cod. **32876500**



MANUALE D'ISTRUZIONI FRIGGITRICI A GAS - *(Istruzioni originali)* **Attenzione: leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.**	**79**	**IT**
INSTRUCTION MANUAL GAS FRYERS - *(Original instructions)* **Warning: read the instructions before putting the unit into operation.**	**92**	**EN**
MODE D'EMPLOI FRITEUSES À GAZ - *(Instructions originales)* **Attention: lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.**	**105**	**FR**
BEDIENUNGSHANDBUCH GAS-FRITTEUSEN - *(Originalbedienungsanleitung)* **Achtung: Lesen Sie die Anweisungen vor Gebrauch des Gerätes.**	**118**	**DE**
MANUAL DE INSTRUCCIONES FREIDORAS A GAS - *(Instrucciones originales)* **Precaución: lea las instrucciones antes de usar el aparato.**	**132**	**ES**
INSTRUCTIEHANDLEIDING GASFRITEUSES - *(Originele instructies)* **Let op: lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt.**	**145**	**NL**
MANUAL DE INSTRUÇÕES FRITADEIRAS A GÁS - *(Instruções originais)* **Atenção: leia as instruções antes de usar o aparelho.**	**159**	**PT**
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΙΟΥ - *(Γνήσιες οδηγίες)* **Προσοχή: διαβάστε τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.**	**172**	**EL**
NÁVOD K POUŽITÍ PLYNOVÝCH FRITÉZ - *(Púvodní návod)* **Oprez: pročitajte prije korištenja aparata.**	**186**	**CS**
NÁVOD K POUŽITIU PLYNOVÝCH FRITÉZ - *(Pôvodné pokyny)* **Upozornenie: prečítajte si návod pred použitím prístroja.**	**199**	**SK**
HASZNÁLATI KÉZIKÖNYV GÁZÜZEMŰ FRITŐZ - *(Eredeti utasítások)* **Figyelem: olvassa el az utasításokat, mielőtt használná a készüléket.**	**212**	**HU**
BRUGSANVISNING FOR GASOPVARMEDE FRITUREAPPARATER - *(Originalvejledning)* **Forsigtig: læs vejledningen, før du bruger apparatet.**	**226**	**DA**
BRUKSANVISNING FOR GASSFRITYRER - *(Opprinnelige instruksjoner)* **Forsiktig: les bruksanvisningen før du bruker apparatet.**	**239**	**NO**
BRUKSANVISNING FÖR GASFRITÖSER - *(Originalinstruktioner)* **Varning: läs instruktionerna innan du använder apparaten.**	**252**	**SV**
INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA FRYTOWNIC GAZOWYCH - *(instrukcje oryginalne)* **Uwaga: przeczytaj instrukcję przed użyciem urządzenia.**	**265**	**PL**
MANUAL DE INSTRUCȚIUNI FRÎTEUZĂ PE GAZ - *(Instrucțiuni originale)* **Atenție: citiți instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul.**	**279**	**RO**
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ - *(оригинальные инструкции)* **Внимание: перед использованием аппарата прочитать инструкции.**	**292**	**RU**
KULLANIM KILAVUZU GAZLI FRİTÖZLER - *(Orijinal bilgiler)* **Dikkat: cihazı kullanmadan önce bilgileri okuyunuz.**	**312**	**TR**
دليل استعمال المقالي التي تعمل بالغاز – *(تعليمات أصلية)* **تنبيه: اقرأ التعليمات قبل استخدام الجهاز.**	**330**	**اللغة العربية**

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 par 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 wiederzuverwenden, 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 destino 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 massaproduktie 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 ontvlammingstemperatuur 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.

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 προχωρήστε 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:
Συμβουλεύουμε να μη χρησιμοποιήστε 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.

CS

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, umísťování, upevňování a připojovaní spotřebičů k rozvodné síti elektrické energie je nutné přijmout určitá bezpečnostní opatření. Viz odstavec "PŘÍPRAVA NA INSTALACI" a "ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ".

Během používání a provozu těchto spotřebičů je nutné přijmout určitá bezpečnostní opatření. Viz odstavec "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 přepěťové 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 určená 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.
Obzvlášť objemná a neodkapaná jídla mohou způsobit náhlý var oleje.

Údržba musí být prováděna výhradně kvalifikovaným personálem.

Nikdy na zařízení nesměrujte 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. Viď odsek „PRÍPRAVA ZARIADENIA NA INŠTALÁCIU“ a „ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE“.

Spotrebiče si vyžadujú niekoľko opatrení počas ich používania a prevádzky. Viď 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 kompletné 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 vrieť. 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 vízsugárral vagy gőztisztítóval tisztítani.

Figyelmeztetés!
Mielőtt bármilyen művelethez hozzákezdene, 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 kinyitásakor a berendezésben található forró folyadék kifolyik.

Rendeltetésszerű használat:
Ezek a készülékek professionális 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 strømnettet, 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 strømledningen 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 tømmekranen 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 flammetemperaturen 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 potentialutjämningssystem. 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 omfångsrika 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 umożliwiających całkowite odłączenie urządzenia w przypadku nadnapięcia 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 hydromasażem.

Ostrzeżenie!
Przed wykonaniem jakiejkolwiek 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 nadnapięcia 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: otworzenie kraniku rozładowczego spowoduje spływanie gorącej zawartości urządzenia.

Przewidziane zastosowanie:
Niniejsze urządzenia są przeznaczone wyłącznie do smażenia potraw, oraz są one przeznaczone wyłącznie do użytku profesjonalnego. Jakiekolwiek 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.

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, umiejscowania, 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 reţea, este necesară dotarea cu un dispozitiv care să asigure deconectarea de la reţea, cu o distanţă de deschidere a contactelor care să permită deconectarea completă în condiţiile 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
Conectaţi aparatul la un sistem echipotenţial. Borna de conectare se află în apropierea intrării cablului de alimentare.
Este evidenţiat 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 şi sunt destinate uzului profesional.
Orice altă întrebuințare 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, кухнях ресторанов, столовых, больниц и коммерческих предприятий, таких как пекарни, цех по переработке мяса и т.д.., но не предназначен для беспрерывного 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 вытиканию 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.

- يستخدم هذا النوع الأجهزة للأعمال التجارية، وعلى سبيل المثال في مطابخ المطاعم والكافيتيريا والمستشفيات
والمؤسسات التجارية، مثل المخابز والجزّارات وغيرها، وهي غير خاصة بإنتاج كميات كبيرة ومستمرة من الأطعمة.
- تتطلب الأجهزة أخذ بعض الاحتياطات أثناء مرحلة التركيب وتحديد المكان و/أو التثبيت والتوصيل مع الشبكة الكهربائية. راجع فقرة "التشغيل والتركيب" 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 III الفئة ، 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:



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

الإستعمال المفترض

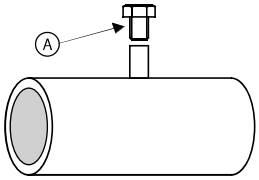
تم إعداد هذه التجهيزات لكي تستعمل فقط وبشكل حصري من أجل قلي الأطعمة وهي مخصصة للإستعمال المهني. أي إستعمال لخلاف ذلك يتم اعتباره خاطئ وغير مناسب.

يجب أن لا ينزل مستوى الزيت تحت المستوى الحد الأدنى خوفا من وقوع حريق.

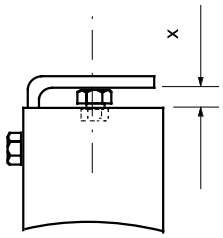
تنبيهات

لايُنصح باستعمال زيت قديم، لأنه عند استخدامه لفترات طويلة من الوقت تقل درجة حرارة الاشتعال ويزيد الميول إلى الغليان بشكل مفاجئ.

1

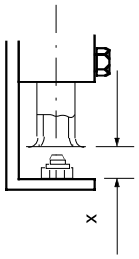


2



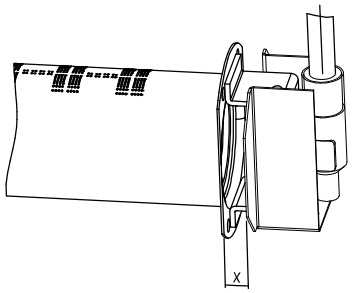
For model: **GL8..., GL10...**

3



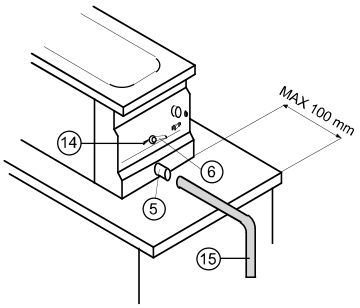
For model: **GL7..., GL15..., GL20..., 9GL20..., S9GL20...,LX9GL20...**

4

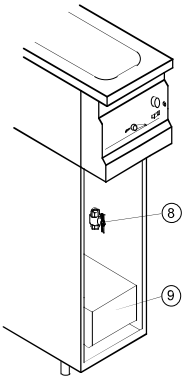


For model: **GL18... , SGL18... , 9GL18... , S9GL18..., LX9GL18...**

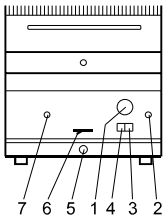
5



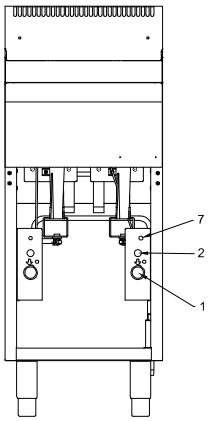
6



7

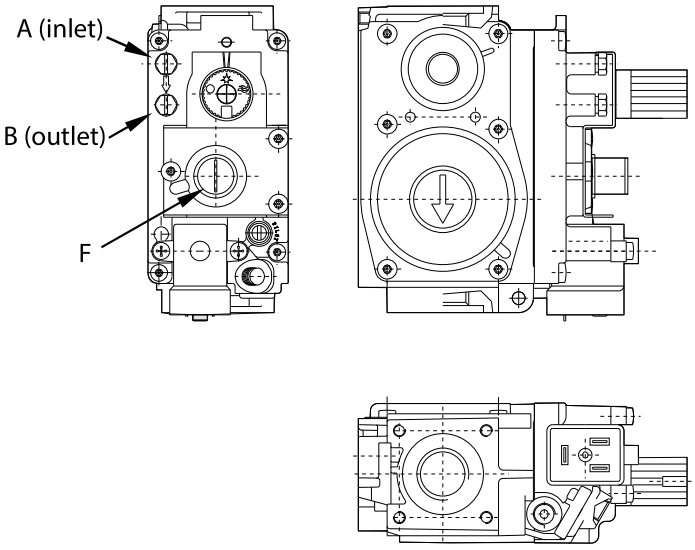


8



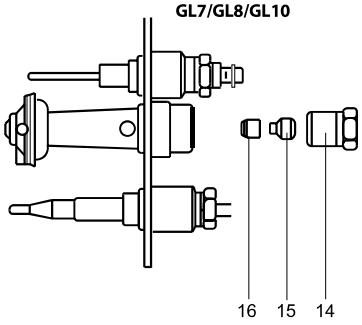
9

820 NOVA



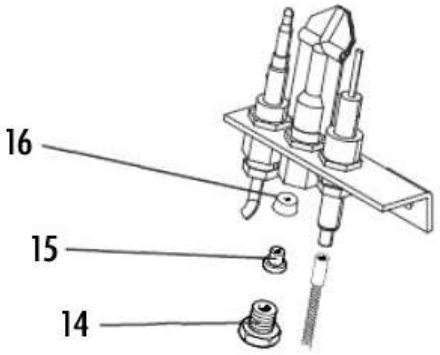
11A

GL7/GL8/GL10



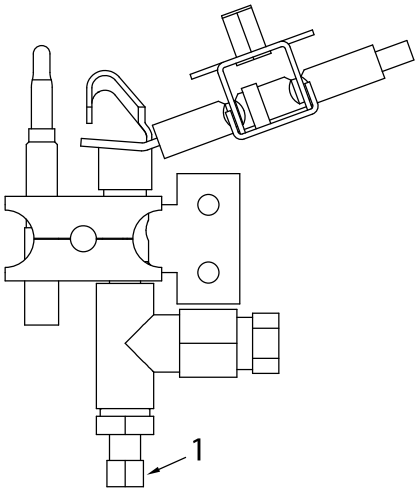
11B

GL18

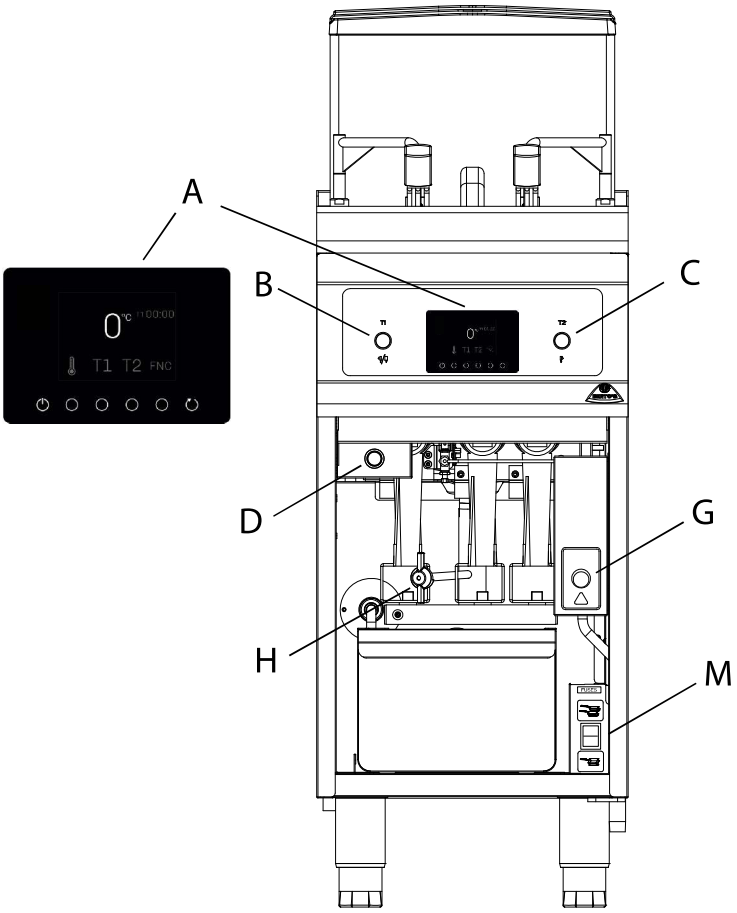


11C

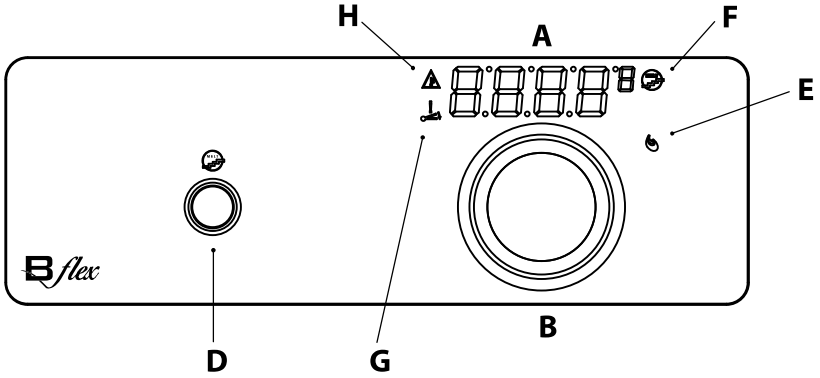
GL15/GL20



12



13



AL	**SHQIPËRI** DJEGËSIT	29
AT	**OSTERREICH** BRENNER	30
BE	**BELGIË / BELGIQUE** BRANDERS / BRÛLEURS	31
BG	**БЪЛГАРИЯ** ГОРЕЛКИ	32
CH	**SVIZZERA / SCHWEIZ / SUISSE** BRUCIATORI / BRENNER / BRÛLEURS	33
CY	**ΚΥΠΡΙΑΚΉ ΔΗΜΟΚΡΑΤΊΑ / CYPRUS** ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ / BURNERS	34
CZ	**ČESKA REPUBLIKA** HOŘÁKY	35
DE	**DEUTSCHLAND** BRENNER	35
DK	**DANMARK** BLUS	37
EE	**EESTI** PÕLETID	37
EL	**ΕΛΛΑΔΑ / GREECE** ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ	38
ES	**ESPAÑA** QUEMADORES	39
FI	**SUOMI / FINLAND** POLTTIMET	39
FR	**FRANCE** BRÛLEURS	40
HR	**HRVATSKA** PLAMENICI	41
HU	**MAGYARORSZAG** ÉGŐK	42
IE	**IRELAND** BURNERS	43
IS	**ICELAND** GASLOGAR	43
IT	**ITALIA** BRUCIATORI	44
LT	**LIETUVA** DEGIKLIAI	45
LU	**LUXEMBOURG / LUXEMBURG** BRÛLEURS / BRENNER	46
LV	**LATVIJA** DEGLIS	46
MK	**РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА** ПЛАМЕНИЦИ	47
MT	**REPUBBLIKA TA'MALTA / MALTA** BURNERS	47
NL	**NEDERLAND** BRANDERS	48
NO	**NORGE** BRENNERE	48
PL	**POLSKA** PALNIKI	49
PT	**PORTUGAL** QUEIMADORES	50
RO	**ROMÂNIA** ARZĂTORI	51
SE	**SVERIGE** BRÄNNARE	52
RU	**РОССИЯ** ГОРЕЛКИ	52
SI	**SLOVENIJA** GORILNIKI	53
SK	**SLOVENSKO** HORÁKY	54
TR	**TÜRKİYE** BRÜLÖRLER	55
UK	**ENGLAND** BURNERS	56
اللغة العربية	**البلدان العربية حوارق حوارق**	57
اللغة العربية	**المملكة العربية السعودية حوارق**	57

DJEGËSIT

AL

	GL8B/M GL8+8B/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...
Fuqia emërore për çdo djegës kW	3,3	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83

Emri i gazit	Djegësit	Ø Undëzat	Ø inter-ignition	Presioni ne dalje nga valvula	Raj. Ajër parësor	Ø Hundëza Model
GAZ G20 20mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Mbyllur	51
METAN	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	Mbyllur	51
	GL7+7M	155	-	-	11,0 mm	51
II2H3+	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	157	-	-	9,0 mm	Rregullueshëm
II2H3B/P	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	200	70	-	6,0 mm	27.2
	GL20M GL20+20M	175	-	-	20,0 mm	Rregullueshëm
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	185	-	-	20,0 mm	Rregullueshëm
G20 17÷25 mbar						
GAZ G30/G31 30mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	35
LPG	GL10B/M GL10+10B/M	93	-	-	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	-	-	11,0 mm	35
II2H3B/P	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	100	-	-	9,0 mm	20
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	130	45	-	6,0 mm	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	GL20M GL20+20M	115	-	-	12	20
G30 25÷35 mbar	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	120	-	-	12	20
G31 25÷35 mbar						
GAZ G30/G31 28-30/37mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	35
LPG	GL10B/M GL10+10B/M	93	-	-	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	-	-	11,0 mm	35
II2H3+	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	100	-	-	9,0 mm	20
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	130	45	-	6,0 mm	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	GL20M GL20+20M	115	-	-	12 mm	20
G30 25÷35 mbar	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	120	-	-	12 mm	20
G31 25÷45 mbar						

BRENNER

AT

		GL8B/M GL8+8B/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...
Nennleistung pro Brenner	kW	3,3	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83

Gasname	Brenner	Ø Hauptdüsen	Ø Zwischenzündung	Ausgangsdruck des Ventils	Einst. Primärluft	Ø Zünddüse
GAS G20 20mbar **METHAN** II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Geschlossen	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
GAS G30/G31 50mbar **FLÜSSIGGAS** 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
	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

BRÛLEURS / BRANDERS

BE

	GL8B/M GL8+8B/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...
Puissance nominale pour brûleur Nominaal vermogen per brander kW Nennleistung pro Brenner	3,3	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83

Nom du gaz Naam gas Gasname	Brûleur Brander Brenner	Ø Buses principales Ø Hoofdspuitmonden Ø Hauptdüsen	Ø inter-allumage Ø Brandkop semipermanente waakvlam Ø Zwischenzündung	Pression sortie vanne Ontluchtingsventiel Ausgangsdruck des Ventils	Rég. air primaire Reg. Primaire lucht Einst. Primärluft	Ø Buses veilleuse Ø Spuitmonden waakvlam Ø Zünddüse
GAS G20 20mbar **MÉTHANE / METHAAN / METHAN** II2E+3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Fermé / Dicht / Geschlossen	51
	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	Fermé / Dicht / Geschlossen	51
	GL7+7M	155	-	-	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	157	-	-	9,0 mm	Rég. / Reg. / Einstellbar
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	200	70	-	6,0 mm	27.2
	GL20M GL20+20M	175	-	-	20,0 mm	Rég. / Reg. / Einstellbar
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	185	-	-	20,0 mm	Rég. / Reg. / Einstellbar
GAS G25 25mbar **MÉTHANE / METHAAN/ METHAN** II2E+3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G25 20÷30 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Fermé / Dicht / Geschlossen	51
	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	Fermé / Dicht / Geschlossen	51
	GL7+7M	155	-	-	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	157	-	-	9,0 mm	Rég. / Reg. / Einstellbar
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	200	70	-	6,0 mm	27.2
	GL20M GL20+20M	175	-	-	20,0 mm	Rég. / Reg. / Einstellbar
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	185	-	-	20,0 mm	Rég. / Reg. / Einstellbar
GAS G30/G31 28-30/37mbar **GPL / LPG / FLÜSSIGGAS** II2E+3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	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

ГОРЕЛКИ

BG

	GL8B/M GL8+8B/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...
Номинална мощност на отделна го релка kW	3,3	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83

