubel - Bflex bediening - L. 22	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22M</b>	Gasfriteuse met meubel - L. 22+22	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22MEL</b>	Gasfriteuse met meubel - elektronische bediening - L. 22+22	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22M-BF</b>	Gasfriteuse met meubel - Bflex bediening - L. 22+22	mm 800x900x900 (1065)	A1

## GASFRITEUSES - SERIE LX900 TOP

Type apparaat	Beschrijving	Afm.: (LxPxH) Werkblad (h totaal)	Type
<b>LX9GL18I</b>	Gasfriteuse cantilever - L.18	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL18IEL</b>	Gasfriteuse cantilever - elektronische bediening - L.18	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL18I-BF</b>	Gasfriteuse cantilever - Bflex bediening - L.18	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL20</b>	Gasfriteuse cantilever - L.20	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL20-BF</b>	Gasfriteuse cantilever - Bflex bediening - L.22	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22</b>	Gasfriteuse cantilever - L.22	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22EL</b>	Gasfriteuse cantilever - elektronische bediening - L.22	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22-BF</b>	Gasfriteuse cantilever - Bflex bediening - L.22	mm 400x900x580 (840)	A1

**GASFRITEUSES - SERIE PLUS 600****TECHNISCHE GEGEVENS**

MODEL	Nominaal vermogen	Verbruik LPG G30/31	Verbruik Metaan G20	Verbruik Metaan G25	Primaire lucht voor verbranding	Constructie type	Nominaal vermogen elektriciteit	Bschikbare spanning	Kabel type HO7RNF sec.	Cylindrische brander	Brander ronde kop DX	Brander ronde kop SX	Brander ovale kop
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	A1	kW	Vac	mm Ø	n°	n°	n°	n°
GL8B	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A1					1 3,30	1 3,30	
GL8M	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A1					1 3,30	1 3,30	
GL8+8B	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A1					2 3,30	2 3,30	
GL8+8M	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A1					2 3,30	2 3,30	

**GASFRITEUSES - SERIE MACROS 700****TECHNISCHE GEGEVENS**

MODEL	Nominaal vermogen	Verbruik LPG G30/31	Verbruik Metaan G20	Verbruik Metaan G25	Primaire lucht voor verbranding	Constructie type	Nominaal vermogen elektriciteit	Bschikbare spanning	Kabel type HO7RNF sec.	Cylindrische brander	Brander ronde kop DX	Brander ronde kop SX	Brander ovale kop
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	A1	kW	Vac	mm Ø	n°	n°	n°	n°
GL10B	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A1					1 3,45	1 3,45	
GL10M	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A1					1 3,45	1 3,45	
GL7+7M	9,2	0,72	0,97	1,13	18,4	A1							2 4,60
GL10+10B	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A1					2 3,45	2 3,45	
GL10+10M	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A1					2 3,45	2 3,45	
GL15M	12,7	1,00	1,34	1,56	25,4	A1							3 4,23
GL15+15M	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1							6 4,23
GL18MI - GL18MI-E - GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1							
GL18+18MI - GL18+18MI-E - GL18+18MI-BF	28	2,2	3	3,44	56	A1							
GL20M	16,5	1,30	1,75	2,03	33	A1							3 5,50
GL20+20M	33	2,60	3,49	4,06	66	A1							6 5,50
GL30B	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A1					4 4,38		
GL30M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A1					4 4,38		

**GASFRITEUSES - SERIE S700****TECHNISCHE GEGEVENS**

MODEL	Nominaal vermogen	Verbruik LPG G30/31	Verbruik Metaan G20	Verbruik Metaan G25	Primaire lucht voor verbranding	Constructie type	Nominaal vermogen elektriciteit	Bschikbare spanning	Kabel type HO7RNF sec.	Cylindrische brander	Brander ronde kop DX	Brander ronde kop SX	Brander ovale kop
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	A1	kW	Vac	mm Ø	n°	n°	n°	n°
SG18MI - SG18MI-E - SG18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2 7			
SG18+18MI - SG18+18MI-E	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	4 7			



## GASFRITEUSES - SERIE MAXIMA 900

## TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal vermogen	Verbruik LPG G30/31	Verbruik Metaan G20	Verbruik Metaan G25	Primaire lucht voor verbranding	Constructie type	Nominaal vermogen elektriciteit	Beschikbare spanning	Kabel type H07RNF sec.	Cylindrische brander	Brander ronde kop DX	Brander ronde kop SX	Brander ovale kop
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h		kW	Vac	mm Ø	n°	n°	n°	n°
9GL18MI - 9GL18MIEL - 9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7		
9GL18+18MI - 9GL18+18MIEL - 9GL18+18MI-BF	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	4	7		
9GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1							3 5,83
9GL20+20M	35	2,76	3,7	4,3	70	A1							6 5,83
9GL20MIEL - 9GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 5,83
9GL20+20MIEL - 9GL20+20M-BF	35	2,76	3,7	4,3	70	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 5,83
9GL22M	20	1,56	2,12	2,46	40	A1							3 6,67
9GL22+22M	40	3,12	4,24	4,92	80	A1							6 6,67
9GL22MIEL	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 6,67
9GL22+22MIEL	40	3,12	4,24	4,92	80	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 6,67

## GASFRITEUSES - SERIE S900

## TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal vermogen	Verbruik LPG G30/31	Verbruik Metaan G20	Verbruik Metaan G25	Primaire lucht voor verbranding	Constructie type	Nominaal vermogen elektriciteit	Beschikbare spanning	Kabel type H07RNF sec.	Cylindrische brander	Brander ronde kop DX	Brander ronde kop SX	Brander ovale kop
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h		kW	Vac	mm Ø	n°	n°	n°	n°
9SG18MI - 9SG18MIEL - 9SG18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7		
9SG18+18MI - 9SG18+18MIEL - 9SG18+18MI-BF	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	4	7		
9SG20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1							3 5,83
9SG20+20M	35	2,76	3,7	4,3	70	A1							6 5,83
9SG20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 5,83
9SG20+20M-BF	35	2,76	3,7	4,3	70	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 5,83
9SG20MFA - 9SG20MFA-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,2	220 - 240	3x1,5				3 5,83
9SG20MFA-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,2	220 - 240	3x1,5				3 5,83
9SG22M	20	1,56	2,12	2,46	40	A1							3 6,67
9SG22MIEL - 9SG22M-BF	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 6,67
9SG22+22M	40	3,12	4,24	4,92	80	A1							6 6,67
9SG22+22MIEL - 9SG22+22M-BF	40	3,12	4,24	4,92	80	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 6,67

MODEL	Nominaal vermogen	Verbruik LPG G30/31	Verbruik Metaan G20	Verbruik Metaan G25	Primaire lucht voor verbranding	Constructie type	Nominaal vermogen elektriciteit	Beschikbare spanning	Kabel type HO7RNF sec.	Cylindrische brander	Brander ronde kop DX	Brander ronde kop SX	Brander ovale kop
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h		kW	V <sub>ac</sub>	mm Ø	n°	n°	n°	n°
LX9GL18I - LX9GL18IEL - LX9GL18I-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7		
LX9GL18+18I - LX9GL18+18IEL	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	4	7		
LX9GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1							3
LX9GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3X1,5				3
LX9GL22	20	1,56	2,12	2,46	40	A1							3
LX9GL22IEL - LX9GL22-BF	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220 - 240	3X1,5				3
LX9GL22+22	40	3,12	4,24	4,92	80	A1							6



De apparatuur is conform met de Europese voorschriften, richtlijnen en normen:

Reg. 1935/2004/CE Voorschriften voor materialen en artikelen die in contact komen met levensmiddelen.

Reg. 2016/426/UE EU Gastoestellen

2014/35/UE Laagspanningsrichtlijn

2014/30/UE EMC-richtlijn (elektromagnetische compatibiliteit)

2011/65/UE Beperking gebruik gevaarlijke stoffen op elektrische en elektronische apparaten.

2006/42/CE Machinereglementeringen en bijzondere referentienormen.

EN 203-1 Algemene Veiligheidsnorm voor GAS-apparaten voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik.

EN 203-3 Norm met betrekking tot materialen en onderdelen die in contact komen met levensmiddelen en andere gezondheidskwesties.

EN 203-2-4 Speciale Norm voor FRITEUSES (gas) voor multifunctioneel koken voor de grootkeuken

EN 60335-1 Algemene regelgeving voor de veiligheid van elektrische huishoudelijke apparaten en dergelijke.

EN 62233 Meetmethoden voor elektromagnetische velden van huishoudelijke en soortgelijke apparaten met betrekking tot blootstelling aan de mens.

EN 61000 Norm voor elektromagnetische compatibiliteit

EN 55014 Norm voor elektromagnetische compatibiliteit

### Kenmerken van de apparaten

Het technische plaatje bevindt zich aan de voorkant van het apparaat en bevat alle benodigde gegevens voor de aansluiting.

NAME:			
MANUFACTURER'S ADDRESS:			
TYPE/MOD: .....		Serial: .....	
KW: .....	TYPE: A1	Hz: 50/60	
Cert: 51 .....		kW: .....	
		V: .....	
		IPX: .....	
		0051.....	
Made in Italy			

### INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKERS VAN PROFESSIONELE APPARATEN



#### Op grond van artikel 24 van het Wetsbesluit 14 maart 2014, n. 49 "Tenuitvoerlegging van de Regelgeving 2012/19/UE wat betreft afval van elektrische en elektronische apparaten (AEEA)".

Het symbool van de doorgekruiste verrijdbare afvalbak weergegeven op het apparaat of op de verpakking geeft aan dat het product aan het eind van de nuttige levensduur gescheiden van het andere afval ingezameld dient te worden zodat het passend verwerkt en gerecycled kan worden.

De gescheiden inzameling van het betreffende professionele apparaat wordt aan het einde van de nuttige levensduur als volgt georganiseerd en beheerd:

- Direct door de gebruiker, in geval het apparaat voor de invoering van de nieuwe AEEA-regelgeving op de markt is gebracht en dezelfde gebruiker besluit om het af te danken zonder het te vervangen door een nieuw apparaat met dezelfde functies;
- Door de fabrikant die als eerste in een land behorend tot de EU het apparaat onder het eigen merk heeft geïntroduceerd of doorverkocht. In het geval het apparaat vòòr de invoering van de nieuwe AEEA-regelgeving op de markt is gebracht en de gebruiker een vergelijkbaar type met dezelfde functies koopt. In dit laatste geval kan de gebruiker de fabrikant verzoeken het oude apparaat binnen en niet later dan 15 dagen na de levering van het nieuwe apparaat in te nemen;
- Door de fabrikant die als eerste in een land behorend tot de Europese Unie het nieuwe apparaat dat het voorgaande heeft vervangen heeft geïntroduceerd of doorverkocht onder het eigen merk, in geval het apparaat na de invoering van de nieuwe AEEA-regelgeving op de markt is gebracht.

Gepaste gescheiden inzameling vòòr de daaropvolgende verwerking van het ontmanteld apparaat, draagt ertoe bij de negatieve impact op het milieu en de gezondheid te voorkomen en bevordert het hergebruik en/of recycling van de materialen waaruit het apparaat is opgebouwd.

**De illegale dumping van het product door de gebruiker houdt de toepassing van sancties volgens de huidige wettelijke voorschriften in.**



## SPECIEFIE INSTRUCTIES



### AANDACHT!

De afbeeldingen van de hoofdstukken bevinden zich op de eerste pagina's van de onderhavige handleiding.

### BESCHRIJVING APPARAAT

Stevige stalen structuur, met 4 in hoogte verstelbare pootjes. Buitenbekleding in staal met nikkel-chroom 18/10. De verwarming geschiedt door buisvormige stalen verchroomde branders, bestand tegen thermische of mechanische spanningen. De regeling van de temperatuur is mogelijk door middel van een klep met veiligheidsmechanisme.

### VOORBEREIDING

#### Installatieplaats

Het wordt aangeraden het apparaat in een goed geventileerde ruimte te plaatsen, bij voorkeur onder een afzuigkap. Het apparaat kan alleen worden geïnstalleerd of naast andere apparatuur.

Er moet echter een afstand van 150 mm voor de zijkanten worden aangehouden en 150 mm voor de achterkant.

**De wanden bij het apparaat (muren, decoraties, keukenkasten, decoratieve afwerkingen, etc.) moeten van onbrandbaar materiaal zijn.**

Plaats de apparaten op een tafel of op een niet brandbaar vlak. Voordat de aansluiting verricht wordt moet op het technische plaatje van het apparaat worden gecontroleerd of het voorbereid of geschikt is voor de beschikbare gassoort. Indien het apparaat op een andere gassoort werkt dient de paragraaf "Werking met andere gassoorten" geraadpleegd te worden.

#### Wetsbepalingen, technische regels en richtlijnen

Neem wat betreft de montage de volgende voorschriften in acht:

- normen UNI CIG 8723
- de bouwverordeningen en lokale regels voor brandpreventie;
- de geldende veiligheidsvoorschriften;
- de voorschriften van het gasbedrijf;
- de geldende CEI voorschriften;
- de voorschriften van de brandweer.

### INSTALLATIE

De montage, de installatie en het onderhoud dienen te worden uitgevoerd door bedrijven die geautoriseerd zijn door de lokale gasvoorzieningsbedrijven en overeenkomstig de geldende normen. Men dient in de eerste plaats het gasvoorzieningsbedrijf te raadplegen.

#### Installatieprocedure

Voor de juiste hoogte van het apparaat dient men de

pootjes te stellen.

#### Gasaansluiting

De aansluiting op de opening van 1/2" G van het apparaat, kan vast zijn of ontkoppelbaar door een goedgekeurd koppelstuk te gebruiken.

Als er flexibele geleiders worden gebruikt, moeten ze van roestvrijstaal zijn en aan de voorschriften voldoen. Controleer de gasdichtheid na de aansluiting met behulp van een speciale opsporingsspray voor gaslekken.

#### Afvoer verbrandingsgas

De apparaten moeten in ruimtes worden geplaatst, die geschikt zijn voor de afvoer van verbrandingsgassen zoals in de installatievoorschriften wordt beschreven. De apparaten worden beschouwd (zie tabel "TECHNISCHE GEGEVENS") als:

*Gasapparaten van het type "A1"*

Deze hoeven niet te worden aangesloten op een afvoerkanaal voor verbrandingsgassen.

Deze apparaten moeten de verbrandingsgassen via speciale afzuigkappen en dergelijke afvoeren, die dienen te zijn aangesloten op een rookkanaal met een gegarandeerde werkzaamheid, of die ze direct naar buiten afvoeren.

Bij gebrek hieraan, mag een luchtafzuiger worden gebruikt die rechtstreeks naar buiten afvoert, maar de capaciteit mag niet minder zijn dan vereist en vermeerderd met de noodzakelijke luchtverversing die nodig is voor het welzijn van de operators, zie tabel "TECHNISCHE GEGEVENS".

#### Elektrische aansluiting

Voordat het apparaat wordt aangesloten op het elektriciteitsnet dient men te controleren dat:

- De netspanning overeenkomt met de aangegeven waarden op het technische plaatje.
- De aarding voldoet.
- De aansluitingskabel geschikt is voor het opnemende vermogen van het apparaat.

Bovendien dient voor het apparaat een contactdoos aanwezig te zijn met contactopeningen van tenminste 3 mm die het mogelijk maakt om het apparaat op omnipolaire wijze los te koppelen. Voor dit doel kunnen bijvoorbeeld veiligheidsschakelaars dienen.

De omnipolaire schakelaar dient zich in de buurt van het apparaat te bevinden, goedgekeurd te zijn en een kabelsectie te hebben die adequaat is aan het apparaat. De kabel dient niet inferieur te zijn aan het type H07 RN-F.



De **GEEL-GROENE** gaeerde kabel dient niet onderbroken te worden.

### Equipotentiaal

Het apparaat dient op een equipotentiaalsysteem te zijn aangesloten. De hiervoor bestemde klem bevindt zich in de buurt van de kabelgang. Hij is gemerkt door het volgende symbool:



## GBRUIK

### Voorafgaande handelingen aan het gebruik

Het is voor het gebruik raadzaam het beschermende plakfolie te verwijderen. Maak het werkoppervlak en de buitenkant vervolgens grondig schoon met een lauw sopje en een vochtige doek. Maak hierna alles droog met een schone doek.

### Inbedrijfstelling

Voor de eerste inbedrijfstelling is het raadzaam te controleren of de kenmerken van het apparaat (categorie en gebruikte gassoort) overeenkomen met de gasfamilie en de gasgroep die ter plaatse beschikbaar zijn.

Als dat niet zo is dient men op de gevraagde gasfamilie over te gaan of zich aan de gevraagde gasgroep aan te passen. (zie paragraaf "Werking met andere gassoorten"). Voor de inbedrijfstelling dient men zich te houden aan de gebruiksvoorschriften.

### Het vermogen controleren

Gebruik de spuitmondten voor het nominale vermogen die op de apparaten zijn aangebracht.

Het vermogen kan uit twee soorten bestaan:

- nominaal, wat op het plaatje op het apparaat staat
- verlaagd.

Naar deze spuitmondten wordt in de tabel "BRANDERS" verwezen.

De gastoevoerdruk moet zich binnen de velden bevinden, aangeduid in de tabel van de branders.

Buiten deze genoemde drukmarges werken de apparaten niet. Als u het vermogen verder wenst te controleren, kan dit met behulp van een meter volgens de zogenaamde "volumetrische methode".

Over het algemeen is een controle van de goede werking van de spuitmondten echter al voldoende.

### Controle van de inlaatdruk (Afb. 1)

De inlaatdruk dient te worden gemeten met een manometer (min. resolutie 0,1 mbar). Verwijder de schroef (A) van het meetpunt en sluit de manometer aan. Als de meting is uitgevoerd dient men de schroef (A) weer hermethisch vast te draaien.

**BELANGRIJK:** De druk moet worden gecontroleerd als alle gasuitrustingen aangesloten en in werking zijn.

### Controle van het vermogen volgens de volumetrische methode

Met behulp van een gasmeter en een chronometer kan het gasverbruik in de tijdseenheid worden gemeten. Deze waarde wordt vervolgens vergeleken met de op de

volgende wijze berekende waarde E:

$$E = \frac{\text{Brandervermogen}}{\text{Verwarmingsvermogen van het gas}}$$

Het is belangrijk dat de meting van het vermogen uitgevoerd wordt wanneer het apparaat in de lage stand staat.

De brandervermogens nominaal en verlaagd, berekend op de waarde van de nominale druk, worden bereikt door tabel "BRANDERS" te raadplegen. De waarde van het verwarmingsvermogen van het gas, kan worden opgevraagd bij het plaatselijke energiebedrijf.

### Controle van de werking

Controleer of het gebruikte type spuitmondten overeenkomt met die in de tabel "BRANDERS" beschreven staan. Controleer dat de gebruikte drukverlager een groter vermogen heeft dan de som van de verbruiksvermogens van alle aangesloten apparaten. Controleer dat de aanvoerleiding van het gas geschikt is.

### Controle van de waakvlam

Bij een goede afstelling moet de vlam het thermokoppel omgeven en er perfect uitzien; als dit niet zo is controleer dan of de spuitmond de juiste is voor het type gas dat gebruikt wordt.

### Controle van de primaire lucht (Afb. 2/3/4)

De regulering gebeurt door middel van de venturi-buis die de quote "X" reguleert die is weergegeven in de tabel "BRANDERS" en door het uiterlijk van de vlam te controleren die homogeen, goed geventileerd en niet roemorig mag zijn.

### Controle van de functies

- Zet het apparaat in werking.
- Controleer de staat van de gaslangen;
- Controleer de vlam van de brander, ook op de lage stand.

### Waarschuwingen voor de monteur

- Toon de gebruiker en leg hem de werking en het gebruik van het apparaat volgens de instructies uit en overhandig hem de gebruiksaanwijzing.
- Informeer de operator dat iedere vorm van restauratie of verbouwing in het gebouw, die de luchtvoorziening voor de verbranding zou kunnen beschadigen, het nodig maakt dat de functies van het apparaat opnieuw gecontroleerd moeten worden.

### Werking met andere gassoorten

Om op een andere gassoort over te gaan is het noodzakelijk de tabel "BRANDERS" te raadplegen om de geschikte spuitmondten te vinden.

De maat van de diameter wordt uitgedrukt in honderdste mm en wordt aangegeven op iedere spuitmond.

Voor de modellen met een drukregelaar (R) is het bovendien nodig de uitgaande lucht te controleren en te reguleren. Aan het eind van de vervanging van de spuitmondten is het nodig alle controles uit te voeren, zoals beschreven in paragraaf "IN WERKING STELLEN" en de aanduiding van het type gas op het technisch plaatje



van het apparaat te veranderen.

### Regulering van de uitgaande druk modellen "R"

Om toegang te krijgen tot de reguleringschroeven dient men klep "C" te verwijderen. (zie afb. 9) dan schroef "D" los te draaien en met een geschikte schroevendraaier spleet "E" op te tillen. Een manometer met de drukmeteraansluiting "B (outlet)" verbinden en de tabel "BRANDERS" raadplegen, de waarde van de uitgaande druk reguleren door met een geschikte schroevendraaier schroef "F" te bewerken.

### Vervangen van de spuitmonden van de branders

VOOR DE MODELLEN VAN 8, 10, 18 en 30 LITER

Verwijder het bedieningspaneel door de zichtbare schroeven aan de achterrand of aan de voorkant los te schroeven, vervolgens de zichtbare spuitmonden weg te halen en ze door de geschikte te vervangen, volgens de tabel "BRANDERS". Wees voorzichtig om de pakkingsring niet kwijt te raken en weer op de juiste plaats terug te monteren.

VOOR MODELLEN VAN 7, 15, 20 en 22 LITER

De spuitmonden zijn toegankelijk door de deurtjes van de kast te openen. Schroef ze los en vervang ze door de geschikte, volgens de tabel "BRANDERS". Wees voorzichtig om de pakkingsring niet kwijt te raken en weer op de juiste plaats terug te monteren.

### De waakvlam afstellen (afb. 11A - 11B)

VOOR MODELLEN VAN 7, 8, 10 en 18 LITER

De waakvlam werkt met spuitmonden en vaste lucht. De enige handeling die gevraagd wordt is de vervanging van de spuitmonden afhankelijk van het type gas:

- Verwijder het bedieningspaneel door de bevestigingsschroeven los te draaien. (indien nodig)
- Draai de moer (14) los die de spoel vastdrukt en haal de spoel (15) en de spuitmond met waakvlam (n.16) eruit.
- Vervang de spuitmond met waakvlam door de correcte nadat men de tabel "BRANDERS" geraadpleegd heeft.
- Nadat men de vervanging van de spuitmond van de waakvlam heeft uitgevoerd schroeft men de moer (n. 14) die de spoel vastdrukt en de betreffende spoel (n. 15) weer vast.

### De waakvlam afstellen (afb. 11C)

VOOR MODELLEN VAN 15, 20 en 22 LITER

Stel de waakvlam af met behulp van een 7 mm inbusleutel (1). De spuitmond is goed afgesteld als de vlam het thermokoppel omhult. Bij werking op LPG moet de stelschroef helemaal worden aangedraaid.

## VEILIGHEIDSSYSTEMEN VAN HET APPARAAT

**Veiligheidsklep:** een klep met thermokoppel die het mogelijk maakt om de gastoevoer naar de hoofdblander te onderbreken in het geval de waakvlam zou doven. Om de werking te herstellen dient men de handelingen met betrekking tot het aansteken van de waakvlam te herhalen.

**Veiligheidsthermostaat:** Treedt in werking door de gastoevoer af te sluiten in geval van ernstige afwijkingen. Deze moet handmatig bediend worden en om opnieuw

op te starten dient men de moer los te draaien (n. 7) (afb. 7-8). Als dit voor mocht komen dient men de servicedienst te bellen.

De modellen FA met elektrisch hefmandje en olie recirculatiepomp zijn voorzien van zekeringen in de ruimte van de elektrische aansluitdoos. In geval van slechte werking van de pomp of de hefmandjes dient men zich tot de servicedienst te wenden.

## ONDERHOUD

De constructie van de apparaten is dusdanig uitgevoerd dat er weinig onderhoudsbeurten nodig zijn.

Ondanks dit raden we de gebruiker aan om een onderhoudscontract te tekenen om de apparatuur tenminste één keer per jaar te laten controleren door gespecialiseerd personeel van onze service-dienst, of door een gespecialiseerde technicus.

### Waarschuwingen

In de friteuses met een oliekeerring van de kuipen op de thermostaten is het noodzakelijk om deze periodiek te laten controleren. Een goed klemmende fitting zorgt ervoor om eventuele lekkage van olie, die op de lange duur een storing zou kunnen veroorzaken, te voorkomen.

## ONDERDELEN VERVANGEN (RESERVEONDERDELEN)

**GBRUIK UITSLUITEND ORIGINELE RESERVEONDERDELEN DIE DOOR DE FABRIKANT ZIJN GELEVERD. De onderdelen moeten worden vervangen door erkende monteurs!**

Voor sommige modellen hoeft men alleen het bedieningspaneel te verwijderen door de zichtbare schroeven aan de onderrand of aan de voorkant los te draaien om bij de onderdelen te komen die vervangen dienen te worden, voor andere modellen dient men het onderdeurtje te openen.

**WAARSCHUWING: leeg eerst de bak voordat men het bedieningspaneel verwijdt en voordat men de onderdelen gaat vervangen.**

**Gasventiel:** Alle buisverbindingen zijn zichtbaar. Met geschikte sleutels de verbindingen van de gastoevoer, gasafvoer, waakvlam en thermokoppel losschroeven. De twee bevestigingsschroeven eraan losschroeven, vervolgens verdergaan met de vervanging. De bol goed invoegen.

**Veiligheidsthermostaat:** Maak het faston los van het thermokoppel. Schroef de afsluitende moer los, schroef bevestigingsmoer los en vervang hem.

Bij het aansluiten van de faston dient men te controleren dat ze een goed contact maken. Men dient zich ervan te verzekeren dat de bol van de thermostaat goed op zijn plaats zit.

**Brander:** De brander is bevestigd met twee duidelijk zichtbare schroeven en met een bevestigingsmoer. Schroef ze los, vervang ze en schroef ze weer stevig vast.



**Thermokoppel-Ontstekingsbougje:** Om de vervanging van deze twee onderdelen te vereenvoudigen dient men de twee schroeven die de steun van de waakvlam bevestigen los te draaien. Ga verder met de vervanging door de klemschroeven los te draaien.

Als de vervanging is uitgevoerd, dient men in de correcte volgorde het bedieningspaneel en de betreffende onderdelen opnieuw te monteren.

## WAARSCHUWING

**Na delen van de gastoevoer te hebben vervangen is het noodzakelijk de gasdichtheid en de functies van de verschillende elementen te controleren.**

# INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

## IN WERKING STELLEN

Het apparaat is bedoeld voor professioneel gebruik en dient uitsluitend door gekwalificeerd personeel gebruikt te worden.

De gebruiker dient zich ervan te verzekeren dat de installatie van het apparaat op de juiste manier is uitgevoerd. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door onjuiste installatie, onzorgvuldig onderhoud en onervaren gebruik.

Voor het apparaat in werking te stellen **AANDACHTIG DE GEBRUIKSAANWIJZING LEZEN DIE IS INGESLOTEN IN DE BROCHURE**, met extra aandacht voor de normen met betrekking tot de veiligheidsvoorschriften. Sluit altijd na gebruik de gaskranen, vooral gedurende onderhouds- en reparatiewerkzaamheden.

Volg aandachtig de kookvoorschriften op, tenminste in de eerste gebruiksperiode, totdat de praktijk en de ervaring uitwijzen om zelf tijden en temperaturen te kiezen.

Voordat men de brander inschakelt dient men de gedeelten die met bakolie in aanraking komen zorgvuldig schoon te maken, zoals staat beschreven in de paragraaf reinigen, vervolgens de olie inschenken tot het aanduidingsstreepje in de bak (niveau) nadat men gecontroleerd heeft dat het afgietkraantje dicht zit.

## INSCHAKELEN

De branders zijn voorzien van een thermostatische veiligheidsklep.

### Aansteken van de waakvlam (GL8..., GL10...) (afb. 7)

Druk op de knop (✳) (3), wacht totdat de lucht uit de buizen is verdwenen, vervolgens herhaaldelijk op de knop van de piëzo-elektrische (2) ontsteking drukken. Door het daarvoor bedoelde gaatje op het bedieningspaneel kan men zich ervan verzekeren dat de waakvlam is aangestoken. Houd de knop (3) enkele seconden ingedrukt en laat hem dan los. Als de waakvlam mocht doven dient men de procedure te herhalen.

### Aansteken van de waakvlam (GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...) (afb. 8)

Druk op de knop en draai tegen de klok mee tot aan stand (✳) (PILOT).

Op deze stand herhaaldelijk op de knop van de piëzo-elektrische ontsteking drukken terwijl men de knop ingedrukt houdt totdat de waakvlam gaat branden. Voor de modellen 9GL20..., 9GL22..., 9GL20..., 9GL22... de knop verder draaien om de piëzo-elektrische ontsteking te activeren. (zie afb. 10).

Laat de knop na 5 seconden los en draai hem op de gewenste stand. Herhaal de procedure als de vlam zou doven.

### Aansteken van de waakvlam (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18..., 9GL20..., 9GL22..., S9GL22...EL, LX9GL22...EL) (afb. 8)

Draai de knop (1) tegen de klok mee tot aan de stand (✳). In deze stand drukt men op dezelfde knop totdat de waakvlam gaat branden. Laat de knop na 60 seconden los en draai hem naar stand (⬆). Als de waakvlam mocht doven dient men de procedure te herhalen.

### Aansteken van de waakvlam (modellen F en FA - afb. 14)

Druk op knop "D", het groene lampje "C" gaat branden om de aanwezige spanning aan te geven.

Draai de knop "G" tegen de klok mee tot aan de stand (✳). In deze stand drukt men op dezelfde knop totdat de waakvlam gaat branden. Laat de knop na 60 seconden los en draai hem naar stand (⬆). Als de waakvlam mocht doven dient men de procedure te herhalen.

### Inschakelen van de hoofdbranders en regulering van de temperatuur (GL8..., GL10..., GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...)

Om de hoofdbrander in te schakelen draait tegen de knop verder tegen de klok in tot aan de gewenste temperatuur. De thermostaatklep is gemerkt met de standen van 1 tot en met 8 voor de Serie 600 en van 1 tot en met 7 voor de Serie 700/900.

De aangegeven temperatuurswaarden voor iedere stand zijn de volgende:

Klep 8 standen.

Stand	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatuur °C	Uit	110	121	133	145	156	168	179	190

Klep 7 standen.

Stand	0	1	2	3	4	5	6	7
Temperatuur °C	Uit	115	130	143	157	171	180	190

### Aansteken van de hoofdbranders en regulering van de temperatuur (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI, 9GL20...EL, 9GL22...EL, S9GL22...EL, LXGL22...EL, S9GL20...FA)

Om de hoofdbranders aan te steken de thermostaatknop op het bedieningspaneel tot aan de gewenste temperatuur draaien.

## UITSCHAKELEN

### Uitschakelen gedurende het normale gebruik

#### UITSCHAKELEN (GL8..., GL10...) (afb. 7)

Om de hoofdbranders uit te schakelen dient men alleen de knop (1) op stand (✳) te draaien.

Op deze stand blijft alleen de waakvlam branden. Om het



apparaat geheel uit te schakelen hoeft men alleen op de uitschakelingsknop (●) (4) te drukken. Voordat men opnieuw in wil schakelen dient men circa 1 minuut te wachten totdat de afsluitklep zich deblokkeert.

#### **Uitschakelen (GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...)** (afb. 8)

Om de hoofdbranders uit te schakelen draait men aan de knop (1) tot op stand (☼) op deze stand blijft alleen de waakvlam branden. Om het apparaat geheel uit te schakelen draait men de knop op stand (●).

#### **Uitschakelen (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18..., 9GL22...EL, S9GL22...EL, LX9GL22...EL)** (afb. 8)

Om de hoofdbranders uit te schakelen draait men de thermostaatknop die op het bedieningspaneel zit, op de nul, draai de knop (1) op stand (☼) op deze stand blijft alleen de waakvlam branden. Om het apparaat geheel uit te schakelen draait men aan de knop (1) tot stand (●).

#### **Modellen (9GL20..., 9GL22..., S9GL20... - S9GL22...)** (afb. 10)

Om de hoofdbranders te doven, dient men de knop naar stand (0) te draaien. Om de waakvlam te doven dient men de knop op stand (●) te zetten.

#### **Uitschakelen (modellen F en FA - afb. 14)**

Om de hoofdbranders uit te schakelen draait men de thermostaatknop die op het bedieningspaneel zit, op de nul, draai de knop "G" op stand (☼) op deze stand blijft alleen de waakvlam branden. Om het apparaat geheel uit te schakelen knop "G" tot stand (●) draaien en knop "D" indrukken, het groene lampje "C" zal uitgaan.

#### **Uitschakelen in geval van storing**

In geval van storing het apparaat van de gastoevoer loskoppelen.

#### **Wat te doen in geval van storing en als het apparaat voor langere tijd niet wordt gebruikt**

Als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt of in geval van storing of slechte werking, dient men de gaskraan aan de buitenkant van het apparaat dicht te draaien. Nadat men het apparaat grondig heeft schoongemaakt, dienen de goed gedroogde oppervlakken in roestvrij staal beschermd te worden met een daarvoor bestemd product dat in de handel is, dit om roestvorming tegen te gaan. In geval van storing de servicedienst waarschuwen.

### **WERKING MODELLEN F EN FA**

#### **Gebruik automatische hefmandjes, instellen van de kooktijd (modellen FA - afb. 14)**

De heffer voor het mandje kan zowel met een enkel mandje als met twee halve mandjes worden gebruikt

Om de mandjeshaffer met twee halve mandjes te gebruiken, zet u de schakelaar "M" in het frituurcompartiment in de positie die overeenkomt met de twee mandjes.

Om de mandjeshaffer met één mand te gebruiken, zet u de schakelaar "M" in de positie die overeenkomt met de enkele mand. Stel in dit geval de frituurtijd in door aan de rechter knop "A" te draaien. De linker knop "A" werkt dan

niet.

Stel de frituurtijd in door knop "A" op de gewenste stand te draaien. Zodra knop "A" wordt gedraaid daalt de mand. Als de ingestelde tijd is bereikt stopt de kookcyclus en komt de mand omhoog.

#### **Filteren olie en gebruik pomp (modellen F en FA - afb. 14)**

Zorg ervoor dat de knop "G" van het ventiel op stand (●) staat.

Zorg ervoor dat het bassin en het filter onder de afvoer van de olie zijn geplaatst.

De olie mag niet op kamertemperatuur en niet direct na het frituren afgevoerd worden.

De olie kan na ca. 3 uur na de laatste keer frituren afgevoerd worden. De temperatuur moet echter onder 90°C zijn. Wees voorzichtig met de warme olie.

Draai langzaam het handvat "H" om het afvoerkraantje te openen. Uitkijken voor oliespetters. De olie stroomt snel het bassin in en het filter zorgt voor een nauwkeurige mechanische zuivering. Als de olie bijzonder vuil is goed controleren of het filter niet overloopt.

Sluit kraan H.

Om de olie van het bassin naar de tank te pompen dient men aan knop "F" te draaien. Zodra de knop "F" wordt gefraaid gaat het oranje "L" lampje branden en begint de olie in de tank te stromen.

Om het pompen te stoppen knop "F" naar 0 draaien, het legen van het bassin duurt ongeveer 5 minuten. Hoe kouder de olie is hoe langer het pompen duurt.

### **WERKING ELEKTRONISCHE BEDIENING**

#### **Afstellen van de kooktemperatuur (zie afb. 12)**

Als de friteuse uit staat, met de voedingskabel verbonden aan het elektriciteitsnet, toont het display "A" de waarde van de temperatuur van de olie in de kuip.

Druk licht op de pijltjes (B) om de waarde van de kooktemperatuur te verhogen of te verlagen.

Het display zal de waarde van de gekozen temperatuur aangeven en een geluidssignaal bevestigt dat de instelling is geregistreerd.

Aan het einde van de handeling zal het display opnieuw de waarde van de temperatuur binnenin de kuip aangeven.

Het afstellen van de kooktemperatuur kan zowel met een ingeschakelde als een uitgeschakelde friteuse worden uitgevoerd.

In het geval men een lagere temperatuur zou willen instellen dan de op dat moment aanwezige temperatuur in de kuip, dient men te wachten totdat de olie is afgekoeld.

#### **In- en uitschakelen (zie afb. 12)**

De friteuse is voorzien van een elektrische ontsteking van de waakvlam, men dient zich er dus van te verzekeren dat de friteuse correct op het elektriciteitsnet is aangesloten.

Druk en draai de knop van de klep op de stand inschakelen ☼, men dient hem ingedrukt te houden om de waakvlam aan te steken en voordat men de knop loslaat enkele seconden te wachten tot het thermokoppel is opgewarmd.

Druk en draai de knop op de stand werking (0), vervolgens, om de friteuse in te schakelen, de startknop "C" enkele



seconden ingedrukt houden, het groene ledlampje "D" begint te knippen en de branders gaan aan.

Als de ingestelde temperatuur is bereikt zal de friteuse een geluidssignaal laten horen, vervolgens gaat hij over naar de fase van het behouden van de temperatuur en zal hij voortdurend in- en uitschakelen om de waarde van de temperatuur van de olie constant te houden.

Iedere keer wanneer de friteuse de ingestelde temperatuur heeft bereikt zal men een geluidssignaal horen.

Om de friteuse uit te schakelen dient men enkele seconden knop "C" ingedrukt te houden. De branders gaan uit en het groene ledlampje "D" zal stoppen met knippen.

Alleen de waakvlam blijft branden en op het display "A" kan men de temperatuur van de olie in de kuip zien.

Om de waakvlam te doven dient men op de knop van de klep te drukken en hem naar stand ● te draaien.

### Functie MELTING (zie afb. 12)

De functie melting zorgt ervoor dat de olie zonder heftige temperatuurschommelingen kan opwarmen en de friteuse cyclisch kan werken.

Deze functie wordt vooral gebruikt gedurende de koudere maanden wanneer de olie dik neigt te worden of indien men voor het frituren plantaardige vetten gebruikt.

Door de intermitterende werking smelt de friteuse het gebruikte frituurvet zonder dat het risico loopt om te verbranden.

Om de functie melting te activeren dient men enkele seconden de knop "E" ingedrukt te houden, het rode ledlampje "F" begint te knippen, de friteuse begint cyclisch te werken totdat de temperatuur van 100 °C is bereikt. Hierna gaat de friteuse automatisch over op de continu functie om de olie op de ingestelde temperatuur te krijgen.

De functie melting kan op ieder moment in- en uitgeschakeld worden door enkele seconden knop "E" ingedrukt te houden.

Wanneer men de functie melting in werking stelt vòòrdat de friteuse is aangezet en de 100 °C zal zijn bereikt, gaat hij automatisch over naar de fase die de temperatuur van de olie op 100 °C zal houden.

Om terug te keren naar de continu functie hoeft men alleen op de pijltjes "B" te drukken, op dit punt begint de friteuse de olie te verwarmen totdat hij de ingestelde temperatuur heeft bereikt.

### WERKING MODELLEN BFLEX (zie afb. 13)

#### Inschakelen, reguleren en uitschakelen

Wanneer de friteuse uitstaat, met de voedingskabel verbonden aan het elektriciteitsnet en de hoofdschakelaar "C" aan, toont display "A" de stand "OFF".

De friteuse is voorzien van een elektrische ontsteking van de waakvlam, druk en draai de knop van het ventiel op de stand van ontsteking. ✱ (afb. 8), houd ingedrukt om de waakvlam aan te steken en voordat men de knop loslaat enkele seconden wachten tot het thermokoppel opgewarmd is. Druk en draai de knop op stand werking ●.

Om de friteuse aan te zetten dient men enkele seconden knop "B" ingedrukt te houden tot er een geluidssignaal te horen is, op het display verschijnt de standaardtemperatuur van 190° en de digit "°C" knippert. Om de kooktemperatuur te veranderen snel knop "B"

indrukken en draaien. Als het display de gewenste temperatuur toont opnieuw op knop "B" drukken om de nieuwe waarde op te slaan of een paar seconden wachten tot de bevestigingspijptoon klinkt.

Bij het bereiken van de ingestelde temperatuur zal de friteuse een geluidssignaal afgeven en zal de digit "C" blijven branden. Op dit punt zal het apparaat de temperatuur gaan conserveren en zal hij voortdurend aan en uitgaan om de waarde van de temperatuur van de olie constant te houden.

Om de friteuse uit te schakelen dient men enkele seconden knop "B" ingedrukt te houden. Op display "A" verschijnt het woord "HOT" zolang de olie boven een temperatuur van 60 °C blijft, wanneer de temperatuur hieronder komt verschijnt het woord "OFF". Om de waakvlam te doven dient men de knop van het ventiel in te drukken en op stand uit te zetten ●.

### MELTING functie (zie afb. 13)

De melting functie zorgt ervoor dat de olie verwarmd wordt zonder plotselinge temperatuurstijging en dat de friteuse cyclisch werkt.

Deze functie wordt voornamelijk gebruikt tijdens de koude maanden wanneer de olie de neiging heeft om te stollen of in geval men plantaardige vetten gebruikt om te frituren.

Doordat dit programma met tussenpozen werkt wordt het gebruikte vet gesmolten zonder het risico dat het verbrandt.

Om de melting functie in werking te stellen dient men snel op "D" te drukken, de led "F" gaat branden en het display geeft automatisch 100 °C aan, de friteuse begint op een cyclische manier te werken totdat de temperatuur van 100 °C is bereikt. Hierna gaat de friteuse automatisch over op de staat van conserveren waarin de temperatuur van de olie op 100 °C gehouden wordt.

De melting functie kan op ieder willekeurig moment in- en uitgeschakeld worden door snel op knop "D" te drukken.

Wanneer men de melting functie in werking stelt en de olie een temperatuur van 100 °C bereikt, wordt de temperatuur op deze waarde constant gehouden.

### Waarschuwing

Het apparaat is voorzien van een afkoelingsstelsel dat zich achter het toetsenbord bevindt: Controleer regelmatig de werking van de ventilator en verwijder stof indien aanwezig.

### ZORG VOOR HET APPARAAT

#### Waarschuwingen en adviezen

Het niveau van de olie dient altijd tussen het minimum en het maximum niveau gehouden te worden.

De friteuse nooit inschakelen als het niveau van de olie niet correct is. Vervang de olie regelmatig: de olie niet meer gebruiken wanneer de kleur bruinachtig wordt en de stroperegheid toeneemt.

Het mandje nooit meer dan 50 % van haar vermogen vullen: dit bevordert een snelle kooktijd en veiligheid in het gebruik.

Bij het inbrengen van het mandje in de bak doet zich het verschijnsel voor van een snelle schuimvorming, dit is het gevolg van de emulsie tussen hete olie en het water dat in



de spijzen aanwezig is. Ingeval dit erg overvloedig is, dient men het mandje op te tillen en onder te dompelen om het schuim te laten verdwijnen.

Gedurende het frituren van voedsel, laten er deeltjes los; de grootste stukken bezinken op het roostertje en de kleinste op de bodem, in het koude gedeelte.

Om te vermijden dat deze bezinkzelen gaan circuleren en vervolgens gaan verbranden, is het nodig om ze periodiek te verwijderen.

Dit dient te gebeuren met koude olie en nadat men de resten heeft laten bezinken.

### **Waarschuwingen voor het gebruik van harde vetten (reuzel)**

In het geval reuzel wordt gebruikt als frituurmiddel, zouden zich gevaarlijke situaties kunnen voordoen als gevolg van oververhitting van de reuzel en van de friteuse. Men dient de reuzel geleidelijk te smelten op de manier die als volgt is weergegeven: Verwijder de mand, het netje en doe de harde reuzel in de bak.

Laat het apparaat gedurende ca. één minuut op volle kracht werken, hierna zet men het op de waakvlam.

De reuzel begint te smelten door het contact met de warme buizen.

Wacht enkele minuten om er zeker van te zijn dat het smelten geleidelijk gebeurt zonder oververhitting. Zet het apparaat nog een minuut weer op de maximale stand en keer daarna weer terug naar de waakvlam.

Op dit punt zullen de buizen genoeg verwarmd zijn. Wacht vervolgens tot de reuzel geheel vloeibaar is geworden en plaats het netje en de mand weer terug.

Aleen als de reuzel geheel vloeibaar is geworden en de juiste hoeveelheid heeft kan men verder gaan met het correct gebruiken van de friteuse.

### **Gebruiksaanwijzing met betrekking tot het gebruik van warme olie**

Het is verboden om:

- De olie te oververhitten.
- De friteuse oneigenlijk te gebruiken.
- De olie te vervangen wanneer de friteuse warm is.
- Brandbare reinigende oplosmiddelen te gebruiken.
- De bak niet correct te vullen (boven of onder het aangegeven niveau).
- Niet uitgelekt voedsel of water in de olie te doen.

### **Afvoeren van neergeslagen afzetting**

Na het decaneren en als de olie koud is, het netje eruit halen aan de handvatten, draag er zorg voor dat het goed horizontaal gehouden wordt en beweeg het zachtjes zodat de grootste stukken erin achter blijven.

**a) Voor de losse modellen** (afb. 5) (GL8B - GL8+8B - GL8M - GL8+8M - GL10B - GL10+10B - GL30B - GL30M). Voordat men het aftapkraantje (6) opent, de buis (15) inbrengen in het gat (5) volgens de afbeelding.

Vervolgens, nadat men onder de afvoer een opvangbak of een metalen emmer met een inhoud van tenminste 12 liter heeft gezet, het klepje(6) openen nadat men de pin (14) heeft opgetild.

Aan het eind van het aftappen het kraantje sluiten door

aan het lipje te draaien(6) en de buis weghalen (15) door in de tegenovergestelde richting te bewegen.

**b) Voor de modellen met een meubel** (afb. 6) Men dient zich ervan te verzekeren dat het bijgeleverde kommetje (9) goed onder de afvoer (8) is geplaatst, vervolgens aan de vlinderklep van de afvoer draaien die de kraan opent.

### **Waarschuwingen voor het aftappen en filteren van de olie**

- Laat de olie eerst afkoelen voordat hij gefilterd of afgetapt wordt.
- Aangeraden wordt om de olie heel geleidelijk af te tappen in de bak.
- Men dient voorzichtig te zijn bij het verplaatsen van de bak met olie.

### **REINIGEN**

#### **Let op!**

- Voordat men gaat schoonmaken dient men het apparaat uit te schakelen en af te laten koelen.
- In geval van elektrische apparatuur dient men de hoofdschakelaar uit te schakelen om de elektriciteit te disactiveren.

Een nauwkeurige dagelijkse reiniging van het apparaat garandeert een perfecte werking en een lange levensduur. De stalen oppervlakken moeten in een sopje van heet water en afwasmiddel en met een zachte doek worden schoongemaakt; voor hardnekkig vuil gebruik maken van spiritus, aceton of of een ander niet bijtend oplosmiddel, gebruik geen schuurmiddelen **of bijtende stoffen als zoutzuur**.

**Het gebruik van bijtende stoffen kan de werkzaamheid en de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen. Gebruik geen borstels, of sponsjes van staalwol, zij bevatten metalen en kunnen door het contact roest veroorzaken.**

Om deze reden moet ook het contact met ijzeren voorwerpen worden vermeden. Wees voorzichtig met sponsjes of bortels in roestvrij staal, zij kunnen schadelijke krassen toebrengen aan het oppervlak.

Als het vuil hardnekkig is absoluut geen schuurpapier gebruiken; als alternatief wordt aanbevolen om synthetische sponsjes (bijv. Scotchbrite) te gebruiken. Ook het gebruik van substanties die zilver schoonmaken wordt afgeraden en men dient voorzichtig te zijn met dampen van bijvoorbeeld schoonmaakmiddelen voor vloeren die zoutzuur of zwavel bevatten. Om het apparaat tijdens het reinigen niet te beschadigen dient men het niet met rechtsreeke waterstralen schoon te maken.

Na het reinigen met schoon water naspelen en met een schone doek droogmaken.

Nadat men het apparaat heeft schoongemaakt, dienen de oppervlakken in roestvrijstaal goed gedroogd te worden en te worden beschermd met producten die in de handel zijn om corrosieverschijnselen tegen te gaan.

**GARANTIECERTIFICAAT**

FIRMA: \_\_\_\_\_

STRAAT: \_\_\_\_\_

POSTCODE: \_\_\_\_\_ PLAATS: \_\_\_\_\_

PROVINCIE: \_\_\_\_\_ INSTALLATIEDATUM: \_\_\_\_\_

**MODEL** \_\_\_\_\_**SERIENUMMER:** \_\_\_\_\_**WAARSCHUWING**

De fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af voor mogelijke fouten in deze brochure ,die te wijten zijn aan overschrijf- of drukfouten. Hij behoudt zich bovendien het recht voor al die wijzingen aan het product aan te brengen die hij voor nuttig en noodzakelijk houdt, zonder de fundamentele kenmerken ervan te schaden.

De fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af, als de voorschriften in deze handleiding niet strikt in acht worden genomen. De fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af voor directe- en indirecte schade veroorzaakt door een verkeerde installatie, geknoei, slecht onderhoud, verkeerd gebruik.



## Manual de instruções

---

Dimensões	<b>170</b>
Dados técnicos	<b>172</b>
Instruções específicas	<b>176</b>

---



## FRITADEIRAS A GÁS - SÉRIE PLUS 600

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)	Tipo
<b>GL8B</b>	Fritadeira a gás de bancada L.8	mm 300x600x290 (410)	A1
<b>GL8M</b>	Fritadeira a gás com móvel L.8	mm 300x600x900 (1020)	A1
<b>GL8+8B</b>	Fritadeira a gás de bancada L.8+8	mm 600x600x290 (410)	A1
<b>GL8+8M</b>	Fritadeira a gás com móvel L.8+8	mm 600x600x900 (1020)	A1

## FRITADEIRAS A GÁS - SÉRIE MACROS 700

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)	Tipo
<b>GL10B</b>	Fritadeira a gás de bancada L.10	mm 400x714x290 (430)	A1
<b>GL10M</b>	Fritadeira a gás com móvel L.10	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL7+7M</b>	Fritadeira a gás com móvel L.7+7	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL10+10B</b>	Fritadeira a gás de bancada L.10+10	mm 800x714x290 (430)	A1
<b>GL10+10M</b>	Fritadeira a gás com móvel L.10+10	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL15M</b>	Fritadeira a gás com móvel L.15	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL15+15M</b>	Fritadeira a gás com móvel L.15+15	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL18MI</b>	Fritadeira a gás com móvel L.18	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL18MI-E</b>	Fritadeira a gás com móvel L.18	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL18MI-BF</b>	Fritadeira a gás com móvel - comandos Bflex - L. 18	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL18+18MI</b>	Fritadeira a gás com móvel L.18+18	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL18+18MI-E</b>	Fritadeira a gás com móvel L.18+18	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL18+18MI-BF</b>	Fritadeira a gás com móvel - comandos Bflex - L. 18+18	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL20M</b>	Fritadeira a gás com móvel L.20	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL20+20M</b>	Fritadeira a gás com móvel L.20+20	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL30B</b>	Fritadeira a gás de bancada L.25	mm 800x714x290 (430)	A1
<b>GL30M</b>	Fritadeira a gás com móvel L.25	mm 800x714x900 (1040)	A1

PT

## FRITADEIRAS A GÁS - SÉRIE MAXIMA 900

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)	Tipo
<b>9GL18MI</b>	Fritadeira a gás com móvel - L.18	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18MIEL</b>	Fritadeira a gás com móvel - comandos electrónicos - L.18	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18MI-BF</b>	Fritadeira a gás com móvel - comandos Bflex - L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MI</b>	Fritadeira a gás com móvel - L.18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MIEL</b>	Fritadeira a gás com móvel - comandos electrónicos - L.18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MI-BF</b>	Fritadeira a gás com móvel - comandos Bflex - L. 18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20M</b>	Fritadeira a gás com móvel - L.20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20M</b>	Fritadeira a gás com móvel - L.20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20MEL</b>	Fritadeira a gás com móvel - comandos electrónicos - L.20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20MEL</b>	Fritadeira a gás com móvel - comandos electrónicos - L.20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20M-BF</b>	Fritadeira a gás com móvel - comandos Bflex - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20M-BF</b>	Fritadeira a gás com móvel - comandos Bflex - L. 20 + 20	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22M</b>	Fritadeira a gás com móvel - L.22	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22+22M</b>	Fritadeira a gás com móvel - L.22+22	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22MEL</b>	Fritadeira a gás com móvel - comandos electrónicos - L.22	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22+22MEL</b>	Fritadeiras a gás com móvel - comandos electrónicos - L.22+22	mm 800x900x900 (1065)	A1

**FRIGGITRICI A GAS - SERIE S700**

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)	Tipo
<b>SGL18MI</b>	Fritadeira a gás com móvel L. 18	mm 400x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18MIEL</b>	Fritadeira a gás com móvel - comandos electrónicos L. 18	mm 400x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18+18MI</b>	Fritadeira a gás com móvel L. 18+18	mm 800x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18+18MIEL</b>	Fritadeira a gás com móvel - comandos electrónicos L. 18+18	mm 800x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18MI-BF</b>	Fritadeira a gás com móvel - comandos Bflex L. 18	mm 400x730x900 (1090)	A1

**FRITADEIRAS A GÁS - SÉRIE S900**

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)	Tipo
<b>S9GL18MI</b>	Fritadeira a gás com móvel - L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18MIEL</b>	Fritadeira a gás com móvel - comandos electrónicos - L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18MI-BF</b>	Fritadeira a gás com móvel - comandos Bflex - L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MI</b>	Fritadeira a gás com móvel - L. 18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MIEL</b>	Fritadeira a gás com móvel - comandos electrónicos - L. 18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MI-BF</b>	Fritadeira a gás com móvel - comandos Bflex - L. 18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20M</b>	Fritadeira a gás com móvel - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20M-BF</b>	Fritadeira a gás com móvel - comandos Bflex - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MFA</b>	Fritadeira a gás com móvel - filtragem do óleo e levantador de cestos automático - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MF</b>	Fritadeira a gás com móvel - filtragem do óleo - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MFA-BF</b>	Fritadeira a gás com móvel - comandos Bflex - filtragem do óleo e levantador de cestos automático - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20+20M</b>	Fritadeira a gás com móvel - L. 20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20+20M-BF</b>	Fritadeira a gás com móvel - comandos Bflex - L. 20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22M</b>	Fritadeira a gás com móvel - L. 22	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22MEL</b>	Fritadeira a gás com móvel - comandos electrónicos - L. 22	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22M-BF</b>	Fritadeira a gás com móvel - comandos Bflex - L. 22	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22M</b>	Fritadeira a gás com móvel - L. 22+22	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22MEL</b>	Fritadeira a gás com móvel - comandos electrónicos - L. 22+22	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22M-BF</b>	Fritadeira a gás com móvel - comandos Bflex - L. 22+22	mm 800x900x900 (1065)	A1

PT

**FRIGGITRICI A GAS - SERIE LX900 TOP**

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)	Tipo
<b>LX9GL18I</b>	Fritadeiras a gás suspensas - L. 18	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL18IEL</b>	Fritadeiras a gás suspensas - comandos electrónicos - L. 18	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL18I-BF</b>	Fritadeiras a gás suspensas - comandos Bflex - L. 18	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL20</b>	Fritadeiras a gás suspensas - L. 20	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL20-BF</b>	Fritadeiras a gás suspensas - comandos Bflex - L. 20	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22</b>	Fritadeiras a gás suspensas L. 22	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22EL</b>	Fritadeiras a gás suspensas - comandos electrónicos - L. 22	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22-BF</b>	Fritadeiras a gás suspensas - comandos Bflex - L. 22	mm 400x900x580 (840)	A1



## FRITADEIRAS A GÁS - SÉRIE PLUS 600

## DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Consumo GPL G30/31	Consumo GPL	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Ari primário para combustão	Construção tipo	Potência nominal eléctrica	Tensão de predisposição	Cabo tipo H07RNF sec.	Queimador cilíndrico	Queimador R power	Queimador UR power	Queimador cabeça oval			
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	tipo	kW	Vac	mm Ø	n°	n°	n°	n°			
GL8B	6,6	0,52	0,70	0,81	0,81	13,2	A1					1	3,30	1	3,30	1	3,30
GL8M	6,6	0,52	0,70	0,81	0,81	13,2	A1					1	3,30	1	3,30	1	3,30
GL8+8B	13,2	1,03	1,40	1,62	1,62	26,4	A1					2	3,30	2	3,30	2	3,30
GL8+8M	13,2	1,03	1,40	1,62	1,62	26,4	A1					2	3,30	2	3,30	2	3,30

## FRITADEIRAS A GÁS - SÉRIE MACROS 700

## DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Consumo GPL G30/31	Consumo GPL	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Ari primário para combustão	Construção tipo	Potência nominal eléctrica	Tensão de predisposição	Cabo tipo H07RNF sec.	Queimador cilíndrico	Queimador R power	Queimador UR power	Queimador cabeça oval			
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	tipo	kW	Vac	mm Ø	n°	n°	n°	n°			
GL10B	6,9	0,54	0,73	0,85	0,85	13,8	A1					1	3,45	1	3,45		
GL10M	6,9	0,54	0,73	0,85	0,85	13,8	A1					1	3,45	1	3,45		
GL7+7M	9,2	0,72	0,97	1,13	1,13	18,4	A1									2	4,60
GL10+10B	13,8	1,08	1,46	1,70	1,70	27,6	A1					2	3,45	2	3,45		
GL10+10M	13,8	1,08	1,46	1,70	1,70	27,6	A1					2	3,45	2	3,45		
GL15M	12,7	1,00	1,34	1,56	1,56	25,4	A1									3	4,23
GL15+15M	25,4	2,00	2,69	3,13	3,13	50,8	A1									6	4,23
GL18M1 - GL18M1-E - GL18M1-BF	14	1,1	1,5	1,72	1,72	28	A1			220 - 240	3X1,5	2	7				
GL18+18M1 - GL18+18M1-E - GL18+18M1	28	2,2	3	3,44	3,44	56	A1			220 - 240	3X1,5	4	7				
GL20M	16,5	1,30	1,75	2,03	2,03	33	A1									3	5,50
GL20+20M	33	2,60	3,49	4,06	4,06	66	A1									6	5,50
GL30B	17,5	1,37	1,85	2,15	2,15	35	A1					4	4,38				
GL30M	17,5	1,37	1,85	2,15	2,15	35	A1					4	4,38				

## FRITADEIRAS A GÁS - SÉRIE S700

## DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Consumo GPL G30/31	Consumo GPL	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Ari primário para combustão	Construção tipo	Potência nominal eléctrica	Tensão de predisposição	Cabo tipo H07RNF sec.	Queimador cilíndrico	Queimador R power	Queimador UR power	Queimador cabeça oval
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	tipo	kW	Vac	mm Ø	n°	n°	n°	n°
SG18M1 - SG18M1E1 - SG18M1-BF	14	1,1	1,5	1,72	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7		
SG18+18M1 - SG18+18M1E1	28	2,2	3,0	3,44	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	4	7		

## FRITADEIRAS A GÁS - SÉRIE MÁXIMA 900

## DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Air primário para combustão	Construção tipo	Potência nominal eléctrica	Tensão de predisposição	Cabo tipo H07RNF sec.	Queimador cilíndrico	Queimador R power	Queimador UR power	Queimador cabeça oval
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h		kW	Vac	mm Ø	n°	n°	n°	n°
9GL18MI - 9GL18MIEL - 9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7		
9GL18+18MI - 9GL18+18MIEL - 9GL18+18MI-BF	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	4	7		
9GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1							3 5,83
9GL20+20M	35	2,76	3,7	4,3	70	A1							6 5,83
9GL20MIEL - 9GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 5,83
9GL20+20MIEL - 9GL20+20M-BF	35	2,76	3,7	4,3	70	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 5,83
9GL22M	20	1,56	2,12	2,46	40	A1							3 6,67
9GL22+22M	40	3,12	4,24	4,92	80	A1							6 6,67
9GL22MIEL - 9GL22M-BF	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 6,67
9GL22+22MIEL	40	3,12	4,24	4,92	80	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 6,67

## FRITADEIRAS A GÁS - SÉRIE S900

## DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Air primário para combustão	Construção tipo	Potência nominal eléctrica	Tensão de predisposição	Cabo tipo H07RNF sec.	Queimador cilíndrico	Queimador R power	Queimador UR power	Queimador cabeça oval
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h		kW	Vac	mm Ø	n°	n°	n°	n°
S9GL18MI - S9GL18MIEL - S9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7		
S9GL18+18MI - S9GL18+18MIEL - S9GL18+18MI-BF	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	4	7		
S9GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1							3 5,83
S9GL20+20M	35	2,76	3,7	4,3	70	A1							6 5,83
S9GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 5,83
S9GL20+20M-BF	35	2,76	3,7	4,3	70	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 5,83
S9GL20MFA - S9GL20MF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,2	220 - 240	3x1,5				3 5,83
S9GL20MFA-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,2	220 - 240	3x1,5				3 5,83
S9GL22M	20	1,56	2,12	2,46	40	A1							3 6,67
S9GL22MIEL - S9GL22M-BF	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 6,67
S9GL22+22M	40	3,12	4,24	4,92	80	A1							6 6,67
S9GL22+22MIEL - S9GL22+22M-BF	40	3,12	4,24	4,92	80	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 6,67









Os aparelhos estão de acordo com as regulamentos, diretivas e padrões europeias:

Reg. 1935/2004/CE	Regulamento relativos a materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os produtos alimentares
Reg. 2016/426/UE	Regulamento aparelhos a Gás
2014/35/UE	Baixa tensão
2014/30/UE	EMC (compatibilidade electromagnética)
2011/65/UE	Restrição de uso de substâncias perigosas pra aplicações elétricas e eletrónicas
2006/42/CE	Regulamentações de máquinas e normas especiais de referência
EN 203-1	Norma Geral de segurança para aparelhos a GÁS de uso doméstico e semelhantes
EN 203-3	Norma sobre materiais e peças a contacto com alimentos e outros aspetos sanitários
EN 203-2-4	Norma Especial para FRITADEIRAS a gás para cozedura multiuso para uso coletivo
EN 60335-1	Norma Geral de segurança para aplicações elétricas de uso doméstico e análogos
EN 62233	Métodos de medição dos campos eletromagnéticos de eletrodomésticos e aparelhos semelhantes em relação à exposição humana
EN 61000	Norma de compatibilidade eletromagnética
EN 55014	Norma de compatibilidade eletromagnética

### Características dos aparelhos

A placa de características é situada na parte frontal do aparelho e contém todos os dados necessários para a conexão.

<b>NAME:</b>	
<b>MANUFACTURER'S ADDRESS:</b>	
TYPE/MOD: ...../.....	Serial: ...../.....
kW: ..... TYPE: A1	HZ: 50/60
Cert: 51.....	kW: .....   
	V: ..... 0051-.....
IPX: .....	IPX: ..... 
	Made in Italy

### INFORMAÇÕES PARA UTILIZADORES DE EQUIPAMENTOS PROFISSIONAIS

PT



#### Conforme o art. 24 do Decreto Legislativo de 14 de março de 2014, n. 49 "Atuação da Diretiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (RAEE)".

O símbolo do contentor de lixo barrado com uma cruz no aparelho ou na sua embalagem indica que o produto, no final da sua vida útil, deve ser recolhido separadamente dos outros resíduos para o tratamento adequado e a reciclagem.

A recolha seletiva deste equipamento profissional, no final da sua vida útil, é organizada e realizada:

- diretamente pelo utilizador, se o equipamento foi colocado no mercado em regime de RAEE históricos e o utilizador decidir eliminá-lo sem substituí-lo por um equipamento novo equivalente e com as mesmas funções;
- pelo fabricante, ou seja, pelo sujeito que introduziu e comercializou pela primeira vez em países da UE ou revende em países da UE com marca própria o equipamento novo que substituiu o anterior se, ao eliminar o equipamento colocado no mercado em regime de RAEE históricos no final da sua vida útil, o utilizador adquire um produto equivalente e com as mesmas funções. Neste último caso, o utilizador poderá solicitar que o produtor retire este equipamento dentro de 15 dias consecutivos a partir da entrega no novo equipamento;
- pelo fabricante, ou seja, pelo sujeito que introduziu e comercializou pela primeira vez em países da UE ou revende em países da UE com marca própria o equipamento se o equipamento foi colocado no mercado em regime de RAEE novos.

A correta recolha seletiva para o encaminhamento sucessivo do equipamento para a reciclagem, o tratamento e a eliminação ambientalmente compatível contribui para evitar possíveis efeitos negativos para o meio ambiente e a saúde e promove a reutilização e/ou reciclagem dos materiais que compõem o equipamento.

**A eliminação abusiva do produto por parte do utilizador comporta a aplicação das sanções administrativas previstas nas normas vigentes.**



## INSTRUÇÕES ESPECÍFICAS



### ATENÇÃO!

As figuras indicadas nos capítulos estão localizadas nas páginas iniciais deste manual.

### DESCRIÇÃO DO APARELHO

Robusta estrutura de aço, com 4 pés de altura regulável. Revestimento externo de aço em cromo-níquel 18/10. O aquecimento é realizado mediante queimadores de aço cromado em forma de tubo, resistentes a solicitações de origem térmica ou mecânica. A regulação da temperatura é possível através de válvula e dispositivos de segurança.

### PREDISPOSIÇÃO

#### Local de instalação

Aconselha-se posicionar o aparelho num local bem ventilado, possivelmente sob um exaustor. É possível montar o aparelho isolado ou colocá-lo ao lado de outros aparelhos.

É preciso, de qualquer forma, manter uma distância mínima de 150 mm aos lados e 150 mm posteriormente.

**As paredes próximas ao equipamento (paredes, decorações, armários de cozinha, acabamentos decorativos, etc ...) devem ser feitas de material não combustível.**

Colocar os aparelhos sobre uma mesa ou uma prateleira em material não inflamável. Antes de realizar a conexão, é necessário verificar na plaqueta técnica do aparelho se ele é predisposto e idóneo para o tipo de gás disponível. Caso o aparelho funcionar com um tipo de gás diverso, consultar o parágrafo "Funcionamento com outros tipos de gases".

#### Disposições legais, regras técnicas e directrizes

Para a montagem, observar as seguintes disposições:

- normas UNI CIG 8723
- os regulamentos de construção civil e as disposições contra incêndio locais;
- as normas de prevenção de acidentes em vigor;
- as disposições do Órgão fornecedor de Gás;
- as disposições CEI em vigor;
- as disposições dos Bombeiros.

### INSTALAÇÃO

A montagem, a instalação e a manutenção devem ser realizadas por empresas autorizadas pela Entidade fornecedora de Gás local, conforme as normas em vigor. Em primeiro lugar, solicitar o parecer do Órgão local fornecedor de Gás.

#### Procedimentos de instalação

Para o correcto nivelamento do aparelho, utilizar os pés de altura regulável.

#### Conexão do gás

A conexão com a entrada de 1/2" G prevista no aparelho pode ser fixa ou de engate, utilizando um conector a norma. Se usar tubos flexíveis, deverão ser de aço inoxidável e estar de acordo com a norma. Terminada a conexão, verificar a sua vedação utilizando um spray específico para a detecção de perdas

#### Descarga de fumos

Os aparelhos devem ser colocados em locais adequados para a descarga dos resultados da combustão, respeitando o que prescrito pelas normas de instalação. Os aparelhos são considerados (vide tabela "DADOS TÉCNICOS") como:

##### *Aparelhos a gás tipo "A1"*

Não são previstos para a conexão com um conduto de evacuação de produtos da combustão. Estes aparelhos devem descarregar os produtos da combustão em exaustores específicos o dispositivos semelhantes, ligados com uma chaminé eficiente ou directamente com o exterior. Em sua ausência, é admitido o uso de um aspirador de ar ligado directamente com o exterior, de capacidade não inferior à capacidade exigida, conforme a tabela "DADOS TÉCNICOS"; com o acréscimo da troca de ar necessária para o bem estar dos operadores.

#### Ligação eléctrica

Antes de conectar o aparelho com a rede certifique-se que:

- A tensão de rede corresponda aos valores indicados na plaqueta.
- A ligação à terra é eficaz.
- O cabo de ligação é adequado à potência absorvida pelo aparelho.

Além disso, na entrada do aparelho deve estar disponível um dispositivo com uma abertura dos contactos de pelo menos 3 mm e que permita desligar o aparelho de forma omnipolar. Podem ser usados, por exemplo, interruptores de segurança. O interruptor omnipolar deve estar próximo do aparelho, ser homologado e ter uma secção adequada para o aparelho. O cabo deve ser no mínimo de tipo H07RN-F. **O cabo de terra AMARELO-VERDE não deve ser interrompido.**

#### Equipotencial

O aparelho deve ser ligado a um sistema equipotencial. O borne previsto localiza-se próximo da entrada do cabo. É distinguido pela etiqueta





## COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

### Operações preliminares à colocação em funcionamento

Antes da colocação em funcionamento é oportuno retirar o revestimento adesivo de protecção. Depois disso, limpar cuidadosamente a superfície de trabalho e as partes externas com água morna e detergente e usando um pano húmido e, então, secar com um pano limpo.

### Colocação em funcionamento

Antes da colocação em funcionamento é oportuno verificar se as características do aparelho (categoria e tipo de gás usado) correspondem com a família e o grupo de gás disponíveis no local. Caso contrário, providenciar a passagem para a família de gás exigida ou adaptar ao grupo de gás exigido (vide parágrafo "Funcionamento com outros tipos de gases"). Durante a colocação em funcionamento, respeitar as instruções de uso.

### Verificação da potência

Usar os bicos com a potência nominal predisposta nos aparelhos.

A potência pode ser de dois tipos:

- nominal, indicada na plaqueta do aparelho
- reduzida.

Estes bicos são indicados na tabela "QUEIMADORES".

A pressão de alimentação do gás deve estar dentro dos campos indicados na tabela dos queimadores.

Fora destas margens de pressão não é possível colocar os aparelhos em funcionamento. Se desejar realizar um ulterior controlo da potência, é possível efectuá-lo mediante um contador, seguindo o chamado "método volumétrico". De qualquer forma, geralmente é suficiente uma verificação do correcto funcionamento dos bicos.

### Controlo da pressão de entrada (Fig. 1)

A pressão de entrada deve ser medida com um manómetro (resolução mín. 0,1 mbar). Retirar o parafuso (A) Retirar o parafuso (22) da tomada de pressão e conectar o manómetro: depois de realizada a medição, parafusar novamente o parafuso (A) hermeticamente.

**IMPORTANTE:** A verificação da pressão deve ser realizada com todos os equipamentos a gás conectados e em funcionamento.

### Controlo da potência conforme o método volumétrico

Com o auxílio de um contador de gás e de um cronómetro, é possível medir o consumo de gás na unidade de tempo. Este valor será comparado com o valor E, calculado dessa forma

$$E = \frac{\text{Potência do queimador}}{\text{Poder Calorífico do gás}}$$

É importante que a medição da potência seja realizada com o aparelho em estado de inércia.

As potências do queimador, nominal e reduzida, calculadas com o valor de pressão nominal, são obtidas consultando a tabela "QUEIMADORES". O valor do poder calorífico do gás pode ser solicitado ao órgão local fornecedor de gás.

### Verificação do funcionamento

Verificar se o tipo de bicos usados corresponde àquele previsto na tabela "QUEIMADORES". Verificar se o redutor

de pressão utilizado tem capacidade superior à soma das capacidades de consumo de todos os aparelhos conectados. Controlar se os tubos de alimentação do gás são adequados.

### Controlo da chama piloto

Para uma regulação correcta, a chama deve circundar o termopar e deve apresentar uma imagem perfeita; caso contrário, verificar se o injector é adequado para o tipo de gás.

### Controlo do ar primário (Fig. 2/3/4)

A regulação é feita mediante o tubo venturi, regulando a cota "X" indicada na tabela "QUEIMADORES" e verificando o aspecto da chama, que deve estar homogénea, bem ventilada e não apresentar ruído.

### Controlo das funções

- Colocar o aparelho em funcionamento.
- Verificar a vedação dos tubos do gás;
- Controlar a chama do queimador, inclusive com o mínimo.

### Advertências para o instalador

- Explicar e demonstrar ao utilizador o funcionamento e o uso da máquina conforme as instruções e entregar-lhe o manual de instruções.
- Informar ao operador que qualquer trabalho de reforma ou modificações da construção que possam prejudicar a alimentação de ar para a combustão exigirão a realização de uma nova verificação das funções do aparelho.

### Funcionamento com outros tipos de gás

Para passar para outro tipo de gás é necessário ter como referência a tabela "QUEIMADORES" para identificar os bicos apropriados para utilizar. A medida do diâmetro é expressa em centésimos de mm e é indicada em cada bico. Em caso de modelos com regulador de pressão (R), também é necessário verificar e regular a pressão de saída. Ao terminar a substituição dos bicos, é necessário realizar todas as verificações de funcionamento previstas no parágrafo "COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO" e alterar a indicação do tipo de gás na placa de dados técnicos do equipamento.

### Regulação da pressão de saída para modelos "R"

Para ter acesso ao parafuso de regulação, retire a tampa "C" (vide fig. 9) desaparafusando o parafuso "D" e usando uma chave de fenda adequada como alavanca na ranhura "E". Conecte um manómetro à tomada de pressão de saída "B (outlet)" e, consultando a tabela "QUEIMADORES", regule o valor da pressão de saída mediante o parafuso "F" utilizando uma chave de fenda adequada.

### Substituição dos bicos dos queimadores

*PARA MODELOS DE 8, 10, 18 e 30 LITROS*

Retirar o painel desaparafusando os parafusos visíveis localizados na borda inferior ou na dianteira e remover os bicos visíveis, substituindo-os pelos bicos adequados, conforme a tabela "QUEIMADORES". Prestar atenção para recuperar e montar a vedação, se prevista.

*PARA MODELOS DE 7, 15, 20 e 22 LITROS*



Os bicos são acessíveis abrindo as portas do armário. Desaparafusá-los e substituí-los por aqueles adequados, conforme a tabela “QUEIMADORES”. Prestar atenção para recuperar e montar a vedação, se prevista.

### Regulação da chama piloto (fig. 11A - 11B)

PARA MODELOS DE 7, 8, 10 e 18 LITROS

A chama piloto é formada por bicos e ar fixo. A única operação necessária é a substituição dos bicos conforme o tipo de gás, agindo da seguinte forma:

- Desmontar o painel, desaparafusando os parafusos de fixação (se necessário).
- Desaparafusar a porca de fixação do bicone (n.º 14) e recuperar o bicone (n.º 15) e o bico piloto (n.º 16).
- Substituir o bico piloto por aquele apropriado, consultando a tabela “QUEIMADORES”.
- Depois de substituir o bico piloto, parafusar novamente a porca e fixação do bicone (n.º 14) com o respectivo bicone (n.º 15).

### Regulação da chama piloto (fig. 11C)

PARA MODELOS DE 15, 20 e 22 LITROS

Usando uma chave sextavada de 7 mm, regule a chama piloto (1). O bico é regulado de modo correcto quando a chama envolve o termopar. No caso de funcionamento com GPL o parafuso de regulação (1) deve ser aparafusado a fundo.

## SISTEMAS DE SEGURANÇA DO APARELHO

Válvula de segurança: uma válvula com termopar permite interromper o fluxo de gás para o queimador principal se a chama piloto apagar. Para restabelecer o funcionamento será preciso repetir as operações de activação do dispositivo piloto. Termóstato de segurança: Intervém interrompendo o fluxo do gás em caso de anomalias graves.

É rearmado manualmente e, para o seu restabelecimento, é preciso desaparafusar a porca (n.º 7) (fig. 7-8). Se for accionado, contactar a assistência técnica.

Os modelos FA, com levantador de cestos elétrico e bomba para a recirculação do óleo, são equipados com fusíveis colocados no vão da caixa de conexões elétricas. Em caso de problemas de funcionamento da bomba de óleo ou dos levantadores de cestos, entre em contacto com o centro de assistência.

## MANUTENÇÃO

A construção dos aparelhos é feita de forma que são necessárias poucas operações de manutenção.

Apesar disso, recomendamos que o utilizador realize um contracto de assistência para que controle os aparelhos, pelo menos uma vez por ano, pessoal especializado do nosso serviço de assistência, ou um técnico especializado.

### Advertências

Se presente na fritadeira, o sistema de vedação do óleo das cubas nos termostatos deve ser controlado periodicamente. O aperto bem seguro da junta permite evitar eventuais vazamentos de óleo que, com o passar do

tempo, podem provocar alguns problemas.

## SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES (PEÇAS DE REPOSIÇÃO)

**USAR EXCLUSIVAMENTE PEÇAS ORIGINAIS, FORNECIDAS PELO FABRICANTE. A substituição das peças deve ser feita por pessoal autorizado!**

Para alguns modelos é suficiente retirar o painel desaparafusando os parafusos à vista localizados na borda inferior ou na dianteira para ter acesso às peças a substituir, para outros, é suficiente abrir a portinhola inferior.

**ATENÇÃO: esvaziar a cuba antes de retirar o painel e antes de substituir os componentes.**

**Válvula de gás:** Todas as juntas são visíveis. Com chaves adequadas, desaparafusar as juntas de entrada do gás, de saída do gás, do piloto e do termopar. Desaparafusar os dois parafusos de fixação laterais e substituir. Inserir bem o bulbo.

**Termóstato de segurança:** Desconectar os fastons do termopar. Desaparafusar a porca de cobertura, desaparafusar a porca de fixação e substituí-la. Ao conectar os fastons, controlar se apresentam um bom contacto. Certificar-se que o bulbo do termostato esteja inserido bem em seu alojamento.

**Queimador:** O queimador é fixado à rampa mediante dois parafusos bem visíveis e uma porca. Desaparafusá-los, substituí-lo e parafusar bem.

**Termopar-Vela de ignição:** Para facilitar a substituição destes dois componentes, é bom desaparafusar os dois parafusos que fixam o suporte piloto. Substituir desaparafusando os parafusos de aperto.

Terminada a substituição, montar novamente na ordem correcta o painel e as suas respectivas peças.

### ADVERTÊNCIA

**Depois de realizar a substituição de peças de alimentação do gás é necessário realizar uma verificação da vedação e das funções dos diversos elementos**

## INSTRUÇÕES DE USO

### COLOCAÇÃO EM EXERCÍCIO

O aparelho é destinado ao uso profissional e deve ser utilizado por pessoal qualificado.

Recomendamos que o utilizador verifique se a instalação do aparelho foi feita de forma idónea. O fabricante não responde por danos provocados por uma má instalação, manutenção imperfeita, imperícia de uso.

Antes de colocar em função o aparelho, LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES DE USO DESTA MANUAL, prestando atenção especial às normas relativas aos dispositivos de segurança. Fechar sempre as torneiras de alimentação do gás ao terminar o uso, principalmente



durante as operações de manutenção e reparação. Seguir atentamente as normas de cozedura, pelo menos durante o primeiro período de uso, até que, com a prática e a experiência, possa escolher pessoalmente os tempos e as temperaturas.

Antes de alcançar o queimador, realizar uma lavagem cuidadosa das peças a contacto com óleo de cozedura, como indicado no parágrafo limpeza, e carregar com óleo até a marca de referência da cuba (nível) depois de verificar se a torneira de drenagem está fechada.

## ACCIONAMENTO

Os queimadores são alimentados por uma válvula de segurança, termostática.

**Accionamento do queimador piloto (GL8..., GL10...)** (fig. 7)  
Carregar no botão (✳) (3), esperar o tempo necessário para a saída do ar dos tubos e pressionar repetidamente o botão do acendedor piezoelétrico (2). Através da abertura específica no painel, verificar se a chama piloto está acesa. Manter pressionado o botão (3) durante alguns segundos e depois liberá-lo. Se a chama piloto apagar, repetir a operação.

**Activação do queimador piloto (GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...)** (fig. 8)

Prema e rode no sentido anti-horário o botão até a posição (✳) (PILOT).

Nesta posição, mantendo o botão pressionado, prema repetidamente o botão do piezoelétrico até acender a chama piloto. Em caso de modelos 9GL20..., 9GL22..., S9GL20..., S9GL22..., rode ulteriormente o botão para activar o piezoelétrico (vide fig. 10).

Solte o botão 5 segundos depois e gire-o até a posição desejada. Repita a operação se a chama piloto apagar.

**Accionamento do queimador piloto (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18..., 9GL20...EL, 9GL22...EL, S9GL22...EL, LX9GL22...EL)** (fig. 8)

Girar no sentido anti-horário o botão (1) até a posição (✳). Nesta posição, pressionar o botão até acender a chama piloto. Liberar o botão após 60 segundos e girá-lo até a posição (⦿). Repetir a operação se a chama piloto apagar.

**Ligação do queimador piloto (modelos F e FA - fig. 14)**

Pressione o botão "D"; a luz indicadora verde "C" acende para indicar que há tensão.

Girar no sentido anti-horário o botão "G" até a posição (✳). Nesta posição, pressionar o botão até acender a chama piloto. Liberar o botão após 60 segundos e girá-lo até a posição (⦿). Repetir a operação se a chama piloto apagar.

**Accionamento dos queimadores principais e regulação da temperatura (GL8..., GL10..., GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...)**

Para acender o queimador principal, girar ulteriormente o botão no sentido anti-horário até a temperatura desejada. A válvula termostática é distinguida em posições de 1 a 8 na Série 600 e de 1 a 7 na Série 700/900. Os valores indicativos da temperatura para cada posição são os

seguintes:

Válvula 8 pos.

Posição	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatura °C	Desligado	110	121	133	145	156	168	179	190

Valvula 7 posiz.

Posição	0	1	2	3	4	5	6	7
Temperatura °C	Desligado	115	130	143	157	171	180	190

**Accionamento dos queimadores principais e regulação da temperatura (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI, 9GL20...EL, 9GL22...EL, S9GL22...EL, LXGL22...EL, S9GL20...FA)**

Para acender os queimadores principais, girar o botão do termostato posicionado no painel até o valor de temperatura desejado.

## DESACTIVAÇÃO

**Desactivação durante o funcionamento normal**

**Desactivação (GL8..., GL10...)** (fig. 7)

Para desactivar os queimadores principais, basta girar o botão (1) até a posição (✳) nesta posição, apenas a chama piloto permanece acesa. Para desligar totalmente o aparelho, basta clicar no botão de desactivação (●) (4). Antes de ligar novamente, esperar cerca de 1 minuto até o desbloqueio da válvula.

**Desactivação (GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...)** (fig. 8)

Para desactivar os queimadores principais, girar o botão (1) até a posição (✳) nesta posição, apenas a chama piloto permanece acesa. Para desligar totalmente o aparelho, girar o botão até a posição (●).

**Desactivação (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18..., 9GL22...EL, S9GL22...EL, LX9GL22...EL)** (fig. 8)

Para desactivar os queimadores principais, girar o botão do termostato posicionado no painel, até o valor de zero, girar o botão (1) até a posição (✳) nesta posição, apenas a chama piloto permanece acesa. Para desligar totalmente o aparelho, girar o botão (1) até a posição (●).

**Desactivação (9GL20... - 9GL22... - S9GL20... - S9GL22...)** (fig. 10)

Para apagar os queimadores principais, rode o botão para a posição (⦿). Para apagar a chama piloto, posicione o botão na posição (●).

**Desligamento (modelos F e FA - fig. 14)**

Para desactivar os queimadores principais, girar o botão do termostato posicionado no painel, até o valor de zero, girar o botão "G" até a posição (✳) nesta posição, apenas a chama piloto permanece acesa. Para desligar totalmente o aparelho, gire o manípulo "G" até a posição (●) e pressione o botão "D"; a luz indicadora verde "C" irá apagar.

**Desactivação em caso de falha**

Em caso de falha, interromper a alimentação do gás para o aparelho.

**Comportamento em caso de falha e de prolongada**



### interrupção de funcionamento

Se o aparelho deverá permanecer desactivado por um longo tempo ou em caso de falha ou funcionamento irregular, fechar a torneira de ligação com a rede de gás, colocada no exterior do aparelho. Depois de realizar todas as operações de limpeza, as superfícies de aço inox, completamente secas, deverão ser protegidas com produtos encontrados normalmente em comércio, adequados para a protecção contra fenómenos de corrosão. Em caso de falha, avisar o serviço de assistência.

## FUNCIONAMENTO DOS MODELOS F E FA

**Utilização do levantador de cestos automático, configuração do tempo de cozedura (modelos FA - fig. 14)**  
O suporte para cestos pode ser utilizado com um único cesto ou com dois meios-cestos.

Para utilizar o suporte para cestos com dois meios-cestos, coloque o interruptor "M", presente no corpo da fritadeira, na posição correspondente aos dois cestos.

Para utilizar o suporte para cestos com um único cesto, coloque o interruptor "M" na posição correspondente ao cesto simples. Neste caso, defina o tempo de fritura rodando o manípulo "A" da direita. O manípulo "A" da esquerda não está em funcionamento.

Configure o tempo de fritura rodando o manípulo "A" até o valor desejado.

Ao rodar o manípulo "A", o cesto desce.

Quando o tempo configurado for alcançado, o ciclo de cozedura termina e o cesto sobe.

**Filtragem do óleo e utilização da bomba (modelos F e FA - fig. 14)**

Certifique-se de que o manípulo "G" da válvula estão na posição ●.

Certifique-se de que a bandeja e o filtro estão posicionados sob o dreno do óleo.

O óleo não deve ser drenado a temperatura ambiente e logo após uma fritura.

Drene o óleo cerca de 3 horas depois da última fritura; a temperatura deve ser inferior a 90° C. Tome cuidado com o óleo quente.

Rode lentamente o manípulo "H" para abrir a torneira de drenagem. Preste atenção aos borrifos de óleo. O óleo será drenado rapidamente para dentro da bandeja e o filtro garantirá uma ótima depuração mecânica. Em caso de óleo muito sujo, controle visualmente para que não transborde do filtro.

Feche a torneira H.

Para iniciar o bombeamento do óleo da bandeja ao tanque, rode o manípulo "F". Ao rodar o manípulo "F", a luz avisadora "L" laranja acende e o óleo começa a defluir no tanque.

Para interromper o bombeamento, coloque o manípulo "F" em 0; o esvaziamento da bandeja requer cerca de 5 minutos. Quanto mais frio estiver o óleo, mais tempo será necessário para o bombeamento.

## FUNCIONAMENTO DOS COMANDOS ELETRÔNICOS

**Regulação da temperatura de cozedura (vide fig. 12)**

Com a fritadeira desligada, com o cabo de alimentação

ligado à rede, o visor "A" mostra o valor de temperatura do óleo no interior do recipiente.

Prima rapidamente nas setas (B) para aumentar ou diminuir o valor da temperatura de cozedura.

O visor mostrará o valor de temperatura selecionado e um sinal acústico confirmará se a definição foi registada.


No final da operação, o visor mostrará novamente o valor de temperatura no interior do recipiente.


A regulação da temperatura de cozedura pode ser realizada com a fritadeira desligada ou em funcionamento.

Se for definido um valor de temperatura mais baixo que o presente no recipiente, será necessário aguardar o arrefecimento do óleo.

**Como ligar e desligar (vide fig. 12)**

A fritadeira possui acendimento elétrico da chama piloto; portanto, certifique-se de que ligue corretamente a fritadeira na rede elétrica.

Prima e rode o botão da válvula para a posição de acendimento , mantenha premida para acender a chama piloto e, antes de soltar o botão, aguarde alguns segundos o aquecimento do termopar.

Prima e rode o botão para a posição de funcionamento , agora, para acender a fritadeira, mantenha premida por alguns segundos a tecla de ativação "C", o led verde "D" começa a piscar e os queimadores acendem-se.

Ao alcançar a temperatura definida, a fritadeira emitirá um sinal acústico; nessa altura, passará para o modo de manutenção da temperatura, acendendo e apagando de modo contínuo para manter constante o valor de temperatura do óleo.

Um sinal acústico será ouvido toda vez que a fritadeira alcançar a temperatura definida.

Para desligar a fritadeira, mantenha premida por alguns segundos a tecla "C", os queimadores apagar-se-ão e o led verde "D" irá parar de piscar.

Ficará acesa apenas a chama piloto e no visor "A" será possível ver a temperatura do óleo no interior do recipiente.

Para apagar a chama piloto, pressione e posicione o botão da válvula na posição ●.

**Função MELTING (vide fig. 12)**

A função melting permite aquecer o óleo sem aumentos bruscos de temperatura fazendo funcionar a fritadeira de maneira cíclica.

Esta função é utilizada predominantemente nos meses frios quando o óleo tende a se solidificar ou quando se utiliza gordura vegetal para a fritura.

Funcionando de modo intermitente, a fritadeira derrete a gordura utilizada para a fritura sem o risco de a queimar.

Para ativar a função melting, mantenha premida por alguns segundos a tecla "E", o led vermelho "F" começa a piscar, a fritadeira começará a funcionar de maneira cíclica até alcançar a temperatura de 100 °C. Depois disso, de forma automática, a fritadeira passará para o funcionamento contínuo levando a temperatura do óleo ao valor definido. A função melting pode ser ativada e desativada a qualquer momento mantendo premida por alguns segundos a tecla "E".

Se for ativada a função melting antes do acendimento da fritadeira, alcançados os 100 °C, esta passará para o modo automático no estado de conservação que manterá a





temperatura do óleo a 100 °C.

Para tornar o funcionamento contínuo, é só premir nas setas “B”, nessa altura, a fritadeira começará a aquecer o óleo até levá-lo à temperatura definida.

### FUNCIONAMENTO DOS MODELOS BFLEX (ver fig. 13)


#### Ligação, regulação e desligamento

Com a fritadeira desligada e o cabo de alimentação ligado à rede o ecrã “A” mostra o valor “OFF”.

A fritadeira possui acendimento elétrico da chama piloto; pressione e rode o botão da válvula à posição de acendimento  (fig. 8), mantenha-o pressionado para acender a chama piloto e, antes de soltar o botão, aguarde alguns segundos para permitir o aquecimento do temporar. Pressione e rode o botão à posição de funcionamento .

Para ligar a fritadeira, mantenha o botão “B” pressionado durante alguns segundos até escutar um sinal acústico. O ecrã irá exibir a temperatura predefinida de 190° e o símbolo “°C” intermitente.

Para alterar a temperatura de cozedura, pressione rapidamente o botão “B” e gire-o. Quando o ecrã exibe a temperatura desejada, pressione novamente o manipulo “B” para memorizar o novo valor ou aguarde alguns segundos até a ativação do sinal acústico de confirmação. Ao alcançar a temperatura configurada a fritadeira emite um sinal acústico e o símbolo “°C” é exibido de forma fixa. O aparelho entrará em modalidade de conservação da temperatura e irá ligar e desligar continuamente para manter o valor da temperatura do óleo constante.

Para desligar a fritadeira, mantenha o botão “B” pressionado durante alguns segundos. O ecrã “A” exibirá a escrita “HOT” enquanto a temperatura do óleo for superior a 60 °C; quando for inferior, exibirá “OFF”. Para apagar a chama piloto pressione e rode o botão da válvula à posição .

#### Função MELTING (vedi fig. 13)

A função melting permite aquecer o óleo sem aumentos repentinos de temperatura, fazendo a fritadeira funcionar em maneira cíclica.

Esta função é usada principalmente durante o inverno, quando o óleo tende a solidificar-se, ou quando se utiliza gordura vegetal para fritar.

Funcionando de modo intermitente, a fritadeira derrete a gordura usada para fritar, sem o risco de queimá-la.

Para ativar a função melting, pressione rapidamente “D”. O led “F” acende-se, o ecrã indica automaticamente 100 °C e a fritadeira começa a funcionar de modo cíclico até alcançar a temperatura de 100 °C. Depois disso, a fritadeira passa automaticamente ao estado de conservação, mantendo a temperatura do óleo em 100 °C.

A função melting pode ser ativada e desativada a qualquer momento pressionando rapidamente a tecla “D”.

Se a função for ativada com o óleo a uma temperatura superior a 100 °C, a fritadeira irá aguardar o resfriamento do óleo até 100 °C para, então, passar automaticamente ao estado de conservação, mantendo a temperatura do óleo em 100 °C.

#### Atenção

O aparelho possui um sistema de arrefecimento posicionado atrás do painel de comandos: controle periodicamente o funcionamento do ventilador e elimine o pó.

### CUIDADOS COM O APARELHO

#### Advertências e conselhos

O nível do óleo deve ser mantido sempre entre os níveis máximo e mínimo. Nunca ligar a fritadeira se o nível do óleo não estiver correcto. Trocar o óleo frequentemente: não prolongar o uso do óleo quando a sua cor estiver escura e sua viscosidade maior. Não carregar a cesta com mais de 50% de sua capacidade: a cozedura será rápida e segura. Quando a cesta é introduzida na cuba, ocorre uma rápida formação de espuma devido à emulsão entre o óleo quente e a água dos alimentos. Se for excessivamente abundante, levantar a cesta e mergulhá-la de novo para que a espuma desapareça. Durante a fritura dos alimentos, soltam-se particuladas; as partes maiores depositam-se na grade e as menores no fundo, na área fria. Para evitar que estes depósitos circulem e queimem, é preciso periodicamente removê-los. A operação de remoção deve ser feita com o óleo frio e depois de deixar os resíduos decantarem.

#### Advertências para o uso de gorduras sólidas (banha)

Se for utilizar banha como meio de fritura, é possível que se criem situações de perigo devido ao superaquecimento da banha e da cuba fritadeira. Deve-se dissolver a banha de forma gradual, conforme as modalidades expostas a seguir: Retirar a cesta e a rede da cuba e introduzir a banha sólida. Fazer o aparelho funcionar na posição de potência máxima durante cerca de um minuto e, depois, colocá-lo na posição piloto. A banha a contacto com os tubos de chama quentes começará a dissolver. Esperar alguns minutos para garantir a dissolução gradual sem superaquecimentos. Repor o aparelho na posição de máximo durante mais um minuto e retornar à posição piloto. Então, como os tubos estarão suficientemente quentes, esperar até que a banha esteja completamente líquida e introduzir novamente a rede da cuba e a cesta. Apenas com a banha completamente líquida e em quantidade justa será possível usar correctamente a fritadeira.

#### Advertências relacionadas ao uso de óleo quente

É proibida qualquer ação que provoque ou preveja:

- O superaquecimento do óleo.
- A utilização inadequada da fritadeira.
- A substituição do óleo com a fritadeira quente.
- O uso de solventes inflamáveis para a limpeza.
- O enchimento incorreto da cuba (acima ou abaixo do nível).
- A introdução de alimentos húmidos sem drená-los ou água no óleo quente.

#### Eliminação dos sedimentos

Depois de deixá-los decantar, com o óleo frio, extrair a rede pelas pegas prestando atenção para mantê-la bem horizontal e movê-la suavemente, para reter todos os sedimentos maiores depositados nela.

a) Para modelos de bancada (fig. 5) (GL8B - GL8+8B -



GL8M - GL8+8M - GL10B - GL10+10B - GL30B - GL30M). Antes de abrir a torneira de descarga (6), introduzir o tubo (15) no furo (5) como mostrado na figura. Depois de posicionar, sob a descarga, uma bacia ou um balde metálico de capacidade mínima de 12 litros, abrir a alavanca (6) depois de levantar o pino (14). Ao terminar a drenagem, fechar a torneira girando a alavanca (6) e retirar o tubo (15), operando de forma contrária.

#### **b) Para modelos de móvel (fig. 6)**

Certificar-se que a bacia (9) fornecida esteja inserida sob a descarga (8) e girar a válvula borboleta de descarga que abre a torneira.

#### **Advertências para a descarga e a filtragem do óleo**

- Deixe o óleo esfriar antes de filtrá-lo ou deitá-lo na bacia.
- Recomenda-se esvaziar o óleo na bacia em mais de uma operação.
- Recomenda-se prestar muita atenção durante a movimentação da bacia com o óleo.