Вид газ	Горелка	Диаметър на лавни дюзи	Ø inter-ignition	Налягане при изход от вентила	Регулатор на първичен въздух	Диаметър на пилотни дюзи
Газ G20 20mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Затворен	51
Природен газ метан	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	Затворен	51
	GL7+7M	155	-	-	11,0 mm	51
II2H3B/P	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	157	-	-	9,0 mm	Стандартен
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	200	70	-	6,0 mm	27.2
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	GL20M GL20+20M	175	-	-	20,0 mm	Стандартен
G20 17÷25 mbar	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	185	-	-	20,0 mm	Стандартен
Газ G30/G31 30mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	35
Пропан бутан GPL	GL10B/M GL10+10B/M	93	-	-	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	-	-	11,0 mm	35
II2H3B/P	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	100	-	-	9,0 mm	20
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	130	45	-	6,0 mm	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	GL20M GL20+20M	115	-	-	12,0 mm	20
G30 25÷35 mbar	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	120	-	-	12,0 mm	20
G31 25÷35 mbar						

BRUCIATORI / BRENNER / BRÛLEURS

CH

	GL8B/M GL8+8B/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...
Potenza nominale per singolo bruciatore Nennleistung pro Einzelbrenner kW Puissance nominale pour chaque brûleur individuel	3,3	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83

Nome gas Gasname Nom gaz	Bruciatore Brenner Brûleur	Ø Ugelli principali Ø Hauptdüsen Ø buses principales	Ø interaccensione 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 **METANO / METHAN / MÉTHANE** II2H3+ II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Chiusa/ Geschlossen/ Fermé	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.
GAS/GAS/GAZ G30/G31 28-30/37mbar **GPL / FLUSSIGGAS / GPL** II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	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
GAS/GAS/GAZ G30/G31 50mbar **GPL / FLUSSIGGAS / GPL** 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
	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

BURNERS / ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ

CY

	GL8B/M GL8+8B/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...
Rated output per burner kW Ονομαστική ισχύς ανά καυστήρα	3,3	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83

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 πιλότοι
GAS / AEPIO G20 20mbar **METHANE / ΜΕΘΑΝΙΟ** II2H3+ II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Κλειστός / Kapalı	51
	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	Κλειστός / Kapalı	51
	GL7+7M	155	-	-	11.0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	157	-	-	9.0 mm	Adjustable / Ρυθμιζόμενο
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	200	70	-	6,0 mm	27.2
	GL20M GL20+20M	175	-	-	20.0 mm	Adjustable / Ρυθμιζόμενο
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	185	-	-	20.0 mm	Adjustable / Ρυθμιζόμενο
GAS / AEPIO G30/G31 28-30/37mbar **LPG** II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1.5 mm	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
GAS / AEPIO G30/G31 30mbar **LPG** II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1.5 mm	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

HOŘÁKY

CZ

		GL8B/M GL8+8B/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...
Jmenovitý výkon pro hořák	kW	3,3	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83

Typ plynu	Hořák	Ø Hlavní trysky	Ø zapálení	Výstupní tlak ventilu	Reg. primárního vzduchu	Ø Zapalovací trysky
PLYN G20 20mbar **METAN** II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Zavřený	51
	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	Zavřený	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
PLYN G30/G31 28-30/37mbar **LPG** II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	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

BRENNER

DE

		GL8B/M GL8+8B/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...
Nennleistung pro Brenner	kW	3,3	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83

Gasname	Brenner	Ø Hauptdüsen	Ø Zwischenzündung	Ausgangsdruck des Ventils	Einst. Primärluft	Ø Zünddüse
GAS G20 20mbar **METHAN** II2ELL3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Geschlossen	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
GAS G25 20mbar **METHAN** II2ELL3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G25 18÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	150	-	-	Geschlossen	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...	200	-	-	20,0 mm	Einstellbar
GAS G30/G31 50mbar **FLÜSSIGGAS** 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
	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

BLUS DK

		GL8B/M GL8+8B/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...
Nominel effekt per blus	kW	3,3	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83

Gassens navn	Blus	Ø for hoved-dyserne	Ø gensidig tænding	Udgangstryk fra ventilen	Indstilling af primærluft	Ø for hjælpedy-serne
GAS G20 20mbar **METAN** II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Lukket	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	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
GAS G30/G31 30mbar **LPG** 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	-	-	Åben	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

PÕLETID EE

		GL8B/M GL8+8B/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...
Iga põleti nimivõimsus	kW	3,3	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83

Põletusgaasi nimetus	Põleti	Peapihusti Ø	Ø inter-ignition	Rõhk ventiiliavas	Primaaröhu siiber	Süütepihustite Ø
GAS G20 20mbar **MAAGAAS** II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Suletud	51
	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	Suletud	51
	GL7+7M	155	-	-	11,0 mm	51
	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
GAS G30/G31 30mbar **VEELDATUD NAFTAGAAS** II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	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

ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ

	GL8B/M GL8+8B/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...
Ονομαστική ισχύς ανά καυστήρα kW	3,3	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83

Όνομα αερίου	Καυστήρας	Ø Κύρια ακροφύσια	Ø αλληλοέναυση	Πίεση εξόδου βαλβίδας	Ρύθμιση πρωτ. αέρα	Ø Ακροφύσια πιλότοι
AEPIO G20 20mbar **ΜΕΘΑΝΙΟ** II2H3+ II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Κλειστός	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
AEPIO G30/G31 30mbar **LPG** II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	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
AEPIO G30/G31 28-30/37mbar **LPG** II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	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

QUEMADORES ES

	GL8B/M GL8+8B/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...
Potencia nominal para quemador kW	3,3	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83

Nombre gas	Quemador	Ø Inyectores principales	Ø interencendido	Presión en salida de la válvula	Reg. aire primario	Ø Inyectores Piloto
GAS G20 20mbar **METANO** II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Cerrada	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
GAS G30/G31 28-30/37mbar **GPL** II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	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

POLTTIMET FI

	GL8B/M GL8+8B/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...
Yksittäisen polttimen nimellisteho kW	3,3	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83

Kaasutyyppi	Poltin	Ø Pääsuuttimet	Ø inter-ignition	Ulostulopaine venttiilistä	Prim. ilman säätö	Ø Ohjaussuuttimet
GAS G20 20mbar **METAANI** II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Kiinni	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
GAS G30/G31 30mbar **NESTEKAASU** II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	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

BRÛLEURS

FR

		GL8B/M GL8+8B/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...
Puissance nominale pour brûleur	kW	3,3	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83

Nom du gaz	Brûleur	Ø Buses principales	Ø inter-allumage	Pression sortie vanne	Rég. air primaire	Ø Buses veilleuse
GAS G20 20mbar **MÉTHANE** II2E+3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Fermé	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
GAS G25 25mbar **MÉTHANE** II2E+3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G25 20÷30 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Fermé	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
GAS G30/G31 28-30/37mbar **GPL** II2E+3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	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

PLAMENICI

HR

	GL8B/M GL8+8B/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...
Nominalna snaga za pojedinačni plamenik kW	3,3	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83

Naziv plina	Plamenik	Ø Glavne mlaznice	Ø inter-ignition	Tlak na izlazu iz ventila	Podešavanje primarnog zraka	Ø Glavne mlaznic
PLIN G20 20mbar **PRIRODNI PLIN (METAN)** II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Zatvoreno	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
PLIN G30/G31 30mbar **GPL** II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	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

ÉGŐK

HU

	GL8B/M GL8+8B/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...
Égő névleges teljesítménye kW	3,3	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83

Gáz típusa	Égő	Ø Fő dűznik Régió	Ø keresztgyújtás	Szelep kimenet nyomása	Belépő levegő	Ø Vezérlő dűzni
GÁZ G20 25mbar **METÁN** II2HS3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G25 20÷30 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	130	-	-	Zárt	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
GÁZ G25,1 25mbar **METÁN** II2HS3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G25.1 20÷33 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	145	-	-	Zárt	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
GÁZ G30/G31 30mbar **LPG** II2HS3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	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

BURNERS IE

	GL8B/M GL8+8B/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...
Rated output per burner kW	3,3	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83

Gas name	Burner	Ø main nozzles	Ø inter-ignition	Valve output pressure	primary air reg.	Ø pilot nozzles
GAS G20 20mbar **METHANE** II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Closed	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
GAS G30/G31 28-30/37mbar **LPG** II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1.5 mm	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

GASLOGAR IS

	GL8B/M GL8+8B/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...
Metið a í hverjum gasloga kW	3,3	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83

Gas	Gaslogi	Ø Aðaltúður	Ø inter-ignition	Innstungu þrýstingi frá loki	Aðlögun aðallofts	Ø Hjálparlogar
GAS G30/G31 30mbar **LPG** I3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	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

BRUCIATORI

IT

	GL8B/M GL8+8B/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...
Potenza nominale per bruciatore kW	3,3	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83

Nome gas	Bruciatore	Ø Ugelli principali	Ø Ugelli interacensione	Pressione uscita valvola	Reg. aria primaria	Ø Ugelli Pilota
GAS G20 20mbar **METANO** II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Chiuso	51
	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	Chiuso	51
	GL7+7M	155	-	-	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	157	-	-	9,0 mm	Regolabile
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	200	70	-	6,0 mm	27.2
	GL20M GL20+20M	175	-	-	20,0 mm	Regolabile
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	185	-	-	20,0 mm	Regolabile
GAS G30/G31 28-30/37mbar **GPL** II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	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

DEGIKLIAI

LT

	GL8B/M GL8+8B/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...
Nominalinis vieno degiklio galingumas kW	3,3	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83

Dujų pavadinimas	Degiklis	Pagrindinių tūtų skersmuo	Ø inter-ignition	Vožtuvo išėjimo slėgis	Pirminio oro reguliavimo sklendė	Kreipia
DUJOS G20 20mbar **METANAS** II2H3+ II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Uždarytas	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
DUJOS G30/G31 28-30/37mbar **SUSKYSTINTOS NAFTOS DUJOS** II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	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
DUJOS G30/G31 30mbar **SUSKYSTINTOS NAFTOS DUJOS** II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	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

BRÛLEURS / BRENNER — LU

		GL8B/M GL8+8B/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...
Puissance nominale pour brûleur Nennleistung pro Brenner	kW	3,3	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83

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 **MÉTHANE / METHAN** I2E SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Fermé / Geschlossen	51
	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	Fermé / Geschlossen	51
	GL7+7M	155	-	-	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	157	-	-	9,0 mm	Réglable / Einstellbar
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	200	70	-	6,0 mm	27.2
	GL20M GL20+20M	175	-	-	20,0 mm	Réglable / Einstellbar
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	185	-	-	20,0 mm	Réglable / Einstellbar

DEGLIS — LV

		GL8B/M GL8+8B/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...
Katra degļa nominālā jauda	kW	3,3	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83

Gāzes nosaukums	Deglis	Galveno sprauslu Ø	Ø inter-ignition	Spiediens izejā no vārsta	Primārā gaisa regulēšana	Aizdedzes sprauslu Ø
GAS G20 20mbar **DABASGĀZE** II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Slēgta	51
	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	Slēgta	51
	GL7+7M	155	-	-	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	157	-	-	9,0 mm	Regulējams
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	200	70	-	6,0 mm	27.2
	GL20M GL20+20M	175	-	-	20,0 mm	Regulējams
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	185	-	-	20,0 mm	Regulējams
GAS G30/G31 30mbar **SAŠĶIDRINĀTA GĀZE** II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	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

ПЛАМЕНИЦИ MK

	GL8B/M GL8+8B/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...
Номинална моќ за секој пламеник kW	3,3	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83

Вид гас	Пламеник	Дијаментар на главните убризгувачи	Ø inter-ignition	излезен притисок од вентилот	Регулирање на основниот воздух	Дијаметар на управувачките убризгувачи
RAC G20 20mbar **МЕТАН**	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Затворено	51
	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	Затворено	51
II2H3+	GL7+7M	155	-	-	11,0 mm	51
II2H3B/P	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	157	-	-	9,0 mm	Прилагодлив
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	Прилагодлив
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	185	-	-	20,0 mm	Прилагодлив
RAC G30/G31 30mbar **LPG**	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	-	-	5,0 mm	cal35
II2H3B/P	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
G31 25÷35 mbar	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	120	-	-	12,0 mm	20
RAC G30/G31 28-30/37mbar **LPG**	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	-	-	5,0 mm	35
II2H3+	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
G31 25÷45 mbar	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	120	-	-	12,0 mm	20

BURNERS MT

	GL8B/M GL8+8B/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...
Rated output per burner kW	3,3	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83

Gas name	Burner	Ø main nozzles	Ø inter-ignition	Valve output pressure	primary air reg.	Ø pilot nozzles
GAS G30/G31 30mbar **LPG**	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1.5 mm	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	-	-	5.0 mm	35
I3B/P	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
G31 25÷35 mbar	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	120	-	-	12,0 mm	20

BRANDERS NL

		GL8B/M GL8+8B/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...
Nominaal vermogen per brander	kW	3,3	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83

Naam gas	Brander	Ø Hoofd spuitmonden	Ø Brandkop semi-permanente waakvlam	Ontluch-tingsventiel	Reg. Primaire lucht	Ø Spuitmonden waakvlam
GAS G25.3 25mbar **METHAAN** II2EK3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G25 20÷30 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	140	-	-	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
	GL20M GL20+20M	185	-	-	9,0 mm	Regelbaar
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	190	-	-	20,0 mm	Regelbaar
GAS G30/G31 30mbar **LPG** II2L3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	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

BRENNERE NO

		GL8B/M GL8+8B/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...
Nominell effekt for brenner	kW	3,3	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83

Gassnavn	Brenner	Ø Hoveddyser	Ø hjelpebrenner	Ventilens utgangstrykk	Reg. av primærluft	Ø Pilotdyser
GAS G20 20mbar **METAN** II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Lukket	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
	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
GAS G30/G31 30mbar **LPG** II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	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

PALNIKI

PL

	GL8B/M GL8+8B/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...
Moc znamionowa dla palnika kW	3,3	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83

Nazwa gazu	Palnik	Ø Dysz głównych	Ø Rozprzestrzenianie płomienia	Ciśnienie na wyjściu zaworu	Reg. powietrza pierwotnego	Ø Dysz Pilotujących
GAZ G20 20mbar **METAN** II2ELwLs3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Zamknięta	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
GAZ G27 20mbar **METAN** II2ELwLs3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷30 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	155	-	-	Zamknięta	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	200	-	-	20,0 mm	Regulowana
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	210	-	-	20,0 mm	Regulowana
GAZ G30/G31 37mbar **LPG** II2ELwLs3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷45 mbar G31 25÷45 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	85	-	-	1,5 mm	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
GAZ G2.350 13mbar **METAN** II2ELwLs3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G2.350 10÷16 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	185	-	-	Zamknięta	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

QUEIMADORES

PT

	GL8B/M GL8+8B/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...
Potência nominal por queimador kW	3,3	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83

Nome gás	Queimador	Ø Bicos principais	Ø interignição	Pressão de saída na válvula	Reg. ar primário	Ø Bicos Pilotos
GAS G20 20mbar **METANO** II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Fechado	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
GAS G30/G31 28-30/37mbar **GPL** II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	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

ARZATORI

RO

	GL8B/M GL8+8B/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...
Puterea nominală pe arzător kW	3,3	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83

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

ГОРЕЛКА RU

	GL8B/M GL8+8B/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...
Номинальная мощность отдельной горелки kW	3,3	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83

Наименование газа	Горелки	Ø Основные сопла	Ø Сопло взаимного зажигания	Выходное давление на клапане	Подача первичного воздуха	Ø Сопла запальной горелки
GAS G20 20mbar **METANO** II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Closed	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
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	200	70	-	6,0 mm	27.2
	GL20M GL20+20M	175	-	-	20.0 mm	Регулируемый
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	185	-	-	20.0 mm	Регулируемый
GAS G30/G31 28-30/37mbar **GPL** II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	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

BRÄNNARE SE

	GL8B/M GL8+8B/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...
Brännarens nominella effekt kW	3,3	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83

Gasens namn	Brännare	Ø Huvudmunstycken	Ø intermediär tändning	Utloppstryck från ventilen	Regl. av primärluft	Ø Pilotmunstycken
GAS G20 20mbar **METAN** II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Stängt	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	Regulējams
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	200	70	-	6,0 mm	27.2
	GL20M GL20+20M	175	-	-	20,0 mm	Regulējams
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	185	-	-	20,0 mm	Regulējams
GAS G30/G31 30mbar **GASOL** II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	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

GORILNIKI

SI

		GL8B/M GL8+8B/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...
Nazivna moč gorilnika	kW	3,3	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83

Vrsta plina	Gorilnik	Ø Osrednje plinske šobe	Ø inter-ignition	Tlak na izhodu ventila	Uravnavanje primarnega zraka	Ø Pilotne plinske šobe
GAS G20 20mbar **ZEMELJSKI PLIN** II2H3+ II2H3B/P N°: SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Zaprto	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 uravnavati
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	200	70	-	6,0 mm	27.2
	GL20M GL20+20M	175	-	-	20,0 mm	Možno uravnavati
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	185	-	-	20,0 mm	Možno uravnavati
GAS G30/G31 30mbar **UNP** II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	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
GAS G30/G31 28-30/37mbar **UNP** II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	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

HORÁKY

SK

	GL8B/M GL8+8B/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...
Nominálny výkon pre horák kW	3,3	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83

Typ plynu	Horák	Ø Hlavné trysky	Ø zapálenie	Výstupný tlak ventilu	Reg. primárneho vzduchu	Ø Zapaľovacie trysky
PLYN G20 20mbar **METAN** II2H3+ II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Zatvorená	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	Nastaviteľné
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	200	70	-	6,0 mm	27.2
	GL20M GL20+20M	175	-	-	20,0 mm	Nastaviteľné
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	185	-	-	20,0 mm	Nastaviteľné
PLYN G30/G31 28-30/37mbar **LPG** II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	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
PLYN G30/G31 30mbar **LPG** II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	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
PLYN G30/G31 50mbar **LPG** 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
	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

BRÜLÖRLER

TR

	GL8B/M GL8+8B/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...
Herbir brülör için nominal güç kW	3,3	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83

Gaz adı	Brülör	Ana jetlerin çapı	ø inter-ignition	Valf çıkış basıncı	Ana hava ayarı	Pilot jetlerin çapı
G20 20mbar GAZ **METAN GAZI** II2H3+ II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Kapalı	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
	GL20M GL20+20M	175	-	-	20,0 mm	Ayarlanabilir
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	185	-	-	20,0 mm	Ayarlanabilir
G30/G31 30mbar GAZ **LPG** II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	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
G30/G31 28-30/37mbar GAZ **LPG** II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	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

BURNERS

UK

	GL8B/M GL8+8B/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...
Rated output per burner kW	3,3	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83

Gas name	Burner	Ø main nozzles	Ø inter-ignition	Valve output pressure	primary air reg.	Ø pilot nozzles
GAS G20 20mbar **METHANE** II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Closed	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
GAS G30/G31 28-30/37mbar **LPG** II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1.5 mm	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

الحارق — البلدان العربية حوارق

	GL8B/M GL8+8B/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...
القدرة الاسمية كيلواط	3,3	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83

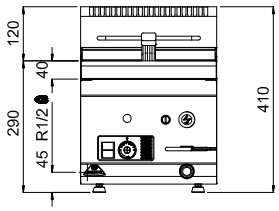
اسم الغاز	البلدان العربية حوارق	قطر الصمّامات الرئيسية	قطر المجرى الجانبي	Valve output pressure	تعديل الهواء الأولي	قطر الصمّامات الدليلية
GAS G20 20mbar ميثان II2H3+ تزويد ضغط: (الحد الأدنى ÷ الحد الأقصى) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	ملّ قناة لجر المياه	51
	6GL18B/M	140	-	-	1 ملم	51
	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	قناة لجر المياه	51
	GL7+7M	155	-	-	11 ملم	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M GL18... SGL18... 9GL18...	157	-	-	9,0 ملم	قابل للتعديل
	S9GL18... LX9GL18...	200	-	70	6,0 ملم	27.2
	GL20M GL20+20M	175	-	-	20,0 ملم	قابل للتعديل
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	185	-	-	20,0 ملم	قابل للتعديل
GAS G30/G31 28-30/37mbar غاز II2H3+ تزويد ضغط: (الحد الأدنى ÷ الحد الأقصى) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1.5 ملم	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	-	-	5 ملم	35
	GL7+7M	105	-	-	11 ملم	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	100	-	-	9 ملم	20
	GL18... SGL18... 9GL18...	130	45	-	6 ملم	22
	S9GL18... LX9GL18...	115	-	-	12 ملم	28
	GL20M GL20+20M	120	-	-	12 ملم	28
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...					

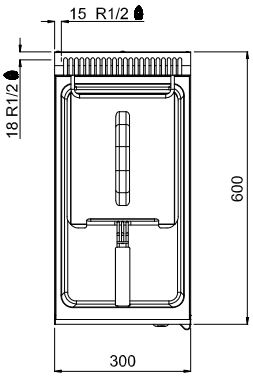
الحارق — المملكة العربية السعودية

	GL8B/M GL8+8B/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...
القدرة الاسمية كيلواط	3,3	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83

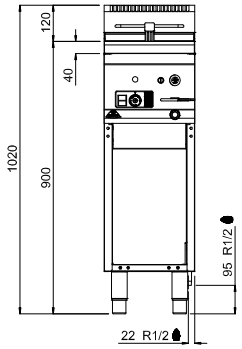
اسم الغاز	البلدان العربية حوارق	قطر الصمّامات الرئيسية	قطر المجرى الجانبي	Valve output pressure	تعديل الهواء الأولي	قطر الصمّامات الدليلية
(GAS G30/G31) LPG 50mbar غاز I3B/P تزويد ضغط: (الحد الأدنى ÷ الحد الأقصى) LPG 42,5÷57,5 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	78	-	-	1,5 ملم	35
	GL10B/M GL10+10B/M	82	-	-	5 ملم	35
	GL7+7M	90	-	-	11 ملم	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M GL18... SGL18... 9GL18...	85	-	-	9,0 ملم	20
	S9GL18... LX9GL18...	115	45	-	6,0 ملم	22
	GL20M GL20+20M	100	-	-	10,0 ملم	20
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	105	-	-	10,0 ملم	20