#### **LIMPEZA**

##### **Atenção!**

- Antes da limpeza, desligar o aparelho e esperar até que esfrie.
- Em caso de aparelhos com alimentação eléctrica, desactivar a alimentação eléctrica mediante o interruptor seccionador.

Uma limpeza diária escrupulosa do aparelho garante o seu perfeito funcionamento e uma sua longa duração.

As superfícies de aço devem ser limpas com detergente líquido para louça diluído com água muito quente, usando um pano macio; para sujidade mais resistente, usar álcool etílico, acetona ou outro solvente não halogenado; **não usar detergentes em pó abrasivos ou substâncias corrosivas como ácido clorídrico / muriático ou sulfúrico. O uso de ácidos pode comprometer a**

**funcionalidade e a segurança do aparelho.** Não usar escovas, lâ de aço ou discos abrasivos realizados com outros metais ou ligas, que podem provocar manchas de ferrugem por contaminação. Pelo mesmo motivo, evitar o contacto com objectos de ferro. Atenção a lâs ou escovas de aço inoxidável que, mesmo não contaminando as superfícies, podem causar arranhadelas danosas. Se a sujidade for relevante, não usar absolutamente lixa; recomendamos, como alternativa, o uso de esponjas sintéticas (por ex. esponja Scotchbrite).

Tampouco utilizar substâncias para a limpeza de prata e prestar atenção aos vapores de ácido clorídrico ou sulfúrico provenientes, por exemplo da lavagem dos pavimentos. Não dirigir jactos de água directos contra o aparelho, para não danificá-lo. Após a limpeza, enxaguar cuidadosamente com água limpa e secar bem, com um pano. Depois de realizadas todas as operações de limpeza, as superfícies de aço inox, bem enxutas, devem ser protegidas com produtos que são encontrados normalmente no comércio para a conservação contra fenómenos de corrosão.

### **CERTIFICADO DE GARANTIA**

**EMPRESA:** \_\_\_\_\_

**RUA:** \_\_\_\_\_

**C.P.:** \_\_\_\_\_ **MUNICÍPIO:** \_\_\_\_\_

**PROVÍNCIA:** \_\_\_\_\_ **DATA DE INSTALAÇÃO:** \_\_\_\_\_

**MODELO** \_\_\_\_\_

**NÚMERO DA PEÇA** \_\_\_\_\_

#### **AVISO**

O fabricante exime-se de qualquer responsabilidade por alguma falha contida neste opúsculo que possam ser atribuídas a erros de transcrição ou impressão. Reserva-se também o direito de efectuar no produto aquelas modificações que considerar úteis ou necessárias, sem prejudicar as suas características essenciais. O fabricante exime-se de toda e qualquer responsabilidade se não forem rigorosamente observadas as normas contidas neste manual.

O fabricante desobriga-se de qualquer responsabilidade por danos directos e indirectos provocados pela instalação errada, adulterações, manutenção imprópria, imperícia no uso.



## Εγχειρίδιο χρήσης

---

Διαστάσεις	<b>184</b>
Τεχνικά χαρακτηριστικά	<b>186</b>
Ειδικές οδηγίες	<b>190</b>

---



## ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 600

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διαστάσεις: (ΜκΠΧΥ) Επιφάνεια εργασίας (h συνολικό)	Τύπος
<b>GL8B</b>	Φριτέζα αερίου επιτραπέζια - L. 8	mm 300x600x290 (410)	A1
<b>GL8M</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 8	mm 300x600x900 (1020)	A1
<b>GL8+8B</b>	Φριτέζα αερίου επιτραπέζια - L. 8+8	mm 600x600x290 (410)	A1
<b>GL8+8M</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 8+8	mm 600x600x900 (1020)	A1

## ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 700

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διαστάσεις: (ΜκΠΧΥ) Επιφάνεια εργασίας (h συνολικό)	Τύπος
<b>GL10B</b>	Φριτέζα αερίου επιτραπέζια - L. 10	mm 400x714x290 (430)	A1
<b>GL10M</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 10	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL7+7M</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 7+7	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL10+10B</b>	Φριτέζα αερίου επιτραπέζια - L. 10+10	mm 800x714x290 (430)	A1
<b>GL10+10M</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 10+10	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL15M</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 15	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL15+15M</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 15+15	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL18MI</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 18	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL18MI-E</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 18	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL18MI-BF</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - Βflex εντολές - L. 18	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL18+18MI</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 18+18	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL18+18MI-E</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 18+18	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL18+18MI-BF</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - Βflex εντολές - L. 18+18	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL20M</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 20	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL20+20M</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 20+20	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL30B</b>	Φριτέζα αερίου επιτραπέζια - L. 25	mm 800x714x290 (430)	A1
<b>GL30M</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 25	mm 800x714x900 (1040)	A1

EL

## ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 900

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διαστάσεις: (ΜκΠΧΥ) Επιφάνεια εργασίας (h συνολικό)	Τύπος
<b>9GL18MI</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18MIEL</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - ηλεκτρονικές εντολές - L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18MI-BF</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - Βflex εντολές - L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MI</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MIEL</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - ηλεκτρονικές εντολές - L. 18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MI-BF</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - Βflex εντολές - L. 18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20M</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20M</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20MEL</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - ηλεκτρονικές εντολές - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20MEL</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - ηλεκτρονικές εντολές - L. 20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20M-BF</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - Βflex εντολές - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20M-BF</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - Βflex εντολές - L. 20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22M</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 22	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22+22M</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 22+22	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22MEL</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - ηλεκτρονικές εντολές - L. 22	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22+22MEL</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - ηλεκτρονικές εντολές - L. 22+22	mm 800x900x900 (1065)	A1

**ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ S700**

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διαστάσεις: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (h συνολικό)	Τύπος
<b>SGL18MI</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 18	mm 400x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18MIEL</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - ηλεκτρονικές εντολές - L. 18	mm 400x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18+18MI</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 18+18	mm 800x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18+18MIEL</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - ηλεκτρονικές εντολές - L. 18+18	mm 800x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18MI-BF</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - Bflex εντολές - L. 18	mm 400x730x900 (1090)	A1

**ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ S900**

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διαστάσεις: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (h συνολικό)	Τύπος
<b>S9GL18MI</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18MIEL</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - ηλεκτρονικές εντολές - L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18MI-BF</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - Bflex εντολές - L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MI</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 18	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MIEL</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - ηλεκτρονικές εντολές - L. 18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MI-BF</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - Bflex εντολές - L. 18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20M</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20M-BF</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - Bflex εντολές - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MFA</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - φιλτράρισμα λαδιού και αυτόματο σύστημα ανόδου καλαθιού - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MF</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - φιλτράρισμα λαδιού - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MFA-BF</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - Bflex εντολές - φιλτράρισμα λαδιού και αυτόματο σύστημα ανόδου καλαθιού - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20+20M</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20+20M-BF</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - Bflex εντολές - L. 20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22M</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 22	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22MEL</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - ηλεκτρονικές εντολές - L. 22	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22M-BF</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - Bflex εντολές - L. 22	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22M</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 22+22	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22MEL</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - ηλεκτρονικές εντολές - L. 22+22	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22M-BF</b>	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - Bflex εντολές - L. 22+22	mm 800x900x900 (1065)	A1

EL

**ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ LX900 TOP**

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διαστάσεις: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (h συνολικό)	Τύπος
<b>LX9GL18I</b>	Φριτέζα αερίου αναρτώμενη - L. 18	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL18IEL</b>	Φριτέζα αερίου αναρτώμενη - ηλεκτρονικές εντολές - L. 18	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL18I-BF</b>	Φριτέζα αερίου αναρτώμενη - Bflex εντολές - L. 18	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL20</b>	Φριτέζα αερίου αναρτώμενη - L. 20	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL20-BF</b>	Φριτέζα αερίου αναρτώμενη - Bflex εντολές - L. 20	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22</b>	Φριτέζα αερίου αναρτώμενη - L. 22	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22EL</b>	Φριτέζα αερίου αναρτώμενη - ηλεκτρονικές εντολές - L. 22	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22-BF</b>	Φριτέζα αερίου αναρτώμενη - Bflex εντολές - L. 22	mm 400x900x580 (840)	A1



## ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 600

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Κατανάλωση LPG G30/31	Κατανάλωση ΜΕΘΑΝΙΟ G20	Κατανάλωση ΜΕΘΑΝΙΟ G25	Πρωτεύων αέρας για καύση	Τύπος κατασκευής	Ηλεκτρική ονομαστική ισχύς	Τάση προετοιμασίας	Καλιόδο τύπου HÖRNF διατ.	Κυλινδρικός Κουστிரας	Κουστிரας Κεραλή σφραγισή DK	Κουστிரας Κεραλή σφραγισή SX	Κουστிரας Κεραλή σφάλα
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	A1	kW	Vac	mm Ø	n°	n°	n°	n°
GL8B	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A1	0,1	220-240	3x1,5	2	7		
GL8M	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A1				1	3,30	1	3,30
GL8+8B	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A1				2	3,30	2	3,30
GL8+8M	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A1				2	3,30	2	3,30

## ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 700

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Κατανάλωση LPG G30/31	Κατανάλωση ΜΕΘΑΝΙΟ G20	Κατανάλωση ΜΕΘΑΝΙΟ G25	Πρωτεύων αέρας για καύση	Τύπος κατασκευής	Ηλεκτρική ονομαστική ισχύς	Τάση προετοιμασίας	Καλιόδο τύπου HÖRNF διατ.	Κυλινδρικός Κουστிரας	Κουστிரας Κεραλή σφραγισή DK	Κουστிரας Κεραλή σφραγισή SX	Κουστிரας Κεραλή σφάλα		
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	A1	kW	Vac	mm Ø	n°	n°	n°	n°		
GL10B	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A1					1	3,45	1	3,45	
GL10M	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A1					1	3,45	1	3,45	
GL7+7M	9,2	0,72	0,97	1,13	18,4	A1								2	4,60
GL10+10B	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A1					2	3,45	2	3,45	
GL10+10M	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A1					2	3,45	2	3,45	
GL15M	12,7	1,00	1,34	1,56	25,4	A1								3	4,23
GL15+15M	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1								6	4,23
GL18M1 - GL18M1-E - GL18M1-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1		220-240	3x1,5	2	7				
GL18+18M1 - GL18+18M1-E - GL18+18M1-BF	28	2,2	3	3,44	56	A1		220-240	3x1,5	4	7				
GL20M	16,5	1,60	1,75	2,03	33	A1								3	5,50
GL20+20M	33	2,60	3,49	4,06	66	A1								6	5,50
GL30B	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A1					4	4,38			
GL30M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A1					4	4,38			

## ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ S700

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Κατανάλωση LPG G30/31	Κατανάλωση ΜΕΘΑΝΙΟ G20	Κατανάλωση ΜΕΘΑΝΙΟ G25	Πρωτεύων αέρας για καύση	Τύπος κατασκευής	Ηλεκτρική ονομαστική ισχύς	Τάση προετοιμασίας	Καλιόδο τύπου HÖRNF διατ.	Κυλινδρικός Κουστிரας	Κουστிரας Κεραλή σφραγισή DK	Κουστிரας Κεραλή σφραγισή SX	Κουστிரας Κεραλή σφάλα
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	A1	kW	Vac	mm Ø	n°	n°	n°	n°
SG18M1 - SG18M1EL - SG18M1-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220-240	3x1,5	2	7		
SG18+18M1 - SG18+18M1EL	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220-240	3x1,5	4	7		

## ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 900

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Κατανάλωση LPG G30/31	Κατανάλωση ΜΕΘΑΝΙΟ G20	Κατανάλωση ΜΕΘΑΝΙΟ G25	Πρωτεύων αέρας για καύση	Τύπος κατασκευής	Ηλεκτρική ονομαστική ισχύς	Τάση προετοιμασίας	Καλώδιο τύπου H07RN1F διατ.	Κυλινδρικός Κουστήρας	Καυστήρας Κεραμή στρογγυλή DX	Καυστήρας Κεραμή στρογγυλή SX	Καυστήρας Κεραμή οβάλ
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	A1	kW	Vac	mm Ø	n°	n°	n°	n°
9GL18MI - 9GL18MIEL - 9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7		
9GL18+18MI - 9GL18+18MIEL - 9GL18+18MI-BF	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	4	7		
9GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1							3
9GL20+20M	35	2,76	3,7	4,3	70	A1							6
9GL20MEL - 9GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3
9GL20+20MEL - 9GL20+20M-BF	35	2,76	3,7	4,3	70	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6
9GL22M	20	1,56	2,12	2,46	40	A1							3
9GL22+22M	40	3,12	4,24	4,92	80	A1							6
9GL22MEL - 9GL22M-BF	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3
9GL22+22MEL	40	3,12	4,24	4,92	80	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6

## ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ S900

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Κατανάλωση LPG G30/31	Κατανάλωση ΜΕΘΑΝΙΟ G20	Κατανάλωση ΜΕΘΑΝΙΟ G25	Πρωτεύων αέρας για καύση	Τύπος κατασκευής	Ηλεκτρική ονομαστική ισχύς	Τάση προετοιμασίας	Καλώδιο τύπου H07RN1F διατ.	Κυλινδρικός Κουστήρας	Καυστήρας Κεραμή στρογγυλή DX	Καυστήρας Κεραμή στρογγυλή SX	Καυστήρας Κεραμή οβάλ
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	A1	kW	Vac	mm Ø	n°	n°	n°	n°
S9GL18MI - S9GL18MIEL - S9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7		
S9GL18+18MI - S9GL18+18MIEL - S9GL18+18MI-BF	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	4	7		
S9GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1							3
S9GL20+20M	35	2,76	3,7	4,3	70	A1							6
S9GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3
S9GL20+20M-BF	35	2,76	3,7	4,3	70	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6
S9GL20MFA - S9GL20MFA	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,2	220 - 240	3x1,5				3
S9GL20MFA-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,2	220 - 240	3x1,5				3
S9GL22M	20	1,56	2,12	2,46	40	A1							3
S9GL22MEL - S9GL22M-BF	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3
S9GL22+22M	40	3,12	4,24	4,92	80	A1							6
S9GL22+22MEL - S9GL22+22M-BF	40	3,12	4,24	4,92	80	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6



## ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ LX900 TOP

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΙΟ	Ονομαστική ισχύς	Κατανάλωση LPG G30/31	Κατανάλωση ΜΕΘΑΝΙΟ G20	Κατανάλωση ΜΕΘΑΝΙΟ G25	Πρωτεύων αέρας για καύση	Τύπος κατασκευής	Ηλεκτρική ονομαστική ισχύς	Τάση προετοιμασίας	Καλώδιο τύπου H07RNΦ διατ.	Κλιωμένος Κουστήρας	Κουστήρας Κεραμική επρογυλή DX	Κουστήρας Κεραμική επρογυλή SX	Κουστήρας Κεραμική οβάλ
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	A1	kW	Vac	mm Ø	n°	n°	n°	n°
LX96L18I - LX96L18IEI - LX96L18I-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7		
LX96L18+18I - LX96L18+18IEI	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	4	7		
LX96L20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1							3
LX96L20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3X1,5				3
LX96L22	20	1,56	2,12	2,46	40	A1							3
LX96L22EI - LX96L22-BF	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220 - 240	3X1,5				3
LX96L22+22	40	3,12	4,24	4,92	80	A1							6





Οι συσκευές αυτές πληρούν τις Ευρωπαϊκές κανονισμούς, οδηγίες και πρότυπα:

Καν. 1935/2004/CE Κανονισμός περί υλικών και αντικείμενων που θα προορίζονται για την επαφή με τρόφιμα

Καν. 2016/426/UE Κανονισμός σχετικά με συσκευές αερίου

2014/35/UE Χαμηλή τάση

2014/30/UE EMC (ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα)

2011/65/UE Περιορισμοί της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών σε είδη ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού

2006/42/CE Κανονισμοί μηχανών και άλλοι ειδικοί κανονισμοί αναφοράς

EN 203-1 Γενικός κανονισμός περί ασφάλειας των συσκευών ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ οικιακής και παρόμοιας χρήσης

EN 203-3 Κανονισμός για υλικά και μέρη σε επαφή με τρόφιμα και άλλα υγειονομικά θέματα

EN 203-2-4 Ειδική Διάταξη για ΦΡΙΤΕΖΕΣ υγραερίου πολλαπλών χρήσεων μαγειρέματος για επαγγελματική χρήση

EN 60335-1 Γενικός Κανονισμός περί ασφάλειας ηλεκτρικών συσκευών οικιακής και παρόμοιας χρήσης




EN 62233 Μέθοδοι μέτρησης για τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία των οικιακών συσκευών και παρόμοιες συσκευές σε σχέση με την έκθεση του ανθρώπου

EN 61000 Πρότυπο ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας

EN 55014 Πρότυπο ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας

### Χαρακτηριστικά των συσκευών

Η πινακίδα μητρώου βρίσκεται στο μπροστινό μέρος της συσκευής και περιλαμβάνει όλα τα απαραίτητα στοιχεία σύνδεσης.

NAME:	
MANUFACTURER'S ADDRESS:	
TYPE/MOD: .....	Serial: .....
kW: .....	TYPE: A1
Cert: 51.....	Hz: 50/60
	kW: .....
	V: .....
	JPX: .....
	0051.....
	  
	Made in Italy

### ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΡΗΣΤΕΣ ΤΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ



### Σύμφωνα με τον αρ. 24 του Ν.Δ. 14 Μαρτίου 2014, αρ. 49 "Εφαρμογή της Οδηγίας 2012/19/ΕΕ σχετικά με τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ)".

Το σύμβολο με τον διαγραμμένο κάδο απορριμμάτων πάνω στην συσκευασία της, υποδεικνύει ότι το προϊόν στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του θα πρέπει να συλλέγεται ξεχωριστά από τα άλλα απόβλητα έτσι ώστε να γίνει η κατάλληλη επεξεργασία και ανακύκλωση.

Συγκεκριμένα, η χωριστή συλλογή αυτής της επαγγελματικής συσκευής στο τέλος της ωφέλιμης ζωής της, διοργανώνεται και διαχειρίζεται:

- Κατευθείαν από τον χρήστη, στην περίπτωση που η συσκευή εισήχθη στην αγορά πριν από την ημερομηνία που ξεχωρίζει τα «νέα» από τα «ιστορικά» ΑΗΗΕ και εάν ο χρήστης αποφάσισε για την διάθεσή της χωρίς να την αντικαταστήσει με μια ισοδύναμη και με τις ίδιες λειτουργίες καινούρια συσκευή.
- Από τον κατασκευαστή, όπου με κατασκευαστή εννοείται όποιος πρώτος έχει εισαγάγει και εμπορευθεί σε χώρα της ΕΕ ή δραστηριοποιείται με την μεταπώληση σε χώρα της ΕΕ με δικό του σήμα της καινούριας συσκευής που αντικατέστησε την προηγούμενη, και αυτό στην περίπτωση που, εκτός από την απόφαση της διάθεσης στο τέλος της ωφέλιμης ζωής της συσκευής που εισήχθη στην αγορά πριν από την ημερομηνία που ξεχωρίζει τα «νέα» από τα «ιστορικά» ΑΗΗΕ, ο χρήστης προβαίνει στην αγορά ενός ισοδύναμου και με τις ίδιες λειτουργίες προϊόντος. Σε αυτή την τελευταία περίπτωση ο χρήστης θα έχει την δυνατότητα να ζητήσει από τον κατασκευαστή την απόσυρση της παρούσας συσκευής εντός και όχι αργότερα 15 ημερών από την παράδοση της καινούριας συσκευής.
- Από τον κατασκευαστή, όπου με κατασκευαστή εννοείται όποιος πρώτος έχει εισαγάγει και εμπορευθεί σε χώρα της ΕΕ ή δραστηριοποιείται με την μεταπώληση σε χώρα της ΕΕ με δικό του σήμα της καινούριας συσκευής που αντικατέστησε την προηγούμενη, στην περίπτωση που η συσκευή εισήχθη στην αγορά μετά από την ημερομηνία που ξεχωρίζει τα «νέα» από τα «ιστορικά» ΑΗΗΕ.

Η κατάλληλη χωριστή συλλογή της συσκευής στο τέλος της ωφέλιμης ζωής και η επόμενη προώθηση της για συμβατή με το περιβάλλον ανακύκλωση, επεξεργασία και διάθεση, συνεισφέρουν στην αποφυγή αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία και βοηθούν στην επαναχρησιμοποίηση και/ή ανακύκλωση των υλικών από τα οποία είναι κατασκευασμένη η συσκευή.

**Η αυθαίρετη διάθεση του προϊόντος εκ μέρους του χρήστη επιφέρει την εφαρμογή των κυρώσεων που προβλέπονται από τον νόμο.**



## ΕΙΔΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Οι εικόνες στις οποίες γίνεται αναφορά στα κεφάλαια βρίσκονται στις αρχικές σελίδες του παρόντος εγχειριδίου.

### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Ανθεκτική κατασκευή από ατσάλι, με 4 ποδαράκια με ρυθμιζόμενο ύψος. Εξωτερική επένδυση από ατσάλι χρωμίου-νικελίου 18/10. Η θέρμανση γίνεται μέσω καυστήρων από επιχρωμιωμένο χάλυβα σωληνοειδούς σχήματος, με ανθεκτικότητα σε θερμικής ή μηχανικής προέλευσης καταπόνηση. Η ρύθμιση της θερμοκρασίας γίνεται μέσω της βαλβίδας και των διατάξεων ασφάλειας.

### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

#### Χώρος εγκατάστασης

Συνιστάται να τοποθετήσετε τη συσκευή σε ένα χώρο με καλό αερισμό, εάν είναι δυνατόν κάτω από έναν απορροφητήρα. Μπορείτε να τοποθετήσετε τη συσκευή μεμονωμένα ή δίπλα σε άλλες συσκευές. Σε κάθε περίπτωση πρέπει να διατηρήσετε μια ελάχιστη απόσταση των 150 mm για τις πλαινές πλευρές και των 150 mm για την πίσω πλευρά.

**Οι τοίχοι κοντά στον εξοπλισμό (τοιχοί, διακοσμήσεις, τουλάπια κουζίνας, διακοσμητικά τελειώματα κ.λπ.) πρέπει να είναι κατασκευασμένοι από άκαυστο υλικό.**

Τοποθετήστε τις συσκευές σε ένα τραπέζι ή σε μια επιφάνεια από μη εύφλεκτο υλικό. Πριν κάνετε τη σύνδεση, χρειάζεται να ελέγξετε επάνω στην τεχνική πινακίδα της συσκευής εάν είναι διευθετημένη και κατάλληλη για τον διαθέσιμο τύπο αερίου. Σε περίπτωση που η συσκευή λειτουργεί με έναν διαφορετικό τύπο αερίου, συμβουλευτείτε την παράγραφο "Λειτουργία με άλλους τύπους αερίου".

#### Νομοθετικές διατάξεις, τεχνικοί κανονισμοί και οδηγίες

Σχετικά με την τοποθέτηση τηρήστε τις ακόλουθες διατάξεις:

- πρότυπα UNI CIG 8723
- τους οικοδομικούς κανονισμούς και τις τοπικές διατάξεις πυρασφάλειας;
- τους ισχύοντες κανονισμούς πρόληψης ατυχημάτων;
- τις διατάξεις του Οργανισμού παροχής Αερίου;
- τις ισχύουσες διατάξεις CEI;
- διατάξεις της Π.Υ.

### ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Η τοποθέτηση, η εγκατάσταση και η συντήρηση, πρέπει να εκτελούνται από εταιρίες που είναι εξουσιοδοτημένες από τον τοπικό Οργανισμό παροχής Αερίου σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

#### Διαδικασίες εγκατάστασης

Για τη σωστή οριζόντιωση της συσκευής, επεμβαίνετε στα

ποδαράκια που ρυθμίζονται σε ύψος.

#### Σύνδεση με το υγραέριο

Η σύνδεση στο στόμιο των 1/2" G που προβλέπεται στη συσκευή μπορεί να είναι σταθερή ή αποσπώσιμη χρησιμοποιώντας έναν ακροδέκτη συμβατό με τους κανονισμούς. Εάν χρησιμοποιείτε εύκαμπτους αγωγούς, πρέπει να είναι από ανοξείδωτο ατσάλι και συμβατοί με τους κανονισμούς Αφού ολοκληρωθεί η σύνδεση, ελέγξτε τη στεγανότητά τους χρησιμοποιώντας ένα ειδικό σπρέι για τον εντοπισμό διαρροών.

#### Εκκένωση ατμών

Οι συσκευές πρέπει να τοποθετούνται σε χώρους κατάλληλους για την εκκένωση των προϊόντων καύσης σύμφωνα με αυτά που προδιαγράφονται από τους κανονισμούς εγκατάστασης. Η συσκευές θεωρούνται (βλ. ΠΙΝΑΚΑ "ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ") ως εξής:

#### Συσκευές αερίου τύπου "A1"

Δεν προβλέπονται για σύνδεση σε έναν αγωγό εκκένωσης των προϊόντων της καύσης.

Οι συσκευές αυτές πρέπει να εκκενώνουν τα προϊόντα της καύσης σε κατάλληλους απορροφητήρες, ή παρόμοιες διατάξεις, συνδεδεμένες σε μία καπνοδόχο ασφαλούς ικανότητας ή απ' ευθείας στον εξωτερικό χώρο.

Εάν δεν υπάρχουν, επιτρέπεται η χρήση ενός απορροφητήρα αέρα που συνδέεται απ' ευθείας στον εξωτερικό χώρο, με ικανότητα όχι μικρότερη από την απαιτούμενη (βλ. πίνακα "ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ"), ο οποίος διευρύνεται για την απαραίτητη αλλαγή του αέρα προς όφελος των χειριστών.

#### Ηλεκτρική σύνδεση

Πριν να συνδέσετε τη συσκευή στο δίκτυο ελέγξτε ότι:

- Η τάση δικτύου αντιστοιχεί στις τιμές που αναφέρονται στην πινακίδα.
- Η γείωση είναι επαρκής.
- Το καλώδιο σύνδεσης είναι κατάλληλο για την ισχύ που απορροφά η συσκευή.

Επίσης, στην άκρη της εγκατάστασης της συσκευής πρέπει να υπάρχει μια διάταξη με ένα άνοιγμα των επαφών τουλάχιστον των 3 mm που επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής πολυπολικά.

Γι' αυτόν το σκοπό χρειάζονται για παράδειγμα διακόπτες ασφάλειας.

Ο πολυπολικός διακόπτης πρέπει να βρίσκεται κοντά στη συσκευή, να είναι εγκατεστημένος και να έχει μία διατομή κατάλληλη για τη συσκευή.

Το καλώδιο πρέπει να είναι τουλάχιστον τύπου H07 RN-F.



**Το καλώδιο γείωσης ΚΙΤΡΙΝΟ-ΠΡΑΣΙΝΟ δεν πρέπει να διακόπτεται.**

### Ισοδυναμικό

Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σε ένα ισοδυναμικό σύστημα. Ο προβλεπόμενος ακροδέκτης βρίσκεται κοντά στην είσοδο του καλωδίου. Προσδιορίζεται από μία ετικέτα



## ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

### Προκαταρκτικές ενέργειες

Πριν να εγκαταστήσετε τη συσκευή πρέπει να αφαιρέσετε την αυτοκόλλητη επικάλυψη προστασίας. Στη συνέχεια καθαρίστε με προσοχή την επιφάνεια εργασίας και τα εξωτερικά μέρη με χλιαρό νερό και απορρυπαντικό χρησιμοποιώντας ένα υγρό πανί, στη συνέχεια στεγνώστε με ένα καθαρό πανί.

### Θέση σε λειτουργία

Πριν να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή είναι απαραίτητο να ελέγξετε εάν τα χαρακτηριστικά της (κατηγορία και τύπος αερίου που χρησιμοποιείται) αντιστοιχούν με την οικογένεια και την ομάδα αερίου που είναι διαθέσιμα στον τόπο εγκατάστασης. Σε περίπτωση μη αντιστοιχίας, φροντίστε για την μεταβολή στην απαιτούμενη οικογένεια αερίου ή για την προσαρμογή στην απαιτούμενη ομάδα αερίου (βλ. παράγραφο "Λειτουργία με άλλους τύπους αερίου"). Για την έναρξη λειτουργίας τηρήστε τις οδηγίες χρήσης.

### Έλεγχος της ισχύος

Χρησιμοποιήστε τα ακροφύσια για την ονομαστική ισχύ που υπάρχουν επάνω στις συσκευές.

Η ισχύς μπορεί να είναι δύο τύπων:

- ονομαστική, που αναφέρεται στην πινακίδα.
- μειωμένη.

Σχετικά με τα ακροφύσια αυτά γίνεται αναφορά στον πίνακα καυστήρων".

Η πίεση τροφοδοσίας αερίου θα πρέπει να είναι πάντα μεταξύ των πεδίων που αναφέρονται στον πίνακα καυστήρων.

Πέρα από τα προαναφερόμενα όρια πίεσης δεν είναι δυνατόν να λειτουργήσουν οι συσκευές.

Εάν επιθυμείτε έναν περαιτέρω έλεγχο της ισχύος, είναι δυνατόν να τον κάνετε μέσω ενός μετρητή ακολουθώντας την ονομαζόμενη "ογκομετρική μέθοδο".

Κατά κανόνα, πάντως, αρκεί ένας έλεγχος της σωστής λειτουργίας των ακροφυσίων.

### Έλεγχος της πίεσης εισόδου (Εικ. 1)

Η πίεση εισόδου πρέπει να μετριέται με ένα μανόμετρο (ελάχιστη ανάλυση 0,1 mbar). Αφαιρέστε τη βίδα (A) από την υποδοχή πίεσης και συνδέστε το μανόμετρο: αφού γίνει η μέτρηση, ξαναβιδώστε ερμητικά τη βίδα (A).

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Ο έλεγχος της πίεσης πρέπει να πραγματοποιηθεί με όλα τα εξαρτήματα αερίου συνδεδεμένα και λειτουργούντα.

### Έλεγχος της ισχύος σύμφωνα με την ογκομετρική μέθοδο

Με τη βοήθεια ενός μετρητή αερίου και ενός χρονομέτρου, είναι δυνατόν να μετρήσετε την κατανάλωση αερίου χρονικά. Η τιμή αυτή θα συγκριθεί με την τιμή E υπολογιζόμενη ως εξής

$$E = \frac{\text{Ισχύς καυστήρα}}{\text{Θερμидική Ισχύς του αερίου}}$$

Είναι σημαντικό να γίνει η μέτρηση ισχύος όταν η συσκευή βρίσκεται σε αδρανή κατάσταση.

Η ονομαστική και η μειωμένη ισχύς του καυστήρα, υπολογιζόμενες στην ονομαστική τιμή πίεσης, λαμβάνονται σύμφωνα με τον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ". Η τιμή της θερμидικής ισχύος του αερίου, μπορεί να ζητηθεί από τον τοπικό οργανισμό παροχής του αερίου.

### Έλεγχος της λειτουργίας

Ελέγξτε εάν ο τύπος ακροφυσίων που χρησιμοποιούνται, αντιστοιχεί σ' αυτούς που προβλέπονται στον πίνακα καυστήρων". Βεβαιωθείτε ότι ο μειωτήρας πίεσης που χρησιμοποιείται έχει ικανότητα μεγαλύτερη από το σύνολο των ικανοτήτων κατανάλωσης όλων των συνδεδεμένων εξοπλισμών.

Ελέγξτε ότι η σωλήνωση προσαγωγής του αερίου είναι κατάλληλη.

### Έλεγχος της φλόγας πιλότο

Για μία σωστή ρύθμιση η φλόγα πρέπει να περιβάλλει το θερμοστοιχείο και η εμφάνιση να είναι τέλεια. Σε αντίθετη περίπτωση, ελέγξτε εάν ο εγχυτήρας είναι κατάλληλος για τον τύπο αερίου.

### Έλεγχος του πρωτεύοντος αέρα (Εικ. 2/3/4)

Η ρύθμιση γίνεται μέσω του σωλήνα venturi ρυθμιζοντας την τιμή "X" που αναφέρεται στον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ" και βεβαιώνοντας την εμφάνιση της φλόγας, η οποία πρέπει να είναι ομοιομορφη, καλά αερισμένη και να μην κάνει θόρυβο.

### Έλεγχος λειτουργιών

- Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή.
- Ελέγξτε τη στεγανότητα των σωλήνων του αερίου;
- Ελέγξτε τη φλόγα του καυστήρα, ακόμη και στο ελάχιστο.

### Προειδοποιήσεις για τον τεχνικό εγκατάστασης

- Εξηγήστε και δείξτε στο χρήστη τη λειτουργία και τη χρήση της συσκευής σύμφωνα με τις οδηγίες και παραδώστε του το βιβλίο οδηγιών.
- Πληροφορήστε το χειριστή ότι οποιαδήποτε εργασία αναδόμησης ή οικοδομικής τροποποίησης που μπορεί να βλάψει την τροφοδοσία αέρα για την καύση καθιστά απαραίτητη την εκτέλεση νέου ελέγχου των λειτουργιών της συσκευής.

### Λειτουργία με άλλους τύπους αερίου

Για την αλλαγή σε άλλο τύπο υγραερίου, συμβουλευθείτε τον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ" για να βρείτε τα κατάλληλα προς χρήση ακροφύσια. Το μέγεθος της διαμέτρου είναι σε εκατοστά του χιλιοστού και αναγράφεται στο κάθε ακροφύσιο. Για τα μοντέλα με ρυθμιστή πίεσης (R) θα πρέπει να ελέγχετε και να ρυθμίζετε και την πίεση εξόδου. Στο τέλος της αλλαγής ακροφυσίων θα πρέπει να κάνετε



όλους τους απαραίτητους ελέγχους λειτουργίας που περιγράφονται στην παράγραφο "ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ" και μετά θα πρέπει να αλλάξετε την ένδειξη του τύπου αερίου στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών της συσκευής.

### Ρύθμιση της πίεσης εξόδου στα μοντέλα "/R" "

Για την πρόσβαση στη βάνα ρύθμισης αφαιρέστε το καπάκι "C" (βλ. εικ. 9) χαλαρώνοντας τη βίδα "D" και ασκώντας πίεση με ένα κατάλληλο κατσαβίδι στην σχισμή "E". Συνδέστε ένα μανόμετρο στο βύσμα της πίεσης εξόδου "B (outlet)" και, κάνοντας αναφορά στον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ", ρυθμίστε την τιμή πίεσης εξόδου επεμβαίνοντας με ένα κατάλληλο κατσαβίδι στην βίδα "F".

### Αντικατάσταση των ακροφυσίων των καυστήρων

ΓΙΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΤΩΝ 8, 10, 18 και 30 ΛΙΤΡΑ

Αφαιρέστε το ταμπλό, λασκάροντας τις βίδες που βρίσκονται στο κάτω ή στο μπροστινό άκρο, μετά αφαιρέστε τα ακροφύσια που φαίνονται και αντικαταστήστε τα με άλλα κατάλληλα, ανάλογα με τον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ". Μην ξεχνάτε να ξανασυναρμολογήσετε το παρέμβυσμα στεγανότητας εκεί όπου προβλέπεται.

ΓΙΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΤΩΝ 7, 15, 20 και 22 ΛΙΤΡΑ

Η πρόσβαση στα ακροφύσια γίνεται ανοίγοντας τα πορτάκια του ντουλαπιού. Ξεβιδώστε τα και αντικαταστήστε τα με άλλα κατάλληλα, ανάλογα με τον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ". Μην ξεχνάτε να ξανασυναρμολογήσετε το παρέμβυσμα στεγανότητας εκεί όπου προβλέπεται.

### Ρύθμιση της φλόγας πιλότου (βλ. εικ. 11A - 11B)

ΓΙΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΤΩΝ 7, 8, 10 και 18 ΛΙΤΡΑ

Η φλόγα πιλότος είναι με ακροφύσια και σταθερό αέρα. Η μοναδική ενέργεια που απαιτείται είναι η αντικατάσταση των ακροφυσίων ανάλογα με τον τύπο του αερίου με τον ακόλουθο τρόπο:

- Αποσυναρμολογήστε το ταμπλό ξεβιδώνοντας τις βίδες στερέωσης (όπου είναι ανάγκη).
- Ξεβιδώστε το παξιμάδι που μπλοκάρει το δικωνικό δακτύλιο (αρ. 14) και πάρτε το δικωνικό δακτύλιο (αρ. 15) και το ακροφύσιο πιλότου (αρ. 16).
- Αντικαταστήστε το ακροφύσιο πιλότου με το κατάλληλο: συμβουλευτείτε τον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ".
- Μετά από την αντικατάσταση του ακροφυσίου πιλότου βιδώστε ξανά το παξιμάδι που μπλοκάρει το δικωνικό δακτύλιο (αρ. 14) με το αντίστοιχο δικωνικό (αρ. 15).

### Ρύθμιση της φλόγας πιλότου (βλ. εικ. 11C)

ΓΙΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΤΩΝ 15, 20 και 22 ΛΙΤΡΑ

Με ένα εξαγωνικό κλειδί 7 mm, ρυθμίστε την φλόγα πιλότου. Το ακροφύσιο είναι σωστά ρυθμισμένο όταν η φλόγα περιβάλλει το θερμοστοιχείο. Σε περίπτωση λειτουργίας με GPL η εσωτερική βίδα πρέπει να βιδωθεί μέχρι τέλος.

### ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

**Βαλβίδα ασφαλείας:** μια βαλβίδα με θερμοστοιχείο επιτρέπει την διακοπή της ροής αερίου στον κύριο καυστήρα σε περίπτωση που σβήνει η φλόγα πιλότος. Για την επαναφορά της λειτουργίας πρέπει να επαναλαμβάνετε τις ενέργειες για την ανάφλεξη της διάταξης πιλότου.

**Θερμοστάτης ασφαλείας:** Επεμβαίνει κλείνοντας την ροή του αερίου σε περίπτωση σοβαρών ανωμαλιών. Η επαναφορά του γίνεται χειροκίνητα και για τον σκοπό αυτό πρέπει να χαλαρώσετε το παξιμάδι (αρ. 7) (Εικ. 7-8). Σε αυτή τη περίπτωση, πρέπει να ειδοποιήσετε την υπηρεσία υποστήριξη.

Για τα μοντέλα FA, με ηλεκτρικό σύστημα ανόδου καλαθιού και αντλία για την επανακυκλοφορήση του λαδιού, προβλέπονται ασφάλειες τοποθετημένες στον χώρο μέσα στο κιβώτιο των ηλεκτρικών συνδέσεων. Σε περίπτωση βλάβης στην αντλία λαδιού ή στο σύστημα ανόδου καλαθιού, απευθυνθείτε στην υπηρεσία υποστήριξης πελατών.

## ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Η κατασκευή των συσκευών γίνεται με τρόπο ούτω σώστε να απαιτεί ελάχιστη συντήρηση. Παρόλο αυτό όμως, σας συμβουλευόμαστε να συνάψτε κάποιο συμβόλαιο τεχνικής υποστήριξης με το δικό μας τμήμα τεχνικής υποστήριξης ή με έναν εξειδικευμένο τεχνίτη της επιλογής σας για να γίνει ο έλεγχος των συσκευών τουλάχιστον μια φορά τον χρόνο.

### Προειδοποίηση

Στις φριτέζες όπου υπάρχει, είναι απαραίτητο να ελέγξετε σε τακτά χρονικά διαστήματα το σύστημα κράτησης του λαδιού μέσα στις λεκάνες στους θερμοστάτες. Η καλή κράτηση των συνδέσεων επιτρέπει την αποφυγή απώλειες λαδιού που με τον καιρό ενδέχεται να δημιουργήσουν προβλήματα.

### ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ (ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΩΝ)

**ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΝΗΣΙΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΠΟΥ ΠΑΡΕΧΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗ.**

**Η αντικατάσταση εξαρτημάτων πρέπει να εκτελείται από εξουσιοδοτημένο προσωπικό!**

Για μερικά μοντέλα αρκεί να αφαιρέστε το ταμπλό λασκάροντας τις βίδες που βρίσκονται στο κάτω ή στο μπροστινό άκρο, για να έχετε πρόσβαση στα μέρη προς αντικατάσταση, για άλλα μοντέλα αρκεί να ανοίξετε το κάτω πορτάκι.

**ΠΡΟΣΟΧΗ: αδειάστε τον κάδο πριν αφαιρέστε το ταμπλό και πριν από την αντικατάσταση των εξαρτημάτων.**

**Βαλβίδα αερίου:** Όλες οι συνδέσεις είναι εμφανείς. Με τα κατάλληλα κλειδιά, ξεβιδώστε τις συνδέσεις για την είσοδο και έξοδο αερίου, του πιλότου και του θερμοστοιχείου. Ξεβιδώστε τις πλαϊνές βίδες στερέωσης και μετά προχωρήστε στην αντικατάσταση. Τοποθετήστε καλά στο βάθος το βολβό.

**Θερμοστάτης ασφαλείας:** Αποσυνδέστε τους ακροδέκτες faston του θερμοστοιχείου. Ξεβιδώστε το παξιμάδι κάλυψης, ξεβιδώστε το παξιμάδι στερέωσης και αντικαταστήστε το. Όταν συνδέετε ξανά τους ακροδέκτες faston βεβαιωθείτε ότι υπάρχει καλή επαφή. Βεβαιωθείτε επίσης ότι ο βολβός του θερμοστατή είναι καλά τοποθετημένο στην θέση του.



**Καυστήρας:** Ο καυστήρας στερεώνεται με δυο βίδες σε εμφανές μέρος και με ένα παξιμάδι στην ράμπα. Ξεβιδώστε τα, προχωρήστε στην αντικατάσταση και ξαναβιδώστε τα σφιχτά.

**Θερμοστοιχείο-Μπουζί ανάφλεξης:** Για την διευκόλυνση στην αντικατάσταση αυτών των δυο εξαρτημάτων, είναι καλύτερα να ξεβιδώσετε τις δυο βίδες που στερεώνουν το στήριγμα πιλότο. Προχωρήστε στην αντικατάσταση ξεβιδώνοντας τις βίδες σύσφιγξης.

Μετά την αντικατάσταση, ξανασυναρμολογήστε το ταμπλό και όλα τα εξαρτήματα με την σωστή σειρά.

## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

**Αφού εκτελέσετε την αντικατάσταση εξαρτημάτων τροφοδοσίας του αερίου είναι απαραίτητο να εκτελέσετε έναν έλεγχο της στεγανότητας και των λειτουργιών των διαφόρων στοιχείων.**

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

### ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Η συσκευή αυτή προορίζεται για επαγγελματική χρήση και πρέπει να χρησιμοποιηθεί από εξειδικευμένο προσωπικό. Σας συμβουλεύουμε να βεβαιώσετε ότι η συσκευή έχει σωστά και κατάλληλα εγκατασταθεί. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για ζημιές οι οποίες προκλήθηκαν από λανθασμένη εγκατάσταση, κακή συντήρηση ή αδεξιότητα στην χρήση.

Πριν την θέση σε λειτουργία, ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΧΤΙΚΑ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΠΟΥ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΣΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ, με ιδιαίτερη προσοχή στους κανονισμούς περί διατάξεων ασφαλείας. Κλείστε πάντα τις βάνες τροφοδοσίας αερίου στο τέλος της χρήσης και κυρίως κατά την συντήρηση και την επισκευή.

Ακολουθείστε προσεχτικά τις διαδικασίες ψήσιματος, ειδικά στην πρώτη περίοδο της χρήσης και μέχρι που η πρακτική και η εμπειρία σας επιτρέπουν να επιλέξετε αυτόνομα χρόνους και θερμοκρασίες ψήσιματος. Πριν την ανάφλεξη του καυστήρα, χρειάζεται επιμελές πλύσιμο των μερών που είναι σε επαφή με το λάδι ψήσιματος, ακολουθώντας τις οδηγίες που αναφέρονται στην παράγραφο "καθαρισμός". Μετά γεμίστε με λάδι μέχρι την χαραγή αναφοράς του κάδους (στάθμη) αφού βεβαιωθείτε το κλείσιμο της βάνας εκκένωσης.

### ΑΝΑΦΛΕΞΗ

Οι καυστήρες τροφοδοτούνται από μια θερμοστατική βαλβίδα ασφαλείας.

**Ανάφλεξη του καυστήρα πιλότου (GL8..., GL10...)** (Εικ. 7) Πατήστε το κουμπί (✱) (3), περιμένετε για τον απαραίτητο χρονικό διάστημα μέχρι να φύγει ενδοχόμενο αέρα από τις σωληνώσεις και μετά πατήστε επαναλαμβάνετα τον πιεζοηλεκτρικό διακόπτη (2). Από την ειδική οπή που βρίσκεται στο ταμπλό, βεβαιωθείτε ότι είναι αναμμένη η φλόγα πιλότου. Κρατήστε πατημένο το κουμπί (3) για μερικά δευτερόλεπτα, και μετά απελευθερώστε το. Εάν

σβήσει η φλόγα πιλότος, επαναλαμβάνετε τη διαδικασία.

**Ανάφλεξη του καυστήρα πιλότου (GL7+7, GL15..., GL20, GL22...)** (Εικ. 8)

Πατήστε και περιστρέψτε αριστερόστροφα τη λαβή μέχρι τη θέση (✱) (PILOT).

Από αυτή τη θέση και κρατώντας πατημένη τη λαβή, πατήστε πιο πολλές φορές το πιεζοηλεκτρικό διακόπτη μέχρι την ανάφλεξη της φλόγας πιλότου. Για τα μοντέλα 9GL20..., 9GL22..., S9GL20..., S9GL22... περιστρέψτε ακόμα πιο πολύ τη λαβή για την ενεργοποίηση του πιεζοηλεκτρικού διακόπτη (βλ. εικ. 10).

Αφήστε την λαβή μετά από 5 δευτερόλεπτα και μετά περιστρέψτε την μέχρι την επιθυμητή θέση. Επαναλαμβάνετε τη διαδικασία εάν η φλόγα πιλότος σβήσει.

**Ανάφλεξη του καυστήρα πιλότου (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18..., 9GL20...EL, 9GL22...EL, S9GL22...EL, LX9GL22...EL)** (Εικ. 8)

Περιστρέψτε αριστερόστροφα την λαβή (1) μέχρι την θέση (✱). Από αυτή τη θέση πατήστε την ίδια λαβή μέχρι την ανάφλεξη της φλόγας πιλότου. Αφήστε την λαβή μετά από 60 δευτερόλεπτα και μετά περιστρέψτε την μέχρι την θέση (D). Επαναλαμβάνετε την διαδικασία εάν η φλόγα πιλότος σβήσει.

**Άναμμα του καυστήρα πιλότου (μοντέλα F και FA - εικ. 14)**

Πατήστε το κουμπί "D", η πράσινη λυχνία "C" ενεργοποιείται και δείχνει την ύπαρξη τάσης. Περιστρέψτε αριστερόστροφα την λαβή "G" μέχρι την θέση (✱). Από αυτή τη θέση πατήστε την ίδια λαβή μέχρι την ανάφλεξη της φλόγας πιλότου. Αφήστε την λαβή μετά από 60 δευτερόλεπτα και μετά περιστρέψτε την μέχρι την θέση (D). Επαναλαμβάνετε την διαδικασία εάν η φλόγα πιλότος σβήσει.

**Ανάφλεξη των κύριων καυστήρων και ρύθμιση της θερμοκρασίας**

Για την ανάφλεξη του κυρίου καυστήρα πρέπει να περιστρέψετε ακόμα την λαβή αριστερόστροφα μέχρι την επιθυμητή θερμοκρασία. Η θερμοστατική βαλβίδα προδιορίζεται από τις θέσεις από 1 έως και 8 για την σειρά 600 και από 1 έως και 7 για την σειρά 700/900.

Βαλβίδα 8 θέσεων

θέση	0	1	2	3	4	5	6	7	8
θερμοκρασία °C	Κλειστός	110	121	133	145	156	168	179	190

Βαλβίδα 7 θέσεων

θέση	0	1	2	3	4	5	6	7
θερμοκρασία °C	Κλειστός	115	130	143	157	171	180	190

**Ανάφλεξη των κύριων καυστήρων και ρύθμιση της θερμοκρασίας (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI, 9GL20...EL, 9GL22...EL, S9GL22...EL, LXGL22...EL, S9GL20...FA)**

Για την ανάφλεξη των κύριων καυστήρων, περιστρέψτε την λαβή του θερμοστάτη που βρίσκεται στο ταμπλό μέχρι την επιθυμητή στάθμη της θερμοκρασίας.

### ΣΒΗΣΙΜΟ



### Σβήσιμο κατά την κανονική λειτουργία

#### Σβήσιμο (GL8..., GL10...) (fig. 7)

Για να σβήσετε τους κύριους καυστήρες αρκεί να περιστρέψετε την λαβή (1) στην θέση (☼) σε αυτή τη θέση, παραμένει αναμμένη μόνο η φλόγα πιλότος. Για να σβήσετε εντελώς την συσκευή αρκεί να πατήσετε το κουμπι σβήσιματος (●) (4).

Πριν να επαναενεργοποιήσετε την συσκευή, πρέπει να περιμένετε 1 λεπτό περίπου για να ξεμπλοκάρει η βαλβίδα.

#### Σβήσιμο (GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...) (fig. 8)

Για να σβήσετε τους κύριους καυστήρες αρκεί να περιστρέψετε την λαβή (1) στην θέση (☼) σε αυτή τη θέση, παραμένει αναμμένη μόνο η φλόγα πιλότος. Για να σβήσετε εντελώς την συσκευή περιστρέψετε την λαβή μέχρι την θέση (●).

#### Σβήσιμο (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18..., 9GL22...EL, S9GL22...EL, LX9GL22...EL)

Για να σβήσετε τους κύριους καυστήρες, περιστρέψετε την λαβή του θερμοστάτη που βρίσκεται στο ταμπλό μέχρι την θέση μηδέν, μετά περιστρέψετε την λαβή (1) στην θέση (☼) σε αυτή τη θέση, παραμένει αναμμένη μόνο η φλόγα πιλότος. Για να σβήσετε εντελώς την συσκευή περιστρέψετε την λαβή (1) μέχρι την θέση (●).

#### Μοντέλα 9GL22M - 9GL22+22M - S9GL22M - S9GL22+22M (εικ. 10)

Για να σβήσετε τους κύριους καυστήρες, περιστρέψετε το πόμολο μέχρι την θέση 0. Για να σβήσετε την φλόγα πιλότο, φέρτε το πόμολο μέχρι την θέση ●.

#### Σβήσιμο (μοντέλα F και FA - εικ. 14)

Για να σβήσετε τους κύριους καυστήρες, περιστρέψετε την λαβή του θερμοστάτη που βρίσκεται στο ταμπλό μέχρι την θέση μηδέν, μετά περιστρέψετε την λαβή "G" στην θέση (☼) σε αυτή τη θέση, παραμένει αναμμένη μόνο η φλόγα πιλότος. Για να σβήσετε εντελώς τη συσκευή, περιστρέψτε το πόμολο "G" μέχρι τη θέση (●) και πατήστε το κουμπι "D", η πράσινη λυχνία "C" θα σβήσει.

#### Σβήσιμο σε περίπτωση βλάβης

Σε περίπτωση βλάβης κλείστε την τροφοδοσία του αερίου στην συσκευή.

#### Συμπεριφορά σε περίπτωση βλάβης και παρατεταμένης διακοπής της λειτουργίας

Σε περίπτωση παρατεταμένης διακοπής της λειτουργίας της συσκευής ή σε περίπτωση βλάβης ή ανώμαλης λειτουργίας, κλείστε την βάνα σύνδεσης με το δίκτυο αερίου που βρίσκεται στο εξωτερικό της συσκευής. Μετά από τον πλήρη καθαρισμό, στεγνώστε καλά και προστατέψτε τις επιφάνειες από ανοξειδωτο χάλυβα, χρησιμοποιώντας και κοινά προϊόντα του εμπορίου που προστατεύουν από φαινόμενα διάβρωσης. Σε περίπτωση βλάβης, επικοινωνήστε με την υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης.

### ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΟΝΤΕΛΑ F και FA

#### Χρήση αυτόματου συστήματος ανόδου καλαθιού, ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος (μοντέλα FA - Εικ. 14)

Το σύστημα ανόδου καλαθιού μπορεί να χρησιμοποιηθεί

και με μοναδικό καλάθι και με δυο μισά καλάθια.

Για τη χρήση του συστήματος ανόδου καλαθιού με δυο μισά καλάθια, ρυθμίστε το διακόπτη "M", που βρίσκεται στον χώρο της φριτζέζας, στη θέση που αντιστοιχεί στα δυο καλάθια.

Για τη χρήση του συστήματος ανόδου καλαθιού με ένα μοναδικό καλάθι, ρυθμίστε το διακόπτη "M" στη θέση που αντιστοιχεί στο ένα μοναδικό καλάθι. Σε αυτή την περίπτωση, ρυθμίστε τον χρόνο τηγανίσματος περιστρέφοντας το δεξιό πόμολο "A". Το αριστερό πόμολο "A" δεν είναι σε λειτουργία.

Ρυθμίστε τον χρόνο τηγανίσματος περιστρέφοντας το πόμολο "A" μέχρι την τιμή που επιθυμείτε.

Με την περιστροφή του πόμολου "A", το καλάθι κατεβαίνει. Στο πέρασμα του προκαθορισμένου χρόνου, ολοκληρώνεται ο κύκλος μαγειρέματος και το καλάθι ανεβαίνει.

#### Φιλτράρισμα λαδιού και χρήση αντλίας (μοντέλα F και FA - Εικ. 14)

Βεβαιωθείτε ότι το πόμολο "G" της βαλβίδας βρίσκεται στην θέση (●).

Βεβαιωθείτε ότι η λεκάνη και το φίλτρο είναι σωστά τοποθετημένα κάτω από την οπή εκκένωσης λαδιού.

Το λάδι δεν εκκενώνεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ή αμέσως μετά από το τηγάνισμα.

Εκκενώστε το λάδι 3 ώρες περίπου μετά από το τελευταίο τηγάνισμα και όταν η θερμοκρασία είναι κάτω από τους 90°C. Προσέξτε πολύ το ζεστό λάδι.

Περιστρέψτε αργά το πόμολο "H" για να ανοίξετε τη βάνα εκκένωσης. Προσοχή στο πισίλισμα του λαδιού. Το λάδι θα πέσει γρήγορα μέσα στη λεκάνη και το φίλτρο θα εξασφαλίσει το σωστό μηχανικό καθαρισμό. Εάν το λάδι είναι πολύ βρώμικο, ελέγξτε να μην υπερχειλίσει από το φίλτρο.

Κλείστε τη βάνα H.

Για να ξεκινήσετε την άντληση του λαδιού από τη λεκάνη στο δοχείο, περιστρέψτε το πόμολο "F". Με την περιστροφή του πόμολου "F", ενεργοποιείται η πορτοκαλί λυχνία "L" και το λάδι αρχίζει να πέφτει μέσα στο δοχείο.

Για να σταματήσετε την άντληση, φέρτε το πόμολο "F" στη θέση 0. Η εκκένωση της λεκάνης γίνεται σε 5 λεπτά. Όσο πιο κρύο είναι το λάδι, τόσο πιο πολύ χρόνο θα χρειαστεί για την άντληση.

### ΤΡΟΠΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟΥ

#### Ρύθμιση της θερμοκρασίας ψησίματος (βλ. εικ. 12)

Όταν η φριτζέζα είναι σβηστή, αλλά το καλώδιο τροφοδοσίας είναι συνδεδεμένο στο ρεύμα, η οθόνη "A" δείχνει την τιμή της θερμοκρασίας του λαδιού μέσα στο δοχείο.

Πατήστε ελαφριά στα βέλη (B) για να αυξάνετε ή χαμηλώνετε την τιμή της θερμοκρασίας ψησίματος.

Η οθόνη θα δείξει την τιμή θερμοκρασίας που επιλέξατε και ένα ηχητικό σήμα θα επιβεβαιώσει την καταγραφή της ρύθμισης.

Στο τέλος, η οθόνη θα δείξει ξανά την τιμή της θερμοκρασίας μέσα στο δοχείο.

Η ρύθμιση της θερμοκρασίας ψησίματος μπορεί να γίνει με την φριτζέζα ορμητή ή ακόμα και όταν είναι σε λειτουργία.


Εάν ρυθμίσατε μια τιμή θερμοκρασίας χαμηλότερη από την θερμοκρασία μέσα στο δοχείο, τότε θα χρειαστεί να




περιμένετε μέχρι να κρυσώσει το λάδι.

### Άναμμα και σβήσιμο (βλ. εικ. 12)

Η φριτέζα διαθέτει σύστημα για τα αυτόματα άναμμα της φλόγας πιλότου. Επομένως βεβαιωθείτε για την σωστή σύνδεση της φριτέζας με την ηλεκτρική τροφοδοσία.

Πατήστε και περιστρέψτε το κουμπί της βαλβίδας στην θέση άναμμα , πατήστε το για να ανάψετε την φλόγα πιλότο και πριν το απελευθερώσετε κρατήστε το πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα μέχρι το ζέσταμα του θερμοστοιχείου.


Πατήστε και περιστρέψτε το κουμπί στην θέση λειτουργία . Τώρα για να ανάψετε την φριτέζα, κρατήστε πατημένο το κουμπί ενεργοποίησης "C": το πράσινο led "D" θα αρχίσει να αναβοσβήνει και οι καυστήρες θα ανάψουν.

Όταν η θερμοκρασία φτάνει στην καθορισμένη ρύθμιση, η φριτέζα θα εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα και θα ξεκινάει η διαδικασία για την διατήρηση της θερμοκρασίας: η φριτέζα θα ανάβει και θα σβήνει όποτε χρειαστεί έτσι ώστε να διατηρεί σταθερή τη θερμοκρασία λαδιού.

Θα ακούγεται ένα ηχητικό σήμα κάθε φορά που η φριτέζα φτάνει στην καθορισμένη θερμοκρασία.

Για το σβήσιμο της φριτέζας, κρατήστε πατημένο το κουμπί "C" για μερικά δευτερόλεπτα. Οι καυστήρες θα σβήσουν και το πράσινο led "D" θα σταματήσει να αναβοσβήνει.

Θα παραμείνει αναμμένη μόνο η φλόγα πιλότος και η οθόνη "A" θα δείχνει την θερμοκρασία του λαδιού μέσα στο δοχείο.

Για να σβήσετε την φλόγα πιλότο πατήστε το κουμπί της βαλβίδας και φέрте το στη θέση .

### Λειτουργία MELTING (βλ. εικ. 12)

Η λειτουργία melting επιτρέπει να ζεσταίνετε το λάδι χωρίς απότομες αυξήσεις στην θερμοκρασία χάριν στην κυκλική (διακοπόμενη) λειτουργία της φριτέζας.

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται κυρίως στους κρούους μήνες, όταν το λάδι τείνει να στερεοποιηθεί ή στην περίπτωση που χρησιμοποιείται φυτικό λίπος για το τηγάνισμα.

Με την διακοπόμενη λειτουργία η φριτέζα λειώνει το λίπος χωρίς να το κάψει.

Για την ενεργοποίηση της λειτουργίας melting κρατήστε πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το κουμπί "E". Το κόκκινο led "F" αναβοσβήνει και η φριτέζα ξεκινάει την διακοπόμενη λειτουργία μέχρι η θερμοκρασία να φτάσει στους 100 °C. Μετά η φριτέζα θα περάσει αυτόματα στην συνεχή λειτουργία μέχρι το λάδι να φτάσει στην καθορισμένη τιμή θερμοκρασίας.

Η λειτουργία melting ενεργοποιείται και απενεργοποιείται οποιαδήποτε στιγμή απλά κρατώντας πατημένο το κουμπί "E" για μερικά δευτερόλεπτα.



Εάν ενεργοποιήσετε την λειτουργία melting πριν από την ενεργοποίηση της φριτέζας, όταν η θερμοκρασία φτάσει τους 100 °C, η φριτέζα θα περάσει αυτόματα στην λειτουργία διατήρησης και θα κρατήσει σταθερή την θερμοκρασία του λαδιού στους 100 °C.

Για να επιστρέψετε στην συνεχή λειτουργία, πατήστε απλά τα βέλη "B" και η φριτέζα θα ζεσταίνει το λάδι μέχρι την καθορισμένη θερμοκρασία.

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΟΝΤΕΛΑ BFLEX (βλ. εικ. 13)


### Ενεργοποίηση, ρύθμιση και απενεργοποίηση

Με την φριτέζα απενεργοποιημένη, με το καλώδιο τροφοδοσίας συνδεδεμένο στην παροχή ρεύματος, στην οθόνη "A" εμφανίζεται η λέξη "OFF".

Η φριτέζα παρέχει την ηλεκτρική ανάφλεξη της φλόγας πιλότου, πατήστε και περιστρέψτε το πόμολο της βαλβίδας μέχρι την θέση ανάφλεξης , κρατήστε πατημένο για να ανάψετε την φλόγα πιλότο και πριν αφήσετε το πόμολο περιμένετε κάποια δευτερόλεπτα για να ζεσταθεί το θερμοστοιχείο. Πατήστε και περιστρέψτε το πόμολο μέχρι την θέση λειτουργίας .

Για την ενεργοποίηση της φριτέζας, κρατήστε πατημένο για κάποια δευτερόλεπτα το πόμολο "B" μέχρι που θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα, τότε στην οθόνη εμφανίζεται η προκαθορισμένη θερμοκρασία των 190° και το σύμβολο "°C" αναβοσβήνει.

Για την αλλαγή της θερμοκρασίας μαγειρέματος πατήστε γρήγορα το πόμολο "B" και περιστρέψτε το. Όταν στην οθόνη εμφανίζεται η επιθυμητή θερμοκρασία, πατήστε ξανά το πόμολο "B" για να αποθηκεύσετε την νέα τιμή ή περιμένετε κάποιο δευτερόλεπτο μέχρι να ακούσετε το ηχητικό σήμα επιβεβαίωσης.

Όταν η φριτέζα φτάνει στην επιλεγμένη θερμοκρασία, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και το σύμβολο "°C" θα ανάβει σταθερά. Τώρα ξεκινάει η λειτουργία για την κράτηση της θερμοκρασίας και η συσκευή ανάβει και σβήνει κυκλικά για να κρατήσει σταθερή την τιμή της θερμοκρασίας του λαδιού. Για την απενεργοποίηση της φριτέζας, κρατήστε πατημένο για κάποια δευτερόλεπτα το πόμολο "B", στην οθόνη "A" εμφανίζεται η λέξη "HOT" (= ΖΕΣΤΟ) μέχρι που η θερμοκρασία του λαδιού παραμείνει πάνω από τους 60 °C, όταν η θερμοκρασία πέφτει πιο κάτω, θα γράφει "OFF". Για να σβήσετε την φλόγα πιλότο πατήστε και φέрте το πόμολο της βαλβίδας στην θέση .

### Λειτουργία MELTING (βλ. εικ. 13)

Η λειτουργία melting επιτρέπει την θέρμανση του λαδιού χωρίς απότομες μεταβολές της θερμοκρασίας και έτσι η φριτέζα λειτουργεί κυκλικά.

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται κυρίως κατά τους κρούους μήνες όταν το λάδι τείνει να στερεοποιηθεί ή εάν χρησιμοποιείτε φυτικό λίπος για το τηγάνισμα.

Με την διακεκομμένη λειτουργία, η φριτέζα λειώνει το λίπος που χρησιμοποιείτε για το τηγάνισμα χωρίς να το κάψετε.

Για την ενεργοποίηση της λειτουργίας melting πατήστε γρήγορα το κουμπί "D", η λυχνία LED "F" ανάβει και η οθόνη δείχνει αυτόματα τους 100 °C, η φριτέζα ξεκινάει την κυκλική λειτουργία της μέχρι να φτάσει την θερμοκρασία των 100 °C, μετά θα περάσει αυτόματα στην λειτουργία σταθεροποίησης της θερμοκρασίας για να μείνει το λάδι πάντα στους 100 °C.

Η λειτουργία melting ενεργοποιείται και απενεργοποιείται ανά πάσα στιγμή πατώντας γρήγορα το κουμπί "D".

Εάν ενεργοποιήσετε την λειτουργία melting όταν το λάδι βρίσκεται σε μια θερμοκρασία υψηλότερη των 100 °C, η φριτέζα θα περιμένει να κρυσώσει το λάδι μέχρι την θερμοκρασία των 100 °C και μετά θα περάσει αυτόματα στην λειτουργία σταθεροποίησης της θερμοκρασίας για να μείνει το λάδι πάντα στους 100 °C.

### Προσοχή

Η συσκευή παρέχει ένα σύστημα ψύξης τοποθετημένο πίσω από το πάνελ εντολών: σε τακτά χρονικά διαστήματα



ελέγξετε την λειτουργία του ανεμιστήρα του και ενδεχομένως καθαρίστε το από την σκόνη.

## ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

### Προειδοποιήσεις και συμβουλές

Η στάθμη του λαδιού πρέπει να μείνει πάντα μεταξύ ελάχιστου και μέγιστου.

Μην θέτετε ποτέ σε λειτουργία την φριτέζα εάν η στάθμη του λαδιού δεν είναι η σωστή.

Αλλάξτε συχνά το λάδι: μην ξαναχρησιμοποιήσετε το λάδι όταν αυτό έχει αποκτήσει σκούρο χρώμα και έχει αλωθεί η ρευστότητα του.

Μην φορτώσετε ποτέ το καλάθι πάνω από το 50% της περιεκτικότητας του: αυτό εγγυάται για γρήγορο τηγάνισμα και ασφάλεια στην χρήση.

Τη στιγμή που εισάγετε το καλάθι μέσα στον κάδο παρατηρείται ο σχηματισμός αφρού: αυτό εξαρτάται από το γαλάκτωμα μεταξύ του ζεστού λαδιού και του νερού που περιέχονται τα τρόφιμα. Εάν ο αφρός είναι υπερβολικός, σηκώστε το καλάθι και ξανακατεβάστε το, έτσι ο αφρός θα εξατμιστεί.

Κατά το τηγάνισμα των τροφών, ελευθερώνονται μόρια: τα μεγαλύτερα κατακάθονται στην σχάρα και τα μικρότερα στο πάτο, στο κρύο μέρος. Για να μην μείνουν στην κυκλοφορία και να μην καούν, πρέπει να προχωρήσετε στο καθαρίσμά τους σε τακτά χρονικά διαστήματα. Το καθαρίσμα πρέπει να γίνει με κρύο λάδι και μετά από την αποστάλαξη των κατалоιπων.

### Προειδοποιήσεις για την χρήση στερεων λιπων (λαρδί)

Εάν για το τηγάνισμα χρησιμοποιήσετε το λαρδί, ενδέχεται να παρουσιαστούν καταστάσεις κίνδυνου από την υπερθέρμανση του λαρδιού και του κάδου της φριτέζας. Πρέπει επομένως να φροντίσετε στην σταδιακή τήξη του λαρδιού με το εξής τρόπο:

Αφαιρέστε το καλάθι, το πλέγμα του κάδου και εισάγετε το στερεό λίπος.

Βάλτε σε λειτουργία την συσκευή στην μέγιστη θερμοκρασία για ένα λεπτό περίπου, μετά κατεβάστε πάλι την θερμοκρασία στην θέση πιλότου.

Το λαρδί, από την επαφή με τους ζεστούς σωλήνες της φλόγας θα ξεκινήσει να λιώνει.

Περιμένετε κάποια λεπτά για να εισάσετε σίγουροι για την σταδιακή τήξη χωρίς υπερθέρμανση. Ξαναφέρετε την συσκευή στην μέγιστη θερμοκρασία για ακόμα ένα λεπτό και μετά επιστρέψτε στην θέση του πιλότου.

Τώρα οι σωλήνες θα είναι αρκετά ζεστοί, περιμένετε να λειώσει εντελώς το λαρδί και επανατοποθετήστε το πλέγμα του κάδου και το καλάθι. Μόνο όταν το λαρδί θα έχει ρευστοποιηθεί εντελώς και θα είναι της σωστής ποσότητας θα μπορούσετε να προχωρήσετε στην ορθή χρήση της φριτέζας.

### Προειδοποιήσεις για την χρήση του ζεστού λαδιού

Απαγορεύεται κάθε ενέργεια που μπορεί να οδηγήσει σε μία από αυτές τις συνέπειες:

- Υπερθέρμανση του λαδιού.
- Λανθασμένη χρήση της φριτέζας.
- Αντικατάσταση του λαδιού όταν η φριτέζα είναι ακόμα ζεστή.
- Χρήση εύφλεκτων διαλυτών για τις καθαριότητες.
- Λανθασμένη πλήρωση του δοχείου (πάνω ή κάτω

από την στάθμη).

- Τοποθέτηση νερού ή μη στραγγισμένων υγρών φαγητών μέσα στο ζεστό λάδι.

### Καθαρισμος των κατалоιπων

Μετά από την αποστάλαξη και με κρύο λάδι, βγάλτε το πλέγμα με χερούλια και προσέχοντας να το κρατήσετε καλά σε οριζόντια θέση και με απαλές κινήσεις ούτω σώστε να συγκρατήσετε τα πιο χοντρά κατάλοιπα που έχουν κατακαθίσει.

**α) Για μοντέλα επιτραπέζια** (εικ. 5) (GL8B - GL8+8B - GL8M - GL8+8M - GL10B - GL10+10B - GL30B - GL30M). Πριν να ανοίξετε την βάνα εκκένωσης (6), εισάγετε τον σωλήνα (15) στην οπή (5) όπως στην εικόνα. Στην συνέχεια, και αφού έχετε τοποθετήσει κάτω από την βάνα εκκένωσης μια λεκάνη ή ένα μεταλλικό κουβά με ελάχιστη χωρητικότητα 12 λίτρων, σηκώστε τον πείρο (14) και ανοίξετε την λαβή (6). Όταν τελειώσει η εκκένωση, κλείστε την βάνα με μια περιστροφή της λαβής (6) και βγάλτε τον σωλήνα (15), με αντίστροφες κινήσεις.

**β) Για μοντέλα με έπιπλο** (εικ. 6) Βεβαιωθείτε ότι η λεκάνη (9) που παρέχεται μαζί με τον εξοπλισμό είναι καλά τοποθετημένη κάτω από την βάνα εκκένωσης (8) και μετά περιστρέψτε την βαλβίδα πεταλούδα εκκένωσης η οποία θα ανοίξει την βάνα.

### Προειδοποιήσεις για το αδειασμα και το φιλτράρισμα του λαδιού

- Αφήστε να κρυώσει το λάδι πριν προχωρήσετε στο φιλτράρισμα ή πριν το αδειάσετε στην λεκάνη.
- Σας συμβουλευόμαστε να αδειάσετε το λάδι στην λεκάνη με περισσότερες κινήσεις.
- Σας συμβουλευόμαστε να προσέχετε ιδιαίτερα όταν μεταφέρετε την λεκάνη με το λάδι.

### ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

#### Προσοχή!

- Πριν καθαρίσετε την συσκευή, σβήστε την και αφήστε την να κρυώσει.
- Εάν η συσκευή τροφοδοτείται ηλεκτρικά, επεμβαίνετε στον διακόπτη αποεύξενος για την απενεργοποίηση της ηλεκτρικής τροφοδοσίας.

Ο προσεχτικός καθημερινός καθαρισμός της συσκευής εγγυάται για την τέλεια και μακρά λειτουργία της.

Οι ατσάλινες επιφάνειες καθαρίζονται με υγρό απορρυπαντικό για πιάτα και καυτό νερό με μαλακό πανί. Για επίμονη βρωμιά χρησιμοποιήστε αιθυλική αλκοόλη, ακετόνη ή κάποιο άλλο μη αλογονωμένο διαλυτικό. **Μην χρησιμοποιήσετε λειαντικά απορρυπαντικά σε σκόνη ή διαβρωτικές ουσίες όπως υδροχλωρίο, υδροχλωρικό οξύ ή θειικό οξύ. Η χρήση οξέων μπορεί να επηρεάσει αρνητικά την λειτουργία και την ασφάλεια της συσκευής.**

Μην χρησιμοποιήσετε βούρτσες, σύρμα καθαρισμού ή δίσκους λείανσης που κατασκευάζονται με άλλα μέταλλα ή κράματα που μπορούν να προκαλέσουν λεκέδες σκουριάς για αντίδραση.

Για τον ίδιο λόγο αποφύγετε την επαφή με υλικά από σίδηρο. Προσοχή σε σύρματα ή βούρτσες από ατσάλι, τα οποία παρόλο που δεν προκαλούν χημική αντίδραση, μπορούν όμως να δημιουργήσουν επικίνδυνες



γρατσουιές.

Εάν η βρωμιά είναι επίμονη, μην χρησιμοποιήσετε, σε καμιά περίπτωση, γυαλόχαρτο ή σμυριδόχαρτο. Σας συμβουλευόμαστε τη χρήση συνθετικών σφουγγαριών (όπως π.χ. Scotchbrite).

Αποφύγετε επίσης και προϊόντα για τον καθαρισμό ασημιού και προσέξτε και τους υδρατμούς από υδροχλώριο ή υδροχλωρικό οξύ κατά το σφουγγάρισμα δαπέδων.

Μην κατευθύνετε την ροή νερού κατευθείαν πάνω στην συσκευή για να μη προκαλέσετε ζημιές. Μετά τον καθαρισμό, ξεβγάλετε επιμελώς με καθαρό νερό και στεγνώστε προσεχτικά με ένα πανί.

Μετά από τον πλήρη καθαρισμό, στεγνώστε καλά και προστατέψτε τις επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα, χρησιμοποιώντας και κοινά προϊόντα του εμπορίου που προστατεύουν από φαινόμενα διάβρωσης.

## ΕΓΓΥΗΣΗ

ΕΤΑΙΡΙΑ: \_\_\_\_\_

ΟΔΟΣ: \_\_\_\_\_

Τ.Κ.: \_\_\_\_\_ ΠΟΛΗ: \_\_\_\_\_

ΠΕΡΙΟΧΗ: \_\_\_\_\_ ΗΜΕΡ/ΝΙΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ: \_\_\_\_\_

ΜΟΝΤΕΛΟ \_\_\_\_\_

ΑΡΙΘΜΟΣ ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΟΥ \_\_\_\_\_

## Προειδοποίηση

Ο κατασκευαστής ουδεμία ευθύνη φέρει για πιθανές ανακρίβειες που περιέχονται στο παρόν φυλλάδιο από σφάλματα μετάφρασης ή εκτύπωσης. Διατηρεί επίσης το δικαίωμα να κάνει όποιες τροποποιήσεις κρίνει χρήσιμες ή απαραίτητες στο προϊόν, χωρίς να διακυβευονται τα βασικά χαρακτηριστικά του. Ο κατασκευαστής ουδεμία ευθύνη φέρει σε περίπτωση που δεν τηρηθούν αυστηρά οι κανονισμοί που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο. Ο κατασκευαστής ουδεμία ευθύνη φέρει για άμεσες και έμμεσες ζημιές που προκαλούνται από λάθος τοποθέτηση, επεμβάσεις, κακή συντήρηση, απειρία χρήση.



## Návod k použití

---

Rozměry	<b>199</b>
Technické údaje	<b>201</b>
Zvláštní pokyny	<b>205</b>

---

**PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIE PLUS 600**

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (LxPxH) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
GL8B	Plynová fritéza - stolní provedení - 8 l	mm 300x600x290 (410)	A1
GL8M	Plynová fritéza - s podstavbou - 8 l	mm 300x600x900 (1020)	A1
GL8+8B	Plynová fritéza - stolní provedení - 8+8 l	mm 600x600x290 (410)	A1
GL8+8M	Plynová fritéza - s podstavbou - 8+8 l	mm 600x600x900 (1020)	A1

**PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIE MACROS 700**

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (LxPxH) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
GL10B	Plynová fritéza - stolní provedení - 10 l	mm 400x714x290 (430)	A1
GL10M	Plynová fritéza - s podstavbou - 10 l	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL7+7M	Plynová fritéza - s podstavbou - 7+7 l	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL10+10B	Plynová fritéza - stolní provedení - 10+10 l	mm 800x714x290 (430)	A1
GL10+10M	Plynová fritéza - s podstavbou - 10+10 l	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL15M	Plynová fritéza - s podstavbou - 15 l	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL15+15M	Plynová fritéza - s podstavbou - 15+15 l	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL18MI	Plynová fritéza - s podstavbou - 18 l	mm 400x714x900(1040)	A1
GL18MI-E	Plynová fritéza - s podstavbou - 18 l	mm 400x714x900(1040)	A1
GL18MI-BF	Plynová fritéza s podstavbou - Bflex ovládání - 18 l	mm 400x714x900(1040)	A1
GL18+18MI	Plynová fritéza - s podstavbou - 18+18 l	mm 800x714x900(1040)	A1
GL18+18MI-E	Plynová fritéza - s podstavbou - 18+18 l	mm 800x714x900(1040)	A1
GL18+18MI-BF	Plynová fritéza s podstavbou - Bflex ovládání - 18+18 l	mm 800x714x900(1040)	A1
GL20M	Plynová fritéza - s podstavbou - 20 l	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL20+20M	Plynová fritéza - s podstavbou - 20+20 l	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL30B	Plynová fritéza - stolní provedení - 25 l	mm 800x714x290 (430)	A1
GL30M	Plynová fritéza - s podstavbou - 25 l	mm 800x714x900 (1040)	A1

**PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIE MAXIMA 900**

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (LxPxH) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
9GL18MI	Plynová fritéza - s podstavbou - 18 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL18MIEL	Plynová fritéza s podstavbou - elektronické ovládání - 18 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL18MI-BF	Plynová fritéza s podstavbou - Bflex ovládání - 18 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MI	Plynová fritéza - s podstavbou - 18+18 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MIEL	Plynová fritéza s podstavbou - elektronické ovládání - 18+18 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MI-BF	Plynová fritéza s podstavbou - Bflex ovládání - 18+18 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL20M	Plynová fritéza - s podstavbou - 20 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20+20M	Plynová fritéza - s podstavbou - 20+20 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL20MEL	Plynová fritéza s podstavbou - elektronické ovládání - 20 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20+20MEL	Plynová fritéza s podstavbou - elektronické ovládání - 20+20 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL20M-BF	Plynová fritéza s podstavbou - Bflex ovládání - 20 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20+20M-BF	Plynová fritéza s podstavbou - Bflex ovládání - 20+20 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL22M	Plynová fritéza - s podstavbou - 22 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL22+22M	Plynová fritéza - s podstavbou - 22+22 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL22MEL	Plynová fritéza s podstavbou - elektronické ovládání - 22 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL22+22MEL	Plynová fritéza s podstavbou - elektronické ovládání - 22+22 l	mm 800x900x900 (1065)	A1



## PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIE S700

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (LxPxH) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
<b>SGL18MI</b>	Plynová fritéza s podstavbou - 18 l	mm 400x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18MIEL</b>	Plynová fritéza s podstavbou - elektronické ovládání - 18 l	mm 400x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18+18MI</b>	Plynová fritéza s podstavbou - 18 l	mm 800x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18+18MIEL</b>	Plynová fritéza s podstavbou - elektronické ovládání - 18 l	mm 800x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18MI-BF</b>	Plynová fritéza s podstavbou - Bflex ovládání - 18 l	mm 400x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18+18MI-BF</b>	Plynová fritéza s podstavbou - Bflex ovládání - 18 l	mm 800x730x900 (1090)	A1

## PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIE S900

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (LxPxH) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
<b>S9GL18MI</b>	Plynová fritéza s podstavbou - 18 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18MIEL</b>	Plynová fritéza s podstavbou - elektronické ovládání - 18 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18MI-BF</b>	Plynová fritéza s podstavbou - Bflex ovládání - 18 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MI</b>	Plynová fritéza s podstavbou - 18+18 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MIEL</b>	Plynová fritéza s podstavbou - elektronické ovládání - 18+18 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MI-BF</b>	Plynová fritéza s podstavbou - Bflex ovládání - 18+18 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20M</b>	Plynová fritéza s podstavbou - 20 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20M-BF</b>	Plynová fritéza s podstavbou - Bflex ovládání - 20 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MFA</b>	Plynová fritéza s podstavbou - filtrování oleje a zařízení pro automatické zvedání koše - 20 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MF</b>	Plynová fritéza s podstavbou - filtrování oleje - 20 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MFA-BF</b>	Plynová fritéza s podstavbou - Bflex ovládání - filtrování oleje a zařízení pro automatické zvedání koše - 20 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20+20M</b>	Plynová fritéza s podstavbou - 20+20 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20+20M-BF</b>	Plynová fritéza s podstavbou - Bflex ovládání - 20+20 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22M</b>	Plynová fritéza s podstavbou - 22 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22MEL</b>	Plynová fritéza s podstavbou - elektronické ovládání - 22 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22M-BF</b>	Plynová fritéza s podstavbou - Bflex ovládání - 22 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22M</b>	Plynová fritéza s podstavbou - 22+22 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22M-BF</b>	Plynová fritéza s podstavbou - elektronické ovládání - 22+22 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22M-BF</b>	Plynová fritéza s podstavbou - Bflex ovládání - 22+22 l	mm 800x900x900 (1065)	A1

CS

## PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIE LX900 TOP

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (LxPxH) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
<b>LX9GL18I</b>	Plynová fritéza modulárního modelu - 18 l	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL18IEL</b>	Plynová fritéza modulárního modelu - elektronické ovládání - 18 l	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL18I-BF</b>	Plynová fritéza modulárního modelu - Bflex ovládání - 18 l	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL20</b>	Plynová fritéza modulárního modelu - 20 l	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL20-BF</b>	Plynová fritéza modulárního modelu - Bflex ovládání - 20 l	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22</b>	Plynová fritéza modulárního modelu - 22 l	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22EL</b>	Plynová fritéza modulárního modelu - elektronické ovládání - 22 l	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22-BF</b>	Plynová fritéza modulárního modelu - Bflex ovládání - 22 l	mm 400x900x580 (840)	A1

## PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIE 600

## TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Jmenovitý výkon	Consumo GPL G30/31	Spotřeba metanu G20	Spotřeba metanu G25	Primární vzduch pro spalování	Typ konstrukce	Elektrický jmenovitý výkon	Stanovené napětí	Typ kabelu H07RNF průřez	Cylindrický hořák	Hořák s kulatou hlavou pravý	Hořák s kulatou hlavou levý	Hořák s oválnou hlavou
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	A1	kW	V <sub>ac</sub>	mm Ø	n°	n°	n°	n°
GL8B	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7		
GL8M	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A1					1	3,30	1
GL8+8B	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A1					2	3,30	2
GL8+8M	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A1					2	3,30	2

## PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIE 700

## TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Jmenovitý výkon	Consumo GPL G30/31	Spotřeba metanu G20	Spotřeba metanu G25	Primární vzduch pro spalování	Typ konstrukce	Elektrický jmenovitý výkon	Stanovené napětí	Typ kabelu H07RNF průřez	Cylindrický hořák	Hořák s kulatou hlavou pravý	Hořák s kulatou hlavou levý	Hořák s oválnou hlavou
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	A1	kW	V <sub>ac</sub>	mm Ø	n°	n°	n°	n°
GL10B	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A1					1	3,45	1
GL10M	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A1					1	3,45	1
GL7+7M	9,2	0,72	0,97	1,13	18,4	A1							2
GL10+10B	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A1					2	3,45	2
GL10+10M	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A1					2	3,45	2
GL15M	12,7	1,00	1,34	1,56	25,4	A1							3
GL15+15M	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1							6
GL18M1 - GL18M1-E - GL18M1-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1							4,23
GL18+18M1 - GL18+18M1-E - GL18+18M1-BF	28	2,2	3	3,44	56	A1							6
GL20M	16,5	1,30	1,75	2,03	33	A1							3
GL20+20M	33	2,60	3,49	4,06	66	A1							6
GL30B	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A1					4	4,38	
GL30M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A1					4	4,38	

## PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIE S700

## TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Jmenovitý výkon	Consumo GPL G30/31	Spotřeba metanu G20	Spotřeba metanu G25	Primární vzduch pro spalování	Typ konstrukce	Elektrický jmenovitý výkon	Stanovené napětí	Typ kabelu H07RNF průřez	Cylindrický hořák	Hořák s kulatou hlavou pravý	Hořák s kulatou hlavou levý	Hořák s oválnou hlavou
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	A1	kW	V <sub>ac</sub>	mm Ø	n°	n°	n°	n°
SG18M1 - SG18M1-E - SG18M1-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7		
SG18+18M1 - SG18+18M1-E	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	4	7		



## PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIE 900

## TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Jmenovitý výkon		Consumo		Spotřeba metanu		Spotřeba metanu G25		Primární vzduch pro spalování		Typ konstrukce		Elektrický jmenovitý výkon		Stanovené napětí		Typ kabelu HO7RNF průřez		Cylindrický hořák		Hořák s kulatou hlavou pravý		Hořák s kulatou hlavou levý		Hořák s oválnou hlavou		
	kW	G30/31	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	G20	G25	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	A1	A1	kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	
9GL18MI - 9GL18MIEL - 9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28				A1																		
9GL18+18MI - 9GL18+18MIEL - 9GL18+18MI-BF	28	2,2	3,0	3,44	56				A1																		
9GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35				A1																	3	5,83
9GL20+20M	35	2,76	3,7	4,3	70				A1																	6	5,83
9GL20MEL - 9GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35				A1																	3	5,83
9GL20+20MEL - 9GL20+20M-BF	35	2,76	3,7	4,3	70				A1																	6	5,83
9GL22M	20	1,56	2,12	2,46	40				A1																	3	6,67
9GL22+22M	40	3,12	4,24	4,92	80				A1																	6	6,67
9GL22MEL	20	1,56	2,12	2,46	40				A1																	3	6,67
9GL22+22MEL	40	3,12	4,24	4,92	80				A1																	6	6,67

## PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIE S900

## TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Jmenovitý výkon		Consumo		Spotřeba metanu		Spotřeba metanu G20		Primární vzduch pro spalování		Typ konstrukce		Elektrický jmenovitý výkon		Stanovené napětí		Typ kabelu HO7RNF průřez		Cylindrický hořák		Hořák s kulatou hlavou pravý		Hořák s kulatou hlavou levý		Hořák s oválnou hlavou			
	kW	G30/31	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	G20	G25	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	A1	A1	kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	
S9GL18MI - S9GL18MIEL - S9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28				A1																			
S9GL18+18MI - S9GL18+18MIEL - S9GL18+18MI-BF	28	2,2	3,0	3,44	56				A1																			
S9GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35				A1																		3	5,83
S9GL20+20M	35	2,76	3,7	4,3	70				A1																		6	5,83
S9GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35				A1																		3	5,83
S9GL20+20M-BF	35	2,76	3,7	4,3	70				A1																		6	5,83
S9GL20MFA - S9GL20MFB	17,5	1,38	1,85	2,15	35				A1																		3	5,83
S9GL20MFA-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35				A1																		3	5,83
S9GL22M	20	1,56	2,12	2,46	40				A1																		3	6,67
S9GL22MEL - S9GL22M-BF	20	1,56	2,12	2,46	40				A1																		3	6,67
S9GL22+22M	40	3,12	4,24	4,92	80				A1																		6	6,67
S9GL22+22MEL - S9GL22+22M-BF	40	3,12	4,24	4,92	80				A1																		6	6,67

MODEL	Jmenovitý výkon	Consumo GPL G30/31	Spotřeba metanu G20	Spotřeba metanu G25	Primární vzduch pro spalování	Typ konstrukce	Elektrický jmenovitý výkon	Stanovené napětí	Typ kabelu H07RN-F průřez	Cylindrický hořák	Hořák s kulatou hlavou levý	Hořák s kulatou hlavou pravý	Hořák s kulatou hlavou levý	Hořák s oválnou hlavou
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h		kW	V <sub>ac</sub>	mm Ø	n°	n°	n°	n°	n°
LX9GL18I - LX9GL18IEL - LX9GL18I-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7			
LX9GL18I+18I - LX9GL18I+18IEL	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	4	7			
LX9GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1								3 5,83
LX9GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3X1,5					3 5,83
LX9GL22	20	1,56	2,12	2,46	40	A1								3 6,67
LX9GL22IEL - LX9GL22-BF	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220 - 240	3X1,5					3 6,67
LX9GL22+22	40	3,12	4,24	4,92	80	A1								6 6,67



Zařízení odpovídají požadavkům následujících evropských předpisů, směrnic a normy:	
Nař. 1935/2004/CE	Nařízení o materiálech a předmětem určených pro styk s potravinami
Nař. 2016/426/UE	Nařízení o spotřebičích plyných paliv
2014/35/UE	Směrnice o nízkém napětí
2014/30/UE	Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě
2011/65/UE	Omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních
2006/42/CE	Předpisy týkající se strojních zařízení a zvláštních referenčních norem
EN 203-1	Spotřebiče na plyná paliva pro provoz společného stravování - Všeobecné požadavky na bezpečnost
EN 203-3	Materiály a části ve styku s potravinami a jiná hygienická hlediska
EN 203-2-4	Zvláštní norma pro PONORNÉ SMAŽIČE na plyná paliva v společného stravování
EN 60335-1	Norma stanovující obecné požadavky na bezpečnost elektrických spotřebičů pro domácnost a podobné účely
EN 62233	Metody měření elektromagnetických polí spotřebičů pro domácnost a podobných přístrojů vzhledem k expozici osob
EN 61000	Norma upravující elektromagnetickou kompatibilitu
EN 55014	Norma upravující elektromagnetickou kompatibilitu

### Hlavní charakteristiky spotřebičů

Identifikační štítek je umístěn v přední části zařízení a obsahuje veškeré údaje potřebné k jeho zapojení.

NAME:			
MANUFACTURER'S ADDRESS:			
TYPE/MOD: .....		Serial: .....	
kW: .....	TYPE: A1	Hz: 50/60	 0051.....
Cert: 51.....		kW: .....	
		V: .....	
		IPX: .....	
Made in Italy			

### INFORMACE PRO UŽIVATELE PROFESIONÁLNÍCH ZAŘÍZENÍ



**Ve smyslu čl. 24 vládního nařízení č. 49 ze dne 14. března 2014**

**"Provedení směrnice 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních OEEZ".**

Symbol pojízdného kontejneru na odpad přeškrtnutý křížem na zařízení nebo jeho obalu značí, že výrobek je třeba na konci jeho životního cyklu odstraňovat odděleně od ostatních odpadů, aby bylo zajištěno jeho vhodné zpracování a recyklace. Sběr tříděného odpadu z tohoto profesionálního zařízení, po uplynutí jeho životnosti, zabezpečí a provede:

- Přímo uživatel, jestliže bylo zařízení uvedeno na trh do 31. prosince 2010 a uživatel se rozhodne ho odstranit bez toho, aby ho nahradil novým rovnocenným zařízením, určeným pro stejné použití;
- Výrobce, chápaný jako subjekt, který poprvé uvedl a začal obchodovat v Itálii, nebo v Itálii pod svou značkou prodává, nové zařízení, které nahradilo to předchozí, jestliže se uživatel rozhodne, že současně s odstraněním starého zařízení, uvedeného na trh před zavedením nové směrnice OEEZ, zakoupí nový rovnocenný výrobek, určený pro stejné použití. V posledním uvedeném případě může uživatel požádat výrobce o odebrání tohoto zařízení nejpozději do 15 kalendářních dnů od dodání nového zařízení;
- Výrobce, chápaný jako subjekt, který poprvé uvedl a začal obchodovat v Itálii, nebo v Itálii pod svou značkou prodává, nové zařízení, které nahradilo to předchozí, jestliže bylo zařízení uvedeno na trh po zavedení nové směrnice OEEZ.

Vhodný tříděný sběr za účelem následného zaslání zařízení na recyklaci, zpracování nebo odstranění v souladu s ochranou životního prostředí umožňuje předejít negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví a podporuje opětovné použití a/nebo recyklaci materiálů, ze kterých je zařízení sestaveno.

**Nezákoně odstranění výrobku ze strany uživatele s sebou nese uložení správních sankcí v souladu s platnými právními předpisy.**



## ZVLÁŠTNÍ POKYNY

### POZOR!

Obrázky, na které jsou uvedeny odkazy v kapitolách se nachází na úvodních stránkách tohoto návodu.

### POPIS SPOTŘEBIČE

Pevná ocelová struktura se 4 výškově stavitelnými nožičkami. Vnější kryt z chromniklové oceli 18/10. K zahřívání dochází pomocí hořáků z chromované oceli trubkového tvaru, které jsou odolné vůči tepelné a mechanické námaze. Teplota je nastavitelná pomocí ventilu a bezpečnostních zařízení.

### PŘÍPRAVA NA INSTALACI

#### Instalační místo

Doporučujeme umístit zařízení do dobře větrané místnosti, nejlépe pod odsavač par. Zařízení je možné nainstalovat jako samostatně stojící spotřebič nebo ho můžete umístit vedle dalších spotřebičů.

V každém případě je nutné zachovat minimální vzdálenost 150 mm od dalších zařízení či prvků pro montáž bočních krytů a 150 mm pro montáž zadního krytu.

**Stěny v blízkosti zařízení (stěny, dekorace, kuchyňské skříňky, dekorativní úpravy atd.) musí být z nehořlavého materiálu.**

Umístěte spotřebič na stůl nebo na jiný povrch z nehořlavého materiálu. Před připojením zařízení zkontrolujte, jestli údaje na technickém štítku odpovídají typu plynu, který máte k dispozici. Jestliže je zařízení určené pro jiný typ plynu, odkazujeme na odstavec „Použití s jinými typy plynu“.

#### Zákonná nařízení, technické předpisy a směrnice

V souvislosti s montáží je nutné dodržovat následující předpisy:

- normy UNI CIG 8723;
- místní stavební a protipožární předpisy a nařízení;
- platné bezpečnostní předpisy;
- nařízení dodavatele plynu;
- platné normy a předpisy Italské elektrotechnické komise (CEI);
- pokyny požárníků.

### INSTALACE

Montáž, instalace a údržba zařízení musí být provedené firmami, které jsou autorizované místním dodavatelem plynu v souladu s platnými právními předpisy.

#### Instalační postup

Pro správné vyrovnání zařízení použijte výškově stavitelné nožičky.

#### Připojení plynu

Přívodní hadice plynu může být připojená k vývodu 1/2"

G na spotřebiči buď stabilně nebo s možností odpojení (v tomto případě musíte použít konektor odpovídající platným předpisům). Jestliže pro připojení použijete flexibilní hadici z nerezové oceli, musí odpovídat platným právním předpisům. Po dokončení připojení zkontrolujte nepropustnost systému a použijte přitom příslušný spray určený pro zjišťování úniku plynu.

#### Odvod kouřových plynů

Spotřebiče musí být umístěné v prostorech upravených pro odvod kouřových plynů v souladu s instalačními předpisy a nařízeními. Zařízení jsou považovaná (viz tabulka „TECHNICKÉ ÚDAJE“) za:

*Plynové spotřebiče typu „A1“*

Tato zařízení nejsou neurčená pro připojení k potrubí pro odvod kouřových plynů.

Tato zařízení musí odvádět kouřové plyny do příslušných odsavačů nebo podobných zařízení, které jsou propojené s funkčním komínem, anebo vypouští kouřové plyny přímo do ovzduší. V případě nepřítomnosti těchto systémů je možné použít odsavač vzduchu, který vypouští spaliny přímo do ovzduší, jestliže jeho kapacita odpovídá stanoveným požadavkům (viz tabulka „TECHNICKÉ ÚDAJE“); toto zařízení musí zajišťovat výměnu vzduchu pro ochranu zdraví obsluhy zařízení.

#### Elektrické připojení

Před zapojením spotřebiče do sítě zkontrolujte, jestli:

- síťové napětí odpovídá údajům uvedeným na štítku.
- je uzemnění funkční.
- připojovací kabel odpovídá příkonu spotřebiče.

Dále je nutné před spotřebič nainstalovat zařízení s alespoň 3 mm otevřením kontaktů, které umožňuje vícepólové odpojení spotřebiče.

Pro tento účel je možné použít například ochranné vypínače. Vícepólový vypínač musí být umístěn v blízkosti spotřebiče, musí být homologovaný a mít průřez odpovídající spotřebiči.