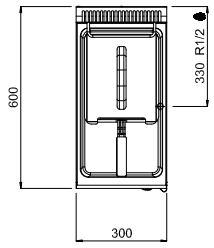
GL8B



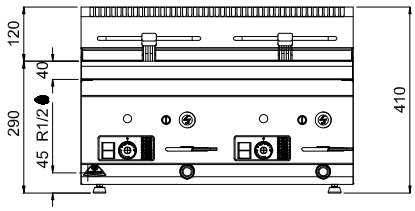


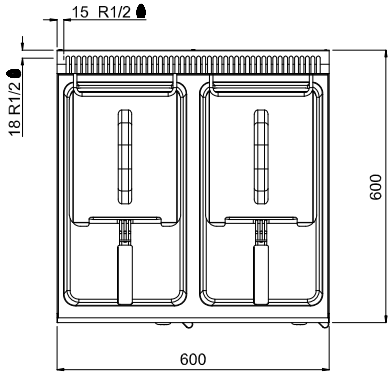
GL8M



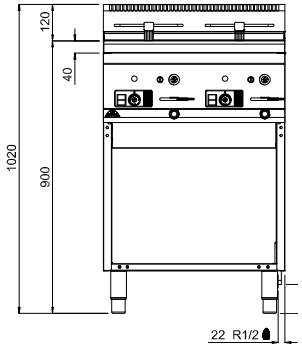


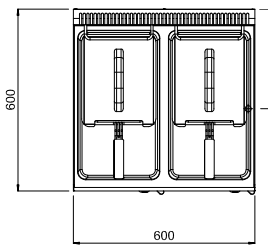
GL8+8B



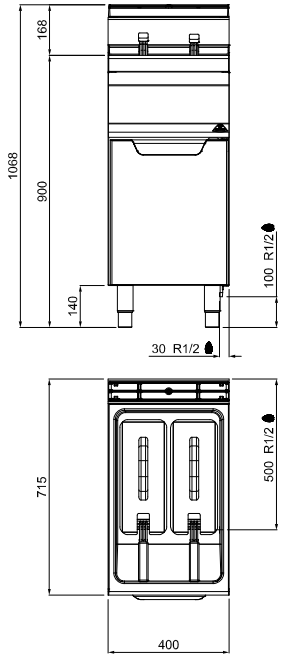


GL8+8M

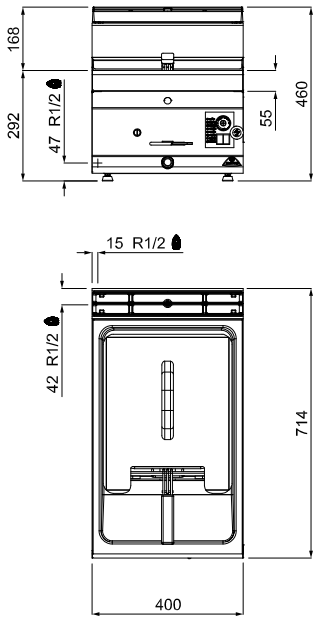




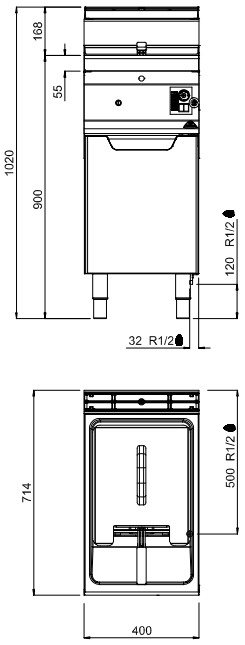
GL7+7M



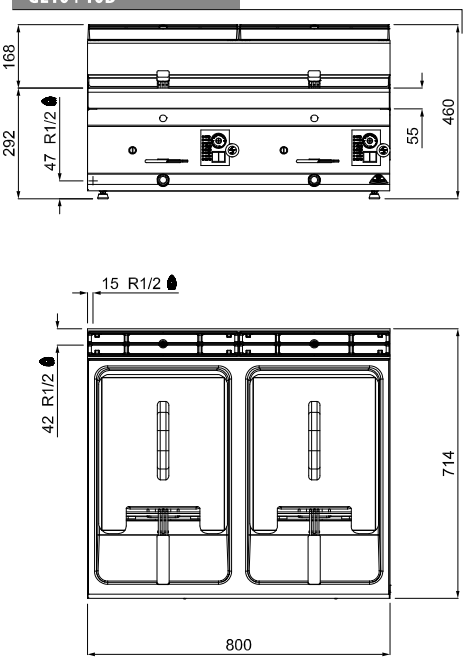
GL10B



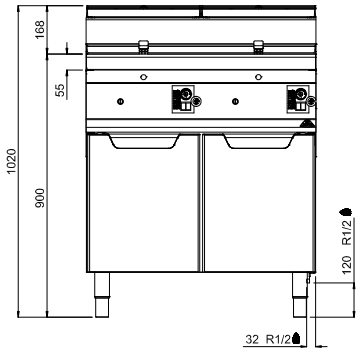
GL10M

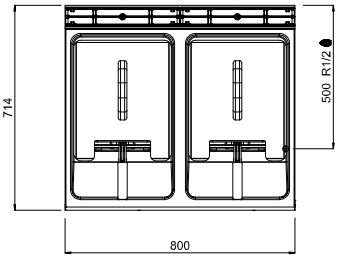


GL10+10B

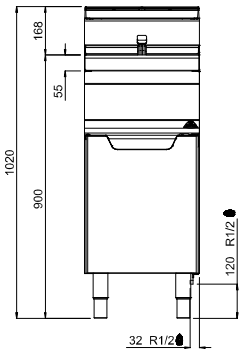


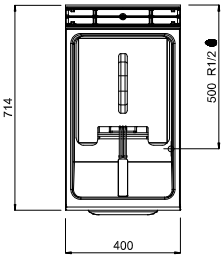
GL10+10M



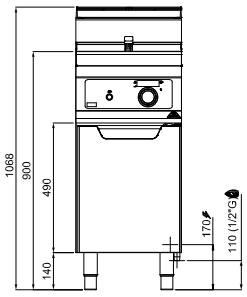


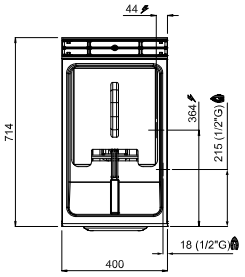
GL15M



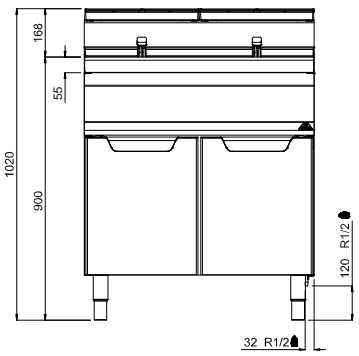


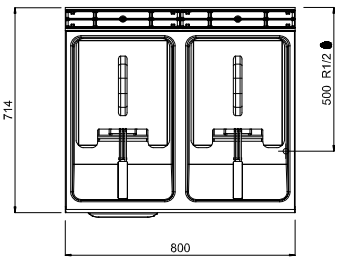
GL15M-BF



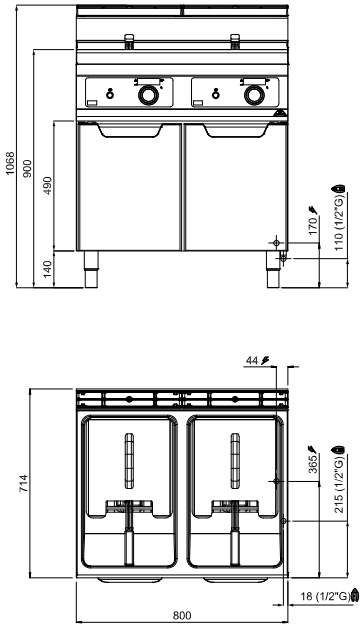


GL15+15M

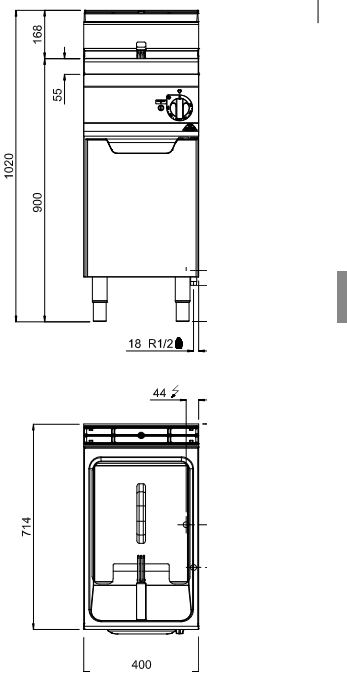




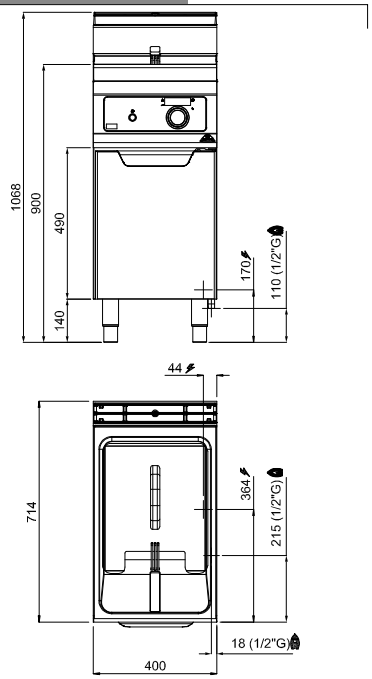
GL15+15M-BF



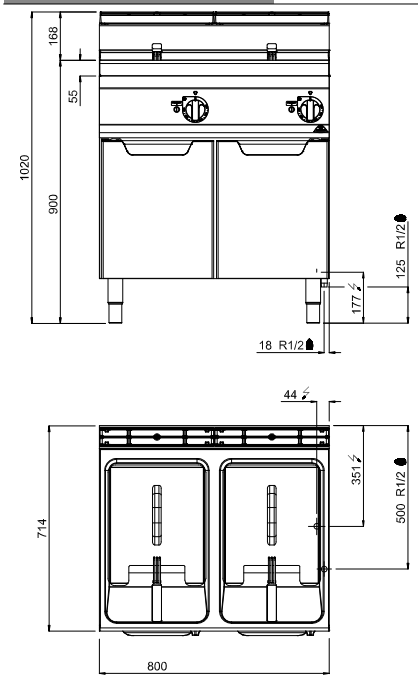
GL18MI



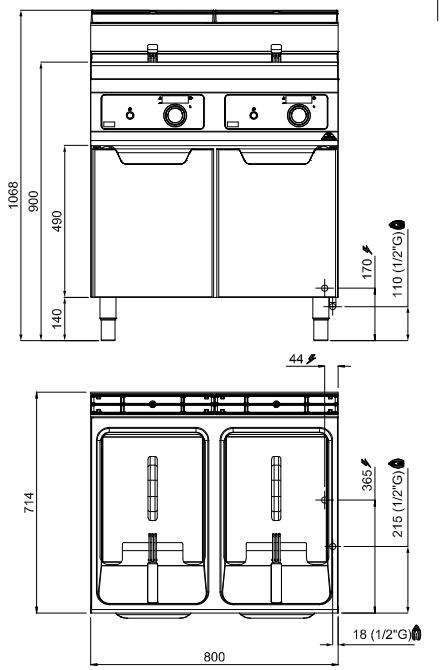
GL18MI-BF



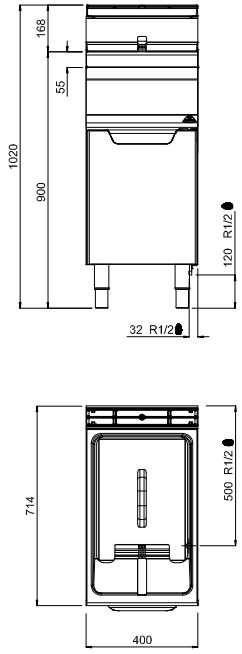
GL18+18MI



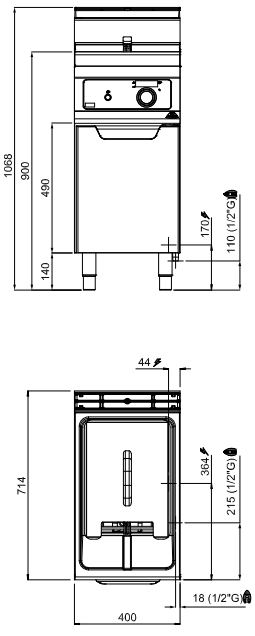
GL18+18MI-BF



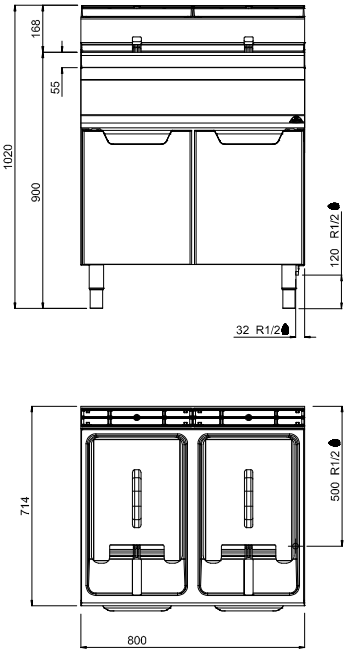
GL20M



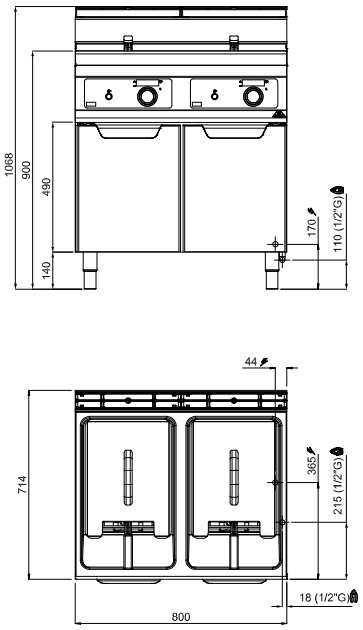
GL20M-BF



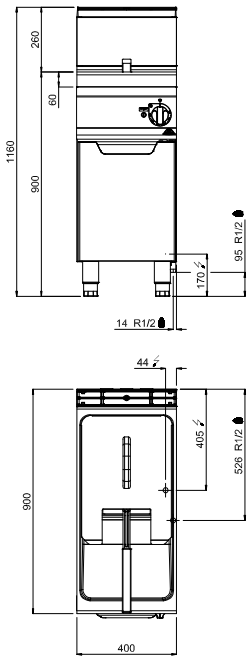
GL20+20M



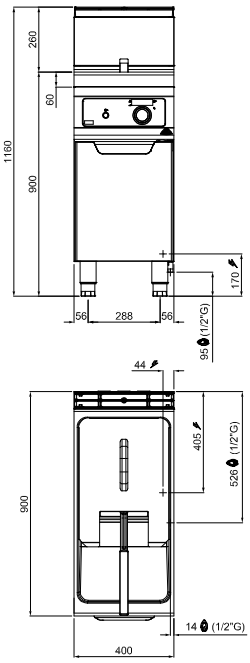
GL20+20M-BF



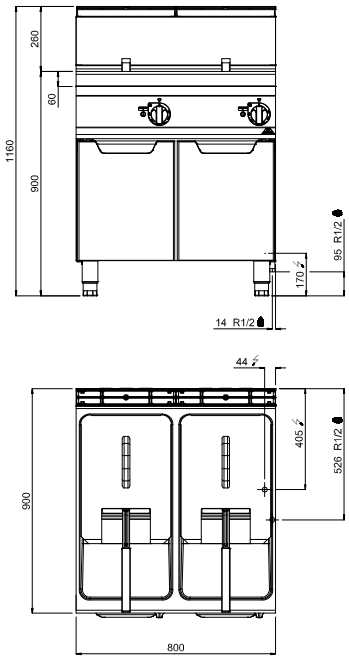
9GL18MI



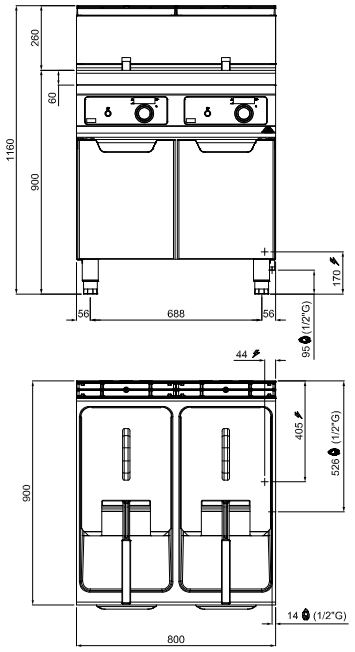
9GL18MI-BF



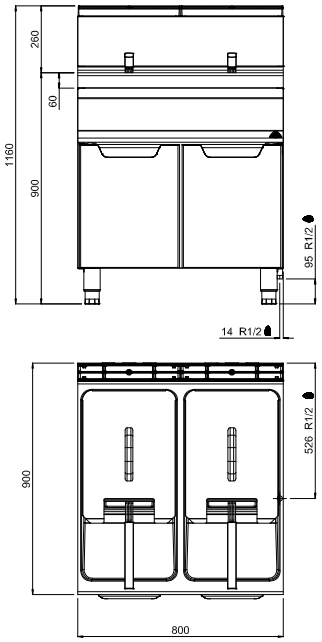
9GL18+18MI



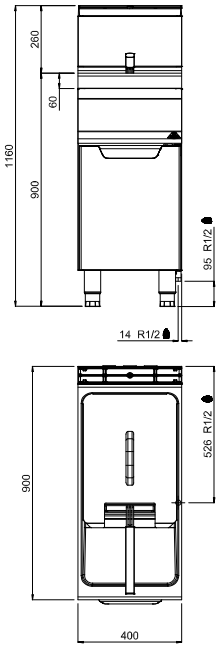
9GL18+18MI-BF



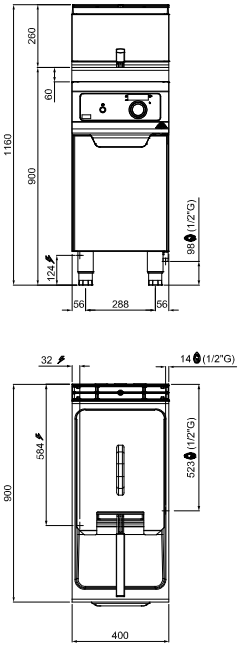
9GL20+20M



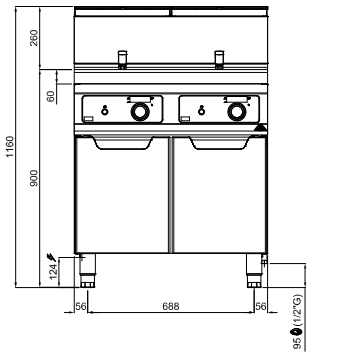
9GL20M

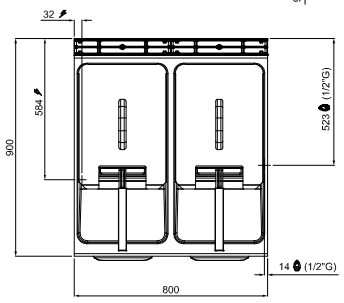


9GL20M-BF

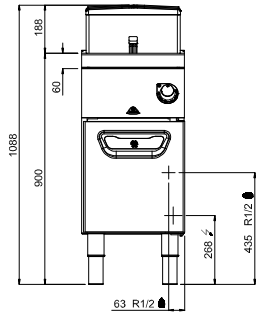


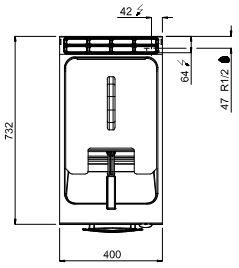
9GL20+20M-BF



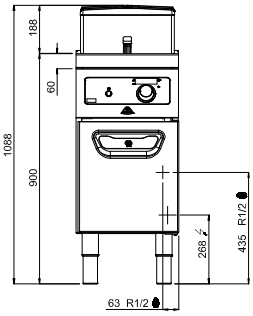


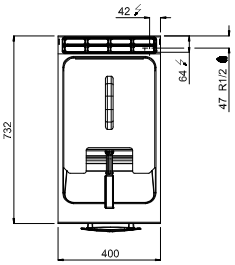
SGL18MI



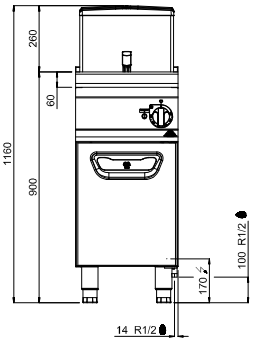


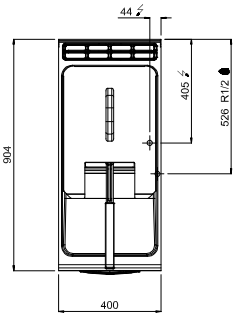
SGL18MI-BF



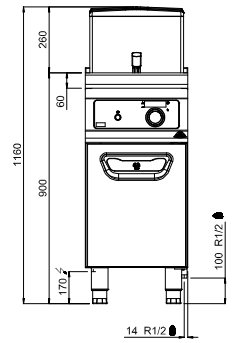


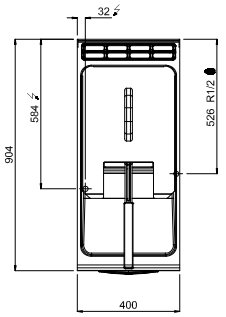
S9GL18MI



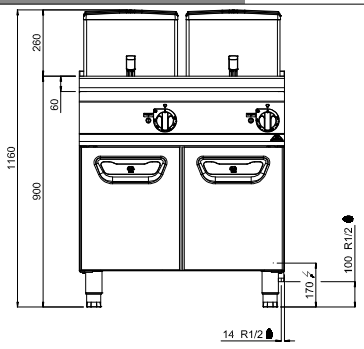


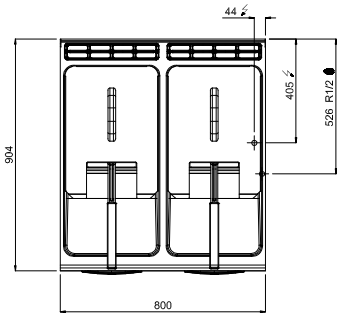
S9GL18MI-BF



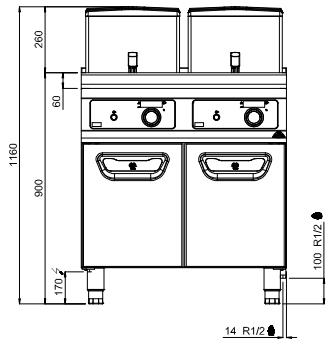


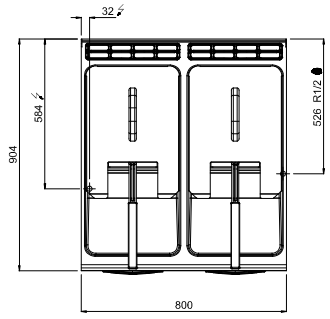
S9GL18+18MI



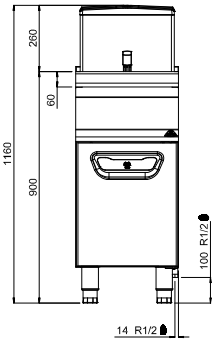


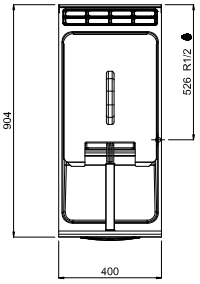
S9GL18+18MI-BF



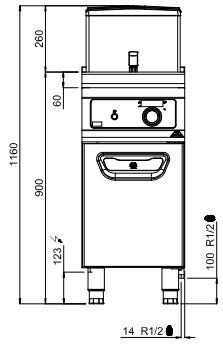


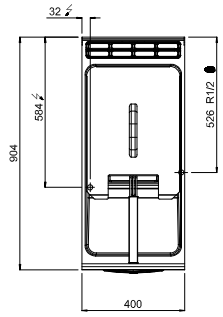
S9GL20M



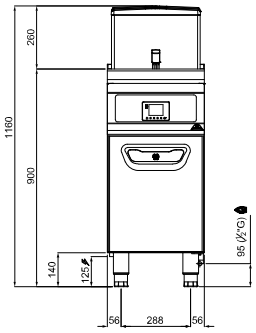


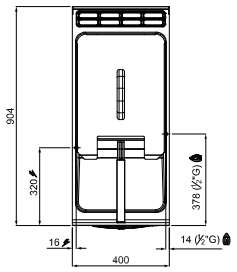
S9GL20M-BF



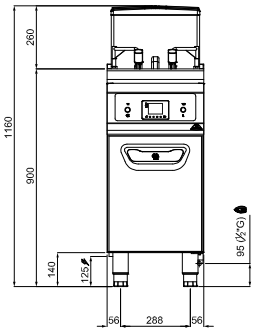


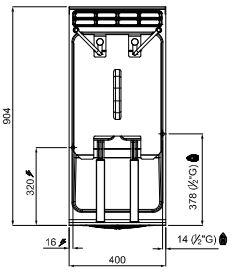
S9GL20MF



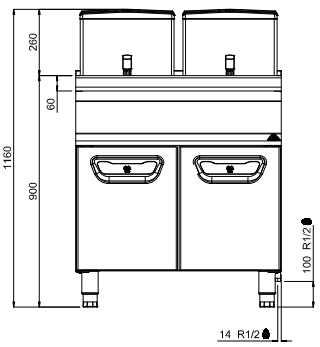


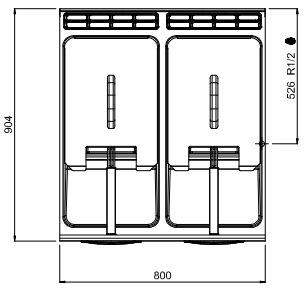
S9GL20MFA



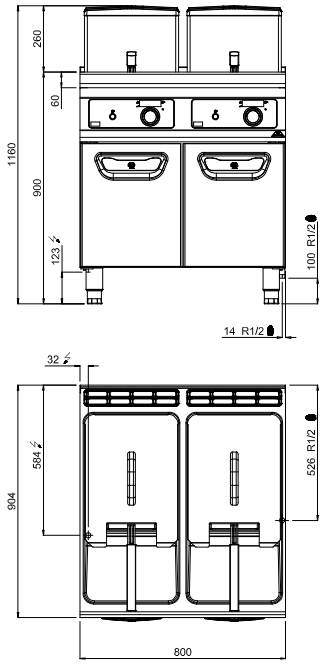


S9GL20+20M

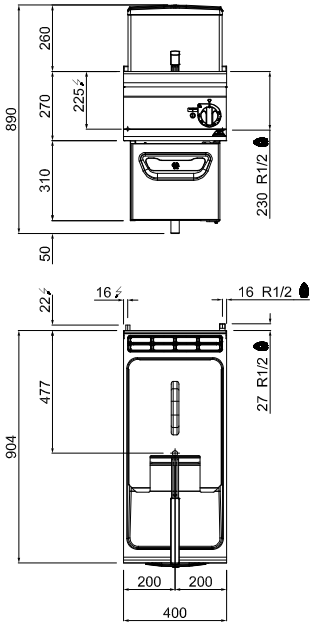




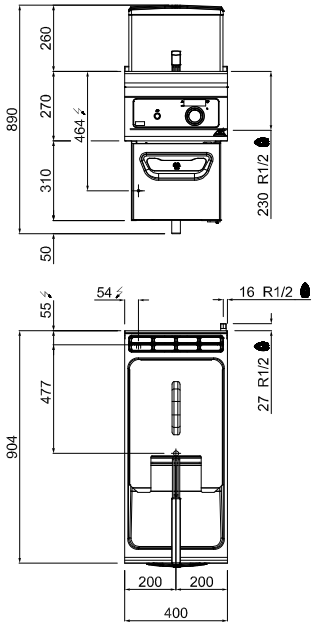
S9GL20+20M-BF



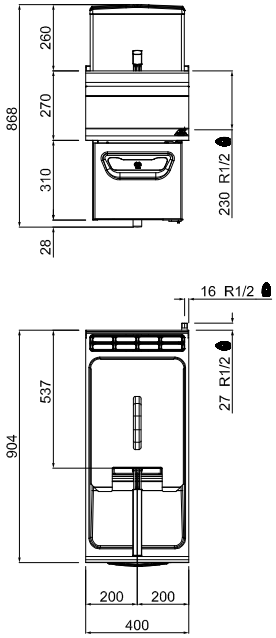
LX9GL18I



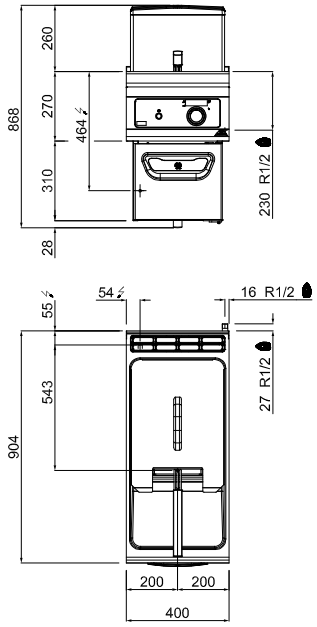
LX9GL18I-BF



LX9GL20



LX9GL20-BF


260
270
868
464
310
28
230 R1/2
54
16 R1/2
55
543
27 R1/2
904
200
200
400

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

mA	Morsettiera arrivo linea	Inout terminal board	Bornier arrivée ligne	Klemmenleiste Leitungszugang
mD	Morsettiera di derivazione	Shunt terminal board	Bornier de dérivation	Verteiler-Klemmenleiste
B2	Interruttore	Switch	Interrupteur	Schalter
B5	Encoder	Encoder	Résistances	Drehwinkelgeber
B6	Pulsante per piezo	Piezo button	Touche pour piézo	Piezo-Zündknopf
B8	Temporizzatore	Timer	Temporisateur	Zeitschaltvorrichtung
B9	Deviatore doppio	Double diverter	Déviateur double	Doppelter Umsteller
BC	Teleruttore	Electromagnetic switch	Télérupteur	Fernschalter
BP	Base di partenza	Starting base	Base de départ	Ausgangsbasis
CP	Candeletta piezo	Piezo plug	Bougie piézo	Piezo-Zündkerze
DS	Tastierino / display	keyboard/ display	Clavier / affichage	Tastenfeld / Display
EV	Elettrovalvola	Solenoid valve	Électrovanne	Elektroventil
F	Fusibile	Fuse	Fusible	Sicherung
GP	Generatore piezo	Piezo generator	Générateur piézo	Piezo-Generator
H1	Lampada spia verde (tensione)	Green pilot lamp (voltage)	Voyant vert (tension)	Grüne Kontrollleuchte (Spannung)
H2	Lampada spia arancio	Orange pilot lamp	Voyant orange	Orange Kontrollleuchte
M1	Elettroventola di raffreddamento	Electric fan	Électroventilateur	Elektroventilator
M2	Attuatore	Actuator	Actionneur	Stellmotor
M3	Pompa	Pump	Pompe	Pumpe
T1	Termostato di lavoro	Operating thermostat	Thermostat de travail	Betriebsthermostat
T2	Termostato di sicurezza	Safety thermostat	Thermostat de sécurité	Sicherheitsthermostat
TC	Termocoppia pilota	Pilot thermocouple	Thermocouple pilote	Thermoelement Zündflamme
TCJ	Sonda di temperatura	Temperature probe	Sonde de température	Temperatursonde
TM	Trasformatore monofase	Single phase transformer	Transformateur monophasé	Einphasentransformator

mA	Tablero de bornes llegada línea	Klembord netaansluiting	Régua de bornes chegada linha	Κλεμοσειρά εισαγωγής γραμμής
mD	Tablero de bornes de derivación	Aftakkingsklembord	Régua de bornes de derivação	Κλεμοσειρά εκτροπής
B2	Interruptor	Schakelaar	Interruptor	Διακόπτης
B5	Encoder	Encoder	Encoder	Κωδικοποιητής
B6	Botón para piezoeléctrico	Drukknop voor piëzo	Botão ignição piezoeléctrica	Διακόπτη για το πιέζο
B9	Derivador doble	Dubbele wisselschakelaar	Comutador duplo	Διπλός εκτροπέας
B8	Temporizador	Tijdschakelaar	Temporizador	Χρονοδιακόπτης
BC	Telerruptor	Afstandschakelaar	Relé	Διακόπτη τηλεχειριστηρίου
BP	Base de salida	Vertrekpunt	Base de partida	Βάση ξεκινήματος
CP	Bujía piezoeléctrico	Bougie piëzo	Vela ignição piezoeléctrica	Μπουζί για το πιέζο
DS	Teclado/pantalla	Toetsenbord/Display	Teclado / visor	Πληκτρολόγιο / οθόνη
EV	Electroválvula	Elektroventiel	Válvula eléctrica	Ηλεκτροβαλβίδα
F	Fusible	Zekering	Fusível	Ασφάλεια
GP	Generador piezoeléctrico	Generator piëzo	Gerador ignição piezoeléctrica	Γεννήτρια για το πιέζο
H1	Luz testigo verde (tensión)	Groen lichtje (spanning)	Lâmpada de indicação verde (tensão)	Λυχνία ένδειξη - πράσινη (τάσης)
H2	Luz testigo naranja	Oranje lichtje	Lâmpada de indicação laranja	Λυχνία ένδειξη - πορτοκαλί
M1	Electroventilador	Elektrische ventilator	Ventilador eléctrico	Ηλέκτρο-ανεμιστήρας
M2	Accionador	Actuator	Atuador	Ενεργοποιητής
M3	Bomba	Pomp	Bomba	Αντλία
T1	Termostato de ejercicio	Thermostaat	Termóstato de trabalho	Θερμοστάτης λειτουργίας
T2	Termostato de seguridad	Veiligheidsthermostaat	Termóstato de segurança	Θερμοστάτης ασφαλείας
TC	Termopar piloto	Thermokoppel waakvlam	Termopar piloto	Θερμοστοιχείο του πιλότου
TCJ	Sonda de temperatura	Temperatuur sonde	Sonda de temperatura	Αισθητηρας θερμοκρασιας
TM	Transformador monofásico	Eenfasige transformator	Transformador monofásico	Μονοφασικός μετασχηματιστής

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

mA	Svorkovnice linky	Vstupná svorkovnica linky	Belépő csöveken bilincs	Klemkasse ved ledningens indgang
mD	Derivační svorkovnice	Derivačná svorkovnica	Elágazó csöveken bilincs	Omledningsklemkasse
B2	Vypínač	Vypínač	kapcsoló	Kontakt
B5	Enkodér	Encoder	Kódoló	Encoder
B6	Tlačítko pro piezozapalovač	Piezoelektrické tlačidlo	Gyújtógomb	Gnistknap
B8	Časový spínač	Časový spínač	Időzítő	Tidstagning
B9	Dvojitý přepínač	Dvojitý prepínač	Kettős terelő	Dobbelt omskifter
BC	Vypínač s dálkovým ovládáním	Vypínač s diaľkovým ovládaním	Távirányító	Kontaktor
BP	Spouštěcí základna	Spúšťacia základňa	Kiinduló bázis	Udgangspunkt
CP	Piezoelektrická svíčka	Piezoelektrický čapík	Gyújtógyertya	Gnist-tændrør
DS	Klávesnice / displej	Klávesnica / displej	Billentyűzet / display	Tastatur / display
EV	Elektroventil	Elektroventil	Elektro-szelep	Elektroventil
F	Pojistka	Poistka	Biztosíték	Sikring
GP	Piezoelektrický generátor	Piezoelektrický generátor	Gyújtó generaátor	Gnistgenerator
H1	Zelená světelná kontrolka (napětí)	Zelená svetelná kontrolka (napätie)	Zöld fénykijelző (feszültség)	Grøn kontrollampe (spænding)
H2	Oranžová světelná kontrolka	Oranžová svetelná kontrolka	Narancssárga fénykijelző	Orange kontrollampe
M1	Elektroventilátor	Elektroventilátor	Elektromos ventilátor	Elektrisk blæser
M2	Pohon	Pohon	Működtető	Aktuator
M3	Čerpadlo	Čerpadlo	Szivattyú	Pumpe
T1	Provozní termostat	Prevádzkový termostat	Munka termosztát	Arbejdstermostat
T2	Bezpečnostní termostat	Bezpečnostný termostat	Biztonsági termosztát	Sikkerhedstermostat
TC	Zapalovací termočlánek	Zapaľovací termočlánok	Vezérlő gyújtó-betét	Våge-termoelement
TCJ	Teplotní sondy	Teplotná sonda	Hőmérséklet szonda	Temperatursonde
TM	Jednofázový transformátor	Jednofázový transformátor	Egyfázisú transzformátor	Enfaset transformer

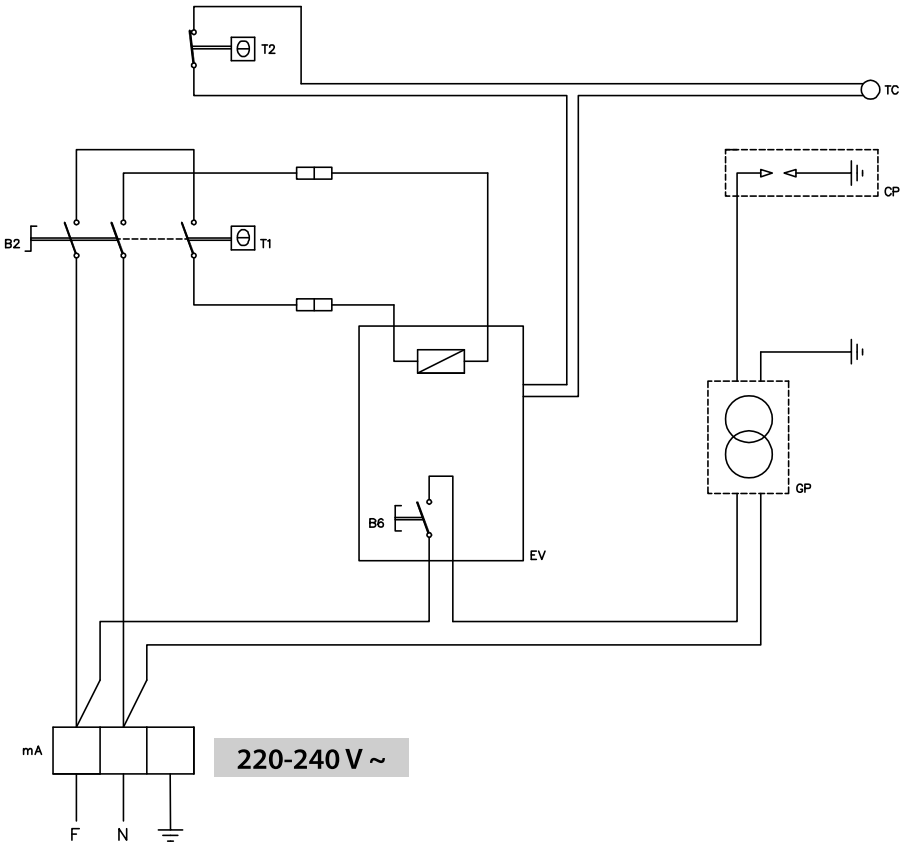
mA	Terminalblokk for inngående ledninger	Uttagslåda för strömledning	Skrzynka zaciskowa wlotu linii	Cârlig sosire linie
mD	Terminalblokk; utgangspunkt for ledninger	Uttagslåda för förgrening	Skrzynka zaciskowa rozdziałowa	Cârlig de derivare
B2	Bryter	Strömbrytare	Wyłącznik	Întrerupător
B5	Koder	Encoder	Przetwornik	Codificator
B6	Piezoknapp	Piezoelektrisk tryckknapp	Przycisk dla zapalarki piezoelektrycznej	Pulsant pe bucată
B8	Tidsur	Tidrelä	Wyłącznik czasowy	Temporizator
B9	Dobbel vribryter	Dubbel vidarekopplare	Podwójny przełącznik	Întrerupător cap-scară dublu
BC	Kontaktor	Strömbrytare	Stycznik	Teleîntrerupător
BP	Utgangsbase	Utgångsbas	Podstawa	Baza de pornire
CP	Piezo tennstift	Piezoelektriskt stift	Świeca zapalarki piezoelektrycznej	Bujie bucată
DS	Tastatur / display	Tangentbord / display	Klawiaturka / wyświetlacz	Tastieră/ display
EV	Elektroventil	Elektroventil	Elektrozawór	Electrovalvă
F	Sikring	Säkring	Bezpiecznik	Fuzibil
GP	Piezogenerator	Piezoelektrisk generator	Generator zapalarki piezoelektrycznej	Generator bucată
H1	Grønn varsellampe (spenning)	Grön kontrollampa (spänning)	Zielona lampka kontrolna (napięcie)	Lampă de semnalizare verde (tensiune)
H2	Oransje varsellampe	Orange kontrollampa	Pomarańczowa lampka kontrolna	Lampă de semnalizare portocalie
M1	Elektrisk vifte	Elektrofläkt	Elektrowentylator	Electroventilator
M2	Aktuator	Ställdon	Siłownik	Dispozitiv de acţionare
M3	Pumpe	Pump	Pompa	Pompă
T1	Arbeidstermostat	Arbetstermostat	Termostat roboczy	Termostat de lucru
T2	Sikkerhetstermostat	Säkerhetstermostat	Termostat bezpieczeństwa	Termostat de siguranţă
TC	Pilot-termoelement	Pilottermoelement	Termopara pilotująca	Termocuplu pilot
TCJ	Temperatursonde	Temperatursond	Sonda temperatury	Sondă de temperatură
TM	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 elektrische schema's • Legenda esquemas eléctricos • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων Legenda k elektrickým schématům • Legenda k elektrickým schémam • Jelmagyarázat a kapcsolási rajzokhoz Forklaringer til eldiagrammer • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema • Teckenförklaring till kopplingsschemana Opis schematów elektrycznych • Legenda schemelor electrice • Пояснения к электрическим схемам • Elektrik şemalarının anlamları

قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية •

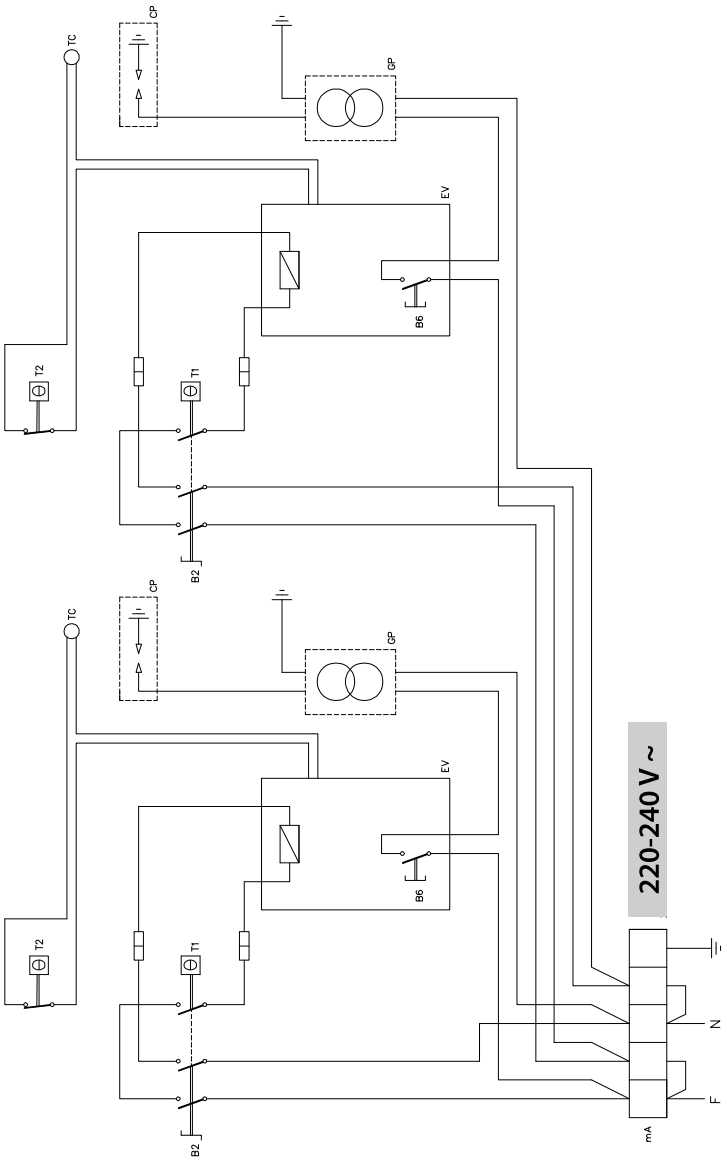
mA	Клеммная колодка входа линии	Hat geliş terminal kutusu	لوحة أطراف توصيل الدخل
mD	Распределительная клеммная колодка	Derivasyon kutusu	لوحة أطراف توصيل التفرّع
B2	Выключатель	Şalter	مفتاح كهربائي
B5	Кодовый датчик	Enkoder	إنكودر
B6	Кнопка пьезозажигания	Piezo tuşu	زرّ بيزو
B8	Таймер	Zamanlayıcı	"تيميوريتزيتر" تجهيزة قطع/وصل كهربائي متناوب بزمن مسبق /تعيين
B9	Двухполюсный переключатель	Çift yön değiştirici	قطع \ وصل بمحول مضاعف
BC	РелкОрегулятор	kontaktör	مفتاح تلامس
BP	Исходная позиция	Başlangıç bazı	قاعدة الانطلاق
CP	Свечка пьезозажигания	Piezo bujisi	شمعة إشعال بيزو
DS	Кнопочная панель / дисплей	Ufak klavye / ekran	لوحة مفاتيح / لوحة عرض
EV	Электроклапан	Solenoid vana	صمّام كهربائي
F	Плавкий предохранитель	Sigorta	فيوز
GP	Пьезогенератор	Piezo jeneratörü	موّلد بيزو
H1	Зеленая индикаторная лампочка (напряжение)	Yeşil ikaz lambası	مصباح المؤشر الضوئي الأخضر (فلطيّة)
H2	Оранжевая индикаторная лампочка	Turuncu ikaz lambası	مصباح المؤشر الضوئي البرتقالي
M1	Электровентилятор	Elektrikli fan	مروحة كهربائية
M2	Исполнительный механизм (моторчик)	Aktüatör	"أتويتر" محرك كهربائي يرفع ويخفض السلال
M3	Насос	Pompa	مضخة
T1	Рабочий термостат	Çalışma termostatı	ثيرموستات التشغيل
T2	Предохранительный термостат	Emniyet termostatı	ثيرموستات أمان
TC	Термопара запальника	Pilot termokup	مزدوجة حرارية
TCJ	Датчик температуры	Isı sensörü	مسبار درجة الحرارة
TM	Монофазный трансформатор	Tek fazlı transformatör	محول وحيد الطور