Kabel musí být alespoň typu H07 RN-F.

**Uzemňovací ZELENOŽLUTÝ kabel nesmí být přerušeny.**

#### Ekvipotenciální systém

Spotřebič je nutné zapojit do ekvipotenciálního systému. Příslušná svorka musí být umístěna blízko vstupu kabelu. Je označená následujícím štítkem





## PŘÍPRAVA NA INSTALACI

### Přípravné práce

Před instalací zařízení odstraňte ochranný obal. Poté pečlivě vyčistěte pracovní plochu a vnější části zařízení pomocí vlažné vody, čistícího prostředku a vlhké hadry. Poté vše vysušte čistým hadrem.

### Uvedení do provozu

Před uvedením zařízení do provozu je nutné zkontrolovat, jestli parametry výrobku (kategorie, typ použitého plynu atd.) odpovídají typu plynu, který máte k dispozici. V opačném případě je nutné použít jiný typ plynu (viz odstavec „Použití s jinými typy plynu“). Při uvádění do provozu se držte pokynů uvedených v návodu k obsluze.

### Kontrola výkonu

Pro jmenovitý výkon použijte trysky nainstalované na zařízení.

Výkon může být dvojitý typu:

- jmenovitý - uvedený na štítku zařízení;
- snížený.

Referenční údaje trysek jsou uvedeny v tabulce „HORÁKY“. Tlak přiváděného plynu musí odpovídat údajům uvedeným v tabulce hořáků.

Pro provoz zařízení není možné použít plyny jiných hodnot.

Jestliže chcete provést další kontrolu výkonu, můžete ji provést pomocí plynoměru podle tzv. „volumetrické metody“.

Běžně je však dostačující kontrola správné funkce trysek.

### Kontrola přívodního tlaku (obr. 1)

Přívodní tlak musí být měřený pomocí tlakoměru (min. rozlišení 0,1 mbar). Vytáhněte šroub (A) ze zásuvky pro regulaci tlaku a zapojte tlakoměr: po dokončení měření šroub znovu hermeticky zašroubujte (A).

**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Při kontrole tlaku musí být veškerá plynová zařízení připojená a funkční.

### Kontrola výkonu podle volumetrické metody

Pomocí plynoměru a chronometru můžete změřit spotřebu plynu za určitou časovou jednotku. Tuto hodnotu musíte srovnat s vypočítanou hodnotou E:

$$E = \frac{\text{Výkon hořáku}}{\text{Výhřevnost plynu}}$$

Je důležité, aby bylo měření výkonu provedeno ve chvíli, kdy je zařízení ve stavu inertnosti (ustálený stav).

Výkon hořáku, jmenovitý a snížený, vypočítaný podle jmenovité hodnoty tlaku, získáte pomocí údajů v tabulce „HORÁKY“. Hodnotu výhřevnosti plynu si můžete vyžádat od místního dodavatele plynu.

### Provozní kontrola

Zkontrolujte, jestli použité trysky odpovídají typu uvedenému v tabulce „HORÁKY“. Zkontrolujte, jestli je kapacita použitého redukčního ventilu tlaku větší než spotřeba všech zapojených zařízení. Zkontrolujte, jestli bylo použito vhodné potrubí pro přívod plynu.

### Kontrola zapalovacího hořáku

Pro správnou regulaci plamene je nutné, aby byl plamen

rozložený kolem celého termočlánku; v opačném případě zkontrolujte, jestli jste použili správný vstříkovač pro daný typ plynu.

### Kontrola primárního vzduchu (obr. 2/3/4)

Regulaci proveďte pomocí Venturiho trubice tak, že nastavíte hodnotu „X“ uvedenou v tabulce „HORÁKY“ a zkontrolujete vzhled plamene, který musí být homogenní a tichý a musí obsahovat dostatečné množství vzduchu.

### Kontrola funkcí

- Zapněte zařízení.
- Zkontrolujte těsnost plynového potrubí.
- Zkontrolujte plamen hořáku, i v případě minima.

### Upozornění pro instalačního pracovníka

- Vysvětlete a předvedte uživateli funkci a obsluhu zařízení podle uvedených instrukcí a předejte mu návod k použití.
- Sdělte uživateli, že jakékoliv práce spojené s rekonstrukcí nebo stavebními úpravami mohou poškodit přívodní systém vzduchu pro spalování a proto je nutné po těchto zásazích opětovně zkontrolovat jednotlivé funkce zařízení.

### Použití s jinými typy plynů

Jestliže chcete přejít na jiný typ plynu, použijte trysky vhodné pro příslušný hořák, jak je to uvedené v tabulce „HORÁKY“. Průměr je vyjádřený v setinách milimetru a je uvedený na každé trysce. U modelů s regulátorem tlaku (R) je nutné zkontrolovat a seřídit také výstupní tlak. Po dokončení výměny trysek je nutné provést všechny provozní kontroly podle pokynů uvedených v odstavci „PŘÍPRAVA NA INSTALACI“ a vyměnit označení typu plynu na technickém štítku spotřebiče.

### Seřízení výstupního tlaku u modelů „R“

Abyste se dostali k seřizovacímu šroubu, sejměte kryt „C“ (viz obr. 9) tak, že odšroubujete šroub „D“ a pomocí šroubováku ho vytáhnete ze šterbiny „E“. Připojte tlakoměr na výstupní tlakový ventil „B“ (výstup) a v souladu s tabulkou „HORÁKY“ seříďte výstupní tlak za použití šroubováku a šroubu „F“.

### Výměna trysek hořáků

*PRO MODELÝ S KAPACITOU 8, 10, 18 a 30 LITRŮ*

Odšroubujte viditelné šrouby umístěné ve spodní a přední části ovládacího panelu a sejměte ho. Poté sejměte trysky a vyměňte je za nové podle údajů uvedených v tabulce „HORÁKY“. Nezapomeňte uschovat a znovu namontovat těsnění tam, kde je to potřeba.

*PRO MODELÝ S KAPACITOU 7, 15, 20 a 22 LITRŮ*

K tryskám se dostanete po otevření dvířek skříňky. Odšroubujte je a vyměňte za nové trysky podle údajů uvedených v tabulce „HORÁKY“. Nezapomeňte uschovat a znovu namontovat těsnění tam, kde je to potřeba.

### Seřízení zapalovacího hořáku (obr 11A - 11B)

*PRO MODELÝ S KAPACITOU 7, 8, 10 a 18 LITRŮ*

Zapalovací hořák má pevné trysky a vzduch. Jediná požadovaná operace je výměna trysek podle typu plynu,



který máte k dispozici:

- Odšroubujte upevňovací šrouby a sejměte ovládací panel (kde je to potřebné).
- Odšroubujte přítlačnou matici (č. 14) a sejměte dvoukoužel (č. 15) a zapalovací trysku (č. 16).
- Vyměňte trysku za použitý vhodně trysky podle tabulky „HORÁKY“.
- Po výměně zapalovací trysky našroubujte přítlačnou matici (č. 14) s příslušným dvoukouželem (č. 15).

### Seřízení zapalovacího hořáku (obr 11C)

PRO MODELY S KAPACITOU 15, 20 a 22 LITRŮ

Sejměte dno a 7 mm šestihranným klíčem seřídte zapalovací hořák (1). Tryska je seřízená správně, když plamen zahaluje termočlánek. V případě použití LPG je nutné seřizovací šroub zašroubovat až na doraz.

## BEZPEČNOSTNÍ SYSTÉMY ZAŘÍZENÍ

**Bezpečnostní ventil:** ventil s termočlánekem, který umožňuje přerušit tok plynu k hlavnímu hořáku v případě, že dojde k vypnutí zapalovacího hořáku. Pro obnovení provozu je nutné zopakovat operace pro zapnutí zapalovacího zařízení.

**Bezpečnostní termostat:** jeho úkolem je zavřít přívod plynu v případě vážných anomálií. Jeho aktivace je manuální a pro jeho opětovné zprovoznění je nutné odšroubovat matici (č. 7) (obr. 7-8). Jestliže dojde k jeho zásahu, obraťte se na servisní středisko.

U modelů FA s elektrickým zvedáním fritovacího koše a čerpadlem na recirkulaci oleje jsou v prostoru rozváděcí skříňky nainstalovány pojistky. Pokud čerpadlo oleje nebo zařízení na zvedání koše přestane fungovat, obraťte se na servisní středisko.

## ÚDRŽBA

Zařízení je vyrobené tak, aby bylo nezbytné provádět pouze několik málo zásahů spojených s údržbou. Přesto však uživatelé doporučujeme, aby podepsal servisní smlouvu, na základě které specializovaní pracovníci našeho servisního střediska anebo jiní specializovaní technici provedou alespoň jednou za rok kontrolu spotřebiče.

### Upozornění

U fritéz osazených tímto zařízením je třeba pravidelně kontrolovat záchytný systém oleje fritovacích nádob na termostatech. Správné utažení spojovacího kusu zabrání případným úkapům oleje, které by dlouhodobě mohly způsobit problémy.

## VÝMĚNA KOMPONENTŮ (NÁHRADNÍ DÍLY)

**POUŽÍVEJTE VÝHRADNĚ NÁHRADNÍ DÍLY DODANÉ VÝROBCEM. Výměna náhradních dílů mohou provádět pouze autorizovaní pracovníci!**

U některých modelů stačí pro přístup k dílům, které je nutné vyměnit, odšroubovat šrouby umístěné ve spodní a přední části ovládacího panelu a sejmout ho. U jiných stačí otevřít spodní dvířka.

**POZOR: před sejmutím ovládacího panelu a výměnou dílů nejdříve vyprázdněte nádobu.**

**Plynový ventil:** veškeré spoje jsou viditelné. Pomocí příslušných klíčů odšroubujte spoje pro přívod a odvod plynu, zapalovací hořák a termočlánek. Odšroubujte dva boční upevňovací šrouby a poté je vyměňte. Vsuňte baňku a dobře ji usadte.

**Bezpečnostní termostat:** uvolněte konektory faston termočláneku. Odšroubujte krycí matici, odšroubujte upevňovací matici a vyměňte termočlánek. Při zapojování konektorů faston zkontrolujte, jestli dochází k dobrému kontaktu. Ujistěte se, jestli je baňka termostatu dobře zasunutá.

**Hořák:** hořák je upevněný pomocí dvou viditelných šroubů a jedné matice. Odšroubujte je, vyměňte hořák a poté je zase řádně zašroubujte.

**Termočlánek-Zapalovací svíčka:** pro snadnější výměnu těchto dvou komponentů doporučujeme odšroubovat dva šrouby, které upevňují ložisko zapalovacího hořáku. Uvolněte upevňovací šrouby a přistupte k výměně.

Po výměně příslušných dílů namontujte ve správném pořadí ovládací panel a příslušné díly.

### UPOZORNĚNÍ

**Po výměně dílů pro přívod plynu je nutné provést kontrolu těsnosti a funkce různých prvků.**

## NÁVOD K OBSLUZE

### UVEDENÍ DO PROVOZU

Spotřebič je určený pro profesionální používání a mohou ho obsluhovat pouze kvalifikovaní pracovníci. Doporučujeme zkontrolovat, jestli byla instalace provedena vhodným způsobem. Výrobce není odpovědný za škody způsobené nesprávnou instalací, nedokonalou údržbou a nevhodným používáním zařízení.

Před uvedením zařízení do provozu SI PEČLIVĚ PŘEČTĚTE NÁVOD K POUŽÍVÁNÍ OBSAŽENÝ V TĚTO PUBLIKACI a věnujte zvláštní pozornost především předpisům týkajícím se bezpečnostních zařízení. Po použití zařízení vždy zavřete přívodní kohoutky plynu, především během údržbářských zásahů a oprav.

Pečlivě se řiďte pokyny pro fritování, především v počátečním období, dokud vám praxe a nabyté zkušenosti neumožní si individuálně zvolit čas a teplotu fritování. Před zapnutím hořáku je nutné řádně umýt veškeré části, které byly v kontaktu s kuchyňským olejem tak, jak je to uvedené v odstavci Čištění.

Poté zkontrolujte, je-li zavřený vypouštěcí kohoutek a doplňte olej až po značku vyznačenou na nádobě (úroveň).

### ZAPÁLENÍ

Hořáky jsou napájené pomocí termostatického bezpečnostního ventilu.



**Zapálení termostatického hořáku (GL8..., GL10...)** (obr. 7)  
Stiskněte tlačítko (✱) (3), počkejte, dokud nedojde k vypuštění vzduchu z potrubí, a poté několikrát stiskněte tlačítko piezoelektrického zapalovače (2). Pomocí příslušného otvoru na ovládacím panelu zkontrolujte, jestli došlo k zapálení zapalovacího hořáku. Držte stisknuté tlačítko (3) několik sekund a poté ho uvolněte. Jestliže se zapalovací hořák vypne, operaci zopakujte.

#### **Zapálení zapalovacího hořáku (GL7+7, GL15..., GL20, GL22...)** (obr. 8)

Stiskněte a otáčejte proti směru hodinových ručiček ovládacím knoflíkem, dokud se nedostane do polohy (✱) (PILOT).

V této poloze držte stisknutý ovládací knoflík a několikrát stiskněte tlačítko piezoelektrického zapalovače, dokud se nezapálí zapalovací hořák. U modelů 9GL20..., 9GL22..., S9GL20..., S9GL22... ovládací knoflík také otočte, aby došlo k aktivaci piezoelektrického zapalovače (viz obr. 10).

Po 5 sekundách knoflík uvolněte a otočte ho do zvolené polohy. Jestliže se zapalovací hořák vypne, operaci zopakujte.

#### **Zapálení zapalovacího hořáku (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18..., 9GL22...EL, S9GL22...EL, LX9GL22...EL)** (obr. 8)

Otočte ovládací knoflík (1) proti směru hodinových ručiček do polohy (✱). V této poloze stiskněte a držte ovládací knoflík, dokud se nezapálí zapalovací hořák. Po 60 sekundách knoflík uvolněte a otočte ho do zvolené polohy (⦿). Jestliže se zapalovací hořák vypne, operaci zopakujte.

#### **Zapálení pilotního hořáku (modely F a FA - obr. 14)**

Stiskněte tlačítko „D“ a rozsvítí se zelená kontrolka „G“ značící, že je zařízení pod napětím. Otočte ovládací knoflík „G“ proti směru hodinových ručiček do polohy (✱).

V této poloze stiskněte a držte ovládací knoflík, dokud se nezapálí zapalovací hořák. Po 60 sekundách knoflík uvolněte a otočte ho do zvolené polohy (⦿). Jestliže se zapalovací hořák vypne, operaci zopakujte.

#### **Zapálení hlavních hořáků a nastavení teploty**

Pro zapnutí hlavního hořáku otáčejte ovládacím knoflíkem proti směru hodinových ručiček, dokud nenastavíte zvolenou teplotu. Termostatický ventil má polohy označené 1 až 8 u série 600 a 1 až 7 u série 700/900. Orientační teploty pro každou polohu jsou následující:

##### Ventil 8 poloh

Poloha	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Teplota °C	Vypnuto	110	121	133	145	156	168	179	190

##### Ventil 7 poloh

Poloha	0	1	2	3	4	5	6	7
Teplota °C	Vypnuto	115	130	143	157	171	180	190

#### **Zapálení hlavních hořáků a nastavení teploty (GL18... MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18... MI, 9GL20...EL, 9GL22...EL, S9GL22...EL, LXGL22...EL, S9GL20...FA)**

Pro zapálení hlavních hořáků otáčejte ovládacím knoflíkem

termostatu na ovládacím panelu až do dosažení zvolené hodnoty.

## VYPNUTÍ

### Vypnutí během normálního provozu

#### **VYPNUTÍ (GL8..., GL10...)** (obr. 7)

Pro vypnutí hlavních hořáků stačí otočit ovládací knoflík (1) do polohy (✱). V této poloze zůstane zapálený pouze zapalovací hořák. Pro celkové vypnutí zařízení stačí stisknout vypínací tlačítko (●) (4).

Před opětovným zapnutím zařízení počkejte přibližně 1 minutu, aby mohlo dojít k odblokování ventilu.

#### **Vypnutí (GL7+7, GL15..., GL20, GL22...)** (obr. 8)

Pro vypnutí hlavních hořáků stačí otočit ovládací knoflík (1) do polohy (✱). V této poloze zůstane zapálený pouze zapalovací hořák. Pro celkové vypnutí zařízení stačí otočit ovládací knoflík do polohy (●).

#### **Vypnutí (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18..., 9GL22...EL, S9GL22...EL, LX9GL22...EL)** (obr. 10)

Pro vypnutí hlavních hořáků stačí otočit ovládací knoflík termostatu na ovládacím panelu do polohy nula a otočit ovládací knoflík (1) do polohy (✱). V této poloze zůstane zapálený pouze zapalovací hořák. Pro celkové vypnutí zařízení stačí otočit ovládací knoflík (1) do polohy (●).

#### **Modely (9GL20..., 9GL22..., S9GL20..., S9GL22...)** (obr. 10)

Pro vypnutí hlavních hořáků otočte ovladač do polohy (fiamma piccola). Pro vypnutí zapalovacího hořáku otočte ovladač do polohy (●).

#### **Vypnutí (modely F a FA - obr. 14)**

Pro vypnutí hlavních hořáků stačí otočit ovládací knoflík termostatu na ovládacím panelu do polohy nula a otočit ovládací knoflík „G“ do polohy (✱). V této poloze zůstane zapálený pouze zapalovací hořák.

Pokud chcete spotřebič vypnout, otočte ovladač „G“ do polohy (●) a stiskněte tlačítko „D“; vypne se zelená kontrolka „C“.

#### **Vypnutí v případě poruchy**

V případě poruchy vypněte přívod plynu do zařízení.

#### **Postup v případě poruchy a dlouhodobého odstavení zařízení**

Jestliže nebudete zařízení používat po delší dobu, anebo v případě poruchy či závady, zavřete kohoutek pro přívod plynu, který je umístěn zvenku zařízení. Po provedení veškerých úkonů spojených s čištěním ošetřete povrchy z ocelové nerez, které musí být řádně vysušené, běžně dostupnými přípravky proti korozi. V případě poruchy upozorněte servisní středisko.

## FUNKCE MODELY F A FA

### **Použití zařízení pro automatické zvedání koše, nastavení doby tepelné úpravy (modely FA - obr. 14)**

Zařízení pro zvedání košů se může použít pro jeden koš nebo pro dva poloviční koše.

Pokud chcete použít zařízení pro zvedání košů pro dva poloviční koše, nastavte přepínač „M“ fritézy do polohy




pro dva koše.

Pokud chcete použít zařízení pro zvedání košů pro jeden koš, nastavte přepínač „M“ do polohy pro jeden koš. V tomto případě nastavte teplotu fritovacího pomocí ovladače „A“ vpravo. Ovladač „A“ vlevo není funkční.

Nastavte dobu fritování otočením ovladače „A“ na zvolenou hodnotu.

Ihned po otočení ovladače „A“ se fritovací koš ponoří do oleje. Po uplynutí nastaveného času se cyklus ukončí a koš se zvedne.

### **Filtrování oleje a používání čerpadla (modely F a FA - obr. 14)**

Ujistěte se, že je ovladač „G“ ventilu v poloze .

Ujistěte se, že jsou pod výpustí oleje umístěny sběrná nádoba a filtr.

Olej se nesmí vypouštět při teplotě okolního prostředí a ihned po fritování.

Vypusťte olej po cca 3 hodinách od posledního fritování; jeho teplota musí být nicméně nižší než 90°C. Dávejte pozor na horký olej.

Pomalou otáčejte rukojetí „H“, aby se otevřel vypouštěcí kohoutek. Dávejte pozor na prskající olej. Olej rychle vyteče do vaničky a filtr zajistí důkladné mechanické čištění. Pokud je olej velmi znečištěný, dávejte pozor, aby se neucpal filtr.

Zavřete kohoutek H.

Pro přečerpání oleje ze sběrné nádoby do vaničky otočte ovladačem „F“. Po otočení ovladače „F“ se rozsvítí oranžová kontrolka „L“ a olej začne vytékat do vaničky.

Pro přerušení přečerpávání otočte ovladač „F“ do polohy 0; vyprázdnění sběrné nádoby si vyžádá cca 5 minut. Čím je olej studenější, tím delší bude přečerpávání.

## **FUNKCE ELEKTRONICKÉHO OVLÁDÁNÍ**

### **Nastavení teploty fritování (viz obr. 12)**

S vypnutou fritézou a se zapojeným elektrickým kabelem bude na displeji „A“ zobrazena teplota oleje ve fritovací nádobě.

Lehce stlačte šipky (B) pro zvýšení nebo snížení teploty fritování.

Na displeji se zobrazí zvolená hodnota teploty a zvukový signál potvrdí uložení nastavení.


Po dokončení této operace se na displeji znovu zobrazí teplota oleje ve fritovací nádobě.


Nastavení teploty fritování můžete provést jak s vypnutou, tak se zapnutou fritézou.

V případě nastavení teploty nižší než teplota oleje v nádobě bude nutné počkat na vychlazení oleje.

### **Zapnutí a vypnutí (viz obr. 12)**

Fritéza disponuje elektronickým zapalováním plamene zapalovacího hořáku. Z tohoto důvodu zkontrolujte správné zapojení fritézy do elektrické sítě.

Stiskněte a otočte ovladač ventilu do polohy zapalování , držte ho stisknutý pro zapálení plamene zapalovacího hořáku a před jeho uvolněním počkejte několik sekund na zahřátí termočlánku.

Stiskněte a otočte ovladač do pracovní polohy . Nyní pro zapnutí fritézy nechte stisknuté na několik sekund spouštěcí tlačítko C. Zelená kontrolka LED „D“ začne blikat


a zapálí se hořáky.

Po dosažení nastavené teploty fritéza vydá zvukový signál, přejde do režimu udržení teploty a bude se nepřetržitě zapínat a vypínat pro udržení konstantní teploty oleje.

Zvukový signál uslyšíte vždy, když fritéza dosáhne nastavené teploty.

Pro vypnutí fritézy držte stisknuté tlačítko „C“ na několik sekund. Vypnou se hořáky a přestane blikat zelená kontrolka LED „D“.

Zůstane zapálený pouze zapalovací hořák a na displeji „A“ bude zobrazena teplota oleje ve fritovací nádobě.

Pro vypnutí zapalovacího hořáku stiskněte a uveďte ovladač ventilu do polohy .

### **Funkce MELTING (viz obr. 12)**

Funkce Melting umožňuje ohřát olej bez prudkého zvýšení teploty a provozovat fritézu cyklickým způsobem.

Tato funkce se používá především během chladných měsíců, kdy má olej tendenci tuhnout, nebo v případě, že budete při fritování používat rostlinný tuk.

Při přerušovaném provozu fritéza rozpustí použitý tuk bez rizika přepálení.

Pro aktivaci funkce Melting držte stisknuté tlačítko „E“ na několik sekund. Začne blikat červená kontrolka LED „F“ a fritéza zahájí cyklický provoz, dokud nedosáhne teploty 100 °C. Poté automaticky přejde do nepřetržitého režimu a olej se zahřeje na nastavenou hodnotu.

Funkci Melting můžete aktivovat a deaktivovat kdykoliv stisknutím tlačítka „E“ na několik sekund.



Jestliže aktivujete funkci Melting před zapnutím fritézy, po dosažení teploty 100 °C automaticky přejde do režimu udržení teploty oleje na 100 °C.

Pro návrat do nepřetržitého pracovního režimu stačí stisknout šipky „B“ a fritéza začne ohřívát olej, dokud nedosáhne nastavené teploty.

## **FUNKCE MODELY BFLEX (viz obr. 13)**

### **Zapnutí, seřízení a vypnutí**


S vypnutou fritézou a se zapojeným elektrickým kabelem bude na displeji „A“ zobrazena hodnota „OFF“.

Fritéza disponuje elektronickým zapalováním plamene zapalovacího hořáku. Stiskněte a otočte ovladač do polohy zapalování  (obr. 8), držte ho stisknutý pro zapálení plamene zapalovacího hořáku a před jeho uvolněním počkejte několik sekund na zahřátí termočlánku. Stiskněte a otočte ovladač do pracovní polohy .

Pro zapnutí fritézy přidrže několik vteřin stisknutý ovladač „B“, dokud neuslyšíte zvukový signál; na displeji se zobrazí výchozí teplota 190° a kontrolka „C“ bude blikat.

Pro změnu teploty vaření rychle stiskněte ovladač „B“ a otočte jím. Pokud se na displeji zobrazí zvolená teplota, znovu otočte ovladačem „B“ pro její uložení anebo počkejte na vydání potvrzujícího akustického signálu.

Po dosažení nastavené teploty vydá fritéza zvukový signál a nápis „C“ bude svítit nepřerušovaně. V této chvíli fritéza přejde do režimu udržení teploty a bude se nepřetržitě zapínat a vypínat pro udržení konstantní teploty oleje.

Pro vypnutí fritézy držte stisknutý ovladač „B“ na několik sekund. Na displeji „A“ se zobrazí nápis „HOT“ a bude svítit, dokud bude teplota oleje nad 60 °C; při poklesu teploty pod tuto hodnotu se zobrazí nápis „OFF“. Pro vypnutí zapalovacího hořáku stiskněte a otočte ovladač do polohy .



### Funkce MELTING (viz obr. 13)

Funkce Melting umožňuje ohrát olej bez prudkého zvýšení teploty a provozovat fritézu cyklickým způsobem.

Tato funkce se používá především během chladných měsíců, kdy má olej tendenci tuhnout, nebo v případech, že budete při fritování používat rostlinný tuk.

Při přerušovaném provozu fritéza rozpustí použitý tuk bez rizika přepálení.

Pro aktivaci funkce Melting rychle stiskněte „D“. Rozsvítí se LED kontrolka „F“ a fritéza zahájí cyklický provoz, dokud nedosáhne teploty 100 °C. Poté automaticky přejde do režimu udržení teploty oleje na 100 °C.

Funkci Melting můžete kdykoliv aktivovat a deaktivovat rychlým stisknutím tlačítka „D“.

Pokud se funkce Melting aktivuje ve chvíli, kdy je teplota vyšší než 100 °C, fritéza počká, dokud se olej nevychladí na teplotu pod 100 °C a poté automaticky přejde do režimu udržení teploty oleje na 100 °C.

### Pozor

Spotřebič disponuje chladícím systémem umístěným za ovládacím panelem. Pravidelně kontrolujte funkčnost ventilátoru a odstraňujte z něj usazený prach.

## PÉČE O ZAŘÍZENÍ

### UPOZORNĚNÍ A RADY

Hladina oleje musí být vždy udržovaná mezi maximální a minimální úrovní.

Nikdy nezapínejte fritézu, jestliže není hladina oleje správná. Měňte často olej; jestliže se olej zabarví hnědě a dojde ke zvýšení jeho viskozity, neprodlužujte jeho používání. Nikdy nenaplňujte košík nad 50% jeho kapacity; toto umožní rychlou přípravu jídel a bezpečné používání zařízení. Po ponoření košíku do nádoby zkontrolujte rychlou tvorbu pěny způsobenou emulzí mezi teplým olejem a vodou obsaženou v potravinách. Jestliže je její množství přílišné, vytáhněte košík a znovu ho ponořte, což by mělo způsobit zmizení pěny.

Během fritování dochází k oddělování částic potravin; největší části se zachytí na mřížce a ty menší zůstanou na dně, v chladné zóně. Pro zabránění oběhu a spálení těchto částic je pravidelně odstraňujte. Před jejich odstraněním je nutné nechat tyto částičky usadit a počkat na vychladnutí oleje.

### UPOZORNĚNÍ OHLEDNĚ POUŽÍVÁNÍ PEVNÝCH TUKŮ (SÁDLO)

Jestliže pro fritování použijete sádlo, může dojít k nebezpečným situacím způsobeným přehřátím sádla a fritovací nádoby. Je tedy nutné rozpustit sádlo postupně a dodržovat následující pokyny:

Vytáhněte košík, mřížku nádoby a vložte sádlo.

Nechte zařízení v provozu při maximální výkonu přibližně jednu minutu a poté otočte knoflík do polohy zapalování. Sádlo se při kontaktu s teplými trubkami začne rozpouštět. Počkejte několik minut, aby došlo k postupnému rozpuštění sádla bez přehřátí. Otočte ovládací knoflík spotřebiče do maximální polohy na další minutu a poté ho opět otočte do polohy zapalování.

Nyní budou trubky dostatečně zahřáté; počkejte tedy, dokud se sádlo zcela nerozpustí a vložte do fritézy mřížku

nádoby a košík. Pouze po celkovém rozpuštění příslušného množství sádla je možné použít fritézu.

### UPOZORNĚNÍ OHLEDNĚ POUŽÍVÁNÍ HORKÉHO OLEJE

Je zakázán jakýkoliv postup vedoucí k:

- Přehřátí oleje.
- Nevhodnému použití fritézy.
- Výměně oleje, když je fritéza teplá.
- Použití hořlavých rozpouštědel určených k čištění.
- Nesprávnému naplnění vaničky (nad nebo pod úroveň).
- Vložení vlhkých neokapaných potravin nebo vody do horkého oleje.

### ODSTRANĚNÍ USAZENÍ

Po usazení a vychladnutí oleje opatrně z nádoby vytáhněte pomocí příslušných rukojetí mřížku; udržujte ji přitom ve vodorovné poloze, aby na ní zůstaly usazené veškeré částice.

**a) Pro modely ve stolním provedení (obr. 5)** (GL8B - GL8+8B - GL8M - GL8+8M - GL10B - GL10+10B - GL30B - GL30M). Před otevřením vypouštěcího kohoutku (6) vsuňte trubku (15) do otvoru (5), jak je to vyznačené na obrázku. Po umístění lavoru nebo kovového kbelíku s min. objemem 12 litrů pod výpusť nadzvedněte kolík (14) a otevřete páku (6).

Po vypuštění zavřete kohoutek otočením páky (6) a odstraňte trubku (15) tak, že ji budete otáčet v opačném směru.

**b) Pro modely s podestavbou (obr. 6)** Ujistěte se, že je dodaný lavor (9) umístěný pod výpusť (8) a otočte vypouštěcí ventil, který otevře kohoutek.

### Upozornění pro vypuštění a filtraci oleje

- Před vypuštěním oleje do sběrné misky ho nechte vychladnout.
- Doporučujeme provést vyprázdnění oleje ve více krocích.
- Doporučujeme dávat mimořádný pozor při manipulaci se sběrnou miskou obsahující olej.

### ČIŠTĚNÍ

#### POZOR!

- Před čištěním zařízení ho vypněte a nechte vychladnout.
- V případě elektrických zařízení vypněte přívod elektrického proudu pomocí příslušného vypínače.

Pečlivé každodenní čištění zaručuje správnou funkci a dlouhou životnost zařízení.

Ocelové části zařízení je nutné čistit pomocí teplé vody a čističích prostředků za použití navlhčené hadry; pro odstranění odolnější špíny použijte etanol, aceton nebo jiné rozpouštědlo neobsahující halogeny; **nikdy nepoužívejte abrazivní a korozivní čisticí prostředky jako kyselina solná / chlorovodíková nebo sírová. Použití kyselin může ohrozit správnou funkci a bezpečnost zařízení.** Nepoužívejte kartáče, drátěnky nebo abrazivní kotouče vyrobené z jiných materiálů nebo slitin, které by mohly způsobit vytvoření rezavých skvrn na povrchu zařízení. Ze stejného důvodu zamezte kontaktu s železnými předměty. Pozor na kartáče a drátěnky z nerezové oceli, které sice nezpůsobují kontaminaci povrchu, ale mohou ho poškrábat.



I když je zařízení velmi špinavé, nikdy nepoužívejte skelný nebo smrkový papír; v tomto případě doporučujeme použít syntetické houby (např. houba Scotchbrite).

Dále je zakázáno používat přípravky pro čištění stříbra a je nutné dávat pozor na výpary kyseliny solné nebo sírové, které se mohou tvořit například při čištění podlah. Nikdy na zařízení nesměrujte stříkající vodu, neboť by mohlo dojít k jeho poškození. Po vyčištění zařízení řádně opláchněte

čistou vodou a pečlivě ho vysušte pomocí suché hadry.

Po provedení veškerých úkonů spojených s čištěním ošetřete povrchy z ocelové nerez, které musí být řádně vysušené, běžně dostupnými přípravky proti korozi.

## ZÁRUČNÍ LIST

VÝROBCE: \_\_\_\_\_

ULICE: \_\_\_\_\_

PSČ: \_\_\_\_\_ OBEC: \_\_\_\_\_

OKRES: \_\_\_\_\_ DATUM INSTALACE: \_\_\_\_\_

TYP. \_\_\_\_\_

VÝROBNÍ ČÍSLO \_\_\_\_\_

### UPOZORNĚNÍ

Výrobce odmítá odpovědnost za jakékoliv případné nepřesnosti vyskytující se v tomto návodu, způsobené chybami, které vznikly při přepisu a tisku. Výrobce si dále vyhrazuje právo pozměnit výrobek, kdykoliv to uzná za vhodné či užitečné, za předpokladu, že nedojde k ovlivnění jeho základních vlastností.

Výrobce odmítá veškerou odpovědnost v případě nedodržení pokynů obsažených v tomto návodu.

Výrobce odmítá veškerou odpovědnost za přímé a nepřímé škody způsobené nesprávnou instalací, manipulací, nesprávnou údržbou a nevhodným používáním zařízení.



## Návod k použitiu

---

Rozmery	<b>213</b>
Technické údaje	<b>215</b>
Špecifické inštrukcie	<b>219</b>

---

**PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIA PLUS 600**

Typ zariadenia	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)	Typ
GL8B	Plynová fritéza - stolné prevedenie - 8 l	mm 300x600x290 (410)	A1
GL8M	Plynová fritéza - s podstavbou - 8 l	mm 300x600x900 (1020)	A1
GL8+8B	Plynová fritéza - stolné prevedenie - 8 + 8 l	mm 600x600x290 (410)	A1
GL8+8M	Plynová fritéza - s podstavbou - 8 + 8 l	mm 600x600x900 (1020)	A1

**PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIA MACROS 700**

Typ zariadenia	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)	Typ
GL10B	Plynová fritéza - stolné prevedenie - 10 l	mm 400x714x290 (430)	A1
GL10M	Plynová fritéza - s podstavbou - 10 l	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL7+7M	Plynová fritéza - s podstavbou - 7 + 7 l	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL10+10B	Plynová fritéza - stolné prevedenie - 10 + 10 l	mm 800x714x290 (430)	A1
GL10+10M	Plynová fritéza - s podstavbou - 10 + 10 l	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL15M	Plynová fritéza - s podstavbou - 15 l	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL15+15M	Plynová fritéza - s podstavbou - 15 + 15 l	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL18MI	Plynová fritéza - s podstavbou - 18 l	mm 400x714x900(1040)	A1
GL18MI-E	Plynová fritéza - s podstavbou - 18 l	mm 400x714x900(1040)	A1
GL18MI-BF	Plynová fritéza - s podstavbou - Bflex ovládania - 18 l	mm 400x714x900(1040)	A1
GL18+18MI	Plynová fritéza - s podstavbou - 18+18 l	mm 800x714x900(1040)	A1
GL18+18MI-E	Plynová fritéza - s podstavbou - 18+18 l	mm 800x714x900(1040)	A1
GL18+18MI-BF	Plynová fritéza - s podstavbou - Bflex ovládania - 18 + 18 l	mm 800x714x900(1040)	A1
GL20M	Plynová fritéza - s podstavbou - 20 l	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL20+20M	Plynová fritéza - s podstavbou - 20 + 20 l	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL30B	Plynová fritéza - stolné prevedenie - 25 l	mm 800x714x290 (430)	A1
GL30M	Plynová fritéza - s podstavbou - 25 l	mm 800x714x900 (1040)	A1

**PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIA MAXIMA 900**

Typ zariadenia	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)	Typ
9GL18MI	Plynová fritéza - s podstavbou - 18 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL18MIEL	Plynová fritéza - s podstavbou - elektronické ovládania - 18 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL18MI-BF	Plynová fritéza - s podstavbou - Bflex ovládania - 18 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MI	Plynová fritéza - s podstavbou - 18+18 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MIEL	Plynová fritéza - s podstavbou - elektronické ovládania - 18+18 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MI-BF	Plynová fritéza - s podstavbou - Bflex ovládania - 18 + 18 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL20M	Plynová fritéza - s podstavbou - 20 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20+20M	Plynová fritéza - s podstavbou - 20+20 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL20MEL	Plynová fritéza - s podstavbou - elektronické ovládania - 20 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20+20MEL	Plynová fritéza - s podstavbou - elektronické ovládania - 20+20 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL20M-BF	Plynová fritéza - s podstavbou - Bflex ovládania - 20 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20+20M-BF	Plynová fritéza - s podstavbou - Bflex ovládania - 20 + 20 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL22M	Plynová fritéza - s podstavbou - 22 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL22MEL	Plynová fritéza - s podstavbou - elektronické ovládania - 22 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL22+22M	Plynová fritéza - s podstavbou - 22+22 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL22+22MEL	Plynová fritéza - s podstavbou - elektronické ovládania - 22+22 l	mm 800x900x900 (1065)	A1



## PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIA S700

Typ zariadenia	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)	Typ
<b>SGL18MI</b>	Plynová fritéza - s podstavbou - 18 l	mm 400x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18MIEL</b>	Plynová fritéza - s podstavbou - elektronické ovládania - 18 l	mm 400x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18+18MI</b>	Plynová fritéza - s podstavbou - 18+18 l	mm 800x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18+18MIEL</b>	Plynová fritéza - s podstavbou - elektronické ovládania - 18+18 l	mm 800x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18MI-BF</b>	Plynová fritéza - s podstavbou - Bflex ovládania - 18 l	mm 400x730x900 (1090)	A1

## PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIA S900

Typ zariadenia	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)	Typ
<b>S9GL18MI</b>	Plynová fritéza - s podstavbou - 18 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18MIEL</b>	Plynová fritéza - s podstavbou - elektronické ovládania - 18 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18MI-BF</b>	Plynová fritéza - s podstavbou - Bflex ovládania - 18 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MI</b>	Plynová fritéza - s podstavbou - 18 + 18 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MIEL</b>	Plynová fritéza - s podstavbou - elektronické ovládania - 18 + 18 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MI-BF</b>	Plynová fritéza - s podstavbou - Bflex ovládania - 18 + 18 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20M</b>	Plynová fritéza - s podstavbou - 20 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20M-BF</b>	Plynová fritéza - s podstavbou - Bflex ovládania - 20 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MFA</b>	Plynová fritéza - s podstavbou - filtrovaní oleje a zařízení pro automatické zvedání koše - 20 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MF</b>	Plynová fritéza - s podstavbou - filtrovaní oleje - 20 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MFA-BF</b>	Plynová fritéza - s podstavbou - Bflex ovládania - filtrovaní oleje a zařízení pro automatické zvedání koše - 20 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20+20M</b>	Plynová fritéza - s podstavbou - 20+20 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20+20M-BF</b>	Plynová fritéza - s podstavbou - Bflex ovládania - 20+20 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22M</b>	Plynová fritéza - s podstavbou - 22 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22MEL</b>	Plynová fritéza - s podstavbou - elektronické ovládania - 22 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22M-BF</b>	Plynová fritéza - s podstavbou - Bflex ovládania - 22 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22M</b>	Plynová fritéza - s podstavbou - 22 + 22 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22MEL</b>	Plynová fritéza - s podstavbou - elektronické ovládania - 22 + 22 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22M-BF</b>	Plynová fritéza - s podstavbou - Bflex ovládania - 22 + 22 l	mm 800x900x900 (1065)	A1

SK

## PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIA LX900 TOP

Typ zariadenia	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)	Typ
<b>LX9GL18I</b>	Plynová fritéza modulárneho modelu - 18 l	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL18IEL</b>	Plynová fritéza modulárneho modelu - elektronické ovládania - 18 l	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL18I-BF</b>	Plynová fritéza modulárneho modelu - Bflex ovládania - 18 l	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL20</b>	Plynová fritéza modulárneho modelu - 20 l	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL20-BF</b>	Plynová fritéza modulárneho modelu - Bflex ovládania - 20 l	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22</b>	Plynová fritéza modulárneho modelu - 22 l	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22EL</b>	Plynová fritéza modulárneho modelu - elektronické ovládania - 22 l	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22-BF</b>	Plynová fritéza modulárneho modelu - Bflex ovládania - 22 l	mm 400x900x580 (840)	A1



## PLYNOVÉ FRITÉŽY - SÉRIA PLUS 600

## TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon	Spotreba LPG G30/31	Spotreba metánu G20	Spotreba metánu G25	Primárny vzduch pre spalovanie	Typ konštrukcie	Elektrický nominálny výkon	Predurčené napätie	Typ kábla HO7RNF prier.	Valcovitý horák	Horák s guľovou hlavou vpravo	Horák s guľovou hlavou vľavo	Horák s ovládnou hlavou
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	A1	kW	Vac	mm Ø	n°	n°	n°	n°
GL8B	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A1					1 3,30	1 3,30	
GL8M	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A1					1 3,30	1 3,30	
GL8+8B	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A1					2 3,30	2 3,30	
GL8+8M	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A1					2 3,30	2 3,30	

## PLYNOVÉ FRITÉŽY - SÉRIA MACROS 700

## TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon	Spotreba LPG G30/31	Spotreba metánu G20	Spotreba metánu G25	Primárny vzduch pre spalovanie	Typ konštrukcie	Elektrický nominálny výkon	Predurčené napätie	Typ kábla HO7RNF prier.	Valcovitý horák	Horák s guľovou hlavou vpravo	Horák s guľovou hlavou vľavo	Horák s ovládnou hlavou
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	A1	kW	Vac	mm Ø	n°	n°	n°	n°
GL10B	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A1					1 3,45	1 3,45	
GL10M	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A1					1 3,45	1 3,45	
GL7+7M	9,2	0,72	0,97	1,13	18,4	A1							2 4,60
GL10+10B	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A1					2 3,45	2 3,45	
GL10+10M	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A1					2 3,45	2 3,45	
GL15M	12,7	1,00	1,34	1,56	25,4	A1							3 4,23
GL15+15M	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1							6 4,23
GL18M1 - GL18M1-E - GL18M1-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1		220 - 240	3X1,5	2 7			
GL18+18M1 - GL18+18M1-E - GL18+18M1-BF	28	2,2	3	3,44	56	A1		220 - 240	3X1,5	4 7			
GL20M	16,5	1,30	1,75	2,03	33	A1							3 5,50
GL20+20M	33	2,60	3,49	4,06	66	A1					4 4,38		6 5,50
GL30B	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A1							
GL30M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A1					4 4,38		

## PLYNOVÉ FRITÉŽY - SÉRIA S700

## TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon	Spotreba LPG G30/31	Spotreba metánu G20	Spotreba metánu G25	Primárny vzduch pre spalovanie	Typ konštrukcie	Elektrický nominálny výkon	Predurčené napätie	Typ kábla HO7RNF prier.	Valcovitý horák	Horák s guľovou hlavou vpravo	Horák s guľovou hlavou vľavo	Horák s ovládnou hlavou
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	A1	kW	Vac	mm Ø	n°	n°	n°	n°
SG18M1 - SG18M1EL - SG18M1-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2 7			
SG18+18M1 - SG18+18M1EL	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	4 7			



## PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIA MAXIMA 900

## TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon		Spotreba metánu G20		Spotreba metánu G25		Primárny vzhuch pre spálovanie		Typ konštrukcie		Elektrický nominálny výkon		Predurčené napätie		Typ kábla H07RN-F prier.		Valcovitý horák		Horák s guľovou hlavou vpravo		Horák s guľovou hlavou vľavo		Horák s ovládnou hlavou	
	kW	LPG G30/31	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	Typ	kW	kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°
9GL18MI - 9GL18MIEL - 9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	2	7	3x1,5	2	7											
9GL18+18MI - 9GL18+18MIEL - 9GL18+18MI-BF	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	4	7	3x1,5	4	7											
9GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1																	3	5,83
9GL20+20M	35	2,76	3,7	4,3	70	A1																	6	5,83
9GL20MEL - 9GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240			3x1,5												3	5,83
9GL20+20MEL - 9GL20+20M-BF	35	2,76	3,7	4,3	70	A1	0,1	220 - 240			3x1,5												6	5,83
9GL22M	20	1,56	2,12	2,46	40	A1																	3	6,67
9GL22+22M	40	3,12	4,24	4,92	80	A1																	6	6,67
9GL22MEL	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220 - 240			3x1,5												3	6,67
9GL22+22MEL	40	3,12	4,24	4,92	80	A1	0,1	220 - 240			3x1,5												6	6,67

## PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIA S900

## TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon		Spotreba metánu G20		Spotreba metánu G25		Primárny vzhuch pre spálovanie		Typ konštrukcie		Elektrický nominálny výkon		Predurčené napätie		Typ kábla H07RN-F prier.		Valcovitý horák		Horák s guľovou hlavou vpravo		Horák s guľovou hlavou vľavo		Horák s ovládnou hlavou		
	kW	LPG G30/31	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	Typ	kW	kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°
S9GL18MI - S9GL18MIEL - S9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	2	7	3x1,5	2	7												
S9GL18+18MI - S9GL18+18MIEL - S9GL18+18MI-BF	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	4	7	3x1,5	4	7												
S9GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1																		3	5,83
S9GL20+20M	35	2,76	3,7	4,3	70	A1																		6	5,83
S9GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240			3x1,5													3	5,83
S9GL20+20M-BF	35	2,76	3,7	4,3	70	A1	0,1	220 - 240			3x1,5													6	5,83
S9GL20MFA - S9GL20MF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,2	220 - 240			3x1,5													3	5,83
S9GL20MFA-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,2	220 - 240			3x1,5													3	5,83
S9GL22M	20	1,56	2,12	2,46	40	A1																		3	6,67
S9GL22MEL - S9GL22M-BF	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220 - 240			3x1,5													3	6,67
S9GL22+22M	40	3,12	4,24	4,92	80	A1																		6	6,67
S9GL22+22MEL - S9GL22+22M-BF	40	3,12	4,24	4,92	80	A1	0,1	220 - 240			3x1,5													6	6,67

MODEL	Nominálny výkon	Spotreba LPG G30/31	Spotreba metánu G20	Spotreba metánu G25	Primárny vzduch pre spalovanie	Typ konštrukcie	Elektrický nominálny výkon	Predurčené napätie	Typ kábla H07RN-F prier.	Valcový/horák	Horák s guľovou hlavou vpravo	Horák s guľovou hlavou vľavo	Horák s oválnou hlavou
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	A1	kW	V <sub>ac</sub>	mm Ø	n°	kW	n°	kW
LX9GL18I - LX9GL18IEL - LX9GL18I-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7		
LX9GL18+18I - LX9GL18+18IEL	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	4	7		
LX9GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1							3
LX9GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3
LX9GL22	20	1,56	2,12	2,46	40	A1							3
LX9GL22IEL - LX9GL22-BF	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220 - 240	3X1,5				3
LX9GL22+22	40	3,12	4,24	4,92	80	A1							6



Zariadenia zodpovedajú požiadavkám nasledujúcich európskych smerníc:

Nar. č. 1935/2004/CE	Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami
Nar. č. 2016/426/UE	O spotrebičoch spaľujúcich plynne palivá
2014/35/UE	Smernica o nízkom napätí
2014/30/UE	Smernica o elektromagnetickej kompatibilite
2011/65/UE	Obmedzenie používania určitých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach
2006/42/CE	Predpisy týkajúce sa strojových zariadení a zvláštnych referenčných noriem
EN 203-1	Spotrebiče na plynne palivá pre prevádzky spoločného stravovania - Všeobecné bezpečnostné požiadavky.
EN 203-3	Spotrebiče na plynne palivá pre prevádzky spoločného stravovania - Materiály a časti v kontakte s potravinami a inými sanitárnymi aspektami
EN 203-2-4	Spotrebiče na plynne palivá pre prevádzky spoločného stravovania. Časť 2-4: Osobitné požiadavky. Fritézy
EN 60335-1	Elektrické spotrebiče pre domácnosť a na podobné účely. Bezpečnosť
EN 62233	Metódy merania elektromagnetických polí domácných spotrebičov a podobných zariadení so zreteľom na expozíciu osôb
EN 61000	Elektromagnetická kompatibilita
EN 55014	Elektromagnetická kompatibilita

### Vlastnosti zariadení

Identifikačný štítok je umiestnený v prednej časti zariadenia a obsahuje všetky údaje potrebné k jeho pripojeniu.

NAME:			
MANUFACTURER'S ADDRESS:			
TYPE/MOD: ...../.....		Serial: ...../.....	
kW: .....	TYPE: A1	Hz: 50/60	 0051..... Made in Italy
Cert: 51.....		kW: .....	
		V: .....	
		IPX: .....	

### INFORMÁCIE PRE POUŽÍVATEĽOV PROFESIONÁLNYCH ZARIADENÍ



#### V zmysle čl. 24 Nariadenia vlády č. 49 zo 14. marca 2014 "Vykonávanie smernice 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ)".

Symbol preškrtnutého odpadového koša znázornený na zariadení alebo na jeho obale, znamená že výrobok sa na konci jeho životnosti musí zbierať oddelene od ostatných odpadov, aby sa umožnilo jeho vhodné spracovanie a recyklácia. Konkrétne triedený zber tohto profesionálneho zariadenia, na konci jeho životnosti, zabezpečuje:

- Priamo používateľ, v prípade že sa zariadenie uviedlo na trh pred zavedením novej smernice OEEZ a používateľ sa ho rozhodne vyhodí bez toho aby ho nahradil novým, rovnocenným zariadením, určeným na to isté použitie.
- Výrobca, chápaný ako subjekt ktorý ako prvý uviedol a začal obchodovať v krajine EÚ, alebo v krajine EÚ pod svojou značkou predáva, nové zariadenie ktoré nahradilo to predchádzajúce, v prípade že, súčasne s rozhodnutím zbaviť sa zariadenia na konci jeho životnosti, ktoré bolo uvedené na trh pred zavedením novej smernice OEEZ, si používateľ zakúpi výrobok rovnakého typu, určený na to isté použitie. V poslednom uvedenom prípade môže používateľ žiadať od výrobcu odobratie tohto zariadenia, maximálne do 15. kalendárnych dní, nasledujúcich po dodaní uvedeného nového zariadenia.
- Výrobca, chápaný ako subjekt ktorý ako prvý uviedol a začal obchodovať v krajine EÚ, alebo v krajine EÚ pod svojou značkou predáva zariadenie, v prípade že sa toto zariadenie uviedlo na trh po zavedení novej smernice OEEZ.

Vhodný triedený zber za účelom následného zaslania vyradeného zariadenia na recykláciu, spracovanie a likvidáciu v súlade s ochranou životného prostredia, umožňuje vyhnúť sa možným negatívnym vplyvom na prostredie a zdravie a podporuje opätovné využitie a/alebo recykláciu materiálov, z ktorých sa zariadenie skladá.

**Nezákonná likvidácia výrobku zo strany používateľa má za následok uloženie sankcií podľa platných zákonných predpisov.**



## ŠPECIFICKÉ INŠTRUKCIE



### POZOR!

Obrázky uvedené v kapitole sa nachádzajú na prvých stranách tejto príručky.

### POPIS SPOTREBIČA

Pevná ocelová štruktúra so 4 výškovo nastaviteľnými nožičkami. Vonkajší kryt pozostáva z chrómniklovej ocele 18/10. K zahrievaniu dochádza prostredníctvom horákov vyrobených z chrómovej ocele rúrkovitého tvaru, ktoré sú odolné voči tepelnej alebo mechanickej námahe. Teplotu si môžete nastaviť pomocou ventilu a bezpečnostných zariadení.

### PRÍPRAVA SPOTREBIČA NA INŠTALÁCIU

#### Miesto inštalácie

Doporučujeme umiestniť zariadenie do dobre vetranej miestnosti najlepšie pod digestor. Zariadenie môžete nainštalovať ako samostatne stojaci spotrebič alebo ho môžete umiestniť vedľa iných spotrebičov. V každom prípade vždy zachovajte minimálnu vzdialenosť 150 mm od iných zariadení alebo prvkov pre montáž bočných krytov a 150 mm pre montáž zadného krytu.

**Steny v blízkosti zariadenia (steny, dekorácie, kuchynské skrinky, dekoračné povrchy atď.) musia byť vyrobené z nehorľavého materiálu.**

Spotrebič umiestnite na dosku alebo povrch z nehorľavého materiálu. Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či informácie o plyne uvedené na technickom štítku zariadenia súhlasia s typom plynu, ktorý máte k dispozícii. V prípade, že je zariadenie určené pre iný typ plynu, prečítajte si odstavec „Použitie s inými typmi plynu“.

#### Zákonné nariadenia, technické predpisy a smernice

V súvislosti s inštaláciou zariadenia dodržujte nasledujúce predpisy:

- normy UNI CIG 8723
- miestne stavebné a protipožiarne predpisy a nariadenia;
- platné bezpečnostné predpisy;
- pokyny dodávateľa plynu;
- platné opatrenia Talianskej elektrotechnickej komisie;
- pokyny požiarnikov.

### INŠTALÁCIA

Montáž, inštaláciu a údržbu musia vykonávať firmy, ktoré sú autorizované miestnym dodávateľom plynu v súlade s platnými právnymi predpismi.

#### Inštalčný postup

Správne vyrovnanie zariadenia dosiahnete výškovo nastaviteľnými nožičkami.

#### Pripojenie plynu

Prívodná hadica plynu môže byť pripojená k vývodu 1/2" G

na spotrebiči buď napevno alebo s možnosťou odpojenia (v tomto prípade musíte použiť konektor zodpovedajúci platným predpisom). Ak pre pripojenie použijete ohybné hadice, tieto musia byť vyrobené z nehrdzavejúcej ocele a zodpovedať platným právnym predpisom. Po dokončení pripojenia skontrolujte tesnosť hadíc tak, že použijete príslušný sprej na zisťovanie únikov plynu.

#### Odvod dymových plynov

Spotrebiče musia byť umiestnené v miestnostiach, ktoré sú prispôbené na odvod dymových plynov v súlade s inštaláčnymi predpismi a nariadeniami. Zariadenia predstavujú nasledujúce plynové zariadenia (viď tabuľku „TECHNICKÉ ÚDAJE“):

#### Plynové zariadenia typu „A1“

Tieto zariadenia nie sú určené pre pripojenie na potrubie pre odvod dymových plynov. Tieto zariadenia musia odvádzať dymové plyny do príslušných odsávačov alebo podobných štruktúr, ktoré sú prepojené s funkčným komínom alebo vypúšťajú dymové plyny priamo do ovzdušia. V prípade, že tieto sa tu uvedené systémy nenachádzajú, môžete použiť odsávač vzduchu, ktorý vypúšťa spaliny priamo do ovzdušia, ak jeho kapacita zodpovedá stanoveným požiadavkám (viď tabuľku „TECHNICKÉ ÚDAJE“); toto zariadenie musí zaisťovať výmenu vzduchu potrebnú pre ochranu zdravia obsluhy zariadenia.

#### Elektrické pripojenie

Pred pripojením spotrebiča do elektrickej siete skontrolujte nasledujúce podmienky:

- Sieťové napätie sa musí zhodovať s hodnotami uvedenými na štítku spotrebiča.
- Uzemnenie je funkčné.
- Prívodný kábel je prispôbený príkonu spotrebiča.

Okrem toho pred spotrebičom musí byť nainštalované zariadenie s aspoň 3 mm otvorom kontaktov, ktorý umožní viacpólové odpojenie spotrebiča. Na tento účel môžu poslúžiť napríklad ochranné spínače. Viacpólový prepínač sa musí nachádzať v blízkosti spotrebiča, musí byť homologovaný a mať prierez prispôbený spotrebiču. Použite aspoň kábel typu H07 RN-F.

**ŽLTO-ZELENÝ uzemňovací kábel nesmie byť prerušený.**

#### Ekvipotenciálny systém

Spotrebič musíte pripojiť na ekvipotenciálny systém. Predpokladaná svorka sa nachádza blízko vstupu kábla. Je



označená nasledujúcim štítkom



## PRÍPRAVA ZARIADENIA NA INŠTALÁCIU

### Prípravné práce

Pred inštaláciou zariadenia odstráňte ochranný obal. Potom starostlivo vyčistite pracovnú plochu a vonkajšie časti zariadenia pomocou vlhkej handričky namočenej do teplej vody s čistiacim prostriedkom a následne ho utrite čistou suchou utierkou.

### Uvedenie do prevádzky

Pred uvedením zariadenia do prevádzky skontrolujte, či sa vlastnosti zariadenia (kategória a typ použitého plynu) zhodujú s typom plynu, ktorý máte k dispozícii. V opačnom prípade je nevyhnutné použiť požadovaný typ plynu alebo ho prispôsobiť typu požadovaného plynu (viď odstavec „Použitie s inými typmi plynu“). Pri uvádzaní do prevádzky sa riadte podľa pokynov uvedených v návode na použitie.

### Kontrola výkonu

Pre nominálny výkon použite trysky, ktoré sa nachádzajú na zariadení. Môžu existovať dva typy výkonu:

- nominálny, uvedený na štítku zariadenia
- znížený.

Referenčné údaje trysiek sú uvedené v tabuľke „HORÁKY“. Tlak prírodného plynu musí zodpovedať rozsahu údajov uvedenému v tabuľke horákov.

Pre prevádzku zariadenia nie je možné použiť plyny s inými hodnotami. Ak si želáte vykonať ďalšiu kontrolu výkonu, môžete ju vykonať pomocou plynomeru podľa tzv. „volumetrickej metódy“. Vo všeobecnosti však stačí vykonať kontrolu správnej funkcie trysiek.

### Kontrola prírodného tlaku (obr. 1)

Prírodný tlak musíte merať pomocou tlakomeru (min. rozlíšenie 0,1 mbar). Vytiahnite skrutku (A) zo zásuvky pre reguláciu tlaku a zapojte tlakomer: po dokončení merania skrutku znovu hermeticky zaskrutkujte (A).

**DŮLEŽITÉ UPOZORNENIE:** Pri kontrole tlaku musia byť všetky plynové zariadenia pripojené a funkčné.

### Kontrola výkonu podľa volumetrickej metódy

Pomocou plynomeru a chronometru môžete odmerať spotrebu plynu za určitú časovú jednotku. Túto hodnotu musíte porovnať s vypočítanou hodnotou E:

$$E = \frac{\text{Výkon horáku}}{\text{Výhrevnosť plynu}}$$

Je dôležité, aby bolo meranie výkonu vykonané vo chvíli, keď je zariadenie v inertnom stave (ustálený stav).

Výkon horáku, nominálny a znížený, vypočítaný podľa nominálnej hodnoty tlaku, získate pomocou údajov v tabuľke „HORÁKY“. Hodnotu výhrevnosti plynu si môžete vyžiadať od miestneho dodávateľa plynu.

### Kontrola prevádzky

Skontrolujte, či použité trysky zodpovedajú typu

uvedenému v tabuľke „HORÁKY“. Skontrolujte, či je kapacita použitého redukčného ventilu väčšia ako spotreba všetkých zapojených zariadení. Skontrolujte, či bolo použité vhodné potrubie na prívod plynu.

### Kontrola zapalovacieho horáka

Pre správnu reguláciu plameňa je potrebné, aby bol plameň rozložený okolo celého termočlánku; v opačnom prípade skontrolujte, či ste použili správny injektor pre daný typ plynu.

### Kontrola primárneho vzduchu (obr. 2/3/4)

Reguláciu vykonávajte pomocou Venturiho trubice tak, že nastavíte kvótu „X“ uvedenú v tabuľke „HORÁKY“ a overíte vzhľad plameňa, ktorý sa musí vyznačovať homogénnosťou, dobrou vzdušnosťou a tichosťou.

### Kontrola funkcií

- Zapnite zariadenie.
- Skontrolujte tesnosť plynového potrubia;
- Skontrolujte plameň horáka aj v prípade, že je zapnutý na minimum.

### Upozornenia pre inštalatéra

- Vysvetlite a predvedte užívateľovi funkcie a obsluhu zariadenia podľa uvedených pokynov a dajte mu návod na použitie zariadenia.
- Informujte užívateľa o tom, že akékoľvek práce spojené s rekonštrukciou alebo stavebnými úpravami môžu poškodiť prívodný systém vzduchu pre spaľovanie. Je preto nevyhnutné, aby užívateľ opätovne skontroloval jednotlivé funkcie zariadenia.

### Použitie s inými typmi plynu

Ak chcete prejsť na iný typ plynu, je nevyhnutné postupovať podľa tabuľky „HORÁKY“, aby ste stanovili správny typ použiteľných trysiek.

Priemer je vyjadrený v stotínach milimetra a je uvedený na každej tryske.

Pri modeloch s regulátorom tlaku (/R) je nevyhnutné overiť a nastaviť aj výstupný tlak. Po dokončení výmeny trysiek je nevyhnutné uskutočniť všetky prevádzkové kontroly v súlade s odsekom „PRÍPRAVA ZARIADENIA NA INŠTALÁCIU“ a vymeniť označenie typu plynu na technickom štítku zariadenia.

### Nastavenie výstupného tlaku u modelov „/R“

Aby ste sa dostali k regulačnej skrutke, odoberte kryt „C“ (viď obr. 9) tak, že odskrutkujete skrutku „D“ a pomocou skrutkovača ho vysuniete zo štrbiny „E“.

Pripojte tlakomer k výstupnému tlakovému ventilu „B (výstup)“ a v súlade s tabuľkou „HORÁKY“ nastavte hodnotu výstupného tlaku pomocou skrutkovača a skrutky „F“.

### Výmena trysiek horákov

PRE MODELÝ S KAPACITOU 8, 10, 18 a 30 LITROV

Odskrutkujte skrutky nachádzajúce sa na spodnom okraji a prednej strane a odoberte ovládacia dosku, potom odoberte trysky a vymeňte ich za nové v súlade s tabuľkou „HORÁKY“. Venujte pozornosť pri spätnom nasadzovaní a montáži tesnenia tam, kde je to nevyhnutné.



#### PRE MODELY S KAPACITOU 7, 15, 20 a 22 LITROV

K tryskám sa dostanete tak, že otvoríte dvierka skrine. Trysky odskrutkujte a vymeňte ich za nové v súlade s tabuľkou „HORÁKY“. Venujte pozornosť pri spätnom nasadzovaní a montáži tesnenia tam, kde je to nevyhnutné.

#### Nastavenie zapaľovacieho horáka (obr. 11A - 11B)

##### PRE MODELY S KAPACITOU 7, 8, 10 a 18 LITROV

Zapaľovací horák má pevné trysky a vzduch. Jediná požadovaná operácia je výmena trysiek podľa typu plynu, ktorý máte k dispozícii:

- Odskrutkujte upevňovacie skrutky a odoberte ovládaciu dosku (tam, kde je to potrebné).
- Odskrutkujte prítlačnú maticu (č. 14) a odoberte dvojkužel (č. 15) a zapaľovaciu trysku (č. 16).
- Vymeňte trysku pomocou vhodnej trysky podľa tabuľky „HORÁKY“.
- Po výmene zapaľovacej trysky naskrutkujte prítlačnú maticu (č. 14) na príslušný dvojkužel (č. 15).

#### Nastavenie zapaľovacieho horáka (obr. 11C)

##### PRE MODELY S KAPACITOU 15, 20 a 22 LITROV

A pomocou 7 mm šesťhranného kľúča nastavte zapaľovací horák (1). Tryska je nastavená správne, keď plameň pokrýva termočlánok. V prípade použitia LPG je potrebné regulačnú skrutku zaskrutkovať až na doraz.

### BEZPEČNOSTNÉ SYSTÉMY ZARIADENIA

**Bezpečnostný ventil:** ide o ventil s termočlánkom, ktorý umožňuje prerušiť tok plynu k hlavnému horáku v prípade, že sa vypne zapaľovací horák.

Pre obnovenie prevádzky zopakujte operácie týkajúce sa zapálenia zariadenia horáka.

**Bezpečnostný termostat:** jeho úlohou je zatvoriť prívod plynu v prípade vážnych anomálií. Jeho aktivácia je manuálna a pre jeho opätovné uvedenie do prevádzky je nevyhnutné odskrutkovať maticu (č. 7) (obr. 7-8). V prípade, že dôjde k jeho zásahu, obráťte sa na asistenčnú službu.

U modelov FA s elektrickým zdvíhaním fritovacieho koša a čerpadlom na recirkuláciu oleja sa v priestore rozvodnej skrinky nachádzajú dve poistky. V prípade poruchy čerpadla oleja alebo zdvíhania fritovacieho koša sa obráťte na servisné centrum.

## ÚDRŽBA

Montáž spotrebičov je vykonaná tak, že je nevyhnutných len niekoľko prác spojených s údržbou. Napriek tomu doporučujeme užívateľovi podpísať zmluvu o vykonaní kontroly spotrebičov zo strany kvalifikovaného personálu nášho servisného strediska alebo kvalifikovaného technika aspoň raz do roka.

#### Upozornenia

Vo fritézach, v ktorých sa nachádza, je nutné pravidelne kontrolovať tesniaci systém oleja nádob na termostatoch. Dobrým dotiahnutím spojovacieho kusu sa zabráni prípadným únikom oleja, ktoré by z dlhodobého hľadiska, mohli spôsobiť poškodenie.

### VÝMENA KOMPONENTOV (NÁHRADNÉ DIELY)

#### POUŽÍVAJTE LEN ORIGINÁLNE NÁHRADNÉ DIELY DODÁVANÉ VÝROBCOM. Výmenu náhradných dielov môžu vykonávať len autorizovaní pracovníci!

Pre výmenu častí stačí pri niektorých modeloch odobrať kryt tak, že odskrutkujete skrutky nachádzajúce sa na spodnom okraji alebo v prednej časti spotrebiča. Pri iných modeloch stačí, ak otvoríte spodné dvierka.

#### POZOR: pred odobratím krytu a výmenou komponentov najskôr vyprázdnite nádržku.

**Plynový ventil:** Všetky spoje sú na pohľad viditeľné. Pomocou vhodných kľúčov odskrutkujte spoje pre prívod a odvod plynu, zapaľovací horák a termočlánok. Odskrutkujte dve bočné upevňovacie skrutky a pokračujte vo výmene ventilu. Banku vložte dobre na doraz.«

**Bezpečnostný termostat:** Odpojte konektor faston termočlánku. Odskrutkujte kryciu maticu, odskrutkujte upevňovaciu maticu a vymeňte ho. Pri napájaní konektorov faston skontrolujte, či je medzi nimi správny kontakt. Uistite sa, či je banka termostatu dobre na doraz zasunutá na svoje miesto.

**Horák:** Horák je pripevnený pomocou dvoch skrutiek a jednej matice k rampe. Odskrutkujte ich, vymeňte a pevne priskrutkujte.

**Termočlánok - Zapaľovacia sviečka:** Pre jednoduchšiu výmenu týchto dvoch komponentov odskrutkujte dve skrutky, ktoré upevňujú ložisko zapaľovacieho horáka. Odskrutkujte upevňovacie skrutky a pokračujte vo výmene.

Po výmene príslušných dielov namontujte v správnom poradí ovládací panel a príslušné diely.

#### UPOZORNENIE

**Po výmene dielov pre prívod plynu vykonajte kontrolu tesnosti a funkcie rôznych prvkov.**

## NÁVOD NA OBSLUHU

### UVEDENIE DO PREVÁDZKY

Spotrebič je určený na profesionálne použitie kvalifikovaným personálom. Užívateľovi doporučujeme skontrolovať, či došlo k správnej inštalácii spotrebiča. Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnou inštaláciou, nedokonaloú údržbou alebo neznalosťou pri používaní.

Pred uvedením spotrebiča do prevádzky si POZORNE PREČÍTAJTE POKYNY PRE POUŽITIE UVEDENÉ V TEJTO BROŽÚRE. Zvláštnu pozornosť venujte bezpečnostným nariadeniam. Po dokončení používania, a predovšetkým počas operácií spojených s údržbou a opravou, vždy zatvorte kohútiky pre prívod plynu. Pozorne sledujte predpisy týkajúce sa varenia, aspoň počas prvých období používania, pokiaľ vám prax a skúsenosti nedovolia individuálne si zvoliť dobu a teplotu prípravy jedál.

Pred zapálením horáka dokonale umyte časti, ktoré boli



v kontakte s kuchynským olejom tak, ako je to uvedené v časti venovanej čisteniu spotrebiča. Potom skontrolujte, či je vypúšťací kohútik zatvorený a doplňte olej až po značku v nádobke (úroveň).

### ZAPÁLENIE

Horáky sú napájané pomocou termostatického bezpečnostného ventilu.

**Zapálenie zapaľovacieho horáka (GL8..., GL10...)** (obr. 7)  
Stlačte tlačidlo (✱) (3), počkajte dostatočný čas potrebný pre vypustenie vzduchu z potrubí a niekoľkokrát za sebou stlačte tlačidlo piezoelektrického zapaľovača (2). Prostredníctvom príslušného otvoru na ovládacom paneli skontrolujte, či došlo k zapáleniu zapaľovacieho horáka. Tlačidlo (3) držte stlačené niekoľko sekúnd a potom ho uvoľnite. V prípade, že sa zapaľovací horák vypne, postup znovu zopakujte.

**Zapálenie zapaľovacieho horáka (GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...)** (obr. 8)

Stlačte ovládací gombík a otáčajte ho v protismere hodinových ručičiek, pokiaľ nedosiahnete polohu (✱) (PILOT-HLAVNÝ HORÁK).

V tejto polohe, držiac stále stlačený ovládací gombík, opakovane stláčajte tlačidlo piezoelektrického zapaľovača, pokiaľ sa nezapáli plameň zapaľovacieho horáka. Pri modeloch 9GL20..., 9GL2..., S9GL20..., S9GL22... ovládací gombík aj otočte, aby ste aktivovali piezoelektrické tlačidlo (viď obr. 10).

Po 5 sekundách ovládací gombík uvoľnite a otočte ho do zelenej polohy. V prípade, že sa zapaľovací horák vypne, postup znovu zopakujte

**Zapálenie zapaľovacieho horáka (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18..., 9GL22...EL, S9GL22..., EL, LX9GL22...EL)** (obr. 8)

Otočte ovládací gombík (1) v protismere hodinových ručičiek, pokiaľ nedosiahnete polohu (✱). V tejto polohe stlačte ovládací gombík, pokiaľ sa nezapáli zapaľovací horák. Po šesťdesiatich sekundách uvoľnite ovládací gombík a otočte ho do polohy (●). V prípade, že sa zapaľovací horák vypne, postup znovu zopakujte.

**Zapálenie pilotného horáka (modely F a FA - Obr. 14)**

Stlačte tlačidlo „D“, rozsvieti sa zelená kontrolka „C“ signalizujúca zariadenie pod napätím. Otočte ovládací gombík „G“ v protismere hodinových ručičiek, pokiaľ nedosiahnete polohu (✱). V tejto polohe stlačte ovládací gombík, pokiaľ sa nezapáli zapaľovací horák. Po šesťdesiatich sekundách uvoľnite ovládací gombík a otočte ho do polohy (●). V prípade, že sa zapaľovací horák vypne, postup znovu zopakujte.

**Zapálenie hlavných horákov a regulácia teploty**

Pre zapnutie hlavného horáka otáčajte ovládacím gombíkom v protismere hodinových ručičiek, pokiaľ nedosiahnete zvolenú teplotu. Termostatický ventil je označený polohami 1 až 8 pre sériu 600 a 1 až 7 pre sériu 700/900.

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené indikatívne hodnoty teploty pre každú polohu:

Ventil 8 pol.

Poloha	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Teplota °C	Vypnutý	110	121	133	145	156	168	179	190

Ventil 7 pozis.

Poloha	0	1	2	3	4	5	6	7
Teplota °C	Vypnutý	115	130	143	157	171	180	190

**Zapálenie hlavných horákov a regulácia teploty (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI, 9GL20...EL, 9GL22...EL, S9GL22...EL, LXGL22...EL, S9GL20...FA)**

Pre zapálenie hlavných horákov otáčajte ovládací gombík termostatu, nachádzajúci sa na ovládacom paneli, pokiaľ nedosiahnete želanú teplotu.

### VYPNUTIE

**Vypnutie počas bežnej prevádzky**

**VYPNUTIE (GL8..., GL10...)** (7 ábra)

Pre vypnutie hlavných horákov stačí otočiť ovládací gombík (1) do polohy (✱); v tejto polohe ostane zapálený len zapaľovací horák. Pre celkové vypnutie spotrebiča stlačte tlačidlo pre vypnutie (●) (4). Pri opätovnom zapálení počkajte približne 1 minútu, pokiaľ sa odoblokuje ventil.

**VYPNUTIE (GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...)** (8 ábra)

Pre vypnutie hlavných horákov stačí otočiť ovládací gombík (1) do polohy (✱); v tejto polohe ostane zapálený len zapaľovací horák. Pre celkové vypnutie spotrebiča otočte ovládací gombík do polohy (●).

**Vypnutie (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18..., 9GL22...EL, S9GL22...EL, LX9GL22...EL)**

Pre vypnutie hlavných horákov otočte ovládací gombík termostatu, nachádzajúci sa na ovládacom paneli, až do hodnoty nula. Potom otočte ovládací gombík (1) do polohy (✱); v tejto polohe ostane zapálený len zapaľovací horák. Pre celkové vypnutie spotrebiča otočte ovládací gombík do polohy (●).

**Vypnutie (9GL20..., 9GL22..., S9GL20..., S9GL22...)** (10 ábra)

Pre vypnutie hlavných horákov, otočte ovládač do polohy (●). Pre zhasnutie zapaľovacieho plameňa, otočte ovládač do polohy (●).

**Vypnutie (modely F a FA - Obr. 14)**

Pre vypnutie hlavných horákov otočte ovládací gombík termostatu, nachádzajúci sa na ovládacom paneli, až do hodnoty nula. Potom otočte ovládací gombík „G“ do polohy (✱); v tejto polohe ostane zapálený len zapaľovací horák. Zariadenie sa úplne vypne po otočení ovládača „G“ do polohy (●) a po stlačení tlačidla „D“, zároveň zhasne zelená kontrolka „C“.

**Vypnutie v prípade poruchy**

V prípade poruchy zatvorte prívod plynu do spotrebiča.

**Postup v prípade poruchy a dlhodobého odstavenia**



## zariadenia

Ak nebudete spotrebič používať dlhšiu dobu alebo v prípade poruchy či závady zatvorte kohútik pre prívod plynu, ktorý je umiestnený na vonkajšej strane zariadenia. Po vykonaní všetkých úkonov spojených s čistením, vysušte povrch z nehrdzavejúcej ocele a ošetríte spotrebič dostupnými prípravkami proti korózii. V prípade poruchy upozornite servisné stredisko.

## FUNKCIE MODELY F A FA

### Použitie automatického zdvíhania fritovacieho koša, nastavenie doby tepelnej prípravy (modely FA - Obr. 14)

Zdvíhanie košov sa môže používať pre jeden kôš alebo pre dva polovičné koše.

Ak chcete používať zdvíhanie na dva polovičné koše, nastavte prepínač „M“ fritézy do polohy pre dva koše.

Ak chcete používať zdvíhanie košov pre jeden kôš, nastavte prepínač „M“ do polohy pre jediný kôš. V tomto prípade nastavte dobu fritovania pomocou ručného gombíka „A“ napravo. Ručné koliesko „A“ naľavo nie je funkčné.

Nastavte dobu fritovania otočením ovládača „A“ na želanú hodnotu.

Otočením ovládača „A“ fritovací kôš klesne do oleja.

Po uplynutí nastavenej doby sa cyklus fritovania ukončí a fritovací kôš sa zdvihne.

### Filterovanie a používanie čerpadla (modely F a FA - Obr. 14)

Uistite sa, že sa ovládač „G“ ventilu nachádza v polohe ●. Uistite sa, že sa pod výpustom oleja nachádza zberná nádoba a filter.

Olej sa nesmie vypúšťať pri izbovej teplote a bezprostredne po ukončení fritovania.

Olej vypustíte približne po 3 hodinách od ukončenia fritovania a zároveň musí byť jeho teplota nižšia, ako 90 °C. Buďte opatrní pri manipulácii s horúcim olejom.

Pomaly otočte rukoväťou „H“, aby sa otvoril vypúšťací kohút. Dávajte pozor na prskajúci olej. Olej rýchlo vytečie do zbernej nádoby a filter zaručí dôkladné mechanické čistenie. V prípade mimoriadne znečisteného oleja vizuálne skontrolujte, či nepreteká cez filter.

Zatvorte kohút H.

Otočením ovládača „H“ sa spustí prečerpávanie oleja zo zbernej nádoby. Po otočení ovládača „F“ sa rozsvieti oranžová kontrolka „L“ a olej začne vytekať do nádoby.

Prepnutím ovládača „F“ do polohy 0 sa prečerpávanie preruší. Vyprázdnenie zbernej nádoby trvá približne 5 minút. Čím je olej chladnejší, tým dlhšie trvá jeho prečerpávanie.

## PREVÁDZKA ELEKTRONICKÝCH OVLÁDAČOV

### Nastavenie teploty varenia (viď str. 12)

Pri vypnutí fritézy a napájacím káblí zapojenom do siete bude displej „A“ ukazovať hodnotu teploty oleja vo vnútri vaničky.

Jemne stlačte šípky (B) na zvýšenie alebo zníženie hodnoty teploty varenia.

Displej bude ukazovať zvolenú hodnotu teploty a zvukový signál potvrdí zaregistrovanie nastavenia.

Po dokončení zákroku displej znovu ukáže hodnotu teploty vo vnútri vaničky. Teplotu varenia je možné nastaviť buď vtedy, keď je fritéza vypnutá, alebo keď je v prevádzke.

V prípade nastavenia nižšej hodnoty teploty ako je teplota vo vaničke musíte počkať na vychladnutie oleja.

### Zapnutie a vypnutie (viď str. 12)

Fritéza je vybavená elektrickým zapalovaním plameňa zapalovacieho horáka. Uistite sa preto o správnom zapojení fritézy do elektrickej siete.

Stlačte a otočte ovládač ventilu do polohy zapalovania ✱, držte ho stlačený, pokiaľ sa nezapáli zapalovací horák, počkajte niekoľko sekúnd na zahriatie termočlánku a až potom ovládač uvoľnite.

Stlačte a otočte ovládač do polohy prevádzky Ⓐ. Teraz za účelom zapnutia fritézy držte stlačené na niekoľko sekúnd tlačidlo „C“, zelená LED dióda „D“ začne blikať a horáky sa zapália.

Po dosiahnutí nastavenej teploty fritéza vydá zvukový signál. Ihneď nato prejde na režim udržania teploty, kedy sa bude nepretržite zapínať a vypínať s cieľom udržať stálu hodnotu teploty oleja.

Vždy, keď fritéza dosiahne nastavenú teplotu, budete počuť zvukový signál.

Na vypnutie fritézy držte stlačené na niekoľko sekúnd tlačidlo „C“. Horáky zhasnú a zelená LED dióda „D“ prestane blikať.

Zostane zapálený len zapalovací horák a na displeji „A“ budete môcť vidieť teplotu oleja vo vnútri vaničky.

Na vypnutie zapalovacieho horáka stlačte a presuňte ovládač ventilu do polohy ●.

### Funkcia MELTING (Roztápanie) (viď str. 12)

Funkcia melting (roztápanie) umožňuje ohrievať olej bez náhlych zvýšení teploty, čím umožňuje cyklickú prevádzku fritézy.

Táto funkcia sa používa najmä v chladných mesiacoch, keď má olej tendenciu tuhnúť, a v prípade používania rastlinného tuku na vyprážanie.

Striedavou prevádzkou fritéza rozptúti tuk použitý na vyprážanie bez rizika, že ho spáli.

Za účelom aktivácie funkcie melting (roztápanie) držte stlačené na niekoľko sekúnd tlačidlo „E“, červená LED dióda „F“ začne blikať. Fritéza sa uvedie do cyklickej prevádzky, až kým nedosiahne teplotu 100 °C. Potom automaticky prejde na nepretržitú prevádzku a privedie teplotu oleja na nastavenú hodnotu.

Funkciu melting (roztápanie) je možné kedykoľvek aktivovať a deaktivovať, pričom stlačené na niekoľko sekúnd tlačidlo „E“.

Ak aktivujete funkciu melting (roztápanie) pred zapnutím fritézy, po dosiahnutí teploty 100 °C automaticky prejde do stavu udržiavania teploty oleja na hodnote 100 °C.

Pre návrat na nepretržitú prevádzku stačí zatlačiť na šípky „B“, čím fritéza začne zahrievať olej až na nastavenú teplotu.

## FUNKCIE MODELY BFLEX (pozri obr. 13)

### Zapnutie, nastavenie a vypnutie

Vypnutá fritéza, s napájacím káblom zasunutým v zásuvke, bude mať na displeji „A“ hodnotu „OFF“.

Fritéza je vybavená elektrickým zapalovaním zapalovacieho horáka, stlačte a otočte rukoväť ovládača do polohy zapalovania ✱ (obr. 8), držte ju stlačenú pre zapálenie zapalovacieho horáka a pred tým ako



rukoväť púšťte, počkajte niekoľko sekúnd, aby sa zohrial termočlánok. Stlačte a otočte rukoväť ovládača do želaného polohy **(A)**.

Fritézu zapnete tak, že na niekoľko sekúnd podržíte stlačení ovládač „B“, kým zaznie akustický signál, a na displeji sa objaví implicitná teplota 190° a nápis „°C“ bliká.

Teplotu varenia možno zmeniť rýchlym stlačením ovládača „B“ a jeho otočením. Keď sa na displeji objaví želaná teplota, znova stlačte rukoväť „B“ a uložte novú hodnotu alebo počkajte niekoľko sekúnd na potvrdzujúci zvukový signál.

Po dosiahnutí nastavenej teploty fritéza vydá zvukový signál a nápis „°C“ zostane svietiť bez blikania. Následne prejde do režimu udržiavania teploty a bude nepretržite zapínať a vypínať, aby sa udržala stála teplota oleja.

Pre vypnutie fritézy stlačte a držte niekoľko sekúnd stlačený ovládač „B“, na displeji „A“ sa zobrazí nápis „HOT“ a bude svietiť kým teplota oleja neklesne pod 60 °C, pod túto hodnotu bude zobrazovať „OFF“. Pre zhasnutie zapalovacieho horáku stlačte a otočte rukoväť ovládača do polohy **(B)**.

### Funkcia MELTING (pozri obr. 13)

Funkcia melting umožňuje zohrievať olej bez prudkého zvyšovania teploty, tak že fritéza bude pracovať cyklicky. Táto funkcia sa používa prevažne v chladných mesiacoch, keď má olej tendenciu tuhnúť alebo v prípade, že sa na fritovanie používa rastlinný tuk.

Pri prerušovanej prevádzke fritéza rozpúšťa tuk použitý na fritovanie, bez rizika jeho prepálenia.

Pre zapnutie funkcie melting rýchlo stlačte „D“, rozsvietí sa led kontrolka „F“ a na displeji sa automaticky zobrazí 100°C, fritéza začne pracovať cyklicky, dovtedy kým nedosiahne teplotu 100 °C, potom fritéza automaticky prejde do režimu udržiavania, ktorý bude udržiavať teplotu oleja na hodnote 100 °C.

Funkciu melting možno kedykoľvek zapnúť alebo vypnúť rýchlym stlačením tlačidla „D“.

Ak funkciu melting zapnete keď má olej teplotu vyššiu ako 100 °C, fritéza počká na ochladnutie oleja na 100 °C a potom sa automaticky prepne do režimu udržiavania, ktorý bude udržiavať teplotu oleja na hodnote 100 °C.

### Pozor

Zariadenie je vybavené chladiacim systémom, ktorý je umiestnený za ovládacím panelom: pravidelne kontrolujte činnosť ventilátora a čistite ho od prípadného prachu.

## STAROSTLIVOSŤ O ZARIADENIE

### Upozornenia a rady

Udržujte úroveň oleja vždy medzi úrovňou maxima a minima. Fritézu nikdy nezapínajte v prípade, že úroveň oleja nie je správna. Olej často vymieňajte: olej ďalej nepoužívajte v prípade, že dosiahol hnedastú farbu a došlo k zvýšeniu jeho viskozity. Nikdy nenaplnajte košík nad 50% jeho kapacity: toto umožní rýchlu prípravu jedál a bezpečné použitie potrebiča. Po ponorení košíka do nádoby dôjde k rýchlej tvorbe peny, ktoré je spôsobené emulziou medzi teplým olejom a vodou obsiahnutou v potravine. V prípade, že je množstvo vytvorenej peny veľké, nadvihnite košík a znova ho ponorte do nádoby. Pena následne zmizne. Počas vyprážania dochádza k oddeľovaniu čistočiek jedál;

veľké časti sa ukladajú na mriežku a malé časti na dno do studenej zóny. Aby sa zabránilo uloženiu a zhoreniu týchto čistočiek, pravidelne ich odstraňujte. Operáciu spojenú s odstránením čistočiek jedál vykonávajte vtedy, keď je olej studený a čistočky sú usadené.

### Upozornenia pri použití pevných tukov (bravčová masť)

V prípade použitia bravčovej masti na vyprážanie môže dôjsť k vytvoreniu nebezpečných situácií spôsobených prehriatím danej masti a nádoby fritézy. Preto je nevyhnutné pomaly rozpustiť bravčovú masť tak, ako je to uvedené v nasledujúcej časti:

Vyberte košík, sietku nádoby a vložte do nej pevný tuk.

Nechajte fungovať spotrebič v polohe s maximálnym výkonom asi jednu minútu, po uplynutí tejto doby ho presuňte do polohy zapalovania. Pevný tuk sa pri kontakte s teplými zapalovacími rúrkami začne roztpáť.

Počkajte zopár minút, aby ste dosiahli postupné rozpustenie tuku bez prehriatia. Vráťte ovládací gombík potrebiča do maximálnej polohy na ďalšiu minútu a potom ho vráťte do polohy zapalovania.

Rúrky sa týmto spôsobom dostatočne zahrejú. Počkajte, kým sa pevný tuk celkom neroztopí a vráťte do nádoby fritézy sietku a košík. Len keď dôjde k úplnému rozpusteniu tuku a dosiahnutiu správneho množstva masti, môžete pokračovať v správnom použití fritézy.

### Upozornenia týkajúce sa používania horúceho oleja

Je zakázané akékoľvek správanie, ktoré by viedlo k:

- Prehriatiu oleja.
- Nevhodnému použitiu fritézy.
- Výmene oleja vtedy, keď je fritéza horúca.
- Použitiu horľavých rozpúšťadiel určených na čistenie.
- Nesprávnemu naplneniu vaničky (nad alebo pod hladinu).
- Vloženiu neodkvapkaných, mokrych potravín alebo vody do horúceho oleja.

### Čistenie usadenín

Po usadení a vychladnutí oleja vytiahnite jemným a pomalým spôsobom sietku z nádoby pomocou rukoväti tak, že ju budete udržiavať v horizontálnej polohe, aby ste zadržali všetky veľké čistočky, ktoré sa na ňu usadili.

**a) Pre modely so stolovým prevedením** (obr. 5) (GL8B - GL8+8B - GL8M - GL8+8M - GL10B - GL10+10B - GL30B - GL30M). Pred otvorením vypúšťacieho kohútika (6) vložte hadicu (15) do otvoru (5) podľa obrázku. Po umiestnení lavóra alebo kovového kýbika s objemom aspoň 12 litrov pod odvod nadvihnite čap (14) a otvorte páku (6). Po dokončení vypustenia zatvorte kohútik tak že otočíte páku (6) a odoberiete hadicu (15) otáčajúc ňou v protismere.

**b) Pre modely s podstavbou** (obr. 6) Uistite sa, aby bola nádržka (9) dodávaná so spotrebičom zasunutá pod odvod (8), potom otočte vypúšťací ventil, ktorý otvorí kohútik.

### Upozornenia pre vypúšťanie a filtrovanie oleja

- Pred filtrovaním alebo vypustením oleja do vaničky, nechajte olej vychladnúť.



- Odporúča sa vypustiť olej do vaničky na viackrát.
- Odporúča sa dávať maximálny pozor pri manipulácii s vaničkou s olejom.

## ČISTENIE

### Pozor!

- Pred čistením zariadenie vypnite a nechajte vychladnúť.
- V prípade elektrických zariadení vypnite privod elektrického prúdu pomocou príslušného vypínača.

Starostlivé každodenné čistenie zaručuje správnu funkciu a dlhú životnosť zariadenia. Oceľové časti zariadenia čistíte pomocou vody a čistiaceho prostriedku vlhkou handričkou; na odstránenie odolnejšej špiny použijete etanol, aceton alebo iné rozpúšťadlá obsahujúce halogény; **nepoužívajte abrazívne látky a korozívne čistiace prostriedky ako je kyselina solná / chlorovodíková alebo sírová. Použitie kyselín môže ohroziť správnu funkciu a bezpečnosť zariadenia.** Nepoužívajte kefy, drôtenky alebo abrazívne kotúče vyrobené z iných materiálov alebo zliatin, ktoré by mohli spôsobiť vytvorenie hrdzavých škvrn na povrchu zariadenia. Z rovnakého dôvodu sa vyhýbajte kontaktu zariadenia so železnými predmetmi. Pozor na kefy a drôtenky z nehrdzavejúcej ocele, ktoré síce nespôsobujú kontamináciu povrchov, ale môžu ich poškriabať.

Aj keď je zariadenie veľmi špinavé, nikdy nepoužívajte sklenený alebo šmirglový papier; v tomto prípade doporučujeme použiť syntetické špongie (napr. Scotchbrite). Ďalej je zakázané používať prípravky na čistenie striebra a je potrebné dávať pozor na výpary kyseliny soľnej alebo sírovej, ktoré sa môžu tvoriť napríklad pri čistení podláh. Nikdy na zariadenie nesmerujte striekajúcu vodu, pretože by mohlo dôjsť k jeho poškodeniu. Po vyčistení ho starostlivo umyte čistou vodou a vysušte handričkou. Po vykonaní všetkých úkonov spojených s čistením, vysušte povrch z nehrdzavejúcej ocele a ošetríte spotrebič dostupnými prípravkami proti korózii.

## ZÁRUČNÝ LIST

PODNIK: \_\_\_\_\_

ULICA: \_\_\_\_\_

PŠČ: \_\_\_\_\_ MESTO: \_\_\_\_\_

KRAJ: \_\_\_\_\_ DÁTUM INŠTALÁCIE: \_\_\_\_\_

MODEL \_\_\_\_\_

NOMENKLATÚRNE ČÍSLO \_\_\_\_\_

## UPOZORNENIE

Výrobca odmieta zodpovednosť za akékoľvek prípadné nepresnosti vyskytujúce sa v tomto návode, ktoré vznikli pri prepisovaní a tlači. Výrobca si ďalej vyhradzuje právo pozmeniť výrobok kedykoľvek to uzná za vhodné alebo užitočné, za predpokladu, že nedôjde k ovplyvneniu jeho základných vlastností. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť v prípade nedodržiavania pokynov obsiahnutých v tomto návode. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za priame a nepriame škody spôsobené nesprávnou inštaláciou, manipuláciou, nesprávnou údržbou a nevhodným používaním zariadenia.