GL18MI · SGL18MI · 9GL18MI · S9GL18MI · LX9GL18I



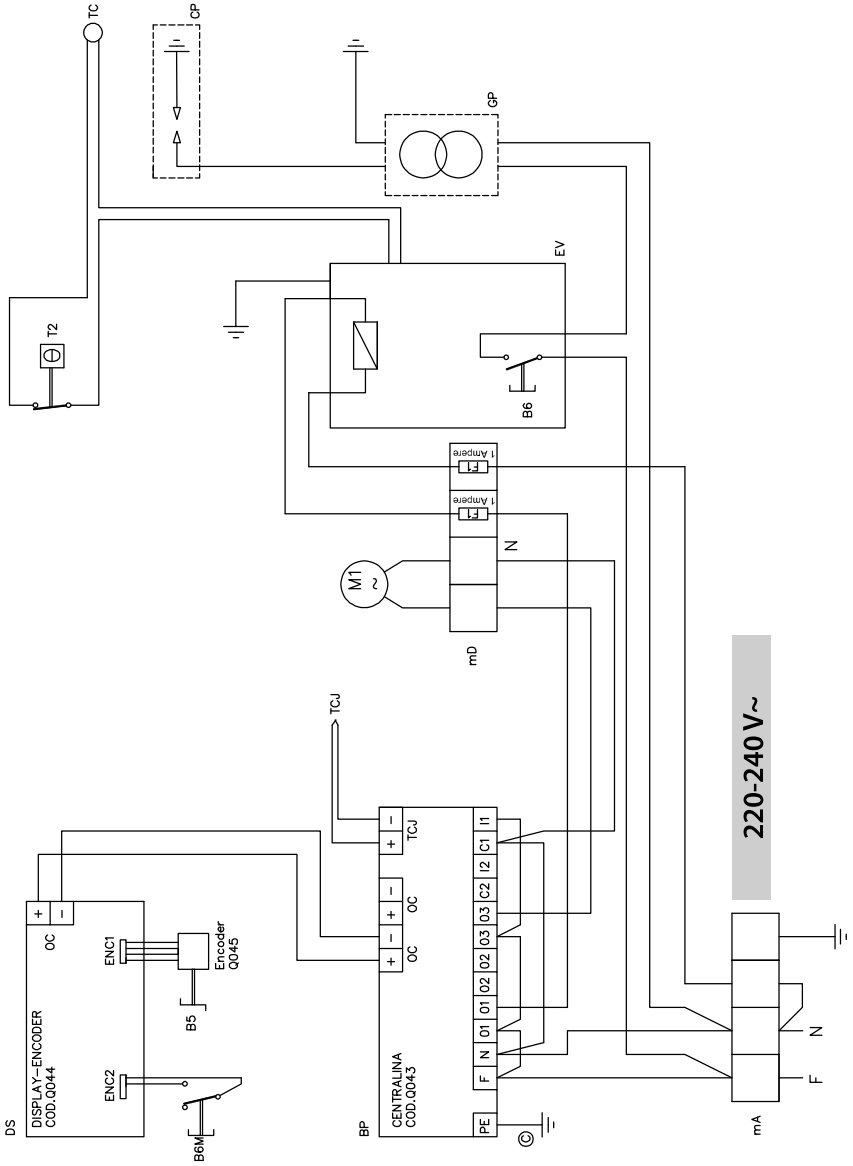
Legenda schemi elettrici a pag. 70/71/72 • Legend for wiring diagrams on page 70/71/72 • Légende des schémas électriques à la page 70/71/72 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 70/71/72 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 70/71/72 • Legenda elektrische schema's op pag. 70/71/72 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 70/71/72 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 70/71/72 • Legendu k elektrickým schématům naleznete na str. 70/71/72 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 70/71/72 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 70/71/72. oldalakon található • Forklaringer til eldiagrammer pås. 70/71/72 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 70/71/72 • Teckenförklaring till kopplingsscheman på sid. 70/71/72 • Opis schematów elektrycznych na str. 70/71/72 • Legendă scheme electrice la pag. 70/71/72 • Пояснения к электрическим схемам на стр. 70/71/72 • Sayfa 70/71/72 deki elektrik şemalarının anlamları • رموز مخطط الدائرة في الصفحة 70/71/72

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



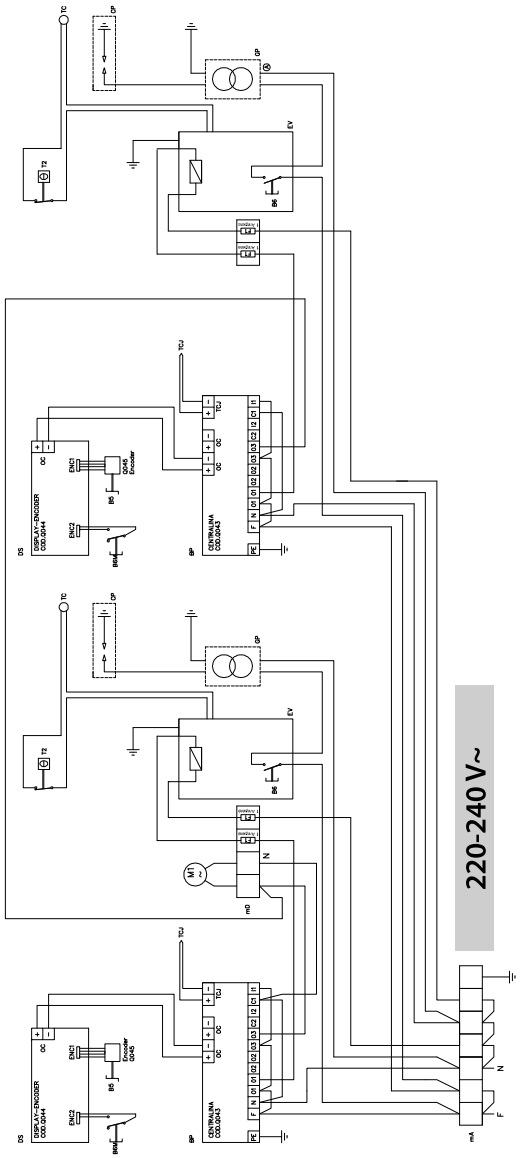
Legenda schemi elettrici a pag. 70/71/72 • Legend for wiring diagrams on page 70/71/72 • Légende des schémas électriques à la page 70/71/72 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 70/71/72 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 70/71/72 • Legenda elektrische schema's op pag. 70/71/72 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 70/71/72 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 70/71/72 • Legendu k elektrickým schématům naleznete na str. 70/71/72 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 70/71/72 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 70/71/72. oldalakon található • Forklaringer til eldiagrammer pås. 70/71/72 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 70/71/72 • Teckenförklaring till kopplingsscheman på sid. 70/71/72 • Opis schematów elektrycznych na str. 70/71/72 • Legendă scheme electrice la pag. 70/71/72 • Пояснения к электрическим схемам на стр. 70/71/72 • Sayfa 70/71/72 deki elektrik şemalarının anlamları • دليل مخطط الدائرة في الصفحة 70/71/72

GL15M-BF · GL20M-BF · GL18MI-BF · 9GL18MI-BF · 9GL20M-BF · LX9GL18I-BF
LX9G20-BF · S9GL20M-BF · SGL18MI-BF · SG9GL18MI-BF



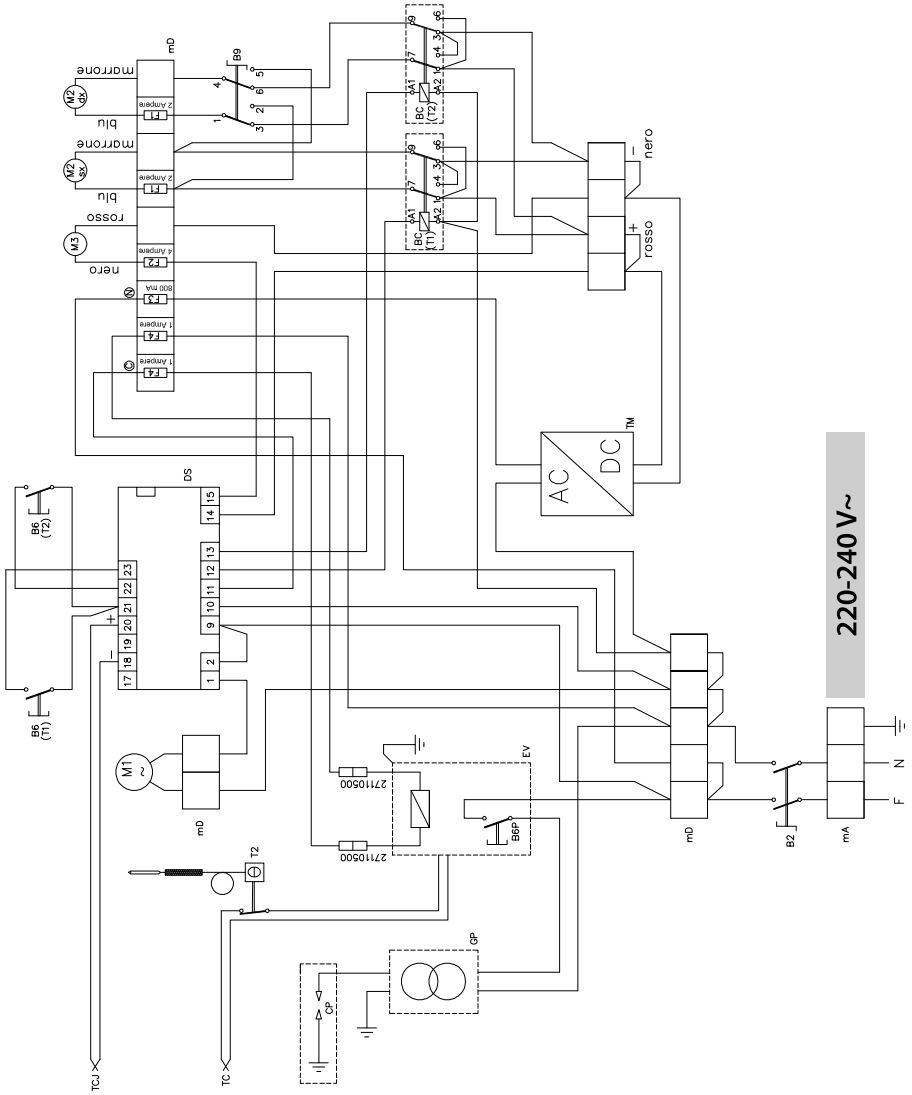
Legenda schemi elettrici a pag. 70/71/72 • Legend for wiring diagrams on page 70/71/72 • Légende des schémas électriques à la page 70/71/72 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 70/71/72 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 70/71/72 • Legenda elektrische schema's op pag. 70/71/72 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 70/71/72 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 70/71/72 • Legendu k elektrickým schématům naleznete na str. 70/71/72 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 70/71/72 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 70/71/72. oldalakon található • Forklaringer til eldiagrammer pås. 70/71/72 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 70/71/72 • Teckenförklaring till kopplingsscheman på sid. 70/71/72 • Opis schematów elektrycznych na str. 70/71/72 • Legendă scheme electrice la pag. 70/71/72 • Пояснения к электрическим схемам на стр. 70/71/72 • Sayfa 70/71/72 deki elektrik şemalarının anlamları • دليل المخططات الكهربائية في الصفحة 70/71/72

GL15+15M-BF · GL20+20M-BF · GL18+18MI-BF · 9GL18+18MI-BF
9GL20+20M-BF · SG9GL18+18MI-BF · SG9GL20+20M-BF



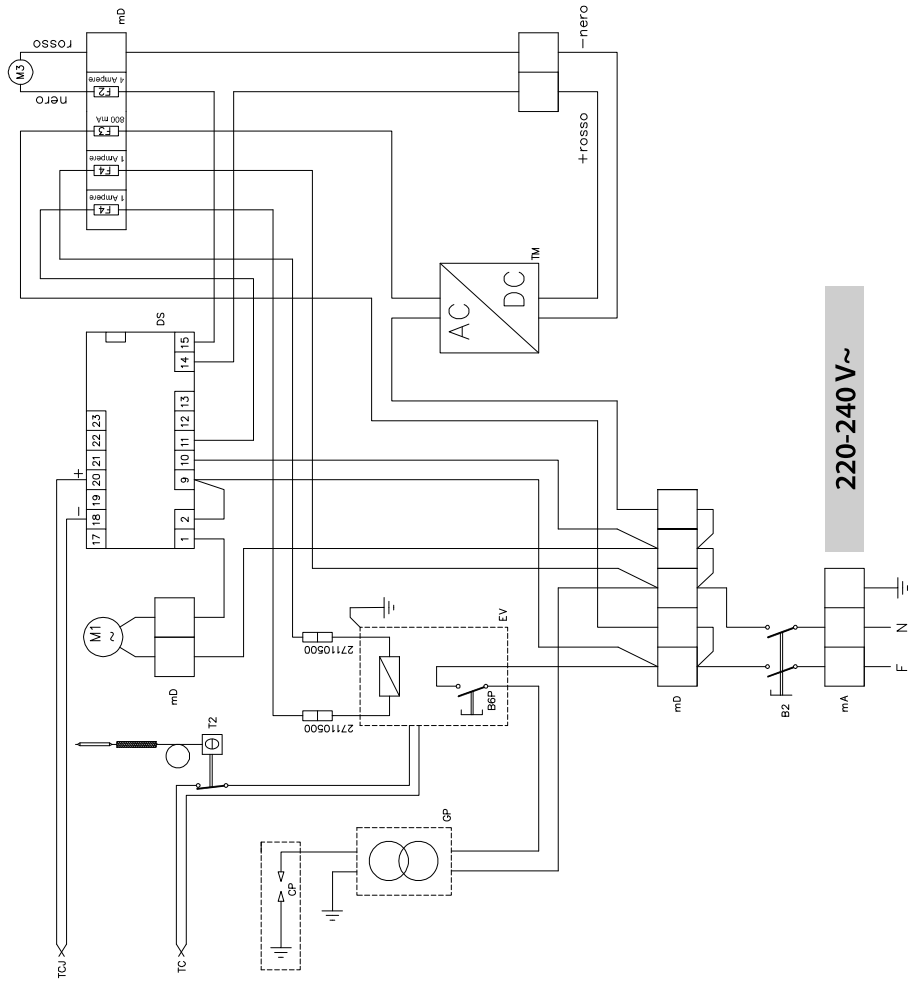
Legenda schemi elettrici a pag. 70/71/72 • Legend for wiring diagrams on page 70/71/72 • Légende des schémas électriques à la page 70/71/72 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 70/71/72 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 70/71/72 • Legenda elektrische schema's op pag. 70/71/72 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 70/71/72 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 70/71/72 • Legendu k elektrickým schématům naleznete na str. 70/71/72 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 70/71/72 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 70/71/72. oldalakon található • Forklaringer til eldiagrammer pås. 70/71/72 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 70/71/72 • Teckenförklaring till kopplingsscheman på sid. 70/71/72 • Opis schematów elektrycznych na str. 70/71/72 • Legendă scheme electrice la pag. 70/71/72 • Пояснения к электрическим схемам на стр. 70/71/72 • Sayfa 70/71/72 deki elektrik şemalarının anlamları • وبر خطط الدائرة في الصفحة 70/71/72

S9GL20MFA



Legenda schemi elettrici a pag. 70/71/72 • Legend for wiring diagrams on page 70/71/72 • Légende des schémas électriques à la page 70/71/72 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 70/71/72 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 70/71/72 • Legenda elektrische schema's op pag. 70/71/72 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 70/71/72 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 70/71/72 • Legendu k elektrickým schématům naleznete na str. 70/71/72 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 70/71/72 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 70/71/72. oldalakon található • Forklaringer til eldiagrammer pås. 70/71/72 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 70/71/72 • Teckenförklaring till kopplingsscheman på sid. 70/71/72 • Opis schematów elektrycznych na str. 70/71/72 • Legendă scheme electrice la pag. 70/71/72 • Пояснения к электрическим схемам на стр. 70/71/72 • Sayfa 70/71/72 deki elektrik şemalarının anlamları • مفتاح الدارة في الصفحة 70/71/72

S9GL20MF



Legenda schemi elettrici a pag. 70/71/72 • Legend for wiring diagrams on page 70/71/72 • Légende des schémas électriques à la page 70/71/72 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 70/71/72 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 70/71/72 • Legenda elektrische schema's op pag. 70/71/72 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 70/71/72 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 70/71/72 • Legendu k elektrickým schématům naleznete na str. 70/71/72 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 70/71/72 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 70/71/72. oldalakon található • Forklaringer til eldiagrammer pås. 70/71/72 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 70/71/72 • Teckenförklaring till kopplingsscheman på sid. 70/71/72 • Opis schematów elektrycznych na str. 70/71/72 • Legendă scheme electrice la pag. 70/71/72 • Пояснения к электрическим схемам на стр. 70/71/72 • Sayfa 70/71/72 deki elektrik şemalarının anlamları • رموز مخطط الدائرة في الصفحة 70/71/72

Manuale d'istruzioni

Dimensioni **80**
Dati tecnici **82**
Istruzioni specifiche **85**

IT

FRIGGITRICI A GAS - SERIE PLUS 600

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)	Tipo
GL8B	Friggitrice a gas da banco – L.8	mm 300x600x290 (410)	A1
GL8M	Friggitrice a gas con mobile – L.8	mm 300x600x900 (1020)	A1
GL8+8B	Friggitrice a gas da banco – L.8+8	mm 600x600x290 (410)	A1
GL8+8M	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
GL10B	Friggitrice a gas da banco – L.10	mm 400x714x290 (430)	A1
GL10M	Friggitrice a gas con mobile – L.10	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL7+7M	Friggitrice a gas con mobile – L.7+7	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL10+10B	Friggitrice a gas da banco – L.10+10	mm 800x714x290 (430)	A1
GL10+10M	Friggitrice a gas con mobile – L.10+10	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL15M	Friggitrice a gas con mobile – L.15	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL15M-BF	Friggitrice a gas con mobile – comandi Bflex - L.15	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL15+15M	Friggitrice a gas con mobile – L.15+15	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL15+15M-BF	Friggitrice a gas con mobile – comandi Bflex – L.15+15	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL18MI	Friggitrice a gas con mobile – L.18	mm400x714x900(1040)	A1
GL18MI-BF	Friggitrice a gas con mobile – comandi Bflex - 18 litri	mm400x714x900(1040)	A1
GL18+18MI	Friggitrice a gas con mobile – L.18+18	mm800x714x900(1040)	A1
GL18+18MI-BF	Friggitrice a gas con mobile – comandi Bflex – 18+18 litri	mm800x714x900(1040)	A1
GL20M	Friggitrice a gas con mobile – L.20	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL20M-BF	Friggitrice a gas con mobile – comandi Bflex – L.20	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL20+20M	Friggitrice a gas con mobile – L.20+20	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL20+20M-BF	Friggitrice a gas con mobile – comandi Bflex – L.20+20	mm 800x714x900 (1040)	A1

FRIGGITRICI A GAS - SERIE MAXIMA 900

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)	Tipo
9GL18MI	Friggitrice a gas con mobile – L.18	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MI	Friggitrice a gas con mobile – L.18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MI-BF	Friggitrice a gas con mobile – comandi Bflex – 18+18 litri	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL20M	Friggitrice a gas con mobile – L.20	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20M-BF	Friggitrice a gas con mobile – comandi Bflex - 20 litri	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20+20M	Friggitrice a gas con mobile – L.20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL20+20M-BF	Friggitrice a gas con mobile – comandi Bflex – 20+20 litri	mm 800x900x900 (1065)	A1