## Használati kézikönyv

---

Méreték	<b>227</b>
Műszaki adatok	<b>229</b>
Különleges utasítások	<b>233</b>

---

**GÁZÜZEMŰ FRITŐZÖK - PLUS 600 SZÉRIA**

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxMxM) Munkaasztal (teljes magasság)	Típus
<b>GL8B</b>	Gázüzemű fritőz egylapú – L.8	mm 300x600x290 (410)	A1
<b>GL8M</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – L.8	mm 300x600x900 (1020)	A1
<b>GL8+8B</b>	Gázüzemű fritőz egylapú – L.8+8	mm 600x600x290 (410)	A1
<b>GL8+8M</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – L.8+8	mm 600x600x900 (1020)	A1

**GÁZÜZEMŰ FRITŐZÖK - MACROS 700 SZÉRIA**

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxMxM) Munkaasztal (teljes magasság)	Típus
<b>GL10B</b>	Gázüzemű fritőz egylapú – L.10	mm 400x714x290 (430)	A1
<b>GL10M</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – L.10	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL7+7M</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – L.7+7	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL10+10B</b>	Gázüzemű fritőz egylapú – L.10+10	mm 800x714x290 (430)	A1
<b>GL10+10M</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – L.10+10	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL15M</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – L.15	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL15+15M</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – L.15+15	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL18MI</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – L.18	mm 400x714x900(1040)	A1
<b>GL18MI-E</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – L.18	mm 400x714x900(1040)	A1
<b>GL18MI-BF</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – Bflex vezérlés – L.18	mm 400x714x900(1040)	A1
<b>GL18+18MI</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – L.18+18	mm 800x714x900(1040)	A1
<b>GL18+18MI-E</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – L.18+18	mm 800x714x900(1040)	A1
<b>GL18+18MI-BF</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – Bflex vezérlés – L.18+18	mm 800x714x900(1040)	A1
<b>GL20M</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – L.20	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL20+20M</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – L.20+20	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL30B</b>	Gázüzemű fritőz egylapú – L.25	mm 800x714x290 (430)	A1
<b>GL30M</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – L.25	mm 800x714x900 (1040)	A1

**GÁZÜZEMŰ FRITŐZÖK - MAXIMA 900 SZÉRIA**

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxMxM) Munkaasztal (teljes magasság)	Típus
<b>9GL18MI</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – L.18	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18MIEL</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – elektronikus vezérlés – L.18	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18MI-BF</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – Bflex vezérlés – L.18	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MI</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – L.18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MIEL</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – elektronikus vezérlés – L.18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MI-BF</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – Bflex vezérlés – L.18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20M</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20M</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – 20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20MEL</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – elektronikus vezérlés – 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20MEL</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – elektronikus vezérlés – 20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20M-BF</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – Bflex vezérlés – L.20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20M-BF</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – Bflex vezérlés – L.20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22M</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – L.22	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22+22M</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – L.22+22	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22MEL</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – elektronikus vezérlés – L.22	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22+22MEL</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – elektronikus vezérlés – L.22+22	mm 800x900x900 (1065)	A1



## GÁZÜZEMŰ FRITŐZÖK - S700 SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxMxM) Munkaasztal (teljes magasság)	Típus
<b>SGL18MI</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – L.18	mm 400x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18MIEL</b>	Gázüzemű fritőz bútorral - elektronikus vezérlés – L.18	mm 400x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18+18MI</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – L.18+18	mm 800x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18+18MIEL</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – elektronikus vezérlés – L.18+18	mm 800x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18MI-BF</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – Bflex vezérlés L.18	mm 400x730x900 (1090)	A1

## GÁZÜZEMŰ FRITŐZÖK - S900 SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxMxM) Munkaasztal (teljes magasság)	Típus
<b>S9GL18MI</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – L.18	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18MIEL</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – elektronikus vezérlés – L.18	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MI</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – L.18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MIEL</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – elektronikus vezérlés – L.18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20M</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – L.20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20M-BF</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – Bflex vezérlés – L.20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MFA</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – olajsűrűs és automatikus kosáremelés – L.20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MF</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – olajsűrűs – L.20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MFA-BF</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – Bflex vezérlés, olajsűrűs és automatikus kosáremelés – L.20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20+20M</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – L.20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20+20M-BF</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – Bflex vezérlés – L.20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22M</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – L.22	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22MEL</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – elektronikus vezérlés – L.22	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22M</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – L.22+22	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22MEL</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – elektronikus vezérlés – L.22+22	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18MI-BF</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – Bflex vezérlés – L.18	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MI-BF</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – Bflex vezérlés – L.18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22M-BF</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – Bflex vezérlés – L.22	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22M-BF</b>	Gázüzemű fritőz bútorral – Bflex vezérlés – L.22+22	mm 800x900x900 (1065)	A1

## GÁZÜZEMŰ FRITŐZÖK - LX900 TOP SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxMxM) Munkaasztal (teljes magasság)	Típus
<b>LX9GL18</b>	Gázos olajsütőrugóval – L.18	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL18IEL</b>	Gázos olajsütőrugóval – elektronikus vezérlés – L.18	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL18I-BF</b>	Gázos olajsütőrugóval – Bflex vezérlés – L.18	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL20</b>	Gázos olajsütőrugóval – L.20	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL20-BF</b>	Gázos olajsütőrugóval – Bflex vezérlés – L.20	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22</b>	Gázos olajsütőrugóval – L.22	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22EL</b>	Gázos olajsütőrugóval – elektronikus vezérlés – L.22	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22-BF</b>	Gázos olajsütőrugóval – Bflex vezérlés – L.22	mm 400x900x580 (840)	A1

## GÁZÜZEMŰ FRITŐZÖK - SZÉRIA PLUS 600

## MŰSZAKI ADATOK

TÍPUS	Névleges teljesítmény	LPG fogyasztás G30/31	Metánfogyasztás G20	Metánfogyasztás G25	Égéshez szükséges belépő levegő	Szerkezet típusa	Elektromos névleges teljesítmény	Előírás szerinti feszültség	Kábel típus átmérő H07RNF	hengeres égő	Gömbölyű fejtű égő	Gömbölyű fejtű égő	Ovális fejtű égő	
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	A1	kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°
GL8B	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A1					1	3,30	1	3,30
GL8M	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A1					1	3,30	1	3,30
GL8+8B	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A1					2	3,30	2	3,30
GL8+8M	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A1					2	3,30	2	3,30

## GÁZÜZEMŰ FRITŐZÖK - SZÉRIA MACROS 700

## MŰSZAKI ADATOK

TÍPUS	Névleges teljesítmény	LPG fogyasztás G30/31	Metánfogyasztás G20	Metánfogyasztás G25	Égéshez szükséges belépő levegő	Szerkezet típusa	Elektromos névleges teljesítmény	Előírás szerinti feszültség	Kábel típus átmérő H07RNF	hengeres égő	Gömbölyű fejtű égő	Gömbölyű fejtű égő	Ovális fejtű égő	
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	A1	kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°
GL10B	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A1					1	3,45	1	3,45
GL10M	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A1					1	3,45	1	3,45
GL7+7M	9,2	0,72	0,97	1,13	18,4	A1								2
GL10+10B	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A1					2	3,45	2	3,45
GL10+10M	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A1					2	3,45	2	3,45
GL15M	12,7	1,00	1,34	1,56	25,4	A1								3
GL15+15M	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1								6
GL18M1 - GL18M1-E - GL18M1-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1		220 - 240	3X1,5	2	7			4,23
GL18+18M1 - GL18+18M1-E - GL18+18M1-BF	28	2,2	3	3,44	56	A1		220 - 240	3X1,5	4	7			6
GL20M	16,5	1,30	1,75	2,03	33	A1								3
GL20+20M	33	2,60	3,49	4,06	66	A1								6
GL30B	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A1					4	4,38		5,50
GL30M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A1					4	4,38		5,50

## GÁZÜZEMŰ FRITŐZÖK - SZÉRIA S700

## MŰSZAKI ADATOK

TÍPUS	Névleges teljesítmény	LPG fogyasztás G30/31	Metánfogyasztás G20	Metánfogyasztás G25	Égéshez szükséges belépő levegő	Szerkezet típusa	Elektromos névleges teljesítmény	Előírás szerinti feszültség	Kábel típus átmérő H07RNF	hengeres égő	Gömbölyű fejtű égő	Gömbölyű fejtű égő	Ovális fejtű égő
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	A1	kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW
SG18M1 - SG18M1E1 - SG18M1-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7		
SG18+18M1 - SG18+18M1E1	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	4	7		



## GÁZÜZEMŰ FRITŐZÖK - SZÉRIA MAXIMA 900

## MŰSZAKI ADATOK

TÍPUS	Névéges teljesítmény	LPG fogyasztás G30/31	Metánfogyasztás G20	Metánfogyasztás G25	Egységhez szükséges beelőő levegő	Szerkezet típusa	Elektromos névéges teljesítmény	Előírás szerinti feszültség	kábel típus átmérő HU/RNF	hengeres égő	Gömbölyű fejtű-égő	Gömbölyű fejtű-égő	Ovális fejtű-égő
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW
9GL18MI - 9GL18MIEL - 9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7		
9GL18+18MI - 9GL18+18MIEL - 9GL18+18MI-BF	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	4	7		
9GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1							3 5,83
9GL20+20M	35	2,76	3,7	4,3	70	A1							6 5,83
9GL20MIEL - 9GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 5,83
9GL20+20MIEL - 9GL20+20M-BF	35	2,76	3,7	4,3	70	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 5,83
9GL22M	20	1,56	2,12	2,46	40	A1							3 6,67
9GL22+22M	40	3,12	4,24	4,92	80	A1							6 6,67
9GL22MIEL - 9GL22M-BF	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 6,67
9GL22+22MIEL	40	3,12	4,24	4,92	80	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 6,67

## GÁZÜZEMŰ FRITŐZÖK - SZÉRIA S900

## MŰSZAKI ADATOK

TÍPUS	Névéges teljesítmény	LPG fogyasztás G30/31	Metánfogyasztás G20	Metánfogyasztás G25	Egységhez szükséges beelőő levegő	Szerkezet típusa	Elektromos névéges teljesítmény	Előírás szerinti feszültség	kábel típus átmérő HU/RNF	hengeres égő	Gömbölyű fejtű-égő	Gömbölyű fejtű-égő	Ovális fejtű-égő
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW
S9GL18MI - S9GL18MIEL - S9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7		
S9GL18+18MI - S9GL18+18MIEL - S9GL18+18MI-BF	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	4	7		
S9GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1							3 5,83
S9GL20+20M	35	2,76	3,7	4,3	70	A1							6 5,83
S9GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 5,83
S9GL20+20M-BF	35	2,76	3,7	4,3	70	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 5,83
S9GL20MFA - S9GL20M-F	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,2	220 - 240	3x1,5				3 5,83
S9GL20MFA-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,2	220 - 240	3x1,5				3 5,83
S9GL22M	20	1,56	2,12	2,46	40	A1							3 6,67
S9GL22MIEL - S9GL22M-BF	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 6,67
S9GL22+22M	40	3,12	4,24	4,92	80	A1							6 6,67
S9GL22+22MIEL - S9GL22+22M-BF	40	3,12	4,24	4,92	80	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 6,67

TÍPUS	Névleges teljesítmény	LPG fogyasztás G30/31	Metánfogyasztás G20	Metánfogyasztás G25	Égéshez szükséges belépő levegő	Szerkezet típusa	Elektromos névleges teljesítmény	Előírás szerinti feszültség	kábel típus átmérő H07RNF	hengeres égő	Gömbölyű fejű égő	Gömbölyű fejű égő	Ovális fejű égő
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	A1	kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW
LX9GL18I - LX9GL18IEL - LX9GL18I-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7		
LX9GL18+18I - LX9GL18+18IEL	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	4	7		
LX9GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1							3
LX9GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3X1,5				3
LX9GL22	20	1,56	2,12	2,46	40	A1							3
LX9GL22IEL - LX9GL22-BF	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220 - 240	3X1,5				3
LX9GL22+22	40	3,12	4,24	4,92	80	A1							6



A készülékek megfelelnek az alábbi európai rendeleteknek, irányelveknek és szabványoknak:

1935/2004/CE	Rendelet az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról
2016/426/UE	Gázüzemű berendezésekről szóló rendelet
2014/35/UE	Alacsony feszültség
2014/30/UE	EMC (elektromágneses kompatibilitás)
2011/65/UE	Veszélyes anyagok elektromos és elektronikus berendezésekben való alkalmazásának korlátozása
2006/42/CE	A gépek és a különleges hivatkozási normák szabályozásai.
EN 203-1	Általános szabvány, háztartási használatú GÁZ berendezések és hasonlók
EN 203-3	Szabvány, élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok és készülékrészek, valamint egyéb egészségügyi szempontok
EN 203-2-4	Szabvány, gáztüzelésű többfunkciós nagykonyhai készülékek, egyedi követelmények, OLAJSÜTŐK
EN 60335-1	Háztartási és hasonló jellegű villamos készülékek biztonsága, általános követelmények
EN 62233	Háztartási és hasonló jellegű készülékek elektromágneses terének emberi expozícióra vonatkozó mérési módszerei
EN 61000	Elektromágneses összeférhetőségi szabvány
EN 55014	Elektromágneses összeférhetőségi szabvány

### A berendezés műszaki jellemzői

A műszaki adattábla a berendezés frontális részén található, mely tartalmazza a bekötéséhez szükséges összes tudnivalót.

NAME:			
MANUFACTURER'S ADDRESS:			
TYPE/MOD: ...../.....		Serial: ...../.....	
kW: .....	TYPE: A1	Hz: 50/60	 Made in Italy
Cert: 51.....		kW: .....	
		V: .....	
		IPX: .....	

### INFORMÁCIÓK PROFESSZIONÁLIS KÉSZÜLÉKEK FELHASZNÁLÓI SZÁMÁRA



#### A "2012/19/EU Irányelv az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (EEBH) végrehajtására" készült 2014. március 14-én kelt 49. sz. Törvényerejű Rendeletnek megfelelően.

A készüléken vagy annak csomagolásán feltüntetett áthúzott szemetesedény szimbólum jelzi, hogy a terméket az életciklusa végén a többi hulladéktól elkülönítve kell gyűjteni, hogy biztosítható legyen annak megfelelő kezelése és újrafelhasználása. Tehát a jelen professzionális készülék szelektív gyűjtését az életciklusa végén a következőknek kell megszervezni és irányítani:

- közvetlenül a felhasználónak, amennyiben a készülék az EEBH helyi hatályba lépése előtt került piacra, és a felhasználó az anélkül történő kiselejtezését határozza el, hogy gondoskodna egy egyenértékű új cserekészülekről, amely ugyanazokra a funkciókra alkalmas;
- a gyártónak, mint annak a személynek, aki a terméket elsőnek vezette be és értékesítette az EU országban, vagy viszonteladóként lép fel az EU országban a saját márkájú új készülékkel, amellyel az előzőt lecserélte, abban az esetben, a döntéssel egyidejűleg, miszerint az EEBH helyi hatályba lépését megelőzően piacra került készüléket annak életciklusa végén leselejtezi, a felhasználó egy megegyező típusú, ugyanazokra a funkciókra alkalmas termék vásárlását végzi el. Ez utóbbi esetben a felhasználó kérheti, hogy az említett új készülék átadását követő 15 naptári napot meg nem haladó időszakon belül a gyártó vonja be a jelen készüléket;
- a gyártónak, mint annak a személynek, aki a terméket elsőnek vezette be és értékesítette az EU országban, vagy viszonteladóként lép fel az EU országban a saját márkájú készülékkel, abban az esetben, ha a készülék az EEBH helyi hatályba lépése után került piacra.

A megfelelő szelektív gyűjtés, amelyet a kiselejtezett készülék környezettel kompatibilis újrahaznosítása, kezelése és ártalmatlanítása követ, hozzájárul a környezetre és az egészségre káros esetleges negatív hatások elkerüléséhez, és elősegíti a készüléket alkotó anyagok újra felhasználását és/vagy újra hasznosítását.

#### A terméknek az ügyfél részéről történő szabálytalan feldolgozása a hatályos jogi szabályozásnak megfelelően büntetést von maga után.



## KÜLÖNLEGES UTASÍTÁSOK

### POZOR!

Obrázky uvedené v kapitole sa nachádzajú na prvých stranách tejto príručky.

### KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

A berendezés egy nagyon erős robusztus acélszerkezetből áll, négy darab függőleges irányban szabályozható lábakkal. Külső védőburkolata 18/10-es krómnikkel acélból készül. A felfűtés, hő-és mechanikai behatásoknak ellenálló, krómozott cső formájú inox- acéllemezéből készült égők útján történik. A hőmérséklet szabályozását biztonsági szelepek, illetve berendezések garantálják.

### BERENDEZÉS

#### Beszerezésének helye

A berendezést lehetőleg egy jól szellőzött helyiségben, elszívó-készülék kíséréte mellett állítsuk fel. A berendezés mind magában, mind, pedig más egyéb berendezés készülék egymáshoz rendelése mellett alkalmazható. Ilyen esetekben mindenesetre ajánlatos egy oldalirányú minimum 150 mm, illetve hátulsó pozícióban egy ugyancsak 150 mm-nyi távolságot betartani.

**A berendezés közelében lévő falak (falak, díszek, konyhabútorok, díszítő felületek stb.) nem éghető anyagokból készülhetnek.**

Helyezzük a berendezést egy asztalra, vagy egy gyúlékonymentes anyagból készült lapfelületre.

Még mielőtt bekötnénk a készüléket, ellenőrizzük le a műszaki adatlapot, meggyőződve arról, hogy a rendelkezésre álló gáztípus azonos az előírás szerinti gáz típusával. Abban az esetben, ha a készülék egy eltérő típusú gázzal működne, e vonatkozásban informálódjunk a „működés más típusú gázokkal” című fejezetben.

#### Törvényrendeletek, műszaki előírások, illetve irányelvek

A készülék beszerelését az alábbi előírások betartása mellett kell elvégezni:

- UNI CIG 8723 normatíva
- épületek, illetve ezeknek helyiségeire vonatkozó tűzbiztonsági rendeletek;
- érvényben lévő baleset-megelőzésre vonatkozó rendeletek;
- gázszolgáltató hivatala által közreadott rendeletek;
- érvényben lévő CEI rendeletek;
- érvényben lévő VVF rendeletek

### BESZERELÉS

A berendezés beszerelését, beállítását illetve karbantartását, a mindenkor érvényben lévő vonatkozó törvényrendeletek, illetve előírások függvényében, az erre felhatalmazott helyi gázszolgáltató vállalat végezheti el.

#### Beszerezési procedúrák

A készülék helyes pozíciós szintelését a függőleges irányú szabályozható lábakkal végezhetjük el.

#### Gáz bekötése

A készülék 1/2" G -as csatlakozócsoncokba történő beiktatását egy normaszertinti csatlakozódugó segítségével, illetve fix bekötés révén oldhatjuk meg. Amennyiben flexibilis vezetőt alkalmaznánk, ezeknek a vonatkozó normatívák függvénye szerinti rozsdamentes acélból kell, hogy legyenek. A becsatlakoztatást követően, egy hozzáadott speciális spray segítségével ellenőrizzük, a tömítés megfelelőségét.

#### Füstelvezetés

A készülékek helyiségekben történő elhelyezését csakis a mindenkor érvényben lévő, égéstermékek elvezetéséről szóló, beszerelési normatívák függvényében szabad megengedni. A berendezéseket úgy kell tekinteni, (lásd a "MŰSZAKI ADATOKAT") mint:

*"A1" kategóriájú gázkészülékek*

Melyek nincsenek külön kiképezve égéstermékek elvezetésére szolgáló csatlakozókkal.

Ezen készülékek produkálta égéstermékeket erre megfelelő égéstermék elszívó vagy ehhez hasonló berendezések beiktatásával kell realizálni, ami, vagy egy hatékony és biztonságos kémény, illetve direkt úton, szabadterbe történő elvezetés révén oldható meg.

Ennek hiányában, megengedett egy közvetlen külső térbe kicsatlakozó, légelszívó berendezés közbeiktatása, mely előírás szerinti, értékhatáron belüli teljesítménnyel bír, lásd a „MŰSZAKI ADATOK” című fejezetben, biztosítva ezáltal a helyiségben ténykedő dolgozók szükséges friss levegőigényét.

#### Elektromos bekötés

Még mielőtt hálózati feszültségbe csatlakoztatnánk a készüléket, ellenőrizzük, hogy:

- Az áramfeszültség értéke megfelel -e a műszaki adattáblán feltüntetett értékekkel
- Van-e tényleges földelés
- A csatlakozókábel megfelel-e a készülék áramfelvevő képességének

Ezen kívül a készüléknek még legalább egy olyan, 3 mm-es nyíláskontaktussal ellátott berendezéssel kell rendelkezzen, mely lehetővé teszi a készülék többpólusú módon történő kiiktatását. Ehhez a célhoz biztonsági



megszakítókat tanácsos alkalmazni.

A többpólusú megszakítóknak a készülék közelében kell lennie, jóváhagyási tanúsítvánnyal, és egy a készülékhez alkalmas részleggel kell rendelkezzen.

A kábelnek legalább egy ilyen típusú legyen: H07 RN-F

**A földelés SÁRGA-ZÖLD kábelének nem szabad, hogy megszakítva legyen.**

### Azonos teljesítményképesség

A készüléket egy azonos teljesítményképességgel rendelkező rendszerre kell csatlakoztatni. A kábelbilincs a kábelbőve van felillesztve. Az alábbi megjelölő táblával van ellátva



## BEÜZEMELÉS

### Beüzemelést megelőző műveletek

Még mielőtt beüzemelnénk a berendezést, ehhez ajánlatos eltávolítani a védőburkolatokat. Ezt követően egy langyos mosóporos vízbe mártogatott, kicsavart nedves törölruga segítségével tisztítsuk meg alaposan a munkafelületeket, majd töröljük szárazra ezt egy száraz puha ronggyal.

### Beüzemelés

Még mielőtt üzembe helyeznénk a berendezést, ellenőrizzük le, hogy a készülék műszaki jellege (kategória és alkalmazott gáztípus) kompatibilis-e a helyi, gáztermékcsaládok műszaki karakterisztikai sajátosságaival. Ellenkező esetben, rendeljük el a készülék helyi gáztermékcsaládjára történő adaptálását, vagy pedig az igényelt gázcsoportra való átalakítást. (lásd a "más típusú gázokkal történő működés") című fejezetben. A beüzemelésnél tartsuk tiszteltben, a használati utasításban leírt tudnivalókat.

### Teljesítmény ellenőrzése

Alkalmazzunk a készülékek névleges teljesítményéhez szükséges fűvókákat (dúzniket)  
A teljesítménynek két típusa van:

- névleges teljesítmény, amely a készülék adattábláján van feltüntetve.
- csökkentett teljesítmény

A fentiekben említett fűvókákra vonatkozókat lásd az „ÉGŐK” című fejezet táblázatában.

A gáz tápnyomásnak az égők táblázatában megjelölt határértékeken belül kell lennie..

A fentiekben közölt értékhatáron kívül eső nyomás esetén a készülék nem működőképes.

Amennyiben további teljesítményre vonatkozó vizsgálatot szeretnénk lefolytatni, akkor ezt egy teljesítményszámlálóval, az úgynevezett „volumetrikus módszer” segítségével tudjuk végrehajtani.

A szabályok értelmében, végül is ehhez elég ellenőrizni a fűvókák helyes működését.

### Belépő nyomás ellenőrzése (1 ábra)

A belépő nyomást manométer segítségével kell mérni. (megállapított min. 0,1 mbar). Vegyük le a nyomáscsatakozó csavarját (A) majd illesztjük fel rá a

manométert: végezzük el a mérést, majd csavarjuk vissza hermetikusan a csavart (A).

**FONTOS:** a nyomásmérést elvégezhetjük minden más egyéb, rácsatlakoztatott, működő gázkészülékkel.

### Volumetrikus módszer alapján mért teljesítmény

Egy gázzámláló, illetve egy kronométer segítségével megmérhetjük egy bizonyos időegységen belüli fogyasztást. Ezt az értéket össze kell vetni a szintén így kiszámított E értékkel.

$$E = \frac{\text{Égő teljesítménye}}{\text{Gáz kalóriaértéke}}$$

Fontos, hogy a teljesítménymérést akkor végezzük el, amikor a készülék nyugalmi állapotban van.

Az égő teljesítménye névleges és csökkentett, névleges nyomásértékkel számított, lásd az „ÉGŐK” című fejezet táblázatában lévőket. A gáz kalóriaértéket meg lehet kérni a helyi gázszolgáltató vállalatától.

### Működés ellenőrzése

Ellenőrizzük le, hogy a fűvókák típusa megegyezik-e az „ÉGŐK” című fejezet táblázatában lévővel. Ellenőrizzük le, hogy az alkalmazott nyomáscsökkentő teljesítményértéke meghaladja-e a rácsatlakoztatott összes készülék fogyasztási teljesítményének összegét. Ellenőrizzük le, hogy megfelelő-e a gáz tápvezetéke.

### Órláng ellenőrzése

A helyes beszbáboozás érdekében, biztosítani kell, hogy a láng tökéletesen körbeölelje a hő-elemet; ha ez nem így lenne, akkor ellenőrizzük le, hogy az injektor megfelelő-e a gáz típusához.

### Belepo levego ellenorzése (2/3/4 ábrák)

A beszbáboozás a Venturi cső segítségével az „ÉGŐK” táblázatban megjelölt X érték függvénye szerint történik, megvizsgálva ennél a láng állapotát, melynek homogénnek, levegőteltettnek és hangtalanak kell, hogy legyen.

### Működési ellenőrzés

- Kapcsoljuk be a készüléket
- Ellenőrizzük le, hogy a gázcsovek tömöttsége megfelelő-e
- Ellenőrizzük le minimumon is a gáz lángját

### Észrevételezések a beszerelő részére

- A használati utasítás alapján magyarázzuk el a felhasználónak a berendezés használatát, illetve működését, majd adjuk át neki a kézikönyvet.
- Informáljuk arról is a berendezés kezelőjét, hogy bármilyen átépítési munkát, illetve építéstechnikai módosítás esetén, mely káros behatással lehet a helyes éghéshez szükséges belépő levegőellátására, ez esetben ismét ellenőrizni kell a készülék helyes működését.

### Működés más gáztípusokkal

A más gáztípusokra való áttálláshoz tekintse át az „ÉGŐFEJEK” táblázatot, ahol beazonosíthatók a felhasználható fűvókák. Az átmérő századmilliméterben van feltüntetve minden egyes fűvókán. A nyomáscsatakozóval rendelkező modelleknél (R) meg kell határozni és szabályozni kell a



kimeneti nyomást is. A fűvókacseré végén el kell végezni az összes működési ellenőrzést, amint az az „ÜZEMBE HELYEZÉS” pontban látható, és a berendezés műszaki tábláján meg kell változtatni a gáztípus megjelölését.

#### **A kimeneti nyomás szabályozása az „R” modelleknél**

A szabályozócsavarokhoz úgy férhet hozzá, hogy leveszi a „C” burkolatot (ld. 9 ábra), majd letekeri a „D” csavart és az „E” vajtátnál felemeli egy megfelelő csavarhúzóval. Csatlakoztasson nyomásmérőt a „B (outlet)” kimenetnél a nyomáscsatlakozóhoz, nézze meg az „ÉGŐFEJEK” táblázatot, majd állítsa be a kimeneti nyomásértéket megfelelő csavarhúzóval az „F” csavarnál.

#### **Égők pótlása**

*A 8, 10, 18 és 30 literes típusokhoz*

Vegyük le az armatúrát miután kicsavartuk a felső és homlokzati részen található csavarokat, majd szedjük ki a dűzniket és cseréljük ki őket az „ÉGŐK” táblázatban megjelölt dűznikkel. Ahol szükség van rá, ne feledkezzünk el visszarakni a tömitéseket, illetve ezeket a helyeket szükség esetén új tömitésekkel ellátni.

*A 7, 15, 20 és 22 literes típusokhoz*

A dűznikhez a szekrény ajtajának kinyitása révén férhetünk hozzá. Csavarjuk ki, majd cseréljük ki őket az „ÉGŐK” táblázatban megjelölt dűznikkel. Ne feledkezzünk el visszarakni a tömitéseket, illetve ezeket a helyeket szükség esetén új tömitésekkel ellátni.

#### **Pilótaláng beszabályozása (11A-11B ábra)**

*A 7, 8, 10, és 18 literes típusokhoz*

A pilótaláng fűvókája, illetve levegője fix. Egyetlen műveletet igényel, amikor nála a fűvókacserét a mindenkori gáztípusának megfelelően kell megejteni, az alábbiak szerint:

- csavarjuk ki a rögzítő csavarokat, majd vegyük le a műszerfalat (ahol szükséges)
- csavarjuk le a bekötőcső anyát (n. 14) majd vegyük ki a bekötőcsövet, (n. 15), illetve az őrláng fűvókát (n. 16)
- cseréljük ki az őrláng fűvókát, az „ÉGŐK” táblázatban megjelölt fűvókával
- végezzük el az őrláng fűvókájának cseréjét, majd rögzítsük vissza a bekötőcső anyacsavarját, (n. 14) a bekötőcsővel együtt (n. 15)

#### **Pilótaláng beszabályozása (11C ábra)**

*A 15, 20 és 22 literes típusokhoz*

Egy 7 mm-es imbuszkulccsal állítsa be az őrlángot (1). A fűvóka beállítása akkor megfelelően, ha a láng körbeveszi a termoelemet. Ha a készülék PB-gázzal működik, a beállító csavart ütközésig be kell csavarozni.

### **A KÉSZÜLÉK BIZTONSÁGI RENDSZERE**

Biztonsági szelep: ez egy forgatónyomatékos hő-szelep, mely lehetővé teszi a gázégőhöz történő áramlásának megszakítását, arra az esetre, ha az őrláng kialudna. A működés visszaállítása érdekében meg kell ismételni a vezérlő gyújtóberendezés szükséges műveleteit. Biztonsági termostát: súlyos rendellenességek esetén zárjuk el a gáz beáramlását. Ez a művelet manuálisan

történik, majd a visszaállítást a (7) csavar kilazítása mellett végezzük el. (7-8 ábrák). Ha ezt nem sikerülne elvégezni, akkor értesítsük a műszaki Szervizszolgálatot.

Az elektromos kosáremelő és olaj visszaforgató szivattyús FA modelleknél az elektromos kapcsolódobozban biztosítékok lettek elhelyezve. Az olajszivattyú vagy a kosáremelő rendellenes működése esetén forduljon a vevőszolgálathoz.

## **KARBANTARTÁS**

A készülék úgy lett szerkesztve, hogy a karbantartása szinte minimális. Ennek ellenére azt tanácsoljuk a felhasználónak, hogy kössön az eladóval egy szervizszolgálati szerződést, melynek keretében a készüléket legalább évente felülvizsgálják erre specializált szakembereink, illetve képeztett technikusunk.

#### **Figyelmeztetések**

A termosztátos alajsütőknél rendszeresen ellenőrizni kell a termosztátokon a tál szigetelését. A szerelvény jó zárása lehetővé teszi az esetleges olajszivárgás elkerülését, ami hosszú távol rendellenességeket okozhat.

### **ALKATRÉSZEK PÓTLÁSA (ALKATRÉSCSERE)**

**ALKATRÉSZEK CSERÉJÉNÉL KIMONDOTTAN A GYÁRTÓTÓL SZÁRMAZÓ EREDETI ALKATRÉSZEKET HASZNÁLJUK. Az alkatrészek cseréjét csakis egy erre felhatalmazott személy végezheti!**

Némelyik típusnál elég kilazítani az alsó vázon lévő csavarokat, majd azután levenni a műszerfalat, vagy amennyiben a homlokzati részen szeretnének alkatrészcserét végezni, akkor ebben az esetben nyissuk ki az alsó ablakszárnyat.

**VIGYÁZAT: az alkatrészcsere előtt ürítsük ki először a folyadékelfogó edényt, majd emeljük ki a vezérlő műszerfalat.**

**Gázszelep:** minden csatlakozórész látható helyen van. Egy ehhez való kulcs segítségével csavarjuk ki a gáz belépő csatlakozórészt, a kilépő gázcsatlakozót, illetve az őrláng forgatónyomatékos hő-szelepet. Szedjük le az oldalsó csavarokat, majd végezzük el a cserét. Illesszük be jól a hő-szelepet.

**Biztonsági termostát:** vegyük le a forgatónyomatékos hő-szelep faston-ját. Csavarjuk ki a borított rögzítő csavaranyát, majd pótoljuk ezt. Amint csatlakoztattuk a fastonokat, ellenőrizzük a megfelelő kontaktust. Ellenőrizzük, hogy a termostát hő-szelep (gomba) rendesen a helyén van-e.

**Égő:** az égő jól látható helyen két csavar és egy csavaranya révén van berögzítve a talpazatba. Vegyük ki a csavarokat, végezzük el a cserét, majd lazán húzzuk vissza a csavarokat.

**Forgatónyomatékos gyertyás gyújtó hő-betét:** hogy megkönnyítsük e két alkatrész cseréjét, vegyük ki az őrláng betétjét berögzítő két csavart. A két rögzítő csavar kiszédését követően végezzük el a csere műveletét.

A cserét követően, a megfelelő sorrend mellett helyezzük



vissza a műszerfalat, és az ehhez tartozó részeket.

## MEGJEGYZÉS

**Miután elvégeztük a gázadagoló szerkezet alkatrészek szerelését, ellenőrizzük le az egyes elemek helyes működését, illetve az összeillesztett részek közötti előírás-szerinti tömítettségét.**

# HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

## ÜZEMBE HELYEZÉS

Mivelhogy a készülék foglalkozásbeli használatra lett rendszeresítve, ezt egy erre betanított kezelőnek szabad csak használni.

A használójának azt tanácsoljuk, hogy még mielőtt üzembe helyezné a készüléket, ellenőrizze le előtte ennek szabályszerű telepítését.

A gyártó elhárít magáról minden olyan anyagi vonzatú felelősség átvállalását, mely a rossz telepítés, hiánytalan karbantartás, illetve a készülék szakszerűtlen használatára vezethető vissza.

Még mielőtt üzembe helyeznénk a készüléket, OVASSUK EL FIGYELMESEN A JELEN BROSÚRÁBAN LÉVŐ HASZNÁLATI ÚTMUTATÓT, különös súlyt fektetve ennél a biztonsági normatívákra, illetve biztonsági berendezésekre vonatkozólag.

Ügyeljünk rá, hogy a készülék használatát után zárjuk el mindig a gázcspokat, de legfőbbképp karbantartási, illetve javítási műveletek végzése közben.

Maradéktalanul tartuk be a főzésre vonatkozó előírásokat, főleg a készülék használatának első periódusában, mindaddig, amíg a gyakorlat és tapasztalat lehetővé nem teszi számunkra, hogy az időt és a hőmérsékletet mi magunk válasszuk ki.

Mielőtt bekapcsolnánk az égőt, a mellékelt takarítási fejezetben foglaltak szerint végezzünk el egy alapos mosást a főzőolajjal érintkezésben lévő részekben, majd töltsük fel olajjal az edényt a megjelölt szintig, (jelzésszint) azt követően, hogy ellenőriztük, el van-e zárva a csap.

## BEKAPCSOLÁSA

Az égők adagolása egy biztonsági, termo-statikus szelepen át történik.

**Az őrláng (pilótaláng) begyújtása (GL8..., GL10...) (7 ábra)**

Nyomjuk le (☼) nyomógombot, (3), azt tartuk addig lenyomva, amíg a csöveken át levegő érkezik, majd nyomjuk le ismét az elektromos gyújtó nyomógombot (2). Az armatúrán lévő kémlelő nyíláson át ellenőrizzük le, hogy ég-e az őrláng. Hagyjuk benyomva néhány másodpercig a nyomógombot (3), majd eresszük vissza. Ha kialudna az őrláng, ismételjük meg a műveletet.

**ŐAz őrláng meggyújtása (GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...) (8 ábra)**

Nyomjuk be és tekerjük órajárásával ellentétes a kapcsolót a (☼) (PILOT) állásig. Ebben az állásban a kapcsoló nyomva tartásával nyomjuk meg többször egymás után

a piezoelektromos gombot, amíg meg nem gyullad az őrláng. Az 9GL20... - 9GL22... - S9GL20... - S9GL22... modelleknél még tekerje el a gombot a piezoelektromos kapcsoló aktiválásához (lásd a 10 ábrát).

5 másodperc után engedje el a gombot és tekerje a kívánt állásba. Amennyiben az őrláng kialszik, ismételje meg a műveletet.

**Őrláng begyújtása (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18..., 9GL22...EL, S9GL22...EL, LX9GL22...EL) (8 ábra)**

Forgassuk el órajárásával ellentétes irányba a (1) kapcsológombot a (☼) pozícióba. Ebben a pozícióban nyomjuk le a nyomógombot mindaddig, amíg ki nem gyullad az őrláng. Kb. 60 másodperc után eresszük vissza a nyomógombot, majd forgassuk el (0) pozícióba. Ismételjük meg a műveletet, amennyiben nem gyulladna ki az őrláng.

**Az előgyújtó szerelvények meggyújtása (F és FA modellek 14. ábra)**

Nyomja le a "D" gombot, a "C" zöld jelző lámpa meggyullad, jelzi a feszültség jelenlétét. kapcsológombot a (☼) pozícióba. Ebben a pozícióban nyomjuk le a nyomógombot mindaddig, amíg ki nem gyullad az őrláng. Kb. 60 másodperc után eresszük vissza a nyomógombot, majd forgassuk el (0) pozícióba. Ismételjük meg a műveletet, amennyiben nem gyulladna ki az őrláng.

**Főégők begyújtása és hőmérsékletszabályozás (GL8..., GL10..., GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...)**

Ahhoz, hogy begyújthassuk a főéget, el kell tekernünk a kapcsológombot órajárásával ellentétes irányba a kívánt hőmérséklet értékszintjéig. A termosztát szelepét a 600-as szériánál az 1 - 8 közötti pozícióban, míg a 700/900-as szériánál 1 - 7 között azonosíthatjuk be. Minden pozícióban az alábbi indikatív hőmérsékletértékek találhatók:

Szelep 8 pozíció

Pozíció	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Hőmérséklet C	kikapcsolva	110	121	133	145	156	168	179	190

Szelep 7 pozíció

Pozíció	0	1	2	3	4	5	6	7
Hőmérséklet C	kikapcsolva	115	130	143	157	171	180	190

**Főégők begyújtása és hőmérsékletszabályozás (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI, 9GL20...EL, 9GL22...EL, S9GL22...EL, LXGL22...EL, S9GL20...FA)**

A főégők begyújtásánál forgassuk az armatúrán lévő szabályzó kapcsológombot a kívánt hőmérsékleti állásszintig.

## KIKAPCSOLÁS

**Kikapcsolás normál működés mellett**

**Kikapcsolás (GL8..., GL10...) (7 ábra)**

A főégők kikapcsolásához elég ha elfordítjuk (1) kapcsológombot a (☼) pozícióba. Ebben az állásban csak az őrláng marad kigyulladva. Ha teljesen ki akarjuk kapcsolni a készüléket, akkor nyomjuk le a (●) kikapcsoló



gombot (4). Még mielőtt újra begyűjtanánk, várjunk kb. 1 percet, amíg a szelep újra kinyit.

**Kikapcsolás (GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...)** (8 ábra)  
A főégők kikapcsolásánál forgassuk el a (1) kapcsológombot (☀) pozícióba. Ebben a pozícióban az őr láng kigyulladva marad. A készülék teljes kikapcsolásához forgassuk el a kapcsológombot (●) pozícióba.

**Kikapcsolás (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18..., 9GL22...EL, S9GL22...EL, LX9GL22...EL)** (8 ábra)

A főégők kikapcsolásánál forgassuk el az armatúrán lévő termosztát kapcsológombját 0 pozícióba, majd fordítsuk el a kapcsolót (1) (☀) pozícióba. Ebben az állásban csak az őr láng marad égve. Ha teljesen ki szeretnénk kapcsolni a készüléket, forgassuk el a (1) kapcsolót (●) pozícióba.

**Kikapcsolás (9GL20... - 9GL22... - S9GL20... - S9GL22...)** (10 ábra)

A fő égők kikapcsolásához forgassuk el a tárcsát a megfelelő pozícióba (0). Az őr láng kikapcsolásához állítsuk a tárcsát a megfelelő pozícióba (●).

**Kikapcsolás (F és FA modellek - 14 ábra)**

A főégők kikapcsolásánál forgassuk el az armatúrán lévő termosztát kapcsológombját 0 pozícióba, majd fordítsuk el a kapcsolót "G" (☀) pozícióba. Ebben az állásban csak az őr láng marad égve. A készülék teljes kikapcsolásához forgassa el a "G" tárcsát (●) pozícióba, és nyomja meg a "D" gombot, a zöld "C" jelző lámpa kialszik.

**Meghibásodás esetén történő kikapcsolás**

Meghibásodás esetén zárjuk el azonnal a készülék gázadagolását.

**Hogyan cselekedjünk meghibásodás, illetve hosszabb ideig tartó működés megszakítás eseteiben.**

Amennyiben a készülék hosszabb ideig kiiktatásra kerülne, vagy meghibásodás, illetve szabálytalan működés miatt huzamosabb ideig állna, akkor ez esetben el kell zárni a külső gázhálózat főkapcsolóját.

Miután elvégeztünk minden szükséges tisztítási műveletet, a szárazra törölt inox felületeket le kell állítani egy a normál kereskedelemben is kapható, szokványos rozsdásodást megelőző védőszerezellel. Meghibásodás esetén azonnal értesítsük a Szerviz Szolgálatot.

## AZ F ÉS FA MODELLEK MŰKÖDÉSE

**Az automatikus kosáremelők használata, a sütési idő beállítása (FA modellek - 14 ábra)**

A kosáremelő egy kosárral és két fél kosárral is használható. A kosáremelő két fél kosárral való használatához az olajsütő belsejében található „M” kapcsolót állítsa a két kosárnak megfelelő pozícióba.

A kosáremelő egy kosárral való használatához állítsa az „M” kapcsolót az egy kosárnak megfelelő pozícióba. Ebben az esetben a sütési időt a jobb oldali „A” tárcsával állítsa be. A bal oldali „A” tárcsa nem működik.

Az "A" tárcsának a kívánt értékre történő elforgatásával állítsa be a sütési időt.

Amint elforgatja az "A" tárcsát, a kosár leereszkedik.

Az előre beállított idő elteltével a sütési ciklus véget ér, és a kosár felemelkedik.

**Olajsűrűs és a szivattyú használata (F és FA modellek - 14 ábra)**

Ellenőrizze, hogy a szelep "G" tárcsája (●) pozícióban legyen. Ellenőrizze, hogy a medence és a szűrő az olaj lefolyó alatt legyenek.

Az olajat nem szabad környezeti hőmérsékleten illetve közvetlenül sütést követően leeresztetni.

Az utolsó sütés után kb. 3 órával ereszle le az olajat, úgy, hogy a hőmérséklete 90°C alatt legyen. Kezelje óvatosan a forró olajat.

Lassan forgassa el a "H" fogantyút a leeresztő csap kinyitására. Figyeljen oda az olaj fröccsenésekre. Az olaj gyorsan kifolyik a medencébe, és a szűrő biztosítja a gondos mechanikus tisztítást. Különösen szennyezett olaj esetén szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy az a szűrőből ne folyjon ki az olaj.

Zárja el a H csapot.

Az olajnak a medencéből a kádba történő átszivattyúzásához forgassa el az "F" tárcsát. Amint elforgatja az "F" tárcsát, a narancssárga "L" jelző lámpa meggyullad, és az olaj elkezd átfolyni a kádba.

A szivattyúzás megszakításához állítsa 0-ra az "F" tárcsát, a medence kiürítéséhez kb. 5 percre van szükség. Minél hidegebb az olaj annál több időre van szükség az átszivattyúzásához.

## ELEKTRONIKUS VEZÉRLÉSEK MŰKÖDÉSE

**Sütési hőmérséklet beállítása (lásd 12 ábra)**

Amikor az olajsütő kikapcsolt állapotban van, de a tápkábelt csatlakoztatták az elektromos hálózatra, a kijelző (A) a tartályban levő olaj hőmérsékletét mutatja.

Nyomja meg a nyilakat (B), hogy növelje vagy csökkentse a sütés hőmérsékletének értékét.

A kijelzőn megjelenik a kiválasztott hőmérséklet és egy hangjelzés mutatja, hogy a beállítást elfogadta a gép.

Az eljárás végén a kijelző ismétleten a tartály belsejében levő hőmérsékleti értéket mutatja.

A sütési hőmérséklet beállítását el lehet végezni mind akkor, amikor az olajsütő kikapcsolt állapotban, mind pedig akkor, amikor bekapcsolt állapotban van.

Amikor egy olyan hőmérsékleti értéket állít be, amely alacsonyabb a tartályban levő olaj értékénél, meg kell várni az olaj lehűtését.

**Bekapcsolás és kikapcsolás (lásd 12 ábra)**

Az olajsütőt felszerelték elektromos gyújtóláng begyújtással, így mindig ellenőrizze, hogy csatlakoztatta-e az olajsütőt a villamos hálózatra.

Nyomja le és forgassa a szelepet gyújtás pozícióba (☀), majd tartsa lenyomva, hogy begyűjtse a gyújtólángot, és mielőtt felengedné a gombot, várjon néhány másodpercet a termoelem melegedésének függvényében.

Nyomja le és forgassa el a gombot működés pozícióba (●), és most az olajsütő bekapcsolásához tartsa lenyomva néhány másodpercig az indítógombot (C), a zöld színű led (D) villogni kezd és az égők bekapcsolnak.

Amikor elérte a beállított hőmérsékletet, az olajsütő egy hangjelzést ad ki, és ezen a ponton átlép a hőmérséklet megtartás üzemmódba és elvégzi a folyamatos



begyújtásokat és kikapcsolásokat, hogy állandóan tartsa az olaj hőmérsékletét.

Minden egyes alkalommal egy hangjelzést hall akkor, amikor az olajsütő elérte a beállított hőmérsékletet.

Az olajsütő kikapcsolásához tartsa lenyomva néhány másodpercig a gombot (C), az égők kikapcsolnak és a zöld színű led (D) nem villog tovább.

Csak a gyújtóláng marad bekapcsolva és a kijelzőn (A) megjelenik a tartály belsejében levő olaj hőmérséklete.

A gyújtóláng kikapcsolásához nyomja le és állítsa a szelep gombját ● pozícióba.

### OLVASZTÁS funkció (lásd 12 ábra)

Az olvasztás funkció lehetővé teszi az olaj melegítését hirtelen hőmérséklet emelkedések nélkül és az olajsütő ciklikus működtetését.

Ezt a funkciót elsősorban hideg hónapokban használják akkor, amikor az olaj kezd kissé megszilárdulni, vagy azokban az esetekben, amikor növényi zsiradékot használnak sütésre.

Az olajsütő ciklikus működtetésével a sütéshez használt zsiradék nem ég meg.

Az olvasztás funkció bekapcsolásához tartsa lenyomva néhány másodpercig a gombot (E), a piros színű led (F) villogni kezd, az olajsütő elkezdi ciklikusan működni egészen addig, míg eléri a 100 °C-os hőmérsékletet, aztán ahelyett, hogy átlépne automata üzemmódba, az olajsütő folyamatosan működési módba vált, és így emeli az olaj hőmérsékletét a beállított értékre.

Az olvasztás funkciót bármikor be és ki lehet kapcsolni a gomb (E) lenyomásával.

Ha bekapcsolja az olvasztás funkciót az olajsütő bekapcsolása előtt, akkor a 100 °C elérésekor a berendezés automatikusan a hőmérséklet megtartás állapotba lép, és az olaj hőmérsékletét 100 °C-on tartja.

A folyamatos működéshez elég lenyomni a nyilakat (B), és ekkor az olajsütő elkezdi melegíteni az olajat egészen addig, míg eléri a beállított értéket.

### AZ BFLEX MODELLEK MŰKÖDÉSE (lásd 13 ábra)

#### Bekapcsolás, beállítás és kikapcsolás

Kikapcsolt olajsütőnél, hálózatra csatlakoztatott tápvezetéknél az "A" kijelző az "OFF" értéket mutatja.

Az olajsütőt elektromos gyújtóláng bekapcsolással rendelkezik, nyomjuk meg és fordítsuk el a szelep forgókapcsolóját gyújtási állásba ✨ (8 ábra), tartsuk nyomva a gyújtóláng bekapcsolásához, és várjunk néhány másodpercig a forgókapcsoló visszaengedése előtt a hőkapcsoló felmelegedésére. Nyomjuk meg és fordítsuk el a forgókapcsolót működési állásba ◐.

Az olajsütő bekapcsolásához tartsa néhány másodpercig nyomva a "B" forgókapcsolót, amíg egy hangjelzés hallható, a kijelzőn megjelenik a 190° alapbeállítási hőmérséklet, és villog a "°C" kijelzés. Amikor a kijelző a kívánt hőmérsékletet mutatja, nyomja meg újra a "B" gombot az új érték mentéséhez, vagy várjon néhány másodpercet a megerősítő hangjelzés megszólalásáig.

A beállított hőmérséklet elérésekor az olajsütő hangjelzést ad, és a "°C" kijelzés állandó fényvel világít. Ekkor hőmérséklet megtartó módba vált, és folyamatosan bekapcsol és kikapcsol, hogy állandó értéken tartsa az olaj hőmérsékletét.

Minden alkalommal egy hangjelzés hallható, amikor az olajsütő eléri a beállított hőmérsékletet.

Az olajsütő kikapcsolásához tartsa néhány másodpercig nyomva a "B" forgókapcsolót, az "A" kijelző addig a "HOT" feliratot mutatja, amíg az olaj 60 °C felett marad, az alatt az "OFF" kijelzés látható. A gyújtóláng kikapcsolásához nyomja meg és állítsa a forgókapcsolót ● helyzetbe.

### MELTING funkció (lásd 13 ábra)

A melting funkció az olaj hirtelen hőmérsékletemelkedések nélkül történő melegítését teszi lehetővé, ciklikus üzemmódban működtetve az olajsütőt.

Ez a funkció elsősorban a hideg hónapokban használható, amikor az olaj hajlamos a dermedésre, vagy azokban az esetekben, ha növényi olajat használnak a sütéshez.

Szakaszos működésével az olajsütő megolvasztja a sütéshez használt zsírt, annak oadaegései veszélye nélkül.

A melting funkció olajsütő működését gyorsan a "D" gombot, az "F" led felgyullad, és a kijelző automatikusan 100 °C-ot mutat, az olajsütő ciklikus módon kezd működni a 100 °C eléréseig, majd azután az olajsütő automatikusan megtartó állapotba kerül és tartja a 100 °C hőmérsékletet.

A melting funkció a "D" gomb gyors megnyomásával bármely pillanatban aktiválható és kiiktatható.

Ha 100 °C-nál magasabb olajhőmérsékletnél aktiválja a melting funkciót, az olajsütő megvárja, hogy az olaj 100 °C-ra hűljön, majd automatikusan megtartó állapotba kerül, és tartja a 100 °C hőmérsékletet.

### Figyelem

A készülék a vezérlőpanel mögött elhelyezett hűtőrendszerrel rendelkezik: ellenőrizze rendszeresen a ventilátor működését, és tisztítsa meg az esetleges portól.

## KÉSZÜLÉK ÁPOLÁSA

### Észrevételek és tanácsok

Az olajsíntnek mindig a maximum illetve minimum szint között kell állnia.

Nem megfelelő olajsínt állás mellett soha ne kapcsoljuk be a készüléket.

Cseréljük gyakran az olajat: ne használjunk immár bebarapult és besűrűsödött olajat.

Ne töltsük meg soha a kosarat befogadóképességének 50 %-nál tovább: ez az arány mellett gyors és biztonságos a sütés. A kosár edénybe történő behelyezését követően egy gyors habképződés jön létre, mely az élelmiszerben lévő víz és meleg olaj összeolvadására vezethető vissza. Amennyiben ez a képződés nagyobb méretet öltene, emeljük ki ismét a kosarat, majd helyezzük vissza megszüntetve ez által a hab képződését.

Az élelmiszer sütése közben ételdarabkák válnak le; a nagyobb darabok a rácson maradnak, míg a kisebb darabkák lent a hideg részen ülepednek le.

Ahhoz, hogy elkerüljük ezt a fajta, oda égéssel együtt járó lerakódást, időszakonként tisztítsuk meg a készüléket. Miután eltávolítottuk az ételdarabkákat, végezzük hideg olajjal a tisztítási műveletet.

### Szilárd zsírok használata esetén észrevételek (zsírok)

Abban az esetben, ha a sütéshez szilárd halmazállapotú zsírokat használnánk, ennél veszélyes szituációkat



élhetünk meg mind a zsír felmelegítése, mind, pedig a fritez- edény vonatkozásában.

Éppen ezért fokozatosan kell felhevíteni a zsírt, még pedig az alábbiak szerint:

Vegyük ki a kosarat, az edényhálót majd helyezzük bele a szilárd zsírt.

Egy percen állítsuk a készüléket maximális teljesítményre, azután állítsuk vissza órlángra.

A zsír az órlángtól felmelegített csövel érintkezve elkezd felolvadni.

Várjunk még néhány percet mintegy garantálva ezzel az egyenletes, rámelegítés nélküli felmelegítést.

Egy további percig állítsuk vissza a készüléket maximális teljesítmény szintre, majd vigyük vissza órláng pozícióba. Ekkora már a csövek is eléggé lesznek melegek, melyet követően várjuk meg, hogy a zsír teljesen feloldódjon, majd helyezzük vissza helyükre az edényhálót és a kosarat. A fritezt csak azt követően tudjuk rendeltetészerűen használni, ha már a zsír teljesen felolvadt és mennyiségileg is megfelel.

#### **A forró olaj használatára vonatkozó figyelmeztetések**

Tilos minden olyan művelet ami az alábbiakat okozza:

- Az olaj túlhevülése.
- Az olajsütő nem rendeltetészerű használata.
- Az olaj cseréje amikor az olajsütő meleg.
- Gyúlékony oldószerek használata a tisztításhoz.
- A tartály helytelen feltöltése (szint fölött vagy alatt).
- Nedves, nem lecsepegtetett étel vagy víz hozzáadása a forró olajhoz.

#### **Lerakódások tisztítása**

Várjuk, meg míg leülepedik, majd ha lehült az olaj, fogantyújánál fogva emeljük ki a hálót, ügyelve arra, hogy ezt függőleges pozícióban tartva egy laza mozdulat kíséretében gyűjtjük egybe a lerakódott ételmaradékokat.

**a) Az egy munkalapú típusoknál** (5 ábra) (GL8B - GL8+8B - GL8M - GL8+8M - GL10B - GL10+10B - GL30B - GL30M). Mielőtt kinyitnánk a leürítő csapszelepet, (6), illesszük be a (15) csövet a (5) furatba, az ábrán látottak szerint.

Azt követően, hogy a leürítő alá egy edényt vagy legalább egy 12 literes fémvödrot helyeztünk el, nyissuk meg a (6) szabályzókart, az után, hogy feltoltuk a (14) pöcköt.

Ha befejeztük a leürítést zárjuk el csapszelepet, miközben elforgattuk (6) kart majd egy ellentétes manővert követően, vegyük ki (15) a csövet.

**b) Típusok, bútorral** (6 ábra) Győződjünk meg róla, hogy a felfogó edény (9) oda lett-e rakva az ürítő nyílás alá (8), majd ezután fordítsuk el az ürítő pillangós szelepet mely, megnyitja a csapot.

#### **Az olaj ürítésével és szűrésével kapcsolatos figyelmeztetések**

- Hagyja kihűlni az olajat mielőtt leszűri vagy áttölti a tábla.
- Javasoljuk, hogy az olajat több művelet segítségével töltsé át a tábla.
- Javasoljuk, hogy különösen figyelmesen járjon el az olajjal teli tábl mozgatásakor.

#### **TISZTÍTÁSA**

##### **Figyelem!**

- A tisztítás előtt kapcsoljuk ki a készüléket, és hagyjuk lehűlni.

- Ha a készülék elektromos működésű, akkor a tisztítási műveletek előtt a készüléket iktassuk ki a főáramkörből.

A készülék napi alapos tisztítása garantálja a tökéletes működést, illetve a hosszú élettartamot.

Az acél felületeket egy puha törölrüha segítségével forró melegvízben feloldott mosogatószerrel kell megtisztítani; az erősebb szennyeződést etilalkohol, aceton, vagy más egyéb halogén oldószert segítségével távolíthatjuk el; **a tisztításhoz soha ne alkalmazzunk mosószert, vagy más egyéb korróziót, kiváló szereket, mint pl. savak, kloridok, sósav, vagy kénsav. A savak használata veszélybe sodorhatja a helyes működést, illetve a készülék biztonságát.**

**Soha ne alkalmazzunk a tisztításhoz kefék, fémgypajút, vagy más fémmel vagy ötvözzel bevont csiszolókorongot, mivelhogy ezek rozsdafoltokat idézhetnek elő, ami további rozsdásodást von maga után.**

Ugyanebből a megfontolásból kerüljük a vasból készült tárgyakkal való kontaktust.

Óvakodjunk a fémgypajútól, illetve drótkéféttől, mivelhogy ezeknek használata nem csak, hogy rozsdásodást idézhetnek elő a felületen, de akár káros kimenetelű karcoldást is okozhatnak.

Ha a szennyeződés nagyon csökönyös, ennek tisztításához semmi esetre se használjunk üvegszál, vagy smirglipapírt; alkalomadtán használjunk szintetikus szivacsot (pl. Scotchbrite márkát).

Úgyisintén ne használjunk például az ezüst tisztításához alkalmazott szereket, óvakodjunk a klórsavas gőzök, vagy például a padló felmosásához használt kénsav tartalmú szerektől.

Közvetlen vízsugárnak se nagyon tegyük ki a gépet, mert hogy ez is károsíthatja a készüléket.

A készülék tisztítását követően tiszta vízzel alaposan öblítsük le a berendezést, majd egy puha törölrühavál töröljük szárazra.

Miután elvégeztünk minden tisztítási műveletet, az előtte alaposan szárazra törölt inox-acél felületeket ápoljuk a kereskedelmi forgalomban kapható rozsdásodást megelőző szerekkel.



HU

**JÓTÁLLÁSI IGAZOLÁS**

CÉG: \_\_\_\_\_

ÚT/UTCA: \_\_\_\_\_

IRSZ: \_\_\_\_\_ HELYSÉG: \_\_\_\_\_

MEGYE: \_\_\_\_\_ FELSZERELÉSI DÁTUM: \_\_\_\_\_

**MODELL** \_\_\_\_\_  
**NYILVÁNTARTÁSI SZÁM** \_\_\_\_\_**FIGYELMEZTETÉS**

A gyártó nem vállal felelősséget a jelen füzet tartalmának esetleges, átírási- vagy nyomdahibából eredő pontatlanságaiért. Fenntartja továbbá annak jogát, hogy a terméken a szükségesnek vagy hasznosnak vélt módosításokat eszközölje, anélkül, hogy annak lényegi jellemzőin változtatna. A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget abban az esetben, amikor nem tartják be szigorúan a jelen útmutatóba foglalt előírásokat. A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget azokért a közvetlen vagy közvetett károkért, melyet a készülék helytelen beszerelése, illetéktelen beavatkozás, nem megfelelő karbantartása, illetve hozzá nem értő személy általi használata okoz.



## Brugsanvisning

---

Størrelse	<b>242</b>
Tekniske data	<b>244</b>
Specifikke instruktioner	<b>248</b>



## GASOPVARMEDE FRITUREAPPARATER - SERIE PLUS 600

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)	Type
<b>GL8B</b>	Gasopvarmet fritureapparat til bord - 8 L	mm 300x600x290 (410)	A1
<b>GL8M</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 8 L	mm 300x600x900 (1020)	A1
<b>GL8+8B</b>	Gasopvarmet fritureapparat til bord - 8+8 L	mm 600x600x290 (410)	A1
<b>GL8+8M</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 8+8 L	mm 600x600x900 (1020)	A1

## GASOPVARMEDE FRITUREAPPARATER SERIE MACROS 700

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)	Type
<b>GL10B</b>	Gasopvarmet fritureapparat til bord - 10 L	mm 400x714x290 (430)	A1
<b>GL10M</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 10 L	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL7+7M</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 7+7 L	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL10+10B</b>	Gasopvarmet fritureapparat til bord - 10+10 L	mm 800x714x290 (430)	A1
<b>GL10+10M</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 10+10 L	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL15M</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 15 L	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL15+15M</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 15+15 L	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL18MI</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 18 L	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL18MI-E</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 18 L	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL18MI-BF</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - Bflex betjeningsknapper - 18 L	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL18+18MI</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 18+18 L	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL18+18MI-E</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 18+18 L	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL18+18MI-BF</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - Bflex betjeningsknapper - 18+18 L	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL20M</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 20 L	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL20+20M</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 20+20 L	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL30B</b>	Gasopvarmet fritureapparat til bord - 25 L	mm 800x714x290 (430)	A1
<b>GL30M</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 25 L	mm 800x714x900 (1040)	A1

## GASOPVARMEDE FRITUREAPPARATER SERIE MAXIMA 900

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)	Type
<b>9GL18MI</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 18 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18MIEL</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - elektriske betjeningsknapper - 18 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18MI-BF</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - Bflex betjeningsknapper - 18 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MI</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 18+18 L	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MIEL</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - elektriske betjeningsknapper - 18+18 L	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MI-BF</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - Bflex betjeningsknapper - 18+18 L	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20M</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 20 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20M</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 20+20 L	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20MEL</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - elektriske betjeningsknapper - 20 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20MEL</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - elektriske betjeningsknapper - 20+20 L	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20M-BF</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - Bflex betjeningsknapper - 20 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20M-BF</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - Bflex betjeningsknapper - 20+20 L	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22M</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 22 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22+22M</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 22+22 L	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22MEL</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - elektriske betjeningsknapper - 22 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22+22MEL</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - elektronisk betjening - 22+22 L	mm 800x900x900 (1065)	A1



## GASOPVARMEDE FRITUREAPPARATER SERIE S700

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)	Type
<b>SGL18MI</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 18 L	mm 400x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18MIEL</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - elektriske betjeningsknapper - 18 L	mm 400x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18+18MI</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 18+18 L	mm 800x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18+18MIEL</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - elektriske betjeningsknapper - 18+18 L	mm 800x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18MI-BF</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - Bflex betjeningsknapper - 18 L	mm 400x730x900 (1090)	A1

## GASOPVARMEDE FRITUREAPPARATER SERIE S900

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)	Type
<b>S9GL18MI</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 18 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18MIEL</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - elektriske betjeningsknapper - 18 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18MI-BF</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - Bflex betjeningsknapper - 18 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MI</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 18+18 L	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MIEL</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - elektriske betjeningsknapper - 18+18 L	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MI-BF</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - Bflex betjeningsknapper - 18+18 L	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20M</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 20 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20M-BF</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - Bflex betjeningsknapper - 20 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MFA</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - filtrering af olie og automatisk kurveløfter - 20 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MF</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - filtrering af olie - 20 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MFA-BF</b>	Gasopvarmet fritureapparat - Bflex betjeningsknapper - filtrering af olie og automatisk kurveløfter - 20 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20+20M</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 20+20 L	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20+20M-BF</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - Bflex betjeningsknapper - 20+20 L	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22M</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 22 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22MEL</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - elektriske betjeningsknapper - 22 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22M-BF</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - Bflex betjeningsknapper - 22 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22M</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 22+22 L	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22MEL</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - elektriske betjeningsknapper - 22+22 L	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22M-BF</b>	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - Bflex betjeningsknapper - 22+22 L	mm 800x900x900 (1065)	A1

## GASOPVARMEDE FRITUREAPPARATER SERIE LX900 TOP

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)	Type
<b>LX9GL18I</b>	Gasopvarmet fritureapparat - hængende model - 18 L	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL18IEL</b>	Gasopvarmet fritureapparat - hængende model - elektriske betjeningsknapper - 18 L	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL18I-BF</b>	Gasopvarmet fritureapparat - hængende model - elektriske betjeningsknapper - 18 L	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL20</b>	Gasopvarmet fritureapparat - hængende model - 20 L	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL20-BF</b>	Gasopvarmet fritureapparat - hængende model - Bflex betjeningsknapper - 20 L	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22</b>	Gasopvarmet fritureapparat - hængende model - 22 L	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22EL</b>	Gasopvarmet fritureapparat - hængende model - elektriske betjeningsknapper - 22 L	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22-BF</b>	Gasopvarmet fritureapparat - hængende model - elektriske betjeningsknapper - 22 L	mm 400x900x580 (840)	A1



## GASOPVARMEDE FRITUREAPPARATER - SERIE PLUS 600

### TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt		LPG-forbrug G30/31	Metanforbrug G20	Metanforbrug G25	Primærluft til forbrænding	Konstruktions type	Nominel elektrisk effekt	Klagjort til en spænding på	Ledning af typen H07RNF med sektion	Cylinderformet blus		Blus R (hurtig) power		Blus med ovalt hoved	
	kW	kW									m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	n°	kW	n°	kW
GL8B	6,6	0,52	0,52	0,70	0,81	13,2	A1		Vac			1	3,30	1	3,30	
GL8M	6,6	0,52	0,70	0,81	0,81	13,2	A1					1	3,30	1	3,30	
GL8+8B	13,2	1,03	1,03	1,40	1,62	26,4	A1					2	3,30	2	3,30	
GL8+8M	13,2	1,03	1,40	1,62	1,62	26,4	A1					2	3,30	2	3,30	

## GASOPVARMEDE FRITUREAPPARATER - SERIE MACROS 700

### TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt		LPG-forbrug G30/31	Metanforbrug G20	Metanforbrug G25	Primærluft til forbrænding	Konstruktions type	Nominel elektrisk effekt	Klagjort til en spænding på	Ledning af typen H07RNF med sektion	Cylinderformet blus		Blus R (hurtig) power		Blus med ovalt hoved	
	kW	kW									m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	n°	kW	n°	kW
GL10B	6,9	0,54	0,54	0,73	0,85	13,8	A1		Vac			1	3,45	1	3,45	
GL10M	6,9	0,54	0,72	0,73	0,85	13,8	A1					1	3,45	1	3,45	
GL7+7M	9,2	0,72	0,72	0,97	1,13	18,4	A1					2	3,45	2	3,45	2
GL10+10B	13,8	1,08	1,08	1,46	1,70	27,6	A1					2	3,45	2	3,45	
GL10+10M	13,8	1,08	1,08	1,46	1,70	27,6	A1					2	3,45	2	3,45	
GL15M	12,7	1,00	1,00	1,34	1,56	25,4	A1					2	3,45	2	3,45	
GL15+15M	25,4	2,00	2,00	2,69	3,13	50,8	A1									3
GL18M1 - GL18M1-E - GL18M1-BF	14	1,1	1,1	1,5	1,72	28	A1		220 - 240			2	7			6
GL18+18M1 - GL18+18M1-E - GL18+18M1-BF	28	2,2	2,2	3	3,44	56	A1		220 - 240			4	7			6
GL20M	16,5	1,30	1,30	1,75	2,03	33	A1									3
GL20+20M	33	2,60	2,60	3,49	4,06	66	A1									6
GL30B	17,5	1,37	1,37	1,85	2,15	35	A1					4	4,38			5,50
GL30M	17,5	1,37	1,37	1,85	2,15	35	A1					4	4,38			5,50

## GASOPVARMEDE FRITUREAPPARATER - SERIE S700

### TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt		LPG-forbrug G30/31	Metanforbrug G20	Metanforbrug G25	Primærluft til forbrænding	Konstruktions type	Nominel elektrisk effekt	Klagjort til en spænding på	Ledning af typen H07RNF med sektion	Cylinderformet blus		Blus R (hurtig) power		Blus med ovalt hoved	
	kW	kW									m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	n°	kW	n°	kW
SGL18M1 - SGL18M1-E - SGL18M1-BF	14	1,1	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7				
SGL18+18M1 - SGL18+18M1-E - SGL18+18M1-BF	28	2,2	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	4	7				

**GASOPVARMEDE FRITUREAPPARATER - SERIE MAXIMA 900****TEKNISKE DATA**

MODEL	Nominal effekt	LPG-forbrug G30/31	Metanforbrug G20	Metanforbrug G25	Primærluft til forbrænding	Konstruktions type	Nominal elektrisk effekt	Klargjort til en spænding på	Ledning af typen H07RNLF med sektion	Cylinderformet blus	Blus R (hurtig) power	Blus UR (ekstrahurtig) power	Blus med ovalt hoved
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	A1	kW	V <sub>ac</sub>	mm $\emptyset$	n <sup>o</sup>	n <sup>o</sup>	n <sup>o</sup>	n <sup>o</sup>
9GL18MI - 9GL18MIEL - 9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7		
9GL18+18MI - 9GL18+18MIEL - 9GL18+18MI-BF	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	4	7		
9GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1							3 5,83
9GL20+20M	35	2,76	3,7	4,3	70	A1							6 5,83
9GL20MEL - 9GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 5,83
9GL20+20MEL - 9GL20+20M-BF	35	2,76	3,7	4,3	70	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 5,83
9GL22M	20	1,56	2,12	2,46	40	A1							3 6,67
9GL22+22M	40	3,12	4,24	4,92	80	A1							6 6,67
9GL22MEL - 9GL22MEL	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 6,67
9GL22+22MEL	40	3,12	4,24	4,92	80	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 6,67

**GASOPVARMEDE FRITUREAPPARATER - SERIE S900****TEKNISKE DATA**

MODEL	Nominal effekt	LPG-forbrug G30/31	Metanforbrug G20	Metanforbrug G25	Primærluft til forbrænding	Konstruktions type	Nominal elektrisk effekt	Klargjort til en spænding på	Ledning af typen H07RNLF med sektion	Cylinderformet blus	Blus R (hurtig) power	Blus UR (ekstrahurtig) power	Blus med ovalt hoved
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	A1	kW	V <sub>ac</sub>	mm $\emptyset$	n <sup>o</sup>	n <sup>o</sup>	n <sup>o</sup>	n <sup>o</sup>
99GL18MI - 99GL18MIEL - 99GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7		
99GL18+18MI - 99GL18+18MIEL - 99GL18+18MI-BF	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	4	7		
99GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1							3 5,83
99GL20+20M	35	2,76	3,7	4,3	70	A1							6 5,83
99GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 5,83
99GL20+20M-BF	35	2,76	3,7	4,3	70	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 5,83
99GL20MFA - 99GL20MF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,2	220 - 240	3x1,5				3 5,83
99GL20MFA-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,2	220 - 240	3x1,5				3 5,83
99GL22M	20	1,56	2,12	2,46	40	A1							3 6,67
99GL22MEL - 99GL22M-BF	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 6,67
99GL22+22M	40	3,12	4,24	4,92	80	A1							6 6,67
99GL22+22MEL - 99GL22+22M-BF	40	3,12	4,24	4,92	80	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 6,67


**GASOPVARMEDE FRITUREAPPARATER - SERIE LX900 TOP**
**TEKNISKE DATA**



MODEL	Nominal effekt kW	LPG-forbrug G30/31 kg/h	Metanforbrug G20 m <sup>3</sup> /h	Metanforbrug G25 m <sup>3</sup> /h	Primærluft til forbrænding m <sup>3</sup> /h	Konstruktions type	Nominal elektrisk effekt kW	Klargjort til en spænding på V <sub>ac</sub>	Ledning af typen H07RN-F med sektion mm Ø	Cylindereffort blus n°	kW	Blus R (hurtig) power n°	kW	Blus med ovalt hoved n°	kW
	LX9GL18I - LX9GL18IEI - LX9GL18I-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7			
LX9GL18+18I - LX9GL18+18IEI	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	4	7				
LX9GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1								3	5,83
LX9GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3X1,5					3	5,83
LX9GL22	20	1,56	2,12	2,46	40	A1								3	6,67
LX9GL22EI - LX9GL22-BF	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220 - 240	3X1,5					3	6,67
LX9GL22+22	40	3,12	4,24	4,92	80	A1								6	6,67

Apparaterne er i overensstemmelse med de europæiske direktiver:

For. 1935/2004/CE	Forordning vedrørende materialer og genstande, der er beregnet til at komme i berøring med fødevarer
For. 2016/426/UE	Om apparater, der forbrænder gasformigt brændstof
2014/35/UE	Lavspænding
2014/30/UE	EMC (Elektromagnetisk kompatibilitet)
2011/65/UE	Begrænsninger af anvendelsen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr
2006/42/CE	Maskinforskrifterne og de særlige standardreferencer
EN 203-1	Generel standard vedrørende sikkerheden for gasapparater til husholdningsbrug o.l.
EN 203-3	Materialer og dele i kontakt med fødevarer og andre sanitære aspekter
EN 203-2-4	Gasforbrugende storkøkkenudstyr - Specifikke krav - STEGEPANDER
EN 60335-1	Generel standard vedrørende sikkerheden for elektriske apparater til husholdningsbrug o.l.
EN 62233	Metoder til måling af elektromagnetiske felter i husholdningsapparater og lignende med hensyn til eksponering af mennesker
EN 61000	Standard for elektromagnetisk kompatibilitet
EN 55014	Standard for elektromagnetisk kompatibilitet

### Apparaternes egenskaber

Typeskiltet sidder på forsiden af apparatet og indeholder alle de for tilslutningen nødvendige oplysninger.

<b>NAME:</b>	
<b>MANUFACTURER'S ADDRESS:</b>	
TYPE/MOD: .....	Serial: .....
kW: .....	TYPE: A1
Cert: 51.....	Hz: 50/60
	kW: .....
	V: .....
	JPX: .....
	 
	0051.....
	<b>Made in Italy</b>

### INFORMATION TIL BRUGERNE AF PROFESSIONELLE APPARATER



#### I henhold til paragraf 24 i lovdekret af 14. marts 2014, nr. 49 "Gennemførelse af direktivet 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE)".

Symbolet med skraldespanden med en streg over vist på apparatet eller dets indpakning viser, at produktet, når det engang skal smides væk, skal indsamles separat fra andre affaldstyper for at muliggøre en korrekt behandling og genbrug. Den særskilte indsamling af dette professionelle apparat, når det smides væk, er organiseret og administreret:

- Direkte af brugeren såfremt apparatet er blevet solgt under de gamle WEEE-regler, og brugeren beslutter at bortskaffe det uden samtidig at købe et nyt tilsvarende med de samme funktioner.
- Af producenten, forstået som det subjekt der først har introduceret eller solgt produktet i et EU-land eller i et EU-land sælger - under eget mærke - det nye apparat, som skal erstatte det tidligere, såfremt brugeren, samtidig med at det gamle apparat solgt under de gamle WEEE-regler kasseres, beslutter at købe et tilsvarende produkt med de samme funktioner. I sidstnævnte tilfælde kan brugeren bede producenten om at afhente det pågældende apparat senest inden for 15 fortløbende dage fra leveringen af det nye apparat.
- Af producenten, forstået som det subjekt der først har introduceret eller solgt produktet i et EU-land eller i et EU-land sælger - under eget mærke - apparatet, såfremt apparatet er solgt under den nye WEEE-regler.

Den særskilte indsamling på en passende måde og efterfølgende afsendelse til genbrug, til videreforarbejdning og bortskaffelse af apparatet på en miljørigtig måde, bidrager til at undgå eventuelle negative effekter på miljø og helbred og hjælper til genanvendelse og/eller genbrug af de materialer, som apparatet består af.

**Hvis brugeren ulovligt bortskaffer apparatet, medfører det straf i overensstemmelse med gældende lovgivning.**



## SPECIFIKKE INSTRUKTIONER

### BEMÆRK!

Figurerne, der henvises til i kapitlerne findes på de indledende sider i denne vejledning.

### BESKRIVELSE AF APPARATET

Robust stålstruktur med 4 støttefodder der kan indstilles i højden. Yderbeklædningen er i kromnikkel 18/10 stål. Pladen opvarmes af blus i kromeret stål med rørform, som er modstandsdygtige mod mekaniske og termiske påvirkninger. Temperaturindstillingen foretages ved hjælp af ventil og sikkerhedsanordninger.

### FORBEREDELSE

#### Installationssted

Det anbefales at placere apparatet i et veludluftet lokale, helst under en emhætte. Apparatet kan monteres enkeltstående eller ved siden af andre apparater. Man skal i alle tilfælde holde en minimumsafstand på 150 mm i siderne og 150 mm bagved.

**Væggene i nærheden af udstyret (vægge, dekorationer, køkkenskabe, dekorative overflader osv.) skal være fremstillet af ikke brændbart materiale.**

Stil apparaterne på et bord eller en plade i ikke brændbart materiale. Før apparatet tilsluttes skal man kontrollere på den tekniske typeplade, at det er forberedt og passende til den type gas, som er til rådighed. Hvis apparatet fungerer med en anden slags gas, skal man konsultere afsnittet "Drift med andre gastyper".

#### Lovforeskrifter, tekniske regler og direktiver

Under forberedelsen til monteringen skal man respektere de følgende foreskrifter:

- Standarden UNI CIG 8723
- Bygningsreglementerne og lokale brandsikringsforeskrifter
- De gældende regler til beskyttelse mod arbejdsulykker
- Foreskrifterne fra gasforsyningssekskabet
- De gældende CEI foreskrifter
- Foreskrifter fra VVF

### INSTALLATION

Monteringen, installationen og vedligeholdelsen skal udføres af firmaer autoriseret af det lokale gasforsyningssekskab i overensstemmelse med de gældende standarder.

#### Installationsprocedure

Før at sikre at apparatet er i vater, skal man stille på støttefodderne, som kan indstilles i højden.

#### Gastilslutning

Tilslutningen til munden på 1/2" G på apparatet kan

være fast eller aftagelig, ved at anvende en godkendt adaptor. Hvis man anvender fleksible rør, skal de være i rustfrit stål og i overensstemmelse med standarderne. Efter at tilslutningen er fuldført, skal man kontrollere, at den slutter tæt med en special spray til afsløring af udsivninger.

#### Udluftning af røg

Apparaterne skal placeres i lokaler med en passende udluftning af produkterne fra forbrændingen i overensstemmelse med foreskrifterne i installationsstandarderne. Apparaturene betragtes (se tabellen "TEKNISKE DATA") som:

#### *Gasapparater af type "A1"*

De skal ikke tilsluttes en kanal til udsugning af produkterne fra forbrændingen.

Disse apparater skal udlede produkterne fra forbrændingen gennem specielle hætter eller lignende anordninger, tilsluttet til en skorsten med sikker effektivitet eller direkte udenfor. I mangel herpå er det tilladt at anvende en luftudsugningsventilator med direkte forbindelse udenfor, med en kapacitet som ikke er mindre end den nødvendige, se tabellen "TEKNISKE DATA", forstørret med den luftudskiftningskapacitet, som er nødvendig for at sikre operatørernes velbefindende.

#### Tilslutning til ledningsnettet

Før apparatet tilsluttes til ledningsnettet, skal man kontrollere at:

- Nettets spænding svarer til den, som er anført på typepladen
- Jordforbindelsen fungerer
- Tilslutningsledningen passer til den ydelse som apparatet anvender

Derudover skal der mellem apparatet og strømnettet være en flerpolet afbryder, med en minimumsafstand mellem kontakterne på 3 mm. Til dette formål kan det være nødvendigt med sikkerhedsafbrydere.

Den flerpoled afbryder skal være i nærheden af apparatet, den skal være typegodkendt og have en ledningssektion, der passer til apparatet.

Ledningen skal mindst være af typen H07 RN-F.

**Den GUL-GRØNNE jordforbindelsesledning må aldrig afbrydes.**

#### Udligning

Apparatet skal forbindes til et udligningsystem.



Klemkassen til forbindelsen sidder i nærheden af ledningens indgang. Den er påsat en etiket



## MONTERING AF APPARATET

### Indledende indgreb ved ibrugtagningen

Før apparatet tages i brug, skal man fjerne den selvklæbende beskyttelsesbeklædning. Efterfølgende skal arbejdsoverfladen og de ydre dele rengøres grundigt med lunkent vand og rengøringsmiddel med en fugtig klud, hvorefter der tørres efter med en ren klud.

### Opstart

Før apparatet tages i brug, bør man kontrollere om dets egenskaber (den anvendte type og kategori af gas) stemmer overens med den gasfamilie- og gruppe, som er til rådighed på stedet. I modsat fald skal man sørge for at skifte til den forespurte gasfamilie eller for tilpasningen til den forespurte gasgruppe (se afsnittet "Drift med andre gastyper"). Ved ibrugtagningen skal man overholde anvisningerne i brugsanvisningen.

### Kontrol af ydelsen

Anvend dyserne på apparaterne til den nominelle ydelse.

- Nominel, anført på apparatets typeskilt
- Reduceret.

Der henvises til disse dyser i tabellen "BLUS".

Gasforsyningstrykket skal altid ligge indenfor de områder, som er angivet i tabellen "blus".

Uden for disse trykintervaller er det ikke muligt at få apparaterne til at fungere.

Hvis man ønsker en yderligere kontrol af ydelsen, kan den udføres ved hjælp af en tæller, ved at følge den såkaldte "volumetriske metode".

Som hovedregel er det dog tilstrækkeligt at kontrollere, at dyserne fungerer korrekt.

### Kontrol af indgangstrykket (fig. 1)

Indgangstrykket måles med en trykmåler (minimumsopløsning 0,1 mbar). Tag skruen (A) ud af trykkudtaget og tilsæt trykmåleren: udfør målingen, og skru herefter skruen (A) hermetisk til.

VIGTIGT: Kontrollen af trykket skal udføres med alt gasudstyret tilsluttet og i funktion.

### Kontrol af ydelsen med den volumetriske metode

Ved hjælp af en gastæller og et stopur, er det muligt at måle gasvolumen per tidsenhed. Denne værdi skal sammenlignes med værdien E, der udregnes på denne måde

$$E = \frac{\text{Blussets ydelse}}{\text{Gassens kalometriske brændværdi}}$$

Det er vigtigt at målingen af ydelsen udføres, når apparatet ikke er i brug.

Blussets ydelse, nominel eller reduceret, beregnet ud fra den nominelle trykværdi, kan man finde ved at se i tabellen "BLUS". Man kan spørge om gassens kalometriske

brændværdi hos det lokale gasforsyningselskab.

### Kontrol af funktionen

Kontrollér om den anvendte type dyser svarer til dem angivet i tabellen "BLUS". Kontrollér at den anvendte trykreduktionsventil har en kapacitet, som er større end summen af forbruget for alle de tilsluttede apparater. Kontrollér at gasforsyningstrøret er passende.

### Kontrol af vågeflammen

For at flammen er indstillet korrekt skal den omslutte termoelementet, og den skal se regelmæssig ud. I modsat fald skal man kontrollere, om dysen er korrekt til den pågældende type gas.

### Kontrol af den primære lufttilførsel (Fig. 2/3/4)

Reguleringen foretages ved hjælp af venturirøret ved at indstille værdien "X", anført i tabellen "BLUS", samtidig med at man kontrollerer, at flammen er homogen, at den har tilstrækkelig luft og at den ikke larmer.

### Kontrol af funktionerne

- Tænd for apparatet.
- Kontrollér at gasledningerne slutter tæt.
- Kontrollér blussets flamme, også på minimum.

### Advarsler til installatøren

- Forklar og vis brugeren hvordan maskinen fungerer, og hvordan den skal bruges i henhold til instruktionerne og afelevr brugsanvisningen.
- Oplys operatøren om at ethvert omstrukturingsarbejde eller ombygning, som kan skade lufttilførslen til forbrændingen, gør det nødvendigt at udføre en ny kontrol af apparatets funktioner.

### Funktion med andre gastyper

For at skifte til en anden type gas skal man konsultere tabellen "BLUS"; for at finde den egnede type dyser som skal anvendes. Målene angivet for diameteren er udtrykt i tiendedele af mm, og de er afmærket på hver dyse. For modellerne med trykregulator (/R) skal man ligeledes kontrollere og indstille udgangstrykket. Efter at have udskiftet dyserne er det nødvendigt at udføre alle de driftseftersyn, som er beskrevet i afsnittet "IBRUGTAGNING", samt at skifte mærkatet på udstyrets typeskilt som viser, hvilket type gas der anvendes.

### Indstilling af udgangstrykket for modeller "/R"

For at få adgang til indstillings skrue tages dækslet "C" (se figur 9) af, skruen "D" skrues løs ved at indsætte en egnet skruetrækker i revnen "E" og vippe opad. Kobl et manometer på stikket til udgangstrykket "B (outlet)", konsultér referencerne i tabellen "BLUS" og indstil udgangstrykværdien ved med en egnet skruetrækker at dreje på skruen "F".

### Udskiftning af blussets dyser

FOR MODELLER PÅ 8, 10, 18 og 30 LITER

Tag betjeningspanelet af ved at skru skruerne som sidder på undersiden eller forside ud. Aftag herefter dyserne, som er synlige, og udskift dem med de nye som anført i tabellen "BLUS". Vær opmærksom på at beholde og



remontere pakningerne hvor de er til stede.

FOR MODELLER PÅ 7, 15, 20 og 22 LITER

Man får adgang til dyserne ved at åbne skabets låger. Skru dem af og udskift dem med nye dyser, som anvist i tabellen "BLUS". Vær opmærksom på at beholde og remontere pakningerne hvor de er til stede.

### Regulering af vågeflammen (fig. 11A - 11B)

FOR MODELLER PÅ 7, 8, 10 og 18 LITER

Vågeflammen er med dyse og fast luft. Det eneste indgreb som skal udføres er udskiftningen af dyserne afhængigt af gastype, ved at gøre følgende:

- Afmonter betjeningspanelet ved at skru fastgøringsskruerne af (hvis nødvendigt)
- Skru møtrikken der trykker på dobbeltkeglen (nr. 14) af og genbrug dobbeltkeglen (nr. 15) og vågedysen (nr. 16)
- Udskift vågedysen med den som passer ved at konsultere tabellen "BLUS"
- Efter at have udskiftet vågedysen skrues møtrikken, der trykker på dobbeltkeglen (nr. 14) på sammen med den tilhørende dobbeltkegle (nr. 15).

### Regulering af vågeflammen (fig. 11C)

FOR MODELLER PÅ 15, 20 og 22 LITER

Tag bunden af og indstil vågeflammen med en 7 mm unbraconøgle (1). Dysen er indstillet korrekt, når flammen går op om termoelementet. Hvis der bruges flaskegas (GPL), skal justerskruen skrues helt i bund.

## APPARATURETS SIKKERHEDSSYSTEMER

**Sikkerhedsventil:** En ventil med termoelement gør det muligt at afbryde gastilførslen til hovedblusset, hvis vågeflammen slukkes. For igen at tænde for apparatet skal man udføre de samme indgreb som for at tænde vågeflammen. **Sikkerhedstermostat:** Den griber ind og slukker for gassen ved alvorlige fejl. Den skal tilbageslås manuelt og for at genoprette dens funktion, skal man løse møtrikken (nr. 7) (fig. 7-8). Hvis den griber ind skal man kontakte kundeservice.

På modellerne FA, med elektrisk kurveløfter og recirkulationspumpe til olien, sidder der sikringer i samledåsen med de elektriske tilslutninger. Ved funktionsfejl på oliepumpen eller kurveløfterne skal man henvende sig til et kundeservicecenter.

## VEDLIGEHOLDELSE

Apparaturet er konstrueret således at kun få vedligeholdelsesindgreb er nødvendige. På trods af dette anbefaler vi brugeren at underskrive en servicekontrakt for at få kontrolleret apparaturet mindst en gang om året af specialuddannet personale fra vores kundeservice eller af en specialuddannet tekniker.

### Advarsler

I fritureapparater hvor der er monteret et olietættslutningssystem for karrene på termostaterne, skal det kontrolleres jævnligt. En korrekt tilspænding af samlingen sikre at der undgås olieutætheder, som på længere sigt kan forårsage problemer.

## UDSKIFTNING AF KOMPONENTERNE (RESERVEDELE)

### ANVEND UDELUKKENDE ORIGINALE RESERVEDELE LEVERET AF PRODUCENTEN. Udskiftningen af dele må kun udføres af autoriseret personale!

På nogle modeller er det tilstrækkeligt at skru betjeningspanelets synlige skruer ud, som sidder på den nederste kant eller foran, for at få adgang til delene som skal udskiftes, på andre modeller skal man blot åbne den nederste låge.

### ADVARSEL: tøm karret før betjeningspanelet tages af og før delene udskiftes.

**Gasventil:** Alle samlestykkeer er synlige. Med en passende skruenøgle skrues samlestykkerne for gasind- og udgang, vågeflamme og termoelement af. Skru de to fastgøringsskruer på siden ud, og udskift ventilen. Sæt ventilkuglen helt i bund.

**Sikkerhedstermostat:** Frigør termoelementets kabelsko. Skru først den øverste møtrik af, derefter fastgøringsmøtrikken, og udskift den. Når kabelskoens fastgøring skal man sikre sig, at kontakten er i orden. Man skal sikre sig, at termostatsens kugle er sat helt i bund i dens sæde.

**Blus:** Blusset er fastgjort med to synlige skruer og med en møtrik til rampen. Skru dem af, udskift blusset, og skru dem godt fast igen.

**Termoelement-Tændrør:** For at gøre det nemmere at udskifte disse to komponenter, er det en god ide at skru de to skruer som fastgør vågeblussets støtte af. Udskift det ved at skru fastgøringsskruerne ud.

Når udskiftningen er fuldstændt, genmonteres panelet og de tilhørende dele i den rigtige orden.

### ADVARSEL

**Efter at have udskiftet dele vedrørende gasforsyningen er det nødvendigt at kontrollere, at de slutter tæt, samt kontrollere de forskellige elementers funktion.**

## BRUGSANVISNINGER

### IBRUGTAGNING

Apparatet er beregnet til professionel brug og må udelukkende anvendes af kvalificeret personale.

Det anbefales, at brugeren kontrollerer, at apparatet er monteret korrekt. Producenten fralægger sig ethvert ansvar som følge af forkert montering, utilstrækkelig vedligeholdelse og ukorrekt anvendelse. For apparatet tages i funktion, SKAL MAN LÆSE BRUGSANVISNINGEN I DENNE FOLDER GRUNDIGT, med særlig opmærksomhed på normerne vedrørende sikkerhedsanordningerne. Luk altid gastilførselshænderne efter endt brug, især når der udføres vedligeholdelse eller reparationer. Følg nøje tilberedelsesanvisningerne, især det første stykke tid, indtil der er opnået tilstrækkelig erfaring til, at man selv kan vælge tider og temperaturer.



Før blusset tændes, skal delene i kontakt med fritureolien vaskes grundigt, som anvist i afsnittet rengøring. Herefter påfyldes olie indtil karrets referencemærke, (niveau) efter at have kontrolleret at aftapningshanen er lukket.

## TÆNDING

**Blussene tilføres gas gennem en termostatisk sikkerhedsventil.**

**Tænding af vågeblusset (GL8..., GL10...) (fig. 7)**

Tryk på knappen (☼) (3), vent på at luften kommer ud af rørene og tryk herefter gentagne gange på gnisttænderen (2). Gennem hullet på betjeningspanelet skal man sikre sig, at vågeflammen er tændt. Hold knappen (3) nedtrykket i nogle sekunder og slip den herefter. Hvis flammen slukker, skal man gentage proceduren.

**Tænding af vågeblusset (GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...) (fig. 8)**

Tryk ned på knappen og drej den mod uret indtil stillingen (☼) (PILOT). Hold knappen trykket ned i denne stilling mens der trykkes gentagne gange på gnisttænderen, indtil vågeflammen tændes. For modeller 9GL20... - 9GL22... - S9GL20... - S9GL22... drejes knappen yderligere for at aktivere gnisttænderen (se fig. 10).

Slip knappen efter fem sekunder og drej den til den ønskede stilling. Gentag proceduren hvis vågeflammen skulle slukke.

**Tænding af vågeblusset (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18..., 9GL20...EL, 9GL22...EL, S9GL22...EL, LX9GL22...EL) (fig. 8)**

Drej knappen (1) mod uret over på (☼). Tryk på selve knappen i denne stilling indtil vågeflammen tændes. Slip knappen efter 60 sekunder og drej den over på (●). Gentag proceduren hvis flammen slukker.

**Tænding af vågeblusset (modeller F og FA - Fig. 14)**

Tryk på knappen "D", den grønne diode "C" tænder, for at vise, at strømmen er slået til. Drej knappen "G" mod uret over på (☼). Tryk på selve knappen i denne stilling indtil vågeflammen tændes. Slip knappen efter 60 sekunder og drej den over på (●). Gentag proceduren hvis flammen slukker.

**Tænding af hovedblussene og temperaturregulering (GL8..., GL10..., GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...)**

For at tænde hovedblusset skal knappen drejes længere mod uret, indtil den ønskede temperatur nås. Termostatventilene er markeret med indstillinger fra 1 til 8 for Serie 600 og fra 1 til 7 for Serie 700/900.

Cirkaværdierne for hver indstilling er:

Ventil med 8 indstillinger.

Indstilling	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Grader °C	Slukket	110	121	133	145	156	168	179	190

Ventil med 7 indstillinger.

Indstilling	0	1	2	3	4	5	6	7
Grader °C	Slukket	115	130	143	157	171	180	190

**Tænding af hovedblussene og temperaturregulering (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI, 9GL20...EL, 9GL22...EL, S9GL22...EL, LX9GL22...EL, 9GL20...FA)**

For at tænde for hovedblussene skal man dreje termostatknapen på betjeningspanelet til den ønskede temperatur.

**Modeller 9GL22M - 9GL22+22M - S9GL22M - S9GL22+22M (fig. 10)**

For at tænde hovedblussene drejes knappen til stilling (●) og den ønskede temperatur indstilles.

## SLUKNING

**Slukning ved normal drift**

**Slukning (GL8..., GL10...) (fig. 7)**

For at slukke for hovedblussene, skal man blot dreje betjeningsknappen over på (☼). I denne stilling forbliver kun vågeflammen tændt. For at slukke apparatet helt skal man blot trykke på slukknappen (●) (4). Man skal vente cirka et minut før apparatet tændes igen, for at ventilene frigøres.

**Slukning (GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...) (fig. 8)**

For at slukke for hovedblussene, skal man dreje betjeningsknappen (1) over på (☼). I denne stilling forbliver kun vågeflammen tændt. For at slukke apparatet helt drejes knappen over på (●).

**Slukning (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18..., 9GL20...EL, 9GL22...EL, S9GL22...EL, LX9GL22...EL) (fig. 8)**

For at slukke for hovedblussene skal man dreje termostatknapen på betjeningspanelet over på nul og dreje knappen (1) over på (☼). I denne stilling forbliver kun vågeflammen tændt. For at slukke apparatet helt drejes knappen (1) over på (●).

**Slukning (9GL22M - 9GL22+22M - S9GL22M - S9GL22+22M) (fig. 10)**

For at slukke hovedblussene drejes knappen til stilling (●). For at slukke vågeflammen drejes knappen til stilling (●).

**Slukning (modeller F og FA - Fig. 14)**

For at slukke for hovedblussene skal man dreje termostatknapen på betjeningspanelet over på nul og dreje knappen "G" over på (☼). I denne stilling forbliver kun vågeflammen tændt. For at slukke apparatet helt skal man dreje knappen "G" hen på positionen (●) og trykke på knappen "D". Den grønne diode "C" slukker.

**Slukning i tilfælde af fejl**

I tilfælde af fejl skal man lukke for gastilførslen til apparatet.

**Adfærd i tilfælde af fejl og længere driftsafbrydelser**

Hvis apparatet skal forblive inaktivt i en længere periode eller i tilfælde af fejl eller uregelmæssig drift, skal hanen, der forbinder til gasforsyningen, og som sidder udenpå apparatet, lukkes. Efter at have rengjort apparatet skal de helt tørre overflader i rustfrit stål beskyttes med et almindeligt rustbeskyttelsesprodukt, som kan købes i



en lokal forretning. I tilfælde af fejl skal kundeservice informeres.

### SÅDAN FUNGERER DEN F OG FA MODELLER

#### Brug af den automatiske kurveløfter, indstilling af tilberedningstid (modeller FA - fig. 14)

Kurveløfteren kan både anvendes med en enkelt kurv og med to halve kurve.

For at bruge kurveløfteren med to halve kurve skal du indstille kontakten "M", der sidder i friturekogerens skab, i positionen der svarer til to kurve.

For at bruge kurveløfteren med en enkelt kurv skal du indstille kontakten "M" i positionen, der svarer til en enkelt kurv. I dette tilfælde skal du indstille friturestegningstiden ved at dreje drejeknappen "A" til højre. Drejeknappen "A" til venstre virker ikke.

Indstil stegetiden ved at dreje knappen "A" over på den ønskede værdi.

Så snart knappen "A" drejes, sænkes kurven.

Når den fastsatte tid er gået, slutter tilberedningscyklussen og kurven løftes op.

#### Filtrering af olie og brug af pumpe (modeller F og FA - fig. 14)

Sørg for, at knappen "G" til ventilen er i position ●.

Sørg for, at beholderen og filteret er placeret under olieåfløbet.

Olien må ikke aftappes ved omgivelsestemperatur eller umiddelbart efter en stegning.

Aftap olien cirka 3 timer efter den sidste stegning og ved en temperatur på under 90 °C. Pas på den varme olie.

Drej langsomt håndtaget "H" for at åbne aftapningshanen. Pas på oliestænk. Olien strømmer hurtigt ned i beholderen, og filteret sikrer en grundig mekanisk rensning. For særligt snavset olie skal man kontrollere visuelt, at den ikke løber over i filteret.

Luk hanen H.

Drej knappen "F" for at starte pumpning af olien fra beholderen til karret. Så snart knappen "F" bliver drejet, tænder den orange diode "L" og olien begynder at strømme ind i karret.

For at afbryde pumpningen skal man stille knappen "F" på 0. Det tager cirka 5 minutter at tømme beholderen. Desto koldere olien er, desto længere tid tager pumpningen.

### SÅDAN FUNGERER DEN ELEKTRONISKE BETJENING

#### Indstilling af stegetemperaturen (se fig. 12)

Med fritureapparatet slukket og strømforsyningskablet forbundet til net-strømmen viser displayet "A" temperaturen på olien i karret.

Tryk let på pilene (B) for at øge eller reducere stegetemperaturen.

Displayet viser den valgte temperatur og et lysignal bekræfter, at indstillingen er blevet registreret.

Når indstillingen er færdig, viser displayet igen den aktuelle temperatur på olien i karret.

Indstillingen af stegetemperaturen kan udføres både mens fritureapparatet er slukket og i drift.

Såfremt man indstiller en temperatur, som er lavere end den, som olien i karret aktuelt har, skal man vente på at olien køler af.

#### Tænding og slukning (se fig. 12)

Fritureapparatet er udstyret med elektrisk tænding af vågeblusset, og det er derfor nødvendigt at sikre sig, at fritureapparatet er korrekt tilsluttet til el-nettet.

Tryk og drej ventilens knap til tændt-position ✨; hold den nedtrykket for at tænde vågeblusset og vent et par sekunder på at termoelementet opvarmes, før den slippes. Tryk og drej knappen til drift-position 🔥. Nu kan fritureapparatet tændes ved at holde tænd-tasten "C" nede i nogle sekunder; den grønne diode "D" begynder at blinke, og blussene tænder.

Når den indstillede temperatur er nået, afgiver fritureapparatet et lysignal. Det skifter nu til temperaturvedligeholdelsestilstand, og blussene tændes og slukkes konstant for at opretholde en konstant olietemperatur (intervaldrift).

Der lyder et lysignal, hver gang fritureapparatet når den indstillede temperatur.

For at slukke fritureapparatet skal man holde tasten "C" indtrykket i nogle sekunder. Blussene slukker, og den grønne diode "D" holder op med at blinke.

Kun vågeblusset forbliver tændt, og på displayet "A" vises temperaturen på olien i karret.

For at slukke vågeblusset drejes ventilens knap over på stillingen ●.

#### Funktionen MELTING (se fig. 12)

Funktionen melting gør det muligt at opvarme olien uden bratte temperaturstigninger ved at lade fritureapparatet tænde og slukke i intervaller.

Denne funktion anvendes oftest i de kolde måneder, når olien har tendens til at størkne, eller såfremt man anvender vegetabilsk fedt til friturestegningen.

Når fritureapparatet skiftevis tænder og slukker, smelter stegefæddet uden risiko for, at det brænder på.

For at aktivere funktionen melting skal man holde tasten "E" nedtrykket i nogle sekunder; den røde diode "F" begynder at blinke, fritureapparatet starter i intervaldrift, indtil der nås en temperatur på 100 °C. Herefter skifter fritureapparatet automatisk til kontinuerlig drift, og opvarmer olien til den indstillede temperatur.

Funktionen melting kan slås til og fra på ethvert tidspunkt ved at holde tasten "E" indtrykket i nogle sekunder.

Hvis man aktiverer funktionen melting før fritureapparatet tændes, skifter det automatisk - når de 100 °C nås - til vedligeholdelsestilstand og holder oliens temperatur på 100 °C.

For at vende tilbage til kontinuerlig drift skal man trykke på pilene "B"; fritureapparatet begynder nu at opvarme olien, indtil den indstillede temperatur nås.

### SÅDAN FUNGERER DEN BFLEX MODELLER (se fig. 13)

#### Tænding, indstilling og slukning

Når fritureapparatet er slukket med strømforsyningsledningen forbundet til netstrøm, viser displayet "A" værdien "OFF".

Fritureapparatet har elektrisk tænding af vågeblusset.

Tryk og drej ventilens knap til tændingsposition ✨ (fig. 8); hold den nedtrykket for at tænde vågeblusset og vent et par sekunder på at termoelementet opvarmes, før den slippes. Tryk og drej knappen til driftspositionen 🔥.

For at tænde fritureapparatet skal knappen "B" holdes inde



i nogle sekunder, indtil der høres et lydsignal. På displayet vises standardtemperaturen 190°, og cifret °C blinker. For at ændre tilberedningstemperaturen skal man trykke hurtigt på knappen "B" og dreje den. Når displayet viser den ønskede temperatur, skal man igen trykke på knappen "B" for at gemme den nye værdi i hukommelsen eller vente i nogle sekunder, indtil der høres et bekræftelsestegn. Når den indstillede temperatur nås, afgiver fritureapparatet et lydsignal, og cifret °C stopper med at blinke. Det skifter nu til temperaturvedligeholdelsestilstand, og blussene tændes og slukkes løbende for at opretholde en konstant olietemperatur (intervalldrift). For at slukke fritureapparatet skal man holde knappen "B" indtrykket i nogle sekunder. Displayet "A" viser teksten "HOT" så længe oliens temperatur er over 60 °C, når den er under vises "OFF". For at slukke vågeblusset drejes ventilens knap over på stillingen ●.

### Funktionen MELTING (se fig. 13)

Funktionen melting gør det muligt at opvarme olien uden bratte temperaturstigninger ved at lade fritureapparatet tænde og slukke i intervaller.

Denne funktion anvendes oftest i de kolde måneder, når olien har tendens til at størkne, eller såfremt man anvender vegetabilsk fedt til friturestegningen.

Når fritureapparatet skiftevis tænder og slukker, smelter stegefedtet uden risiko for, at det brænder på.

For at aktivere funktionen melting skal man trykke hurtigt på "D". Dioden "F" tænder og displayet viser automatisk 100 °C. Fritureapparatet begynder at varme i intervalldrift, indtil temperaturen når 100 °C, hvorefter fritureapparatet automatisk skifter til vedligeholdelsestilstand, som holder oliens temperatur konstant på 100 °C.

Funktionen melting kan slås til og fra på ethvert tidspunkt ved at trykke hurtigt på tasten "D".

Hvis funktionen melting aktiveres, når olien har en temperatur på over 100 °C, venter fritureapparatet på at olien afkøles til 100 °C, hvorefter det automatisk skifter til vedligeholdelsestilstand og holder oliens temperatur på 100 °C.

### Vær opmærksom

Apparatet er udstyret med et kølesystem, der sidder bag ved betjeningspanelet. Kontrollér med jævne mellemrum at ventilatoren fungerer og rens den for støv.

## TAGEN VARE PÅ APPARATET

### Advarsler og gode råd

Olieniveauet skal altid være mellem maksimum og minimum. Tænd aldrig for fritureapparatet hvis olieniveauet ikke er korrekt.

Skift hyppigt olien: vedbliv ikke med at bruge olien når den begynder at blive brunlig og dens viskositet øges.

Fyld aldrig kurven til mere end 50% af dens kapacitet: dette sikrer hurtig stegning og sikker brug.

Når kurven sænkes ned i karret, dannes der hurtigt skum på overfladen, dette skyldes emulsionen mellem den varme olie og vandindholdet i fødevarerne. Hvis skumdannelsen er for voldsom, skal man løfte kurven og sætte den tilbage igen for at give skummet mulighed for at forsvinde.

Under stegningen løsner der sig partikler fra fødevarerne. De største sætter sig i gitret, mens de mindste aflejres på

bunden i den kolde zone. For at undgå at disse aflejringer forbliver i cirkulation og dermed brænder, skal man med mellemrum sørge for at fjerne dem. Det skal ske, mens olien er kold og efter at have ladet aflejringerne bundfalde.

### Advarsler ved brug af faste fedtstoffer (svinefedt)

Hvis der anvendes svinefedt til friturestegningen, kan der opstå farlige situationer, som skyldes at selve svinefedtet og friturekarret overophedes. Man skal derfor smelte svinefedtet gradvist i overensstemmelse med de nedenstående anvisninger: Tag kurven og trådnettet ud og kom det faste svinefedt i. Lad apparatet fungere for fuldt blus i cirka et minut og skru derefter ned på våge-indstillingen. Svinefedtet i kontakt med de varme flammerer begynder at smelte. Vent i nogle minutter for at sikre at fedtet smelter gradvist uden at overophedes. Lad igen apparatet fungere for fuldt blus i et minut og skru derefter igen ned på våge-indstillingen.

Nu er rørene varmet tilstrækkeligt op, vent herefter på at svinefedtet smelter helt og sæt herefter trådnettet og kurven ned i det. Først når fedtet er helt smeltet og i den korrekte mængde, kan man forsætte med en korrekt anvendelse af fritureapparatet.

### Advarsler vedrørende brug af varm olie

Enhver af de følgende handlemåder er forbudt:

- Overophedning af olien.
- Forkert brug af fritureapparatet.
- Udskitning af olien når fritureapparat er varmt.
- Brug af brandfarlige opløsningsmidler til rengøring.
- Forkert opfyldning af karret (over eller under niveauet).
- At komme fugtige, ikke afdryppede fødevarer eller vand i den varme olie.

### FJERNELSE AF AFLEJRINGER

Efter at have ladet aflejringerne bundfælde mens olien er kold, udtages trådnettet med håndtagene, mens man er opmærksom på at holde det vandret og lave en blød bevægelse, således at alle de største aflejringer forbliver i det.

**a) For modeller til bord** (fig. 5) (GL8B - GL8+8B - GL8M - GL8+8M - GL10B - GL10+10B - GL30B - GL30M). Før man åbner aftapningshanen (6), skal man sætte slangen (15) i hullet (5) som vist på figuren. Efter at have placeret et kar eller en metalspand med en kapacitet på mindst 12 liter under udløbet åbnes håndtaget, (6) efter at have løftet stiften (14).

Efter aftapningen lukkes hanen ved at dreje på håndtaget (6) og tage slangen (15) ud, i omvendt rækkefølge.

**b) For modeller med møbel** (fig. 6) Efter at have sikret sig at det medfølgende kar (9) er placeret under afløbet (9), drejes på afløbets spjæld for at åbne hanen.

### Advarsler vedrørende aftapning og filtrering af olien

- Lad olien køle af før den filtreres og aftappes i beholderen.
- Det anbefales at tømme olien over i beholderen af flere gange.
- Det tilrådes at være særlig opmærksom når beholderen



med olie flyttes.

## RENGØRING

### Bemærk!

- Før rengøringen skal man slukke apparatet og vente på at det afkøles.
- Hvis apparatet er elektrisk, skal man slukke på lastadskilleren for at slå strømforsyningen fra.

En grundig daglig rengøring af apparatet garanterer en upåklagelig funktion og lang levetid.

Ståloverfladerne skal rengøres med opvaskemiddel opløst i meget varmt vand med en blød klud. Til mere stædigt snavs skal man anvende etylalkohol, acetone eller et andet ikke-alkoholbaseret opløsningsmiddel. **Anvend aldrig skurepulver eller ætsende stoffer som salt- eller svovlsyre. Brug af syrer kan ødelægge apparatets funktion og kompromittere sikkerheden.** Anvend ikke børster, ståluld eller skureklude fremstillet i andre metaller eller legeringer, som kan medføre rustmærker gennem forurening. Af samme grund skal man undgå kontakt med jernobjekter. Pas på med ståluld eller børster i rustfrit stål, der selvom de ikke forurener overfladerne kan medføre skadelige ridser.

Selvom snavset er meget stædigt, må man under ingen omstændigheder anvende sand- eller slibepapir. Vi anbefaler som alternativ at anvende syntetiske svampe (f.eks Scotchbrite).

Man må heller ikke anvende sølvrensningmidler, og man skal passe på salt- eller svovlsyredampene, der fx kommer fra gulvvask.

Ret ikke vandstråler direkte mod apparaturet, det kan blive beskadiget. Efter rengøringen skal man skylle grundigt med rent vand og tørre efter med en klud.

Efter at have rengjort apparatet skal de helt tørre overflader i rustfrit stål beskyttes med et almindeligt rustbeskyttelsesprodukt, som kan købes i en lokal forretning.

## GARANTICERTIFIKAT

VIRKSOMHED: \_\_\_\_\_

VEJ: \_\_\_\_\_

POSTNUMMER: \_\_\_\_\_ BY: \_\_\_\_\_

PROVINS: \_\_\_\_\_ INSTALLATIONS DATO: \_\_\_\_\_

**MODEL** \_\_\_\_\_  
**SERIENUMMER** \_\_\_\_\_

## ADVARSEL

Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for eventuelle uøjagtigheder i dette hæfte, der skyldes kopierings- eller trykfejl. Fabrikanten forbeholder sig desuden retten til at foretage alle nødvendige og nyttige ændringer af produktet, såfremt de ikke har nogen indvirkning på dets grundlæggende egenskaber. Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar, hvis forskrifterne i denne vejledning ikke overholdes fuldstændigt. Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for direkte eller indirekte skader, der skyldes forkert installation, manipulering, ringe vedligeholdelse, eller ukyndig anvendelse.



## Bruksanvisning

---

Dimensjoner	<b>256</b>
Tekniske data	<b>258</b>
Spesifikke instruksjoner	<b>262</b>

---



## GASSFRITYRER - SERIE PLUS 600

Type apparat	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)	Type
<b>GL8B</b>	Gassfrityr til benkeplate – 8 L.	mm 300x600x290 (410)	A1
<b>GL8M</b>	Gassfrityr med underskap – 8 L.	mm 300x600x900 (1020)	A1
<b>GL8+8B</b>	Gassfrityr til benkeplate – 8+8 L.	mm 600x600x290 (410)	A1
<b>GL8+8M</b>	Gassfrityr med underskap – 8+8 L.	mm 600x600x900 (1020)	A1

## GASSFRITYRER - SERIE MACROS 700

Type apparat	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)	Type
<b>GL10B</b>	Gassfrityr til benkeplate – 10 L.	mm 400x714x290 (430)	A1
<b>GL10M</b>	Gassfrityr med underskap – 10 L.	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL7+7M</b>	Gassfrityr med underskap – 7+7 L.	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL10+10B</b>	Gassfrityr til benkeplate – 10+10 L.	mm 800x714x290 (430)	A1
<b>GL10+10M</b>	Gassfrityr med underskap – 10+10 L.	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL15M</b>	Gassfrityr med underskap – 15 L.	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL15+15M</b>	Gassfrityr med underskap – 15+15 L.	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL18MI</b>	Gassfrityr med underskap – 18 L.	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL18MI-E</b>	Gassfrityr med underskap – 18 L.	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL18MI-BF</b>	Gassfrityr med underskap – Bflex kommandoer – 20 L.	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL18+18MI</b>	Gassfrityr med underskap – 18+18 L.	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL18+18MI-E</b>	Gassfrityr med underskap – 18+18 L.	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL18+18MI-BF</b>	Gassfrityr med underskap – Bflex kommandoer – 18+18 L.	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL20M</b>	Gassfrityr med underskap – 20 L.	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL20+20M</b>	Gassfrityr med underskap – 20+20 L.	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL30B</b>	Gassfrityr til benkeplate – 25 L.	mm 800x714x290 (430)	A1
<b>GL30M</b>	Gassfrityr med underskap – 25 L.	mm 800x714x900 (1040)	A1

## GASSFRITYRER - SERIE MAXIMA 900

Type apparat	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)	Type
<b>9GL18MI</b>	Gassfrityr med underskap – 18 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18MIEL</b>	Gassfrityr med underskap – elektronisk styring – 18 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18MI-BF</b>	Gassfrityr med underskap – Bflex kommandoer – 18 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MI</b>	Gassfrityr med underskap – 18+18 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MIEL</b>	Gassfrityr med underskap – elektronisk styring – 18+18 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MI-BF</b>	Gassfrityr med underskap – Bflex kommandoer – 18+18 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20M</b>	Gassfrityr med underskap – 20 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20M</b>	Gassfrityr med underskap – 20+20 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20MEL</b>	Gassfrityr med underskap – elektronisk styring – 20 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20MEL</b>	Gassfrityr med underskap – elektronisk styring – 20+20 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20M-BF</b>	Gassfrityr med underskap – Bflex kommandoer – 20 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20M-BF</b>	Gassfrityr med underskap – Bflex kommandoer – 20+20 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22M</b>	Gassfrityr med underskap – 22 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22MEL</b>	Gassfrityr med underskap – elektronisk styring – 22 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22+22M</b>	Gassfrityr med underskap – 22+22 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22+22MEL</b>	Gassfrityr med underskap – elektronisk styring 22+22 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1

**GASSFRITYRER - SERIE S700**

Type apparat	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)	Type
<b>SGL18MI</b>	Gassfrityr med underskap – 18 L.	mm 400x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18MIEL</b>	Gassfrityr med underskap – elektronisk styring – 18 L.	mm 400x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18+18MI</b>	Gassfrityr med underskap – 18+18 L.	mm 800x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18+18MIEL</b>	Gassfrityr med underskap – elektronisk styring – 18+18 L.	mm 800x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18MI-BF</b>	Gassfrityr med underskap – Bflex kommandoer – 18 L.	mm 400x730x900 (1090)	A1

**GASSFRITYRER - SERIE S900**

Type apparat	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)	Type
<b>S9GL18MI</b>	Gassfrityr med underskap – 18 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18MIEL</b>	Gassfrityr med underskap – elektronisk styring – 18 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18MI-BF</b>	Gassfrityr med underskap – Bflex kommandoer – 18 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MI</b>	Gassfrityr med underskap – 18+18 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MIEL</b>	Gassfrityr med underskap – elektronisk styring – 18+18 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MI-BF</b>	Gassfrityr med underskap – Bflex kommandoer – 18+18 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20M</b>	Gassfrityr med underskap – 20 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20M-BF</b>	Gassfrityr med underskap – Bflex kommandoer – 20 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MFA</b>	Gassfrityr med underskap – Oljefiltrering og automatisk kurvhever – 20 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MF</b>	Gassfrityr med underskap – Oljefiltrering – 20 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MFA-BF</b>	Gassfrityr med underskap – Bflex kommandoer – Oljefiltrering og automatisk kurvhever – 20 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20+20M</b>	Gassfrityr med underskap – 20+20 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20+20M-BF</b>	Gassfrityr med underskap – Bflex kommandoer – 20+20 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22M</b>	Gassfrityr med underskap – 22 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22MEL</b>	Gassfrityr med underskap – elektronisk styring – 22 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22M-BF</b>	Gassfrityr med underskap – Bflex kommandoer – 22 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22M</b>	Gassfrityr med underskap – 22+22 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22MEL</b>	Gassfrityr med underskap – elektronisk styring – 22+22 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22M-BF</b>	Gassfrityr med underskap – Bflex kommandoer – 22+22 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1

**GASSFRITYRER - SERIE LX900 TOP**

Type apparat	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)	Type
<b>LX9GL18I</b>	Fritthengende gassfrityr – 18 L.	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL18IEL</b>	Fritthengende gassfrityr – elektronisk styring – 18 L.	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL18I-BF</b>	Fritthengende gassfrityr – Bflex kommandoer – 18 L.	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL20</b>	Fritthengende gassfrityr – 20 L.	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL20-BF</b>	Fritthengende gassfrityr – Bflex kommandoer – 20 L.	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22</b>	Fritthengende gassfrityr – 22 L.	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22EL</b>	Fritthengende gassfrityr – elektronisk styring – 22 L.	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22-BF</b>	Fritthengende gassfrityr – Bflex kommandoer – 22 L.	mm 400x900x580 (840)	A1



## GASSFRITRYLDER - SERIE PLUS 600

## TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt		Forbruk LPG G30/31		Forbruk metan G20		Forbruk metan G25		Primærluft til forbrenningen		Type konstruksjon	Nominell elektrisk effekt kW	Førhåndsinnstilt spenning V <sub>ac</sub>	Ledning type H07RNF snitt mm Ø	Sylindrisk brenner n°	Brenner med rundt hode HØYRE		Brenner med rundt hode VENSTRE		Brenner med ovalt hode n°
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	n°	kW	n°						kW	n°			
GL8B	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A1						1	3,30	1	3,30	1	3,30	1	3,30	
GL8M	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A1						1	3,30	1	3,30	1	3,30	1	3,30	
GL8+8B	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A1						2	3,30	2	3,30	2	3,30	2	3,30	
GL8+8M	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A1						2	3,30	2	3,30	2	3,30	2	3,30	

## GASSFRITRYLDER - SERIE MACROS 700

## TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt		Forbruk LPG G30/31		Forbruk metan G20		Forbruk metan G25		Primærluft til forbrenningen		Type konstruksjon	Nominell elektrisk effekt kW	Førhåndsinnstilt spenning V <sub>ac</sub>	Ledning type H07RNF snitt mm Ø	Sylindrisk brenner n°	Brenner med rundt hode HØYRE		Brenner med rundt hode VENSTRE		Brenner med ovalt hode n°
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	n°	kW	n°						kW	n°			
GL10B	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A1						1	3,45	1	3,45	1	3,45	1	3,45	
GL10M	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A1						1	3,45	1	3,45	1	3,45	1	3,45	
GL7+7M	9,2	0,72	0,97	1,13	18,4	A1						2	3,45	2	3,45	2	3,45	2	3,45	2
GL10+10B	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A1						2	3,45	2	3,45	2	3,45	2	3,45	
GL10+10M	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A1						2	3,45	2	3,45	2	3,45	2	3,45	
GL15M	12,7	1,00	1,34	1,56	25,4	A1						2	3,45	2	3,45	2	3,45	2	3,45	
GL15+15M	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1						2	220 - 240	2	3,15	2	7	4	4,38	3
GL18M1 - GL18M1-E - GL18M1-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1						2	220 - 240	2	3,15	4	7	4	4,38	6
GL18+18M1 - GL18+18M1-E - GL18+18M1-BF	28	2,2	3	3,44	56	A1						2	220 - 240	2	3,15	4	7	4	4,38	6
GL20M	16,5	1,30	1,75	2,03	33	A1						3	5,50	3	5,50	3	5,50	3	5,50	
GL20+20M	33	2,60	3,49	4,06	66	A1						4	4,38	4	4,38	4	4,38	4	4,38	
GL30B	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A1						4	4,38	4	4,38	4	4,38	4	4,38	
GL30M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A1						4	4,38	4	4,38	4	4,38	4	4,38	

## GASSFRITRYLDER - SERIE S700

## TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt		Forbruk LPG G30/31		Forbruk metan G20		Forbruk metan G25		Primærluft til forbrenningen		Type konstruksjon	Nominell elektrisk effekt kW	Førhåndsinnstilt spenning V <sub>ac</sub>	Ledning type H07RNF snitt mm Ø	Sylindrisk brenner n°	Brenner med rundt hode HØYRE		Brenner med rundt hode VENSTRE		Brenner med ovalt hode n°
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	n°	kW	n°						kW	n°			
SGL18M1 - SGL18M1E - SGL18M1-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1						0,1	220 - 240	3X1,5	2	7	4	7		
SGL18+18M1 - SGL18+18M1E	28	2,2	3,0	3,44	56	A1						0,1	220 - 240	3X1,5	4	7	4	7		

**GASSFRITYRER - SERIE MAXIMA 900****TEKNISKE DATA**

MODELL	Nominell effekt	Forbruk LPG G30/31	Forbruk metan G20	Forbruk metan G25	Primærluft til forbrenningen	Type konstruksjon	Nominell elektrisk effekt	Forhåndsinnstilt spenning	Ledning type H07RN-F snitt	Sylindrisk brenner	Brenner med rundt hode HØYRE	Brenner med rundt hode VENSTRE	Brenner med ovalt hode
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	A1	kW	Vac	mm Ø	n°	n°	n°	n°
9GL18MI - 9GL18MIEL - 9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7		
9GL18+18MI - 9GL18+18MIEL - 9GL18+18MI-BF	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	4	7		
9GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1							3 5,83
9GL20+20M	35	2,76	3,7	4,3	70	A1							6 5,83
9GL20MEL - 9GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 5,83
9GL20+20MEL - 9GL20+20M-BF	35	2,76	3,7	4,3	70	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 5,83
9GL22M	20	1,56	2,12	2,46	40	A1							3 6,67
9GL22+22M	40	3,12	4,24	4,92	80	A1							6 6,67
9GL22MEL - 9GL22M-BF	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 6,67
9GL22+22MEL	40	3,12	4,24	4,92	80	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 6,67

**GASSFRITYRER - SERIE S900****TEKNISKE DATA**

MODELL	Nominell effekt	Forbruk LPG G30/31	Forbruk metan G20	Forbruk metan G25	Primærluft til forbrenningen	Type konstruksjon	Nominell elektrisk effekt	Forhåndsinnstilt spenning	Ledning type H07RN-F snitt	Sylindrisk brenner	Brenner med rundt hode HØYRE	Brenner med rundt hode VENSTRE	Brenner med ovalt hode
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	A1	kW	Vac	mm Ø	n°	n°	n°	n°
S9GL18MI - S9GL18MIEL - S9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7		
S9GL18+18MI - S9GL18+18MIEL - S9GL18+18MI-BF	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	4	7		
S9GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1							3 5,83
S9GL20+20M	35	2,76	3,7	4,3	70	A1							6 5,83
S9GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 5,83
S9GL20+20M-BF	35	2,76	3,7	4,3	70	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 5,83
S9GL20MFA - S9GL20MF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,2	220 - 240	3x1,5				3 5,83
S9GL20MFA-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,2	220 - 240	3x1,5				3 5,83
S9GL22M	20	1,56	2,12	2,46	40	A1							3 6,67
S9GL22MEL - S9GL22M-BF	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 6,67
S9GL22+22M	40	3,12	4,24	4,92	80	A1							6 6,67
S9GL22+22MEL - S9GL22+22M-BF	40	3,12	4,24	4,92	80	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 6,67






Apparatene er i overensstemmelse med følgende europeiske direktiver:

Reg. 1935/2004/CE	Regulering for plastmaterialer og plastgjenstander beregnet på å komme i kontakt med næringsmidler
Reg. 2016/426/UE	Forordning om gassapparater
2014/35/UE	Lavspenningsdirektivet
2014/30/UE	EMC (elektromagnetisk kompatibilitet)
2011/65/UE	Begrensninger i bruk av farlige stoffer i elektrisk og elektronisk utstyr
2006/42/CE	Maskindirektivet og spesielle tilsvarende forskrifter
EN 203-1	Generell standard for sikkerheten til gassdrevne husholdningsapparater og lignende
EN 203-3	Standard på materialer og deler i kontakt med mat og andre helseaspekter
EN 203-2-4	Særskilte regler for gassdrevne FRITYRSTEIKERE for storkjøkken for kollektivt bruk
EN 60335-1	Generelle sikkerhetsbestemmelser for husholdnings- og tilsvarende elektriske apparater
EN 62233	Målemetoder for elektromagnetiske felter ved husholdningsapparater og lignende når det angår menneskelig eksponering
EN 61000	Norm for elektromagnetisk kompatibilitet
EN 55014	Norm for elektromagnetisk kompatibilitet

### Apparatens egenskaper

Typeskiltet befinner seg på fronten av apparatet og inneholder alle nødvendige tilkoblingsdata.

<b>NAME:</b>	
<b>MANUFACTURER'S ADDRESS:</b>	
TYPE/MOD: ...../.....	Serial: ...../.....
kW: ..... TYPE: A1	Hz: 50/60
Cert: 51.....	kW: ..... 
	V: ..... 0051-.....
	IPX: ..... <b>Made in Italy</b>

### INFORMASJON TIL BRUKERE AV PROFESJONELT UTSTYR



**I henhold til art. 24 i Lovdekretet av 14. mars 2014, nr. 49**

**"Gjennomføring av direktivet 2012/19/EU om elektrisk og elektronisk avfall (WEEE)".**

En avfallsdunk med kryss over på apparatet eller på emballasjen indikerer at produktet etter endt brukstid skal behandles separat fra annet avfall for hensiktsmessig behandling og gjenvinning. Særlig organiseres og håndteres spesialavfallet fra dette profesjonelle apparatet etter endt brukstid på en av følgende måter:

- direkte av brukeren, dersom apparatet kom i salg før innføringen av det nye WEEE direktivet og brukeren selv bestemmer seg for å kassere det uten å erstatte det med et nytt, tilsvarende apparat med samme funksjoner;
- av produsenten, forstått som den som først introduserte og markedsførte apparatet i EU-land, eller som selger det nye apparatet som erstatter det forrige med sitt merke i EU-land, dersom brukeren samtidig som han bestemmer seg for å kassere det gamle apparatet, i salg før innføringen av det nye WEEE direktivet, kjøper et nytt, tilsvarende apparat med samme funksjoner. I sistnevnte tilfelle kan brukeren kreve at produsenten henter dette apparatet innen 15 dager etter leveringen av det nye apparatet;
- av produsenten, forstått som den som først introduserte og markedsførte, eller som selger apparatet med sitt merke i EU-land, dersom apparatet kom i salg etter innføringen av det nye WEEE direktivet.

Hensiktsmessig avfallsbehandling for påfølgende resirkulering av apparatet, eller behandling og miljøvennlig kassering, bidrar til å forhindre mulige negative effekter på miljø og helse, og fremmer gjenbruk og/eller resirkulering av materialene apparatet består av.

**Ulovlig deponering av apparatet fra brukerens side innebærer bruk av sanksjoner etter gjeldende lovbestemmelser.**



## SPESIFIKKE INSTRUKSJONER



### MERK!

Tegningene det henvises til i kapitlene befinner seg på de første sidene i denne bruksanvisningen.

### BESKRIVELSE AV APPARATET

Robust struktur i stål, med 4 føtter som er justerbare i høyden. Utvendig bekleddning i krom-nikkel-stål 18/10. Oppvarmingen skjer ved hjelp av brennere i rørformet krom stål, motstandsdyktige overfor termiske og mekaniske belastninger. Justeringen av temperaturen er mulig takket være egnede kraner komplette med sikkerhetsanordninger.

### KLARGJØRING

#### Installasjonssted

Det anbefales å plassere apparatet i et rom med god ventilasjon, helst under en avtrekksvifte. Det er mulig å montere apparatet enkeltvis eller sette det sammen med andre apparater.

En minimum avstand på 150 mm fra sidene må i alle tilfeller overholdes og 150 mm fra baksiden.

**Veggene i nærheten av utstyret (vegger, dekorasjoner, kjøkkenskap, dekorative overflater, etc ...) må være laget av ikke-brennbart materiale.**

Sett apparatene på et bord eller på en hylle laget av ikke brennbart materiale.

Før tilkoblingen utføres, må du kontrollere på apparatets merkeskilt om det er klargjort og om det passer til den typen gass som er tilgjengelig. I tilfelle apparatet virker med en annen type gass, les avsnittet "Drift med andre typer gass".

#### Lovforskrifter, tekniske regler og direktiver

Før montering, overhold følgende forskrifter:

- standarder UNI CIG 8723
- lokale bygge Lovverk og forskrifter for brannvern;
- gjeldende standarder for arbeidsvern;
- forskriftene til Gassverket;
- gjeldende forskrifter fra CEI (Comitato Elettrotecnico Italiano – Italiensk Elektroteknisk Komité);
- Brannvesenets forskrifter.

### INSTALLERING

Montering, installasjon og vedlikehold skal utføres av firmaer som er godkjente av det lokale Gassverket i samsvar med gjeldende lover.

#### Fremgangsmåter for installering

For en korrekt vatring av apparatet skal du justere på føttene, som er justerbare i høyden.

#### Tilkobling til gassforsyningen

Tilkoblingen til munningen på 1/2" G som forutsett av apparatet kan være fast eller av avtagbar type ved å bruke et lovmessig koblingsstykke. Ved bruk av bøyelige slanger må de være i rustfritt stål og i samsvar med standarden. Etter endt tilkobling skal tetningene kontrolleres ved bruk av en egnet spray som varsler om lekkasjer.

#### Røykutslipp

Apparatene må installeres i rom der forbrenningsproduktene enkelt kan føres ut, i samsvar med installasjonsforskriftene. Apparatene anses (se tabellen "TEKNISKE DATA") som:

*gassapparater av typen "A1"*

De er ikke ment å skulle kobles til et utløp for forbrenningsgasser.

Disse apparatene utslipp må skje direkte i et dertil egnet luftavtrekk, eller lignende innretninger, som må være tilkoblet en garantert effektiv skorstein eller direkte utendørs.

Ved mangel på dette kan man bruke et luftavtrekk som er direkte tilkoblet utendørs, med passende kraft, se tabellen "TEKNISKE DATA", pluss nødvendig utskifting av luft slik at brukerens jobber i et behagelig klima.

#### Elektrisk tilkobling

Før man kobler apparatet til strømmen må man kontrollere at:

- Strømspanningen tilsvarer verdiene på typeskiltet.
- Jordingen er effektiv.
- Ledningen egner seg til apparatets strømforbruk.

Dessuten må apparatets strømtilførselskrets utstyres med en flerpolet bryter med en kontaktåpningsavstand på minst 3 mm som lett tillater å koble fra apparatet.

Til den hensikt kan man for eksempel trenge sikkerhetsbrytere. Den flerpolet bryteren må plasseres i nærheten av apparatet, være homologert og ha et snitt som passer til apparatet.

Ledningen må minst være av typen H07 RN-F.

**Den GUL-GRØNNE jordledningen må ikke avbrytes.**

#### Potensialutligning

Apparatet må kobles til en potensialutligning. Klemmen for denne sitter nær der ledningen starter. Den er merket med en etikett





## IGANGSETTING

### Forberedende inngrep før plassering

Før plassering anbefales det å ta bort den pålimte vernebekledningen. Rengjør deretter nøye arbeidsoverflaten og de ytre delene med lunkent vann og rengjøringsmiddel ved bruk av en fuktig klut, og tørk deretter med en ren klut.

### Igangsetting

Før igangsetting tilrådes det å kontrollere at apparatets egenskaper (kategori og typen gass som brukes) tilsvarer familien og gruppen gass som finnes på installasjonsstedet. I motsatt tilfelle sørg for å gå over til påkrevd gassfamilie eller tilpass apparatet til krevd gruppe gass (se avsnittet "Drift med andre typer gass"). For igangsetting følg bruksanvisningene.

### Kontroll av effekten

Bruk dysene for nominell effekt som finnes på apparatene. Effekten kan være av to typer:

- nominell, gjengitt på apparatets merkeskilt
- redusert.

Dysse dysene omtales i tabellen "BRENNERE".

Trykket i gasstilførselen må ligge innenfor de områdene som er vist i tabellen brennere.

Utenfor disse trykkgrensene er det ikke mulig å bruke apparatene. Ønskes det en ytterligere kontroll av effekten, er det mulig å utføre den ved hjelp av en teller ved å følge den såkalte "volumetriske metoden".

Normalt er det likevel tilstrekkelig med en kontroll av dysenes korrekte funksjon.

### Kontroll av tilførselstrykket (fig. 1)

Tilførselstrykket skal måles ved hjelp av en trykkmåler (minimal oppløsning på 0,1 mbar). Fjern skruen (A) fra trykkstøpslet og koble til manometeret. Etter at trykket er målt, skru skruen hermetisk til igjen (A).

**VIKTIG:** Kontrollen av trykket må utføres med alt gassutstyret tilkoblet og fungerende.

### Kontroll av effekten i henhold til den volumetriske metoden

Ved hjelp av en gassmåler og et kronometer er det mulig å måle gassforbruket i tidsenheten. Denne verdien skal sammenlignes med verdien E som beregnes

$$E = \frac{\text{Brennerens effekt}}{\text{Gassens varmeevne}}$$

Det er viktig at målingen av effekten utføres mens apparatet er uvirksomt. Brennerens effekter, nominell og redusert, beregnet ved verdien for nominelt trykk, oppnås ved å se i tabellen "BRENNERE". Gassens varmeevne kan fås ved henvisning til det lokale gassforsyningsverket.

### Kontroll av hvordan maskinen fungerer

Kontroller om typen dyser som brukes tilsvarer de forutsett i tabellen "BRENNERE". Kontroller at trykkreduktoren som brukes har en større strømningshastighet enn summen av forbruksstrømningshastighetene til alt utstyret som er tilkoblet. Kontroller at gassens ledningsrør passer.

### Kontroll av pilotflammen

For en korrekt justering skal flammen omsvøpe varmeelementet og være perfekt å se på. I motsatt tilfelle kontroller om injektoren er den riktige for typen gass som brukes.

### Kontroll av primærluft (Fig. 2/3/4)

Justeringen skjer ved hjelp av venturirøret ved å regulere kvoten "X" i tabellen "BRENNERE" og verifisere flammens utseende; den skal være jevn, luftig og stille.

### Kontroll av funksjoner

- Sett apparatet i drift.
- Kontroller at gassrørene er tette;
- Kontroller brennerens flamme, også ved et minimum.

### Advarsler for installatøren

- Forklar og vis brukerne drift og bruk av maskinen i henhold til anvisningene og overlatt vedkommende bruksanvisningen.
- Opplys brukeren om at ethvert oppussingsarbeid eller byggmessig endring som kan skade tilførselen av luft for forbrenningen gjør det nødvendig å foreta en ny kontroll av apparatets funksjoner.

### Bruk med andre typer gass

For å gå over til en annen type gass, skal man konsultere tabellen "BRENNERE", hvor det spesifiseres hvilke dyser som egner seg å bruke.

Diametermålet er uttrykt i hundredels mm og står på hver dys. På modellene med trykkregulator (/R) er det i tillegg nødvendig å kontrollere og justere utgangstrykket. Etter å ha skiftet ut dysene må man foreta en funksjonssjekk, som beskrevet i avsnittet "IDRIFTSETTING", og angi den nye gassypen på typeskiltet.

### Regulering av utgangstrykket på modellene "/R"

For å få tilgang til reguleringskraven, skal man ta vekk dekslet "C" (se fig. 9) ved å skru av skruen "D" og lirke med en egnet skrutrekk på åpningen "E". Koble en trykkmåler på uttaket for utgangstrykket "B (outlet)", og juster utgangstrykket på skruen "F" ved hjelp av en egnet skrutrekk, jfr. tabellen "BRENNERE".

### Utskifting av brennerens dyser

*FOR MODELLENE MED KAPASITET PÅ 8, 10, 18 og 30 LITER*

Ta bort styrepanelet ved å skru av de synlige skruene som sitter på den nederste kanten eller foran på panelet. Ta deretter bort de synlige dysene og skift dem ut med nye egnede dyser, i henhold til tabellen "BRENNERE". Ikke glem å sette på plass tetningen der denne er forutsett.

*FOR MODELLER MED KAPASITET PÅ 7, 15, 20 og 22 LITER*

Man har tilgang til dysene ved å åpne skaplukene. Skru dem av og skift dem ut med nye egnede dyser, i henhold til tabellen "BRENNERE". Ikke glem å sette på plass tetningen der denne er forutsett.

### Regulering av pilotflammen (fig. 11A - 11B)

*FOR MODELLER MED KAPASITET PÅ 7, 8, 10 og 18 LITER*

Pilotflammen er med dyser og fast luft.

Det eneste inngrepet som er påkrevd er å skifte ut dysene



alt etter typen gass som benyttes. Dette gjøres ved å gå frem på følgende måte:

- Demontere panelet ved å løsne festeskruene (der det er nødvendig).
- Skru løs mutteren som holder tvekjeglen på plass (nr. 14) og ta ut tvekjeglen (nr. 15) og pilotdysen (nr. 16).
- Skift ut pilotdysen med den passende funnet ved hjelp av tabellen "BRENNERE".
- Etter å ha utført utskiftingen av pilotdysen, skrus mutteren som trykker på tvekjeglen på plass igjen (nr. 14) med den respektive tvekjeglen (nr. 15).

### Regulering av pilotflammen (fig. 11C)

FOR MODELLER MED KAPASITET PÅ 15, 20 og 22 LITER

Med en sekskantet nøkkel på 7 mm, regulerer du pilotflammen (1). Dysen er regulert riktig når flammen omgir termoparet helt. Dersom man benytter LPG må reguleringsskruen skrus fullstendig til.

## APPARATETS SIKKERHETSSYSTEMER

Sikkerhetsventil: en ventil med termoelement tillater å avbryte gasstrømmen til hovedbrenneren dersom pilotflammen skulle slukkes.

For å tilbakestille funksjonen i utgangsposisjon, må man repetere operasjonene som må utføres for å slå på pilotgassbrenneren.

Sikkerhetstermostat: Kobler seg inn ved å stenge gasstrømmen ved alvorlige feil. Denne skal tilbakestilles i utgangsposisjon manuelt ved å skru av mutteren (n. 7) (fig. 7-8). Dersom denne skulle koble seg inn må man melde fra til teknisk assistanse.

I FA modellene, med elektrisk kurvhever og pumpe for resirkulering av olje er det forutsett sikringer som er plassert i sikringsskapet. I tilfelle feil ved oljepumpen eller ved kurvheverne, må du ta kontakt med servicesenteret.

## VEDLIKEHOLD

Apparatene er laget slik at de krever lite vedlikehold. Allikevel anbefaler vi brukeren å skrive under en servicekontrakt for å få apparatene kontrollert av våre spesialister minst en gang i året, eller la apparatet kontrolleres av en spesialisert tekniker.

### Advarsel

I frityrkokerne som har tanken med oljeforsegling på termostatene, er det nødvendig å kontrollere denne forseglingen regelmessig. God stramming av koblingen gjør det mulig å unngå eventuelle oljelekkasjer som på lang sikt kan forårsake ulemper.

## UTSKIFTING AV KOMPONENTENE (RESERVEDELER)

**BRUK BARE ORIGINALE RESERVEDELER LEVERT AV PRODUSENTEN. Delene skal skiftes ut av godkjent personale!**

På noen modeller er det tilstrekkelig å ta bort styrepanelet ved å skru av de synlige skruene som sitter på den nederste kanten eller foran på panelet for å få tilgang til delene som skal skiftes ut, på andre modeller er det tilstrekkelig å åpne

den nederste døren.

**MERK: tøm tanken før du tar vekk styrepanelet og før du skifter ut delene.**

**Gasskran:** Alle koblingsstykkene er synlige. Løsne koblingsstykkene til gassrørene, pilotbrenneren og termoelementet med egnede nøkler. Løsne deretter festeskruene på siden, og sett inn en ny kran. Pass på å sette føleren helt til bunns.

**Sikkerhetstermostat:** Ta bort faston fra termoelementet. Skru av dekselmutteren, skru av festemutteren og skift ut sikkerhetstermostaten. Når man kobler til faston igjen, må man kontrollere at det er god kontakt mellom dem. Forsikre deg om at termostatsens føler settes godt på plass helt til bunns.

**Brenner:** Brenneren er festet med to godt synlige skruer og en mutter til rampen. Skru dem av, skift ut brenneren og skru skruene godt på igjen.

**Termoelement-Tennplugg:** For å lette utskiftingen av disse to komponentene er det best å skru av de to skruene som fester pilotstøtten. Skift dem ut ved å skru av festeskruene.

Etter at utskiftingen er ferdig, monterer panelet og de respektive delene i riktig rekkefølge.

### ADVARSEL

**Etter at gassilførselens deler er skiftet ut, er det nødvendig å utføre en kontroll av tetningene samt funksjonene til de forskjellige elementene.**

## BRUKSANVISNINGER

### IDRIFTSETTING

Apparatet er til profesjonell bruk og skal kun brukes av kvalifisert personale.

Vi anbefaler brukeren å kontrollere at apparatet installeres på egnet måte. Fabrikanten fraskriver seg alt ansvar for skader som skyldes dårlig installasjon, mangelfullt vedlikehold eller ukynndig bruk.

Før apparatet settes i funksjon må man LESE NØYE BRUKSANVISNINGEN I DETTE HEFTET, med spesiell oppmerksomhet overfor sikkerhetsinnretningenes standarder. Steng alltid gasskranene etter bruk, særlig under vedlikeholdsoperasjoner og reparasjoner. Følg reglene for frityrkoking nøye, særlig i den første brukstiden, helt til du får så god praksis og erfaring at du personlig kan velge koketider og -temperaturer.

Før man slår på brenneren, må man vaske nøye delene som kommer i kontakt med kokeoljen, som vist i avsnittet om rengjøring. Fyll deretter på olje helt opp til nivåmerket i tanken etter å ha kontrollert at utløpskranen er stengt.

### TENNING

Brennerne forsynes gjennom en termostatisk



sikkerhetsventil.

#### Tenning av pilotgassbrenneren (GL8..., GL10...) (fig. 7)

Trykk på knappen (★) (3), vent til det kommer luft ut av rørene, og trykk da inn knappen til den piezoelektriske tenningen (2) gjentatte ganger helt til pilotflammen tennes, som er synlig gjennom åpningen på instrumentpanelet. Hold knappen (3) inne i noen sekunder før du slipper den. Hvis pilotflammen slukker seg når knotten slippes, gjenta tenningsoperasjonen.

#### Tenning av pilotbrenneren (GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...) (fig. 8)

Trykk inn og vri bryteren mot urviseren helt til den er i posisjon (★) (PILOT). Hold bryteren inntrykt i denne posisjonen mens du trykker gjentatte ganger på den piezoelektriske knappen helt til pilotflammen tennes. På modellene 9GL20... - 9GL22... - S9GL20... - S9GL22... skal man vri bryteren enda lenger frem for å aktivere den piezoelektriske knappen (se fig. 10).

Slipp bryteren etter 5 sekunder, og vri den i ønsket posisjon. Gjenta operasjonen hvis pilotflammen skulle slukke.

#### Tenning av pilotgassbrenneren (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18..., 9GL20...EL, 9GL22...EL, S9GL22...EL, LX9GL22...EL) (fig. 8)

Vri håndtaket (1) mot urviseren helt til det er i posisjon (★). I denne posisjonen skal man trykke inn selve håndtaket helt til pilotflammen tennes. Slipp håndtaket etter 60 sekunder, og vri det i posisjonen (⊙). Gjenta operasjonen dersom pilotflammen slukker seg.

#### Tenning med pilotbuss (modeller F og FA - fig. 14)

Trykk på knappen "D"; den grønne varselampen "C" tennes og indikerer forekomst av spenning.

Vri håndtaket "G" mot urviseren helt til det er i posisjon (★). I denne posisjonen skal man trykke inn selve håndtaket helt til pilotflammen tennes. Slipp håndtaket etter 60 sekunder, og vri det i posisjonen (⊙). Gjenta operasjonen dersom pilotflammen slukker seg.

#### Tenning av hovedgassbrennerne og justering av temperaturen (GL8..., GL10..., GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...)

For å slå på hovedgassbrenneren skal man vri håndtaket ytterligere mot urviseren helt til ønsket temperatur. Termostatventilen er merket med posisjoner fra 1 til 8 for Serie 600, og fra 1 til 7 for Serie 700/900.

Verdiene som gis for temperaturen for hver posisjon er som følger:

Ventil 8 posisjoner

Posisjon	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatur °C	Avslått	110	121	133	145	156	168	179	190

Ventil 7 posisjoner

Posisjon	0	1	2	3	4	5	6	7
Temperatur °C	Avslått	115	130	143	157	171	180	190

#### Tenning av hovedgassbrennerne og justering av

#### temperaturen (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI, 9GL20...EL, 9GL22...EL, S9GL22...EL, LXGL22...EL, S9GL20...FA)

For å slå på hovedgassbrennerne skal man vri termostathåndtaket på instrumentpanelet helt til verdien for ønsket temperatur.

### AVSLÅING

#### Avslåing under normal drift

##### Avslåing (GL8..., GL10...) (fig. 7)

Hvis bare hovedbrennerne skal slås av, er det nok å vri håndtaket (1) i posisjon (★) I denne stillingen forblir bare pilotflammen tent.

For å koble fullstendig ut hele apparatet, skal man trykke på avknappen (●) (4).

Før man slår på apparatet igjen må man vente i cirka 1 minutt på at ventilen frigjøres.

##### Avslåing (GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...) (fig. 8)

Hvis bare hovedbrennerne skal slås av, skal man vri håndtaket (1) i posisjon (★) I denne stillingen forblir bare pilotflammen tent. For å koble fullstendig ut hele apparatet, skal man vri håndtaket til posisjon (●).

##### Avslåing (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18..., 9GL20...EL, 9GL22...EL, S9GL22...EL, LX9GL22...EL) (fig. 8)

Hvis bare hovedbrennerne skal slås av, skal man vri termostathåndtaket på instrumentpanelet i posisjon null, og vri håndtaket (1) til posisjon (★) I denne stillingen forblir bare pilotflammen tent. For å koble fullstendig ut hele apparatet, skal man vri håndtaket (1) til posisjon (●).

##### Avslåing (9GL20..., 9GL22..., S9GL20..., S9GL22...) (fig. 10)

For å slå av hovedbrennerne, skal man vri bryteren i posisjon (⊙). For å slå av pilotflammen, skal man vri bryteren i posisjon (●).

##### Avskruing (modeller F og FA - fig. 14)

Hvis bare hovedbrennerne skal slås av, skal man vri termostathåndtaket på instrumentpanelet i posisjon null, og vri håndtaket "G" til posisjon (★) I denne stillingen forblir bare pilotflammen tent.

For å skru av apparatet fullstendig, må du vri knotten "G" over i posisjon (●) og slipp opp knappen "D", vil den grønne varselampen "C" skru seg av.

##### Avslåing i tilfelle feil

I dette tilfellet steng av gasstilførselen til apparatet.

##### Hvordan oppføre seg i tilfelle feil eller lengre tids stillestands av bruk

I tilfelle apparatet ikke skal brukes under en lengre periode eller i tilfelle feil eller problematisk drift, lukk kranen for tilkobling til gassnett og befinner seg på utsiden av apparatet. Etter at alle rengjøringsinngrepene er utført, skal overflatene i rustfritt stål, godt tørket, beskyttes med produkter som normalt er å finne i handelen og som beskytter mot etsing og rust. I tilfelle feil, ta kontakt med teknisk assistanse.

NO



## F OG FA MODELLENE - ELEKTRONISKE KONTROLLFUNKSJONER

### Bruk av automatisk kurvvever, innstilling av steketid (modeller FA - fig. 14)

Kurvveveren kan brukes både med en enkelt kurv og med to halve kurver.

For å bruke kurvveveren med to halve kurver, må du stille inn bryteren "M", som finnes i frytirstekerommet, i stillingen som tilsvarer de to kurvene.

For å bruke kurvveveren med en enkelt kurv, må du stille inn bryteren "M" i stillingen som tilsvarer den enkelte kurven. I dette tilfellet må du stille inn frytirsteketiden ved å vri knotten "A" mot høyre. Knotten "A" mot venstre er ikke i funksjon.

Still inn frytirsteketiden ved å vri på knotten "A" til ønsket verdi.

Kurven vil senkes med en gang knotten "A" vris på.

Når den forhåndsinnstilte tiden er over, vil steikesyklusen avsluttes og kurven heves.

### Oljefiltrering og bruk av pumpe (modeller F og FA - fig. 14)

Forsikre deg om at knotten "G" ved ventilen er i posisjon ●. Forsikre deg om at karet og filteret er plassert under oljeutløpet.

Oljen må ikke tømmes ut ved romtemperatur og rett etter frytirsteiking.

Tøm ut oljen cirka 3 timer fra siste frytirsteiking og temperaturen må uansett være lavere enn 90 °C. Vær forsiktig med den varme oljen.

Roter håndtaket "H" sakte for å åpne tømmekranen. Vær oppmerksom på oljespruten. Oljen renner raskt ned mot beholderen og filteret kommer til å foreta en nøyaktig mekanisk rensing. I tilfelle meget skitten olje må du kontrollere at de ikke tetter til filteret.

Lukk kranen H.

For å starte pumpingen av oljen fra beholderen til karet, må du vri på knotten "F". Med en gang du vrir på knotten "F" vil den oransje varselampen "L" tennes og oljen fortsetter å renne ned i karet.

For å avbryte pumpingen, må du vri knotten "F" over til 0, tømmingen av beholderen tar cirka 5 minutter. Desto kaldere oljen er, desto mer tid tar pumpingen.

## FUNKSJON ELEKTRONISKE KOMMANDER

### Regulering av steketid (se fig. 12)

Ved avskrudd fryt, med strømkabelen koblet til strømmettet, vil displayet "A" vise temperaturverdien ved oljen inne i tanken.

Trykk lett på piltastene (B) for å øke eller minske temperaturverdien ved steikeoljen.

Displayet viser valgt temperaturverdi og et akustisk signal vil bekrefte at innstillingen har blitt registrert.

Ved endt operasjon vil displayet vise temperaturverdien inne i tanken på nytt.

Reguleringen av steketemperaturen kan utføres med avskrudd eller påskrudd fryt.

I tilfelle man skulle komme til å stille inn en temperaturverdi som er lavere enn den i tanken, er det nødvendig å vente på at oljen avkjøles.

### På- og avskruing (se fig. 12)

Frityren er utstyrt med elektrisk påskruing av pilotflammen, dermed må man forsikre seg om at frityren er koblet til strømmettet på en tilstrekkelig måte.

Trykk og roter ventilknotten i påskruingsposisjon ✨, hold inne for å tenne pilotflammen og vent noen sekunder på at termoelementet varmes opp før man slipper opp knotten.

Trykk og roter knotten i funksjonsposisjon Ⓐ, for å skru på frityren må man holde påskruingstasten "C" inne i noen sekunder, den grønne led-en "D" begynner å blinke og brennerne skrur på.

Ved oppnåelse av innstilt temperatur vil frityren varsle med et akustisk signal. Da vil frityren gå over til modus for opprettholdelse av temperaturen og vil kontinuerlig skrur av og på for å opprettholde konstant temperaturverdi ved oljen.

Man vil høre et akustisk signal hver gang frityren når innstilt temperatur.

For å skru av frityren, må man holde tasten "C" inne i noen sekunder, brennerne vil skrur seg av og den grønne led-en "D" vil slutte å blinke.

Kun pilotflammen vil forbli tent og på displayet "A" kan man se temperaturen på oljen inne i tanken.

For å skru av pilotflammen må man trykke på og plassere ventilknotten i posisjon ●.

### MELTING-funksjon (se fig. 12)

Melting-funksjonen gjør det mulig å varme opp oljen uten brå temperaturøkninger ved å la frityren virke på syklisk vis. Denne funksjonen brukes først og fremst i de kalde vintermånedene når oljen har en tendens til å bli solid eller i tilfelle man bruker vegetabilsk fett til frytirsteiking.

Ved å fungerende vekselvis vil frityren smelte fettene som benyttes i frytirsteikingen uten at dette brenner seg.

For å aktivere melting-funksjonen må man holde tasten "E" inne i noen sekunder, den røde led-en "F" begynner å blinke, frityren vil begynne å virke på syklisk vis helt til den når en temperatur på 100 °C. Når dette har skjedd, vil frityren automatisk gå over i kontinuerlig funksjon og varme opp oljetemperaturen til innstilt verdi.

Melting-funksjonen kan aktiveres eller deaktiveres når som helst ved å holde tasten "E" inne i noen sekunder.

Hvis man aktiverer melting-funksjonen før man skrur på frityren vil man, når man når 100 °C, automatisk gå over til bevaringsstilling som opprettholder oljetemperaturen ved 100 °C.

For å gå tilbake til kontinuerlig funksjon er det nok å trykke på piltastene "B". Da vil frityren begynne å varme opp oljen helt til den når innstilt temperatur.

## BFLEX MODELLENE - ELEKTRONISKE KONTROLLFUNKSJONER (se fig. 13)

### Påslåing, regulering og avslåing

Når frityrkokeren er avslått og strømledningen sitter i kontakten, vil skjermen "A" vise "OFF".

Frityrkokeren er utstyrt med elektrisk tenning av pilotflammen. Trykk inn og vri ventilbryteren i tennposisjon ✨ (fig. 8). Hold bryteren inne for tenning av pilotflammen, og vent noen sekunder for oppvarming av termoelementet før du slipper bryteren. Trykk inn og vri bryteren i driftsposisjon Ⓐ.

For å slå på frityrkokeren, skal man holde bryteren "B"



inntrykt noen sekunder helt til man hører et lydsignal. På skjermen vises standardtemperaturen 190°, og symbolet "°C" blinker.

For å endre steketemperatur, skal man trykke raskt inn bryteren "B" og vri den. Når displayet viser ønsket temperatur, trykk på nytt på knotten "B" for å lagre den nye verdien eller å vente noen sekunder helt til det bekreftende lydsignalet høres.

Når frityrkokeren når den innstilte temperaturen vil det høres et lydsignal, og symbolet "°C" lyser fast. Deretter vil frityrkokeren vekselvis slå seg av og på for å holde oljetemperaturen konstant.

For å slå av frityrkokeren, skal man holde bryteren "B" inne i noen sekunder. Skjermen "A" viser ordet "HOT" så lenge oljetemperaturen holder seg over 60 °C. Hvis temperaturen går under 60 °C, vises ordet "OFF".

For å slå av pilotflammen, skal man trykke inn og vri ventilbryteren i posisjon ●.

### SMELTEFUNKSJON (se fig. 13)

Med smeltefunksjonen kan man varme oljen uten plutselige temperaturøkninger ved å la frityrkokeren fungere syklisk.

Denne funksjonen brukes hovedsakelig i de kalde månedene når oljen har en tendens til å stivne, eller når det brukes vegetabilsk fett til frityrsteking.

Ved vekselvis å slå seg av og på, vil frityrkokeren smelte stekefettet uten risiko for å brenne det.

For å aktivere smeltefunksjonen, skal man trykke raskt inn bryteren "D". Led-lyset "F" slår seg på, og skjermen viser automatisk 100 °C. Frityrkokeren starter en syklisk funksjon helt til den når 100 °C. Deretter vil den automatisk opprettholde oljetemperaturen på 100 °C.

Smeltefunksjonen kan aktiveres og deaktiveres når som helst ved å trykke raskt på bryteren "D".

Hvis man aktiverer smeltefunksjonen når oljetemperaturen er høyere enn 100 °C, vil frityrkokeren vente til oljen avkjøles ned til 100 °C, deretter vil den automatisk opprettholde oljetemperaturen på 100 °C.

### Advarsel

Apparatet er utstyrt med et kjølesystem som er plassert bak kontrollpanelet: kontroller regelmessig at viften fungerer og tørk bort eventuelt støv.

## IVARETAKELSE AV APPARATET

### RÅD OG OPPLYSNINGER

Oljenivået må alltid holdes mellom maksimums- og minimumsnivå. Slå aldri på frityren hvis oljenivået ikke er korrekt. Skift olje ofte: ikke fortsett å bruk den samme oljen når fargen begynner å bli brun og viskositeten øker.

Fyll aldri kurven mer enn 50 % av dens kapasitet: dette vil resultere i raske frityrkokinger og sikker bruk.

Når man senker kurven ned i tanken vil det forekomme en rask skumdannelse som skyldes emulsjonen av varm olje og vannet i maten.

Dersom det skulle oppstå uforholdsmessig mye skum, skal man løfte opp kurven og senke den ned igjen for å la skummet forsinne.

Under steking av maten vil noen partikler falle av; de største delene vil legge seg på risten og de minste på bunnen, på det kalde området.

For å unngå at disse avleiringene holdes i sirkulasjon og dermed brennes, må man periodisk sørge for å rense tanken for disse. Renseoperasjonen skal utføres med kald olje og etter å ha latt restpartiklene legge seg som bunnfall.

### Henvisninger for bruk av fast fett (svinefett)

Dersom man bruker svinefett til steking kan det oppstå faresituasjoner som skyldes overoppheting av selve svinefettet og selve tanken i frityren. Derfor skal man la svinefettet smelte gradvis i henhold til instruksjonene under:

Ta bort kurven og fettfilteret og legg i det faste svinefettet. La apparatet stå på maksimal ytelse i cirka et minutt før du igjen regulerer varmen i referanseposisjon.

Svinefettet vil begynne å smelte ved kontakt med de varme flammerørene.

Vent i noen minutter for å garantere at smeltingen skjer gradvis uten overoppheting. Sett apparatet i maksimal ytelse igjen enda et minutt før du igjen regulerer det i referanseposisjon.

På dette punktet vil rørene være tilstrekkelig oppvarmet, vent derfor til svinefettet er blitt helt flytende før du setter på plass fettfilteret og kurven igjen.

Kun når svinefettet er helt flytende og i riktig mengde kan man begynne å bruke frityren på en korrekt måte.

### Advarsel om bruk av den varme oljen

Enhver atferd som fører til ett eller flere av nedenstående punkter er forbudt:

- Overoppheting av oljen.
- Feil bruk av frityrkokeren.
- Utskifting av stekeoljen mens frityrkokeren er varm.
- Bruk av brennbare løsemidler til rengjøring.
- Ukorrekt fylling av tanken (over eller under nivået).
- Innføring av fuktig, ikke avrent mat, eller vann i den varme oljen.

### Renselse av avleiringen

Når bunnfallet har lagt seg og oljen er kald, kan man dra ut fettfilteret med håndtak. Pass på å holde det helt vannrett, og gjør forsiktlige bevegelser, slik at alle de største avleiringene som har lagt seg i det tilbakeholdes.

**a) For modeller til å ha på benkeplate** (fig. 5) (GL8B - GL8+8B - GL8M - GL8+8M - GL10B - GL10+10B - GL30B - GL30M). For man åpner avløpskranen (6), skal man sette slangen (15) ned i hullet (5) i henhold til figuren.

Etter å ha satt en balje eller en metallbøtte med kapasitet på minst 12 liter under avløpet, skal man åpne spaken (6) etter å ha løftet opp bolten (14).

Når tømningen er ferdig skal man stenge kranen ved å vri spaken (6) og ta bort slangen (15), ved å gå frem i motsatt rekkefølge.

**b) For modeller med underskap** (fig. 6) Forsikre deg om at den medleverte baljen (9) er blitt plassert under avløpet (8), og vri deretter opp avløpets drosselventil som vil åpne kranen.

### Advarsler for tømning og filtrering av olje

- La oljen avkjøles før du filtrerer den eller tømmer den ut



i tanken.

- Vi anbefaler å tømme oljen i tanken i flere omganger.
- Vær spesielt oppmerksom når du håndterer tanken med olje.

## RENGJØRING

### Advarsel!

- Før rengjøring slå av apparatet og la det kjøles ned.
- I tilfelle det brukes apparater som tilføres strøm, bruk utkoblingsbryteren for å kutte strømtilførselen.

En grundig daglig rengjøring av apparatet vil sikre perfekt drift og lang varighet. Overflatene i stål skal rengjøres med oppvaskmiddel (for vanlig oppvask) blandet ut i veldig varmt vann og ved bruk av en myk klut; **for smuss det er vanskeligere å fjerne bruk etylsprit, aceton eller annet løsemiddel uten halogen; ikke bruk skurepulver eller etsende stoffer som kloridisk syre/saltsyre eller svovelsyre.** Bruk av syrer kan medføre redusert drift og sikkerhet av apparatet. Ikke bruk børster, stålull eller svamper med slipende effekt som er lagd av metall eller andre legeringer som kan smitte av med rustflekker. Av den samme årsaken skal man unngå kontakt med gjenstander i jern. Se opp for svamper eller børster i rustfritt stål som, selv om de ikke smitter overflatene med rust, kan forårsake stygge riper. Om apparatet er spesielt skittent, så bruk for all del ikke sandpapir eller smergelpapir. Vi anbefaler derimot bruk av syntetiske svamper (f. eks. svampen fra Scotchbrite). Stoffer for sølvpuss skal heller ikke brukes, og man må passe seg for damp fra kloridisk eller svovelsyre som kommer fra for eksempel fra vasking av gulv. Ikke rett vannstråler mot apparatet for å unngå å skade det. Etter rengjøring, skyll nøye med rent vann og tørk nøye med en klut. Etter at alle rengjøringsinngrepene er utført, skal overflatene i rustfritt stål, godt tørket, beskyttes med produkter som normalt er å finne i handelen og som beskytter mot etsing og rust.

## GARANTISEDEL

FIRMA: \_\_\_\_\_

VEI: \_\_\_\_\_

POSTNUMMER: \_\_\_\_\_ STED: \_\_\_\_\_

DISTRIKT: \_\_\_\_\_ INSTALLASJONS DATO: \_\_\_\_\_

**MODELL** \_\_\_\_\_  
**KOMPONENTNUMMER:** \_\_\_\_\_

## ADVARSEL

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for mulige unøyaktigheter som måtte finnes i dette heftet som følge av kopierings- eller trykkfeil. Produsenten forbeholder seg videre retten til å gjøre de endringer på produktet som anses som nyttige eller nødvendige, uten at de grunnleggende egenskapene endres. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar i tilfelle forskriftene i håndboken ikke overholdes til punkt og prikke.

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for direkte eller indirekte skader som skyldes feilaktig installasjon, tukling, ufullstendig vedlikehold eller feilaktig bruk av apparatet.



## Bruksanvisning

---

Mått	<b>270</b>
Tekniska data	<b>272</b>
Specifika anvisningar	<b>276</b>



## GASFRTÖS - SERIE PLUS 600

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)	Typ
<b>GL8B</b>	Gasfritös – bänkmödel – 8 liter	mm 300x600x290 (410)	A1
<b>GL8M</b>	Gasfritös med köksmöbel – 8 liter	mm 300x600x900 (1020)	A1
<b>GL8+8B</b>	Gasfritös – bänkmödel – 8+8 liter	mm 600x600x290 (410)	A1
<b>GL8+8M</b>	Gasfritös med köksmöbel – 8+8 liter	mm 600x600x900 (1020)	A1

## GASFRTÖS - SERIE MACROS 700

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)	Typ
<b>GL10B</b>	Gasfritös – bänkmödel – 10 liter	mm 400x714x290 (430)	A1
<b>GL10M</b>	Gasfritös med köksmöbel – 10 liter	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL7+7M</b>	Gasfritös med köksmöbel – 7+7 liter	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL10+10B</b>	Gasfritös – bänkmödel – 10+10 liter	mm 800x714x290 (430)	A1
<b>GL10+10M</b>	Gasfritös med köksmöbel – 10+10 liter	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL15M</b>	Gasfritös med köksmöbel – 15 liter	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL15+15M</b>	Gasfritös med köksmöbel – 15+15 liter	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL18MI</b>	Gasfritös med köksmöbel – 18 liter	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL18MI-E</b>	Gasfritös med köksmöbel – 18 liter	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL18MI-BF</b>	Gasfritös med köksmöbel – Bflex kommandon – 18 liter	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL18+18MI</b>	Gasfritös med köksmöbel – 18+18 liter	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL18+18MI-E</b>	Gasfritös med köksmöbel – 18+18 liter	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL18+18MI-BF</b>	Gasfritös med köksmöbel – Bflex kommandon – 18+18 liter	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL20M</b>	Gasfritös med köksmöbel – 20 liter	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL20+20M</b>	Gasfritös med köksmöbel – 20+20 liter	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL30B</b>	Gasfritös – bänkmödel – 25 liter	mm 800x714x290 (430)	A1
<b>GL30M</b>	Gasfritös med köksmöbel – 25 liter	mm 800x714x900 (1040)	A1

## GASFRTÖS - SERIE MAXIMA 900

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)	Typ
<b>9GL18MI</b>	Gasfritös med köksmöbel – 18 liter	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18MIEL</b>	Gasfritös med köksmöbel – elektroniska kommandon – 18 liter	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18MI-BF</b>	Gasfritös med köksmöbel – Bflex kommandon – 18 liter	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MI</b>	Gasfritös med köksmöbel – 18+18 liter	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MIEL</b>	Gasfritös med köksmöbel – elektroniska kommandon – 18+18 liter	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MI-BF</b>	Gasfritös med köksmöbel – Bflex kommandon – 18+18 liter	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20M</b>	Gasfritös med köksmöbel – 20 liter	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20M</b>	Gasfritös med köksmöbel – 20+20 liter	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20MEL</b>	Gasfritös med köksmöbel – elektroniska kommandon – 20 liter	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20MEL</b>	Gasfritös med köksmöbel – elektroniska kommandon – 20+20 liter	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20M-BF</b>	Gasfritös med köksmöbel – Bflex kommandon – 20 liter	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20M-BF</b>	Gasfritös med köksmöbel – Bflex kommandon – 20+20 liter	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22M</b>	Gasfritös med köksmöbel – 22 liter	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22MEL</b>	Gasfritös med köksmöbel – elektroniska kommandon – 22 liter	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22+22M</b>	Gasfritös med köksmöbel – 22+22 liter	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22+22MEL</b>	Gasfritös med köksmöbel – elektroniska kommandon – 22+22 liter	mm 800x900x900 (1065)	A1



## GASFRITÖS - SERIE S700

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)	Typ
SGL18MI	Gasfritös med köksmöbel – 18 liter	mm 400x730x900 (1065)	A1
SGL18MIEL	Gasfritös med köksmöbel – elektroniska kommandon – 18 liter	mm 400x730x900 (1065)	A1
SGL18+18MI	Gasfritös med köksmöbel – 18+18 liter	mm 800x730x900 (1065)	A1
SGL18+18MIEL	Gasfritös med köksmöbel – elektroniska kommandon – 18+18 liter	mm 800x730x900 (1065)	A1
SGL18MI-BF	Gasfritös med köksmöbel – elektroniska kommandon – 18 liter	mm 400x730x900 (1065)	A1

## GASFRITÖS - SERIE S900

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)	Typ
S9GL18MI	Gasfritös med köksmöbel – 18 liter	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL18MIEL	Gasfritös med köksmöbel – elektroniska kommandon – 18 liter	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL18MI-BF	Gasfritös med köksmöbel – Bflex kommandon – 18 liter	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL18+18MI	Gasfritös med köksmöbel – 18+18 liter	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL18+18MIEL	Gasfritös med köksmöbel – elektroniska kommandon – 18+18 liter	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL18+18MI-BF	Gasfritös med köksmöbel – Bflex kommandon – 18+18 liter	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL20M	Gasfritös med köksmöbel – 20 liter	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20M-BF	Gasfritös med köksmöbel – Bflex kommandon – 20 liter	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MFA	Gasfritös med köksmöbel – Oljefiltrering och automatisk korghiss – 20 liter	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MF	Gasfritös med köksmöbel – Oljefiltrering – 20 liter	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MFA-BF	Gasfritös med köksmöbel – Bflex kommandon – oljefiltrering och automatisk korghiss – 20 liter	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20+20M	Gasfritös med köksmöbel – 20+20 liter	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL20+20M-BF	Gasfritös med köksmöbel – Bflex kommandon – 20+20 liter	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL22M	Gasfritös med köksmöbel – 22 liter	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL22MEL	Gasfritös med köksmöbel – elektroniska kommandon – 22 liter	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL22M-BF	Gasfritös med köksmöbel – Bflex kommandon – 22 liter	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL22+22M	Gasfritös med köksmöbel – 22+22 liter	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL22+22MEL	Gasfritös med köksmöbel – elektroniska kommandon – 22+22 liter	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL22+22M-BF	Gasfritös med köksmöbel – Bflex kommandon – 22+22 liter	mm 800x900x900 (1065)	A1

## GASFRITÖS - SERIE LX900 TOP

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)	Typ
LX9GL18I	Gasfritös på konsol – 18 liter	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL18IEL	Gasfritös på konsol – elektroniska kommandon 18 – liter	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL18I-BF	Gasfritös på konsol – Bflex kommandon – 18 liter	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL20	Gasfritös på konsol – 20 liter	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL20-BF	Gasfritös på konsol – Bflex kommandon – 20 liter	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL22	Gasfritös på konsol – 22 liter	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL22EL	Gasfritös på konsol – elektroniska kommandon 22 – liter	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL22-BF	Gasfritös på konsol – Bflex kommandon – 22 liter	mm 400x900x580 (840)	A1



## GASFRITÖS - SERIE PLUS 600

## TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt		Förbrukning av gasol G30/31		Förbrukning av metan G20		Förbrukning av metan G25		Primärluft för förbränning		Typ av konstruktion	Elektrisk nominell effekt	Förinställd spänning	Kabel av typ H07RNF sekt.	Cylindrisk brännare		Brännare med runt huvud till vänster		Brännare med ovalt huvud		
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	kW	n°	kW					n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°
GL8B	6,6	0,52	0,70	0,81	0,81	13,2	A1						Vac			1	3,30	1	3,30		
GL8M	6,6	0,52	0,70	0,81	0,81	13,2	A1									1	3,30	1	3,30		
GL8+8B	13,2	1,03	1,40	1,62	1,62	26,4	A1									2	3,30	2	3,30		
GL8+8M	13,2	1,03	1,40	1,62	1,62	26,4	A1									2	3,30	2	3,30		

## GASFRITÖS - SERIE MACROS 700

## TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt		Förbrukning av gasol G30/31		Förbrukning av metan G20		Förbrukning av metan G25		Primärluft för förbränning		Typ av konstruktion	Elektrisk nominell effekt	Förinställd spänning	Kabel av typ H07RNF sekt.	Cylindrisk brännare		Brännare med runt huvud till höger		Brännare med ovalt huvud		
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	kW	n°	kW					n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°
GL10B	6,9	0,54	0,73	0,85	0,85	13,8	A1									1	3,45	1	3,45		
GL10M	6,9	0,54	0,73	0,85	0,85	13,8	A1									1	3,45	1	3,45		
GL7+7M	9,2	0,72	0,97	1,13	1,13	18,4	A1									2	3,45	2	3,45		2
GL10+10B	13,8	1,08	1,46	1,70	1,70	27,6	A1									2	3,45	2	3,45		
GL10+10M	13,8	1,08	1,46	1,70	1,70	27,6	A1									2	3,45	2	3,45		
GL15M	12,7	1,00	1,34	1,56	1,56	25,4	A1									2	3,45	2	3,45		
GL15+15M	25,4	2,00	2,69	3,13	3,13	50,8	A1									4	4,38	4	4,38		
GL18M1 - GL18M1-E - GL18M1-BF	14	1,1	1,5	1,72	1,72	28	A1									2	7				6
GL18+18M1 - GL18+18M1-E - GL18+18M1-BF	28	2,2	3	3,44	3,44	56	A1									4	7				6
GL20M	16,5	1,30	1,75	2,03	2,03	33	A1														3
GL20+20M	33	2,60	3,49	4,06	4,06	66	A1														6
GL30B	17,5	1,37	1,85	2,15	2,15	35	A1									4	4,38				6
GL30M	17,5	1,37	1,85	2,15	2,15	35	A1									4	4,38				6

## GASFRITÖS - SERIE S700

## TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt		Förbrukning av gasol G30/31		Förbrukning av metan G20		Förbrukning av metan G25		Primärluft för förbränning		Typ av konstruktion	Elektrisk nominell effekt	Förinställd spänning	Kabel av typ H07RNF sekt.	Cylindrisk brännare		Brännare med runt huvud till höger		Brännare med ovalt huvud		
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	kW	n°	kW					n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°
SGL18M1 - SGL18M1EL - SGL18M1-BF	14	1,1	1,5	1,72	1,72	28	A1									2	7				
SGL18+18M1 - SGL18+18M1EL	28	2,2	3,0	3,44	3,44	56	A1									4	7				

**GASFRITÖS - SERIE MAXIMA 900****TEKNISKA DATA**

MODELL	Nominell effekt av gasol G30/31	Förbrukning av gasol G30/31	Förbrukning av metan G20	Förbrukning av metan G25	Primärluft för förbränning	Typ av konstruktion	Elektrisk nominell effekt	Förinställd spänning	Kabel av typ HO7RNF sekt.	Cylindrisk brännare	Brännare med runt huvud till höger	Brännare med runt huvud till vänster	Brännare med ovalt huvud till
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h		kW	Vac	mm $\varnothing$	n <sup>o</sup>	n <sup>o</sup>	n <sup>o</sup>	n <sup>o</sup>
9GL18MI - 9GL18MIEL - 9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7		
9GL18+18MI - 9GL18+18MIEL - 9GL18+18MI-BF	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	4	7		
9GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1							3 5,83
9GL20+20M	35	2,76	3,7	4,3	70	A1							6 5,83
9GL20MEL - 9GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 5,83
9GL20+20MEL - 9GL20+20M-BF	35	2,76	3,7	4,3	70	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 5,83
9GL22M	20	1,56	2,12	2,46	40	A1							3 6,67
9GL22+22M	40	3,12	4,24	4,92	80	A1							6 6,67
9GL22MEL - 9GL22MEL	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 6,67
9GL22+22MEL	40	3,12	4,24	4,92	80	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 6,67

**GASFRITÖS - SERIE S900****TEKNISKA DATA**

MODELL	Nominell effekt av gasol G30/31	Förbrukning av gasol G30/31	Förbrukning av metan G20	Förbrukning av metan G25	Primärluft för förbränning	Typ av konstruktion	Elektrisk nominell effekt	Förinställd spänning	Kabel av typ HO7RNF sekt.	Cylindrisk brännare	Brännare med runt huvud till höger	Brännare med runt huvud till vänster	Brännare med ovalt huvud till
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h		kW	Vac	mm $\varnothing$	n <sup>o</sup>	n <sup>o</sup>	n <sup>o</sup>	n <sup>o</sup>
99GL18MI - 99GL18MIEL - 99GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7		
99GL18+18MI - 99GL18+18MIEL - 99GL18+18MI-BF	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	4	7		
99GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1							3 5,83
99GL20+20M	35	2,76	3,7	4,3	70	A1							6 5,83
99GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 5,83
99GL20+20M-BF	35	2,76	3,7	4,3	70	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 5,83
99GL20MFA - 99GL20MFA	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,2	220 - 240	3x1,5				3 5,83
99GL20MFA-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,2	220 - 240	3x1,5				3 5,83
99GL22M	20	1,56	2,12	2,46	40	A1							3 6,67
99GL22MEL - 99GL22M-BF	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 6,67
99GL22+22M	40	3,12	4,24	4,92	80	A1							6 6,67
99GL22+22MEL - 99GL22+22M-BF	40	3,12	4,24	4,92	80	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 6,67



## GASFRITÖS - SERIE LX900 TOP

## TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt	Förbrukning av gasol G30/31	Förbrukning av metan G20	Förbrukning av metan G25	Primärluft för förbränning	Typ av konstruktion	Elektrisk nominell effekt	Förinställd spänning	Kabel av typ H07RNF sekt.	Cylindrisk brännare	Brännare med runt huvud till höger	Brännare med runt huvud till vänster	Brännare med ovalt huvud
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	A1	kW	V <sub>ac</sub>	mm Ø	n°	kW	n°	kW
LX9GL18I - LX9GL18IEI - LX9GL18I-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2			
LX9GL18+18I - LX9GL18+18IEI	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	4	7		
LX9GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1							3
LX9GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3X1,5				3
LX9GL22	20	1,56	2,12	2,46	40	A1							3
LX9GL22EI - LX9GL22-BF	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220 - 240	3X1,5				3
LX9GL22+22	40	3,12	4,24	4,92	80	A1							6








Apparaterna överensstämmer med de europeiska direktiven:

Förordn. 1935/2004/CE	Förordnande rörande material och objekt avsedda för att komma i kontakt med livsmedelsprodukter
Förordn. 2016/426/UE	Förordning för gasapparater
2014/35/UE	Låg spänning
2014/30/UE	EMC (elektromagnetisk kompatibilitet)
2011/65/UE	Begränsningar för användning av farliga ämnen på elektriska och elektroniska apparater
2006/42/CE	Maskindirektivet och särskilda referensstandarder
EN 203-1	Allmän säkerhetsföreskrift för gasapparater för hushållsbruk och liknande
EN 203-3	Standard för material och delar i kontakt med livsmedel och andra sanitära aspekter
EN 203-2-4	Särskild standard för gasdrivna FRITÖSER för universaltillredning och kollektivt bruk
EN 60335-1	Allmän säkerhetskrav för elektriska hushållsapparater och liknande
EN 62233	Mätmetoder för hushållsapparaters och liknande apparaters elektromagnetiska fält vad gäller exponering för människor
EN 61000	Standard för elektromagnetisk kompatibilitet
EN 55014	Standard för elektromagnetisk kompatibilitet

### Apparaternas egenskaper

Serienummerskylten sitter på den främre delen av apparaten och anger alla nödvändiga data för anslutning.

<b>NAME:</b>	
<b>MANUFACTURER'S ADDRESS:</b>	
TYPE/MOD: ...../.....	Serial: ...../.....
kW: ..... TYPE: A1	Hz: 50/60
Cert: 51.....	kW: ..... V: ..... IPX: .....
	   0051..... <b>Made in Italy</b>

### INFORMATION TILL ANVÄNDARE AV PROFESSIONELL UTRUSTNING



#### **I enlighet med artikel 24 i lagdekret nr 4'9 av den 14 mars 2014 "Genomförande av direktiv 2012/19/EU om elektriskt och elektroniskt avfall (WEEE)".**

Symbolen med den överkryssade soptunnan på apparaten eller på dess förpackning indikerar att produkten i slutet av sin livstid ska bortskaffas separat från annat avfall för lämplig behandling och återvinning. Källsortering av denna professionella utrustning som är uttjänt ska organiseras och hanteras enligt följande:

- direkt av användaren om apparaten saluförts innan den nya förordningens infördes och om användaren beslutar sig för att på egen hand kassera den utan att byta ut den mot en ny likvärdig apparat som är försedd med samma funktioner;
- av tillverkaren, införstått som den person som först har introducerat och kommersialiserat den nya apparaten som ersätter den föregående i en medlemsstat eller som återförsäljer den i en medlemsstat med sitt eget varumärke, i det fall att användaren, samtidigt med beslutet att göra sig av med den uttjänta apparaten som saluförts innan den nya förordningens infördes, inköper en likvärdig produkt som är försedd med samma funktioner. I sådant fall kan användaren kräva att tillverkaren hämtar denna apparat senast 15 dagar efter att den ovan nämnda nya apparaten har levererats;
- av tillverkaren, införstått som den person som först har introducerat och kommersialiserat den nya apparaten som ersätter den föregående i en medlemsstat eller som återförsäljer den i en medlemsstat med sitt eget varumärke, i det fall att användaren, samtidigt med beslutet att göra sig av med den uttjänta apparaten som saluförts efter att den nya förordningens infördes.

Lämplig källsortering för påföljande sändning av den kasserade apparaten till stationen för återvinning, behandling och miljövänligt bortskaffande bidrar till att undvika skada på miljö och hälsa och främjar återanvändning och/eller återvinning av de material som apparaten består av.

**Oberättigat bortskaffande av produkten från användarens sida leder till straffavgifter i enlighet med tillämplig lagstiftning.**



## SPECIFIKA ANVISNINGAR

### VARNING!

De figurer som omnämns i kapitlen återfinns på de första sidorna i denna handbok.

### BESKRIVNING AV APPARATEN

En robust stålstomme med 4 ben som det går att reglera höjden på. Extern beläggning av kromnickelstål 18/10. Uppvärmningen sker med rörformade brännare i kromstål, som är resistent mot termiska eller mekaniska belastningar. Det går att reglera temperaturen med tillhörande kran och säkerhetsanordningar.

### FÖRBEREDELSE

#### Installationsplats

Vi rekommenderar att ni placerar apparaten i ett väl ventilerat utrymme, helst under en fläkthuv. Det går att montera apparaten för sig själv eller placera den bredvid andra köksapparater. Ni måste hur som helst se till att det finns ett fritt minimitrymme på 150 mm längs med sidorna och 150 mm längs med baksidan.

**Väggarna i närheten av utrustningen (väggar, dekorationer, köksskåp, dekorativa ytor osv.) måste vara tillverkade av icke brännbart material.**

Placera apparaterna på ett bord eller på ett plan av icke brännbart material. Kontrollera på apparatens tekniska märkskylt om den är lämplig för den typ av gas som finns tillgänglig, innan ni ansluter apparaten till gasnätet. Om apparaten fungerar med en annan typ av gas, var god konsultera avsnittet "Funktion med andra typer av gas".

#### Lagstiftning, tekniska regler och direktiv

Observera följande förordningar inför monteringen:

- normerna UNI CIG 8723
- lokala byggnadsförordningar och brandsäkra föreskrifter
- gällande föreskrifter för skyddsåtgärder
- gasverkets förordningar
- gällande CEI-förordningar
- VVF-förordningar.

### INSTALLATION

Montering, installation och underhåll ska utföras av företag som godkänts av det lokala gasverket i enlighet med gällande lagstiftning.

#### Installationsförfarande

För en korrekt planutjämning av apparaten ska du reglera höjden på fötterna.

#### Gasanslutning

Anslutningen till gasintagets munstycke på 127 mm G som ska finnas på apparaten kan vara fast eller avtagbart med hjälp av ett normalt anslutningsdon. Använder ni slangar,

ska dessa vara av rostfritt stål och överensstämma med gällande standardnormer. När anslutningen slutförts ska ni kontrollera att kopplingen håller tätt med hjälp av en sprej som upptäcker eventuella läckor.

#### Rökgaskanal

Apparaterna ska placeras i lokaler som är lämpliga för avledning av förbränningsprodukter i enlighet med gällande installationsnormer. Apparaterna betraktas som (se tabellen "TEKNISKA DATA"):

#### Gasdrivna apparater av typ "A1"

De är inte avsedda att kopplas till förbränningsprodukternas utloppskanal.

Dessa apparater ska tömma ut förbränningsprodukterna i lämpliga fläktkåpor eller liknande anordningar och ska vara kopplade till en väl fungerande skorsten eller direkt utomhus.

Vid avsaknad av detta är det tillåtet att använda en luftsgug med en tillräcklig kapacitet som kopplats utifrån, se tabellen "TEKNISKA DATA", som ökas för att garantera den luftväxling som är nödvändig för att operatörerna ska må bra.

#### Elanslutning

Innan apparaten ansluts till elnätet ska ni kontrollera att:

- Nätspänningen överensstämmer med de värden som anges på märkskylten.
- Jordningen fungerar korrekt.
- Anslutningskabeln är lämplig för apparatens märkspänning.

Dessutom ska det finnas en säkerhetsanordning högst upp på apparaten med en kontaktöppning på minst 3 mm som gör det möjligt att koppla från apparaten omnipolärt. Säkerhetsbrytare kan användas för detta ändamål.

Den omnipolära strömbrytaren ska sitta i närheten av apparaten, vara typgodkänd och försedd med en sektion som är lämplig för apparaten.

Kabeln ska vara minst av typen H07 RN-F.

**Den GUL-GRÖNA jordkabeln får aldrig avbrytas.**

#### Ekvipotentiell

Apparaten ska anslutas till ett potentialutjämnningssystem. Klämman som är avsedd för detta sitter i närheten av kabelns ingång. Den är markerad med etiketten



### DRIFTSÄTTNING

Förberedande manövrar för driftsättning



Före driftsättningen ska det åtsittande skyddshöljet tas av. Rengör därefter arbetsytan och de yttre delarna noga med ljummet vatten och lösningsmedel samt en fuktig trasa. Torka därefter med en ren torkladuk.

### Driftsättning

Före driftsättningen ska ni lämpligen kontrollera att apparatens egenskaper (kategori och typ av gas som används) överensstämmer med den gasfamilj och gasgrupp som finns tillgänglig på platsen. I motsatt fall ska ni se till att övergå till den gasfamilj som krävs eller anpassa er till den gasgrupp som krävs (se avsnittet "Funktion med andra typer av gas"). Följ användarinstruktionerna för att driftsätta apparaten.

### Verifiering av effekt

Använd munstyckena med den märkeffekt som förutsetts för apparaterna.

Effekten kan vara av två olika sorter:

- nominell, som anges på apparatens märkskylt
- reducerad.

Vi hänvisar till nämnda munstyckena i tabellen "BRÄNNARE". Gasförsörjningstrycket ska ligga inom de intervall som anges i tabellen för brännare.

Utanför ovan nämnda tryckgränser fungerar inte apparaterna.

Om ni vill göra ytterligare en effektkontroll, går det att utföra med hjälp av en gasmätare och följa den så kallade "volymetriska metoden".

Normalt sett räcker det dock att kontrollera att munstyckena fungerar korrekt.

### Kontroll av ingångstrycket (fig. 1)

Ingångstrycket ska mätas med en manometer (minimiresolution 0,1 mbar). Ta av skruven (A) från anslutningspunkten och koppla till manometern: när mätningen utförts ska skruven (A) dras åt hermetiskt.

VIKTIGT: Tryckkontrollen ska utföras med all gasutrustning ansluten och väl fungerande.

### Kontrollera effekten enligt den volymetriska metoden.

Det går att mäta gasförbrukningen i tidsenheter med hjälp av en gasräknare och en kronometer. Detta värde kommer sedan att konfronteras med värdet E beräknat enligt följande:

$$E = \frac{\text{Brännarens effekt}}{\text{Gasens värmevärde}}$$

Det är viktigt att effektmätningen görs när apparaten är i viloläge.

Brännarens effekter, nominell och reducerad, som beräknats enligt värdet för det nominella trycket, uppnår man genom att konsultera tabellen "BRÄNNARE". Gasens värmevärde går att efterfråga hos det lokala gasverket.

### Funktionskontroll

Kontrollera att den typ av munstycket som används överensstämmer med de som angetts i tabellen "BRÄNNARE". Kontrollera att den tryckreducerventil som används har en högre kapacitet än summan av all den anslutna utrustningens förbrukningseffekt. Kontrollera att

den gaslang som används är lämplig.

### Kontroll av pilotlågan

Justeringen är korrekt utförd när lågan omger termoelementet och lågan ser perfekt ut. I annat fall ska ni kontrollera att injektorn är lämplig för den typ av gas som används.

### Kontroll av primärluft (fig. 2/3/4)

Primärluften regleras via venturiröret genom att justera kvoten "X" som anges i tabellen "BRÄNNARE" och kontrollera lågans utseende som ska vara homogen, väl ventilerad och tystgående.

### Kontroll av funktioner

- Sätt igång apparaten.
- Kontrollera att gaslangarna håller tätt.
- Kontrollera brännarens låga, även minimilågan.

### Varningar för installatören

- Förklara och visa för användaren hur maskinen fungerar och hur den ska användas enligt instruktionerna, samt överlämna instruktionshandboken.
- Informera operatören om att allt renoveringsarbete eller ändringar i byggnaden som kan skada lufttillflödet för förbränning gör det nödvändigt att utföra en ny kontroll av apparatens funktioner.

### Funktion med andra typer av gas

För att gå över till en annan typ av gas, se tabellen "BRÄNNARE" för att välja rätt munstycket att använda. Diametern uttrycks i hundradels millimeter och anges på varje munstycke. För modeller med tryckreglage (R) ska utloppstrycket kontrolleras och justeras. När munstyckena byts måste ni även utföra alla de funktionskontroller som föreskrivs i avsnittet "DRIFTSÄTTNING" och ändra indikationen för typ av gas på utrustningens tekniska skyl.

### Reglering av utloppstryck på modeller "R"

Ta av locket "C" för att komma åt justeringsskruven (se fig. 9), skruva av skruven "D" och tryck med en lämplig skruvmejsel på springan "E". Anslut en manometer till kontakten för utloppstryck "B (outlet)", se tabellen "BRÄNNARE" för att justera värdet för utloppstrycket med en skruvmejsel på skruven "F".

### Byte av brännarmunstycket

#### AVSEENDE MODELLER FÖR 8, 10, 18 och 30 LITER

Ta av panelen genom att skruva av skruvarna som sitter på den nedre kanten eller på framsidan, ta därefter av de munstyckena som syns och byt ut dem mot nya munstycken enligt tabellen "BRÄNNARE". Var noga med att sätta tillbaka packningen på sin plats om så behövs.

#### AVSEENDE MODELLER FÖR 7, 15, 20, 22 och LITER

Ni kommer åt munstyckena genom att öppna skåpluckorna. Skruva av dem och byt ut dem mot nya munstycken enligt tabellen "BRÄNNARE". Var noga med att sätta tillbaka packningen på sin plats om så behövs.

### Justering av pilotlågan (fig. 11A - 11B)

#### AVSEENDE MODELLER FÖR 7, 8, 10 och 18 LITER



Pilotlågan brinner ur munstycket och med fast luftflöde. Det enda ingrepp som krävs är byte av munstycket enligt den typ av gas som används, enligt följande tillvägagångssätt:

- Montera av panelen genom att lossa fästskruvarna (om så behövs).
- Lossa muttern (nr. 14) samt ta ut bobinen (nr. 15) och pilotmunstycket (nr. 16).
- Byt ut pilotmunstycket mot ett annat lämpligt genom att konsultera tabellen "BRÄNNARE".
- När pilotmunstycket bytts ut ska muttern (nr. 14) skruvas fast med tillhörande bobin (nr. 15).

### Justering av pilotlågan (fig. 11C)

#### AVSEENDE MODELLER FÖR 15, 20 och 22 LITER

Reglera pilotlågan med en 7 mm insexnyckel (1). När lågan omger termoelementet är munstycket rätt inställt. Dra åt ställskruven så mycket det går vid användning med gasol.

## APPARATENS SÄKERHETSSYSTEM

Säkerhetsventil: En ventil med termoelement gör det möjligt att avbryta gastillförseln till huvudbrännaren om pilotlågan skulle slockna.

För att återställa funktionen måste ni upprepa manövrarna för tändning av pilotanordningen.

Säkerhetstermostat: Den utlöses och stänger av gastillförseln vid allvarliga fel. Den ska återaktiveras manuellt och för att återställa funktionen ska muttern skruvas av (nr. 7) (fig. 7-8). Om den skulle utlösas ska ni ta kontakt med assistansservice.

För modellerna FA, med elektrisk korghiss och pump för återcirkulation av olja förutses säkringar i facket i uttagsplinten. Vänd er till teknisk support vid felfunktion av oljepumpen eller korghissarna.

## UNDERHÅLL

Apparaterna tillverkas så att det ska behövas så lite underhåll som möjligt. Trots detta rekommenderar vi att användaren tecknar ett servicekontrakt för att garantera att apparaten servas minst en gång per år av specialutbildad personal från vår servicetjänst, eller av en specialutbildad tekniker.

### Varning

I fritöser i förekommande fall, ska man, när så är nödvändigt, periodiskt kontrollera bassängernas oljetätningssystem på termostaterna. En optimal åtdragning av kopplingen bidrar till att kunna undvika eventuella oljeläckage vilket i det långa loppet kan orsaka fel.

## BYTE AV DELAR (RESERVDELAR)

**ANVÄND ENDAST ORIGINALRESERVDELAR SOM LEVERERATS AV TILLVERKAREN. Byte av delar ska utföras av auktoriserad personal!**

På vissa modeller räcker det att ta av panelen genom att skruva av skruvarna som sitter på den nedre kanten eller på framsidan för att komma åt de delar som ska bytas ut, medan det på andra modeller räcker att öppna den nedre luckan.

**WARNING: töm behållaren innan ni tar av panelen och innan komponenterna byts ut.**

**Gaskran:** Alla kopplingarna är synliga. Skruva av kopplingarna för gastillförsel, gasutlopp, pilot och termoelement med lämpliga skiftnycklar. Skruva av de två fästskruvarna på sidan, byt därefter ut delarna. Sätt i bulben ordentligt.

**Säkerhetstermostat:** Ta loss termoelementets faston. Skruva av täckmuttern, lossa fästmuttern och byt ut den. När ni kopplar tillbaka de olika faston ska ni kontrollera att de ansluts ordentligt. Säkerställ att termoelementets bulb har satts i ordentligt på sin plats.

**Brännare:** Brännaren är festsatt med två synliga skruvar och med en mutter på röret. Skruva loss, byt ut och skruva tillbaka dem ordentligt.

**Termoelement-tändstift:** För att underlätta byte av dessa två komponenter, bör ni skruva av de två skruvarna som håller fast pilothållaren. Skruva av fästskruvarna och byt därefter ut dem.

När bytena av reservdelar gjorts ska panelen och dess tillhörande delar monteras tillbaka i rätt ordning.

### WARNING

**När gasaggregatets delar bytts ut måste ni kontrollera att de olika elementen håller tätt och fungerar ordentligt.**

## BRUKSANVISNING

### DRIFTSÄTTNING

Apparaten är avsedd för yrkesmässigt bruk och ska användas av kvalificerad personal.


Vi råder användaren att verifiera att apparaten installerats på ett lämpligt sätt. Tillverkaren ansvarar inte för skador till följd av dålig installation, otillräckligt underhåll eller oansvarlig användning.

Innan apparaten sätts i drift SKA NI LÄSA ANVÄNDARINSTRUKTIONERNA NOGA I DENNA BROSCHYR, och speciellt uppmärksamma föreskrifterna avseende säkerhetsanordningarna. Stäng alltid gaskranarna efter användning och framförallt vid reparations- och underhållsmanövrar. Följ föreskrifterna för tillagning noga, åtminstone i början, eller tills ni till följd av vana och erfarenhet klarar av att välja tillagningstider och temperaturer på egen hand. Innan ni tänder brännaren ska de delar som är i kontakt med matoljan rengöras noga, enligt vad som indikeras i avsnittet om rengöring. Håll sedan i olja ända upp till behållarens referenslinje (nivå) efter att ni kontrollerat att tömningskranen är stängd.

### TÄNDNING

Brännarna drivs av en säkerhetstermostat.

**Tändning av pilotbrännaren (GL8..., GL10) (fig. 7)**

Tryck på knappen  (3), vänta tills luften kommer



ut ur rören, tryck därefter upprepade gånger på den piezoelektriska knappen (2). Kontrollera att pilotlågan är tänd via hålet i panelen. Håll knappen intryckt (3) i några sekunder och släpp den sen. Upprepa manövern om pilotlågan släcks.

#### Tändning av pilotbrännaren (GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...) (fig. 8)

Tryck och vrid ratten medurs till läget (☀) (PILOT). Tryck flera gånger på den piezoelektriska knappen när vredet hålls nedtryckt i detta läge ända tills pilotlågan tänds. När det gäller 9GL20..., 9GL22..., S9GL22..., S9GL22...-modeller ska ni trycka ytterligare på vredet för att aktivera den piezoelektriska knappen (se fig. 10). Släpp vredet efter 5 sekunder och vrid det till önskat läge. Om lågan släcks ska ovanstående procedur upprepas.

#### Tändning av pilotbrännaren (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18..., 9GL22...EL, S9GL22...EL, LX9GL22...EL) (fig. 8)

Vrid ratten medurs (1) till läget (☀). Tryck på vredet i detta läge tills pilotlågan tänds. Släpp upp vredet efter 60 sekunder och vrid det till läget (⊖). Upprepa manövern om pilotlågan släcks.

#### Tändning av pilotbrännaren (F och FA modeller - fig. 14)

Tryck på knappen "D"; kontrollampen "C" tänds för att ange att det finns spänning. Vrid ratten medurs "G" till läget (☀). Tryck på vredet i detta läge tills pilotlågan tänds. Släpp upp vredet efter 60 sekunder och vrid det till läget (⊖). Upprepa manövern om pilotlågan släcks.

#### Tändning av huvudbrännarna och justering av temperaturen (GL8..., GL10..., GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...)

För att tända huvudbrännaren vrider du ratten ytterligare moturs tills du når önskad temperatur. Termostatventilen är försedd med olika lägen från 1 till 8 i serien 600 och från 1 till 7 i serien 700/900. Temperaturrens indikativa värden för varje läge är enligt följande:

Ventil 8 pos.

Position	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatur °C	Släckt	110	121	133	145	156	168	179	190

Ventil 7 pos.