FRIGGITRICI A GAS - SERIE S700

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)	Tipo
SGL18MI	Friggitrice a gas con mobile – 18 litri	mm 400x730x900 (1090)	A1
SGL18+18MI	Friggitrice a gas con mobile – 18+18 litri	mm 800x730x900 (1090)	A1
SGL18MI-BF	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
S9GL18MI	Friggitrice a gas con mobile – 18 litri	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL18MI-BF	Friggitrice a gas con mobile – comandi Bflex - 18 litri	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL18+18MI	Friggitrice a gas con mobile – 18+18 litri	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL18+18MI-BF	Friggitrice a gas con mobile – comandi Bflex – 18+18 litri	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL20M	Friggitrice a gas con mobile – 20 litri	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20M-BF	Friggitrice a gas con mobile – comandi BFlex - 20 litri	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MFA	Friggitrice a gas con mobile – filtraggio olio e alzacesti automatico – 20 litri	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MF	Friggitrice a gas con mobile – filtraggio olio – 20 litri	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MFA-BF	Friggitrice a gas con mobile – comandi Bflex, filtraggio olio e alzacesti automatico – 20 litri	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20+20M	Friggitrice a gas con mobile – 20+20 litri	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL20+20M-BF	Friggitrice a gas con mobile – comandi Bflex – 20+20 litri	mm 800x900x900 (1065)	A1

FRIGGITRICI A GAS - SERIE LX900 TOP

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)	Tipo
LX9GL18I	Friggitrice a gas a sbalzo – 18 litri	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL18I-BF	Friggitrice a gas a sbalzo – comandi Bflex – 18 litri	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL20	Friggitrice a gas a sbalzo – 20 litri	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL20-BF	Friggitrice a gas a sbalzo – comandi Bflex – 20 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 H07RNF sez.	Bruciatore cilindrico		Bruciatore Testa tonda DX		Bruciatore Testa tonda SX		Bruciatore testa ovale	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	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		

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 H07RNF sez.	Bruciatore cilindrico		Bruciatore Testa tonda DX		Bruciatore Testa tonda SX		Bruciatore testa ovale	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	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
GL15M-BF	12,7	1,00	1,34	1,56	25,4	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							3	4,23
GL15+15M	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1										6	4,23
GL15+15M-BF	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							6	4,23
GL18MI - GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
GL18+18MI - 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	5,50
GL20M-BF	16,5	1,30	1,75	2,03	33	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							3	5,50
GL20+20M	33	2,60	3,49	4,06	66	A1										6	5,50
GL20+20M-BF	33	2,60	3,49	4,06	66	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							6	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 H07RNF sez.	Bruciatore cilindrico		Bruciatore Testa tonda DX		Bruciatore Testa tonda SX		Bruciatore testa ovale	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
SGL18MI - SGL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7						
SGL18+18MI	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 G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Aria primaria per combustione	Costruzione tipo	Potenza nominale elettrica	Tensione di predisposizione	Cavo tipo H07RNF sez.	Bruciatore cilindrico		Bruciatore Testa tonda DX		Bruciatore Testa tonda SX		Bruciatore testa ovale	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
9GL18MI - 9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
9GL18+18MI - 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

FRIGGITRICI A GAS - SERIE S900

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 H07RNF sez.	Bruciatore cilindrico		Bruciatore Testa tonda DX		Bruciatore Testa tonda SX		Bruciatore testa ovale	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
S9GL18MI - S9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
S9GL18+18MI - 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

FRIGGITRICI A GAS - SERIE LX900 TOP

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 H07RNF sez.	Bruciatore cilindrico		Bruciatore Testa tonda DX		Bruciatore Testa tonda SX		Bruciatore testa ovale	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
LX9GL18I - LX9GL18I-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7						
LX9GL18+18I	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

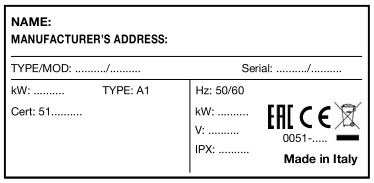
Gli apparecchi sono conformi ai seguenti regolamenti, direttive e norme europee:

Reg. 1935/2004/CE	Regolamento riguardante i materiali e gli oggetti desinati 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.

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:

a) 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;
b) 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;
c) 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 Erion Professional, 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 similari, 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 del-l'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.

IT

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.

IT

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, é possibile misurare il consumo di gas nell'unità di tempo. Questo valore andrà confrontato con il valore E così calcolato

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

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.

Sostituzione ugelli dei bruciatori
PER MODELLI DA 8, 10 ,18 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 LITRI

Gli ugelli sono accessibili aprendo le portine dell'armadio. Svitarli 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 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. Svitarli, 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

IT

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.

IT

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...)** (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 piezolelettrico fino all'accensione della fiamma pilota.

Accensione del bruciatore pilota (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18...) (fig. 9)
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 dei bruciatori principali e regolazione della temperatura (GL8..., GL10..., GL7+7, GL15..., GL20...)
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)
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...)** (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...) (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 (●).

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 COMANDI ELETTRONICI

FUNZIONAMENTO MODELLI F E FA (fig. 12)

Accensione, regolazione e spegnimento
Premere il pulsante "D", dopo qualche secondo nel display (A) verrà indicato "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 il tasto ( ) , sul display compare la temperatura di default di 0°C.
Per cambiare la temperatura di cottura premere il tasto ( ), impostare la temperatura desiderata premendo i tasti (+) e (-).
Attendere qualche secondo o premere il tasto "SET" per velocizzare il cambio di temperatura.
Al raggiungimento della temperatura impostata la friggitrice emetterà un segnale acustico e apparirà un puntino verde sullo schermo. Questo stato verrà mantenuto fino a quando il setpoint della temperatura non verrà modificato o la friggitrice sarà spenta.
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 il tasto ( ), sul display si vedrà "OFF".
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 scritta "OFF" si spegnerà.

Utilizzo alzacestelli automatico, impostazione del tempo di cottura (modelli FA, fig. 12)
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.
Per impostare il tempo T1 premere il tasto (T1) sotto il display (A), impostare il tempo, prima i secondi e successivamente i minuti e premere il tasto SET per confermare.
Appena si premerà il tasto B (T1) il cesto di abbasserà.
Al raggiungimento del tempo prefissato il ciclo di cottura termina e il cesto si alzerà.
Nel caso si voglia impostare un tempo T2 eseguire la stessa procedura.

Utilizzo timer (modelli F, fig. 12)
Nei modelli con solo filtraggio olio (senza pulsanti B e C) è possibile gestire i tempi di cottura tramite un timer integrato nel display.
Per impostare il timer, a friggitrice accesa, premere il tasto (**T1**), impostare il tempo, prima i secondi e successivamente i minuti e premere il tasto SET per confermare e avviare il countdown.
Al termine il display emetterà un suono per avvisare la fine della cottura.
Effettuare la stessa procedura per il tempo (**T2**).

Filtraggio olio e utilizzo pompa (modelli F e FA fig. 12)
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 tracimi dal filtro. Chiudere il rubinetto H.
Per avviare il pompaggio dell'olio dalla bacinella alla vasca, accendere la friggitrice e velocemente premere il tasto FNC, e successivamente premere il tasto ( ).
Per avviare la pompa premere il tasto ( ) e l'olio comincerà a defluire all'interno della vasca.
A questo punto parte un countdown di 10 minuti. Per fermare prima la pompa sarà sufficiente ripremere il tasto ( ).
Per uscire dalla funzione di pompaggio premere il tasto ( ).
Lo svuotamento della bacinella richiede circa 5 minuti. Più l'olio è freddo più tempo è richiesto per il pompaggio.
L'olio dovrà avere una viscosità inferiore a 350 cSt e una temperatura inferiore a 90 °C.

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 premere il tasto "FNC" e successivamente premere il tasto .
Il display indicherà 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 e si manterrà la temperatura dell'olio a 100 °C.

La funzione melting può essere disattivata in qualsiasi momento premendo il pulsante ( ).
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 e si manterrà la temperatura dell'olio a 100 °C.

IT

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" finchè 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 vischiosità 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.

Avvertenze relative all'uso dell'olio caldo
É 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.

IT

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). 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

PULIZIA

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.

IT

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 **93**
Technical data **95**
Specific instructions **98**

EN

GAS FRYERS - PLUS 600 SERIES

Unit type	Description	Dim.: (LxWxH) worktop (total H)	Type
GL8B	L 8 gas top fryer	mm 300x600x290 (410)	A1
GL8M	L 8 gas fryer with cabinet	mm 300x600x900 (1020)	A1
GL8+8B	L 8+8 gas top fryer	mm 600x600x290 (410)	A1
GL8+8M	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
GL10B	L 10 gas top fryer	mm 400x714x290 (430)	A1
GL10M	L 10 gas top fryer with cabinet	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL7+7M	L 7+7 gas fryer	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL10+10B	L 10+10 gas top fryer	mm 800x714x290 (430)	A1
GL10+10M	L 10+10 gas fryer with cabinet	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL15M	L 15 gas fryer with cabinet	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL15M-BF	L 15 gas fryer with cabinet – Bflex controls	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL15+15M	L 15+15 gas fryer with cabinet	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL15+15M-BF	L 15+15 gas fryer with cabinet – Bflex controls	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL18MI	L 18 gas fryer with cabinet	mm400x714x900(1040)	A1
GL18MI-BF	L 18 gas fryer with cabinet – Bflex controls	mm400x714x900(1040)	A1
GL18+18MI	L 18+18 gas fryer with cabinet	mm800x714x900(1040)	A1
GL18+18MI-BF	L 18+18 gas fryer with cabinet – Bflex controls	mm800x714x900(1040)	A1
GL20M	L 20 gas fryer with cabinet	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL20M-BF	L 20 gas fryer with cabinet – Bflex controls	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL20+20M	L 20+20 gas fryer with cabinet	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL20+20M-BF	L 20+20 gas fryer with cabinet – Bflex controls	mm 800x714x900 (1040)	A1

GAS FRYERS - MAXIMA 900 SERIES

Unit type	Description	Dim.: (LxWxH) worktop (total H)	Type
9GL18MI	L 18 gas fryer with cabinet	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL18MI-BF	L 18 gas fryer with cabinet – Bflex controls	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MI	L 18+18 gas fryer with cabinet	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MI-BF	L 18+18 gas fryer with cabinet – Bflex controls	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL20M	L 20 gas fryer with cabinet	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20+20M	L 20+20 gas fryer with cabinet	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL20M-BF	L 20 gas fryer with cabinet – Bflex controls	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20+20M-BF	L 20 +20 gas fryer with cabinet – Bflex controls	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL22M	L 22 gas fryer with cabinet	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL22+22M	L 22+22 gas fryer with cabinet	mm 800x900x900 (1065)	A1

GAS FRYERS - S700 SERIES

Unit type	Description	Dim.: (LxWxH) worktop (total H)	Type
SGL18MI	L 18 gas fryer with cabinet	mm 400x730x900 (1090)	A1
SGL18+18MI	L 18+18 gas fryer with cabinet	mm 800x730x900 (1090)	A1
SGL18MI-BF	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
S9GL18MI	L 18 gas fryer with cabinet	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL18MI-BF	L 18 gas fryer with cabinet – Bflex controls	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL18+18M	L 18+18 gas fryer with cabinet	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL18+18MI-BF	L 18+18 gas fryer with cabinet – Bflex controls	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL20M	L 20 gas fryer with cabinet	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20M-BF	L 20 gas fryer with cabinet – Bflex controls	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MFA	L 20 gas fryer with cabinet – oil filtering and automatic basket lifter	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MF	L 20 gas fryer with cabinet – oil filtering	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MFA-BF	L 20 gas fryer with cabinet – Bflex controls – oil filtering and automatic basket lifter	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20+20M	L 20+20 gas fryer with cabinet	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL20+20M-BF	L 20+20 gas fryer with cabinet – Bflex controls	mm 800x900x900 (1065)	A1

GAS FRYERS - LX900 TOP SERIES

Unit type	Description	Dim.: (LxWxH) worktop (total H)	Type
LX9GL18I	L 18 cantilever gas fryer	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL18I-BF	L 18 cantilever gas fryer – Bflex controls	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL20	L 20 cantilever gas fryer	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL20-BF	L 20 cantilever gas fryer – Bflex controls	mm 400x900x580 (840)	A1

EN

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^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	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		

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^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	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
GL15M-BF	12,7	1,00	1,34	1,56	25,4	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							3	4,23
GL15+15M	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1										6	4,23
GL15+15M-BF	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							6	4,23
GL18MI - GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
GL18+18MI - 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	5,50
GL20M-BF	16,5	1,30	1,75	2,03	33	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							3	5,50
GL20+20M	33	2,60	3,49	4,06	66	A1										6	5,50
GL20+20M-BF	33	2,60	3,49	4,06	66	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							6	5,50

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^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
SGL18MI - SGL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7						
SGL18+18MI	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	m³/h	m³/h	m³/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
9GL18MI - 9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
9GL18+18MI - 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

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	m³/h	m³/h	m³/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
S9GL18MI - S9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
S9GL18+18MI - 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

LX900 TOP SERIES – GAS FRYERS

TECHNICAL DATA

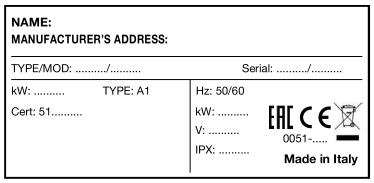
MODEL	Rated output	G30/31 LPG consumption	G20 Methane consumption	G25 Methane consumption	Primary air for combustion	Construction type	Electrical rated output	Preparation voltage	H07RNF sec. cable type	Cylindrical burner		Round head burner RIGHT		Round head burner LEFT		Oval head burner	
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
LX9GL18I - LX9GL18I-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7						
LX9GL18+18I	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

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.



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 wheelie 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:

a) 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;
b) 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;
c) 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.

EN

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.

Replacement of the burner nozzles

8, 10 and 18 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 and 20 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.

EN

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 and 20 L models

EN

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 though 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...) (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...) (fig. 9)
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 🔥. Repeat the operation if the pilot flame goes out.

Main burner Ignition and temperature regulation (GL8…, GL10…, GL7+7, GL15…, GL20…)
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)
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...) (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...) (fig. 9)
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 (●).

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.

OPERATIONS WITH ELECTRONIC CONTROLS

F AND FA MODELS OPERATION (Fig. 12)

Switching on, settings and switching off
Premere il pulsante "D", dopo qualche secondo nel display (A) verrà indicato "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.

EN

To turn on the fryer, hold down the button ( ) for a few seconds, the display will show the default temperature of 0° C.
To change the cooking temperature, press the button ( ) and set the desired temperature by pressing the (+) and (-) buttons.
Wait a few seconds or press the "SET" button to speed up the temperature change.
When the set temperature is reached, the fryer will beep and a green dot will appear on the screen. This state will be maintained until the temperature setpoint is changed or the fryer is turned off.
At that point, the fryer will switch to "temperature conservation" mode and it will turn on and off continuously to keep the oil temperature constant.
To turn off the fryer, hold down the button ( ) for a few seconds and then the display will show "OFF".
Turn the knob G to position ( ); in this position, only the pilot flame remains on. To turn off the appliance completely, turn the knob G to position ( ) and press the button D; then the word "OFF" will go off.

EN

Use the automatic basket lifter, set the cooking time (FA models - Fig. 12)
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.
To set the time T1, press the button (**T1**) under the display (A) and set the time, first the seconds and then the minutes, and then press the SET button to confirm.
As soon as the button B (**T1**) is pressed, the basket will lower.
When the preset time is reached, the cooking cycle ends and the basket will rise.
If you want to set the time **T2**, carry out the same procedure.

Using the timer (model F, fig. 12)
In models with oil filtering only (without buttons B and C), the cooking times can be managed by the timer integrated in the display.
To set the timer while the fryer is on, press the button (**T1**), set the time, first the seconds and then the minutes, and press the SET button to confirm and start the countdown.
At the end, the display will emit a sound to signal the end of cooking.
Carry out the same procedure to set the time (**T2**).

Oil filtering and use of the pump (F and FA models - Fig. 12)
Make sure that the "G" knob of the valve in 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 oil from the bucket to the tank, turn on the fryer, press the button FNC and then press the button ( ).
To start the pump, press the button ( ) and the oil will begin to flow into the tank.
At this point, a 10-minute countdown starts. To stop the pump before that time expires, press the button ( ) again.
To exit the pumping function, press the button ( ).
It takes about 5 minutes to empty the bucket.

MELTING function (see fig. 12)
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 the button FNC and then press the button ( ).
The display will show 100° C and the fryer will start to operate cyclically until it reaches the temperature of 100° C; when the temperature is reached, the fryer will automatically switch to the temperature conservation mode and it will maintain the oil temperature at 100° C.

The melting function can be deactivated at any time by pressing the button ( ).
If the melting function is activated when the oil is at a temperature above 100° C, the fryer will wait for the oil to cool down to 100° C and then it will automatically switch to the "temperature conservation mode" to maintain the oil temperature at 100 ° C.

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-immerse 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.

EN

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). 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.

EN

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 **106**

Données techniques **108**

Instructions spécifiques **111**

FR

FRITEUSES À GAZ - SÉRIE PLUS 600

Appareil type	Description	Dim. : (LxPxH) Plan de travail (h totale)	Type
GL8B	Friteuse à gaz à poser - 8 litres	mm 300x600x290 (410)	A1
GL8M	Friteuse à gaz sur meuble - 8 litres	mm 300x600x900 (1020)	A1
GL8+8B	Friteuse à gaz à poser - 8+8 litres	mm 600x600x290 (410)	A1
GL8+8M	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
GL10B	Friteuse à gaz à poser - 10 litres	mm 400x714x290 (430)	A1
GL10M	Friteuse à gaz sur meuble - 10 litres	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL7+7M	Friteuse à gaz sur meuble - 7+7 litres	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL10+10B	Friteuse à gaz à poser - 10+10 litres	mm 800x714x290 (430)	A1
GL10+10M	Friteuse à gaz sur meuble - 10+10 litres	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL15M	Friteuse à gaz sur meuble - 15 litres	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL15M-BF	Friteuse à gaz sur meuble – commandes Bflex - 15 litres	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL15+15M	Friteuse à gaz sur meuble - 15+15 litres	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL15+15M-BF	Friteuse à gaz sur meuble – commandes Bflex - 15+15 litres	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL18MI	Friteuse à gaz sur meuble - 18 litres	mm400x714x900(1040)	A1
GL18MI-BF	Friteuse à gaz sur meuble – commandes Bflex – L. 18	mm400x714x900(1040)	A1
GL18+18MI	Friteuse à gaz sur meuble - 18+18 litres	mm800x714x900(1040)	A1
GL18+18MI-BF	Friteuse à gaz sur meuble – commandes Bflex – L. 18+18	mm800x714x900(1040)	A1
GL20M	Friteuse à gaz sur meuble - 20 litres	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL20M-BF	Friteuse à gaz sur meuble – commandes Bflex - 20 litres	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL20+20M	Friteuse à gaz sur meuble - 20+20 litres	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL20+20M-BF	Friteuse à gaz sur meuble – commandes Bflex - 20+20 litres	mm 800x714x900 (1040)	A1

FRITEUSES À GAZ - SÉRIE MAXIMA 900

Appareil type	Description	Dim. : (LxPxH) Plan de travail (h totale)	Type
9GL18MI	Friteuse à gaz sur meuble - 18 litres	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL18MI-BF	Friteuse à gaz sur meuble – commandes Bflex – L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MI	Friteuse à gaz sur meuble - 18+18 litres	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MI-BF	Friteuse à gaz sur meuble – commandes Bflex – L. 18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL20M	Friteuse à gaz sur meuble - 20 litres	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20+20M	Friteuse à gaz sur meuble - 20+20 litres	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL20M-BF	Friteuse à gaz sur meuble – commandes Bflex – L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20+20M-BF	Friteuse à gaz sur meuble – commandes Bflex – L. 20 + 20	mm 800x900x900 (1065)	A1

FRITEUSES À GAZ - SÉRIE S700

Appareil type	Description	Dim. : (LxPxH) Plan de travail (h totale)	Type
SGL18MI	Friteuse à gaz sur meuble – L. 18	mm 400x730x900 (1090)	A1
SGL18+18MI	Friteuse à gaz sur meuble – L. 18+18	mm 800x730x900 (1090)	A1
SGL18MI-BF	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
S9GL18MI	Friteuse à gaz sur meuble – L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL18MI-BF	Friteuse à gaz sur meuble – commandes Bflex – L. 18	mm 400x900x900 (1065	A1
S9GL18+18MI	Friteuse à gaz sur meuble – L. 18+18	mm 800x900x900 (1065	A1
S9GL18+18MI-BF	Friteuse à gaz sur meuble – commandes Bflex – L. 18+18	mm 800x900x900 (1065	A1
S9GL20M	Friteuse à gaz sur meuble – L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20M-BF	Friteuse à gaz sur meuble – commandes Bflex – L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MFA	Friteuse à gaz sur meuble - filtrage huile - lève-panier automatique - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MF	Friteuse à gaz sur meuble - filtrage huile - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MFA-BF	Friteuse à gaz sur meuble - commandes Bflex - filtrage huile - lève-panier automatique - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20+20M	Friteuse à gaz sur meuble – L. 20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL20+20M-BF	Friteuse à gaz sur meuble – commandes Bflex – L. 20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1

FRITEUSES À GAZ - SÉRIE LX 900 TOP

Appareil type	Description	Dim. : (LxPxH) Plan de travail (h totale)	Type
LX9GL18I	Friteuse à gaz suspendue – L. 18	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL18I-BF	Friteuse à gaz suspendue – commandes Bflex – L. 18	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL20	Friteuse à gaz suspendue – L. 20	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL20-BF	Friteuse à gaz suspendue – commandes Bflex – L. 20	mm 400x900x580 (840)	A1

FRITEUSES À GAZ - SÉRIE PLUS 600

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	m³/h	m³/h	m³/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	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		

FRITEUSES À GAZ - SÉRIE MACROS 700

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	m³/h	m³/h	m³/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	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
GL15M-BF	12,7	1,00	1,34	1,56	25,4	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							3	4,23
GL15+15M	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1										6	4,23
GL15+15M-BF	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							6	4,23
GL18MI - GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
GL18+18MI - 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	5,50
GL20M-BF	16,5	1,30	1,75	2,03	33	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							3	5,50
GL20+20M	33	2,60	3,49	4,06	66	A1										6	5,50
GL20+20M-BF	33	2,60	3,49	4,06	66	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							6	5,50

FRITEUSES À GAZ - SÉRIE S700

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	m³/h	m³/h	m³/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
SGL18MI - SGL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7						
SGL18+18MI	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	4	7						

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^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
9GL18MI - 9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
9GL18+18MI - 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

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^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
S9GL18MI - S9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
S9GL18+18MI - 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

FRITEUSES À GAZ - SÉRIE LX900 TOP

DONNÉES TECHNIQUES

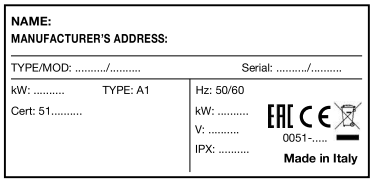
MODÈLE	Puissance nominale	Consommation GPL G30/31	Consommation Méthane G20	tConsommation Méthane G25	Air primaire pour combustion	Construction type	Puissance nominale électrique	Tension de disposition	Câble type H07RNF section	Brûleur cylindrique		Brûleur Tête ronde Droit		Brûleur Tête ronde Gauche		Brûleur Tête ovale	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
LX9GL18I - LX9GL18I-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7						
LX9GL18+18I	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

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.