Position	0	1	2	3	4	5	6	7
Temperatur °C	Släckt	115	130	143	157	171	180	190

#### Tändning av huvudbrännarna och justering av temperaturen (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI, 9GL20...EL, 9GL22...EL, S9GL22...EL, LXGL22...EL, S9GL20...FA)

För att tända huvudbrännarna, vrid på termostatvredet som sitter på panelen ända tills önskad temperatur nås.

## SLÄCKNING

### Släckning under normal funktion

#### Släckning (GL8..., GL10) (fig. 7)

Ni behöver endast vrida vredet (1) till läge (☀) för att släcka huvudbrännarna. I detta läge förblir endast pilotlågan tänd. Tryck på avstängningsknappen (●) (4) för att stänga av apparaten helt och hållet. Vänta i cirka 1 minut tills ventilen läses upp innan ni sätter igång apparaten igen.

#### Släckning (GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...) (fig. 8)

Ni behöver endast vrida vredet (1) till läge (☀) för att släcka huvudbrännarna. I detta läge förblir endast pilotlågan tänd. Vrid vredet till läge (●) för att stänga av apparaten helt och hållet.

#### Släckning (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI, 9GL20...EL, 9GL22...EL, S9GL22...EL, LXGL22...EL, S9GL20...FA)

För att stänga av huvudbrännarna, vrid termostatvredet som sitter på panelen till nollvärdet, vrid vredet (1) till läge (☀) i detta läge förblir endast pilotlågan tänd. Vrid vredet (1) till läge (●) för att stänga av apparaten helt och hållet.

#### Släckning (9GL20..., 9GL22..., S9GL20..., S9GL22...) (fig. 10)

För att stänga av huvudbrännarna vrider du vredet till läge (⊖). För att stänga av pilotlågan ställer du vredet i läge (●).

#### Avstängning (F och FA modeller - fig. 14)

För att stänga av huvudbrännarna, vrid termostatvredet som sitter på panelen till nollvärdet, vrid vredet "G" till läge (☀) i detta läge förblir endast pilotlågan tänd. För att stänga av apparaten helt och hållet vrider ni vredet "G" till läge (●) och trycker på knappen "D". Den gröna kontrollampen "C" släcks.

#### Släckning vid fel

Vid fel ska apparatens hela gasaggregat stängas av.

#### Åtgärd vid fel eller längre funktionsavbrott

Om apparaten inte används under en längre tidsperiod, om den gått sönder eller fungerar oregelbundet ska gasaggregatets kran som sitter på apparatens utsida stängas av. När all rengöring utförts ska ytorna i inoxstål, som torkats ordentligt torra, bstrykas med produkter som skyddar mot korrosion. Dessa produkter finns att köpa i vanliga affärer. Vid fel ska assistanztjänst meddelas.

## F OCH FA MODELLER DE ELEKTRISKA VREDENS FUNKTION

### Användning av automatisk korghiss, inställning av friteringstid (FA-modeller - fig. 14)

Korghissen kan användas med både med en korg och med två halva korgar.

För att använda korghissen med två halva korgar, ska "M"-brytaren, som finns på fritösen, ställas i läget som motsvarar de två korgarna.


För att använda korghissen med en korg ska "M"-brytaren ställas i läget som motsvarar en korg. I detta fall ska friteringstiden ställas in genom att vrida vredet "A" till höger. Vredet "A" är inte i funktion.

Ställ in friteringstiden genom att vrida vredet "A" till önskat värde. När vredet "A" vrids så sänks korgen ned.



När den förinställda tiden nås avslutas koktiden och korgen höjd upp.

### Oljefiltrering och användning av pumpen (F och FA modeller - fig. 14)

Säkerställ att ventilens vred "G" är i läge .

Säkerställ att bassängen och filtret är placerade under oljeöppningen.

Oljan får inte tappas av vid rumstemperatur och inte direkt efter en fritering.

Tappa av oljan ungefär 3 timmar efter den senaste friteringen och temperaturen måste vilket fall vara under 90°C. Var försiktig med varm olja.

Vrid vredet "H" långsamt för att öppna avtappningskranen. Var uppmärksam på oljestänk.

Oljan strömmar snabbt ut inuti bassängen och filtret garanterar en noggrann mekanisk rening. Vid särskilt smutsig olja ska ni göra en visuell kontroll att den inte svämmar över från filtret.

Stäng kranen H.

För att starta pumpningen av olja från kärlet till bassängen, vrid på vredet "F". När ni vrider på vredet "F" tänds kontrolllampan "L" och oljan börjar strömma ut i bassängen.

Vrid vredet "F" till 0 för att avbryta pumpningen, det tar cirka 5 minuter att tömma kärlet. Ju kallare oljan är desto mer tid tar pumpningen.

## FUNKTION MED ELEKTRONISKA KONTROLLVRED

### Reglering av stektemperaturen (se fig. 12)

Med avstängd fritös och ansluten nätkabel, visar display "A" oljans temperaturvärde inuti bassängen.

Tryck helt lätt på pilarna (B) för att öka eller minska stekningens temperaturvärde.

Displayen kommer att visa det temperaturvärde som har valts och en ljudsignal bekräftar att inställningen har registrerats.


När inställningen är klar kommer displayen att visa temperaturvärdet inuti bassängen på nytt.


Regleringen av stektemperaturen kan utföras både när fritösen är avstängd eller i funktion.

Om ett lägre temperaturvärde än den temperatur som finns i bassängen ställs in måste ni vänta tills oljan har kylts av.

### Påslagning och avstängning (se fig. 12)

Fritösen är utrustad med elektrisk tändning genom en pilotlåga och därför måste ni försäkra er om att fritösen är korrekt ansluten till nättaggregatet.

Tryck ned och vrid termostatvredet för ventilen till tändningsläge , håll vredet nedtryckt för att tända pilotlågan och vänta ett par sekunder tills termoelementet värms upp innan ni släpper upp vredet.


Tryck ned och vrid termostatvredet till funktionsläge , för att slå på fritösen ska startknappen "C" hållas nedtryckt i ett par sekunder, den gröna lysdioden "D" börjar att blinka och brännarna tänds.

När den inställda temperaturen uppnås avger fritösen en ljudsignal, därefter övergår den till ett läge för bevaring av temperaturen och utför tändningar och avstängningar

kontinuerligt för att hålla oljans temperaturvärde konstant. En ljudsignal avges varje gång som fritösen når den inställda temperaturen.

Tryck på knappen "C" och håll den nedtryckt i ett par sekunder för att stänga av fritösen, brännarna släcks på så sätt och den gröna lysdioden "D" slutar att blinka.

Endast pilotlågan förblir tänd och på displayen "A" går det att avläsa oljans temperatur inuti bassängen.

Tryck och ställ termostatvredet för ventilen i läge  för att släcka pilotlågan.

### MELTING-funktion (se fig. 12)

Melting-funktionen gör det möjligt att värma upp oljan utan häftiga temperaturökningar och tillåter fritösen att hålla en cyklisk funktion.

Denna funktion används huvudsakligen under de kallare månaderna när oljan har en tendens att stelna eller om vegetabiliskt fett används för stekning och fritering.

Vid intervallfunktion löser fritösen upp fett som används för stekning utan någon risk för att bränna vid det.

För att aktivera melting-funktionen ska knappen "E" hållas nedtryckt i ett par sekunder, den röda lysdioden "F" börjar att blinka, fritösen sätter igång i en cyklisk funktion tills temperaturen på 100 °C uppnås. Därefter övergår fritösen automatiskt till kontinuerlig funktion och för oljans temperatur till det inställda värdet.

Melting-funktionen kan aktiveras och avaktiveras när som helst genom att hålla knappen "E" nedtryckt i ett par sekunder.



Om melting-funktionen aktiveras innan fritösen slås på, övergår den automatiskt till läge för bevaring av oljans temperatur när 100 °C har uppnåtts för att på sätt konstant hålla temperaturen på 100 °C.

För att återgå till kontinuerlig funktion räcker det att trycka på pilarna "B", fritösen börjar då att värma upp oljan tills den inställda temperaturen uppnås.

## BFLEX-MODELLER DE ELEKTRISKA VREDENS FUNKTION (se fig. 13)

### Påslagning, justering och avstängning

När fritösen är avstängd med nätsladden ansluten till nättaggregatet så visar display "A" värdet "OFF".

Fritösen är utrustad med elektrisk tändning av pilotlågan. Tryck och vrid på ventilvredet till tändningsläge  (fig. 8), håll vredet intryckt för att tända pilotlågan och vänta i ett par sekunder tills termoelementet värms upp innan du släpper vredet. Tryck och vrid på vredet till funktionsläge .

För att slå på fritösen ska vredet "B" hållas intryckt i ett par sekunder till dess att en ljudsignal avges, på displayen visas standardtemperaturen 190° och tecknet "°C" blinkar.

För att ändra tillredningstemperaturen trycker du snabbt in vredet "B" och vrider det. När displayen visar den önskade temperaturen trycker du på vredet "B" igen för att memorisera det nya värdet eller väntar ett par sekunder till dess att ljudsignalen för bekräftelse avges.

När den inställda temperaturen uppnås avger fritösen en ljudsignal och texten "°C" lyser fast. Nu övergår fritösen till att bevara temperaturen och den kommer kontinuerligt att slås på och stängas av för att hålla oljans temperatur konstant.

För att stänga av fritösen håller du vredet "B" intryckt i ett par sekunder. Displayen "A" visar då texten "HOT" så



länge som oljans temperatur är över 60 °C och texten "OFF" när temperaturen är under 60 °C. Tryck på och ställ ventilvredet i läge ● för att släcka pilotlågan.

### MELTING-funktion (se fig. 13)

Melting-funktionen gör det möjligt att värma oljan utan att häftiga temperaturökningar och låta fritösen fungera cykliskt.

Denna funktion används huvudsakligen under de kallare månaderna när oljan har en tendens att stelna eller när man använder vegetabilisk olja för fritering.

Genom intermittent funktion smälter fritösen fett som används för fritering utan någon risk för att det kan brännas vid.

För att aktivera melting-funktionen trycker du helt kort på knappen "D", på så sätt tänds lysdioden "F" och displayen indikerar automatiskt 100 °C, fritösen börjar att fungera cykliskt tills en temperatur på 100 °C uppnås. Därefter övergår fritösen automatiskt till att bevara oljans temperatur på 100 °C.

Melting-funktionen kan när som helst snabbt aktiveras och avaktiveras genom att trycka på knappen "D".

Om melting-funktionen aktiveras när oljan har en temperatur som överstiger 100 °C, väntar fritösen tills oljan kyls av ned till 100 °C, därefter övergår den automatiskt till att bevara oljans temperatur på 100 °C.

### Observera

Fritösen är utrustad med ett avkylningssystem som är beläget bakom kontrollpanelen: kontrollera regelbundet att fläkten fungerar som den ska och rengör den eventuellt från damm.

## SKÖTSEL AV APPARATEN

### Råd och rekommendationer

Oljenivån ska alltid hållas mellan den maximala och den minimala nivån. Tänd aldrig fritösen om oljenivån inte är korrekt. Byt olja ofta: fortsatt inte använda oljan när den börjar bli brunfärgad och viskositeten ökar. Fyll aldrig korgen mer än till 50% av dess kapacitet: det möjliggör snabb tillagningstid och säkerhet vid användning.

När korgen sänks ner i behållaren bildas det snabbt skum till följd av emulsionen mellan varm olja och det vatten som finns i livsmedlen. Om det bildas överdrivet mycket skum, ska ni lyfta upp korgen och därefter sänka ner den igen så att skummet försvinner.

Under fritering av livsmedel, frigörs partiklar. De största lägger sig på gallret och de mindre i botten, i det avkylda området. För att undvika att dessa beläggningar cirkulerar och bränns vid ska behållaren rengöras med jämna mellanrum. Detta görs med kall olja och efter att resterna har sjunkit ner till botten.

### Varning vid användning av hårda fetter (flott)

Vid användning av flott som stekfett kan det uppstå farliga situationer till följd av överhettning av själva flottet och friteringsbehållaren. Lös därför upp flottet gradvis på följande sätt: Ta av korgen, behållarens nätgaller och lägg i det fasta flottet.

Ställ in apparaten på maximal effekt i cirka en minut och ställ därefter tillbaka den i pilotläge. Flottet som kommer i kontakt med lågans varma rör börjar smälta.

Vänta i ett par minuter för att säkerställa att det smälter gradvis utan överhettning. Vrid tillbaka apparaten på maximal effekt i ännu en minut och återgå sen till pilotläge. Rören bör nu vara tillräckligt varma, vänta tills flottet är helt flytande och sätt tillbaka behållarens nätgaller och korgen. Börja endast använda fritösen normalt igen när flottet är helt smält och av rätt mängd.

### Varningsmeddelanden angående användning av varm olja

Följande beteenden eller åtgärder är förbjudna:

- Upphettning av oljan.
- Olämplig användning av fritösen.
- Byte av olja medan fritösen ännu är varm.
- Användning av lättantändliga lösningsmedel för rengöring.
- Felaktig påfyllning av bassängen (över eller under nivåmärket).
- Nedsänkning av fuktiga eller droppande livsmedel eller vatten i den varma oljan.

### Rengöring av beläggningar

När beläggningarna har lagt sig på botten, i kall olja, ska ni dra ut nätgallret med handtag. Var noga med att hålla det horisontalt och bära det försiktigt så att beläggningarna inte faller tillbaka i oljan.

**a) För bänkm modeller** (fig. 5) (GL8B - GL8+8B - GL8M - GL8+8M - GL10B - GL10+10B - GL30B - GL30M). Sätt i slang (15) i hålet (5) enligt figuren, innan ni öppnar tömningskranen (6). Placera ett kar eller en metallspann med en kapacitet på minst 12 liter under kranen, öppna därefter handtaget (6) när ni har lyft upp bulten (14). När tömningen är slutförd ska ni stänga kranen genom att vrida på handtaget (6) och ta av slang (15), genom att vrida den moturs.

**b) För modeller med köksmöbel** (fig. 6) Säkerställ att karet (9) som medföljer placerats under tömningskranen (8) och vrid därefter på strypventilen som öppnar kranen.

### Varning för avtappning och filtrering av oljan:

- Låt oljan kylas av innan den filtreras eller innan den avleds i kärlet.
- Vi rekommenderar att oljan tappas av i kärlet i flera omgångar.
- Vi rekommenderar att ni är särskilt försiktiga när ni hanterar kärlet med olja.

### RENGÖRING

#### Varning!

- Släck apparaten och låt den kylas av före rengöring.
- Vid apparater som drivs elektriskt ska ni trycka på strömbrytaren för att stänga av strömmen.

En noggrann daglig rengöring av apparaten garanterar perfekt funktion och lång varaktighet.

Ytorna av stål ska rengöras med diskmedel som lösts upp i mycket varmt vatten och en mjuk trasa. Använd etylalkohol, aceton eller annan icke halogenerad alkohol på den mest resistenta smutsen. Använd aldrig abrasiva rengöringsmedel i pulverform eller frätande medel som klorvätesyra eller svavelsyra. **Användning av syror kan äventyra apparatens funktion och säkerhet.** Använd



inte borstar, stålull eller abrasiva skivor tillverkade av andra metaller eller legeringar som skulle kunna ge upphov till rostfläckar. Undvik därför även kontakt med järnföremål. Vi varnar för att använda stålull eller borstar av rostfritt stål kan orsaka skadliga repor, även om de inte smutsar ner arbetsytorna.

Om smutsen syns får ni absolut inte använda grovt eller fint sandpapper, utan vi rekommenderar att ni använder syntetiska svampar (t.ex. Scotchbrite-svampar).

Ni får heller inte använda medel för rengöring av silver och var uppmärksam på ångorna från klorvätesyra eller svavelsyra som uppstår, till exempel, vid rengöring av golven. Rikta inte vattenstrålar mot apparaten för att undvika att skada den. Efter rengöringen ska apparaten sköljas noga med rent vatten och torkas torr med en torkduk. När all rengöring utförts ska ytorna av inoxstål, som torkats ordentligt torra, bstrykas med produkter som skyddar mot korrosion. Dessa produkter finns att köpa i vanliga affärer.

## ZÁRUČNÝ LIST

PODNIK: \_\_\_\_\_

ULICA: \_\_\_\_\_

PSČ: \_\_\_\_\_ MESTO: \_\_\_\_\_

KRAJ: \_\_\_\_\_ DÁTUM INŠTALÁCIE: \_\_\_\_\_

**MODEL** \_\_\_\_\_

**NOMENKLATÚRNE ČÍSLO** \_\_\_\_\_

## UPOZORNENIE

Výrobca odmieta zodpovednosť za akékoľvek prípadné nepresnosti vyskytujúce sa v tomto návode, ktoré vznikli pri prepisovaní a tlači. Výrobca si ďalej vyhradzuje právo pozmeniť výrobok kedykoľvek to uzná za vhodné alebo užitočné, za predpokladu, že nedôjde k ovplyvneniu jeho základných vlastností. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť v prípade nedodržania pokynov obsiahnutých v tomto návode. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za priame a nepriame škody spôsobené nesprávnou inštaláciou, manipuláciou, nesprávnou údržbou a nevhodným používaním zariadenia.



## Instrukcja użytkownika

---

Wymiary	<b>284</b>
Dane techniczne	<b>286</b>
Szczegółowe instrukcje	<b>290</b>



## FRYTOWNICE GAZOWE - SERIA PLUS 600

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: (h całkowita)	Typ
<b>GL8B</b>	Frytownica gazowa nastolna - 8 l.	mm 300x600x290 (410)	A1
<b>GL8M</b>	Frytownica gazowa z szafką - 8 l.	mm 300x600x900 (1020)	A1
<b>GL8+8B</b>	Frytownica gazowa nastolna - 8+8 l.	mm 600x600x290 (410)	A1
<b>GL8+8M</b>	Frytownica gazowa z szafką - 8+8 l.	mm 600x600x900 (1020)	A1

## FRYTOWNICE GAZOWE - SERIA MACROS 700

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: (h całkowita)	Typ
<b>GL10B</b>	Frytownica gazowa nastolna - 10 l.	mm 400x714x290 (430)	A1
<b>GL10M</b>	Frytownica gazowa z szafką - 10 l.	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL7+7M</b>	Frytownica gazowa z szafką - 7+7 l.	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL10+10B</b>	Frytownica gazowa nastolna - 10+10 l.	mm 800x714x290 (430)	A1
<b>GL10+10M</b>	Frytownica gazowa z szafką - 10+10 l.	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL15M</b>	Frytownica gazowa z szafką - 15 l.	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL15+15M</b>	Frytownica gazowa z szafką - 15+15 l.	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL18MI</b>	Frytownica gazowa z szafką - 18 l.	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL18MI-E</b>	Frytownica gazowa z szafką - 18 l.	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL18MI-BF</b>	Frytownica gazowa z szafką - polecenia Bflex - 18 l.	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL18+18MI</b>	Frytownica gazowa z szafką - 18+18 l.	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL18+18MI-E</b>	Frytownica gazowa z szafką - 18+18 l.	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL18+18MI-BF</b>	Frytownica gazowa z szafką - polecenia Bflex - 18+18 l.	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL20M</b>	Frytownica gazowa z szafką - 20 l.	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL20+20M</b>	Frytownica gazowa z szafką - 20+20 l.	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL30B</b>	Frytownica gazowa nastolna - 25 l.	mm 800x714x290 (430)	A1
<b>GL30M</b>	Frytownica gazowa z szafką - 25 l.	mm 800x714x900 (1040)	A1

## FRYTOWNICE GAZOWE - SERIA MAXIMA 900

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: (h całkowita)	Typ
<b>9GL18MI</b>	Frytownica gazowa z szafką - 18 l.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18MIEL</b>	Frytownica gazowa z szafką - polecenia elektroniczne - 18 l.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18MI-BF</b>	Frytownica gazowa z szafką - polecenia Bflex - 18 l.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MI</b>	Frytownica gazowa z szafką - 18+18 l.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MIEL</b>	Frytownica gazowa z szafką - polecenia elektroniczne - 18+18 l.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MI-BF</b>	Frytownica gazowa z szafką - polecenia Bflex - 18+18 l.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20M</b>	Frytownica gazowa z szafką - 20 l.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20M</b>	Frytownica gazowa z szafką - 20 l.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20MEL</b>	Frytownica gazowa z szafką - polecenia elektroniczne - 20 l.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20MEL</b>	Frytownica gazowa z szafką - polecenia elektroniczne - 20+20 l.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20M-BF</b>	Frytownica gazowa z szafką - polecenia Bflex - 20 l.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20M-BF</b>	Frytownica gazowa z szafką - polecenia Bflex - 20+20 l.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22M</b>	Frytownica gazowa z szafką - 22 l.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22+22M</b>	Frytownica gazowa z szafką - 22+22 l.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22MEL</b>	Frytownica gazowa z szafką - polecenia elektroniczne - 22 l.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22+22MEL</b>	Frytownica gazowa z szafką - polecenia elektroniczne - 22+22 l.	mm 800x900x900 (1065)	A1

**FRYTOWNICE GAZOWE - SERIA S700**

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: (h całkowita)	Typ
<b>SGL18MI</b>	Frytownica gazowa z szafką - 18 l.	mm 400x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18MIEL</b>	Frytownica gazowa z szafką - polecenia elektroniczne - 18 l.	mm 400x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18+18MI</b>	Frytownica gazowa z szafką - 18+18 l.	mm 800x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18+18MIEL</b>	Frytownica gazowa z szafką - polecenia elektroniczne - 18+18 l.	mm 800x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18MI-BF</b>	Frytownica gazowa z szafką - polecenia Bflex - 18 l.	mm 400x730x900 (1090)	A1

**FRYTOWNICE GAZOWE - SERIA S900**

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: (h całkowita)	Typ
<b>S9GL18MI</b>	Frytownica gazowa z szafką - 18 l.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18MIEL</b>	Frytownica gazowa z szafką - polecenia elektroniczne - 18 l.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18MI-BF</b>	Frytownica gazowa z szafką - polecenia Bflex - 18 l.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MI</b>	Frytownica gazowa z szafką - 18+18 l.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MIEL</b>	Frytownica gazowa z szafką - polecenia elektroniczne - 18+18 l.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MI-BF</b>	Frytownica gazowa z szafką - polecenia Bflex - 18+18 l.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20M</b>	Frytownica gazowa z szafką - 20 l.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20M-BF</b>	Frytownica gazowa z szafką - polecenia Bflex - 20 l.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MFA</b>	Frytownica gazowa z szafką - filtrowanie oleju i automatyczne unoszenie koszy - 20 l.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MF</b>	Frytownica gazowa z szafką - filtrowanie oleju - 20 l.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MFA-BF</b>	Frytownica gazowa z szafką - polecenia Bflex - filtrowanie oleju i automatyczne unoszenie koszy - 20 l.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20+20M</b>	Frytownica gazowa z szafką - 20+20 l.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20+20M-BF</b>	Frytownica gazowa z szafką - polecenia elektroniczne - 20+20 l.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22M</b>	Frytownica gazowa z szafką - 22 l.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22MEL</b>	Frytownica gazowa z szafką - polecenia elektroniczne - 22 l.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22M-BF</b>	Frytownica gazowa z szafką - polecenia Bflex - 22 l.	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22M</b>	Frytownica gazowa z szafką - 22+22 l.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22MEL</b>	Frytownica gazowa z szafką - polecenia elektroniczne - 22+22 l.	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22M-BF</b>	Frytownica gazowa z szafką - polecenia Bflex - 22+22 l.	mm 800x900x900 (1065)	A1

**FRYTOWNICE GAZOWE - SERIA LX900 TOP**

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: (h całkowita)	Typ
<b>LX9GL18I</b>	Zawieszona frytownica gazowa - 18 l.	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL18IEL</b>	Zawieszona frytownica gazowa - polecenia elektroniczne - 18 l.	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL18I-BF</b>	Zawieszona frytownica gazowa - polecenia Bflex - 18 l.	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL20</b>	Zawieszona frytownica gazowa - 20 l.	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL20-BF</b>	Zawieszona frytownica gazowa - polecenia Bflex - 20 l.	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22</b>	Zawieszona frytownica gazowa - 22 l.	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22EL</b>	Zawieszona frytownica gazowa - polecenia elektroniczne - 22 l.	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22-BF</b>	Zawieszona frytownica gazowa - polecenia Bflex - 22 l.	mm 400x900x580 (840)	A1



## FRYTOWNICE GAZOWE - SERIA PLUS 600

## DANE TECHNICZNE

MODEL	Moc znamionowa	Zużycie LPG G30/31	Zużycie Metanu G20	Zużycie Metanu G25	Powietrze pierwotne do spalania	Konstrukcja typu	Moc znamionowa elektryczna	Napięcie przygotowawcze	Kabel typu HO7RNF przekr.	Palnik cylindryczny	Palnik Z okrągłą głowką DX	Palnik Z okrągłą głowką SX	Palnik z owalną głowką
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	A1	kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW
GL8B	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A1					1 3,30	1 3,30	
GL8M	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A1					1 3,30	1 3,30	
GL8+8B	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A1					2 3,30	2 3,30	
GL8+8M	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A1					2 3,30	2 3,30	

## FRYTOWNICE GAZOWE - SERIA MACROS 700

## DANE TECHNICZNE

MODEL	Moc znamionowa	Zużycie LPG G30/31	Zużycie Metanu G20	Zużycie Metanu G25	Powietrze pierwotne do spalania	Konstrukcja typu	Moc znamionowa elektryczna	Napięcie przygotowawcze	Kabel typu HO7RNF przekr.	Palnik cylindryczny	Palnik Z okrągłą głowką DX	Palnik Z okrągłą głowką SX	Palnik z owalną głowką
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	A1	kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW
GL10B	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A1					1 3,45	1 3,45	
GL10M	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A1					1 3,45	1 3,45	
GL7+7M	9,2	0,72	0,97	1,13	18,4	A1							2 4,60
GL10+10B	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A1					2 3,45	2 3,45	
GL10+10M	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A1					2 3,45	2 3,45	
GL15M	12,7	1,00	1,34	1,56	25,4	A1							3 4,23
GL15+15M	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1							6 4,23
GL18M1 - GL18M1-E - GL18M1-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1							
GL18+18M1 - GL18+18M1-E - GL18+18M1-BF	28	2,2	3	3,44	56	A1							
GL20M	16,5	1,30	1,75	2,03	33	A1							3 5,50
GL20+20M	33	2,60	3,49	4,06	66	A1							6 5,50
GL30B	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A1					4 4,38		
GL30M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A1					4 4,38		

## FRYTOWNICE GAZOWE - SERIA S700

## DANE TECHNICZNE

MODEL	Moc znamionowa	Zużycie LPG G30/31	Zużycie Metanu G20	Zużycie Metanu G25	Powietrze pierwotne do spalania	Konstrukcja typu	Moc znamionowa elektryczna	Napięcie przygotowawcze	Kabel typu HO7RNF przekr.	Palnik cylindryczny	Palnik Z okrągłą głowką DX	Palnik Z okrągłą głowką SX	Palnik z owalną głowką
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	A1	kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW
SG18M1 - SG18M1EL - SG18M1-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220-240	3X1,5	2 7			
SG18+18M1 - SG18+18M1EL	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220-240	3X1,5	4 7			



## FRYTOWNICE GAZOWE - SERIA MAXIMA 900

## DANE TECHNICZNE

MODEL	Moc znamionowa	Zużycie LPG G30/31	Zużycie Metanu G20	Zużycie Metanu G25	Powietrze pierwotne do spalania	Konstrukcja typu	Moc znamionowa elektryczna	Napięcie przygotowawcze	Kabel typu H07RN-F	Palnik cylindryczny	Palnik z okragłą głowką DX	Palnik z okragłą głowką SX	Palnik z owalną głowką
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	A1	kW	V <sub>ac</sub>	mm <sup>2</sup> Ø	n°	n°	n°	n°
9GL18MI - 9GL18MIEL - 9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7		
9GL18+18MI - 9GL18+18MIEL - 9GL18+18MI-BF	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	4	7		
9GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1							3 5,83
9GL20+20M	35	2,76	3,7	4,3	70	A1							6 5,83
9GL20MEL - 9GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 5,83
9GL20+20MEL - 9GL20+20M-BF	35	2,76	3,7	4,3	70	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 5,83
9GL22M	20	1,56	2,12	2,46	40	A1							3 6,67
9GL22+22M	40	3,12	4,24	4,92	80	A1							6 6,67
9GL22MEL	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 6,67
9GL22+22MEL	40	3,12	4,24	4,92	80	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 6,67

## FRYTOWNICE GAZOWE - SERIA S900

## DANE TECHNICZNE

MODEL	Moc znamionowa	Zużycie LPG G30/31	Zużycie Metanu G20	Zużycie Metanu G25	Powietrze pierwotne do spalania	Konstrukcja typu	Moc znamionowa elektryczna	Napięcie przygotowawcze	Kabel typu H07RN-F	Palnik cylindryczny	Palnik z okragłą głowką DX	Palnik z okragłą głowką SX	Palnik z owalną głowką
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	A1	kW	V <sub>ac</sub>	mm <sup>2</sup> Ø	n°	n°	n°	n°
99GL18MI - 99GL18MIEL - 99GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7		
99GL18+18MI - 99GL18+18MIEL - 99GL18+18MI-BF	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	4	7		
99GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1							3 5,83
99GL20+20M	35	2,76	3,7	4,3	70	A1							6 5,83
99GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 5,83
99GL20+20M-BF	35	2,76	3,7	4,3	70	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 5,83
99GL20MFA - 99GL20MF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,2	220 - 240	3x1,5				3 5,83
99GL20MFA-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,2	220 - 240	3x1,5				3 5,83
99GL22M	20	1,56	2,12	2,46	40	A1							3 6,67
99GL22MEL - 99GL22M-BF	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 6,67
99GL22+22M	40	3,12	4,24	4,92	80	A1							6 6,67
99GL22+22MEL - 99GL22+22M-BF	40	3,12	4,24	4,92	80	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 6,67








Urządzenia spełniają wymogi dyrektyw europejskich:

Rozp. 1935/2004/CE	Rozporządzenie odnośnie przedmiotów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
Rozp. 2016/426/UE	Rozporządzenie odnośnie urządzeń spalających paliwa gazowe
2014/35/UE	Odnośnie niskiego napięcia
2014/30/UE	EMC (kompatybilność elektromagnetyczna)
2011/65/UE	Ograniczenia w stosowaniu niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym
2006/42/CE	Rozporządzenia odnośnie maszyn i szczególnych norm odniesienia
EN 203-1	Norma Ogólna odnośnie bezpieczeństwa urządzeń GAZOWYCH przeznaczonych do użytku domowego lub podobnych.
EN 203-3	Norma odnośnie materiałów i elementów będących w kontakcie z żywnością, oraz pozostałe aspekty sanitarne.
EN 203-2-4	Norma Szczególna dla FRYTOWNIC gazowych wielorakiego zastosowania w zakładach zbiorowego żywienia
EN 60335-1	Normy Ogólne odnośnie bezpieczeństwa elektrycznego sprzętu do użytku domowego i podobnego
EN 62233	Sposoby pomiaru pól elektromagnetycznych urządzeń gospodarstwa domowego i podobnych urządzeń, pod kątem ekspozycji na ich działanie.
EN 61000	Norma odnośnie kompatybilności elektromagnetycznej
EN 5014	Norma odnośnie kompatybilności elektromagnetycznej

### Charakterystyki urządzeń

Tabliczka z matrycą oraz wszystkimi informacjami niezbędnymi do podłączenia znajduje się na przedniej części urządzenia.

NAME:	
MANUFACTURER'S ADDRESS:	
TYPE/MOD: ...../.....	Serial: ...../.....
kW: ..... TYPE: A1	Hz: 50/60
Cart: 51.....	kW: .....
	V: .....
	IPX: .....
	  
	0051.....
	Made in Italy

### INFORMACJA DLA UŻYTKOWNIKÓW PROFESJONALNEGO SPRZĘTU



### W świetle art. 24 Dekretu Prawnego nr 49 z dnia 14 marca 2014, „Aktualizacja Dyrektywy 2012/19/UE w zakresie odpadów pochodzących z urządzeń elektrycznych i elektronicznych (RAEE)”.

Przekreślony symbol kosza na śmieci, obecny na urządzeniu, lub na opakowaniu, oznacza iż produkt, na zakończenie swojego cyklu użyteczności, należy zbywać oddzielnie od innych odpadów, w celu umożliwienia ich odpowiedniej obróbki i recyklingu. Zbiórka odpadów pochodzących z niniejszego sprzętu profesjonalnego na zakończenie jego cyklu użyteczności jest organizowana i zarządzana:

- Bezpośrednio przez użytkownika, w przypadku, gdy urządzenie zostało wprowadzone na rynek w reżimie historycznego RAEE i użytkownik zdecyduje się wyeliminować urządzenie bez jego zamiany na ekwiwalentne urządzenie nowe, które spełnia te same funkcje;
- Przez producenta, pojmowanego jako podmiot, która jako pierwszy wprowadził i sprzedawał w Kraju Członkowskim UE, lub sprzedaje w Kraju Członkowskim UE używając własnego znaku handlowego urządzenie nowe, które zastępuje poprzednie, w przypadku, gdy, zgodnie z decyzją o zbyciu urządzenia na zakończenie jego cyklu użyteczności wprowadzonego na rynek w reżimie historycznego RAEE, użytkownik zakupi produkt ekwiwalentnego typu i spełniającego te same funkcje. W takim przypadku użytkownik może zwrócić się z prośbą do producenta o odbiór obecnego urządzenia w przeciągu maksymalnie 15 dni kalendarzowych od dnia dostawy nowego urządzenia;
- Przez producenta, pojmowanego jako podmiot, która jako pierwszy wprowadził i sprzedawał w Kraju Członkowskim UE, lub sprzedaje w Kraju Członkowskim UE używając własnego znaku handlowego urządzenie, które zostało wprowadzone na rynek w reżimie historycznego RAEE.

Odpowiednia segregacja odpadów w celu ich sukcesywnego recyklingu, obróbki i zbywania z poszanowaniem środowiska umożliwi uniknięcie ewentualnych negatywnych skutków dla środowiska i zdrowia, oraz ułatwia wtórne zastosowanie i/lub recykling materiałów, z których składa się urządzenie.

**Zbywanie produktu przez użytkownika w sposób niezgodny z prawem powoduje nałożenie sankcji, o których w obowiązujących normach prawnych.**



## SZCZEGÓLWE INSTRUKCJE



### UWAGA!

Rysunki cytowane w rozdziałach są umieszczone na początkowych stronach niniejszej instrukcji użytkownika.

### OPIS URZĄDZENIA

Solidna konstrukcja stalowa z 4 regulowanymi nóżkami. Obudowa zewnętrzna ze stali chromoniklowej 18/10. Ogrzewanie odbywa się za pomocą palników ze stali chromowanej o kształcie rurowym, odpornych na obciążenia pochodzenia termicznego i cieplnego. Regulacja temperatury możliwa jest dzięki zaworowi i urządzeniom zabezpieczającym.

### PRZYGOTOWANIE

#### Miejsce instalacji

Zaleca się ustawienie urządzenia w pomieszczeniu z dobrą wentylacją, jeśli to możliwe pod okapem wyciągu. Możliwe jest osobne zamontowanie urządzenia lub też można je ustawić obok innych urządzeń kuchennych.

W każdym z przypadków należy zachować minimalną odległość 150 mm od ścianek bocznych oraz 150 mm od ściany tylnej.

**Ściany w pobliżu sprzętu (ściany, dekoracje, szafki kuchenne, ozdobne wykończenia itp.) muszą być wykonane z niepalnego materiału.**

Ustawić urządzenia na stole, lub na podwyższeniu wykonanym z materiału niepalnego.

Przed dokonaniem podłączenia należy sprawdzić na tabliczce znamionowej urządzenia czy jest ono przystosowane i odpowiednie dla dostępnego rodzaju gazu. W przypadku, jeśli urządzenie przystosowane byłoby do innego rodzaju gazu zapoznać się z paragrafem „Działanie z innymi rodzajami gazu”.

#### Regulacje prawne, zasady techniczne i dyrektywy

Przystępując do montażu należy przestrzegać następujących zaleceń:

- normy UNI CIG 8723
- regulacje budowlane i miejscowe zalecenia przeciwpożarowe
- obowiązujące normy bezpieczeństwa pracy
- zalecenia przedsiębiorstwa dostarczającego gaz
- obowiązujące zalecenia CEI
- zalecenia VVF.

### INSTALACJA

Montaż, instalacja oraz konserwacja powinny być dokonywane przez firmy posiadające upoważnienie miejscowego dostawcy gazu zgodnie z obowiązującymi normami.

#### Procedury instalacyjne

W celu prawidłowego wypoziomowania urządzenia posługiwać się regulacją wysokości nóżek.

#### Podłączenie gazu

Podłączenie do króćca przyłącza 1/2" G przewidzianego na urządzeniu może być stałe lub ruchome z zastosowaniem złącza zgodnego z normą. Jeśli zastosowane zostały przewody elastyczne powinny być one wykonane ze stali nierdzewnej i zgodne z normą. Po zakończeniu podłączenia sprawdzić jego szczelność przy pomocy odpowiedniego sprayu do wykrywania przecieków.

#### Odprowadzanie spalin

Urządzenia powinny być umieszczone w pomieszczeniach przystosowanych do odprowadzania produktów spalania z zachowaniem wszelkich zaleceń norm instalatorskich. Urządzenia uważane są za (zobacz tabela „DANE TECHNICZNE”):

#### Urządzenia gazowe typu „A1”

Nie są przewidziane do połączenia do przewodu kominowego dla produktów spalania.

Urządzenia takie powinny odprowadzać produkty spalania do odpowiednich okapów lub urządzeń podobnych, podłączonych z kominem o pewniej sprawności lub bezpośrednio na zewnątrz.

W razie ich braku dopuszczalne jest zastosowanie pochłaniacza powietrza połączonego bezpośrednio na zewnątrz o wydajności nie mniejszej niż wymagana przez tabelę „DANE TECHNICZNE” powiększonej o wymianę powietrza niezbędną dla dobrego samopoczucia operatorów.

#### Podłączenie elektryczne

Przed podłączeniem urządzenia do sieci, należy sprawdzić czy:

- Napięcie sieciowe odpowiada wartościom przedstawionym na tabliczce.
- Uziemienie działa prawidłowo.
- Kabel podłączeniowy jest dostosowany do mocy pobieranej urządzenia.

Ponadto przed urządzeniem powinno znajdować się urządzenie z otwarciem styków o przynajmniej 3 mm, co umożliwi odłączenie wszystkich biegunów urządzenia.

Do tego mogą służyć na przykład wyłączniki bezpieczeństwa.

Wyłącznik wszystkich biegunów powinien znajdować się w pobliżu urządzenia, powinien być homologowany i mieć przekrój przystosowany do urządzenia.

Kabel powinien być typu przynajmniej H07 RN-F.



**Nigdy nie należy odłączać ŻÓŁTO-ZIELONEGO kabla uziemienia.**

### Instalacja wyrównawcza

Urządzenie należy podłączyć do instalacji wyrównawczej. Przewidziany zacisk umieszczony jest w pobliżu wlotu kabla. Oznaczony jest etykietą



## MONTAŻ

### Czynności przygotowawcze do wykonania prac

Przed wykonaniem prac montażowych należy usunąć ochronną powłokę samoprzylepną. Następnie należy oczyścić dokładnie powierzchnię roboczą oraz części zewnętrzne ciepłą wodą z detergentem przy pomocy wilgotnej szmatki a następnie czystą szmatką.

### Uruchomienie

Przed uruchomieniem dobrze jest sprawdzić czy charakterystyki urządzenia (kategoria i rodzaj stosowanego gazu) odpowiadają rodzinie i grupie gazu dostępnemu na miejscu.

Jeśli nie, dokonać przejścia na wymaganą rodzinę gazu lub dokonać adaptacji do wymaganej grupy gazu (patrz paragraf „Działanie z innymi rodzajami gazu”). Podczas uruchamiania przestrzegać zalecenia instrukcji użytkownika.

### Sprawdzenie mocy

Zastosować dysze dla mocy nominalnej przygotowane dla urządzeń.

Moc może być poniższego rodzaju:

- nominalna, podana na tabliczce znamionowej urządzenia
- zredukowana

Do tych dysz odnoszą się dane zawarte w tabeli „PALNIKI”.

Ciśnienie zasilania gazu musi być w zakresie wskazanym zawsze w tabeli palników.

Poza wyżej wymienionymi zakresami ciśnienia nie ma możliwości uruchomienia urządzeń.

Jeśli zamierza się dokonać dodatkowej kontroli mocy, możliwe jest wykonanie jej przy użyciu licznika, stosując tak zwaną metodę „objętościową”.

Zazwyczaj jednak wystarczająca jest kontrola prawidłowości działania dysz.

### Kontrola ciśnienia wejściowego (rys. 1)

Ciśnienie wejściowe mierzyć należy przy pomocy manometru o dokładności min. 0,1 mbar). Wyjąć śrubę (A) z przyłącza ciśnieniowego i podłączyć do manometru. po dokonaniu pomiaru dokręcić szczelnie śrubę (A).

WAŻNE: Sprawdzenie ciśnienia powinno być wykonywane przy podłączonych i działających wszystkich urządzeniach gazowych.

### Kontrola mocy według metody objętościowej

Przy pomocy licznika gazu oraz manometru możliwe jest dokonanie pomiaru zużycia gazu w jednostce czasu. Stwierdzoną wartość należy porównać z wartością E obliczoną następująco: Stwierdzoną wartość należy

porównać z wartością E obliczoną następująco:

$$E = \frac{\text{Moc palnika}}{\text{Moc cieplna gazu}}$$

Jest rzeczą ważną, aby dokonać pomiaru, kiedy urządzenie znajduje się w stanie inercji.

Moce palnika, nominalna i zredukowana, obliczone dla wartości ciśnienia nominalnego uzyskuje się z tabeli „PALNIKI”. Wartość mocy cieplnej gazu może być uzyskana od lokalnego przedsiębiorstwa dostarczającego gaz

### Sprawdzenie działania

Sprawdzić typ zastosowanych dysz, czy odpowiada on typowi przewidzianemu w tabeli „PALNIKI” Sprawdzić, czy zastosowany reduktor ciśnienia posiada wydajność wyższą niż suma przepływów zużycia wszystkich podłączonych urządzeń. Skontrolować czy przewody doprowadzające gaz są odpowiednie.

### Kontrola płomienia pilotującego

W celu poprawnej regulacji płomień powinien otaczać różni termoparę i powinien dobrze wyglądać, w przeciwnym przypadku sprawdzić należy, czy zastosowany iniektor odpowiada typowi podłączonego gazu.

### Kontrola powietrza pierwotnego (Rys. 2/3/4)

Regulacja odbywa się za pomocą zwięzki Venturiego, poprzez regulację wartości „X” przedstawionej w tabeli „PALNIKI” i kontrolę wyglądu płomienia, który powinien być jednolity, dobrze napowietrzony i bezdźwięczny.

### Kontrola funkcji

- Uruchomić urządzenie.
- Sprawdzić szczelność przewodów gazowych;
- Skontrolować płomień palnika także na minimum.

### Ostrzeżenia dla instalatora

- Wyjaśnić i zademonstrować użytkownikowi działanie i użytkowanie urządzenia zgodnie zaleceniami i przekazać mu broszurę instrukcji.
- Poinformować operatora, że wszelkie prace związane z przebudową lub modyfikacjami budowlanymi, które mogą wpłynąć na zasilanie w powietrze do spalania wywołują konieczność przystąpienia do ponownego sprawdzenia działania urządzenia.

### Praca z innymi rodzajami gazu

W celu przejścia na inny rodzaj gazu należy koniecznie zapoznać się z tablicą „PALNIKI”, żeby zastosować odpowiednie palniki. Miara średnicy jest wyrażona w setnych milimetra i jest określona dla każdej dyszy. Dla modeli z regulacją ciśnienia (R) należy koniecznie uregulować również ciśnienie na wyjściu. Na zakończenie wymiany dysz należy koniecznie wykonać wszystkie operacje kontrolne opisane w paragrafie „URUCHOMIENIE” oraz wpisać nowy typ gazu na technicznej tabliczce urządzenia.

### Regulacja ciśnienia na wyjściu, modele „R”

Żeby uzyskać dostęp do śrub regulujących należy zdjąć pokrywę „C” ( patrz rys. 9), odkręcając śrubę „D” i tworząc dźwignię odpowiednim śrubokrętem w szczelinie „E”. Podłączyć manometr do złącza ciśnienia wyjścia “B



(wyjście)“i, przestrzegając wartości wymienionych w tabeli „PALNIKI”, ustawić wartość ciśnienia wyjścia za pomocą odpowiedniego śrubokrętu na śrubie „F”.

### Wymiana dysz palników

*DLA MODELI 8, 10, 18 i 30 LITRÓW*

Zdjąć płytę główną odkręcając śruby umieszczone na dolnym lub górnym brzegu, następnie wyjąć widoczne teraz dysze i wymienić je na inne odpowiednie, zgodnie z tabelą „PALNIKI”.

Uważać aby zamontować ponownie uszczelkę (jeżeli występuje).

*DLA MODELI 7, 15, 20 i 22 LITRÓW*

Do dysz można dostać się otwierając drzwiczki szafy. Odkręcić je i wymienić na odpowiednie, zgodnie z tabelą „PALNIKI”. Uważać aby zamontować ponownie uszczelkę (jeżeli występuje).

### Regulowanie płomienia pilotującego (rys. 11A - 11B)

*DLA MODELI 7, 8, 10 i 18 LITRÓW*

Płomień pilotujący posiada dysze stałego powietrza. Jedyna wymagana czynność to wymiana dysz zależnie od rodzaju gazu, dokonywana następująco:

- Zdemontować płytę czolową odkręcając śruby mocujące (tam gdzie to konieczne)
- Odkręcić nakrętkę dociskającą dwustożek (nr 14) i wyjąć dwustożek (nr 15) oraz dyszę pilotującą (nr 16)
- Wymienić dyszę pilotującą wraz z odpowiednią dyszą przostugując się przy tym wskazaniem tabeli „PALNIKI”
- Po dokonaniu wymiany dyszy pilotującej dokręcić nakrętkę dociskającą stożek (nr 14) przy pomocy odpowiedniego dwustożka (nr 15)

### Regulowanie płomienia pilotującego (rys. 11C)

*DLA MODELI 15, 20 i 22 LITRÓW*

Przy pomocy sześciokątnego klucza 7 mm, wyregulować płomień pilotujący (1).

Dysza jest uregulowana w prawidłowy sposób jeśli płomień otacza zabezpieczenie termoelektryczne palnika (termoparę). W przypadku działania na gaz płynny GPL śruba regulowania musi być dokręcona do oporu.

## SYSTEMY BEZPIECZEŃSTWA URZĄDZENIA

Zawór bezpieczeństwa: zawór z termoparą umożliwiającą przerwanie przepływu gazu do palnika głównego, na wypadek gdyby wyłączył się płomień pilotujący. Aby przywrócić działanie należy powtórzyć czynności dotyczące włączania urządzenia pilotującego.

Termostat bezpieczeństwa:

Działa zamykając przepływ gazu w przypadku poważnych nieprawidłowości. Termostat uzbraja się ręcznie, a w celu jego ponownego włączenia należy odkręcić nakrętkę (nr 7) (rys. 7-8). W razie zadziałania termostatu skontaktować się z serwisem.

W modelach FA, z elektrycznym urządzeniem unoszącym kosz i z pompą recyrkulacji oleju obecne są bezpieczniki umieszczone we wnętrzu puszek z połączeniami elektrycznymi. W przypadku niepoprawnego funkcjonowania pompy oleju lub urządzenia unoszącego kosz należy skontaktować się z centrum asysty technicznej.

## KONSERWACJA

Konstrukcja urządzenia jest wykonana w sposób wymagający niewielu czynności konserwacyjnych. Niemniej jednak przypominamy użytkownikowi o podpisaniu umowy serwisowej w celu kontrolowania urządzeń przynajmniej raz w roku przez wyspecjalizowany personel naszego serwisu klientów, lub przez wyspecjalizowanego technika.

### Uwagi

We frytownicach, w których jest on obecny, należy koniecznie sprawdzać okresowo system szczelności oleju zbiorników na termostatach. Odpowiednie zamocowanie złącza umożliwi uniknięcie ewentualnych wycieków oleju, które z biegiem czasu mogą spowodować niepoprawne funkcjonowanie urządzenia.

### WYMIANA ELEMENTÓW (CZĘŚCI ZAMIENNYCH)

#### UŻYWAĆ WYŁĄCZNIE ORYGINALNYCH CZĘŚCI ZAMIENNYCH, DOSTARCZANYCH PRZEZ PRODUCENTA.

**Wymiana części powinna być dokonywana przez upoważniony personel!**

Przy niektórych modelach wystarczy zdjąć płytę główną odkręcając śruby umieszczone na dolnej lub przedniej krawędzi, celem dostania się do części, które mają zostać wymienione. W innych modelach wystarczy otworzyć dolne drzwiczki.

**UWAGA: opróżnić zbiornik przed zdjęciem płyty głównej i wymianą komponentów.**

**Zawór gazu.** Wszystkie złącza są widoczne. Za pomocą odpowiednich kluczy odkręcić złącza wlotu gazu, wylotu gazu, pilota i termoparę. Odkręcić dwie śruby mocujące z boku, następnie przystąpić do wymiany. Wprowadzić bańkę do końca.

**Termostat bezpieczeństwa:** Odłączyć faston termopary. Odkręcić nakrętkę pokrywy, odkręcić nakrętkę mocującą i wymienić ją. Podczas podłączania faston należy sprawdzić czy dobrze się stykają. Upewnić się, że bańka termostatu jest włożona dokładnie w gniazdo.

**Palnik.** Palnik jest przymocowany dwoma dobrze widocznymi śrubami i nakrętką do pochylni. Odkręcić je, wymienić palnik i dokładnie przykręcić.

**Termopara-Świeca zapłonowa:** Aby ułatwić wymianę tych komponentów, dobrze jest odkręcić obie śruby mocujące podtrzymkę pilota. Przystąpić do wymiany odkręcając śruby mocujące.

Po zakończeniu wymiany zamontować ponownie we właściwej kolejności płytę główną oraz pozostałe części.

### OSTRZEŻENIE

**Po dokonaniu wymiany części zasilających gazu koniecznie jest dokonanie sprawdzenia szczelności oraz działania poszczególnych elementów.**



## INSTRUKCJA OBSŁUGI

### WŁĄCZENIE DO EKSPLOATACJI

Urządzenie przeznaczone jest do użytku profesjonalnego i powinno być używane przez wykwalifikowany personel. Przypominamy użytkownikowi o sprawdzeniu czy instalacja urządzenia została wykonana w prawidłowy sposób. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową instalacją, niedokładnym wykonaniem konserwacji, niewłaściwym użyciem.

Przystąpić do wymiany odkręcając śruby mocujące. Należy DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA ZNAJDUJĄCE SIĘ W NINIEJSZEJ BROSZURZE, ze szczególnym zwróceniem uwagi na przepisy dotyczące urządzeń zabezpieczających. Po zakończeniu użytkowania należy zawsze zamykać kurki podawania gazu, zwłaszcza podczas czynności konserwacyjnych i naprawy.

Przestrzegać skrupulatnie zaleceń dotyczących gotowania, przynajmniej w początkowym okresie użytkowania, dopóki praktyka i doświadczenie nie umożliwią na swobodne dostosowanie czasu i temperatury.

Przed zapaleniem palnika należy dokładnie umyć części stykające się z olejem do smażenia, tak jak wskazano w punkcie poświęconym czyszczeniu, a następnie włączyć aż do wskaźnika na zbiorniku (poziom), sprawdziliśmy uprzednio, czy kurek odprowadzający jest zamknięty.

### ZAPALANIE

Palniki zasilane są termostatycznym zaworem bezpieczeństwa.

#### Zapalenie palnika pilotującego (GL8..., GL10...) (rys. 7)

Wcisnąć przycisk (✱) (3), odczekać czas niezbędny do wypłynięcia powietrza z przewodów, następnie wcisnąć kilkakrotnie przycisk zapalarki piezoelektrycznej (2). Poprzez specjalny otwór w płycie głównej, sprawdzić czy płomień pilotujący zapalił się. Przytrzymać wciśnięty przycisk (3) przez kilka sekund, następnie zwolnić go. Jeżeli płomień pilotujący zgaśnie, powtórzyć czynność.

#### Włączenie płomienia pilotującego (GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...) (rys. 8)

Wcisnąć i przekręcić pokrętkę w kierunku przeciwnie z ruchem wskazówek zegara, aż do pozycji (✱) (PILOT). Trzymając wciśniętą pokrętkę na tej pozycji przycisnąć kilkakrotnie przycisk zapłonu piezoelektrycznego, aż do zapalenia się płomienia pilotującego. Dla modeli 9GL20..., 9GL22..., S9GL22..., S9GL22... obrócić dodatkowo pokrętkę w celu uaktywnienia zapłonu piezoelektrycznego (patrz rys. 10).

Zwolnić pokrętkę po 5 sekundach i obrócić je do pozycji pustej. Jeśli płomień pilotujący zgaśnie, należy powtórzyć operację.

#### Zapalenie palnika pilotującego (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18..., 9GL20..., 9GL22...EL, S9GL22...EL, LX9GL22...EL) (rys. 8)

Wcisnąć i przekręcić w kierunku przeciwnie z ruchem wskazówek zegara gałkę (1), aż do pozycji (✱). W tej pozycji wcisnąć gałkę aż do zapalenia płomienia

pilotującego. Zwolnić gałkę po 60 sekundach i przekręcić ją do pozycji (⊙). Powtórzyć czynność, jeżeli płomień pilotujący zgaśnie.

#### Włączanie palnika pilotującego (modele F i FA - rys. 14)

Wcisnąć przycisk „D”, lampka kontrolna „C” zapali się informując o obecności napięcia. Wcisnąć i przekręcić w kierunku przeciwnie z ruchem wskazówek zegara gałkę „G”, aż do pozycji (✱). W tej pozycji wcisnąć gałkę aż do zapalenia płomienia pilotującego. Zwolnić gałkę po 60 sekundach i przekręcić ją do pozycji (⊙). Powtórzyć czynność, jeżeli płomień pilotujący zgaśnie.

#### Zapalenie palników głównych i regulacja temperatury (GL8..., GL10..., GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...)

Aby zapalić palnik główny, należy ponownie przekręcić gałkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na żadaną temperaturę. Zawór termostatyczny oznaczony jest w pozycjach od 1 do 8 dla Serii 600 oraz od 1 do 7 dla serii 700/900.

Wartości wskaźnikowe temperatury dla każdej pozycji są następujące:

Zawór 8 - pozycyjny

Pozycja	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatura °C	Wyłączony	110	121	133	145	156	168	179	190

Zawór 7 - pozycyjny

Pozycja	0	1	2	3	4	5	6	7
Temperatura °C	Wyłączony	115	130	143	157	171	180	190

#### Zapalenie palników głównych i regulacja temperatury (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI, 9GL20...EL, 9GL22...EL, S9GL22...EL, LXGL22...EL, S9GL20...FA)

Aby zapalić palniki główne, należy przekręcić gałkę termostatu umieszczoną na płycie głównej do żądanej wartości temperatury

### WYŁĄCZANIE

#### Wyłączenie podczas normalnego działania

##### Wyłączenie (GL8..., GL10...) (rys. 7)

Aby wyłączyć palniki główne wystarczy przekręcić gałkę (1) do pozycji (✱), w tej pozycji pozostaje włączony tylko płomień pilotujący. Aby całkowicie wyłączyć urządzenie, wystarczy wcisnąć przycisk wyłączenia (⊙) (4). Przed ponownym włączeniem należy odczekać około 1 minuty do czasu odblokowania się zaworu.

##### Wyłączenie (GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...) (rys. 8)

Aby wyłączyć palniki główne wystarczy przekręcić gałkę (1) do pozycji (✱) w tej pozycji pozostaje włączony tylko płomień pilotujący. Aby całkowicie wyłączyć urządzenie, wystarczy wcisnąć przycisk wyłączenia (⊙).

##### Wyłączenie (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18..., 9GL20..., 9GL22...EL, S9GL22...EL, LX9GL22...EL) (rys. 8)

Aby wyłączyć palniki główne, przekręcić gałkę termostatu umieszczoną na płycie głównej do wartości zero, przekręcić gałkę (1) do pozycji (✱) W tej pozycji pozostaje włączony



tylko płomień pilotujący. Aby całkowicie wyłączyć urządzenie, wystarczy przekręcić gałkę (1) do pozycji (●).

**Wyłączenie (9GL20..., 9GL22..., S9GL20..., S9GL22...)** (fig. 10)

W celu wyłączenia palników głównych należy ustawić pokrętło na pozycji 0. W celu wyłączenia palnika pilotującego należy ustawić pokrętło na pozycji ●.

**Wyłączenie (modele F i FA - rys. 14)**

Aby wyłączyć palniki główne, przekręcić gałkę termostatu umieszczoną na płycie głównej do wartości zero, przekręcić gałkę „G” do pozycji (✱) W tej pozycji pozostaje włączony tylko płomień pilotujący.

W celu całkowitego wyłączenia urządzenia należy przekręcić pokrętło „G” aż do pozycji (●) i wcisnąć przycisk „D”, lampka „C” zgaśnie.

**Wyłączenie w przypadku uszkodzenia**

W przypadku uszkodzenia zamknąć dopływ gazu do urządzenia.

**Zachowanie w przypadku uszkodzenia oraz dłuższej przerwy w użytkowaniu**

W przypadku gdy urządzenie miało być pozostawiać bezczynne przed dłuższy okres lub w przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia zamknąć kurek łączący z siecią gazową umieszczony na zewnątrz urządzenia. Po dokonaniu wszystkich czynności i o czyszczeniu powierzchni ze stali nierdzewnej, należy je zabezpieczyć je produktami dostępnymi normalnie handlu - przystosowanymi do ochrony przed zjawiskami korozji. W przypadku uszkodzenia wezwać pomoc techniczną.

## MODELE F I FA - FUNKCJONOWANIE POLECEŃ ELEKTRYCZNYCH

**Używanie automatycznego urządzenia, ustawianie czasu gotowania (modele FA - Rys. 14)**

Unoszenie koszy może być używane zarówno z jednym koszem jak i z dwoma koszami połowicznymi.

W celu używania unoszenia koszy z dwoma koszami połowicznymi należy ustawić obecny w komorze frytownicy wyłącznik „M” na pozycji dwóch koszy.

W celu używania unoszenia koszy z jednym koszem należy ustawić wyłącznik „M” na pozycji jednego kosza. W tym przypadku należy również ustawić czas smażenia obracając pokrętło „A” z prawej strony. Pokrętło „A” z lewej strony nie funkcjonuje.

Ustawić czas gotowania ustawiając pokrętło „A” na żądanej wartości.

Natychmiast po przekręceniu pokrętła „A” kosz obniży się. Po upływie ustawionego czasu cykl gotowania zakończy się i kosz podniesie się.

**Filtrowanie oleju i używanie pompy (modele F i FA - rys. 14)**

Upewnić się, że pokrętło „G” zaworu jest ustawione na pozycji ●.

Upewnić się, że miska i filtr oleju są umieszczone pod rozładunkiem oleju.

Oleju nie można odprowadzać w temperaturze pokojowej, ani od razu po smażeniu.

Odprowadzać olej po około 3 godzinach od ostatniego smażenia, temperatura oleju musi być zawsze poniżej 90°C. Zachować ostrożność, gdy olej jest gorący.

Przekręcić powoli pokrętło „H” w celu otworzenia kranika rozładunku. Zwracać uwagę na rozbryzgi oleju. Olej spływa bardzo szybko do miski zbiorczej, a obecny filtr zapewni jego odpowiednie oczyszczenie mechaniczne. W przypadku szczególnie brudnego oleju należy upewnić się, iż nie przelewa się on przez filtr.

Zamknąć kranik „H”.

W celu uruchomienia pompowania oleju z miski do zbiornika należy przekręcić pokrętło „F”. Natychmiast po przekręceniu pokrętła „F” zapali się pomarańczowa lampka kontrolna „L” i olej zacznie płynąć do zbiornika.

W celu przerwania pompowania należy ustawić na 0 pokrętło „F”, opróżnienie miski zajmuje około 5 minut. Im zimniejszy olej, tym więcej czasu potrzeba na jego przepompowanie.

## FUNKCJONOWANIE POLECEŃ AUTOMATYCZNYCH

**Regulacja temperatury gotowania (patrz rys. 12)**

Z frytownicą wyłączoną i kablem zasilania podłączonym do sieci zasilania, display „A” wyświetla wartość temperatury oleju wewnątrz zbiornika.

Przyciskać lekko strzałki (B) w celu zwiększenia lub zmniejszenia wartości temperatury gotowania.

Display wyświetli wartość wybranej temperatury, a sygnał dźwiękowy potwierdzi, że ustawienie zostało zapisane.

Na zakończeniu operacji display wyświetli ponownie wartość temperatury oleju wewnątrz zbiornika.

Temperaturę gotowania można regulować zarówno w frytownicą wyłączoną, jak i podczas jej funkcjonowania.

W przypadku ustawienia wartości temperatury niższej niż obecna w zbiorniku, należy koniecznie odczekać na ochłodzenie się oleju.

**Włączanie i wyłączanie (patrz rys. 12)**

Frytownica jest wyposażona w system elektrycznego zapłonu płomienia pilotującego, należy więc koniecznie sprawdzić poprawne podłączenie frytownicy do sieci elektrycznej.

Wcisnąć i przekręcić pokrętło zaworu do pozycji włączania ✱, trzymać go wciśnięty w celu zapalenia płomienia pilotującego i odczekać kilka sekund przed jego zwolnieniem w celu umożliwienia rozgrzania się termpary.

Wcisnąć i przekręcić pokrętło do pozycji funkcjonowania 0; w celu włączenia frytownicy trzymać wciśnięty przez kilka sekund klawisz uruchomienia „C”, zielona lampka kontrolna „D” zacznie mrugać i palniki się włączą.

W momencie osiągnięcia ustawionej temperatury, z frytownicy rozlegnie się sygnał akustyczny, następnie przejdzie ona w tryb utrzymania temperatury i wykona ciągłą serię włączeń i wyłączeń, w celu utrzymania stałej temperatury oleju.

Każdorazowo, po osiągnięciu ustawionej temperatury, rozlegnie się sygnał akustyczny.

W celu wyłączenia frytownicy należy przytrzymać wciśnięty przez kilka sekund klawisz „C”, palniki zgasną, a zielona lampka kontrolna „D” przestanie mrugać.

Pozostanie włączony wyłączenie płomienia pilotującego, a na display’u „A” mamy wgląd na temperaturę oleju wewnątrz



zbiornika.

Aby wyłączyć płomień pilotujący należy ustawić pokrętkę zaworu na pozycji ●.

### Funkcja MELTING (patrz rys. 12)

Funkcja topnienia ma za zadanie podgrzewanie oleju bez gwałtownych przystosowań temperatury, a to dzięki cyklicznej pracy frytownicy.

Funkcja ta jest używana głównie w miesiącach zimnych, podczas których olej ma tendencję do ztwardnienia, lub w przypadku, gdy do smażenia używamy tłuszczu roślinnych. Dzięki swojej pracy cyklicznej frytownica roztopia tłuszcz użyty do smażenia, bez ryzyka jego przypalenia.

W celu uruchomienia funkcji melting należy przez kilka sekund trzymać wciśnięty przycisk „E”, czerwona lampka kontrolna „F” zacznie mrugać, frytownica rozpocznie pracę w trybie cyklicznym, aż do osiągnięcia temperatury 100 °C; następnie frytownica przejdzie automatycznie w tryb automatyczny, doprowadzając temperaturę oleju do ustawionej temperatury.

Funkcja topnienia może być włączana i wyłączana w dowolnym momencie poprzez wciśnięcie na kilka sekund klawisza „E”.

Jeżeli uaktywnimy funkcję melting przed włączeniem frytownicy, po osiągnięciu 100 °C przejdzie ona automatycznie w tryb utrzymania, który będzie utrzymywał temperaturę oleju na wartości 100 °C.

W celu powrotu do funkcjonowania ciągłego wystarczy przycisnąć strzałki „B”; frytownica rozpocznie podgrzewanie oleju, aby doprowadzić go do nastawionej temperatury.

## MODELE BFLEX - FUNKCJONOWANIE POLECEŃ ELEKTRYCZNYCH (patrz rys. 13)

### Włączanie regulacja i wyłączenie

Dla frytownicy wyłączanej, z kablem zasilania podłączonym do sieci, display „A” wyświetla wartość „OFF”. Frytownica jest wyposażona w elektryczny zapłon płomienia pilotującego. Wcisnąć i obrócić pokrętkę zaworu na pozycję włączenia ✨ (rys.11), trzymać wciśnięte w celu zapalenia płomienia pilotującego i przed zwolnieniem pokrętki odczekać kilka sekund na rozgrzanie się termopary. Wcisnąć i obrócić pokrętkę na pozycję funkcjonowania ●.

W celu włączenia frytownicy należy trzymać wciśnięte przez kilka sekund pokrętkę „B” aż do usłyszenia sygnału akustycznego, na display pojawi się temperatura domyślna równa i litera „C” mruga.

W celu zmiany temperatury wcisnąć szybko pokrętkę „B” i obrócić je. W momencie, gdy display wyświetla żadaną temperaturę należy przycisnąć ponownie pokrętkę „B” w celu zapamiętania nowej wartości, lub odczekać kilka sekund na emisję akustycznego sygnału zatwierdzenia.

Po osiągnięciu ustawionej temperatury frytownica wyda sygnał akustyczny i napis „C” będzie stały. W tym miejscu przejdzie do trybu konserwacji temperatury, wykonując ciągłe włączenia i wyłączenia w celu utrzymania stałej wartości temperatury oleju.

Aby wyłączyć frytownicę należy trzymać wciśnięte przez kilka sekund pokrętkę „B”, na display „A” będzie wyświetlany napis „HOT” dopóki temperatura oleju będzie powyżej 60 °C, poniżej tej wartości będzie wyświetlany napis „OFF”. W

celu wyłączenia płomienia pilotującego należy wcisnąć i ustawić pokrętkę na pozycji ●.

### Funkcja MELTING (patrz rys. 13)

Funkcja melting umożliwia podgrzewanie oleju bez gwałtownego przystosowania temperatury zapewniając cykliczną pracę frytownicy.

Funkcja ta jest używana głównie w miesiącach zimnych, kiedy to temperatura oleju powoduje jego ztwardnienie, lub w przypadku używania do smażenia tłuszczu roślinnych.

Funkcjonując naprzemiennie, frytownica rozpuszcza używany do smażenia tłuszcz bez ryzyka jego przypalenia. W celu aktywowania funkcji melting wcisnąć szybko „D”, zapali się LED „F”, a display wyświetli automatycznie 100 °C, frytownica rozpocznie funkcjonowanie w trybie cyklicznym aż do osiągnięcia temperatury równej 100 °C, następnie przejdzie automatycznie w tryb konserwacji utrzymując temperaturę oleju równą 100 °C.

Funkcję melting można włączać i wyłączać w dowolnym momencie przyciskając szybko przycisk „D”.

W przypadku, gdy aktywujemy funkcję melting gdy temperatura oleju przewyższa 100 °C, frytownica zaczeka na schłodzenie się oleju do 100 °C i następnie przejdzie automatycznie w tryb konserwacji, utrzymując temperaturę oleju równą 100 °C.

### Uwaga

Urządzenie posiada system chłodzenia umieszczony z tyłu panelu sterowania: sprawdzać okresowo funkcjonowanie wentylatora i wyczyścić ewentualny kurz.

## PIELĘGNOWANIE URZĄDZENIA

### Ostrzeżenia i zalecenia

Poziom oleju powinien zawsze znajdować się pomiędzy wskaźnikiem maksimum a minimum.

Nie włączaj nigdy frytownicy jeżeli poziom oleju jest nieprawidłowy. Wymieniać często olej: nie przedłużać czasu użytkowania oleju, kiedy jego kolor stanie się brązowy i zwiększy się jego lepkość.

Nie obciążaj nigdy kosza na więcej niż 50% jego pojemności: pozwoli to na szybkie smażenie i bezpieczne użytkowanie. Po włożeniu kosza do zbiornika dochodzi do bardzo szybkiego tworzenia się piany, będącej wynikiem emulgowania ciepłego oleju i wody znajdującej się w potrawie. Jeżeli piany byłoby za dużo, należy podnieść kosz i zanurzyć go ponownie aby piana znikła.

Podczas smażenia pokarmów oddzielają się od nich cząstki; największe części osadzają się na kratce, te najmniejsze na dnie w zimnej strefie. Aby nie dopuścić żeby osad ten pozostawał w cyrkulacji, a zatem spalił się, należy okresowo usuwać go.

Czynność usuwania należy wykonywać kiedy olej jest zimny i po opadnięciu osadu.

### Ostrzeżenia na temat użytkowania tłuszczu stałych (smalcu)

Jeżeli do frytowania używa się smalcu, może dojść do sytuacji zagrożenia wynikających z przegrzania smalcu oraz zbiornika frytującego. Należy rozpuszczać smalec w sposób stopniowy, zgodnie z przedstawionymi poniżej instrukcjami:

Wyjąć kosz, siatkę zbiornika i wprowadzić zastygły smalec.



Uruchomić urządzenie w pozycji maksymalnej mocy na około jednej minuty, po czym doprowadzić je do pozycji pilota. Smalec w kontakcie z gorącymi przewodami płomieni zaczyna rozpuszczać się. Odczekać kilka minut w celu zapewnienia stopniowego rozpuszczenia się smalcu bez przegrzewania go. Przełączyć urządzenie z powrotem do pozycji maksymalnej na kolejną minutę i powrócić do pozycji pilota. W tym momencie przewody będą wystarczająco rozgrzane, odczekać aż smalec stanie się całkowicie płynny i włożyć ponownie siatkę zbiornika i kosz. Dopiero kiedy smalec będzie całkiem płynny i w odpowiedniej ilości, będzie można przystąpić do prawidłowego użytkowania frytownicy.

#### Ostrzeżenia odnośnie użytkowania gorącego oleju

Zabrani się wykonywania jakichkolwiek czynności powodujących:

- Przegrzanie się oleju
- Nieodpowiedniego użytkowania frytownicy.
- Wymiany oleju, jeśli frytownica jest ciepła.
- Używanie do czyszczenia palnych rozpuszczalników.
- Niepoprawnego napełniania zbiornika (nad i pod poziomem).
- Umieszczania w rozgrzanym oleju wilgotnego pożywienia lub wody.

#### Usuwanie osadów

Po odczekaniu aż osad opadnie i kiedy olej jest zimny, wyciągnąć kratkę z uchwytyami uważając aby utrzymać ją dokładnie w pozycji poziomej i wykonywać operację w sposób łagodny aby wszystkie największe osady pozostały na kratce.

**a) Dla modeli na blaty** (rys. 5) (GL8B - GL8+8B - GL8M - GL8+8M - GL10B - GL10+10B - GL30B - GL30M). Przed utworzeniem kurka odprowadzającego (6) wprowadzić przewód (15) do otworu (5), tak jak pokazano na rysunku. Następnie po ustawieniu pod otworem odprowadzania wanienki lub metalowego wiadra o pojemności przynajmniej 12 litrów, otworzyć dźwignię (6) po podniesieniu kołka (14).

Po zakończeniu usuwania zamknąć kurek, przekręcając dźwignię (6) i wyjąć przewód (15) postępując w odwrotny sposób.

**b) dla modeli z szafką** (rys. 6) Upewnić się, że znajdującą się na wyposażeniu wanienkę (9) podstawiona jest pod otworem odprowadzającym (8), a następnie przekręcić zawór motylkowy otworu odprowadzającego, który otworzy kurek.

#### Ostrzeżenia odnośnie rozładunku i filtrowania oleju

- Odczekać na schłodzenie się oleju przed jego filtrowaniem lub odprowadzaniem do zbiorniczka.
- Zaleca się podzielenie procesu opróżniania zbiorniczka z oleju na kilka operacji.
- Zaleca się zachowanie szczególnej ostrożności podczas pracy ze zbiorniczkiem zawierającym olej.

#### CZYSZCZENIE

##### Uwaga

- Przed rozpoczęciem czyszczenia pozostawić urządzenie

do ostygnięcia.

- W przypadku urządzenia zasilanego elektrycznie przy pomocy wyłącznika odcinającego odłączyć zasilanie elektryczne.

Dokładność codziennego czyszczenia urządzenia zapewnia jego doskonale działanie przez długi czas.

Powierzchnie stalowe czyścić należy przy pomocy płynu do naczyń rozcieńczonego w gorącej wodzie przy pomocy mokrej szmatki; do zabrudzeń bardzo opornych stosować alkohol etylowy, aceton lub inny rozpuszczalnik niesalonowy; **nigdy nie stosować detergentów w formie proszku ściernego lub substancji korodujących jak kwas solny / azotowy lub siarkowy.**

**Użycie kwasów może zakłócić działanie i bezpieczeństwo urządzenia.**

Nie stosować szczotek, myjek ani tarcz ściernych wykonanych z innych metali lub stopów, które mogłyby doprowadzić do pojawienia się płam rdzy na skutek wzajemnego oddziaływania.

Z tego samego powodu unikać kontaktu z przedmiotami wykonanymi z żelaza.

Uwaga na myjki lub szczotki ze stali nierdzewnej, które mimo, że nie porażają powierzchni mogą na niej spowodować szkodliwe zarysowania.

Jeśli zabrudzenie jest bardzo widoczne kategorycznie zabrania się stosować papier ścierny lub polerski, zamiennie, proponujemy użycie gąbki syntetycznej (np. gąbki Scotchbrite).

Wyklucza się także użycie substancji do czyszczenia srebra; należy także zwrócić uwagę na pary kwasu solnego lub siarkowego pochodzące na przykład od substancji użytych do mycia podłogi.

**Nigdy nie kierować strumienia wody na urządzenie, by go nie uszkodzić.** Po zakończeniu czyszczenia dokładnie spłukać czystą wodą i osuszyć dokładnie przy pomocy szmatki. Po wykonaniu wszystkich czynności czyszczenia i po dokładnym osuszeniu wszystkich powierzchni ze stali inox, należy zabezpieczyć je produktami dostępnymi w handlu, przeznaczonych do zapobiegania korozji.

**ŚWIADECTWO GWARANCJI**

MIASTO: \_\_\_\_\_

ULICA: \_\_\_\_\_

KOD POCZTOWY: \_\_\_\_\_ MIEJSCOWOŚĆ: \_\_\_\_\_

WOJEWÓDZTWO: \_\_\_\_\_ DATA INSTALACJI: \_\_\_\_\_

MODEL \_\_\_\_\_

NUMER SERYJNY: \_\_\_\_\_

PL

**OSTRZEŻENIE**

Konstruktor nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności za możliwe nieprawidłowości zawarte w niniejszej broszurze wynikające z błędów w przepisywaniu lub podczas druku. Zastrzega sobie również prawo do wnoszenia do wyrobu tych zmian, które uzna za użyteczne lub konieczne, nie wpływających na podstawowe dane. Konstruktor nie bierze na siebie żadnej i jakiegokolwiek odpowiedzialności jeśli nie zostaną ściśle przestrzegane przepisy zawarte w tej instrukcji. Konstruktor nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności za szkody bezpośrednie i pośrednie spowodowane nieprawidłowym montażem, naruszeniem, złą konserwacją, niekompetentnym użyciem.



## Manual de instrucțiuni

---

Dimensiuni	<b>299</b>
Date tehnice	<b>301</b>
Instrucțiuni specifice	<b>305</b>

---

**FRITEUZĂ PE GAZ - SERIE PLUS 600**

Aparat tip	Descriere	Dim.: (lxH) Plan de lucru (h totală)	Tip
GL8B	Friteuză pe gaz deasupra – L. 8	mm 300x600x290 (410)	A1
GL8M	Friteuză pe gaz cu suport – L. 8	mm 300x600x900 (1020)	A1
GL8+8B	Friteuză pe gaz deasupra – L. 8+8	mm 600x600x290 (410)	A1
GL8+8M	Friteuză pe gaz cu suport – L. 8+8	mm 600x600x900 (1020)	A1

**FRITEUZĂ PE GAZ - SERIE MACROS 700**

Aparat tip	Descriere	Dim.: (lxH) Plan de lucru (h totală)	Tip
GL10B	Friteuză pe gaz deasupra – L. 10	mm 400x714x290 (430)	A1
GL10M	Friteuză pe gaz cu suport – L. 10	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL7+7M	Friteuză pe gaz cu suport – L. 7+7	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL10+10B	Friteuză pe gaz deasupra – L. 10+10	mm 800x714x290 (430)	A1
GL10+10M	Friteuză pe gaz cu suport – L. 10+10	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL15M	Friteuză pe gaz cu suport – L. 15	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL15+15M	Friteuză pe gaz cu suport – L. 15+15	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL18MI	Friteuză pe gaz cu suport – L. 18	mm 400x714x900(1040)	A1
GL18MI-E	Friteuză pe gaz cu suport – L. 18	mm 400x714x900(1040)	A1
GL18MI-BF	Friteuză pe gaz cu suport – comenzi Bflex – L. 18	mm 400x714x900(1040)	A1
GL18+18MI	Friteuză pe gaz cu suport – L. 18+18	mm 800x714x900(1040)	A1
GL18+18MI-E	Friteuză pe gaz cu suport – L. 18+18	mm 800x714x900(1040)	A1
GL18+18MI-BF	Friteuză pe gaz cu suport – comenzi Bflex – L. 18+18	mm 800x714x900(1040)	A1
GL20M	Friteuză pe gaz cu suport – L. 20	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL20+20M	Friteuză pe gaz cu suport – L. 20+20	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL30B	Friteuză pe gaz deasupra – L. 25	mm 800x714x290 (430)	A1
GL30M	Friteuză pe gaz cu suport – L. 25	mm 800x714x900 (1040)	A1

**FRITEUZĂ PE GAZ - SERIE MAXIMA 900**

Aparat tip	Descriere	Dim.: (lxH) Plan de lucru (h totală)	Tip
9GL18MI	Friteuză pe gaz cu suport – L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL18MIEL	Friteuză pe gaz cu suport – comenzi electronice – L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL18MI-BF	Friteuză pe gaz cu suport – comenzi Bflex – L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MI	Friteuză pe gaz cu suport – L. 18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MIEL	Friteuză pe gaz cu suport – comenzi electronice – L. 18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MI-BF	Friteuză pe gaz cu suport – comenzi Bflex – L. 18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL20M	Friteuză pe gaz cu suport – L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20+20M	Friteuză pe gaz cu suport – L. 20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL20MEL	Friteuză pe gaz cu suport – comenzi electronice – L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20+20MEL	Friteuză pe gaz cu suport – comenzi electronice – L. 20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL20M-BF	Friteuză pe gaz cu suport – comenzi Bflex – L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20+20M-BF	Friteuză pe gaz cu suport – comenzi Bflex – L. 20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL22M	Friteuză pe gaz cu suport – L. 22	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL22+22M	Friteuză pe gaz cu suport – L. 22+22	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL22MEL	Friteuză pe gaz cu suport – comenzi electronice – L. 22	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL22+22MEL	Friteuză pe gaz cu suport – comenzi electronice – L. 22+22	mm 800x900x900 (1065)	A1



## FRITEUZĂ PE GAZ - SERIE S700

Aparat tip	Descriere	Dim.: (lxH) Plan de lucru (h totală)	Tip
<b>SGL18MI</b>	Friteuză pe gaz cu suport – L.18	mm 400x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18MIEL</b>	Friteuză pe gaz cu suport – comenzi electronice – L.18	mm 400x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18+18MI</b>	Friteuză pe gaz cu suport – L.18+18	mm 800x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18+18MIEL</b>	Friteuză pe gaz cu suport – comenzi electronice – L.18+18	mm 800x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18MI-BF</b>	Friteuză pe gaz cu suport – comenzi Bflex – L.18	mm 400x730x900 (1090)	A1

## FRITEUZĂ PE GAZ - SERIE S900

Aparat tip	Descriere	Dim.: (lxH) Plan de lucru (h totală)	Tip
<b>S9GL18MI</b>	Friteuză pe gaz cu suport – L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18MIEL</b>	Friteuză pe gaz cu suport – comenzi electronice – L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18MI-BF</b>	Friteuză pe gaz cu suport – comenzi Bflex – L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MI</b>	Friteuză pe gaz cu suport – L. 18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MIEL</b>	Friteuză pe gaz cu suport – comenzi electronice – L. 18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MI-BF</b>	Friteuză pe gaz cu suport – comenzi Bflex – L. 18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20M</b>	Friteuză pe gaz cu suport – L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20M-BF</b>	Friteuză pe gaz cu suport – comenzi Bflex – L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MFA</b>	Friteuză pe gaz cu suport – filtrare ulei și dispozitiv de ridicare a coșului automat – L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MF</b>	Friteuză pe gaz cu suport – filtrare ulei – L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MFA-BF</b>	Friteuză pe gaz cu suport – comenzi Bflex – filtrare ulei și dispozitiv de ridicare a coșului automat – L.20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20+20M</b>	Friteuză pe gaz cu suport – L. 20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20+20M-BF</b>	Friteuză pe gaz cu suport – comenzi Bflex – L. 20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22M</b>	Friteuză pe gaz cu suport – L. 22	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22MEL</b>	Friteuză pe gaz cu suport – comenzi electronice – L.22	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22M-BF</b>	Friteuză pe gaz cu suport – comenzi Bflex – L. 22	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22M</b>	Friteuză pe gaz cu suport – L. 22+22	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22MEL</b>	Friteuză pe gaz cu suport – comenzi electronice – L. 22+22	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22M-BF</b>	Friteuză pe gaz cu suport – comenzi Bflex – L. 22+22	mm 800x900x900 (1065)	A1

## FRITEUZĂ PE GAZ - SERIE LX900 TOP

Aparat tip	Descriere	Dim.: (lxH) Plan de lucru (h totală)	Tip
<b>LX9GL18I</b>	Friteuză pe gaz suspendat – L. 18	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL18IEL</b>	Friteuză pe gaz suspendat – comenzi electronice – L. 18	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL18I-BF</b>	Friteuză pe gaz suspendat – comenzi Bflex – L. 18	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL20</b>	Friteuză pe gaz suspendat – L. 20	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL20-BF</b>	Friteuză pe gaz suspendat – comenzi Bflex – L. 20	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22</b>	Friteuză pe gaz suspendat – L. 22	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22EL</b>	Friteuză pe gaz suspendat – comenzi electronice – L. 22	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22-BF</b>	Friteuză pe gaz suspendat – comenzi Bflex – L. 22	mm 400x900x580 (840)	A1

## FRITEUZĂ PE GAZ- SERIE PLUS 600

## DATE TEHNICE

MODEL	Putere nominală	Consum GPL G30/31	Consum Metan G20	Consum Metan G25	Area primară pentru combustie	Construcție Tip	Putere nominală electrică	Tensiune de alimentare	Fir Tip HO7RNF sect.	Arzător cilindric	Arzător Cap rotund DX		Arzător Cap rotund SX	
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h							n°	kW	n°	kW
GL8B	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A1		Vac			1	3,30	1	3,30
GL8M	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A1					1	3,30	1	3,30
GL8+8B	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A1					2	3,30	2	3,30
GL8+8M	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A1					2	3,30	2	3,30

## FRITEUZĂ PE GAZ- SERIE MACROS 700

## DATE TEHNICE

MODEL	Putere nominală	Consum GPL G30/31	Consum Metan G20	Consum Metan G25	Area primară pentru combustie	Construcție Tip	Putere nominală electrică	Tensiune de alimentare	Fir Tip HO7RNF sect.	Arzător cilindric	Arzător Cap rotund DX		Arzător Cap rotund SX		
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h							n°	kW	n°	kW	n°
GL10B	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A1					1	3,45	1	3,45	
GL10M	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A1					1	3,45	1	3,45	
GL7+7M	9,2	0,72	0,97	1,13	18,4	A1								2	4,60
GL10+10B	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A1					2	3,45	2	3,45	
GL10+10M	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A1					2	3,45	2	3,45	
GL15M	12,7	1,00	1,34	1,56	25,4	A1								3	4,23
GL15+15M	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1								6	4,23
GL18M1 - GL18M1-E - GL18M1-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1		220 - 240	3X1,5	2	7				
GL18+18M1 - GL18+18M1-E - GL18+18M1-BF	28	2,2	3	3,44	56	A1		220 - 240	3X1,5	4	7				
GL20M	16,5	1,30	1,75	2,03	33	A1								3	5,50
GL20+20M	33	2,60	3,49	4,06	66	A1								6	5,50
GL30B	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A1					4	4,38			
GL30M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A1					4	4,38			

## FRITEUZĂ PE GAZ- SERIE S700

## DATE TEHNICE

MODEL	Putere nominală	Consum GPL G30/31	Consum Metan G20	Consum Metan G25	Area primară pentru combustie	Construcție Tip	Putere nominală electrică	Tensiune de alimentare	Fir Tip HO7RNF sect.	Arzător cilindric	Arzător Cap rotund DX		Arzător Cap rotund SX	
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h							n°	kW	n°	kW
SG18M1 - SG18M1E1 - SG18M1-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7			
SG18+18M1 - SG18+18M1E1	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	4	7			



MODEL	Putere nominală	Consum GPL G30/31	Consum Metan G20	Consum Metan G25	Area primară pentru combustie	Construcție Tip	Putere nominală electrică	Tensiune de predispunere	Fr Tip HO7RNF sect.	Arzător cilindric		Arzător Cap rotund DX		Arzător cap oval		
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h		kW	V <sub>ac</sub>	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°
LX9GL18I - LX9GL18IEL - LX9GL18I-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7					
LX9GL18+18I - LX9GL18+18IEL	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	4	7					
LX9GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1										3
LX9GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3X1,5							3
LX9GL22	20	1,56	2,12	2,46	40	A1										3
LX9GL22EL - LX9GL22-BF	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220 - 240	3X1,5							3
LX9GL22+22	40	3,12	4,24	4,92	80	A1										6



Aparatele sunt în conformitate cu directivele europene:

Reg. 1935/2004/CE Regulamentul privind materialele și obiectele destinate să intre în contact cu produsele alimentare

Reg. 2016/426/UE Regulament privind aparatele consumatoare de combustibili gazezi

2014/35/UE Joasă tensiune

2014/30/UE EMC (compatibilitate electromagnetice)

2011/65/UE Restricții de utilizare a anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și electronice

2006/42/CE Reglementări mașini și norme specifice de referință

EN 203-1 Reguli Generale de securitate pentru aparatele pe GAZ de uz casnic și similare

EN 203-3 Reguli cu privire la materialele și părțile în contact cu alimente și alte aspecte sanitare

EN 203-2-4 Normă Specifică pentru FRITEUZE pe gaz pentru găteirea multifuncțională de uz comercial

EN 60335-1 Normă Generală privind securitatea aparatelor electrice pentru uz casnic și scopuri similare




EN 62233 Metode de măsurare a câmpurilor electromagnetice ale aparatelor electrice de uz casnic și ale echipamentelor similare referitor la expunerea umană

EN 61000 Norma privind compatibilitatea electromagnetice

EN 55014 Norma privind compatibilitatea electromagnetice

### Caracteristicile aparatelor

Plăcuța matricolă se află pe partea frontală a aparatului și conține toate datele necesare conectării.

<b>NAME:</b>	
<b>MANUFACTURER'S ADDRESS:</b>	
TYPE/MOD: ...../..... Serial: ...../.....	
kW: ..... TYPE: A1	Hz: 50/60
Cert: 51.....	kW: .....   
	V: ..... 0051.....
	IPX: ..... <b>Made in Italy</b>

### INFORMAȚII PENTRU UTILIZATORII DE APARATURI PROFESIONALE



**În conformitate cu art. 24 din Decretul Legislativ din 14 martie 2014, nr. 49 "Aplicarea Directivei 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE)".**

Simbolul tomberonului barat aplicat pe aparatul sau pe ambalajul acestuia indică faptul că produsul, la sfârșitul vieții utile, trebuie colectat separat de alte deșeuri pentru a permite tratamentul și reciclarea adecvată a acestuia. În special, colectarea separată a echipamentului profesional prezent ajuns la sfârșitul vieții utile este organizată și gestionată:

- direct de utilizator, în cazul în care aparatul a fost lansat pe piață în regim de DEEE anterioare și utilizatorul însuși decide să îl elimine fără să-l înlocuiască cu un aparat nou echivalent și destinat aceluiași funcții;
- de către producător, înțeles ca fiind subiectul care a introdus și comercializat într-o țară UE sau revinde într-o țară UE cu propria marcă aparatul nou care l-a înlocuit pe cel anterior, în cazul în care, în momentul deciziei de a se debarasa de aparatul ajuns la sfârșitul vieții utile și care a fost introdus pe piață în regim de DEEE anterioare, utilizatorul achiziționează un produs echivalent și destinat aceluiași funcții. În acest ultim caz, utilizatorul va putea solicita producătorului retragerea echipamentului prezent în termen maxim de 15 zile consecutive de la predarea aparatului nou mai sus menționat;
- de către producător, înțeles ca fiind subiectul care a introdus și comercializat într-o țară UE sau revinde într-o țară UE cu propria marcă aparatul în cazul în care acesta a fost introdus pe piață după în regim de DEEE noi.

Colectarea separată a aparatului în vederea reciclării, tratamentului sau a eliminării în deplin respect față de mediul înconjurător contribuie la evitarea efectelor negative asupra mediului și sănătății și favorizează reutilizarea și/sau reciclarea materialelor din care este alcătuită aparatura.

**Eliminarea abuzivă a produsului din partea utilizatorului implică aplicarea sancțiunilor prevăzute de normele în vigoare.**



## INSTRUCȚIUNI SPECIFICE



### ATENȚIE!

Imaginile citate în capitolele sunt situate în paginile inițiale ale prezentului manual.

### DESCRIERE APARAT

Robusta structură în oțel, cu 4 piciorușe reglabile în înălțime. Acoperire externă în oțel cu crom-nichel 18/10. Încălzirea se face prin arzătorii în oțel cromat cu forma tubulară, rezistenți la solicitări de origine termică sau mecanică. Reglarea temperaturii e posibilă prin valvă și dispozitive de siguranță.

### PREDISPOZIȚIE

#### Loc de instalare

E bine să puneți aparatul într-un loc bine aerisit, posibil sub o hotă care aspiră. E posibil să montați aparatul singer sau aproape de alte aparate. În orice caz mențineți o distanță minimă de 150 mm pentru părțile laterale și 150 mm pentru cea posterioară.

**Pereții din apropierea echipamentului (pereți, decorațiuni, dulapuri de bucătărie, finisaje decorative etc.) trebuie să fie din materiale incombustibile.**

Puneți aparatele pe o masă sau pe o etajeră cu material neinflamabil. Înainte de a efectua legătura, trebuie să verificați pe placa tehnică a aparatului dacă acesta e predispus pentru tipul de gaz disponibil. În cazul în care aparatul funcționase cu un tip de gaz disponibil. În cazul în care aparatul funcționase cu un tip de gaz divers, consultați paragraful "Funcționare cu alte tipuri de gaz".

#### Dispoziții de lege, reguli tehnice și directive

În previziunea montajului observați dispozițiile următoare:

- norme UNI CIG 8723
- regulamente edilitice și dispoziții contra incendiului local;
- norme contra accidentelor în vigoare;
- dispoziții ale Institutului de erogare a Gazului;
- dispoziții CEI în vigoare;
- dispoziții ale VVF.

### INSTALARE

Montarea, instalarea și întreținerea trebuie să fie realizate de firme autorizate de un Institut local pentru erogarea Gazului în conformitate cu normele în vigoare. În primul rând cere părerea Institutului local pentru erogarea Gazului.

#### Proceduri de instalare

Pentru corecta fixare a aparatului, acționați pe piciorușele reglabile în înălțime.

#### Legarea gazului

Legarea la gura de 1/2" G prevăzută pe aparat poate fi fixată sau dezlegată utilizând un conector la normă. Folosind un conductor flexibil, acestea trebuie să fie din oțel neoxidabil și conform normelor. Completată legătura, verificați corectitudinea cu un spraz anume care relevă ieșirea gazului.

#### Descărcarea fumurilor

Aparatele trebuie să fie puse în locuri potrivite pentru descărcarea produselor de la combustie pentru ceea ce e prescris de normele de instalare. Aparaturile sunt considerate (vezi tabelul "DATE TEHNICE") ca aparate cu gaz de tip "A". Neprevăzute pentru a fi legate la o conductă de evacuare a produselor de combustie.

#### Aparate pe gaz Tip "A1"

Aceste aparate trebuie să descarce produse de la combustie în anume hote, sau dispozitive asemănătoare, legate la un horn eficient sau direct în exterior.

În lipsă acestuia e permisă folosirea unui aspirator de aer legat direct la exterior, cu capacitatea nu mai mică decât e cerut, vezi tabelul "DATE TEHNICE", crescut cu schimbul de aer necesari pentru bunăstarea operatorilor.

#### Conectarea electrică

Înainte de a conecta aparatul la rețea controlați că:

- Tensiunea rețelei corespunde la valorile de pe plăcuță.
- Împământarea e efecace.
- Firul de conectare e poltrivi la puterea absorbită de aparat.

În plus pe aparat trebuie să fie disponibil un dispozitiv cu o deschidere de contacte de cel puțin 3 mm care permite deconectarea aparatului în mod omnipolar.

Pentru acest scop pot fi de ajutor întrerupătoarele de siguranță.

Întrerupătorul omnipolar trebuie să se afle aproape de aparat, să fie omologat și să aibă o secțiune potrivită pentru aparat.

Firul trebuie să fie cel puțin de tipul H07 RN-F.

**Firul de împământare GALBEN- VERDE nu trebuie să fie întrerupt.**

#### Echipolență

Aparatul trebuie să fie conectat la un sistem echipotențial. Cârligul prevăzută e situat aproape de intrarea firului. E semnalat de o etichetă





## PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

### Operațiuni preliminare pentru punerea în funcțiune

Înainte de punerea în funcțiune e bine să eliminați acoperirea adeviz de protecție. Ca urmare, curățați bine suprafața de lucru și părțile externe cu apă caldută și detergent folosind o cârpă umedă, apoi uscați cu o cârpă curată.

### Punerea în funcțiune

Înainte de punerea în funcțiune e bine să verificați caracteristicile aparatului (categoria și tipul de gaz folosit) care corespund cu familia și grupul de gaz disponibile pe loc. În caz contrar, prevedere la pasaj de la familia de gaz cerută sau la potrivirea grupului de gaz cerut (vezi paragraful "Funcționarea cu alte tipuri de gaz"). Pentru punerea în funcțiune respectați instrucțiunile de folosire.

### Verificare capacitatea

Folosire suflătorului pentru capacitatea nominală predispus pe aparate.

- nominală, scrisă pe placa aparatului
- redusă.

La acești suflători e făcută referire în tabelul "ARZĂTORI". Presiunea de alimentare cu gaz trebuie să se încadreze în intervalele indicate în tabelul arzătoarelor.

În afara acestor margini de presiune nu e posibil să faceți să funcționeze aparatele.

Dacă se dorește un control ulterior al capacității, e posibil să-l efectuați printr-un contator urmând așa-numita "metodă volumetrică".

Ca regulă, oricum, e suficientă o verificare a funcționării corectă a suflătorilor.

### Controlul presiunii la intrare (fig. 1)

Presiunea de intrare trebuie măsurată cu un manometru (rezoluție min. 0,1 mbar). Eliminați șuruburile (A) de la priza de presiune și conectați manometrul: efectuată măsura, reînșurubați ermetic șuruburile (A).

IMPORTANT: Verificarea presiunii trebuie efectuată cu toată aparatul conectată la gaz și în funcțiune.

### Controlarea capacității în baza metodei volumetrică

Cu ajutorul unui contator de gaz și un cronometru, e posibil să măsurați consumul de gaz în unitatea de timp. Această valoare va fi confrontată cu valoarea E astfel calculată

$$E = \frac{\text{Capacitatea arzător}}{\text{Putere Calorifică a gazului}}$$

E important ca măsurile capacității să fie efectuate când aparatul e în stare de inerție.