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 :

a) 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 ;
b) 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 ;
c) 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 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.

FR

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 ENSERVICE

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.

FR

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'usager 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.

Remplacement des buses des brûleurs
POUR LES MODÈLES 8, 10 et 18 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 et 20 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 et 20 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.

REMPLACEMENT 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.

FR

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...) (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.

Allumage du brûleur pilote (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., 9GL20...EL, 9GL20...EL, LX9GL18...) (fig. 9)
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 🔥. Répéter l'opération si la veilleuse s'éteint.

Allumage des brûleurs principaux et réglage de la température (GL8..., GL10..., GL7+7, GL15..., GL20...)
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)
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...) (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...) (fig. 9)
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 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.

FONCTIONNEMENT DES COMMANDES ÉLECTRONIQUES

FONCTIONNEMENT DES MODÈLES F ET FA

Allumage et extinction (voir la fig. 12)

Appuyer sur le bouton « D », au bout de quelques secondes, l'écran (A) affichera « 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 sur le bouton ( ) pendant quelques secondes, l'écran affichera la température par défaut de 0 ° C.
Pour modifier la température de cuisson, appuyer sur le bouton ( ), régler la température souhaitée en appuyant sur les boutons (+) et (-).
Attendre quelques secondes ou appuyer sur le bouton « SET » pour accélérer le changement de température.
Lorsque la température réglée est atteinte, la friteuse émettra un bip et un point vert apparaîtra sur l'écran. Cet état sera maintenu jusqu'à ce que la température de consigne soit modifiée ou que la friteuse soit éteinte.
À ce stade, la friteuse passera en mode de conservation de la température et elle effectuera des allumages et des extinctions continus pour maintenir la température de l'huile constante.
Pour éteindre la friteuse, appuyer sur le bouton ( ) pendant quelques secondes, l'écran affichera « OFF ».
Tourner le bouton « G » sur la position (✷), dans cette position seule la veilleuse reste allumée. Pour éteindre complètement l'appareil, tourner le bouton "G" sur la position (●) et appuyer sur le bouton « D », le message « OFF » s'éteindra.

Utilisation du lève-panier automatique, réglage du temps de cuisson (modèles FA - Fig. 12)

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.
Pour régler le temps T1, appuyer sur la touche (T1) sous l'écran (A), régler le temps, d'abord les secondes puis les minutes et appuyer sur la touche SET pour confirmer.
Dès que le bouton B (T1) est enfoncé, le panier se baisse.
Lorsque le temps préréglé est atteint, le cycle de cuisson se termine et le panier se lève.
Si l'on souhaite régler un temps T2, suivre la même procédure.

Utilisation de la minuterie (modèles F, fig. 12)

Dans les modèles avec filtrage d'huile uniquement (sans les boutons B et C), il est possible de régler les temps de cuisson au moyen d'une minuterie intégrée à l'écran.
Pour régler la minuterie, avec la friteuse allumée, appuyer sur le bouton (T1), régler le temps, d'abord les secondes puis les minutes et appuyer sur le bouton SET pour confirmer et démarrer le compte à rebours.
A la fin, l'écran émettra un son pour avertir de la fin de la cuisson.
Suivre la même procédure pour le temps (T2).

Filtrage de l'huile et utilisation de la pompe (modèles F et FA - Fig. 12)

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 dépuration mécanique efficace. En cas d'huile particulièrement sale, contrôler visuellement qu'elle ne déborde pas du filtre.
Fermer le robinet H.
Pour commencer à pomper l'huile du bassin au bac, allumer la friteuse et appuyer sur le bouton FNC, puis appuyer sur le bouton ( ).
Pour démarrer la pompe, appuyer sur le bouton ( ) et l'huile commencera à couler dans le bac.
À ce stade, un compte à rebours de 10 minutes commence. Pour arrêter d'abord la pompe, il suffit d'appuyer à nouveau sur la touche ( ).
Pour quitter la fonction de pompage, appuyer sur la touche ( ).
Vider le bassin met environ 5 minutes.
Plus l'huile est froide, plus de temps est nécessaire pour le pompage.
L'huile doit avoir une viscosité inférieure à 350 cSt et une température inférieure à 90°C.

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 de fusion, appuyer sur la touche « FNC » puis appuyer sur la touche ( ).
L'écran affichera 100°C, la friteuse commencera à fonctionner cycliquement jusqu'à ce qu'elle atteigne la température de 100°C, après quoi la friteuse passera automatiquement en état de conservation et la température de l'huile sera maintenue à 100°C.
La fonction de fusion peut être désactivée à tout moment en appuyant sur le bouton ( ).
Si la fonction de fusion est activée lorsque l'huile est à une température supérieure à 100°C, la friteuse attendra que l'huile refroidisse à 100°C, puis elle passera automatiquement en état de conservation et la température de l'huile sera maintenue à 100°C.

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,

FR

extraire le filet avec les poignées en veillant à ce qu'il soit bien horizontal et à le manœuvrer 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). 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 manœuvrant 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 par 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	**119**
Technische Daten	**121**
Besondere Anleitungen	**124**

DE

GAS-FRITTEUSEN – SERIE PLUS 600

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)	Typ
GL8B	Gas-Fritteuse - Tischmodell - 8 L.	mm 300x600x290 (410)	A1
GL8M	Gas-Fritteuse - mit Möbel - 8 L.	mm 300x600x900 (1020)	A1
GL8+8B	Gas-Fritteuse - Tischmodell - 8+8 L.	mm 600x600x290 (410)	A1
GL8+8M	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
GL10B	Gas-Fritteuse - Tischmodell - 10 L.	mm 400x714x290 (430)	A1
GL10M	Gas-Fritteuse - mit Möbel - 10 L.	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL7+7M	Gas-Fritteuse - mit Möbel - 7+7 L.	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL10+10B	Gas-Fritteuse - Tischmodell - 10+10 L.	mm 800x714x290 (430)	A1
GL10+10M	Gas-Fritteuse - mit Möbel - 10+10 L.	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL15M	Gas-Fritteuse - mit Möbel - 15 L.	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL15M-BF	Gas-Fritteuse - mit Möbel – Bflex Bedienelemente - 15 L.	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL15+15M	Gas-Fritteuse - mit Möbel - 15+15 L.	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL15+15M-BF	Gas-Fritteuse - mit Möbel – Bflex Bedienelemente - 15+15 L.	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL18MI	Gas-Fritteuse - mit Möbel - 18 L.	mm400x714x900(1040)	A1
GL18MI-BF	Gas-Fritteuse, mit Möbel – Bflex Bedienelemente – 18 L	mm400x714x900(1040)	A1
GL18+18MI	Gas-Fritteuse - mit Möbel - 18+18 L.	mm800x714x900(1040)	A1
GL18+18MI-BF	Gas-Fritteuse, mit Möbel – Bflex Bedienelemente, 18+18 L	mm800x714x900(1040)	A1
GL20M	Gas-Fritteuse - mit Möbel – Bflex Bedienelemente - 20 L.	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL20M-BF	Gas-Fritteuse - mit Möbel - 20 L.	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL20+20M	Gas-Fritteuse - mit Möbel - 20+20 L.	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL20+20M-BF	Gas-Fritteuse - mit Möbel – Bflex Bedienelemente - 20+20 L.	mm 800x714x900 (1040)	A1

GAS-FRITTEUSEN – SERIE MAXIMA 900

Unit type	Description	Dim.: (LxWxH) worktop (total H)	Type
9GL18MI	Gas-Fritteuse - mit Möbel - 18 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL18MI-BF	Gas-Fritteuse, mit Möbel – Bflex Bedienelemente – 18 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MI	Gas-Fritteuse - mit Möbel - 18+18 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MI-BF	Gas-Fritteuse, mit Möbel – Bflex Bedienelemente – 18 L	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL20M	Gas-Fritteuse - mit Möbel - 20 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20+20M	Gas-Fritteuse - mit Möbel - 20+20 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL20M-BF	Gas-Fritteuse, mit Möbel – Bflex Bedienelemente – 20 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20+20M-BF	Gas-Fritteuse, mit Möbel – Bflex Bedienelemente – 20 + 20 L	mm 800x900x900 (1065)	A1

GAS-FRITTEUSEN – SERIE S700

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (LxTxH) Arbeitstisch (H insgesamt)	Typ
SGL18MI	Gas-Fritteuse, mit Möbel, 18 L	mm 400x730x900 (1090)	A1
SGL18+18MI	Gas-Fritteuse, mit Möbel, 18+18 L	mm 800x730x900 (1090)	A1
SGL18MI-BF	Gas-Fritteuse, mit Möbel – Bflex Bedienelemente, 18 L	mm 400x730x900 (1090)	A1

GAS-FRITTEUSEN – SERIE S900

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (LxTxH) Arbeitstisch (H insgesamt)	Typ
S9GL18MI	Gas-Fritteuse, mit Möbel – 18 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL18MI-BF	Gas-Fritteuse, mit Möbel – Bflex Bedienelemente – 18 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL18+18MI	Gas-Fritteuse, mit Möbel – 18+18 L	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL18+18MI-BF	Gas-Fritteuse, mit Möbel – Bflex Bedienelemente, 18+18 L	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL20M	Gas-Fritteuse, mit Möbel – 20 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20M-BF	Gas-Fritteuse, mit Möbel – Bflex Bedienelemente, 20 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MFA	Gas-Fritteuse, mit Möbel – Ölfilterung und automatische Korbanhebung - 20 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MF	Gas-Fritteuse, mit Möbel – Ölfilterung - 20 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MFA-BF	Gas-Fritteuse, mit Möbel – Bflex-Steuerungen – Ölfilterung und automatische Korbanhebung – 20 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20+20M	Gas-Fritteuse, mit Möbel – 20+20 L	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL20+20M-BF	Gas-Fritteuse, mit Möbel – Bflex Bedienelemente – 20+20 L	mm 800x900x900 (1065)	A1

DE

GAS-FRITTEUSEN – SERIE LX900 TOP

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (LxTxH) Arbeitstisch (H insgesamt)	Typ
LX9GL18I	Gas-Fritteuse in freitragender Ausführung – 18 L	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL18I-BF	Gas-Fritteuse in freitragender Ausführung – Bflex Bedienelemente – 18 L	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL20	Gas-Fritteuse in freitragender Ausführung – 20 L	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL20-BF	Gas-Fritteuse in freitragender Ausführung – Bflex Bedienelemente – 20 L	mm 400x900x580 (840)	A1

GAS-FRITTEUSEN – SERIE PLUS 600

TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nennleistung	Flüssiggas-Verbrauch G30/31	Methangas-Verbrauch G20	Methangas-Verbrauch G25	Primäre Verbrennungsluft	Bautyp	Strom-Nennleistung	Voreingestellte Spannung	Kabel Typ H07RNF Durchschn.	Zylindrischer Brenner		Runder Brenner RE		Runder Brenner LI		Ovaler Brenner	
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	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		

GAS-FRITTEUSEN – SERIE MACROS 700

TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nennleistung	Flüssiggas-Verbrauch G30/31	Methangas-Verbrauch G20	Methangas-Verbrauch G25	Primäre Verbrennungsluft	Bautyp	Strom-Nennleistung	Voreingestellte Spannung	Kabel Typ H07RNF Durchschn.	Zylindrischer Brenner		Runder Brenner RE		Runder Brenner LI		Ovaler Brenner	
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	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
GL15M-BF	12,7	1,00	1,34	1,56	25,4	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							3	4,23
GL15+15M	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1										6	4,23
GL15+15M-BF	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							6	4,23
GL18MI - GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
GL18+18MI - 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	5,50
GL20M-BF	16,5	1,30	1,75	2,03	33	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							3	5,50
GL20+20M	33	2,60	3,49	4,06	66	A1										6	5,50
GL20+20M-BF	33	2,60	3,49	4,06	66	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							6	5,50

GAS-FRITTEUSEN – SERIE S700

TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nennleistung	Flüssiggas-Verbrauch G30/31	Methangas-Verbrauch G20	Methangas-Verbrauch G25	Primäre Verbrennungsluft	Bautyp	Strom-Nennleistung	Voreingestellte Spannung	Kabel Typ H07RNF Durchschn.	Zylindrischer Brenner		Runder Brenner RE		Runder Brenner LI		Ovaler Brenner	
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
SGL18MI - SGL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7						
SGL18+18MI	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	4	7						

GAS-FRITTEUSEN – SERIE MAXIMA 900

TECHNISCHE DATEN

MODELLO	Nennleistung	Flüssiggas-Verbrauch G30/31	Methangas-Verbrauch G20	Methangas-Verbrauch G25	Primäre Verbrennungsluft	Bautyp	Strom-Nennleistung	Voreingestellte Spannung	Kabel Typ H07RNF Durchschn.	Zylindrischer Brenner		Runder Brenner RE		Runder Brenner LI		Ovaler Brenner	
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
9GL18MI - 9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
9GL18+18MI - 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+20M-BF	35	2,76	3,7	4,3	70	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							6	5,83

GAS-FRITTEUSEN – SERIE S900

TECHNISCHE DATEN

MODELLO	Nennleistung	Flüssiggas-Verbrauch G30/31	Methangas-Verbrauch G20	Methangas-Verbrauch G25	Primäre Verbrennungsluft	Bautyp	Strom-Nennleistung	Voreingestellte Spannung	Kabel Typ H07RNF Durchschn.	Zylindrischer Brenner		Runder Brenner RE		Runder Brenner LI		Ovaler Brenner	
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
S9GL18MI - S9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
S9GL18+18MI - 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

GAS-FRITTEUSEN – SERIE LX900 TOP

TECHNISCHE DATEN

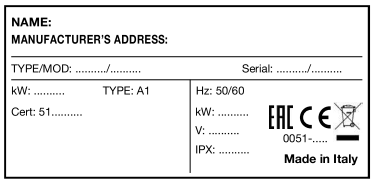
MODELL	Nennleistung	Flüssiggas-Verbrauch G30/31	Methangas-Verbrauch G20	Methangas-Verbrauch G25	Primäre Verbrennungsluft	Bautyp	Strom-Nennleistung	Voreingestellte Spannung	Kabel Typ H07RNF Durchschn.	Zylindrischer Brenner		Runder Brenner RE		Runder Brenner LI		Ovaler Brenner	
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
LX9GL18I - LX9GL18I-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7						
LX9GL18+18I	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

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.



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:

a) 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;
b) 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;
c) 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 Finishs, 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 eingestellt 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 Brennertabelle 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.

Auswechseln der Brennerdüsen

DE

FÜR DIE 8-, 10- UND 18- 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-, UND 20- 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-, UND 20- 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 langfristig Störungen verursachen könnte.

AUSTAUSCH DER KOMPONENTEN (ERSATZTEILE)

VERWENDEN SIE AUSSCHLIESSLICH VOM HERSTELLER GELIEFERTE 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 Frittieröl 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...) (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.

Zündung des Zündbrenners (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18...) (Abb. 9)
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.

Zündung der Hauptbrenner und Temperaturregelung (GL8…, GL10…, GL7+7, GL15…, GL20…)
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

DE

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)
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 Bedienknopf (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...) (Abb. 8)
Zum Ausschalten der Hauptbrenner drehen Sie den Bedienknopf (1) in die Position (✸). In dieser Position bleibt nur die Zündflamme eingeschaltet. Um das Gerät vollständig abzuschalten, drehen Sie den Bedienknopf in die Position (●).

Ausschalten (GL18..., 9GL18..., SGL18..., S9GL18..., LX9GL18...) (Abb. 9)
Zum Ausschalten der Hauptbrenner drehen Sie den Thermostat-Drehknopf auf der Bedienblende auf Null und den Bedienknopf (1) in die Position (✸) In dieser Position bleibt nur die Zündflamme eingeschaltet. Um das Gerät vollständig abzuschalten, drehen Sie den Bedienknopf (1) in die Position (●).

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.

FUNKTIONEN DER ELEKTRONISCHEN BEDIENELEMENTE

BETRIEB DER MODELLE F UND FA

Ein- und Ausschalten (siehe Abb. 12)
Die Taste "D" drücken, nach einigen Sekunden zeigt das Display (A) "OFF" an.
Die Fritteuse ist mit elektrischer Einschaltung der Zündflamme ausgestattet; den Griff des Ventils drücken und in Zündposition bringen ✸ (Abb. 8), 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 die Taste (⏻) einige Sekunden lang gedrückt halten. Auf dem Display wird die Standardtemperatur von 0°C angezeigt.
Zur Änderung der Gartemperatur die Taste (🔥) drücken und die gewünschte Temperatur mit den Tasten (+) und (-) einstellen.
Einige Sekunden warten oder die Taste "SET" drücken, um die Temperaturänderung zu beschleunigen.
Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signalton und auf dem Bildschirm erscheint ein kleiner grüner Punkt. Dieser Zustand wird beibehalten, bis der Temperatursollwert geändert oder die Fritteuse ausgeschaltet wird.
An diesem Punkt schaltet sie in den Temperaturerhaltungsmodus und schaltet kontinuierlich ein und aus, um den Temperaturwert des Öls konstant zu halten.
Zum Ausschalten der Fritteuse die Taste (⏻) einige Sekunden lang gedrückt halten, auf dem Display erscheint "OFF".
Den Drehknopf "G" in die Position (✸) drehen, in dieser Position leuchtet nur die Kontrollleuchte. Um das Gerät vollständig auszuschalten, den Drehknopf "G" auf Position (●) drehen und die Taste "D" drücken, die Aufschrift "OFF" erlischt.

Nutzung der automatischen Korbanhebung, Einstellung der Kochdauer (Modelle FA - Abb. 12)
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.
Zur Einstellung der Zeit T1 die Taste (T1) unter dem Display (A) drücken, die Zeit einstellen, zuerst die Sekunden und dann die Minuten und dann die SET-Taste zur Bestätigung drücken.
Sobald die Taste B (T1) gedrückt wird, wird der Korb abgesenkt.
Bei Erreichen der eingestellten Zeit endet der Garvorgang und der Korb wird angehoben.
Zur Einstellung der Zeit T2 genauso vorgehen.

Timer-Gebrauch (Modelle F, Abb. 12)
Bei den Modellen, die nur über einen Ölfilter verfügen (ohne die Tasten B und C), ist es möglich, die Garzeiten über einen im Display integrierten Timer zu steuern.
Zur Einstellung des Timers bei eingeschalteter Fritteuse die Taste (T1) drücken, die Zeit einstellen, zuerst die Sekunden und dann die Minuten, und die SET-Taste zur Bestätigung und zum Starten des Countdowns drücken.
Nach Beendigung des Garvorgangs ertönt auf dem

DE

Display ein Signalton, der das Ende des Garvorgangs anzeigt.
Das gleiche Verfahren für die Zeit (T2) durchführen.

Ölfilterung und Pumpenbenutzung (Modelle F und FA – Abb. 12)
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.
Um das Öl aus dem Behälter in die Wanne zu pumpen, die Fritteuse einschalten und die Taste FNC und dann die Taste ( ) drücken.
Um die Pumpe zu starten, die Taste ( ) drücken und das Öl beginnt in die Wanne zu fließen.
Dann beginnt ein 10-minütiger Countdown. Um die Pumpe früher zu stoppen, einfach erneut die Taste ( ) drücken.
Um die Pumpfunktion zu beenden, die Taste ( ) drücken.
Das Entleeren des Behälters dauert etwa 5 Minuten.
Je mehr Öl erkaltet ist, desto länger ist die Pumpdauer.
Das Öl muss eine Viskosität unter 350 cSt und eine Temperatur von unter 90 °C haben.

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.

Zur Aktivierung der Melting-Funktion die Taste "FNC" und dann die Taste drücken ( ).
Das Display zeigt 100 °C an, die Fritteuse beginnt zyklisch zu laufen, bis die Temperatur von 100 °C erreicht ist, danach schaltet die Fritteuse automatisch in den Temperaturerhaltungsmodus und die Öltemperatur wird auf 100 °C gehalten.

Die Melting-Funktion kann jederzeit durch Drücken der Taste ( ) ausgeschaltet werden.
Wenn die Melting-Funktion bei einer Öltemperatur von über 100 °C aktiviert wird, wartet die Fritteuse, bis das Öl auf 100 °C abgekühlt ist, und schaltet dann automatisch in den Temperaturerhaltungsmodus um und hält die Öltemperatur auf 100 °C.

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 ✷ (Abb. 8), 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, erneut 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 Anbrennrisiko 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 häL.
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 häL.

Achtung
Das Gerät ist mit einem Kühlsystem ausgestattet, das hinter dem Steuerpaneel positioniert ist: Regelmäßig den 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.