Capacitățile arzătorului, nominală și redusă, calculate la valoarea presiunii nominale se obține consultând tabelul "ARZĂTORI". Valoarea capacității calorifice a gazului, poate fi cerută instituției locale erogatoare de gaz.

### Verificarea funcționării

Verificare dacă tipul suflătorilor folosiți corespunde cu cele prevăzute în tabelul "ARZĂTORI".

Verificare că reductorul de presiune utilizat are o capacitate superioară la duma capacităților de consum a tuturor instrumentelor legate. Controlare că tuburile de transport de gaz sunt potrivite.

### Control flacăra pilot

Pentru reglarea corectă a flăcării trebuie să înconjuri termocuplul și trebuie să ai o imagine perfectă; în caz contrar verificare dacă injectorul este cel corect pentru tipul de gaz.

### Control aer primar (fig. 2/3/4)

Reglarea se face cu ajutorul tuburilor reglând cota "X" scrisă în tabelul "ARZĂTORI" și verificând aspectul flăcării care trebuie să rezulte omogenă, bine aerisită și fără gălăgie.

### Controlare funcții

- Punere în funcțiune aparatul.
- Verificare susținerea tuburilor de gaz;
- Controlare flacăra arzătorului, chiar și la minim.

### Alertări pentru instalator

- Explicare și demonstrare utilizatorului funcționarea și folosirea mașinii în baza instrucțiunilor și conștinții libretul de instrucțiuni.
- Informare operatorul că orice operă de restructurare sau modificare ediție care ar putea dăuna alimentarea de aer pentru combustie e necesar să procedați cu o verificarea a funcționării aparatului.

### Funcționare cu alte tipuri de gaz

Pentru a putea trece la un alt tip de gaz, este necesară consultarea tabelii "ARZĂTOARE" pentru a identifica duzele adecvate. Măsura diametrului este exprimată în sutimi de mm și este indicată pe fiecare duză. Pentru modelele cu dispozitiv de reglare a presiunii (R), este necesară verificarea și reglarea presiunii în ieșire.

La încheierea operației de schimbare a duzelor, este necesară efectuarea tuturor verificărilor de funcționare conform indicațiilor din paragraful "PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE" și schimbarea indicației tipului de gaz de pe plăcuța tehnică a echipamentului.

### Reglarea presiunii în ieșire modelele "R"

Pentru a avea acces la șuruburile de reglare, îndepărtați capacul "C" (v. fig. 9) deșurubând șurubul "D" și făcând pârghie cu o șurubelniță adecvată pe fisura "E".

Conectați un manometru la priza de presiune în ieșire "B (outlet)" și, consultând tabela "ARZĂTOARE", reglați valoarea de presiune în ieșire acționând cu o șurubelniță adecvată asupra șurubului "F".

### Înlocuire guri de arzători

PENTRU MODELE DE 8, 10, 18 și 30 LITRI

Eliminați cruscotul deșurubând șuruburile la vedere situate pe bordul inferior sau în față, deci eliminați gurile care sunt la vedere și înlocuiți-le cu cele potrivite, în baza tabelului "ARZĂTORI". Faceți atenție să recuperați și să montați garnitura de susținere unde e prevăzută.

PENTRU MODELE DE 7, 15, 20 și 22 LITRI

Gurile sunt accesibile deschizând porțile dulapului. Deșurubați și înlocuiți cu cele potrivite, în baza tabelului "ARZĂTORI". Faceți atenție să recuperați și să montați garnitura de susținere unde e prevăzută.

### Reglare flacăra pilot (fig. 11A - 11B)

PENTRU MODELE DE 7, 8, 10 și 18 LITRI



Flacăra pilot este cu suflători și aer fix. Unică operațiune cerută e înlocuirea suflătorilor în baza tipului de gaz acționând în modul următor:

- Demontare cruscotul deșurubând șuruburile de fixare. (unde e necesar).
- Deșurubare zarul apasă butonul (nr. 14) și recuperează butonul (nr. 15) și suflătorul pilot (nr. 16).
- Înlocuire suflătorul pilot cu acela corect consultând tabelul "ARZĂTORI".
- Realizată înlocuirea suflătorului pilot reînșurubați zarul apasă buton (nr14) cu relativul buton (nr 15).

### Reglare flacăra pilot (fig. 11C)

PENTRU MODELE DE 15, 20 și 22 LITRI

Cu o cheie hexagonală de 7 mm, reglați flacăra pilot (1). Duza este corect reglată când flacăra se distribuie uniform pe termocuplu. În cazul în care se folosește GPL șurubul de reglare trebuie să fie înșurubat până la refuz.

### SISTEME DE SIGURANȚĂ A APARATURII

Valva de siguranță: o valvă cu termocuplu care permite să întrerupă fluxul de gaz la Arzător principal în cazul în care se închide flacăra pilot. Pentru a reporni funcționarea e nevoie să repetați operațiunile relative la deschiderea dispozitivului pilot.

Termostatul de siguranță: Intervine închizând fluxul de gaz în cazul anomaliilor grave. Acesta se reîncarcă manual și pentru a-l reporni trebuie să deșurubați zarul (nr. 7) (fig. 7-8). Dacă aceasta se întâmplă, avizați asistența.

La modelele FA, cu dispozitiv de ridicare coș electric și pompă pentru recircularea uleiului sunt prevăzute fuzibile în compartimentul din cutia conexiunilor electrice. În cazul funcționării defectuoase a pompei de ulei sau a dispozitivului de ridicare a coșului, adresați-vă centrului de asistență.

## ÎNȚREȚINERE

Construcția aparaturilor e realizată în așa fel încât sunt necesare puține lucrări de întreținere. Astfel recomandăm utilizatorului să subscrie un contract de asistență pentru a controla aparaturile cel puțin o dată pe an de un personal specializat al serviciului nostru de asistență, sau de un tehnician specializat.

### Avertizări

La friteuzele unde este prevăzut, este necesară controlarea periodică a sistemului de etanșare la ulei a cuvelor asupra termostatelor. Strângerea corectă a racordului permite evitarea unor eventuale pierderi de ulei care, pe termen lung, pot provoca probleme.

### ÎNLOCUIRE COMPONENTELE (PĂRȚI DE SCHIMB)

**FOLOSIRE EXCLUSIV PIESELE DE SCHIMB ORIGINALE FURNIZATE DE CĂTRE CONSTRUCTOR. Înlocuirea pieselor este realizată de către personal autorizat!**

Pentru unele modele e suficient să eliminați cruscotul deșurubând șuruburile la vedere situate pe bordul inferior sau în față pentru a ajunge la părțile de înlocuit, pentru altele e suficient să deschideți ușa inferioară.

**ATENȚIE: goliți cada înainte de a elimina cruscotul și înainte de a înlocui componentele.**

**Valva gaz:** Toate racordurile sunt la vedere. Cu chei potrivite, deșurubați racordurile de intrare gaz, ieșire gaz, pilot și termocuplu. Deșurubare cele două șuruburi de fixare de pe margine, deci procedați la înlocuire. Introduceți bine bulbul.

**Termostat de siguranță:** Eliminați partea de la termocuplu. Deșurubați zarul de acoperire, deșurubați zarul de fixare și înlocuiți-l. Conectați partea și controlați că fac contact. Fiți siguri că bulbul termostatului e introdus bine pe fund în sediul său.

**Arzător:** Arzătorul e fixat cu două șuruburi bine la vedere și cu un zar pe rampa. Deșurubați, înlocuiți și reînșurubați bine.

**Termocuplu – Bujie de aprindere:** Pentru a facilita înlocuirea acestor două componente, e bine să deșurubați cele două șuruburi care fixează suportul pilot. Procedați la înlocuire deșurubând cele două șuruburi de închidere.

Completată înlocuirea, remontați în ordine corectă cruscotul și părțile relative.

### AVERTIZARE

**După ce ați realizat înlocuirea părților de alimentare a gazului e necesari să faceți o verificare a susținerii și a funcțiilor diverselor elemente.**

## INSTRUCȚIUNI PENTRU FOLOSIRE

### PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

Aparatul e destinat la folosirea profesională și trebuie să fie utilizat de personal calificat.

E recomandat utilizatorului să verifice că instalarea aparatului e realizată în mod corect. Constructorul nu răspunde de daunele care rezultă din instalarea rea, întreținerea necorectă, folosire necorectă.

Înainte de apune în funcțiune Aparatul CITIȚI CU ATENȚIE INSTRUCȚIUNILE PENTRU FOLOSIREA CONȚINUTULUI DIN ACEASTĂ BROȘURĂ, cu mare atenție la normele relative la dispozitivele de siguranță. Închideți mereu robinetele de alimentare de gaz cu scopul de a le utiliza mai ales în timpul operațiunilor de întreținere și reparare.

Urmați cu atenție normele de fierbere, cel puțin în prima perioadă de folosire, până când practica și experiența nu vă permit să alegeți personal timpurile și temperaturile. Înainte de a deschide Arzătorul faceți o spălare bună a părților de contact cu uleiul de gătit, cum e indicat în paragraful curățenie, deci încărcați uleiul până la linia de referință din cadă ( nivel) după ce ați controlat că robinetul de descărcare e închis.

### APRINDERE

Arzătorii sunt alimentați de o valvă de siguranță, termostatică.



### Aprinderea Arzătorului pilot (GL8..., GL10...) (fig. 7)

Apăsare buton (✱) (3), așteptați timpul necesar pentru a lăsa să iasă aerul din tuburi, deci apăsați repetat pe butonul de la bucata electrică (2). Prin forul anume de pe cruscot verificați că flacăra pilot e deschisă. Mențineți apăsat butonul (3) pntru unele secunde, apoi eliberați-l. Dacă flacăra pilot se închide repetați operațiunea.

### Aprinderea arzătorului pilot (GL7+7, GL15..., GL20, GL22...) (fig. 8)

Apăsați și rotiți butonul în sens antiorar până la poziția (✱) (PILOT).

În această poziție, ținând butonul apăsat, apăsați în mod repetat butonul piezoelectricului până la aprinderea flăcării pilot. Pentru modelele 9GL20..., 9GL22..., S9GL22..., S9GL22..., rotiți apoi butonul pentru activarea piezoelectricului (v. fig. 10).

Eliberați butonul după 5 secunde și rotiți-l în poziția dorită. Repetați operația în cazul în care flacăra pilot se stinge.

### Aprinderea Arzătorului pilot (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18..., 9GL22...EL, S9GL22...EL, LX9GL22...EL) (fig. 8)

Rotiți în sens antiorar mânerul (1) până în poziție (✱). În această poziție apăsați mânerul până la deschiderea flăcării pilot. Eliberați mânerul după 60 de secunde și rotiți-l în poziție 0. Repetați operațiunea dacă flacăra pilot se stinge.

### Aprinderea arzătorului pilot (modelele F și FA - fig. 14)

Apăsați pe butonul "D", indicatorul luminos verde "C" se va aprinde indicând prezența tensiunii.

Rotiți în sens antiorar mânerul "G" până în poziție (✱). În această poziție apăsați mânerul până la deschiderea flăcării pilot. Eliberați mânerul după 60 de secunde și rotiți-l în poziție 0. Repetați operațiunea dacă flacăra pilot se stinge.

### Aprindere arzători principali și reglarea temperaturii (GL8..., GL10..., GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...)

Pentru a deschide arzătorul principal rotiți ulterior mânerul în sens antiorar până la temperatura dorită. Valvola termostatului e semnată în poziții de la 1 la 8 pentru Serie 600 și de la 1 la 7 pentru Serie 700/900.

Valorile indicative ale temperaturii pentru fiecare poziție sunt următoarele:

Valva 8 poziț.

Poziție	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatura °C	Închis	110	121	133	145	156	168	179	190

Valvola 7 pozis.

Poziție	0	1	2	3	4	5	6	7
Temperatura °C	Închis	115	130	143	157	171	180	190

### Aprinderea arzătorilor principali și reglarea temperaturii (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI, 9GL20...EL, 9GL22...EL, S9GL22...EL, LXGL22...EL, S9GL20...FA)

Pentru aprinderea arzătorilor principali rotiți termostatul situat pe cruscot până la valoarea temperaturii dorite.

## ÎNCHIDERE

### Închiderea în timpul funcționării normale

#### Opre (GL8..., GL10...) (fig. 7)

Pentru a opri arzătorii principali e suficient să rotiți mânerul (1) în poziție (✱) în această poziție rămâne aprinsă doar flacăra pilot. Pentru a opri total aparatul apăsați butonul de oprire (●) (4).

Înainte de a nouă aprindere așteptați circa 1 minut că valva se deblochează.

#### Opre (GL7+7, GL15..., GL20, GL22...) (fig. 8)

Pentru a opri arzătorii principali rotați mânerul (1) până la poziția (✱) în această poziție rămâne deschisă doar flacăra pilot. Pentru a închide total aparatul rotiți mânerul până la poziție (●).

#### Opre (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI, 9GL20...EL, 9GL22...EL, S9GL22...EL, LXGL22...EL, S9GL20...FA) (fig. 8)

Pentru a opri arzătorii principali rotiți mânerul termostatului poziționat pe cruscot, până la valoarea zero, rotiți manopola (1) până la poziție (✱) în această poziție rămâne deschis numai flacăra pilot. Pentru a închide total aparatul rotiți mânerul (1) până la poziție (●).

#### Opre (9GL20..., 9GL22..., S9GL20..., S9GL22...) (fig. 10)

Pentru a stinge arzătoarele principale, rotiți butonul rotund pe poziție 0.

Pentru a stinge flacăra pilot, fixați butonul rotund pe poziție ●.

#### Opre (modelele F și FA - fig. 14)

Pentru a opri arzătorii principali rotiți mânerul termostatului poziționat pe cruscot, până la valoarea zero, rotiți manopola "G" până la poziție (✱) în această poziție rămâne deschis numai flacăra pilot. Pentru a stinge complet aparatul, rotiți butonul "G" până la poziția (●) și apăsați pe butonul "D"; indicatorul luminos verde "C" se va stinge.

### Opre în caz de probleme

În caz de probleme opriți alimentarea de gaz a aparatului.

### Comportament în caz de probleme și de intrerupere prelungită de funcționare

În cazul în care aparatul trebuie să rămână inactiv pentru un timp prelungit sau în caz de problemă sau de funcționare neregulară, închide robinetul de legătură la rețeaua de gaz situat în exteriorul aparatului. După ce ați realizat toate operațiunile de curățare, suprafețele în oțel inox, bine uscate, trebuie să fie protejate cu produse care găsesc în mod normal în comerț, capabile de a fi protejate de fenomene de coroziune. În caz de probleme, anunțați serviciul de asistență.

## FUNCȚIONARE MODELE F ȘI FA

### Utilizarea dispozitivului de ridicare a coșului automat, configurarea timpului de prăjire (modelele FA - fig. 14)

Sistemul de ridicare a coșurilor poate fi utilizat atât cu un singur coș cât și cu două coșuri medii.

Pentru a utiliza sistemul de ridicare a coșurilor cu două



coșuri, reglați întrerupătorul "M", care se află în cuva friteuzei, pe poziția corespunzătoare celor două coșuri.


Pentru a utiliza sistemul de ridicare a coșurilor cu un singur coș, reglați întrerupătorul "M" pe poziția corespunzătoare unui singur coș. În acest caz, reglați timpul de fierbere rotind butonul rotund "A" din dreapta. Butonul rotund "A" din stânga nu este în funcțiune.

Configurați timpul de prăjire rotind butonul "A" până la valoarea dorită.

Imediat ce butonul "A" este rotit, coșul coboară.

La atingerea timpului prestabilit, ciclul de prăjire se încheie și coșul se va ridica.

### **Filtrarea uleiului și utilizarea pompei (modelele F și FA - Fig. 14)**

Asigurați-vă că butonul "G" al valvei este pe poziția .

Asigurați-vă că recipientul și filtrul sunt poziționate sub robinetul de descărcare a uleiului.

Uleiul nu trebuie să fie descărcat la temperatura camerei și nici imediat după prăjire.

Descărcați uleiul după circa 3 ore de la ultima prăjire iar temperatura, în orice caz, nu trebuie să fie mai mică de 90°C. Uleiul cald trebuie mănuit cu atenție.

Rotiți ușor mânerul "H" pentru a deschide robinetul de descărcare. Fiți atenți la stropii de ulei! Uleiul se va scurge rapid în recipient iar filtrul va asigura o epurare mecanică corectă. În cazul unui ulei deosebit de murdar, asigurați-vă printr-un control vizual că acesta nu se revarsă prin filtru. Închideți robinetul H.

Pentru a porni pomparea uleiului din recipient în cuvă, rotiți butonul "F". Immediat ce butonul "F" este rotit, indicatorul luminos portocaliu "L" se aprinde și uleiul începe să se scurgă în cuvă.

Pentru a întrerupe pomparea, rotiți butonul "F" pe poziția 0, golirea recipientului durează circa 5 minute. Cu cât uleiul este mai rece, cu atât este nevoie de mai mult timp pentru pompare.

## **MOD DE FUNCȚIONARE A COMENZILOR ELECTRONICE**

### **Reglarea temperaturii de gătit (v. fig. 12)**

Când friteuza este stinsă, cu cablul de alimentare conectat la rețea, display-ul "A" afișează valoarea temperaturii uleiului din interiorul cuvei.

Apăsăți ușor pe săgeți (B) pentru a mări sau a micșora valoarea temperaturii de gătit.


Display-ul va afișa valoarea temperaturii selecționate iar un semnal acustic va confirma că selecția a fost înregistrată. La încheierea operației, display-ul va afișa din nou valoarea temperaturii din interiorul cuvei.

Reglarea temperaturii de gătit se poate efectua cu friteuza stinsă sau în funcțiune.


În cazul în care se va selecta o valoare de temperatură mai scăzută față de cea prezentă în interiorul cuvei, se va aștepta până la răcirea uleiului.

### **Aprindere și stingere (v. fig. 12)**

Friteuza este dotată cu aprindere electrică a flăcării pilot, așadar asigurați-vă că ați conectat în mod corespunzător friteuza la rețeaua electrică.

Apăsăți și rotiți butonul rotund al ventilului în poziție de aprindere , țineți apăsat pentru a aprinde flacăra pilot

și, înainte de a elibera butonul, așteptați timp de câteva secunde încălzirea termocuplului.


Apăsăți și rotiți butonul rotund în poziție de funcționare , apoi, pentru a aprinde friteuza, țineți apăsată pentru câteva secunde tasta de aprindere "C", ledul verde "D" începe să licărească iar arzătoarele se aprind.

La atingerea temperaturii selectate friteuza va emite un semnal acustic, iar din acest moment va trece în modalitatea de menținere a temperaturii efectuând operațiuni de aprindere și de stingere repetate pentru a menține valoarea temperaturii uleiului constantă.

Va fi emis un semnal acustic de fiecare dată ce friteuza atinge temperatura selectată.

Pentru a stinge friteuza, mențineți apăsată timp de câteva secunde tasta "C" iar arzătoarele se vor stinge și ledul verde "D" va înceta să licărească.

Va rămâne aprinsă doar flacăra pilot iar display-ul "A" va afișa temperatura uleiului din interiorul cuvei.

Pentru a stinge flacăra pilot, apăsați și poziționați butonul rotund al ventilului în poziția .

### **Funcția MELTING (v. fig. 12)**

Funcția melting permite încălzirea uleiului fără creșterea bruscă a temperaturii, determinând funcționarea friteuzei în mod ciclic.

Această funcție este utilizată îndeosebi în anotimpurile reci, când uleiul tinde să se solidifice sau în cazul în care se folosește grăsime vegetală pentru prăjit.

Funcționând cu intermitență, friteuza topește grăsimea utilizată pentru prăjit fără riscul de a arde.

Pentru a activa funcția melting, mențineți apăsată timp de câteva secunde tasta "E", ledul roșu "F" va începe să licărească iar friteuza va începe să funcționeze în mod ciclic până la atingerea temperaturii de 100 °C. ; după aceea, în mod automat, friteuza va trece în modalitate de funcționare continuă aducând temperatura uleiului la valoarea selectată.

Funcția melting poate fi activată și dezactivată în orice moment menținând apăsată timp de câteva secunde tasta "E".



Dacă funcția melting este activată înainte de aprinderea friteuzei, odată atinsă temperatura de 100 °C. , se va trece în mod automat în modalitatea de menținere a temperaturii uleiului la 100 °C.

Pentru a reveni la funcționarea continuă, nu trebuie decât să apăsați pe săgețile "B"; în acest moment, friteuza va începe să încălzească uleiul până la atingerea temperaturii selectate.

## **FUNCȚIONARE MODELE BFLEX (v. fig. 13)**

### **Aprindere, reglare și stingere**

Cu friteuza oprită, cu cablul de alimentare conectat la rețea, ecranul "A" afișează valoarea "OFF".

Friteuza este dotată cu aprindere electrică a flăcării pilot, apăsați și rotiți butonul rotund al valvei în poziția de aprindere , țineți apăsat pentru a aprinde flacăra pilot și, înainte de a elibera butonul, așteptați câteva secunde până la încălzirea termocuplei. Apăsăți și rotiți butonul rotund în poziția de funcționare .

Pentru a aprinde friteuza, țineți apăsat timp de câteva secunde butonul rotund "B" până la emiterea unui semnal acustic, pe ecran apare temperatura prestabilită de 190° iar



valoarea "C" lucește intermitent.

Pentru a modifica temperatura de gătit, apăsați scurt butonul rotund "B" și rotiți-l. Atunci când ecranul indică temperatura dorită, apăsați din nou pe butonul "B" pentru a memoriza noua valoare sau așteptați câteva secunde până la emiterea semnalului sonor de confirmare.

La atingerea temperaturii stabilite, friteuza va emite un semnal acustic iar valoarea "C" rămâne fixă. Din acest moment va trece în modalitatea de menținere a temperaturii și va efectua aprinderi și stingeri continue pentru a menține constantă valoarea temperaturii uleiului. Se va auzi un semnal acustic ori de câte ori friteuza va atinge temperatura stabilită.

Pentru a stinge friteuza, țineți apăsat timp de câteva secunde butonul rotund "B", ecranul "A" afișează cuvântul "HOT" atâta timp cât uleiul rămâne peste 60 °C, iar sub această valoare va indica "OFF". Pentru a stinge flacăra pilot, apăsați și poziționați butonul rotund al valvei în poziție ●.

### Funcția MELTING (v. fig. 13)

Funcția melting permite încălzirea uleiului fără creșteri mari de temperatură făcând mașina să funcționeze în mod ciclic.

Această funcție este utilizată îndeosebi în lunile reci când uleiul tinde să se solidifice sau în cazul în care se utilizează grăsime vegetală pentru prăjit.

Funcționând cu intermitență, friteuza topește grăsimea utilizată pentru prăjit fără riscul de a o arde.

Pentru a activa funcția melting, apăsați scurt pe "D", ledul "F" se aprinde iar ecranul va indica în mod automat 100 °C, friteuza va începe să funcționeze în mod ciclic până la atingerea temperaturii de 100 °C, iar după aceea friteuza va trece automat la starea de păstrare care va menține temperatura uleiului la 100 °C.

Funcția melting poate fi activată și dezactivată în orice moment apăsând scurt tasta "D".

Dacă se activează funcția melting când uleiul se află la o temperatură peste 100 °C, friteuza va aștepta răcirea uleiului până la 100 °C, apoi va trece automat la starea de păstrare care va menține temperatura uleiului la 100 °C.

### Atenție

Aparatul este dotat cu un sistem de răcire poziționat în spatele panoului de comenzi: controlați în mod periodic funcționarea ventilatorului și curățați de eventuale depuneri de praf.

## ÎNGRIJIREA APARATULUI

### AVERTIZĂRI ȘI SFATURI

Nivelul uleiului trebuie să fie mereu menținut între nivelele maxim și minim..

Nu deschide niciodată arzătorul dacă nivelul uleiului nu e corect. Schimbare uleiul frecvent: nu prelungi folosirea uleiului când culoarea sa devine maro și vâscozitatea sa crește. Nu încărca niciodată coșul mai mult de 50% din capacitatea sa: aceasta va permite gătirii rapide și siguranța folosirii. La introduce reea coșului în cadă se verifică o formare rapidă a spumei din cauza emulsiei dintre uleiul cald și apa conținută în mâncare. Dacă acestea a excesivă, ridică coșul și repuneți-l în așa fel că spuma dispere.

În timpul frigerii mâncărilor, se desprind bucăți; părțile mai

groase sunt depositate pe grilă și cele mai mici pe fund, în zona rece. Pentru a evita că depozitele sunt păstrate în circulație și deci ard, trebuie să le verificați periodic. Operațiunea trebuie realizată când uleiul e rece și după ce ați lăsat să se decanteze resturile.

### Avvertizări pentru folosirea grăsimilor solide (grăsimi)

În cazul că e utilizată grăsimea pentru fript , se pot crea situații de pericol din cauza supraîncălzirii și a căzii mașinii de prăjit. Trebuie să procedați la înmuiera grăsimii gradual în baza modalităților prezentate:

Eliminați coșul, retina căzii și introduceți grăsimea solidă.

Lăsați să funcționeze aparatul în poziția de maximă putere pentru un minut circa, după această perioadă puneți-l în poziția pilot. Grăsimea la contact cu tuburile flacăra caldă se va descompune. Așteptați câteva minute pentru a garanta descumpunerea graduală fără supraîncălzire. Puneți în poziție de maxim aparatul pentru un alt minut și întoarceți-vă în poziție pilot. În acest punct, tuburile se vor încălzi suficient, așteptați deci că grăsimea devine complet lichidă și reintroduceți retina, cada și coșul. Doar când grăsimea va fi complet lichidă și în cantitate corectă se va proceda la o folosire corectă a mașinii de prăjit.

### Avvertizări cu privire la folosirea uleiului încins

Este interzis orice comportament care poate duce la:

- Supraîncălzirea uleiului.
- Utilizarea neadecvată a friteuzei.
- Înllocuirea uleiului când friteuza este caldă.
- Utilizarea solvenților inflamabili pentru curățare.
- Umplerea incorectă a cuvei (peste sau sub nivel).
- Introducerea alimentelor umede, nescurse sau a apei în uleiul încins.

### Parte a sedimentelor

După ce ați lăsat să se decanteze și uleiul la rece, extrageți retina cu mânerul având grijă să o țineți bine orizonta și să faceți o manevră dulce pentru a reține toate sedimentele cele mai mari depozitate aici.

**a) Pentru modelele de suprafață** (fig. 5) (GL8B - GL8+8B - GL8M - GL8+8M - GL10B - GL10+10B - GL30B - GL30M). Înainte de a deschide robinetul de descărcare (6), introduceți tubul (15) în gaură (5) în baza figurii. Deci după ce ați poziționat sub descărcare cada sau găleata metalică a capacității de 12 litri cel puțin, deschideți mânerul (6) după ce ați ridicat pernul (14).

La finalul descărcării închideți robinetul rotind mânerul (6) și eliminați tubul (15), manevrând contrar.

**b) Pentru modele cu mobil** (fig. 6) Fiți siguri că vasul (9) dat în dotăție e introdus sub descărcare (8) deci rotiri fluturile de la descărcare care va deschide robinetul.

### Avvertizări cu privire la descărcarea și filtrarea uleiului

- Lăsați să se răcească uleiul înainte de a-l filtra sau descărca în bazin.
- Se recomandă efectuarea descărcării uleiului în bazin în mai multe operații.
- Se recomandă o atenție deosebită în manipularea bazinului cu ulei.



## CURĂȚENIA

### Atenție!

- Înainte de curățenie opriți și lăsați să se răcească aparatul.
- În cazul în care aparatul cu alimentare electrică acționează pe întrerupătorul selecționat pentru dezactivarea alimentării electrice.

Curățenia cu atenție zilnică a aparatului garantează perfectă funcționare și durata lungă.

Suprafețele în oțel sunt curățate cu lichid pentru farfurii diluat cu apă foarte caldă cu o cârpă moale; **pentru murdăria mai groasă folosiți alcool etilic, acetonă sau alt solvent nehalogenat; nu folosiți detergenți praf abrazivi sau substanțe corozive ca acid clorhidric/muriatic sau sulfuric.** Folosirea acizilor poate compromite funcționarea și siguranța aparatului.

Nu folosiți perii, palete sau discuri abrazive realizate cu alte metale care ar putea provoca pete de rugină pentru contaminare. Pentru același motiv evitați contactul cu obiecte de fier.

Atenție la palaete sau la perii în oțel neoxidabil care nu contamiază suprafețele și nu pot cauza zgârieturi periculoase.

Dacă murdăria e accentuată, nu folosiți raspaier, recomandăm folosirea bureților sintetici (ex. burete Scotchbrite).

Dexclus și folosirea substanțelor pentru curățat argintul și faceți atenție la aburii acidului clorhidric sau sulfuric care provin din spălarea podelelor. Nu îndreptați jeturile de apă pe aparate pentru a nu le dăuna.

După curățenie, clătiți bine cu apă curată și uscați cu grijă utilizând o cârpă.

## CERTIFICAT DE GARANȚIE

FIRMA: \_\_\_\_\_

STRADA: \_\_\_\_\_

COD POȘTAL: \_\_\_\_\_ LOCALITATE: \_\_\_\_\_

PROVINCIA: \_\_\_\_\_ DATA INSTALĂRII: \_\_\_\_\_

MODEL \_\_\_\_\_

NUMĂR MATRICOL \_\_\_\_\_

## AVERTIZARE

Fabricantul nu își asumă nicio responsabilitate pentru eventualele inexactități ale prezentului manual, datorate erorilor de transcriere sau de tipar. Fabricantul își rezervă dreptul de a modifica produsul după cum consideră util sau necesar, fara a aduce daune caracteristicilor principale. Fabricantul nu își asumă nicio responsabilitate pentru nerespectarea strictă a normelor expuse în acest manual. Fabricantul nu își asumă nicio responsabilitate pentru daunele directe sau indirecte datorate unei instalări incorecte, modificărilor, întreținerii de proastă calitate, utilizării necorespunzătoare.



## Руководство с инструкциями

---

Размеры	<b>313</b>
Технические данные	<b>315</b>
Специальные инструкции	<b>319</b>

**ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ – СЕРИИ 600**

Аппарат тип	Описание	Размеры: (Дл. Шир. Выс) Рабочая поверхность (общая высота)	Тип
<b>GL8B</b>	Газовая настольная фритюрница – L.8	mm 300x600x290 (410)	A1
<b>GL8M</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой – L.8	mm 300x600x900 (1020)	A1
<b>GL8+8B</b>	Газовая настольная фритюрница – L.8+8	mm 600x600x290 (410)	A1
<b>GL8+8M</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой – L.8+8	mm 600x600x900 (1020)	A1

**ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ – СЕРИИ 700**

Аппарат тип	Описание	Размеры: (Дл. Шир. Выс) Рабочая поверхность (общая высота)	Тип
<b>GL10B</b>	Газовая настольная фритюрница – L.10	mm 400x714x290 (430)	A1
<b>GL10M</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой – L.10	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL7+7M</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой – L.7+7	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL10+10B</b>	Газовая настольная фритюрница – L.10+10	mm 800x714x290 (430)	A1
<b>GL10+10M</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой – L.10+10	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL15M</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой – L.15	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL15+15M</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой – L.15+15	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL18MI</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой – L.18	mm400x714x900(1040)	A1
<b>GL18MI-E</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой – L.18	mm400x714x900(1040)	A1
<b>GL18MI-BF</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой с Команды Vflex – L.18	mm400x714x900(1040)	A1
<b>GL18+18MI</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой – L.18+18	mm800x714x900(1040)	A1
<b>GL18+18MI-E</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой – L.18+18	mm800x714x900(1040)	A1
<b>GL18+18MI-BF</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой с Команды Vflex – L.18+18	mm800x714x900(1040)	A1
<b>GL20M</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой – L.20	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL20+20M</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой – L.20+20	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL30B</b>	Газовая настольная фритюрница – L.25	mm 800x714x290 (430)	A1
<b>GL30M</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой – L.25	mm 800x714x900 (1040)	A1

**ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ – СЕРИИ 900**

Аппарат тип	Описание	Размеры: (Дл. Шир. Выс) Рабочая поверхность (общая высота)	Тип
<b>9GL18MI</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой – L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18MIEL</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой с электронным управлением – L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18MI-BF</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой с Команды Vflex – L.18	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MI</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой – L. 18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MIEL</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой с электронным управлением – L. 18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MI-BF</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой с Команды Vflex – L.18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20M</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой – L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20M</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой – L. 20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20MEL</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой с электронным управлением – L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20MEL</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой с электронным управлением – L. 20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20M-BF</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой с Команды Vflex – L.20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20M-BF</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой с Команды Vflex – L.20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22M</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой – L. 22	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22+22M</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой – L. 22+22	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22MEL</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой с электронным управлением – L. 22	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22+22MEL</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой с электронным управлением – L. 22+22	mm 800x900x900 (1065)	A1



## ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ – СЕРИИ S700

Аппарат тип	Описание	Размеры: (Дл. Шир. Выс) Рабочая поверхность (общая высота)	Тип
<b>SGL18MI</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой – L. 18	mm 400x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18MIEL</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой с электронным управлением i – L. 18	mm 400x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18MI-BF</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой с Команды Vflex i – L. 18	mm 400x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18+18MI</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой – L. 18+18	mm 800x730x900 (1090)	A1
<b>SGL18+18MIEL</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой с электронным управлением i – L. 18+18	mm 800x730x900 (1090)	A1

## ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ – СЕРИИ S900

Аппарат тип	Описание	Разм.: (LxPxH) Рабочая поверхность (h всего)	Тип
<b>S9GL18MI</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой – L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18MIEL</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой с электронным управлением – L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18MI-BF</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой с Команды Vflex – L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MI</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой – L. 18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MIEL</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой с электронным управлением – L. 18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL18+18MI-BF</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой с Команды Vflex – L. 18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20M</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой – L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20M-BF</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой – Команды Vflex – L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MFA</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой – фильтрация масла и автоматического подъемника корзины - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20MFA-BF</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой – Команды Vflex – фильтрация масла и автоматического подъемника корзины - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20+20M</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой – L. 20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL20+20M-BF</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой – Команды Vflex – L. 20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22M</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой – L. 22	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22MEL</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой с электронным управлением – L. 22	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22M-BF</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой с Команды Vflex – L. 22	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22M</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой – L. 22+22	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22MEL</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой с электронным управлением – L. 22+22	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>S9GL22+22M-BF</b>	Газовая фритюрница с тумбочкой с Команды Vflex – L. 22+22	mm 800x900x900 (1065)	A1

## ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ – СЕРИИ LX900 TOP

Аппарат тип	Описание	Размеры: (Дл. Шир. Выс) Рабочая поверхность (общая высота)	Тип
<b>LX9GL18I</b>	Консольная газовая фритюрница – L. 18	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL18IEL</b>	Консольная газовая фритюрница – электронное управление – L. 18	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL18I-BF</b>	Консольная газовая фритюрница – Команды Vflex – L. 18	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL20</b>	Консольная газовая фритюрница – L. 20	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL20-BF</b>	Консольная газовая фритюрница – Команды Vflex – L. 20	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22</b>	Консольная газовая фритюрница – L. 22	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22EL</b>	Консольная газовая фритюрница – электронное управление – L. 22	mm 400x900x580 (840)	A1
<b>LX9GL22-BF</b>	Консольная газовая фритюрница – Команды Vflex – L. 22	mm 400x900x580 (840)	A1

## ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ – СЕРИИ 600

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность	Расход ПП G30/31	Расход Metan G20	Расход Metan G25	Первичный воздух для горения	Тип конструкции	Номинальная электрическая мощность	Напряжение	Кабель H07RNF сеч.	Цилиндрическая горелка	Горелка с круглой головкой PR	Горелка с круглой головкой ПВ	Горелка с овальной головкой
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	A1	kW	Vac	mm Ø	н°	н°	н°	н°
GL8B	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A1					1 3,30	1 3,30	
GL8M	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A1					1 3,30	1 3,30	
GL8+8B	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A1					2 3,30	2 3,30	
GL8+8M	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A1					2 3,30	2 3,30	

## ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ – СЕРИИ 700

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность	Расход ПП G30/31	Расход Metan G20	Расход Metan G25	Первичный воздух для горения	Тип конструкции	Номинальная электрическая мощность	Напряжение	Кабель H07RNF сеч.	Цилиндрическая горелка	Горелка с круглой головкой PR	Горелка с круглой головкой ПВ	Горелка с овальной головкой
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	A1	kW	Vac	mm Ø	н°	н°	н°	н°
GL10B	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A1					1 3,45	1 3,45	
GL10M	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A1					1 3,45	1 3,45	
GL7+7M	9,2	0,72	0,97	1,13	18,4	A1					2 3,45	2 3,45	2 4,60
GL10+10B	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A1					2 3,45	2 3,45	
GL10+10M	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A1					2 3,45	2 3,45	
GL15M	12,7	1,00	1,34	1,56	25,4	A1							3 4,23
GL15+15M	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1							6 4,23
GL18M1 - GL18M1-E - GL18M1-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2 7			
GL18+18M1 - GL18+18M1-E - GL18+18M1-BF	28	2,2	3	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	4 7			
GL20M	16,5	1,30	1,75	2,03	33	A1							3 5,50
GL20+20M	33	2,60	3,49	4,06	66	A1							6 5,50
GL30B	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A1					4 4,38		
GL30M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A1					4 4,38		

## FRIGITRICE A GAS - SERIE S700

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность	Расход ПП G30/31	Расход Metan G20	Расход Metan G25	Первичный воздух для горения	Тип конструкции	Номинальная электрическая мощность	Напряжение	Кабель H07RNF сеч.	Цилиндрическая горелка	Горелка с круглой головкой PR	Горелка с круглой головкой ПВ	Горелка с овальной головкой
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	A1	kW	Vac	mm Ø	н°	н°	н°	н°
SG18M1 - SG18M1E1 - SG18M1-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2 7			
SG18+18M1 - SG18+18M1E1	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	4 7			



## ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ – СЕРИИ 900

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность	Расход ПП G30/31	Расход Метан G20	Расход Метан G25	Первичный воздух для горения	Тип конструкции	Номинальная электрическая мощность	Напряжение	Кабель H07RNF сеч.	Цилиндрическая горелка	Горелка с круглой головкой ПР		Горелка с круглой головкой ПВ		Горелка с овальной головкой	
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h						n°	kW	n°	kW	n°	kW
9GL18MI - 9GL18MIEL - 9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7					
9GL18+18MI - 9GL18+18MIEL - 9GL18+18MI-BF	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	4	7					
9GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1									3	5,83
9GL20+20M	35	2,76	3,7	4,3	70	A1									6	5,83
9GL20MEL - 9GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3x1,5						3	5,83
9GL20+20MEL - 9GL20+20M-BF	35	2,76	3,7	4,3	70	A1	0,1	220 - 240	3x1,5						6	5,83
9GL22M	20	1,56	2,12	2,46	40	A1									3	6,67
9GL22+22M	40	3,12	4,24	4,92	80	A1									6	6,67
9GL22MEL - 9GL22M-BF	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220 - 240	3x1,5						3	6,67
9GL22+22MEL	40	3,12	4,24	4,92	80	A1	0,1	220 - 240	3x1,5						6	6,67

## ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ – СЕРИИ S900

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность	Расход ПП G30/31	Расход Метан G20	Расход Метан G25	Первичный воздух для горения	Тип конструкции	Номинальная электрическая мощность	Напряжение	Кабель H07RNF сеч.	Цилиндрическая горелка	Горелка с круглой головкой ПР		Горелка с круглой головкой ПВ		Горелка с овальной головкой	
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h						n°	kW	n°	kW	n°	kW
S9GL18MI - S9GL18MIEL - S9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7					
S9GL18+18MI - S9GL18+18MIEL - S9GL18+18MI-BF	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	4	7					
S9GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1									3	5,83
S9GL20+20M	35	2,76	3,7	4,3	70	A1									6	5,83
S9GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3x1,5						3	5,83
S9GL20MFA - S9GL20M-F	35	2,76	3,7	4,3	70	A1	0,1	220 - 240	3x1,5						6	5,83
S9GL20MFA - BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,2	220 - 240	3x1,5						3	5,83
S9GL22M	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,2	220 - 240	3x1,5						3	6,67
S9GL22MEL - S9GL22M-BF	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220 - 240	3x1,5						3	6,67
S9GL22+22M	40	3,12	4,24	4,92	80	A1									6	6,67
S9GL22+22MEL - S9GL22+22M-BF	40	3,12	4,24	4,92	80	A1	0,1	220 - 240	3x1,5						6	6,67

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность	Расход ГПГ G30/31	Расход Метан G20	Расход Метан G25	Первичный воздух для горения	Тип конструкции	Номинальная электрическая мощность	Напряжение	Кабель НО7RNF сеч.	Цилиндрическая горелка	Горелка с круглой головкой ПР	Горелка с круглой головкой ЛВ	Горелка с овальной головкой
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	A1	kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW
LX9GL18I - LX9GL18IEL - LX9GL18I-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7		
LX9GL18+18I - LX9GL18+18IEL	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	4	7		
LX9GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1							3 5,83
LX9GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3X1,5				3 5,83
LX9GL22	20	1,56	2,12	2,46	40	A1							3 6,67
LX9GL22EL - LX9GL22-BF	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220 - 240	3X1,5				3 6,67
LX9GL22+22	40	3,12	4,24	4,92	80	A1							6 6,67



Приборы соответствуют нормам, директивам и стандартам ЕС:

Reg. 1935/2004/CE	Правила, касающиеся материалов и предметов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами
Reg. 2016/426/UE	Положения по газовому оборудованию
2014/35/UE	Низковольтные системы
2014/30/UE	Электромагнитная совместимость
2011/65/UE	Директива об ограничении содержания вредных веществ в электрооборудовании
2006/42/CE	Правила, касающиеся машинного оборудования, и специальные нормы в данной сфере
EN 203-1	Общие положения по безопасности бытовых и аналогичных газовых приборов
EN 203-3	Положения по материалам и деталям, находящихся в контакте с пищевыми продуктами и другие санитарные аспекты.
EN 203-2-4	Особый стандарт для газовых ФРИТЮРНИЦ для многоцелевого приготовления для коллективного пользования
EN 60335-1	Общие правила по безопасности электрических бытовых и аналогичных приборов
EN 62233	Методы измерения электромагнитных полей бытовой техники и аналогичных приборов в отношении воздействия на человека
EN 61000	Нормы касающиеся электромагнитной совместимости
EN 55014	Нормы касающиеся электромагнитной совместимости

### Характеристики приборов

Табличка характеристик находится на передней части прибора и содержит все данные, необходимые для подключения.

NAME:			
MANUFACTURER'S ADDRESS:			
TYPE/MOD: ...../.....		Serial: ...../.....	
kW: .....	TYPE: A1	Hz: 50/60	  0051-.....
Cert: 51.....		kW: .....	
		V: .....	
		IPX: .....	
Made in Italy			

### Информация пользователям профессионального оборудования



### В соответствии со статьёй. 24 Законодательного Декрета от 14 марта 2014 г., № 49 "Выполнение Директивы 2012/19 / ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE)".

Символ перечеркнутой корзины на устройстве или его упаковке указывает на то, что продукт в конце своей жизни должен выбрасываться отдельно от других отходов, с тем чтобы обеспечить надлежащую его обработку и утилизацию. В частности, отдельный сбор настоящего профессионального оборудования в конце его жизни организован и управляется:

- непосредственно пользователем, в случае, если оборудование было выведено на рынок до ввода новых правил WEEE, и сам пользователь решает удалить его, без замены на другое аналогичное устройство с теми же функциями;
- производителем, т.е. как субъектом, который первым вывел на рынок и продает в странах ЕС или перепродает в странах ЕС под собственным брендом новое оборудование, которое заменило предыдущее, если одновременно с решением выбросить отработанное устройство, выведенное на рынок до ввода новых правил WEEE, пользователь делает покупку эквивалентного типа с теми же функциями. В последнем случае пользователь может обратиться к производителю, чтобы он забрал данное оборудование, не позднее 15 календарных дней после доставки вышеназванного нового оборудования;
- производителем, т.е. как субъектом, который первым вывел на рынок и продает в странах ЕС или перепродает в странах ЕС под собственным брендом новое оборудование, которое заменило предыдущее, если оборудование было выведено на рынок после ввода новых правил WEEE.

Соответствующий отдельный сбор для последующей передачи выведенной из эксплуатации аппаратуры на экологически совместимую переработку, обработку и утилизацию отходов помогает предотвратить негативное воздействие на окружающую среду и на здоровье и способствует повторному использованию и / или переработке материалов, составляющих оборудование.

**Незаконное захоронение продукта пользователем влечет за собой применение санкций в соответствии с действующими законами.**



## СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ

### ВНИМАНИЕ!

Рисунки, указываемые в ссылках настоящего раздела, разделов находятся на начальных страницах настоящего руководства.

### ОПИСАНИЕ АППАРАТА

Прочная структура из нержавеющей стали, на 4 ножках, регулируемых по высоте.  
Внешняя обшивка из хромоникелевой стали 18/10.  
Нагрев происходит с помощью трубчатых горелок из хромированной стали, жаростойких и прочных.  
регулировка температуры выполняется с помощью крана и предохранительных устройств

### ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

#### Место установки

Рекомендуем установить прибор в хорошо проветриваемом помещении, желателен вытяжной. Можно установить аппарат отдельно или вместе с другим оборудованием.

Но в любом случае необходимо соблюдать минимальное расстояние 150 мм для боковых сторон и 150 мм для задней стороны.

**Стены рядом с прибором (стены, украшения, кухонные шкафы, декоративная отделка и т.д.) должны быть изготовлены из невоспламеняющегося материала.**

Установить оборудование на столе или на плоскости из невоспламеняющегося материала. Перед тем, как выполнить подключение необходимо проверить на технической табличке аппарата или он подходит для имеющегося в распоряжении газа. Если аппарат работает на газу отличающемся от имеющегося в наличии, проконсультироваться в разделе «Работа с другими типами газа».

#### Предписание закона, технических правил и директив

Перед установкой ознакомится со следующими правилами:

- правила UNI CIG 8723;
- строительные регламенты и местные правила противопожарной безопасности;
- действующие правила техники безопасности;
- положения Организации поставщика Газы;
- положения Итальянской электротехнической комиссии
- положения Пожарной охраны

### УСТАНОВКА

Сборка, установка и техобслуживание прибора должны выполняться компанией, уполномоченной местной

Организацией поставщика газа в соответствии с действующими нормами.

#### Процедура установки

Для правильного выравнивания по уровню аппарата, необходимо отрегулировать по высоте ножки.

#### Подключение газа

Подключение к патрубку 1/2" G, находящемуся на аппарате может быть жестким или съемным, используя стандартный разъем. Использовать гибкие шланги, они должны быть из нержавеющей стали и соответствовать нормативным реквизитам. По завершению подсоединения необходимо проверить герметичность с помощью соответствующего спрея для определения утечки.

#### Вывод дыма

Оборудование должно устанавливаться в помещениях пригодных для вывода продуктов сгорания согласно правилам по установке. Оборудование считается (смотри таблицу «ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ»):

*Газовым оборудованием типа «А1»*

Не предвидено для подсоединения к вентиляционной системе.

Эти аппараты должны выводить продукты сгорания в соответствующие вытяжки, или похожее оборудование, подсоединенное к дымоходу или непосредственно выведенное наружу. Если этого нет, разрешается использовать аспиратор выведенный наружу, с мощностью не менее требуемой, смотри таблицу «ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ», увеличенной на количество воздуха необходимого для операторов.

#### Подключение к электросети

Перед тем как подсоединить аппарат к сети необходимо проверить чтобы:

- Напряжение в сети соответствовало значениям, указанным на табличке
- Заземление работало
- Кабель подключения соответствовал мощности, потребляемой аппаратом

Также перед аппаратом должно быть установлено устройство, размыкающее контакты минимум на 3 мм, которое позволяет отсоединить аппарат по всем полюсам. Для этой цели могут использоваться, например, предохранительные выключатели.



Многополюсный выключатель должен находиться рядом с аппаратом, соответствовать ему по характеристикам и иметь сечение, пригодное для аппарата. Кабель должен быть минимум типа H07 RN-F **ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНЫЙ кабель заземления никогда не должен разрываться выключателем.**

#### Эквипотенциал

Аппарат должен быть подключен к эквипотенциальной системе. Предусмотренный для него зажим находится рядом с входом кабеля.

Он промаркирован с помощью этикетки.



### ДОВОДКА

#### Предварительные операции по доводке

Перед началом работ по установке освободите аппарат от защитной пленки. Аккуратно очистите рабочую поверхность и внешние части теплой водой и моющим средством с помощью влажной ветоши, затем вытереть его на сухую.

#### Запуск

Перед запуском целесообразно проверить, чтобы характеристики аппаратуры (категория и тип используемого газа) соответствовали типологии и группе газов, подающихся в данном месте.

В противном случае нужно перейти на необходимую типологию газа или привести оборудование в соответствие к типологии требуемого газа (см. параграф "Работа с другими типами газа"). Для запуска в работу придерживайтесь инструкций по использованию.

#### Проверка мощности

Используйте сопла для номинальной мощности, предусмотренные на аппаратах.

Мощность может быть двух типов:

- номинальная, приведенная на табличке аппарата
- уменьшенная

Данные сопла приведены в таблице "ГОРЕЛКИ".

Давление подачи газа должно находиться в диапазонах, указанных в таблице горелок.

Вне этих границ давления аппараты работать не могут. Если предполагается в дальнейшем контролировать мощность, можно это сделать с помощью счетчика, следуя так называемому «волюметрическому методу». По правилам достаточно проверять правильность работы сопел.

#### Проверка давления на входе (Рис. 1)

Давление на входе замеряется манометром (разрешение мин. 0,1 мбар).

Снять винт (А) с приемника давления и подсоединить манометр: произвести измерение, обратно герметично завинтить винт (А).

**ВАЖНО:** Проверка давления должна осуществляться при условии, что вся газовая аппаратура подсоединена и работает.

#### Контроль мощности по волюметрическому методу

С помощью газового счетчика и хронометра можно замерить потребление газа на единицу времени. Это значение сравнивается со значением E, рассчитываемым следующим образом

$$E = \frac{\text{Мощность горелки}}{\text{Тепловая мощность газа}}$$

Важно, чтобы измерение мощности производилось тогда, когда аппарат находится в состоянии инерции. Значение мощности горелки, номинальной и сокращенной, рассчитываемой на основании номинального давления, можно получить, используя таблицу "ГОРЕЛКИ". Значение тепловой мощности газа может быть запрошено у местного поставщика газа.

#### Проверка функционирования

Проверить, соответствует ли тип используемых сопел типу, предусмотренному в таблице "ГОРЕЛКИ". Проверить, чтобы используемый редуктор давления имел пропускную способность выше суммы пропускных способностей, необходимой с учетом потребления всего подключенного оборудования. Проконтролировать, что трубопровод подачи газа соответствовал требованиям.

#### Проверка запальника

Для правильной регулировки пламя должно окружать термопару и должно не иметь внешних дефектов; в противном случае проверить, подходит ли форсунка для этого типа газа

#### Проверка первичного воздуха (Рис. 2/3/4)

Регулировка выполняется с помощью трубы вен тури, регулируя отметку «Х» указанную в таблице «ГОРЕЛКИ» и проверяя пламя, которое должно быть однородным, с хорошим поступлением воздуха и не шумным.

#### Проверка функций

- Включить аппарат
- Проверить герметичность газовых труб
- Проверить пламя горелки, в том числе на минимуме

#### Рекомендации для монтажника

- Объяснить и показать пользователю работу и эксплуатацию аппарата согласно инструкциям и вручить ему пособие с инструкциями
- проинформировать оператора, что любая работа по реконструкции или модификации помещения, которая

может повредить подачу воздуха для сгорания делает необходимым выполнение новой проверки работы аппарата.

#### Работа на других типах газа

Для перехода на газ другого типа, например на газ-метан или сжиженный газ, требуется использовать сопла, подходящие для горелки в соответствии с таблицей «ГОРЕЛКИ». Размер диаметра выражен в сотых долях миллиметров и указан на каждом сопле. Для моделей с регулировкой давления (R) необходимо проверить и отрегулировать давление на выходе. По



окончании замены сопла нужно провести проверку функционирования аппарата, описанную в параграфе “ДОВОДКА” а также указать на технической табличке новый тип газа.

#### **Регулировка давления на выходе модели «R»**

Чтобы иметь доступ к регулировочному винту, необходимо снять крышку С (см. Рис. 9) выкрутив винт «D» и подняв отверткой за отверстия «E».

Подсоединить манометр к приемнику давления на выходе «B (выход)» и согласно таблице «ГОРЕЛКИ» отрегулировать значение давления на выходе с помощью отвертки и винта «F».

#### **Замена сопла горелки**

*ДЛЯ МОДЕЛЕЙ НА 8, 10, 18 И 30 ЛИТРОВ*

*Снять панель выкрутив винты на нижней крае или на фронтальной части, затем снять сопла, которые на виду и заменить их на соответствующие согласно таблице «ГОРЕЛКИ». Осторожно во время снятия и установке на место прокладок.*

*ДЛЯ МОДЕЛЕЙ НА 7, 15, 20 И 22 ЛИТРОВ*

*Сопла доступны открыв дверцы шкафа. Выкрутить и заменить их на новые согласно таблице «ГОРЕЛКИ». Осторожно во время снятия и установке на место прокладок.*

#### **Регулировка запального пламени (Рис. 11А - 11В)**

*ДЛЯ МОДЕЛЕЙ НА 7, 8, 10 И 18 ЛИТРОВ*

Запальный огонь есть в соплах при постоянной подаче воздуха. Единственная операция, которую нужно производить, это замена сопел в зависимости от типа используемого газа:

- демонтировать переднюю панель вывернув фиксирующие винты (где необходимо).
- открутить обжимную гайку (№14) и снять обжимную конусообразную деталь (№15) и сопло запальника (№16).
- заменить сопло запальника на соответствующее согласно таблице «ГОРЕЛКИ».
- Выполнить замену сопла установить и затянуть обжимную гайку (№14) с соответствующей обжимной конусообразной деталью (№15).

#### **Регулировка запального пламени (Рис. 11С)**

*ДЛЯ МОДЕЛЕЙ НА 15, 20 И 22 ЛИТРОВ*

С помощью шестигранного ключа на 7 мм отрегулировать пилотное пламя (1). Сопло отрегулировано правильно когда пламя окружает термопару. Если аппарат работает на сжиженном газе, регулировочный винт должен быть затянут до упора.

### **ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА ОБОРУДОВАНИЯ**

Предохранительный клапан: клапан с термопарой позволяет перекрыть подачу газа на главную горелку если погаснет запальник.

Для восстановления работы необходимо повторить операцию по включению запальника.

Предохранительный термостат: срабатывает прерывая

подачу газа в случае серьезных сбоев.

Он перезапускается в ручную, для этого необходимо снять гайку (№7) (Рис. 7-8). Если он срабатывает необходимо обратиться в службу техпомощи.

В моделях FA с электрическим подъемником корзин и насосом для рециркуляции масла предусмотрены плавкие предохранители в отсеке для коробки электрических соединений. В случае поломки масляного насоса или подъемников корзин обращайтесь в центр технического обслуживания.

## **ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ**

Оборудование имеет конструкцию не требующую больших работ по техобслуживанию.

Но не смотря на это рекомендуем пользователю заключить контракт на техобслуживание для проведения контроля оборудования не реже одного раза в год специализированным персоналом нашей.

Службы техобслуживания или специализированным техником.

#### **Рекомендации**

Необходимо периодически проверять уплотнительную систему сальников во фритюрницах. Хорошая затяжка сальников во фритюрницах позволяет предупредить возможные утечки масла, которые на протяжении длительного времени могут создать помехи.

### **ЗАМЕНА КОМПЛЕКТУЮЩИХ (ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ)**

**Использовать только оригинальные запасные детали, поставляемые изготовителем. Замена деталей должна производиться лицами, имеющими разрешение на проведение работ!**

Для некоторых моделей достаточно снять панель, вывернув винты на нижнем краю и фронтальной части, чтобы иметь доступ до частей, которые необходимо заменить, для других - достаточно открыть нижнюю дверцу.

**ВНИМАНИЕ: опорожнить емкость перед тем как снять фронтальную панель и заменить комплектующие.**

**Газовый клапан:** все штуцеры на виду. С помощью соответствующих ключей открутить штуцер входа, выхода газа, запальника и термопары. Открутить два винта крепления сбоку, заменить клапан. Вставить до упора шар.

**Предохранительный термостат:** отсоединить разъем термопары.

Открутить гайку крышки, открутить гайку крепления и заменить ее. Во время соединения.

Разъемы проверить чтобы между ними был хороший контакт. Проверить чтобы шар термостата был хорошо вставлен до упора в своем гнезде.

**Горелка:** горелка закреплена двумя болтами и двумя гайками к рампе. Вывернуть их, заменить горелку и



вновь затянуть болты.

**Термопара- Свеча зажигания:** для облегчения замены этих двух. Комплектующих выкрутите два болта, которые фиксируют опору запальника. Замените их открутив зажимные винты.

Завершить замену установив корректно фронтальную панель и ее части.

**После произведения замены деталей системы подачи газа необходимо произвести проверку герметичности и работы различных элементов.**

## ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### ПУСК

Прибор предназначен для профессионального использования и должен быть использован квалифицированным персоналом.

Пользователям рекомендуется проверить, чтобы установка устройства была сделана надлежащим образом. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные неправильной установкой, плохим обслуживанием, некомпетентностью в использовании.

Перед тем как запустить аппарат в эксплуатацию **ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ СОДЕРЖАЩИЕСЯ В ЭТОМ ПОСОБИИ** и уделить особое внимание разделу по технике безопасности.

Всегда закрывайте краны подачи газа в конце использования особенно во время операций технического обслуживания и ремонта. Тщательно соблюдать правила приготовления пищи, по крайней мере в начальный период использования, при условии, что практика и опыт не позволяют Вам лично выбрать времени и температуры приготовления пищи. Перед включением горелки, тщательно очистить части, находящиеся в контакте с маслом для жарки, как указано в пункте очистки, затем залейте масло до контрольной отметки резервуара (уровень), убедившись, что сливной кран закрыт.

### ВКЛЮЧЕНИЕ

Горелки получают питание от предохранительного термостатического клапана.

**Включение горелки запальника (GL8..., GL10...)** (Рис. 7) Нажать на кнопку (★) (3), подождать чтобы вышел воздух из труб и еще несколько раз нажать кнопку пьезоэлектрического зажигания (2).

Через отверстие на фронтальной панели проверить, включилась ли запальная горелка. Продержать нажатой кнопку (3) еще несколько секунд а потом отпустить. Если запальной огонь погас, то необходимо повторить операцию.

**Включение горелки запальника (GL7+7, GL15...,**

**GL20..., GL22...)** (Рис. 8)

Нажать и повернуть против часовой стрелке ручку в положение (★) ЗАПАЛЬНИК).

В этом положении удерживая нажатой ручку одновременно нажать на кнопку пьезоэлектрического зажигания, чтобы зажглось пламя запальника. Продержать нажатой ручку термостата еще несколько секунд после включения. Для моделей 9GL20..., 9GL22..., S9GL22..., S9GL22... еще раз повернуть ручку чтобы активировать пьезоэлектрическое зажигание (см. Рис. 10). По истечению 5 секунд оставить ручку и повернуть ее в желаемое положение. Если запальной огонь погас, то необходимо повторить операцию.

**Включение горелки запальника (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18..., 9GL22...EL, S9GL22...EL, LX9GL22...EL)** (Рис. 8)

Повернуть против часовой стрелке ручку (1) в положение (★). В этом положении нажать на ручку чтобы зажглось пламя запальника.

Отпустить по истечению 60 секунд ручку и повернуть Ⓜ. Ее в положение. Если запальной огонь погас, то необходимо повторить операцию.

**Зажигание пилотной горелки (модели F и FA - Рис. 14)**

Нажать на кнопку "D", загорится зеленая индикаторная лампочка "C", что означает присутствие напряжения.

Повернуть против часовой стрелке ручку "G" в положение (★). В этом положении нажать на ручку чтобы зажглось пламя запальника.

Отпустить по истечению 60 секунд ручку и повернуть Ⓜ. Ее в положение. Если запальной огонь погас, то необходимо повторить операцию.

**Включение основных горелок и регулировка температуры (GL8..., GL10..., GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...)**

Чтобы включить основную горелку, необходимо повернуть ручку против часовой стрелки до точки, соответствующей желаемой температуре.

Клапан термостата имеет положения от 1 до 8 для серии 600 и от 1 до 7 для серии 700/900.

Значения, указывающие температуру для каждой точки являются следующими:

Клапан 8 положений

Положение	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Температура °C	Выключено	110	121	133	145	156	168	179	190

Клапан 7 положений

Положение	0	1	2	3	4	5	6	7
Температура °C	Выключено	115	130	143	157	171	180	190

**Включение основных горелок и регулировка температуры (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI, 9GL20...EL, 9GL22...EL, S9GL22...EL, LXGL22...EL, S9GL20...FA)**

Чтобы включить основную горелку, необходимо повернуть ручку термостата на фронтальной панели до точки, соответствующей желаемой температуре.



## ОТКЛЮЧЕНИЕ

### Отключение во время нормального функционирования

#### Отключение (GL8..., GL10...) (Рис. 7)

Для того чтобы выключить основные горелки достаточно повернуть ручку (1) в положение (☼) в этом. Положении будет гореть только пламя запальника. Чтобы отключить полностью аппарат достаточно нажать на кнопку отключения (●) (4). Перед новым включением подождать около 1 минуты чтобы разблокировался клапан.

#### Отключение (GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...) (Рис. 8)

Для того чтобы выключить основные горелки достаточно повернуть ручку (1) в положение (☼) в этом. Положении будет гореть только пламя запальника. Чтобы отключить полностью аппарат достаточно повернуть ручку в положение (●).

#### Отключение (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18..., 9GL22...EL, S9GL22...EL, LX9GL22...EL) (Рис. 8)

РЧтобы отключить основные горелки повернуть ручку термостата расположенной на фронтальной панели, до отметки ноль, повернуть ручку (1) до положения (☼) в этом положении горит только пламя запальника. Для того чтобы отключить полностью аппарат достаточно повернуть ручку (1) в положение (●).

#### Модели (9GL20..., 9GL22..., S9GL20..., S9GL22...) (fig. 10)

Для того чтобы выключить главные горелки, поверните ручку в положение 0. Для того чтобы выключить пилотное пламя, установите ручку в положение ●.

#### Выключение (модели F и FA - Рис. 14)

РЧтобы отключить основные горелки повернуть ручку термостата расположенной на фронтальной панели, до отметки ноль, повернуть ручку "G" до положения (☼) в этом положении горит только пламя запальника. Чтобы полностью выключить прибор поверните ручку "G" в положение (●) и нажмите кнопку "D", зеленая индикаторная лампочка "C" отключится.

#### Отключение в случае поломки

В случае поломки, продолжительного простоя немедленно закрыть кран соединения с газовой линией, который находится на наружной стороне аппарата. После того как вы выполнили все операции по очистке, поверхности из нержавеющей стали хорошо высушенные должны покрываться продуктом защищающим от коррозии, который можно купить в торговой сети. В случае поломки обратиться в сервисную службу.

## МОДЕЛИ F И FA - ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННЫХ КОМАНД

### Использование автоматического подъемника корзины, настройка времени готовки (модели FA - Рис. 14)

Подъемник может использоваться как с одной корзиной, так и с двумя полукорзинами. Чтобы использовать подъемник с двумя

полукорзинами, установите выключатель «M», расположенный в отсеке фритюрницы, в положение, соответствующее двум корзинам.

Чтобы использовать подъемник с одной корзиной, установите переключатель «M» в положение, соответствующее одной корзине. В этом случае установите время жарки, повернув ручку «A» справа. Ручка «A» слева не работает.

Установить время жарки поворачивая ручку "A" до желаемого значения.

При поворачивании ручки "A" корзина опустится вниз. По достижению установленного времени жарка завершится, и корзина подымится.

### Фильтрация масла и использование насоса (модели F и FA - Рис. 14)

Ручка "G" клапан должна быть в положении ●.

Лоток и фильтр должны быть установлены под сливом масла.

Масло не следует сливать при комнатной температуре и сразу после жарки.

Слейте масло примерно через 3 часа после последней жарки, и в любом случае температура должна быть ниже 90 °C. Осторожно обращайтесь с горячим маслом. Медленно поверните ручку «H», чтобы открыть сливной кран. Обратите внимание на масляные брызги. Масло будет быстро поступать в лоток, а фильтр обеспечит точную механическую очистку. В случае особенно грязного масла визуально проверьте, не вытекает ли оно из фильтра.

Закройте кран H. Чтобы начать перекачать масло из лотка в бак, поверните ручку «F». При поворачивании ручки «F», загорается оранжевый индикатор «L», и масло начинает течь в бак.

Чтобы прекратить прокачку, поверните ручку «F» на 0, опорожнение лотка занимает около 5 минут. Чем холоднее масло, тем больше времени требуется для перекачки.

## ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННОГО УПРАВЛЕНИЯ

### Регулировка температуры жарки (смотри рис. 12)

При выключенной фритюрнице, кабель питания подключен к сети, дисплей «A» показывает значение температуры масла в ванной.

Чтобы увеличить или уменьшить температуру жарки необходимо слегка коснуться стрелок (B).

На дисплее появится значение выбранной температуры и прозвучит акустический сигнал, который подтверждает что выбранная температура зарегистрирована.


По завершению операции на дисплее снова появится значение температуры масла в ванной фритюрницы.


Регулировка температуры жарки может выполняться, как с включенной, так и с выключенной фритюрницей. Если вы установите температуру ниже температуры масла в ванной, необходимо подождать пока масло остынет.

### Включение и выключение (смотри рис. 12)

Фритюрница оснащена электрическим зажиганием пилотного пламени, поэтому убедитесь что вы правильно подключили фритюрницу к электросети.



Нажать и повернуть ручку крана в положение включения , удерживать нажатой пока не зажжется пламя пилот и прежде чем отпустить ручку подождать еще несколько секунд, чтобы нагрелась термопара.


Нажать и повернуть ручку в положение функционирования  и чтобы включить фритюрницу держать нажатой на протяжении нескольких секунд кнопку включения «С», зеленый светодиод «D» начнет мигать и горелки загорятся.

При достижении заданной температуры, фритюрница издает звуковой сигнал и перейдет в режим поддержания температуры и будет постоянно включаться и выключаться для поддержки постоянного значения температуры масла.

Каждый раз когда масло достигнет установленной температуры фритюрница издает звуковой сигнал.

Для того, чтобы выключить фритюрницу необходимо удерживать нажатой несколько секунд кнопку «С», горелки выключатся, а зеленый светодиод «D» прекратит мигать.

Останется гореть только запальник и на дисплее «А» можно будет увидеть температуру масла в ванне.

Чтобы выключить пилотное пламя нажать и повернуть ручку крана в положение .

### Функция MELTING (смотри рис. 12)

Функция melting позволяет нагревать масло без резкого повышения температуры, позволяя работать фритюрнице в циклическом режиме.

Эта функция используется в основном в холодный период года, когда масло может застыть, или в случае использования растительного жира для жарки. Периодически включаясь фритюрница растапливает жир, избегая его подгорания.

Для того чтобы активировать функцию melting необходимо удерживать нажатой несколько секунд кнопку «E», красный светодиод «F» начнет мигать, фритюрница начнет работать в циклическом режиме до достижения 100 °С. , после чего автоматически перейдет в постоянный режим работы, доводя температуру масла до установленного значения.

Функцию melting можно подключить и отключить в любой момент удерживая нажатой несколько секунд кнопку «E».

Если функция melting подключится раньше включения фритюрницы, после того как будет достигнута температура 100 °С, аппарат автоматически перейдет в поддерживающий режим работы, при котором температура масла будет поддерживаться на уровне 100 °С.



Для того чтобы вернуться в постоянный режим работы достаточно нажать на стрелки «В», после чего фритюрница начнет нагревать масло до установленной температуры.

## МОДЕЛИ VFLEX - ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННЫХ КОМАНД (смотри рис. 13)

### Включение, регулировка и выключение

При выключенной фритюрнице, с подсоединенным к сети кабелем, дисплей «А» показывает знак "OFF".

Фритюрница оборудована электрическим поджигом пилотного огня, нажать и повернуть ручку крана


в положение включения , удерживать нажатой чтобы поджечь пилотный огонь и перед тем как отпустить ручку подождать несколько секунд чтобы нагрелась термопара. Нажать и повернуть ручку в рабочее положение .

Для того чтобы включить фритюрницу необходимо удерживать нажатой на протяжении нескольких секунд ручку "В" до появления звукового сигнала, на дисплее появится температура установленная по умолчанию 190° и пульсирующий символ "°С".

Для изменения температуры жарки быстро нажать на ручку "В" и поворачивать ее. Когда на дисплее отобразится желаемая температура, снова нажмите ручку «В», чтобы сохранить новое значение, или подождите несколько секунд, пока не прозвучит подтверждающий сигнал.

При достижении заданной температуры фритюрница выдает акустический сигнал и символ "°С" перестанет пульсировать. На этом этапе аппарат перейдет на режим поддержание температуры и периодически будет включать и выключать нагрев, чтобы поддерживать постоянную температуру масла.

Аппарат будет выдавать акустический сигнал каждый раз когда фритюрница достигнет установленной температуры.

Чтобы выключить фритюрницу нажать и удерживать несколько секунд ручку "В", дисплей "А" покажет надпись "HOT" пока масло будет иметь температуру выше 60 °С, когда достигнет температуру ниже 60 °С покажет "OFF". Чтобы выключить пилотный огонь нужно нажать и повернуть ручку крана в положение .

### Функция ПЛАВНЫЙ НАГРЕВ (см.рис.13)

Функция плавного нагрева позволяет нагреть масло без резкого поднятия температуры, переводя фритюрницу в циклический режим работы.

Эта функция используется в холодный период года, когда масло имеет тенденцию переходить в твердое состояние или в случаях использования растительного жира для жарки.

Работая в режиме поочередного включения и выключения фритюрница плавит жир для жарки без риска его подгорания.

Чтобы подключить функцию плавного нагрева быстро нажмите "D", светодиод "F" включится и на дисплее автоматически покажет 100 °С, фритюрница начнет работать в циклическом режиме до достижения температуры 100 °С, после чего фритюрница перейдет автоматически в режим поддержания, что позволит поддерживать температуру масла 100 °С.

Функция плавного нагрева можно активировать и деактивировать в любой момент быстро нажимая кнопку "D".

Если активируется функция плавного нагрева когда масло имеет температуру выше 100 °С фритюрница подождет пока масло остынет до 100 °С и автоматически перейдет в режим поддержания, что позволит держать постоянной температуру на уровне 100 °С.

### ВНИМАНИЕ

Аппарат оснащен системой охлаждения, которая расположена зади панели управления; периодически проверять работу вентилятора и чистить его от пыли.



## УХОД ЗА ПРИБОРОМ

### Рекомендации и советы

Уровень масла должен всегда находиться между минимальным и максимальным.

Никогда не включайте фритюрницу если уровень масла не правильный.

Заменять часто масло: если масло стало коричневым и вязким не использовать его больше.

Не загружать корзины более чем на 50% их объема – это позволяет быстро жарить и обеспечивает безопасность в эксплуатации аппарата.

Во время погружения в емкость корзина образует пену вследствие контакта холодного масла и воды в продуктах питания. Если этой пены очень много, поднять корзину и снова погрузить чтобы дать возможность исчезнуть пене. Во время жарки еды трываются ее части;

Части более крупные оседают на решетке и самые маленькие на дно в холодную зону. Чтобы избежать данных частиц в циркуляции и значит они горят, необходимо периодически проводить их удаление. Удаление выполняется при холодном масле и после того, как дали осесть частицам на дно.

### Рекомендации по использованию твердых жиров (свиной жир)

Если свиной жир используется для жарки, могут создаться опасные ситуации из-за перегрева жира или емкости фритюрницы. Необходимо сначала приступить к топлению жира на поэтапной основе в соответствии с процедурами, изложенными ниже:

Снять корзину, сетку емкости и положить жир. Включить аппарат на максимальной мощности и оставить работать фритюрницу около одной минуты после этого перевести в режим работы на запальнике. Жир в контакте с горячими трубками начнет плавиться. Подождать несколько минут чтобы обеспечить постепенное топление без перегрева. Установить фритюрницу на максимальную мощность еще на одну минуту и вернуть ее опять в положение запальника.

Трубы будут достаточно нагреты и останется только подождать полного растопления жира, затем вставить сетку и корзину в емкость. Только когда жир будет полностью в жидком состоянии и в нужном количестве можно приступить к правильной эксплуатации фритюрницы.

### Меры предосторожности по использованию горячего масла

Запрещены следующие действия :

- Перегреть масло.
- Использовать фритюрницу несоответствующим ее назначению образом .
- Заменять масло в еще горячей фритюрнице
- Использовать для очистки воспламеняющиеся растворители
- Неправильно заполнять бачок (выше или ниже указанного уровня)
- Погружать влажные, необсушенные продукты или провоцировать контакт воды с горячим маслом.

### Очистка от осадков

После того как осадки осели на дно и масло остыло снять сетку с ручками, держа ее горизонтально и не взбалтывать осадки чтобы они остались все на дне сетки.

**А) Для настольных моделей (рис. 5)** (6GL18B - GL8B - GL8+8B - GL10B - GL10+10B - GL 30B). Перед тем как открыть сливной кран (6), вставить трубку (15) в отверстие (5) как показано на рисунке. После того как установите под сливом лоток или металлическое ведро емкостью не меньше 12 литров, открыть рычаг (6) после того как был поднят штифт (14). После того как все слилось закрыть кран повернув рычаг (6) и изъять трубку (15).

**б) Для моделей с тумбочкой (рис. 6)** Проверить чтобы лоток (9) из комплекта был вставлен под слив (8) затем повернуть дроссель который откроет сливной кран.

### Правила слива и фильтрации масла

- Дайте маслу остыть перед фильтрацией или слить его в бачок.
- Рекомендуется слив масла в бачок выполнять за несколько приемов.
- Рекомендуется принять меры предосторожности при передвижении бачка с маслом.

### ЧИСТКА

#### Внимание!

- Перед чистой выключите прибор и дайте ему остыть
- Если прибор работает на электрическом питании необходимо его отключить от электросети.

Тщательная ежедневная уборка устройства гарантирует его идеальную работу и длительный срок службы.

Стальные поверхности должны быть очищены с жидкостью для мытья посуды. Для этого необходимо развести ее в горячей воде и использовать влажную мягкую ветошь, для более сильных загрязнений используйте этиловый спирт, ацетон или другие дегалогенированные растворители, **не используйте абразивный, чистящий порошок, или коррозионных веществ, таких как соляная кислота или серная кислота. Использование кислот может нарушить функциональность и безопасность прибора.** Не используйте щетки, металлические мочалки или абразивные диски изготовлены из других металлов или сплавов, которые могут вызвать пятна ржавчины. По этой же причине избегайте контакта с металлическими предметами. Осторожно с нержавеющей стальными щетками или жесткими мочалками, даже если они не оставляют следов ржавчины, могут поцарапать поверхность. Металлический порошок, стружка и железосодержащий материал, если вступает в контакт с поверхностью из нержавеющей стали может дать начало образованию пятен ржавчины.

Если загрязнение сильное, не используйте ни в коем случае наждачную или шлифовальную бумагу. Рекомендуем в качестве альтернативы использовать синтетические губки (например, губку Scotchbrite). Следует также исключить использование веществ для



чистки серебра и внимательно следить за испарениями соляной или серной кислоты, появляющихся, например, при мытье пола.

Не направлять струи воды непосредственно на оборудование, чтобы не повредить его. После чистки аккуратно сполоснуть чистой водой и осторожно вытереть до суха чистой ветошью.

После выполнения всех операций по очистке на сухие поверхности из нержавеющей стали нанести защитный слой с помощью специальных продуктов против коррозии имеющихся в продаже.

### ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

ФИРМА: \_\_\_\_\_

УЛИЦА: \_\_\_\_\_

ПОЧТОВЫЙ ИНДЕКС: \_\_\_\_\_ ГОРОД: \_\_\_\_\_

ОБЛАСТЬ: \_\_\_\_\_ ДАТА УСТАНОВКИ: \_\_\_\_\_

МОДЕЛЬ \_\_\_\_\_

ЗАВОДСКОЙ НОМЕР \_\_\_\_\_

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Изготовитель не несет ответственности за неточности в данной брошюре, вызванные ошибками при печати, а также оставляет за собой право вносить в изделие изменения, которые сочтет полезными или необходимыми, не влияющие на основные характеристики. Изготовитель не несет ответственности в случае, если не были в точности соблюдены правила, изложенные в данном руководстве. Изготовитель не несет ответственности за прямой и косвенный ущерб, нанесенный неправильной установкой, неправильным выполнением работ, плохим техническим обслуживанием и некорректным использованием.



## Kullanım Kılavuzu

---

Ebatlar	<b>328</b>
Teknik veriler	<b>330</b>
Özel bilgiler	<b>334</b>

---



## GAZLI FRİTÖZLER - 600 SERİSİ

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)	Tip
<b>GL8B</b>	8 litrelik gazlı tezgah fritözü	mm 300x600x290 (410)	A1
<b>GL8M</b>	8 litrelik gazlı donanımlı fritöz	mm 300x600x900 (1020)	A1
<b>GL8+8B</b>	8+8 litrelik gazlı tezgah fritözü	mm 600x600x290 (410)	A1
<b>GL8+8M</b>	8+8 litrelik gazlı donanımlı fritöz	mm 600x600x900 (1020)	A1

## GAZLI FRİTÖZLER - 700 SERİSİ

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)	Tip
<b>GL10B</b>	10 litrelik gazlı tezgah fritözü	mm 400x714x290 (430)	A1
<b>GL10M</b>	10 litrelik gazlı donanımlı fritöz	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL7+7M</b>	7+7 litrelik gazlı donanımlı fritöz	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL10+10B</b>	10+10 litrelik gazlı tezgah fritözü	mm 800x714x290 (430)	A1
<b>GL10+10M</b>	10+10 litrelik gazlı donanımlı fritöz	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL15M</b>	15 litrelik gazlı donanımlı fritöz	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL15+15M</b>	15+15 litrelik gazlı donanımlı fritöz	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL18MI</b>	18 litrelik gazlı donanımlı fritöz	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL18MI-E</b>	18 litrelik gazlı donanımlı fritöz	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL18MI-BF</b>	18 litrelik Bflex kumandalı gazlı donanımlı fritöz	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL18+18MI</b>	18+18 litrelik gazlı donanımlı fritöz	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL18+18MI-E</b>	18+18 litrelik gazlı donanımlı fritöz	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL18+18MI-BF</b>	18+18 litrelik Bflex kumandalı gazlı donanımlı fritöz	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL20M</b>	20 litrelik gazlı donanımlı fritöz	mm 400x714x900 (1040)	A1
<b>GL20+20M</b>	20+20 litrelik gazlı donanımlı fritöz	mm 800x714x900 (1040)	A1
<b>GL30B</b>	25 litrelik gazlı tezgah fritözü	mm 800x714x290 (430)	A1
<b>GL30M</b>	25 litrelik gazlı donanımlı fritöz	mm 800x714x900 (1040)	A1

## GAZLI FRİTÖZLER - 900 SERİSİ

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)	Tip
<b>9GL18MI</b>	18 litrelik gazlı donanımlı fritöz	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18MIEL</b>	18 litrelik elektronik kumandalı gazlı donanımlı fritöz	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18MI-BF</b>	18 litrelik Bflex kumandalı gazlı donanımlı fritöz	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MI</b>	18+18 litrelik gazlı donanımlı fritöz	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MIEL</b>	18+18 litrelik elektronik kumandalı gazlı donanımlı fritöz	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL18+18MI-BF</b>	18+18 litrelik Bflex kumandalı gazlı donanımlı fritöz	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20M</b>	18 litrelik gazlı donanımlı fritöz	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20M</b>	18+18 litrelik gazlı donanımlı fritöz	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20MEL</b>	20 litrelik elektronik kumandalı gazlı donanımlı fritöz	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20MEL</b>	20+20 litrelik elektronik kumandalı gazlı donanımlı fritöz	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20M-BF</b>	20 litrelik Bflex kumandalı gazlı donanımlı fritöz	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL20+20M-BF</b>	20+20 litrelik Bflex kumandalı gazlı donanımlı fritöz	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22M</b>	22 litrelik gazlı donanımlı fritöz	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22+22M</b>	22+22 litrelik gazlı donanımlı fritöz	mm 800x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22MEL</b>	22 litrelik elektronik kumandalı gazlı donanımlı fritöz	mm 400x900x900 (1065)	A1
<b>9GL22+22MEL</b>	22+22 litrelik elektronik kumandalı gazlı donanımlı fritöz	mm 800x900x900 (1065)	A1



## GAZLI FRİTÖZLER - S700 SERİSİ

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)	Tip
SGL18MI	18 litrelik gazlı donanımlı fritöz	mm 400x730x900 (1090)	A1
SGL18MIEL	18 litrelik elektronik kumandalı gazlı donanımlı fritöz	mm 400x730x900 (1090)	A1
SGL18+18MI	18+18 litrelik gazlı donanımlı fritöz	mm 800x730x900 (1090)	A1
SGL18+18MIEL	18+18 litrelik elektronik kumandalı gazlı donanımlı fritöz	mm 800x730x900 (1090)	A1
SGL18MI-BF	18 litrelik Bflex kumandalı gazlı donanımlı fritöz	mm 400x730x900 (1090)	A1

## GAZLI FRİTÖZLER - S900 SERİSİ

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)	Tip
S9GL18MI	18 litrelik gazlı donanımlı fritöz	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL18MIEL	18 litrelik elektronik kumandalı gazlı donanımlı fritöz	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL18MI-BF	18 litrelik Bflex kumandalı gazlı donanımlı fritöz	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL18+18MI	18+18 litrelik gazlı donanımlı fritöz	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL18+18MIEL	18+18 litrelik elektronik kumandalı gazlı donanımlı fritöz	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL18+18MI-BF	18+18 litrelik Bflex kumandalı gazlı donanımlı fritöz	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL20M	20 litrelik gazlı donanımlı fritöz	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20M-BF	20 litrelik Bflex kumandalı gazlı donanımlı fritöz	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MFA	20 litrelik gazlı donanımlı fritöz – yağ filtreleme ve otomatik sepet asansör	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MF	20 litrelik gazlı donanımlı fritöz – yağ filtreleme	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MFA-BF	20 litrelik Bflex kumandalı gazlı donanımlı fritöz – yağ filtreleme ve otomatik sepet asansör	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20+20M	20+20 litrelik gazlı donanımlı fritöz	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL20+20M-BF	20+20 litrelik Bflex kumandalı gazlı donanımlı fritöz	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL22M	22 litrelik gazlı donanımlı fritöz	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL22MEL	22 litrelik elektronik kumandalı gazlı donanımlı fritöz	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL22M-BF	22 litrelik Bflex kumandalı gazlı donanımlı fritöz	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL22+22M	22+22 litrelik gazlı donanımlı fritöz	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL22+22MEL	22+22 litrelik elektronik kumandalı gazlı donanımlı fritöz	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL22+22M-BF	22+22 litrelik Bflex kumandalı gazlı donanımlı fritöz	mm 800x900x900 (1065)	A1

## GAZLI FRİTÖZLER - LX900 TOP SERİSİ

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)	Tip
LX9GL18I	18 litrelik ısı kontrollü gazlı fritöz	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL18IEL	18 litrelik elektronik kumandalı ısı kontrollü gazlı fritöz	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL18I-BF	18 litrelik elektronik kumandalı ısı kontrollü gazlı fritöz	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL20	20 litrelik ısı kontrollü gazlı fritöz	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL20-BF	20 litrelik Bflex kumandalı ısı kontrollü gazlı fritöz	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL22	22 litrelik ısı kontrollü gazlı fritöz	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL22EL	22 litrelik elektronik kumandalı ısı kontrollü gazlı fritöz	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL22-BF	22 litrelik Bflex kumandalı ısı kontrollü gazlı fritöz	mm 400x900x580 (840)	A1

## GAZLI FRITÖZLER - 600 SERİSİ

## TEKNIK VERİLER

MODEL	Nominal güç		Doğalgaz Tüketimi G20		Doğalgaz Tüketimi G25		Yanma için primer hava		İnşaat tipi	Nominal elektrik gücü	Yerleşim genliimi	HO7RNF tipi kesitli kablo	Silindirik brülör		SAĞ yuvarlak kafalı brülör		SOL yuvarlak kafalı brülör		Oval kafalı brülör	
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>2</sup> /h	n°					n°	n°	n°	n°	n°	n°		n°
GL8B	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A1							1	3,30	1	3,30				
GL8M	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A1							1	3,30	1	3,30				
GL8+8B	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A1							2	3,30	2	3,30				
GL8+8M	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A1							2	3,30	2	3,30				

## GAZLI FRITÖZLER - 700 SERİSİ

## TEKNIK VERİLER

MODEL	Nominal güç		Doğalgaz Tüketimi G20		Doğalgaz Tüketimi G25		Yanma için primer hava		İnşaat tipi	Nominal elektrik gücü	Yerleşim genliimi	HO7RNF tipi kesitli kablo	Silindirik brülör		SAĞ yuvarlak kafalı brülör		SOL yuvarlak kafalı brülör		Oval kafalı brülör		
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>2</sup> /h	n°					n°	n°	n°	n°	n°	n°		n°	n°
GL10B	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A1							1	3,45	1	3,45					
GL10M	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A1							1	3,45	1	3,45					
GL7+7M	9,2	0,72	0,97	1,13	18,4	A1														2	4,60
GL10+10B	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A1							2	3,45	2	3,45					
GL10+10M	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A1							2	3,45	2	3,45					
GL15M	12,7	1,00	1,34	1,56	25,4	A1														3	4,23
GL15+15M	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1														6	4,23
GL18M1 - GL18M1-E - GL18M1-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1				0,1	220 - 240	3X1,5	2	7						6	4,23
GL18+18M1 - GL18+18M1-E - GL18+18M1-BF	28	2,2	3	3,44	56	A1				0,1	220 - 240	3X1,5	4	7						3	5,50
GL20M	16,5	1,30	1,75	2,03	33	A1														6	5,50
GL20+20M	33	2,60	3,49	4,06	66	A1														6	5,50
GL30B	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A1														4	4,38
GL30M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A1														4	4,38

## GAZLI FRITÖZLER - S700 SERİSİ

## TEKNIK VERİLER

MODEL	Nominal güç		Doğalgaz Tüketimi G20		Doğalgaz Tüketimi G25		Yanma için primer hava		İnşaat tipi	Nominal elektrik gücü	Yerleşim genliimi	HO7RNF tipi kesitli kablo	Silindirik brülör		SAĞ yuvarlak kafalı brülör		SOL yuvarlak kafalı brülör		Oval kafalı brülör	
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>2</sup> /h	n°					n°	n°	n°	n°	n°	n°		n°
SGL18M1 - SGL18M1E1 - SGL18M1-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1				0,1	220 - 240	3X1,5	2	7						
SGL18+18M1 - SGL18+18M1E1	28	2,2	3,0	3,44	56	A1				0,1	220 - 240	3X1,5	4	7						



## GAZLI FRITÖZLER - 900 SERİSİ

## TEKNİK VERİLER

MODEL	Nominal güç	GPL G30/31 tüketimi	Doğalgaz Tüketimi G20	Doğalgaz Tüketimi G25	Yanma için primer hava	İnşaat tipi	Nominal elektrik gücü	Yerleşim gerilimi	H07RNLF tipi kesitli kablo	Silindirik brülör	SAG yuvarlak kafalı brülör	SOL yuvarlak kafalı brülör	Oval kafalı brülör
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	A1	kW	Vac	mm Ø	n°	n°	n°	n°
9GL18MI - 9GL18MIEL - 9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7		
9GL18+18MI - 9GL18+18MIEL - 9GL18+18MI-BF	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	4	7		
9GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1							3 5,83
9GL20+20M	35	2,76	3,7	4,3	70	A1							6 5,83
9GL20MEL - 9GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 5,83
9GL20+20MEL - 9GL20+20M-BF	35	2,76	3,7	4,3	70	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 5,83
9GL22M	20	1,56	2,12	2,46	40	A1							3 6,67
9GL22+22M	40	3,12	4,24	4,92	80	A1							6 6,67
9GL22MEL - 9GL22M-BF	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 6,67
9GL22+22MEL	40	3,12	4,24	4,92	80	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 6,67

## GAZLI FRITÖZLER - S 900 SERİSİ

## TEKNİK VERİLER

MODEL	Nominal güç	GPL G30/31 tüketimi	Doğalgaz Tüketimi G20	Doğalgaz Tüketimi G25	Yanma için primer hava	İnşaat tipi	Nominal elektrik gücü	Yerleşim gerilimi	H07RNLF tipi kesitli kablo	Silindirik brülör	SAG yuvarlak kafalı brülör	SOL yuvarlak kafalı brülör	Oval kafalı brülör
	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	A1	kW	Vac	mm Ø	n°	n°	n°	n°
99GL18MI - 99GL18MIEL - 99GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7		
99GL18+18MI - 99GL18+18MIEL - 99GL18+18MI-BF	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	4	7		
99GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1							3 5,83
99GL20+20M	35	2,76	3,7	4,3	70	A1							6 5,83
99GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 5,83
99GL20+20M-BF	35	2,76	3,7	4,3	70	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 5,83
99GL20MFA - 99GL20MF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,2	220 - 240	3x1,5				3 5,83
99GL20MFA-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,2	220 - 240	3x1,5				3 5,83
99GL22M	20	1,56	2,12	2,46	40	A1							3 6,67
99GL22MEL - 99GL22M-BF	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 6,67
99GL22+22M	40	3,12	4,24	4,92	80	A1							6 6,67
99GL22+22MEL - 99GL22+22M-BF	40	3,12	4,24	4,92	80	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 6,67






Cihazlar aşağıdaki Avrupa düzenlemelerine, direktiflerine ve standartlarına uygundur:

Reg. 1935/2004/CE	Gıda ile temas eden madde ve malzemelere ilişkin yönetmelik
Reg. 2016/426/UE	Gaz Yakan Cihazlar Yönetmeliği
2014/35/UE	Alçak Gerilim
2014/30/UE	EMC (Elektromanyetik Uyumluluk)
2011/65/UE	Elektrikli ve elektronik eşyalardaki belirli tehlikeli maddelerin kısıtlanması
2006/42/CE	Makine Yönetmeliği ve özel referans yönetmelikleri
EN 203-1	Ev ve benzeri yerlerde kullanılan GAZLI cihazların güvenliğine ilişkin Genel Kurallar
EN 203-3	Gıdalar ile temas eden malzemeler ve parçalar ve diğer sıhhi hususlar.
EN 203-2-4	Toplu kullanıma yönelik gaz yakan çok amaçlı KIZARTICILAR için özel yönetmelik
EN 60335-1	Ev ve benzeri yerlerde kullanılan elektrikli cihazların güvenliğine ilişkin Genel Kurallar
EN 62233	İnsan maruziyeti açısından elektrikli ev aletleri ve benzeri aletlerin elektromanyetik alanlarına ilişkin ölçüm yöntemleri
EN 61000	Elektromanyetik uyumluluk direktifi
EN 55014	Elektromanyetik uyumluluk direktifi

### Ünite özellikleri

Seri numarası plakası ünitenin ön tarafında bulunur ve tüm bağlantı verilerini içerir.

<b>NAME:</b>	
<b>MANUFACTURER'S ADDRESS:</b>	
TYPE/MOD: .....	Serial: .....
kW: .....	TYPE: A1
Cert: 51 .....	Hz: 50/60
	kW: .....
	V: .....
	JPX: .....
	0051.....
	<b>EMC</b> <b>CE</b> 
	<b>Made in Italy</b>

### PROFESYONEL CİHAZ KULLANICILARI İÇİN BİLGİLER



#### 14 Mart 2014 tarihli ve 49 sayılı Kanun Hükmünde Kararname'nin 24. maddesi uyarı ve gereğince: "Atık elektrikli ve elektronik cihazlar için 2012/19/EU Direktifi'nin (WEEE) uygulanması".

Cihaz veya ambalajı üzerinde bulunan işaretli çöp kutusu sembolü, ürünün çalışma ömrü sona erdiğinde, uygun bir işleme ve geri dönüşüm imkanı tanımak amacıyla, diğer atıklardan ayrı olarak toplanması gerektiğini gösterir. Özellikle, ömrü sona eren cihazın ayrıştırılmış toplanması aşağıda belirtildiği gibi organize edilir ve işletilir.

- cihazın 31 Aralık 2010 tarihinden önce piyasaya sunulmuş olması ve kullanıcının bu cihazı eşdeğer ve aynı işlevleri yerine getirecek yeni bir cihaz ile değiştirmeksizin imha etmeye karar vermesi durumunda, direkt olarak kullanıcı tarafından;
- 31 Aralık 2010 tarihinden önce piyasaya sunulmuş olan cihazın ömrü sona erdiğinde, kullanıcının cihazı imha etmeye karar vermesinin yanı sıra, aynı zamanda bu cihazla eşdeğer ve aynı işlevleri görecektir bir ürün satın alması durumunda, önceki cihazın yerini alan yeni cihazı kendi markasıyla İtalya pazarına ilk sokan ve İtalya'da pazarlayan veya İtalya'ya satan kişi olan üretici tarafından. Bu son durumda, kullanıcı, üreticiden, yeni cihazın teslim edilmesini takip eden 15 gün içerisinde ve bu süreyi aşmayacak şekilde, ömrü sona eren cihazı teslim almasını talep edebilir;
- cihazın piyasaya 31 Aralık 2010 tarihinden sonra sunulmuş olması durumunda, cihazı kendi markasıyla İtalya pazarına ilk sokan ve İtalya'da pazarlayan veya İtalya'ya satan kişi olan üretici tarafından.

Geri kazanılması, işlenmesi ve çevreyle uyumlu şekilde imha edilmesi için atılmış olan cihazın ayrıştırılmış toplaması çevre ve sağlık üzerindeki olası negatif etkileri önlemeye ve cihazın üretilmiş olduğu malzemelerin yeniden kullanılmasına ve/veya geri kazanılmasına katkıda bulunur.

Ürünün kullanıcı tarafından yasalara aykırı şekilde imha edilmesi, yürürlükte olan kanun yönetmelikleri ile öngörülen cezaların uygulanmasını gerektirir.

**BERTO'S S.P.A., tüketicilere, atık elektrikli ve elektronik cihazların doğru işlenmesini ve geri kazanılmasını ve çevreyi korumaya yönelik politikaların teşvik edilmesini garanti eden bir Kollektif Sistem olan ReMedia Konsorsiyumuna katılmayı seçmiştir.**



## ÖZEL BİLGİLER

### DİKKAT!

Bölmelerinde belirtilen resimler işbu kılavuzun ilk sayfalarında yer almaktadır.

### CİHAZIN TANIMI

Yüksekliği ayarlanabilir 4 ayak ile, sağlam çelik yapı. 18/10 krom nikel çelik kaplama. Isınma tüp şeklindeki, termik veya mekanik nitelikli tahriklere dayanıklı krom kaplı brülörler aracılığıyla gerçekleşir. Isı ayarı vana ve güvenlik düzenleri aracılığıyla sağlanır.

### ÖN HAZIRLIK

#### Kurulum yeri

Cihazın iyi havalandırılan bir yere, mümkünse davlumbaz altına yerleştirilmesi tavsiye edilir.

Cihazı tek olarak monte etmek veya diğer cihazların yanına yerleştirmek mümkündür. Her halükarda, yanal yüzler için minimum 150 mm bir mesafenin korunması ve cihazın alev almaz malzemeli duvarların yanında bulunması halinde ise arka yüzden 150 mm'lik bir mesafeye yerleştirilmesi gerekir.

**Cihaza bitişik alanların (duvarlar, süslemeler, mutfak mobilyaları, dekoratif kaplamalar, vb) yanıcı olmayan malzemelerle üretilmiş olmaları gerekmektedir.**

Cihazları alev almaz malzemeden bir masa veya düzlem üzerine yerleştiriniz. Bağlantıyı yapmadan önce, teknik plaka üzerinde, cihazın mevcut gaz tipi için uygun olup olmadığını kontrol etmek gerekir. Cihazın farklı bir gaz tipi ile çalışması durumunda, "Başka gaz tipleri ile çalışma" paragrafına danışınız.

#### Kanun hükümleri, teknik kurallar ve yönetmelikler

Montaj aşamasında aşağıda belirtilen kurallara uyunuz:

- UNI CIG 8723 standartları
- inşaat yönetmelikleri ve yerel yangın önleme kuralları;
- yürürlükteki iş kazalarını önleme yönetmelikleri;
- Gaz dağıtım Kurumunun kuralları;
- yürürlükte olan CEI hükümleri;
- VVF hükümleri.

### KURULUM

Montaj, kurulum ve bakım işlemleri yerel Gaz dağıtım Kurumu tarafından yetkilendirilmiş şirketler tarafından yürürlükte olan standartlara uygun şekilde gerçekleştirilmelidir.

#### Kurulum prosedürleri

Cihazın doğru seviyelendirilmesi için yüksekliği ayarlanabilir ayaklar üzerinde işlem görünüz.

#### Gaz bağlantısı

Cihaz üzerinde öngörülen 1/2" G bağlantısı sabit olabilir veya standartlara uygun bir konektör kullanarak

çıkarılabilir. Esnek kondüktörler kullanılıyorsa, bunlar paslanmaz çelikten yapılmalı ve standartlara uygun olmalıdırlar. Bağlantı tamamlandıktan sonra, kaçak olup olmadığını belirlemek amacıyla özel bir sprey kullanarak sızdırmazlığı kontrol ediniz.

#### Dumanların tahliyesi

Cihazlar, kurulum yönetmeliklerince öngörülenlere uygun şekilde, yanma dumanlarının tahliyesi için uygun yerlere yerleştirilmelidirler. Cihazlar aşağıdaki şekilde ("TEKNİK VERİLER" tablosuna bakınız) kabul edilirler

#### "A1" tipi gazlı cihazlar

Yanma dumanlarının tahliye borusuna bağlanmaları öngörülmemiştir.

Bu cihazlar, yanma dumanlarını, güvenli bir etkinliğe sahip bir bacaya bağlanmış özel davlumbazlara, veya benzer düzenlere veya direkt olarak dışarıya boşaltmalıdırlar.

Bunların olmaması durumunda, direkt olarak dışarıya bağlanmış, operatörlerin sağlığı açısından gerekli hava değişimini öngören ve talep edilen kapasiteden düşük olmayacak kapasiteye sahip bir hava aspiratörünün kullanımına izin verilir, "TEKNİK VERİLER" tablosuna bakınız.

#### Elektrik bağlantısı

Cihazı şebekeye bağlamadan önce aşağıdakileri kontrol ediniz:

- Şebeke geriliminin plakada belirtilen değerlere uygun olduğunu
- Topraklamanın etkin olduğunu
- Bağlantı kablosunun cihaz tarafından emilen güce uygun olduğunu.

Ayrıca, cihazın başında, cihazın tek kutuplu bağlantısını kesmeye olanak tanıyacak en az 3 m'lik kontak açıklığına sahip bir cihaz bulunmalıdır.

Bu amaçla, örneğin güvenlik şalterleri kullanılabilir.

Tek kutuplu şalter cihazın yakınlarında bulunmalıdır, standartlara uygun olmalı ve cihaza uygun bir kesite sahip olmalıdır.

Kablo en az H07 RN-F tipinde olmalıdır.

**SARI-YEŞİL topraklama kablosu kesilmemelidir.**

#### Eşpotansiyel bağlantı

Cihaz eşpotansiyel bir sisteme bağlanmalıdır. Öngörülen terminal kablo girişine yakın yerleştirilmiştir. Bir etiket ile belirtilir.





## ÇALIŞTIRMA

### Çalıştırma öncesi işlemler

Çalıştırmadan önce koruyucu yapışkan kaplamayı çıkarınız. Sonrasında, nemli bir bez kullanarak ılık su ve deterjan ile çalışma yüzeyini ve dış kısımları dikkatlice temizleyiniz, sonra temiz bir bez ile kurulaşınız.

### Çalıştırma

Çalıştırmadan önce, cihazın özelliklerinin (kullanılan gaz kategorisi ve tipi) bulunulan yerde mevcut gaz sınıfı ve grubu ile uyumlu olup olmadıklarını kontrol etmek gerekir. Aksi takdirde, talep edilen gaz kategorisine geçiniz veya gaz grubunu uyumlu kılınız ('Diğer gaz tipleri ile çalışma' paragrafına bakınız). Çalıştırma için kullanım bilgilerine uyunuz.

### Güç kontrolü

Cihazlar üzerinde öngörülen nominal güç memelerini kullanınız. Güç iki tip olabilir:

- cihaz plakası üzerinde belirtilen nominal güç
- azaltılmış güç.

Bu memeler 'BRÜLÖRLER' tablosunda belirtilmişlerdir.

Gaz besleme basıncı daima brülörler tablosunda belirtilen değer aralıklarına girmelidir.

Bu basınç eşiklerinin dışında cihazları çalıştırmak mümkün değildir.

Ekstra bir güç kontrolü yapılması isteniyorsa, 'volümetrik yöntemi' izleyerek bir sayaç aracılığıyla gerçekleştirmek mümkündür.

Her halükarda, genelde, memelerin doğru çalıştığı kontrol etmek yeterlidir.

### Giriş basıncının kontrolü (resim 1)

Giriş basıncı bir manometre ile ölçülür (minimum çözünürlük 0,1 mbar). Basınç prizinden vidayı (A) çıkarınız ve manometreyi bağlayınız: ölçümü tamamladıktan sonra, vidayı (A) iyice sıkıştırınız.

ÖNEMLİ: Basınç kontrolü tüm gazlı cihazlar bağlanmış ve çalışır şekilde gerçekleştirilmelidir.

### Volümetrik yöntemle güç kontrolü

Bir gaz sayacı ve bir kronometre yardımı ile, zaman biriminde gaz tüketimini ölçmek mümkündür.

Bu değer, aşağıdaki şekilde hesaplanan E değeri ile karşılaştırılacaktır:

$$E = \frac{\text{Brülör gücü}}{\text{Gaz Isıl Gücü}}$$

Güç ölçümünün cihaz atıl durumda iken gerçekleştirilmesi önemlidir.

Brülörün nominal basınç değeri ile hesaplanan nominal ve azaltılmış güçler 'BRÜLÖRLER' tablosuna danışarak elde edilirler. Gazın ısı gücü değeri yerel gaz dağıtım kurumuna sorulabilir.

### Çalışma kontrolü

Kullanılan meme tiplerinin 'BRÜLÖRLER' tablosunda belirtilenlere uygun olup olmadıklarını kontrol ediniz. Kullanılan basınç reductörü kapasitesinin bağlı tüm cihazların tüketim kapasitelerinin toplamından yüksek olduğunu kontrol ediniz. Gaz taşıma borusunun uygun

olduğunu kontrol ediniz.

### Pilot alev kontrolü

Doğru bir ayar için, alev termokupü sarmalı ve mükemmel bir görüntüye sahip olmalıdır; aksi takdirde, enjektörün gaz tipi için doğru olup olmadığını kontrol ediniz.

### Primer hava kontrolü (res. 2/3/4)

Ayar, "BRÜLÖRLER" tablosunda belirtilen 'X' payını ayarlayarak ve homojen, havadar ve gürültüsüz olması gereken alev görünümünü kontrol ederek, venturi borusu aracılığıyla yapılmalıdır.

### İşlevlerin kontrolü

- Cihazı çalıştırınız.
- Gaz borularının sızdırmazlığını kontrol ediniz;
- Brülörün minimumdaki alevini de kontrol ediniz.

### Kurucu için uyarılar

- Kullanıcıya makinenin talimatlara göre çalışmasını ve kullanımını açıklayınız ve gösteriniz, kullanım kitapçığını teslim ediniz.
- Operatöre, yanma için hava beslemesine zarar verebilecek her türlü inşaat restorasyon veya değişiklik işinin cihaz işlevlerinin yeniden kontrolünü gerektirdiğini belirtiniz.

### Diğer gaz tipleri ile çalışma

Başka bir gaz tipine geçmek için, kullanılacak uygun memeleri belirlemek amacıyla 'BRÜLÖRLER' tablosuna danışmak gerekir. Çap ölçümü yüzdelik mm biriminde belirtilmiştir ve herbir meme üzerinde bulunur.

Basınç regülatörlü modeller (/R) için çıkış basıncını da kontrol etmek ve ayarlamak gerekir. Memeler değiştirildikten sonra 'ÇALIŞTIRMA' paragrafında öngörüldüğü gibi tüm çalışma kontrollerini gerçekleştirmek ve cihazın teknik plakasındaki gaz tipi bilgisini değiştirmek gerekir.

### "/R " modellerinde çıkış basıncının ayarlanması

Ayar vidasına erişim için, 'D' vidasını gevşeterek ve 'E' deliği üzerine uygun bir tornavida ile basınç uygulayarak "C" kapağını çıkarınız (bakınız res. 9). Çıkıştaki B (çıkış) basınç prizi üzerine bir manometre bağlayınız ve "BRÜLÖRLER" tablosunu referans alarak, 'F' vidası üzerinde uygun bir tornavida ile işlem yaparak, çıkıştaki basınç değerini ayarlayınız.

### Brülörlerin memelerinin değiştirilmesi

#### 8, 10, 18 ve 30 LİTRELİK MODELLER İÇİN

Alt kenar veya önde bulunan gözle görülür vidaları sökerek kapağı çıkarınız, gözle görülür memeleri çıkarınız ve 'BRÜLÖRLER' tablosuna göre uygun olanlarla değiştiriniz. Öngörülen yerlere sızdırmaz contayı monte etmeye dikkat ediniz.

#### 7, 15, 20 ve 22 LİTRELİK MODELLER İÇİN

Dolap kapılarını açarak memelere ulaşmak mümkündür. Memeleri sökünüz ve 'BRÜLÖRLER' tablosuna göre uygun olanlarla değiştiriniz. Öngörülen yerlere sızdırmaz contayı monte etmeye dikkat ediniz.

### Pilot alev ayarı (Resim 11A - 11B)

#### 7, 8, 10 ve 18 LİTRELİK MODELLER İÇİN



Pilot alev memeli ve sabit havalıdır. Gerekli tek işlem, aşağıdaki şekilde işlem görerek, gaz tipine göre memeleri değiştirmektedir:

- Sabitleme vidalarını gevşeterek kapağı sökünüz (gerekmesi halinde).
- İkili koniye bastırın somunu sökünüz (n. 14) ve ikili koniyi (n. 15) ve pilot memeyi (n. 16) çıkarınız. - "BRÜLÖRLER" tablosuna danışarak pilot memeyi uygun olanla değiştiriniz.
- Pilot memeyi değiştirdikten sonra ikili koniye bastırın somunu (n. 14) ilişkin ikili koni (n. 15) ile vidalayınız.

### Pilot alev ayarı (Resim 11C)

15, 20 ve 22 LİTRELİK MODELLER İÇİN

7 mm'lik altıgen bir anahtar ile pilot alevi ayarlayınız. Meme, alev termokupu sarıyorsa, doğru ayarlanmıştır. LPG gazıyla çalışma durumunda, ayar vidası sonuna kadar sıkıştırılmalıdır.

## CIHAZDAKİ GÜVENLİK SİSTEMLERİ

Emniyet valfi: termokuplu bir valf, pilot alevin sönmesi durumunda ana brülörün gaz akışını kesme imkanı tanır. Çalışmayı düzenlemek için pilot düzenin çalıştırılmasına ilişkin işlemleri tekrarlamak gerekecektir. Emniyet termostatı: Ciddi arızalar durumunda gaz akışını kapatarak müdahale eder.

Manüel olarak devreye sokulur ve yeniden düzenlenmesi için somunu (n. 7) sökmek gerekir (res. 7-8). Müdahale etmesi durumunda, teknik servisi haberdar ediniz.

Otomatik sepet asansör ve yağ devirdaim pompası ile donatılmış FA modellerinde, elektrik bağlantıları kutusu yuvasına sigortalı yerleştirilmiştir. Yağ pompasının veya sepet asansörün arızalı çalışması durumunda teknik servise başvurunuz.

## BAKIM

Cihazların yapısı az bakım gerektirecek şekilde gerçekleştirilmiştir.

Buna rağmen, kullanıcının, cihazların senede bir defa teknik servisimizin uzman personeli veya uzman bir teknisyen tarafından kontrol edilmesi için, teknik servis sözleşmesi imzalamasını tavsiye ederiz.

## KOMPONENTLERİN DEĞİŞTİRİLMESİ (YEDEK PARÇALAR)

**SADECE VE SADECE İMALATÇI TARAFINDAN TEDARİK EDİLEN ORJİNAL YEDEK PARÇALARI KULLANINIZ. Parçalar yetkili personel tarafından değiştirilmelidir!**

Bazı modeller için, değiştirilecek parçalara erişmek için, alt kenar veya önde yerleşik gözle görülür vidaları sökerek kapağı çıkarmak yeterlidir, diğerleri için alt kapağı açmak yeterlidir.

**DİKKAT: kapağı çıkarmadan ve componentleri değiştirmeden önce hazneyi boşaltınız.**

**Gaz vanası:** Tüm rakorlar gözle görülür. Uygun anahtarlar ile, gaz girişi, gaz çıkışı, pilot ve termokup rakorlarını sökünüz.

Yandaki iki sabitleme vidasını sökünüz ve componenti değiştiriniz. Ampülü sonuna kadar yerleştiriniz.

**Emniyet termostatı:** Termokup faston'larını çıkarınız. Kaplama somununun sökünüz, sabitleme somununun sökünüz ve değiştiriniz. Faston'ları bağlarken iyi kontak yaptıklarını kontrol ediniz. Termostat ampulünün yuvasına iyice yerleştirilmiş olduğundan emin olunuz.

**Brülör:** Brülör iyi görülen iki vida ve bir somun ile rampaya sabitlenmiştir. Sökünüz, değiştiriniz ve sağlam şekilde yeniden vidalayınız.

**Termokup-Ateşleme bujisi:** Bu iki componentin değiştirilmesini kolaylaştırmak için, pilot desteği sabitleyen iki vidayı sökmek gerekir. Sıkıştırma vidalarını sökerek değiştiriniz.

Değiştirme işlemi tamamlandıktan sonra, paneli ve ilişkin parçaları doğru sırayla monte ediniz.

### UYARI

**Gaz besleme parçalarını değiştirdikten sonra, muhtelif parçaların sızdırmazlık ve işlev kontrollerinin yapılması gerekir.**

## KULLANIM BİLGİLERİ

### ÇALIŞTIRMA

Cihaz profesyonel kurulumla yöneliktir ve kalifiye personel tarafından kullanılmalıdır.

Kullanıcının cihaz kurulumunun uygun şekilde yapıldığını kontrol etmesi tavsiye edilir. İmalatçı yanlış kurulum, hatalı bakım ve uygunsuz kullanımdan kaynaklanabilecek zararlardan sorumlu tutulamaz.

Cihazı çalıştırmadan önce, emniyet düzenlerine ilişkin kurallara özellikle dikkat göstererek, İŞBU KİTAPÇIKTA MEVCUT KULLANIM BİLGİLERİNİ DİKKATLİCE OKUYUNUZ. Özellikle bakım ve onarım işlemleri esnasında, her kullanım sonrasında gaz besleme musluklarını daima kapatınız. Pratik ve deneyim, pişirme süre ve ısılarını bizzat seçmenize imkan tanıyınca kadar, en azından ilk kullanım dönemi boyunca pişirme kurallarına dikkatle uyunuz. Brülörü çalıştırmadan önce, temizlik paragrafında belirtildiği gibi, pişirme yağı ile temas eden parçaları dikkatlice yıkayınız, tahliye musluğunun kapalı olduğunu kontrol ettikten sonra haznenin referans (seviye) çentiğine kadar yağ doldurunuz.

### ÇALIŞTIRMA

Brülörler termostatik bir emniyet vanası tarafından beslenirler.

**Pilot brülörün çalıştırılması (GL8..., GL10...)** (res. 7)  
 (✱)(3) tuşuna basınız, borulardan havanın dışarı çıkmasını bekleyiniz, piezoelektrik (2) tuşuna tekrarlı bir şekilde basınız. Kapak üzerindeki özel delik aracılığıyla pilot alevin yandığını kontrol ediniz. Tuşu (3) birkaç saniye basılı tutunuz, sonra bırakınız. Pilot alev sönerse işlemi tekrarlayınız.

**Pilot brülörün çalıştırılması (GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...) (res. 8)**

Düğmeye basınız ve (✱) (PILOT) pozisyonuna kadar saat tersi çeviriniz.

Düğmeyi bu pozisyonda basılı tutarak, pilot alev çalıştırılana kadar piezoelektrik tuşuna tekrarlı bir şekilde basınız. 9GL20..., 9GL22..., S9GL22..., S9GL22... modelleri için piezoelektriği etkin kılmak amacıyla düğmeyi biraz daha çeviriniz (bakınız res. 10).

Düğmeyi 5 saniye sonra bırakınız ve istenen pozisyona çeviriniz. Pilot alev sönerse işlemi tekrarlayınız.

**Pilot brülörün çalıştırılması (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18..., 9GL22...EL, S9GL22...EL, LX9GL22...EL) (res. 8)**

Düğmeyi (1) (✱) pozisyonuna kadar saat tersi çeviriniz. Pilot alev çalıştırılana kadar bu pozisyonda düğmeye basınız. Düğmeyi 60 saniye sonra bırakınız ve (A) pozisyonuna çeviriniz. Pilot alev sönerse işlemi tekrarlayınız.

**Pilot brülörün çalıştırılması (F ve FA modelleri - Res. 14)**

"D" butonuna basınız, gerilim mevcudiyetini gösteren yeşil ikaz lambası "C" yanacaktır. Düğmeyi "G" (✱) pozisyonuna kadar saat tersi çeviriniz. Pilot alev çalıştırılana kadar bu pozisyonda düğmeye basınız. Düğmeyi 60 saniye sonra bırakınız ve (A) pozisyonuna çeviriniz. Pilot alev sönerse işlemi tekrarlayınız.

**Ana brülörlerin çalıştırılması ve ısı ayarı (GL8..., GL10..., GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...)**

Ana brülörü çalıştırmak için istenilen ısıya kadar düğmeyi saat tersi yönünde biraz daha çeviriniz. Termostatlı vana 600 Serisi için 1 ile 8 arasında, 700/900 Serisi içinse 1 ile 7 arasında pozisyona sahiptir.

Her pozisyon için ısı referans değerleri aşağıda belirtilmiştir:

8 pozisyonlu vana

Pozisyon	0	1	2	3	4	5	6	7	8
İsı °C Kapalı	Spento	110	121	133	145	156	168	179	190

7 pozisyonlu vana

Pozisyon	0	1	2	3	4	5	6	7
İsı °C Kapalı	Spento	115	130	143	157	171	180	190

**Ana brülörlerin çalıştırılması ve ısı ayarı (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI, 9GL20...EL, 9GL22...EL, S9GL22...EL, LXGL22...EL, S9GL20...FA)**

Ana brülörleri çalıştırmak için kapak üzerine yerleştirilmiş termostat düğmesini istenilen ısı değerine ulaşınca kadar çeviriniz.

**KAPATMA****Normal çalışma esnasında kapatma****Kapatma (GL8..., GL10...) (res. 7)**

Ana brülörleri kapatmak için düğmeyi (1) (✱) pozisyonuna çevirmek yeterlidir, bu pozisyonda sadece pilot alev açık kalır. Cihazı tamamen kapatmak için kapatma tuşuna (●) (4) basmak yeterlidir. Yeniden çalıştırmadan

önce vananın çözülmesi için yaklaşık 1 dakika bekleyiniz.

**Kapatma (GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...) (res. 8)**

Ana brülörleri kapatmak için düğmeyi (1) (✱) pozisyonuna çeviriniz, bu pozisyonda sadece pilot alev açık kalır. Cihazı tamamen kapatmak için düğmeyi ( ) pozisyonuna çeviriniz. (●).

**Kapatma (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18..., 9GL22...EL, S9GL22...EL, LX9GL22...EL) (res. 10)**

Ana brülörleri kapatmak için kapak üzerine yerleştirilmiş termostat düğmesini sıfır değerine ulaşınca kadar çeviriniz, düğmeyi (1) (✱) pozisyonuna çeviriniz, bu pozisyonda sadece pilot alev açık kalır. Cihazı tamamen kapatmak için düğmeyi (1) (●).

**Kapatma (9GL20..., 9GL22..., S9GL20..., S9GL22...) (fig. 10)**

Ana brülörleri kapatmak için, düğmeyi (A) pozisyonuna çeviriniz. Pilot alevi kapatmak için, düğmeyi (●) pozisyonuna getiriniz.

**Kapatma (F ve FA modelleri - Res. 14)**

Ana brülörleri kapatmak için kapak üzerine yerleştirilmiş termostat düğmesini sıfır değerine ulaşınca kadar çeviriniz, düğmeyi "G" (✱) pozisyonuna çeviriniz, bu pozisyonda sadece pilot alev açık kalır. Cihazı tamamen kapatmak için "G" düğmesini (●) pozisyonuna kadar çeviriniz ve "D" butonuna basınız, yeşil ikaz lambası "C" kapanacaktır.

**Arıza durumunda kapatma**

Arıza durumunda cihazın gaz beslemesini kapatınız.

**Arıza ve çalışmanın uzun süreli kesintisi durumunda yapılması gerekenler**

Cihazın uzun bir süre atıl kalmasının gerekmesi durumunda veya arıza ya da düzensiz çalışma durumunda, cihazın dışındaki gaz şebekesine bağlantı musluğu kapatınız. Tüm temizlik işlemlerini gerçekleştirdikten sonra, iyice kurulanmış paslanmış çelik yüzeyler korozyon olaylarına karşı, normalde piyasada bulunan ürünler ile korunmalıdır. Arıza durumunda teknik servisi haberdar ediniz.

**F VE FA MODELLER  
KUMANDALARIN ÇALIŞMASI****Otomatik sepet asansörlerin kullanımı, pişirme süresinin ayarlanması (FA modelleri - Res. 14)**

Sepet asansörü tek sepet veya iki yarım sepet ile kullanılabilir.

Sepet asansörünü iki yarım sepet ile kullanmak için, fritöz yuvasında yer alan "M" şalterini iki sepete karşılık gelen pozisyona ayarlayınız.

Sepet asansörünü tek sepet ile kullanmak için "M" şalterini tek sepete karşılık gelen pozisyona ayarlayınız. Bu durumda kızartma süresini sağdaki "A" düğmesini çevirerek ayarlayınız. Soldaki "A" düğmesi çalışmaz.

"A" düğmesini istenen değer üzerine döndürerek, kızartma süresini ayarlayınız.

"A" düğmesi döndürüldüğünde sepet alçalır.

Önceden ayarlanan süreye ulaşıldığında pişirme devri sona erer ve sepet yükselir.



### Yağın filtrenmesi ve pompa kullanımı (F ve FA modelleri - Res. 14)

Vananın "G" düğmesinin ● pozisyonunda olduğundan emin olunuz.

Teknenin ve filtrenin yağ tahliyesi altına yerleştirilmiş olduklarından emin olunuz.

Yağ ortam ısısında ve kızartma işleminden hemen sonra boşaltılmamalıdır.

Yağı son kızartma işleminden yaklaşık 3 saat sonra boşaltınız, ısı 90°C'nin altında olmalıdır. Sıcak yağa dikkat ediniz.

Tahliye musluğunu açmak için "H" kolunu yavaşça çeviriniz. Yağ sıçramalarına dikkat ediniz. Yağ hızlıca teknenin içine akacaktır ve filtre titiz bir mekanik arıtma garanti edecektir. Son derece kirlili yağ durumunda, filtreden geçmediğini görsel olarak kontrol ediniz.

H musluğunu kapatınız.

Yağın tekneden hazneye pompalanmasını başlatmak için, "F" düğmesini çeviriniz. "F" düğmesi çevrildiğinde turuncu ikaz lambası "L" yanar ve yağ hazneye akmaya başlar.

Pompalamayı durdurmak için "F" düğmesini 0 pozisyonuna getiriniz, teknenin boşaltılması yaklaşık 5 dakika alır. Yağ ne kadar soğuk olursa pompalama için o kadar çok süre gerekir.

### ELEKTRONİK KUMANDALARIN ÇALIŞMASI

#### Pişirme ısısının ayarlanması (bakınız res. 12)

Besleme kablosu şebekeye bağlı iken, kızartma makinesi kapalı olduğunda, 'A' ekranı hazne içindeki yağ ısısının değerini gösterir.

Pişirme ısısının değerini artırmak veya azaltmak için (B) okları üzerine hafifçe basınız.

Ekran seçilen ısı değerini gösterecektir ve akustik bir sinyal ayarlanmanın yapıldığını onaylayacaktır.

İşlem sona erdiğinde ekran yeniden hazne içindeki ısı değerini gösterecektir.

Pişirme ısısının ayarlanması kızartma makinesi kapalı iken veya çalışırken yapılabilir.

Haznede mevcut olandan daha düşük bir ısı değerinin düzenlenmesi durumunda yağın soğumasını beklemek gerekir.

#### Açma ve kapama (bakınız res. 12)

Kızartma makinesi elektrikli pilot alev ateşlemesi ile donatılmıştır, bu nedenle kızartma makinesini elektrik şebekesine uygun şekilde bağladığınızdan emin olunuz. Valf düğmesine basınız ve ateşleme pozisyonuna ✨ çeviriniz, pilot alevi ateşlemek için basılı tutunuz ve düğmeyi bırakmadan önce birkaç saniye termokupun ısınmasını bekleyiniz.

Düğmeye basınız ve çalıştırma pozisyonuna 🔌 çeviriniz, kızartma makinesini çalıştırmak için "C" başlatma tuşunu birkaç saniye basılı tutunuz. "D" yeşil led lambası yanıp sönmeye başlar ve brülörler ateşlenir.

Ayarlanan ısıya ulaştığında kızartma makinesi akustik bir sinyal verecektir, bu noktada ısıyı koruma yöntemine geçecektir ve yağın ısı değerini sabit tutmak için sürekli açma ve kapama gerçekleştirecektir.

Kızartma makinesi ayarlanan ısıya her ulaştığında akustik bir sinyal alacaktır.

Kızartma makinesini kapatmak için birkaç saniye süreyle 'C'

tuşunu basılı tutunuz, brülörler kapanacaktır ve 'D' yeşil led lambasının yanıp sönmeye sona erecektir.

Sadece pilot alev açık kalacaktır ve "A" ekranı üzerinde hazne içindeki yağ ısısını görüntülemek mümkün olacaktır. Pilot alevi kapatmak için vana düğmesine basınız ve ● pozisyonuna getiriniz.

#### MELTING (ÖN ISITMA) işlevi (bakınız res. 12)

Melting (ön ısıtma) işlevi kızartma makinesini devreli şekilde çalıştırarak yağın ani ısı artışları olmadan ısıtılmasına imkan tanır.

Bu işlev, özellikle, yağın katılaşmaya başladığı soğuk aylarda veya kızartma için bitkisel yağ kullanıldığı durumlarda tercih edilir.

Aralıklı çalıştırdığında, kızartma makinesi, yakma riski olmadan, kızartma için kullanılan yağı çözer.

Melting (ön ısıtma) işlevini etkin kılmak için birkaç saniye süreyle 'E' tuşunu basılı tutunuz, 'F' kırmızı led lambası yanıp sönmeye başlar, kızartma makinesi 100 °C ısıya ulaşmaya kadar devreli şekilde çalışmaya başlayacaktır, sonrasında ise otomatik çalışacaktır, kızartma makinesi yağ ısısını ayarlanan değere getirerek sürekli çalışma yöntemine geçecektir.

Melting (ön ısıtma) işlevi birkaç saniye süreyle 'E' tuşu basılı tutularak, istenildiği zaman etkin kılınabilir ve devreden çıkarılabilir.

Kızartma makinesi çalıştırılmadan önce melting (ön ısıtma) işlevinin etkin kılınması durumunda, 100 °C ısıya ulaştığında, otomatik olarak yağ ısısını 100 °C'de tutacak olan ısıyı koruma yöntemine geçilecektir.

Sürekli çalışmaya geri dönmek için 'B' oklarına basmak yeterlidir, bu noktada kızartma makinesi ayarlanan ısıya ulaşmaya kadar yağı ısıtmaya başlayacaktır.

### BFLEX MODELLER - ELEKTRONİK KUMANDALARIN ÇALIŞMASI (bakınız res. 13)

#### Açma, ayar ve kapama

Besleme kablosu şebekeye bağlı iken, fritöz kapalı olduğunda, 'A' ekranı 'OFF' (KAPALI) değerini gösterir.

Fritöz elektrikli pilot alev ateşlemesi ile donatılmıştır, valf düğmesine basınız ve ateşleme pozisyonuna çeviriniz ✨ (res. 8), pilot alevi ateşlemek için basılı tutunuz ve düğmeyi bırakmadan önce birkaç saniye termokupun ısınmasını bekleyiniz. Düğmeye basınız ve çalışma pozisyonuna çeviriniz 🔌.

Fritözü çalıştırmak için "B" düğmesini birkaç saniye basılı tutunuz. Ekranda 190 °C ön değeri belirecek ve "°C" sembolü yanıp sönecektir.

Pişirme ısısını değiştirmek için hızlıca "B" düğmesine basınız ve çeviriniz. Ekran istenen ısıyı gösterdiğinde, yeni değeri kaydetmek için yeniden "B" düğmesine basınız veya akustik onay sinyali duyulana kadar birkaç saniye bekleyiniz.

Ayarlanan ısıya ulaştığında fritöz akustik bir sinyal verecek ve "°C" yazısı sabit olacaktır. Bu noktada ısıyı koruma yöntemine geçecektir ve yağın ısı değerini sabit tutmak için sürekli açma ve kapama gerçekleştirecektir.

Fritözü kapatmak için birkaç saniye süreyle "B" düğmesini basılı tutunuz, "A" ekranı yağ ısı 60 °C üzerinde kaldığı müddetçe "HOT" (SICAK) yazısını gösterir, altına inildiğinde ise "OFF" (KAPALI) yazısını gösterir. Pilot alevi kapatmak için valf düğmesine basınız ve pozisyonuna getiriniz ●.



### MELTING (ÖN ISITMA) işlevi (bakınız res. 13)

Melting (ön ısıtma) işlevi fritözü devreli şekilde çalıştırarak yağın ani ısısı artışları olmadan ısıtılmasına imkan tanır.

Bu işlev, özellikle, yağın katılaşmaya başladığı soğuk aylarda veya kızartma için bitkisel yağ kullanıldığı durumlarda tercih edilir.

Aralıklı çalıştığına, fritöz, yakma riski olmadan, kızartma için kullanılan yağı çözer.

Melting (ön ısıtma) işlevini etkin kılmak için hızlıca 'D' tuşuna basınız, 'F' led lambası yanar ve ekran otomatik olarak, 100 °C ısıyı gösterecektir, fritöz 100 °C ısıya ulaşıncaya kadar devreli şekilde çalışmaya başlayacaktır, sonrasında ise otomatik olarak yağ ısısını 100° C'de tutacak koruma yöntemine geçecektir.

Melting (ön ısıtma) işlevi hızlıca 'D' tuşuna basarak, istenildiği zaman etkin kılınabilir ve devreden çıkarılabilir. Yağ 100 °C üzerinde bir ısıda iken melting (ön ısıtma) işlevi etkin kılınırsa, fritöz 100 °C'ye kadar yağın soğumasını bekleyecek ve sonra otomatik olarak yağ ısısını 100 °C'de tutacak koruma yöntemine geçecektir.

### Dikkat

Cihaz kumanda tablosunun arkasına yerleştirilmiş bir soğutma sistemi ile donatılmıştır: fanın çalışmasını periyodik olarak kontrol ediniz ve olası tozlardan arındırınız.

## CIHAZIN TEMİZLİĞİ

### Uyarılar ve tavsiyeler

Yağ seviyesi daima maksimum ve minimum seviyeler arasında tutulmalıdır.

Yağ seviyesi doğru değilse fritözü asla çalıştırmayınız.

Yağı sık sık değiştiriniz: rengi kahverengiyeye döndüğünde ve yapışkanlığı arttığında yağ kullanımını uzatmayınız.

Sepeti asla kapasitesinin %50'sinden daha fazla doldurmayınız:

bu şekilde daha çabuk ve güvenli pişirebilirsiniz.

Sepet hazneye yerleştirildiğinde, sıcak yağın yiyeceklerde içerilen su ile karışmasına bağlı olarak hızlı bir köpük meydana gelir. Bu köpüklenmenin aşırı olması durumunda, köpüğün kaybolmasına imkan tanıyacak şekilde sepeti kaldırınız ve yeniden daldırınız.

Yiyeceklerin kızartılması esnasında, parçalar kopar; daha büyük parçalar ızgara üzerinde toplanır, daha küçük parçalar ise dipte, soğuk alanda toplanır. Bu kalıntıların fritöz içindeki sirkülasyonunu ve yanmalarını önlemek amacıyla, periyodik olarak temizlenmeleri gerekir. Temizlik işlemi kalıntıları giderildikten sonra soğuk yağ ile gerçekleştirilmelidir.

### Kati yağların kullanımına ilişkin uyarılar (domuz yağı)

Kızartmak için domuz yağı kullanılması durumunda, bu yağın ve fritöz haznesinin aşırı ısınmasına bağlı olarak tehlike durumları meydana gelebilir. Bu nedenle, domuz yağının aşağıda belirtilen yöntemlere göre kademeli olarak eritilmesi gerekir:

Sepeti, tel hazne kabını çıkarınız ve kati domuz yağını koyunuz.

Cihazı yaklaşık bir dakika süreyle maksimum güç pozisyonunda çalıştırınız, bu süre sonunda cihazı pilot pozisyonuna getiriniz. Domuz yağı sıcak alev boruları ile temas edince çözülmeye başlayacaktır.

Aşırı ısınmadan kademeli olarak çözülmesini garanti etmek için birkaç dakika bekleyiniz. Cihazı bir dakika daha maksimum güç pozisyonunda çalıştırınız ve pilot pozisyonuna geri dönünüz.

Bu aşamada borular yeterli kadar ısınmış olacaklardır, domuz yağının tamamen sıvılaşmasını bekleyiniz ve tel hazne kabı ile sepeti yeniden yerleştiriniz. Ancak domuz yağı tamamen sıvı hale geldikten sonra ve olması gereken miktarda ise fritöz doğru şekilde kullanılabilir.

### SICAK YAĞ KULLANIMINA İLİŞKİN BİLGİLER

Aşağıdakilere sebep olabilecek her türlü davranış yasaktır:

- Yağın aşırı ısınması.
- Kızartma makinesinin uygunsuz kullanımı.
- Kızartma makinesi sıccakken yağın değiştirilmesi.
- Temizlik için tutuşabilir solventlerin kullanımı.
- Haznenin hatalı doldurulması (seviyenin üzerinde veya altında).
- Sıcak yağa suyu aktılmamış yiyecek veya su konulması.

### Kalıntıların temizlenmesi

Kalıntıları giderdikten ve soğuk yağ ile temizledikten sonra, yatay tutmaya özen göstererek ve içindeki büyük tüm kalıntıları düşürmeyecek şekilde yavaş hareketlerle tel kabı kulplarından tutarak çıkarınız.

**a) Tezgah modelleri için** (res. 5) (GL8B - GL8+8B - GL8M - GL8+8M - GL10B - GL10+10B - GL30B - GL30M). Tahliye musluğunu (6) açmadan önce, resme göre boruyu (15) deliğe (5) geçiriniz. Tahliye altına bir leğen veya en az 12 litre kapasiteye sahip metal bir kova yerleştirdikten sonra, pimi (14) kaldırdıktan sonra kolu (6) açınız. Tahliye sona erdikten sonra, tersine hareketlerle, kolu (6) çevirerek musluğu kapatınız ve boruyu (15) çıkarınız.

**b) Donanım modelleri için** (res. 6) Teçhizatı tedarik edilen leğenin (9) tahliye (8) altına yerleştirilmiştir olduğundan emin olunuz, musluğu açacak olan tahliye keleşini çeviriniz.

### TEMİZLİK

#### Dikkat!

- Temizlemeden önce cihazı kapatınız ve soğumasını bekleyiniz.
- Elektrik enerjisi ile beslenen cihazlar durumunda, elektrik enerjisini devreden çıkarmak için ayırıcı şalter üzerinde işlem görünüz.

Cihazın günlük titiz temizliği mükemmel çalışmasını ve uzun ömürlü olmasını garanti eder.

Çelik yüzeyler yumuşak bir bez kullanılarak, çok sıcak suda inceltilmiş bulaşık deterjanı ile temizlenirler; daha dirençli kirler için, etil alkol, aseton veya halojenizmiş başka solvent kullanınız; **aşındırıcı toz deterjanlar veya kloridrik / muryatik veya sülfürik asit gibi korozif maddeler kullanmayınız. Asit kullanımı cihazın işlevselliğini ve güvenliğini tehlikeye atabilir.** Fırça, bulaşık teli veya kirlenme sebebi pas lekeleri meydana getirebilecek başka metal veya alaşımlar ile gerçekleştirilmiş aşındırıcı diskler kullanmayınız. Aynı sebepten ötürü, demir objeler ile teması önleyiniz. Yüzeyleri kirlenmesizin, zararlı çiziklere neden olabilecek bulaşık tellerine veya paslanmaz çelik fırçalara dikkat ediniz.



Zor çıkan kirler durumunda, kesinlikle zımpara kağıdı kullanmayınız; alternatif olarak sentetik sünger (örneğin Scotchbrite sünger) kullanımını öneririz.

Gümüş parlatma maddelerinin kullanılması da yasaktır ve örneğin zeminlerin yıkanmasıyla çıkan kloridrik veya sülfürik asit buharlarına dikkat ediniz. Hasar vermemek amacıyla, su jetlerini direkt olarak cihaz üzerine yöneltmeyiniz. Temizlik sonrasında, temiz su ile dikkatlice durulayınız ve bir bez ile özenli bir şekilde kurulayınız.

Tüm temizlik işlemlerini gerçekleştirdikten sonra, iyice kurulanmış paslanmış çelik yüzeyler korozyon olaylarına karşı, normalde piyasada bulunan ürünler ile korunmalıdır.

### GARANTİ SERTİFİKASI

ŞİRKET: \_\_\_\_\_

CADDE: \_\_\_\_\_

POSTA KODU: \_\_\_\_\_ MAHALLE: \_\_\_\_\_

İL: \_\_\_\_\_ KURULUM TARİHİ: \_\_\_\_\_

MODEL \_\_\_\_\_

SERİ NUMARASI \_\_\_\_\_

### UYARI

İmalatçı, yazım veya baskı hatasından ötürü işbu kılavuzda içerilen olası hatalı bilgilere ilişkin her türlü sorumluluktan muafıt ve ürün üzerinde, ürünün başlıca özelliklerini deęiřtirmeksizin, yararlı veya gerekli her türlü deęiřiklięi yapma hakkını saklı tutmaktadır. İmalatçı, işbu kılavuzda içerilen yönetmeliklere uyulmamasından kaynaklanabilecek sorunlara ilişkin her türlü sorumluluktan muafıt. İmalatçı, hatalı kurulum, kurcalama, kötü bakım, uygunsuz kullanım sebebi meydana gelebilecek direkt ve dolaylı zararlara ilişkin her türlü sorumluluktan muafıt.



ب) للموديلات المتحركة (شكل 9) تحقق من أن الحوض (9) المورّد مع الجهاز متواجد تحت المصرف (8)، ثم لفّ فراشة المصرف التي تقوم بفتح الحنفية.

### التنظيف تنبيه!

- قبل القيام بعملية التنظيف، أطفاً الجهاز واتركه إلى حين أن يبرد.  
- إذا كان الجهاز يعمل بالكهرباء، أوقف التغذية الكهربائية بواسطة مفتاح العزل.

تضمن النظافة اليومية الحريصة عمل الجهاز بشكل صحيح وديمومته مع الوقت. يجب تنظيف السطوح المصنوعة من الفولاذ بواسطة منظف الصحون المخفف بالماء ومن خلال استخدام قطعة قماش ناعمة. استعمل الكحول الإيثيلي في حالة وجود أساخ مستعصية أو الأسيوتون أو المذيبات غير المهلجنة. لا تستعمل مساحيق غسل حاكة أو عناصر متلفة مثل حامض الهيدروكلوريك أو حامض المورياتيك أو حامض الكبريتيك. يمكن أن يؤدي استعمال الحوامض إلى المساس بعمل الجهاز وسلامته.

لا تستعمل فراشي أو ليف سلك أو أقراص حاكة مصنوعة من معادن أو سبائك أخرى يمكن أن تخلق بقع صدأ بسبب التلوّث. ولنفس السبب، يجب عدم ملاسة الجهاز للأشياء المصنوعة من الحديد. يجب عدم استعمال ليف السلك أو الفرانشي حتى لو كانت مصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ لأنها يمكن أن تسبب خدوش ضارة. إذا كان الوسخ مستعص، لا تستعمل مطلقاً ورق صنفرة. وبدلاً عن ذلك ننصح باستعمال قطع إسفنج اصطناعي (على سبيل المثال إسفنج من نوع سكوتش برايت).

لا تستخدم عناصر أيضاً لتنظيف الفتحة، كما يجب الحذر من بخار حامض الهيدروكلوريك أو حامض الكبريتيك الصادر مثلاً عن غسل الأرويات.

لا توجه الماء المتدفق مباشرة على الجهاز خوفاً من تلفه. بعد الانتهاء من عملية التنظيف، أشطف بعناية بالماء النظيف، ثم جفّف من خلال استخدام قطعة قماش.

بعد الانتهاء من عملية التنظيف، اشطف بعناية بواسطة الماء النظيف، ثم جفّف جيداً من خلال استعمال قطعة قماش.  
بعد إجراء جميع أعمال التنظيف، يجب حماية السطوح المصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ والجافة بمنظفات خاصة متوفرة في السوق وقادرة على الوقاية من ظواهر التآكل.

الموجود في المواد الغذائية. إذا كانت الرغوة كثيرة، ارفع السلّة ثم أغسطها من جديد لكي تساعد بهذا الشكل على اختفاء الرغوة. تتفصل بعض الأجزاء أثناء قلي الأطعمة. الأجزاء الكبيرة تترسب على الشبكة، بينما تهبط الأجزاء الصغيرة إلى القعر وفي المنطقة الباردة. وللحيلولة من استمرار دوران هذه الأجزاء وبالتالي حرقتها، يجب العمل على إبعادها بشكل دوري. تزال الترسبات عندما يكون الزيت بارد وبعد أن يتم تصفيتها.

### تنبيهات عند استعمال دهن صلبة (دهن الخنزير)

في حالة استعمال دهن الخنزير كوسيلة للقلي، يمكن أن تنشأ حالات خطيرة تعود إلى ارتفاع درجة حرارة كل من دهن الخنزير وحوض القلي. بناءً على ذلك، يجب صهر دهن الخنزير بشكل تدريجي، وحسب الطريقة الميمنة لاحقاً.

أبعد السلّة وشبكة الحوض، ثم ضع دهن الخنزير الصلب. شغل الجهاز ضمن أقصى قوة ولمدة دقيقة تقريباً. بعد انتهاء هذه المدة ضع الجهاز على الوضعية الدليلية. يبدأ دهن الخنزير للاملاس لأنابيب اللهب الحارة بالانصهار. انتظر بضع دقائق لضمان الانصهار التدريجي وبدون ارتفاع درجة حرارته. ضع الجهاز من جديد على أقصى قوة ولمدة دقيقة واحدة، ثم أعده إلى الوضعية الدليلية. في هذه الحالة تسخن الأنابيب بالقدر الكافي، وبالتالي تنتظر إلى أن يتحول الدهن كلياً إلى الحالة السائلة، ومن بعدها أدخل شبكة الحوض والسلّة. يمكن استعمال المقلاة بالشكل الصحيح فقط عندما يتحول الدهن كلياً إلى الحالة السائلة ويكون متوفر بكمية كافية.

### تنبيهات تتعلق باستعمال الزيت الحارّ

ممنوع أي تصرف يؤدي إلى:

- تسخين الزيت بشكل زائد
- الاستعمال الغير لائق للمقلاة
- استبدال الزيت عندما تكون المقلاة حارة.
- استعمال مذيبات للتنظيف قابلة للاشتعال.
- تعبئة الحوض بطريقة خاطئة (فوق أو تحت المستوى المحدّد).
- وضع طعام رطب غير مصفّى من الماء أو وضع ماء في الزيت الحارّ.
- عند الانتهاء من عملية التصريف، اغلق الحنفية من خلال لفّ الزراع (6) وأبعد الأنابيب (15) من خلال المناورة بشكل عكسي.

### شهادة ضمان

#### اسم الشركة:

الشارع:

الرقم البريدي:

المدينة:

المقاطعة: تاريخ التركيب:

الموديل:

رقم الجهاز:

### تنبيه

لا تتحمل الشركة الصانعة أي مسؤولية عن إمكانية الخطأ الوارد في هذا الكتيب والذي يعود بحد ذاته إلى أخطاء النسخ أو الطباعة، كما تحتفظ بحق إجراء على المنتج التعديلات التي تراها مفيدة أو ضرورية بدون أن يؤثر ذلك على المواصفات الرئيسية. لا تتحمل الشركة الصانعة أي مسؤولية في حالة عدم احترام النظم الواردة في هذه الكتيب. لا تتحمل الشركة الصانعة أي مسؤولية عن الأضرار المباشرة أو الغير مباشرة الناتجة عن التركيب الخاطئ أو العبث أو الصيانة السيئة أو سوء الاستعمال.



الانتظار بضعة ثواني قبل ترك العتلة من أجل تسخين التيرموكوبيا. بعد ذلك أضعط العتلة وقم بتدويرها الى وضعية العمل الوظيفي (A) من أجل تشغيل عمل المقلاة قم بالضغط على المقود (B) الى حين سماع الإشارة الصوتية، تظهر على شاشة الديسبلاي الحرارة المرصحة 190 مئوية وبأخذ المؤشر (C) بالإضاءة المنقطة. عندما تظهر على شاشة الديسبلاي الحرارة المرغوبة، قم بالضغط مجدداً على المقود "B" من أجل الإحتفاظ بقيمة الحرارة المرغوبة في الذاكرة أو الإنتظار بضع ثواني حتى سماع الإشارة الصوتية التي تؤكد حدوث ذلك.

عندما يتم وصول الجهاز الى درجة الحرارة التي تم تحديدها تصدر المقلاة إشارة صوتية وتثبت إضاءة المؤشر "C". تتحول المقلاة عند ذلك الى وضعية المحافظة على درجة الحرارة وتقوم بعمليات إطفاء وإشعال بشكل أوتوماتيكي لغاية استمرار حرارة الزيت على تلك الدرجة. من أجل إطفاء المقلاة أضعط بشكل مستمر لبضعة ثواني على العتلة "B"، تظهر على شاشة الديسبلاي "A" الكتابة (حار) "HOT" ويستمر وجود تلك الكتابة طالما كانت درجة حرارة الزيت تتجاوز 60 مئوية، عندما تصل حرارة الزيت دون تلك الدرجة تظهر على الشاشة الكتابة (مطفأة) "OFF". من أجل إطفاء الشعلة القائدة أضعط عتلة التحكم بالصمام وضعتها على الوضعية ●.

### العمل الهادي "مبليتنيغ" (انظر الشكل 13)

تسمح طريقة العمل الهادي "مبليتنيغ" بتسخين الزيت دون التسبب بارتفاع سريع حد بدرجة الحرارة وذلك عبر تسخين المقلاة بإشعال وإطفاء بشكل دوري. تستخدم هذه الطريقة للعمل في الأشهر الباردة التي يتجه الزيت خلالها نحو التجمد أو لدى استعمال السمن النباتي من أجل القلي. هذا التسخين الدوري المتقطع يسمح بتميع السمن أو الزيت المتجمد المستعمل للقلي دون خطر حرقه.

من أجل تشغيل طريقة العمل الهادي "مبليتنيغ" أضعط بسرعة على "D"، يضاء المؤشر "F"، وتظهر على شاشة الديسبلاي بشكل أوتوماتيكي الكتابة (100) درجة مئوية، تبتدئ المقلاة بتسخين دوري متقطع الى حين الوصول الى درجة (100) مئوية، بعد ذلك تتحول المقلاة بشكل أوتوماتيكي الى وضعية المحافظة على حرارة السمن أو الزيت على درجة 100 مئوية باستمرار. يمكن تشغيل العمل بطريقة التسخين الهادي أو إيقاف العمل بها في أي وقت كان، عن طريق الضغط السريع على الزر (D). إذا تم تشغيل طريقة التسخين الهادي بينما تكون حرارة الزيت تتجاوز (100) مئوية، تقوم المقلاة أوتوماتيكياً بانتظار انخفاض حرارة الزيت الى (100) مئوية، ومن ثم تنتقل بشكل أوتوماتيكي الى مرحلة المحافظة على حرارة السمن أو الزيت على درجة 100 مئوية باستمرار.

### تنبيه

يحتوي الجهاز على نظام تبريد موضوع خلف لائحة المقادير: يجب التأكد بشكل دوري أن المروحة تعمل والقيام بالتنظيف من الغبار الذي قد يتواجد.

### العناية بالجهاز

#### تنبيهات ونصائح

يجب أن يبقى مستوى الزيت ما بين مستوى الحد الأدنى ومستوى الحد الأقصى.

لا تشعل المقلاة إذا كان مستوى الزيت غير صحيح. غير الزيت باستمرار: لا تطيل من استعمال الزيت عندما يصبح لونه بني وتزداد لزوجه.

لا تعبأ السلة أكثر من 50% من سعتها: يسمح ذلك من الطهي بشكل سريع واستعمال الجهاز بشكل أمين. عند إدخال السلة في الحوض، تتشكل رغوة تعود إلى عملية الاستحلاب ما بين الزيت الحار والماء

عند نهاية العملية، تبين لوحة العرض من جديد قيمة درجة الحرارة داخل الحوض. يمكن ضبط درجة حرارة الطهي سواء عندما تكون المقلاة مطفأة أو أثناء تشغيلها. في حالة ضبط درجة حرارة أقل من درجة الحرارة المتواجدة في الحوض، يجب في هذه الحالة الانتظار إلى حين أن يبرد الزيت.

### الإشعال والإطفاء (راجع الشكل 12)

المقلاة مزودة بنظام كهربائي لإشعال اللهب الدليلي، ولذلك تحقق من توصيل المقلاة بالشبكة الكهربائية بالشكل المناسب. اضغط ولت قبضة الصمام إلى وضعية الإشعال \*، واستمر بالضغط على حين أن يشعل اللهب الدليلي، وقبل أن ترخي القبضة انتظر بضع ثواني إلى حين أن تسخن المزودجة الحرارية. اضغط ولت القبضة إلى وضعية العمل (A)، والآن لإشعال المقلاة اضغط على الزر C لوضع ثواني إلى حين أن يصدر المؤشر الضوئي D وميض وتشعل الحوارق. عند الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة، تصدر المقلاة إشارة سمعية، وتنتقل من بعدها إلى طريقة الحفاظ على درجة الحرارة وتقوم بعمليات إشعال وإطفاء مستمرة من أجل الحفاظ بشكل دائم على درجة حرارة الزيت. تصدر إشارة صوتية في كل مرة تصل فيها المقلاة درجة الحرارة المضبوطة.

لإطفاء المقلاة، اضغط على الزر C لوضع ثواني، عند ذلك تطفأ الحوارق ويتوقف المؤشر الضوئي D عن إصدار وميض. يبقى مشعل قفل اللهب الدليلي وتظهر على لوحة العرض A درجة حرارة الزيت داخل الحوض. اضغط على قبضة الصمام وضعتها على الوضعية ●.

### وظيفة الصهر (راجع الشكل 12)

تسمح وظيفة الصهر من تسخين الزيت دون ارتفاع درجة الحرارة بشكل مفاجئ، وتعمل على تشغيل المقلاة بطريقة دورية. تستخدم هذه الوظيفة غالباً في الأشهر الباردة، عندما يتصلب الزيت أو عندما يستعمل الدهن نباتي لعملية القلي. عندما تعمل المقلاة بشكل متقطع، تذيب الدهن المستخدم لعملية القلي بدون تعرضه للاحتراق.

لتشغيل وظيفة الصهر، اضغط لوضع ثواني على الزر E، بحيث يبدأ المؤشر الضوئي الأحمر F بإصدار وميض وتبدأ المقلاة بالعمل بطريقة دورية إلى غاية أن تصل درجة حرارة 100 مئوية، وبعد ذلك تنتقل المقلاة بشكل أوتوماتيكي إلى العمل المستمر وتوصل درجة حرارة الزيت إلى درجة الحرارة المضبوطة. يمكن تشغيل أو إبطال وظيفة الصهر في أي لحظة، من خلال الضغط لوضع ثواني على الزر E.

في حالة تفعيل وظيفة الصهر قبل إشعال المقلاة، عند الوصول إلى درجة حرارة 100 مئوية، يتم الانتقال بشكل أوتوماتيكي إلى طريقة الحفاظ على درجة حرارة الزيت بدرجة 100 مئوية. للعودة إلى طريقة العمل المستمر، يكفي الضغط على الأسهم B، عند ذلك تبدأ المقلاة بتسخين الزيت إلى غاية أن توصله إلى درجة الحرارة المضبوطة.

### اصناف بفليركس Bflerx

#### كيفية عمل المقادير الإلكترونية (انظر الشكل 13)

### إشعال، عيار وإطفاء

المقلاة مطفأة وشريطها الكهربائي موصول بالتيار، على شاشة الديسبلاي "A" تظهر الكتابة (مطفأة) "OFF". تحتوي المقلاة على تجهيز من أجل الإشعال الكهربائي للشعلة القائدة (بيبلوتا)، أضعط وقم بتدوير عتلة التحكم بالصمام إلى وضعية الإشعال \* (شكل 11)، الاستمرار بالضغط من أجل إشعال الشعلة القائدة ثم



العطب أو العمل بطريقة شاذة، أغلق حنفية الغاز المتواجدة خارج الجهاز. بعد إجراء جميع أعمال التنظيف، يجب حماية السطوح المصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ والجافة بمنتجات خاصة متوفرة في السوق وقادرة على الوقاية من مظاهر التآكل. في حالة العطب، اتصل بقسم الرعاية الفنية.

القيم التي تدل على درجة الحرارة لكل وضعية هي التالية:  
صمام 8 وضعيات

وضعية	0	1	2	3	4	5	6	7	8
درجة الحرارة المنوية	مطفأ	110	121	133	145	156	168	179	190

صمام 7 وضعيات

وضعية	0	1	2	3	4	5	6	7
درجة الحرارة المنوية	مطفأ	115	130	143	157	171	180	190

### أنصاف F و FA كيفية عمل المقادير الإلكترونية

الاستعمال الأوتوماتيكي لرافعة السلة، برمجة زمن معين للطيح (الأنصاف FA - شكل 14)

يمكن استعمال رافعة السلال في الحالتين إذا وجدت سلة واحدة أو نصفي سلة

من أجل استعمال رافعة السلال لدى وجود نصفي سلة، يتم برمجة تجهيزه القطع واصل "M" الواقعة في حجرة القلاية على الوضعية المشيرة إلى سلتين.

من أجل استعمال رافعة السلال لدى وجود سلة واحدة، يتم برمجة تجهيزه القطع واصل "M" الواقعة في حجرة القلاية على الوضعية المشيرة إلى سلة مفردة. في هذه الحالة يجب برمجة مدة القلي بتدوير العتلة "A"، الواقعة على اليمين. العتلة "A"، الواقعة على اليسار تكون غير عاملة.

تتم برمجة زمن القلي بواسطة تدوير المقود "A"، حتى القيمة المرغوبة.

تتخفف السلة حالما يتم تدوير المقود "A"  
لدى بلوغ الزمن الذي تم تعيينه تنتهي دورة الطيح وترتفع السلة

ترشيح الزيت واستخدام المضخة (الأنصاف F و FA - شكل 14)  
التأكد من كون المقود "G" الخاص بالصمام في وضعية (●).  
التأكد من كون الصبينة وفلتر الترشيح موضوعين أسفل مفرغ الزيت يجب أن لا يتم تفريغ الزيت بدرجة الحرارة الطبيعية أو حالاً بعد إجراء عملية قلي.

يتم تفريغ الزيت بعد حوالي 3 ساعات من لإجرائي أخر عملية قلي وفي كافة الأحوال يجب أن تكون حرارة الزيت دون 09 درجة مئوية.  
الإنتباه إلى تجنب حدوث أضرار تنتج عن الزيت الحار  
تدوير المقود "H"، يبطئ من أجل فتح صمام التفريغ. الإنتباه إلى تجنب الزيت المتطاير. ينساب الزيت سريعاً إلى داخل الصبينة بينما يضمن الفلتر ترشيح ميكانيكي دقيق. في حالة أحتواء الزيت على شوائب كثيرة يتوجب المراقبة بالنظر لتجنب إمكانية طوفان الزيت من الفلتر.  
أغلق الصمام "H".

من أجل تفعيل عملية ضخ الزيت من الصبينة الى الحوض، يتم تدوير المقود "F". حالما يتم تدوير المقود "F"، يضى المؤشر البرتقالي "L" ويبدي تدفق الزيت الى داخل الحوض.  
من أجل إيقاف الضخ يتم وضع المقود "F" على (0)، يحتاج تفريغ الصبينة الى 5 دقائق. يزداد الزمن اللازم لعملية الضخ بازدياد برودة الزيت.

### عمل الأدوات الإلكترونية

ضبط درجة حرارة الطهي (راجع الشكل 12)  
عندما تكون المقلاة مطفأة، والكبل الكهربائي موصول بالشبكة الكهربائية، تبين لوحة العرض A قيمة درجة حرارة الزيت داخل الحوض.

اضغط قليلاً على الأسهم (B) لزيادة أو تنقيص قيمة درجة حرارة الطهي. تبين لوحة العرض قيمة درجة الحرارة المختارة وتصدر إشارة سمعية تؤكد أن عملية الضبط تم تسجيلها.

إشعال الحواري الرئيسية وضبط درجة الحرارة (GL18...MI)  
S9GL18...MI, 9GL18...MI, SGL18...MI,  
9GL20...EL, S9GL20...FA, LXGL18...MI,  
(LXGL22...EL, S9GL22...EL, 9GL22...EL,  
لإشعال الحواري الرئيسية، لف قبضة التيرموستات المتواجدة على الغطاء إلى غاية قيمة درجة الحرارة المطلوبة.

### الإطفاء

الإطفاء أثناء العمل العادي

الإطفاء (GL01... GL8...) (شكل 7)  
إطفاء الحواري الرئيسية، يكفي لف القبضة (1) إلى الوضعية (●) (\*). وفي هذه الوضعية يبقى مشعل فقط للهب الدليلي. لإطفاء الجهاز بشكل كلي، اضغط على زر الإطفاء (●) (4).  
قبل الإشعال من جديد، انتظر تقريباً 1 دقيقة وإلى غاية أن يُعتق الصمام.

الإطفاء (GL22, GL20..., GL15..., GL7+7...) (شكل 8)  
إطفاء الحواري الرئيسية، يكفي لف القبضة (1) إلى الوضعية (●) (\*). وفي هذه الوضعية يبقى مشعل فقط للهب الدليلي. لإطفاء الجهاز بشكل كلي، لف القبضة إلى غاية الوضعية (●).

الإطفاء (S9GL18..., 9GL18..., SGL18..., GL18...,  
GL22...EL, S9GL22...EL, LX9GL18...,  
LX9GL22...EL) (شكل 8)

إطفاء الحواري الرئيسية لف قبضة التيرموستات المتواجدة على اللوحة إلى غاية قيمة الصفر. لف القبضة (1) إلى الوضعية (●) (\*). وفي هذه الوضعية يبقى مشعل فقط للهب الدليلي. لإطفاء الجهاز بشكل كلي، لف القبضة (1) إلى غاية الوضعية (●).

الإطفاء (S9GL22..., S9GL20..., 9GL22..., 9GL20...)  
(شكل 10)

من أجل إطفاء المحارق الرئيسية، قم بتدوير العتلة إلى الوضعية 0.  
من أجل إطفاء الشعلة القاندة (بيلوئا)، قم بوضع العتلة في الموضع ●.

كيفية إطفاء (الأنصاف F و FA - شكل 14)  
إطفاء الحواري الرئيسية لف قبضة التيرموستات المتواجدة على اللوحة إلى غاية قيمة الصفر. لف القبضة (1) إلى الوضعية (●) (\*).

من أجل إطفاء الجهاز بشكل تام يجب تدوير المقود "G" ليصل إلى الوضعية (●) و الضغط على الكباس "D"، ينطفئ الضوء الأخضر للمؤشر "C".

الإطفاء في حالة العطب

في حالة العطب، أوقف مَدَّ الجهاز بالغاز.

التصرف في حالة العطب والتوقف لمدة طويلة عن تشغيل الجهاز  
في حالة إيقاف الجهاز عن العمل لفترة طويلة من الوقت أو في حالة

**نظمة أمان الجهاز**

لا تتحمل الشركة الصانعة أي مسؤولية عن الأضرار المباشرة أو الغير مباشرة الناتجة عن التركيب الخاطئ أو العبث أو الصيانة السيئة أو سوء الاستعمال. قبل تشغيل الجهاز اقرأ بحرص تعليمات الاستعمال المتواجدة داخل هذا الكتيب، مع الاهتمام الخاص بالنظم المتعلقة بأجهزة الأمان. أغلق دائما حنفيات الغاز بعد الانتهاء من الاستعمال، وبشكل خاص أثناء عمليات الصيانة والإصلاح. اتبع بحرص نظم الطهي وبشكل خاص أثناء المرحلة الأولى من الاستعمال، إلى غاية أن تسمع لك الخبرة من اختيار شخصيا أوقات ودرجات حرارة الطهي. قبل إشعال الحارق، أغسل بحرص الأجزاء الملامسة لزييت الطهي، وحسب ما هو مبين في فقرة التنظيف، ثم املا الحوض بالزيت إلى غاية الإشارة المبينة على الحوض (المستوى) بعد أن تتحقق من أن حنفيات التصريف مغلقة.

**الإشعال**

تزوّد الحوارق بواسطة صمام أمان وثيرموستات.

**إشعال الحارق الدليلي (...GL8, ...GL10, ...GL11) (شكل 7)**

اضغط على الزر (✳) (3) وانتظر المدة اللازمة لخروج الهواء من الأنابيب، ومن بعدها اضغط باستمرار على زرّ الكهرباء الإجهادية (2). تحقق من إشعال اللهب الدليلي عبر الثقّب الخاص المتواجد على اللوحة. اضغط باستمرار على الزرّ (3) لبضع ثواني، ثم أرخيه. أعد العملية في حالة إطفاء اللهب الدليلي.

**إشعال الحارق الدليلي (...GL7, ...GL15, ...GL20) (شكل 8)**

اضغط ولفّ باتجاه عقارب الساعة القبضة وإلى غاية الوضعية (✳) (دليل).

في هذه الوضعية، اضغط باستمرار على القبضة، وبفس الوقت اضغط عدة مرات على زرّ الكهرباء الإجهادية وإلى غاية إشعال اللهب الدليلي. بخصوص الموديلات 9GL20... - S9GL22... - 9GL22...، استمر بلفّ القبضة لكي تغلّ زرّ الكهرباء الإجهادية (راجع شكل 10).

أرخي القبضة بعد 5 ثواني، ثم لفّها إلى الوضعية المطلوبة. أعد العملية في حالة إطفاء اللهب الدليلي.

**إشعال الحارق الدليلي (...GL18, ...SGL18, ...9GL18) (شكل 8)**

لفّ باتجاه عقارب الساعة القبضة (1) وإلى غاية الوضعية (✳) في هذه الوضعية، استمر بالضغط على القبضة نفسها وإلى غاية إشعال اللهب الدليلي. أرخي القبضة بعد 60 ثانية، ثم لفّها إلى الوضعية (✳) أعد العملية في حالة إطفاء اللهب الدليلي.

**كيفية شغل محرق شعلة القيادة "بيلوتا" (الأصناف F و FA - شكل 14)**

الضغط على الكباس "D" يضىء المؤشر "C" ليشير إلى مرور التيار لفت باتجاه عقارب الساعة الساعة القبضة "G" وإلى غاية الوضعية (✳) (في هذه الوضعية، استمر بالضغط على القبضة نفسها وإلى غاية إشعال اللهب الدليلي. أرخي القبضة بعد 60 ثانية، ثم لفّها إلى الوضعية (✳) أعد العملية في حالة إطفاء اللهب الدليلي.

**إشعال الحوارق الرئيسية وضبط درجة الحرارة (...GL8, ...GL10, ...GL11, ...GL7, ...GL15, ...GL20) (شكل 22)**

لإشعال الحارق الرئيسي استمر بلفّ القبضة بعكس اتجاه عقارب الساعة وإلى غاية درجة الحرارة المطلوبة. صمام الثيرموستات مميّز بالوضعيّات من 1 إلى 8 لمجموعة 600 ومن 1 إلى 7 لمجموعة 700/900.

صمام الأمان: يسمح الصمام مع المزودجة الحرارية من إيقاف تدفق الغاز إلى الحارق الرئيسي في حالة إطفاء اللهب الدليلي.

لإعادة التشغيل، يجب إعادة العمليات المتعلقة بإشعال الوسيلة الدليلية. ثيرموستات الأمان: يعمل ثيرموستات الأمان على غلق تدفق الغاز في حالة وجود حالات شاذة خطيرة.

يتم ضبط الثيرموستات من جديد بشكل يدوي، ولإعادة تشغيله يجب فك الصمولة (رقم 7) (شكل 7-8). اتصل في الخبير الفني في حالة عمل صمام الأمان.

الأصناف AF، ذات رافعة للسلة تعمل كهربائياً ومضخة لتكرار دوران الزيت تكون مجهزة "بفيوز" موضوعة في علبة وصل الكهرباء. في حالة عمل المضخة أو رافعة السلة بشكل غير صحيح يجب مراجعة مركز خدمات الصيانة.

**الصيانة**

تم إنشاء الأجهزة بطريقة تنقل من أعمال الصيانة. على الرغم من ذلك، ننصح المستخدم بتوقيع عقد رعاية من أجل مراقبة الأجهزة مرة في السنة على الأقل من قبل الجهاز المختص العامل داخل شركتنا أو من قبل فني مختص.

**تنبيهات**

من الضروري التحقق بشكل دوري من عدم تسرب الزيت عند موقع الخاتم الدائري المانع لتسرب الزيت في المقلاة، الرص الجيد للخاتم الدائري في المقلاة يضمن في الواقع تجنب تسرب الزيت الذي يمكن حدوثه وذلك لأن استمرار التسرب قد يؤدي مع الزمن إلى نتائج سلبية.

**استبدال المركبات (قطع الغيار)**

استعمل فقط قطع غيار أصلية توزع من قبل الشركة المصنعة. يتم استبدال القطع عن طريق أشخاص مؤهلين لهذا الغرض!

في بعض الموديلات، يكفي إبعاد اللوحة من خلال فك البراغي المرئية المتواجدة على الجانب السفلي أو الجانب الأمامي من أجل الوصول إلى الأجزاء المطلوبة استبدالها، بينما بخصوص الموديلات الأخرى يكفي فتح الباب السفلي.

تنبيه: فرغ الحوض قبل إبعاد اللوحة وقبل استبدال المركبات.

صمام الغاز: جميع الوصلات مرئية من خلال استعمال مفتاح مناسب، فك وصلات دخول وخروج الغاز والوسيلة الدليلية والمزودجة الحرارية. فك برغيّ التنبيت الجانبيين، ومن بعدها ابدأ بعملية الاستبدال. أدخل البصلة حتى النهاية.

الحارق: الحارق مثبت بواسطة برغيين مرنيين وصمولة متواجدة على الأنوب. فكها واستبدل الحارق، ثم أعد تنبيتها من جديد.

المزودجة الحرارية - شمعة الإشعال: لتسهيل استبدال هذين المركبين، يجب فك برغيّ التنبيت اللذين يتبّنان السناد الدليلي. ابدأ بعملية الاستبدال من خلال فكّ براغيّ التنبيت. أكمل عملية الاستبدال، ثم ركّب حسب الترتيب الصحيح اللوحة والأجزاء المتعلقة به.

**تعليمات الاستعمال****تشغيل الجهاز**

هذا الجهاز خاص بالاستعمال المهني، وبالتالي يجب استعماله من قبل شخص مؤهل لهذا الغرض.



- تحقّق من مناعة أنابيب الغاز
- تحقّق من شلّة الحارق، وحتى عندما تكون بمستوى الحد الأدنى.

#### تنبهات لمن يقوم بتركيب الجهاز

- اشرح وبين للمستخدم طريقة عمل الجهاز حسب التعليمات وأعطيه كتيّب التعليمات.
- أخبر العامل، بأن أي عمل ترميم أو تعديل للبناء يُمكن أن يضرّ في الإمداد بالهواء اللازم للاحتراق، يؤدي إلى ضرورة التحقق من جديد من وظائف الجهاز.

#### اعمل بواسطة أنواع أخرى من الغاز

- للانتقال إلى نوع آخر من الغاز، يجب الرجوع إلى جدول "الحوارق" من أجل إيجاد الصمامات المناسبة للاستعمال. يقاس القطر بأجزاء من المائة من المليمتر ويكون قياسه مبيّن على كل صمام. بخصوص الموديلات المزودة بمنظّم للضغط (R/I) يجب التحقق أيضاً من ضغط الخرج والعمل على ضبطه. عند الانتهاء من استبدال الصمامات يجب التحقق من جميع الوظائف التي تنص عليها فقرة "التركيب" وتعديل نوع الغاز المبرمج على اللوحة الفنية للوحدة.

#### ضبط ضغط الخرج لموديلات (R/I)

- للوصول إلى براغي الضبط، ابعدها C (شكل 9)، ثم فكّ البراغي D من خلال إدخال مفك براغي في الشقّ E، ومن بعدها ارفع. أوصل مانومتر (مقياس ضغط) على منفذ ضغط الخرج B (outlet)، ومن خلال الرجوع إلى جدول "الحوارق" اضبط قيمة ضغط الخرج من خلال الاستعانة بمفك براغي مناسب والعمل على البرغي F.

#### استبدال صمامات الحوارق

- بخصوص الموديلات التي تكون بسعة 8 و 10 و 18 و 30 لتر أبعده اللوحة من خلال فكّ البراغي المرئية المتواجدة على الجانب السفلي أو على الجانب الأمامي، ومن بعدها أبعده الصمامات المرئية واستبدلها بصمامات مناسبة حسب جدول "الحوارق". يجب الحرص على استعادة وتركيب طوق منع التسرب عند اللزوم.
- بخصوص الموديلات التي تكون بسعة 7 و 15 و 20 و 22 لتر يتم الوصول إلى الصمامات من خلال فتح أبواب الخزانة. فكّ الصمامات واستبدلها بصمامات مناسبة حسب جدول "الحوارق". يجب الحرص على استعادة وتركيب طوق منع التسرب عند اللزوم.

#### ضبط اللهب الدليلي (رسم 11A - 11B)

- بخصوص الموديلات التي تكون بسعة 7 و 8 و 10 و 18 لتر يصدر اللهب الدليلي بواسطة الصمامات والهواء الثابت. العملية الوحيدة المطلوبة هي استبدال الصمامات حسب نوع الغاز ومن خلال اتباع الطريقة التالية:
- فكّ اللوحة من خلال فكّ براغي التثبيت (في الحالات اللازمة).
- فكّ صمولة ضغط القارنة التي تكون على شكل مخروط ثنائي (رقم 14) واستعيد المخروط الثنائي (رقم 15) والصمام الدليلي (رقم 16).
- استبدل الصمام الدليلي بصمام مناسب من خلال الرجوع إلى جدول "الحوارق".
- بعد الانتهاء من استبدال الصمام الدليلي، شدّ صمولة ضغط القارنة التي تكون على شكل مخروط ثنائي (رقم 14) والمخروط الثنائي الخاص بها (رقم 15).

#### ضبط اللهب الدليلي (رسم 11C)

- بخصوص الموديلات التي تكون بسعة 15 و 20 و 22 لتر يكون الصمام مضبوط بشكل صحيح، عند يلفّ اللهب المزودة الحرارة. في حالة العمل بواسطة غاز البترول المسيل ومن ثمّ باستعمال مفك سداسي قياس 7 مم

مخلباً. على العكس من ذلك، يجب الانتقال إلى عائلة الغاز المطلوبة أو التكيّف مع مجموعة الغاز المطلوبة (راجع فقرة "التشغيل بواسطة أنواع أخرى من الغاز"). عند تشغيل الجهاز، اتبع تعليمات الاستعمال.

#### التحقق من القدرة

- استعمل صمامات القدرة الاسمية المعدة على الجهاز. القدرة يمكن أن تكون نوعين:
- اسمية ومتواجدة على لوحة الجهاز
- مخفضة.
- هذه الصمامات مذكورة في جدول "الحوارق".
- جب أن يكون ضغط الغاز ضمن المجالات المذكورة في جدول الحوارق.
- لا يمكن تشغيل الأجهزة إذا كان ضغط الغاز لا يأتي ضمن هذه المجالات.
- إذا أردت تحقّق إضافي من القدرة، يمكن القيام بذلك بواسطة عدّاد ومن خلال اتباع ما يعرف باسم "الطريقة الحجمية".
- وفي العادة، يكفي التحقق من العمل الصحيح للصمامات.

#### مراقبة ضغط الدخل (شكل 1)

- يقاس ضغط الدخل بواسطة مانومتر (الحد الأدنى 0,1 ميلي بار)
- أبعده البرغي (A) عن منفذ الضغط، ثم أوصل المانومتر: أجري عملية القياس، ثم شدّ البرغي (A) بإحكام.
- هام: يجب التحقق من ضغط الغاز، عندما تكون جميع معدّات الغاز موصولة وتعمل.

- من خلال الاستعانة بعداد غاز وجهاز توقيت، يمكن قياس استهلاك الغاز خلال وحدة زمنية معينة.
- وهذه القيمة يتمّ مقارنتها مع القيمة E التي يتمّ حسابها على النحو التالي:

$$E = \frac{\text{قدرة الحارق}}{\text{القيمة الحرارية للغاز}}$$

- من المهم أن تتم عملية القياس عندما يكون الجهاز في حالة جمود.
- يتم الحصول على قدرات الحارق الاسمية والمخفضة المحسوبة حسب قيمة الضغط الاسمي من خلال الاطلاع على جدول "الحوارق".
- يمكن معرفة القيمة الحرارية للغاز عن طريق المؤسسة المحلية التي تقوم بتوزيع الغاز.

#### التحقق من العمل

- تحقق من أن نوع الصمامات المستخدمة هو مطابق للنوع المبيّن في جدول "الحوارق". تحقق من أن سعة مخفض الضغط المستخدم تزيد عن مجموع ساعات الاستهلاك لجميع المعدّات الموصولة. تحقق من أن أنابيب مدّ الغاز هي من النوع المناسب.

#### التحقق من اللهب الدليلي

- من أجل ضبط اللهب بالشكل الصحيح، يجب أن يكون اللهب نفسه محيط بالمزودة الحرارية وله صورة واضحة على العكس من ذلك، تحقق فيما إذا كان المحقّن يتناسب مع نوع الغاز.

#### التحقق من الهواء الدليلي (شكل 2/3/4)

- تتم عملية الضبط، من خلال استعمال أنبوب فننوري وضبط القيمة X الواردة في جدول "الحوارق" والتحقق من مظهر اللهب الذي يجب أن يكون متجانس ومهوّي بشكل جيد ولا يُصدر ضجيج.

#### التحقق من الوظائف

- شغلّ الجهاز



## تعليمات خاصة

### تنبيه!

الأشكال التي يُشار إليها في فصول تتواجد في الصفحات الأولى من هذا الدليل.

### تصريف الدخان

يجب وضع الأجهزة في غرف مناسبة لتصريف منتجات الاحتراق، وضمن احترام ما تنص عليه نظم التركيب. تعتبر هذه الأجهزة (راجع جدول المعلومات الفنية) على أنها:

أجهزة غاز من نوع AI

وهي غير مصممة لتوصيلها مع مجرى تصريف منتجات الاحتراق. وهذه الأجهزة، يجب أن تُصَرَّف منتجات الاحتراق داخل شُفَّاطات خاصة أو داخل أجهزة مشابهة موصولة بمدخنة ذات كفاءة مضمونة أو تُصَرَّف مباشرة للخارج. وإذا لم يكن بالإمكان إجراء هذه الترتيبات، يمكن استخدام شُفَّاط هواء موصول مباشرة في الخارج، وبسعة لا تقل عن السعة المطلوبة (راجع جدول "المعلومات الفنية")، زيادة على تغيير الهواء اللازم لراحة العمال.

### التوصيل الكهربائي

قبل وصل الجهاز بالشبكة الكهربائية، تحقق من أن:

- فلتية الشبكة الكهربائية مطابقة للفلطية المبيّنة على اللوحة
- نظام التأسيس فعال
- كبل التوصيل مناسب للقدرة الممتصة من الجهاز.

زيادة على ذلك، يجب تركيب قبل الجهاز وسيلة تفتح الملامسات مسافة لا تقل عن 3 ملم، بشكل يسمح من فصل الجهاز بطريقة أحادية القطب.

ولهذا الغرض، يمكن أن نلزم على سبيل المثال مفاتيح أمان. يجب أن يتواجد المفتاح الكهربائي الأحادي القطب بالقرب من الجهاز، ويجب أن يكون معتمد وله مقطع مناسب للجهاز.

الكبل الكهربائي يجب أن يكون على الأقل من نوع H07RN-F.

يجب عدم قطع كبل التأسيس الأصفر-الأخضر على الإطلاق.

### متساوي الجهد

يجب توصيل الجهاز بنظام متساوي الجهد. يتواجد طرف التوصيل الخاص لهذا الغرض بمحاذاة مدخل كبل التغذية الكهربائية. وهو مميز بالرمز:



### التركيب

#### عمليات تمهيدية قبل تركيب الجهاز

قبل البدء بتركيب الجهاز، أبعاد الغلاف اللاصق عن الجهاز. بعد ذلك، نظّف بحرص سطوح العمل والأجزاء الخارجية بالماء الفاتر ومنظف من خلال استعمال قطعة قماش رطبة، ثم جفف بواسطة قطعة قماش نظيفة.

#### تشغيل الجهاز

قبل البدء بتشغيل الجهاز يجب التحقق فيما إذا كانت مواصفات الجهاز (فئة ونوع الغاز المستعمل) مطابقة لعائلة ومجموعة الغاز المتوفر

### مواصفات الجهاز

تركيبه صلبة مصنوعة من الفولاذ مع 4 أقدام بارتراف قابل للتعديل. طلاء خارجي بالفولاذ المطعم بالكروم-النيكل 18/10. تتم عملية التسخين بواسطة حواريق مصنوعة من الفولاذ المطلي بالكروم على شكل أنبوب ولا تتأثر بالتأثيرات الحرارية أو الميكانيكية. يمكن تعديل درجة الحرارة بواسطة صمام وأجهزة أمان.

### الإعداد

#### مكان تركيب الجهاز

ينصح بوضع الجهاز داخل غرفة مزودة بنوافذ تهوية، وإذا أمكن تحت شُفَّاط. يمكن تركيب الجهاز على حدة أو بمحاذاة أجهزة أخرى. في جميع الأحوال، في حالة تركيب الجهاز بالقرب من جدران مصنوعة من مواد قابلة للاشتعال، يجب الابتعاد 150 ملم من الجوانب و 150 ملم من الجبهة الخلفية.

يجب أن تكون الجدران بالقرب من المعدات (الجدران، الزينة، أثاث المطبخ، التشطيبات الزخرفية، الخ) مصنوعة من مواد غير قابلة للاشتعال. ضع الأجهزة على طاولة أو على سطح مصنوع من المواد الغير قابلة للاشتعال قبل إجراء عملية التوصيل، يجب التحقق أولاً من خلال البطاقة الفنية للجهاز فيما إذا كان الجهاز نفسه مُعدّ ومناسب لنوع الغاز المتوفر أم لا. إذا كان الجهاز يعمل بنوع غاز مختلف، راجع في هذه الحالة فقرة " التشغيل بواسطة أنواع أخرى من الغاز".

#### الأحكام القانونية واللوائح الفنية والتوجيهات

عند القيام بعملية التركيب، يجب احترام الشروط التالية:

- أنظمة UNI CIG 8723

- أنظمة البناء والتعليمات المحلية للوقاية من الحرائق

- النظم السائدة للوقاية من الحوادث

- تعليمات الهيئة المسؤولة عن توزيع الغاز

- تعليمات مجموعة الدول الأوروبية السائدة

- أنظمة الإطفاء السائدة.

### التركيب

يجب أن تتم عملية التركيب والصيانة من قبل شركات محلية مخولة من قبل شركة توزيع الغاز المحلية وبناء على النظم السائدة.

#### إجراءات التركيب

لتركيب الجهاز بشكل مستو على الأرضية، استخدم الأقدام القابلة للتعديل.

#### توصيل الغاز


التوصيل مع وصلة الأنابيب قياس 1/2" G المتواجدة على الجهاز، يمكن أن يكون ثابت أو قابل للانفصال من خلال استخدام موصل مطابق للنظم السائدة. في حالة استعمال أنابيب مرنة يجب أن تكون هذا الأخيرة من الفولاذ الغير قابل للصدأ ومطابقة للنظم السائدة. عند الانتهاء من عملية التوصيل، تحقق من مناعة التوصيل من خلال استخدام سبراي كاشف لتسرب الغاز.

## الأجهزة مطابقة للتعليمات الأوروبية:

قواعد تتعلق بالمواد والأدوات المعدة لملامسة المنتجات الغذائية	Reg. 1935/2004/CE
تعليمات للأجهزة التي تعمل بالغاز	Reg. 2016/426/UE
فلطية منخفضة	2014/35/UE
EMC (التوافق الكهرومغناطيسي)	2014/30/UE
تصنيفات على وضع مواد خطيرة على أجهزة كهربائية وإلكترونية	2011/65/UE
أنظمة الماكينات واللوائح المرجعية المحددة	2006/42/CE
تعليمات عامة بخصوص أمان أجهزة الطبخ بالغاز المعدة للإستعمال المنزلي	EN 203-1
تعليمات عامة بخصوص المواد والأجزاء التي تلامس الأغذية وعوامل صحية أخرى	EN 203-3
تعليمات خاصة من أجل مقليات لطبخ عديد الإستعمالات تعمل بالغاز للإستعمالات الجماعية	EN 203-2-4
تعليمات عامة من أجل أمان أجهزة كهربائية للإستعمال المنزلي ومماشبه ذلك	EN 60335-1
طرق قياس الحقول الكهرومغناطيسية التي يتعرض الأشخاص لها لدى إستعمال الأجهزة المنزلية التي تعمل بالكهرباء وما شابهها	EN 62223
تعليمات بخصوص القبولية الكهرومغناطيسية	EN 61000
تعليمات بخصوص القبولية الكهرومغناطيسية	EN 55014

## مواصفات الأجهزة

تتواجد بطاقة المواصفات على الجزء الأمامي للجهاز، وهي تحتوي على جميع المعلومات اللازمة للتوصيل

NAME:			
MANUFACTURER'S ADDRESS:			
TYPE/MOD: ...../.....		Serial: ...../.....	
KW: .....	TYPE: A1	Hz: 50/60	 0051..... Made in Italy
Cert: 51.....		KW: .....	
		V: .....	
		IPX: .....	

## معلومات الى مستعملي أجهزة مهنية



حسب مقتضيات المادة 24 في المرسوم التشريعي رقم 49 المؤرخ 14 مارس 2014 "الذي يشرع بالتوجيهات الأوروبية 2012/19 بخصوص نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (RAEE)"

الشكل الذي يمثل صندوق النفايات وقد شطب عليه، الذي يمكن رويته على جهاز ما أو على العلب التي تغلفه، يشير الى أنه عندما تنتهي الإستفادة من ذلك الجهاز يجب أن يتم طرحه بطريقة مختلفة عن النفايات الأخرى بشكل يجعل من الممكن معالجته والإستفادة مجدداً من مكوناته. بشكل خاص، تتم ادارة عملية توجيه الجهاز المهني، الذي انتهت امكانية الإستفادة منه وطرح بشكل منفصل عن باقي النفايات، الى المكان المناسب لتجميع الأجهزة

التأريخي ويريد التخلص منه دون تبديله بجهاز (RAEE) (أ) مباشرة من قبل المستعمل، اذا كان الجهاز قد وضع في السوق خلال فترة سريان مفعول قانون جديد مماثل معد للغرض ذاته

(ب) من قبل المنتج، الذي يعني أول طرف أدخل وتاجر في بلدان الإتحاد الأوربي أو يبيع في بلدان الإتحاد الأوربي بعلامته التجارية الجهاز الجديد الذي يحل التاريخي، وإذا قرر (RAEE) مكان الجهاز القديم، في حالة كون الجهاز الذي يراد التخلص منه قد وضع في السوق خلال فترة سريان مفعول قانون المستعمل شراء جهاز جديد مماثل للتقديم ومعد للغرض ذاته في ذات وقت قراره التخلص من الجهاز الذي انتهت الإستفادة. في هذه الحالة الأخيرة يحق له أن يطلب من المنتج سحب الجهاز الذي انتهت الإستفادة منه خلال 15 يوماً من تسليم الجهاز الجديد؛

(ج) من قبل المنتج، الذي يعني أول طرف أدخل وتاجر في بلدان الإتحاد الأوربي أو يبيع في بلدان الإتحاد الأوربي بعلامته التجارية الجهاز، في حالة كون الجديد؛ (RAEE) الجهاز قد وضع في السوق خلال فترة سريان مفعول قانون

تساعد العملية المناسبة لجمع الأجهزة التي طرحت بشكل منفصل بسبب انتهاء الإستفادة منها، على معالجة تلك الأجهزة والتخلص منها بشكل لا يضر البيئة مما يساهم بتجنب النتائج السلبية على البيئة والصحة ويمنح امكانية الإستفادة مجدداً من المواد التي تتكون منها تلك الأجهزة

تخلص المستعمل من الجهاز بشكل مخالف يعرضه الى العقوبات الواردة في التعليمات القانونية.







## مقالي تعمل بالغاز - مجموعة S700

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)	النوع
SGL18MI	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 18 لتر	90x730x400 (1090) ملم	A1
SGL18MIEL	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا - أدوات تحكّم إلكترونية بسعة 18 لتر	90x730x400 (1090) ملم	A1
SGL18+18MI	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 18+18 لتر	90x730x800 (1090) ملم	A1
SGL18+18MIEL	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا - أدوات تحكّم إلكترونية بسعة 18+18 لتر	90x730x800 (1090) ملم	A1
SGL18MI-BF	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا - أدوات أوامر Bflex بسعة 18 لتر	90x730x400 (1090) ملم	A1

## مقالي تعمل بالغاز - مجموعة S900 TOP

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)	النوع
S9GL18MI	اه تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 18 لتر	900x900x400 (1065) ملم	A1
S9GL18MIEL	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا - أدوات تحكّم إلكترونية بسعة 18 لتر	900x900x400 (1065) ملم	A1
S9GL18+18MI	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 18+18 لتر	900x900x800 (1065) ملم	A1
S9GL18+18MIEL	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا - أدوات تحكّم إلكترونية بسعة 18+18 لتر	900x900x800 (1065) ملم	A1
S9GL20M	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 20 لتر	900x900x400 (1065) ملم	A1
S9GL20M-BF	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا - أدوات أوامر Bflex بسعة 20 لتر	900x900x400 (1065) ملم	A1
S9GL20MFA	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا - ترشيع الزيت ورفع السلال يتم أوتوماتيكيا بسعة 20 لتر	900x900x400 (1065) ملم	A1
S9GL20MF	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا - ترشيع الزيت 20 لتر	900x900x400 (1065) ملم	A1
S9GL20MFA-BF	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا - تجهيزات تكم "فليكس" Bflex - ترشيع الزيت ورفع السلال يتم أوتوماتيكيا بسعة 20 لتر	900x900x400 (1065) ملم	A1
S9GL20+20M	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 20+20 لتر	900x900x800 (1065) ملم	A1
S9GL20+20M-BF	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا - أدوات أوامر Bflex بسعة 20+20 لتر	900x900x800 (1065) ملم	A1
S9GL22M	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 22 لتر	900x900x400 (1065) ملم	A1
S9GL22MEL	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا - أدوات تحكّم إلكترونية بسعة 22 لتر	900x900x400 (1065) ملم	A1
S9GL22+22M	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 22+22 لتر	900x900x800 (1065) ملم	A1
S9GL22+22MEL	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا - أدوات تحكّم إلكترونية بسعة 22+22 لتر	900x900x800 (1065) ملم	A1
S9GL18MI-BF	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا - أدوات أوامر Bflex بسعة 18 لتر	900x900x400 (1065) ملم	A1
S9GL18+18MI-BF	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا - أدوات أوامر Bflex بسعة 18+18 لتر	900x900x800 (1065) ملم	A1
S9GL22M-BF	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا - أدوات أوامر Bflex بسعة 22 لتر	900x900x400 (1065) ملم	A1
S9GL22+22MEBF	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا - أدوات أوامر Bflex بسعة 22+22 لتر	900x900x800 (1065) ملم	A1

## مقالي تعمل بالغاز - مجموعة LX 900 TOP

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)	النوع
LX9GL18IEL	مقلاة تعمل بالغاز بارزة - أدوات تحكّم إلكترونية بسعة 18 لتر	580x900x400 (840) ملم	A1
LX9GL22EL	مقلاة تعمل بالغاز بارزة - أدوات تحكّم إلكترونية بسعة 22 لتر	580x900x400 (840) ملم	A1
LX9GL20	مقلاة تعمل بالغاز بارزة - أدوات تحكّم إلكترونية بسعة 20 لتر	580x900x400 (840) ملم	A1
LX9GL20-BF	مقلاة تعمل بالغاز بارزة - أدوات أوامر Bflex بسعة 20 لتر	580x900x400 (840) ملم	A1
LX9GL18I	أدوات تحكّم إلكترونية بسعة 18 لتر	580x900x400 (840) ملم	A1
LX9GL22	أدوات تحكّم إلكترونية بسعة 22 لتر	580x900x400 (840) ملم	A1
LX9GL18I-BF	مقلاة تعمل بالغاز بارزة - أدوات أوامر Bflex بسعة 18 لتر	580x900x400 (840) ملم	A1
LX9GL22-BF	مقلاة تعمل بالغاز بارزة - أدوات أوامر Bflex بسعة 22 لتر	580x900x400 (840) ملم	A1



## مقالي تعمل بالغاز - مجموعة PLUS 600

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×المعمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)	النوع
GL8B	مقلاة تعمل بالغاز تركب على سطح العمل بسعة 8 لتر	290x600x300 (410) ملم	A1
GL8M	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 8 لتر	900x600x300 (1020) ملم	A1
GL8+8B	مقلاة تعمل بالغاز تركب على سطح العمل بسعة 8+8 لتر	290x600x600 (410) ملم	A1
GL8+8M	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 8+8 لتر	900x600x600 (1020) ملم	A1

## مقالي تعمل بالغاز - مجموعة MACROS 700

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×المعمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)	النوع
GL10B	مقلاة تعمل بالغاز تركب على سطح العمل بسعة 10 لتر	290x714x400 (430) ملم	A1
GL10M	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 10 لتر	900x714x400 (1040) ملم	A1
GL7+7M	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 7+7 لتر	900x714x400 (1040) ملم	A1
GL10+10B	مقلاة تعمل بالغاز تركب على سطح العمل بسعة 10+10 لتر	290x714x800 (430) ملم	A1
GL10+10M	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 10+10 لتر	900x714x800 (1040) ملم	A1
GL15M	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 15 لتر	900x714x400 (1040) ملم	A1
GL15+15M	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 15+15 لتر	900x714x800 (1040) ملم	A1
GL18MI	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 18 لتر	900x714x400 (1040) ملم	A1
GL18MI-E	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 18 لتر	900x714x400 (1040) ملم	A1
GL18MI-BF	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا - أدوات أوفر Bflex بسعة 18 لتر	900x714x400 (1040) ملم	A1
GL18+18MI	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 18+18 لتر	900x714x800 (1040) ملم	A1
GL18+18MI-E	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 18+18 لتر	900x714x800 (1040) ملم	A1
GL18+18MI-BF	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا - أدوات أوفر Bflex بسعة 18+18 لتر	900x714x800 (1040) ملم	A1
GL20M	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 20 لتر	900x714x400 (1040) ملم	A1
GL20+20M	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 20+20 لتر	900x714x800 (1040) ملم	A1
GL30B	مقلاة تعمل بالغاز تركب على سطح العمل بسعة 25 لتر	290x714x800 (430) ملم	A1
GL30M	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 25 لتر	900x714x800 (1040) ملم	A1

## مقالي تعمل بالغاز - مجموعة MAXIMA 900 TOP

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×المعمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)	النوع
9GL18MI	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 18 لتر	900x900x400 (1065) ملم	A1
9GL18MIEL	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا - أدوات تحكّم إلكترونية بسعة 18 لتر	900x900x400 (1065) ملم	A1
9GL18MI-BF	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا - أدوات أوفر Bflex بسعة 18 لتر	900x900x400 (1065) ملم	A1
9GL18+18MI	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 18+18 لتر	900x900x800 (1065) ملم	A1
9GL18+18MIEL	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا - أدوات تحكّم إلكترونية بسعة 18+18 لتر	900x900x800 (1065) ملم	A1
9GL18+18MI-BF	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا - أدوات أوفر Bflex بسعة 18+18 لتر	900x900x800 (1065) ملم	A1
9GL20M	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 20 لتر	900x900x400 (1065) ملم	A1
9GL20+20M	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 20+20 لتر	900x900x800 (1065) ملم	A1
9GL20MEL	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا - أدوات تحكّم إلكترونية بسعة 20 لتر	900x900x400 (1065) ملم	A1
9GL20+20MEL	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا - أدوات تحكّم إلكترونية بسعة 20+20 لتر	900x900x800 (1065) ملم	A1
9GL20M-BF	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا - أدوات أوفر Bflex بسعة 20 لتر	900x900x400 (1065) ملم	A1
9GL20+20M-BF	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا - أدوات أوفر Bflex بسعة 20+20 لتر	900x900x800 (1065) ملم	A1
9GL22M	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 22 لتر	900x900x400 (1065) ملم	A1
9GL22+22M	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 22+22 لتر	900x900x800 (1065) ملم	A1
9GL22MEL	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا - أدوات تحكّم إلكترونية بسعة 22 لتر	900x900x400 (1065) ملم	A1
9GL22+22MEL	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا - أدوات تحكّم إلكترونية بسعة 22+22 لتر	900x900x800 (1065) ملم	A1



## دليل الاستعمال

352	القياسات
350	المعلومات الفنية
346	تعليمات محدّدة

## WARRANTY CERTIFICATE

COMPANY NAME: \_\_\_\_\_

ADDRESS: \_\_\_\_\_

POSTAL CODE : \_\_\_\_\_ TOWN: \_\_\_\_\_

PROVINCE: \_\_\_\_\_ INSTALLATION DATE: \_\_\_\_\_

**MODEL.** \_\_\_\_\_

**PART NUMBER:** \_\_\_\_\_