DE

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). 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	**133**
Datos técnicos	**135**
Instrucciones específicas	**138**

ES

FREIDORAS A GAS - SERIE PLUS 600

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)	Tipo
GL8B	Freidora a gas sobre plano 8 L.	mm 300x600x290 (410)	A1
GL8M	Freidora a gas con mueble 8 L.	mm 300x600x900 (1020)	A1
GL8+8B	Freidora a gas sobre plano 8+8 L.	mm 600x600x290 (410)	A1
GL8+8M	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
GL10B	Freidora a gas sobre plano 10 L.	mm 400x714x290 (430)	A1
GL10M	Freidora a gas con mueble 10 L.	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL7+7M	Freidora a gas con mueble 7+7 L.	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL10+10B	Freidora a gas sobre plano 10+10 L.	mm 800x714x290 (430)	A1
GL10+10M	Freidora a gas con mueble 10+10 L.	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL15M	Freidora a gas con mueble 15 L.	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL15M-BF	Freidora a gas con mueble - mandos Bflex 15 L.	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL15+15M	Freidora a gas con mueble 15+15 L.	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL15+15M-BF	Freidora a gas con mueble - mandos Bflex 15+15 L.	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL18MI	Freidora a gas con mueble 18 L.	mm400x714x900(1040)	A1
GL18MI-BF	Freidora a gas con mueble - mandos Bflex 18 L.	mm400x714x900(1040)	A1
GL18+18MI	Freidora a gas con mueble 18+18 L.	mm800x714x900(1040)	A1
GL18+18MI-BF	Freidora a gas con mueble - mandos Bflex - 20+20 L.	mm800x714x900(1040)	A1
GL20M	Freidora a gas con mueble 20 L.	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL20M-BF	Freidora a gas con mueble - mandos Bflex 20 L.	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL20+20M	Freidora a gas con mueble 20+20 L.	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL20+20M-BF	Freidora a gas con mueble - mandos Bflex 20+20 L.	mm 800x714x900 (1040)	A1

FREIDORAS A GAS - SERIE MAXIMA 900

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)	Tipo
9GL18MI	Freidora a gas con mueble 18 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL18MI-BF	Freidora a gas con mueble - mandos Bflex 18 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MI	Freidora a gas con mueble 18+18 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MI-BF	Freidora a gas con mueble - mandos Bflex - 18+18 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL20M	Freidora a gas con mueble 20 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20+20M	Freidora a gas con mueble 20+20 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL20M-BF	Freidora a gas con mueble - mandos Bflex 18 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20+20M-BF	Freidora a gas con mueble - mandos Bflex - 20+20 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1

FREIDORAS A GAS - SERIE S700

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)	Tipo
SGL18MI	Freidora a gas con mueble 18 L.	mm 400x730x900 (1090)	A1
SGL18+18MI	Freidora a gas con mueble 18+18 L.	mm 800x730x900 (1090)	A1
SGL18MI-BF	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
S9GL18MI	Freidora a gas con mueble 18 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL18MI-BF	Freidora a gas con mueble - mandos Bflex 18 L.	mm 400x900x900 (1065	A1
S9GL18+18MI	Freidora a gas con mueble 18+18 L.	mm 800x900x900 (1065	A1
S9GL18+18MI-BF	Freidora a gas con mueble - mandos Bflex 18+18 L.	mm 800x900x900 (1065	A1
S9GL20M	Freidora a gas con mueble - 20 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20M-BF	Freidora a gas con mueble - Bflex-Steuerungen - 20 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MFA	Freidora a gas con mueble - Filtrado aceite - elevador de cesta automàtico - 20 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MF	Freidora a gas con mueble - Filtrado aceite - 20 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MFA-BF	Freidora a gas con mueble - mandos Bflex- Filtrado aceite - elevador de cesta automàtico - 20 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20+20M	Freidora a gas con mueble - 20+20 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL20+20M-BF	Freidora a gas con mueble - mandos Bflex - 20+20 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1

ES

FREIDORAS A GAS - SERIE LX900 TOP

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)	Tipo
LX9GL18I	Freidora de gas en voladizo 18 L.	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL18I-BF	Freidora de gas en voladizo - mandos electrónicos 18 L.	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL20	Freidora de gas en voladizo - 20 L.	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL20-BF	Friggitrice a gas a sbalzo - mandos Bflex - 20 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 H07RNF sec.	Quemador cilíndrico		Quemador cabezal redondo dcho.		Quemador cabezal redondo izq.		Quemador cabezal ovalado	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	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		

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 H07RNF sec.	Quemador cilíndrico		Quemador cabezal redondo dcho.		Quemador cabezal redondo izq.		Quemador cabezal ovalado	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	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
GL15M-BF	12,7	1,00	1,34	1,56	25,4	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							3	4,23
GL15+15M	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1										6	4,23
GL15+15M-BF	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							6	4,23
GL18MI - GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
GL18+18MI - 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	5,50
GL20M-BF	16,5	1,30	1,75	2,03	33	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							3	5,50
GL20+20M	33	2,60	3,49	4,06	66	A1										6	5,50
GL20+20M-BF	33	2,60	3,49	4,06	66	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							6	5,50

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 H07RNF sec.	Quemador cilíndrico		Quemador cabezal redondo dcho.		Quemador cabezal redondo izq.		Quemador cabezal ovalado	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
SGL18MI - SGL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7						
SGL18+18MI	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 preajuste	Cable tipo H07RNF sec.	Quemador cilíndrico		Quemador cabezal redondo dcho.		Quemador cabezal redondo izq.		Quemador cabezal ovalado	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
9GL18MI - 9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
9GL18+18MI - 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

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 preajuste	Cable tipo H07RNF sec.	Quemador cilíndrico		Quemador cabezal redondo dcho.		Quemador cabezal redondo izq.		Quemador cabezal ovalado	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
S9GL18MI - S9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
S9GL18+18MI - 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

FREIDORAS A GAS - SERIE LX900 TOP

DATOS TÉCNICOS

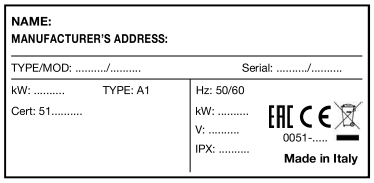
MODELO	Potencia nominal	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Aire primario para combustión	Tipo de fabricación	Potencia nominal eléctrica	Tensión de preajuste	Cable tipo H07RNF sec.	Quemador cilíndrico		Quemador cabezal redondo dcho.		Quemador cabezal redondo izq.		Quemador cabezal ovalado	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
LX9GL18I - LX9GL18I-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7						
LX9GL18	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

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.



ES

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:

a) 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
b) 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
c) 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 cromoníquel 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

ES

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:

$$\mathbf{E} = \frac{\text{Potencia quemador}}{\text{Poder calorífico del gas}}$$

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
- Explíquele 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.

Sustitución inyectores de los quemadores
PARA MODELOS DE 8, 10 y 18 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 y 20 LITROS

Se accede a los inyectores abriendo las puertas del armario. Desenrósquelos 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.°14) con el correspondiente bicono (n.°15).

Regulación de la llama piloto (fig. 11C)

PARA MODELOS DE 15 y 20 LITROS

ES

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 malfunctionamientos.

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. Desenrósquelos, 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.

Encendido del quemador piloto (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18...) (fig. 9)
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 🔥. 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…)
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)
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...) (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...) (fig. 9)
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 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 MANDOS ELECTRÓNICOS

FUNCIONAMIENTO MODELOS F Y FA

Encendido y apagado (véase la fig. 12)
Pulse el botón "D"; unos segundos después en la pantalla (A) se indicará "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

ES

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 mantenga pulsada unos segundos la tecla ( ); en la pantalla aparece la temperatura por defecto de 0°C.
Para cambiar la temperatura de cocción pulse la tecla ( ); ajuste la temperatura que quiera pulsando las teclas (+) y (-).
Espere unos segundos o pulse la tecla "SET" para agilizar el cambio de temperatura.
Una vez que se alcance la temperatura ajustada, la freidora emitirá una señal sonora y aparecerá un puntito verde en la pantalla. Este estado se mantendrá hasta que el punto de ajuste de la temperatura no se modifique o la freidora se apague.
A continuación pasará al modo de conservación de la temperatura y efectuará encendidos y apagados seguidos para mantener constante el valor de temperatura del aceite.
Para apagar la freidora, mantenga pulsada unos segundos la tecla ( ); en la pantalla se visualizará "OFF".
Gire la manecilla "G" a la posición ( ); en esta posición permanece encendida sólo la llama piloto.
Para apagar totalmente el aparato, gire la manecilla "G" a la posición ( ) y pulse el botón "D"; el mensaje "OFF" se apagará.

ES

Utilización elevador de cesta automático, ajuste del tiempo de cocción (modelos FA - fig. 12)
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.
Para ajustar el tiempo T1, pulse la tecla (T1) debajo de la pantalla (A), ajuste el tiempo, primero los segundos y luego los minutos, y pulse la tecla SET para confirmar.
En cuanto se pulse la tecla B (T1) la cesta bajará.
Una vez que transcurra el tiempo prefijado, el ciclo de cocción termina y la cesta sube.
En caso de que se quiera ajustar un tiempo T2, realice el mismo procedimiento.

Utilización temporizador (modelos F, fig. 12)
En los modelos con sólo filtrado del aceite (sin botones B y C), se puede gestionar el tiempo de cocción gracias a un temporizador integrado en la pantalla.
Para ajustar el temporizador, con la freidora apagada, pulse la tecla (T1), ajuste el tiempo, primero los segundos y luego los minutos, y pulse la tecla SET para confirmar e iniciar la cuenta atrás.
Al final la pantalla emitirá un sonido para avisar de que la cocción ha terminado.
Realice el mismo procedimiento para el tiempo (T2).

Filtrado aceite y utilización bomba (modelos F y FA - fig. 12)
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 meticulosa 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, encienda la freidora, pulse la tecla FNC y luego pulse la tecla ( ).
Para poner en marcha la bomba pulse la tecla ( ) y el aceite empezará a fluir dentro de la cuba.
A continuación empieza una cuenta atrás de 10 minutos. Para parar primero la bomba sólo tendrá que volver a pulsar la tecla ( ).
Para salir de la función de bombeo pulse la tecla ( ).
La cubeta tarda 5 minutos en vaciarse.
Cuanto más frío está el aceite más tiempo requiere el bombeo.
El aceite deberá tener una viscosidad inferior a 350 cSt y estar a una temperatura inferior a 90°C.

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 pulse la tecla "FNC" y luego la tecla .
La pantalla indicará 100°C, la freidora empezará a funcionar de forma cíclica hasta alcanzar los 100°C de temperatura y luego pasará automáticamente al estado de conservación y se mantendrá la temperatura del aceite a 100°C.
La función melting se puede activar en cualquier momento pulsando el botón ( ).
Si se activa la función melting cuando el aceite está a más de 100°C de temperatura, la freidora esperará a que se enfríe el aceite hasta 100°C y luego pasará automáticamente al estado de conservación y se mantendrá la temperatura del aceite a 100°C.

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.

CUIDADO DEL APARATO

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 redecilla 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 redecilla 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.
Espere 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 redecilla 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 redecilla 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). 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.

ES

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 caracteristicas 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	**146**
Technische gegevens	**148**
Specifieke instructies	**151**

GASFRITEUSES - SERIE PLUS 600

Type apparaat	Beschrijving	Afm.: (LxPxH) Werkblad (h totaal)	Type
GL8B	Losse gasfriteuse L. 8	mm 300x600x290 (410)	A1
GL8M	Gasfriteuse met meubel L. 8	mm 300x600x900 (1020)	A1
GL8+8B	Losse gasfriteuse L. 8+8	mm 600x600x290 (410)	A1
GL8+8M	Gasfriteuse met meubel L. 8+8	mm 600x600x900 (1020)	A1

GASFRITEUSES - SERIE MACROS 700

Type apparaat	Beschrijving	Afm.: (LxPxH) Werkblad (h totaal)	Type
GL10B	Losse gasfriteuse L. 10	mm 400x714x290 (430)	A1
GL10M	Gasfriteuse met meubel L. 10	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL7+7M	Gasfriteuse met meubel L. 7+7	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL10+10B	Losse gasfriteuse L. 10+10	mm 800x714x290 (430)	A1
GL10+10M	Gasfriteuse met meubel L. 10+10	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL15M	Gasfriteuse met meubel L. 15	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL15M-BF	Gasfriteuse met meubel - Bflex bediening - L. 15	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL15+15M	Gasfriteuse met meubel L. 15+15	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL15+15M-BF	Gasfriteuse met meubel - Bflex bediening - L. 15+15	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL18MI	Gasfriteuse met meubel L. 18	mm400x714x900(1040)	A1
GL18MI-BF	Gasfriteuse met meubel - Bflex bediening - L. 18	mm400x714x900(1040)	A1
GL18+18MI	Gasfriteuse met meubel L. 18+18	mm800x714x900(1040)	A1
GL18+18MI-BF	Gasfriteuse met meubel - Bflex bediening - L. 18+18	mm800x714x900(1040)	A1
GL20M	Gasfriteuse met meubel L. 20	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL20M-BF	Gasfriteuse met meubel - Bflex bediening - L. 20	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL20+20M	Gasfriteuse met meubel L. 20+20	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL20+20M-BF	Gasfriteuse met meubel - Bflex bediening - L. 20+20	mm 800x714x900 (1040)	A1

GASFRITEUSES - SERIE MAXIMA 900

Type apparaat	Beschrijving	Afm.: (LxPxH) Werkblad (h totaal)	Type
9GL18MI	Gasfriteuse met meubel - L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL18MI-BF	Gasfriteuse met meubel - Bflex bediening - L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MI	Gasfriteuse met meubel - L. 18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MI-BF	Gasfriteuse met meubel - Bflex bediening - L. 18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL20M	Gasfriteuse met meubel - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20+20M	Gasfriteuse met meubel - L. 20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL20M-BF	Gasfriteuse met meubel - Bflex bediening - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20+20M-BF	Gasfriteuse met meubel - Bflex bediening - L. 20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1

GASFRITEUSES - SERIE S700

Type apparaat	Beschrijving	Afm.: (LxPxH) Werkblad (h totaal)	Type
SGL18MI	Gasfriteuse met meubel - L. 18	mm 400x730x900 (1090)	A1
SGL18+18MI	Gasfriteuse met meubel - L. 18+18	mm 800x730x900 (1090)	A1
SGL18MI-BF	Gasfriteuse met meubel - Bflex bediening L. 18	mm 400x730x900 (1090)	A1

GASFRITEUSES - SERIE S900

Type apparaat	Beschrijving	Afm.: (LxPxH) Werkblad (h totaal)	Type
S9GL18MI	Gasfriteuse met meubel - L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL18MI-BF	Gasfriteuse met meubel - Bflex bediening - L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL18+18MI	Gasfriteuse met meubel - L. 18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL18+18MI-BF	Gasfriteuse met meubel - Bflex bediening - L. 18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL20M	Gasfriteuse met meubel - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20M-BF	Gasfriteuse met meubel - Bflex bediening - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MFA	Gasfriteuse met meubel - filtering olie en automatische hefmandjes - L.20	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MF	Gasfriteuse met meubel - filtering olie - L.20	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MFA-BF	Gasfriteuse met meubel - Bflex-bediening - filtering olie en automatische hefmandjes - L.20	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20+20M	Gasfriteuse met meubel - L. 20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL20+20M-BF	Gasfriteuse met meubel - Bflex bediening - L. 20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1

GASFRITEUSES - SERIE LX900 TOP

Type apparaat	Beschrijving	Afm.: (LxPxH) Werkblad (h totaal)	Type
LX9GL18I	Gasfriteuse cantilever - L.18	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL18I-BF	Gasfriteuse cantilever - Bflex bediening - L.18	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL20	Gasfriteuse cantilever - L.20	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL20-BF	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 H07RNF sec.	Cylindrische brander		Brander ronde kop DX		Brander ronde kop SX		Brander ovale kop	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	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		

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 H07RNF sec.	Cylindrische brander		Brander ronde kop DX		Brander ronde kop SX		Brander ovale kop	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	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
GL15M-BF	12,7	1,00	1,34	1,56	25,4	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							3	4,23
GL15+15M	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1										6	4,23
GL15+15M-BF	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							6	4,23
GL18MI - GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
GL18+18MI - 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	5,50
GL20M-BF	16,5	1,30	1,75	2,03	33	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							3	5,50
GL20+20M	33	2,60	3,49	4,06	66	A1										6	5,50
GL20+20M-BF	33	2,60	3,49	4,06	66	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							6	5,50

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 H07RNF sec.	Cylindrische brander		Brander ronde kop DX		Brander ronde kop SX		Brander ovale kop	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
SGL18MI - SGL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7						
SGL18+18MI	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	Bschikbare spanning	Kabel type H07RNF sec.	Cylindrische brander		Brander ronde kop DX		Brander ronde kop SX		Brander ovale kop	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
9GL18MI - 9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
9GL18+18MI - 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

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	Bschikbare spanning	Kabel type H07RNF sec.	Cylindrische brander		Brander ronde kop DX		Brander ronde kop SX		Brander ovale kop	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
S9GL18MI - S9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
S9GL18+18MI - 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

GASFRITEUSES - SERIE 900 "LX TOP"

TECHNISCHE GEGEVENS

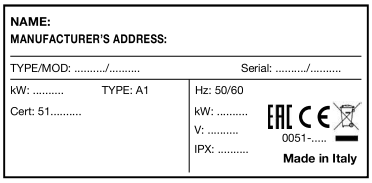
MODEL	Nominaal vermogen	Verbruik LPG G30/31	Verbruik Metaan G20	Verbruik Metaan G25	Primaire lucht voor verbranding	Constructie type	Nominaal vermogen elektriciteit	Bschikbare spanning	Kabel type H07RNF sec.	Cylindrische brander		Brander ronde kop DX		Brander ronde kop SX		Brander ovale kop	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
LX9GL18I - LX9GL18I-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7						
LX9GL18+18I	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

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.



NL

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:

a) 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;
b) 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;
c) 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.

SPECIFIEKE 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 vermeerdert 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 geaarde 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 kabelingang. Hij is gemerkt door het volgende symbool:



GEBRUIK

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 spuitmonden 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 spuitmonden 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 spuitmonden 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**:

$$\mathbf{E} = \frac{\text{Brandervermogen}}{\text{Verwarmingsvermogen van het gas}}$$

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 spuitmonden 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 rumoerig mag zijn.

Controle van de functies
- Zet het apparaat in werking.
- Controleer de staat van de gasslangen;
- 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 spuitmonden 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 spuitmonden 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.

Vervangen van de spuitmonden van de branders

VOOR DE MODELLEN VAN 8, 10 en 18 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 en 20 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 en 20 LITER

Stel de waakvlam af met behulp van een 7 mm inbussleutel (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 hoofdbrander 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)

GEBRUIK 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 onderrrand 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 verwijdert 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 ernaast 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-Ontstekingsbougie: 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.

NL

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...) (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.

Aansteken van de waakvlam (GL18...,SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18..., 9GL20...) (afb. 9)
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.

Inschakelen van de hoofdbranders en regulering van de temperatuur (GL8…, GL10…, GL7+7, GL15…, GL20…)
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 volgenden:

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)
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...) (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...) (afb. 9)
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 (●).

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 produkt dat in de handel is, dit om roestvorming tegen te gaan. In geval van storing de servicedienst waarschuwen.

WERKING ELEKTRONISCHE BEDIENING

WERKING MODELLEN F EN FA

In- en uitschakelen (zie afb. 8 en 12)
Druk op knop "D", na een paar seconden wordt in het display (A) "OFF" aangegeven.
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 .
Om de friteuse in te schakelen, houdt u knop ( ) een paar seconden ingedrukt, de standaardtemperatuur van 0 ° C verschijnt op het display.
Als u de kooktemperatuur wilt wijzigen, drukt u op knop ( ) en stelt u de gewenste temperatuur in door op de toetsen (+) en (-) te drukken.
Wacht een paar seconden of druk op knop "SET" om de temperatuurverandering te versnellen.
Bij het bereiken van de ingestelde temperatuur geeft de friteuse een geluid af en verschijnt er een groene stip op het scherm. Deze toestand blijft behouden totdat het instelpunt voor de temperatuur wordt gewijzigd of de friteuse wordt uitgeschakeld.
Op dit punt schakelt hij over naar de temperatuuropslagmodus en schakelt hij continue aan en uit om de waarde van de olietemperatuur constant te houden.
Om de friteuse uit te schakelen houdt u ( ) knop een paar seconden ingedrukt, op het display ziet u"OFF".
Draai knop "G" naar stand (✷), op deze stand blijft alleen de waakvlam branden. Om het apparaat volledig uit te schakelen, draait u knop "G" naar stand (●) en drukt u op knop "D", het woord "OFF" zal uitgaan.

Gebruik automatische hefmandjes, instellen van de kooktijd (modellen FA - afb. 12)
De heffer voor het mandje kan zowel met een enkel mandje als met twee halve mandjes worden gebruikt
Om de mandjesheffer 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 mandjesheffer met één mand te gebruiken, zet u de schakelaar "M" in de positie die overeenkomt met de enkele mand.
Om de T1-tijd in te stellen, drukt u op knop (T1) onder het display (A), stelt u de tijd, eerst de seconden en vervolgens de minuten in en drukt u op knop SET om te bevestigen. Zodra u op knop B (T1) drukt zal het mandje zakken.
Bij het bereiken van de ingestelde tijd eindigt de kookcyclus en zal de mand omhoog gaan
Als u een T2-tijd wilt instellen, voert u dezelfde procedure uit.

Gebruik van de timer (modellen F, afb. 12)
Bij de modellen met alleen een oliefiltering (zonder B- en C-knoppen) is het mogelijk om de kooktijden te beheren via een timer die in het display is geïntegreerd.
Om de timer in te stellen, drukt u, wanneer de friteuse is ingeschakeld, op knop (T1), stelt u de tijd, eerst de seconden en vervolgens de minuten in en drukt u op knop SET om het aftellen te bevestigen en te starten.
Aan het einde van de kooktijd zal het display een geluid uitzenden. Voer dezelfde procedure voor de tijd uit (T2).

Filteren olie en gebruik pomp (modellen F en FA - afb. 12)
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 te beginnen met het pompen van olie van het bassin naar de tank, schakelt u de friteuse in en drukt u op knop FNC en vervolgens op toets ( ).
Om de pomp te starten drukt u op knop ( ) en de olie begint in de tank te lopen.
Op dit punt begint een aftelling van 10 minuten. Om de pomp eerder te stoppen, drukt u gewoon op knop

().
Om de pompfunctie te verlaten, drukt u op knop ().
Het legen van het bassin duurt ongeveer 5 minuten
Hoe kouder de olie is hoe langer het pompen duurt.
De olie dient een viscositeit te hebben onder de 350 St en een temperatuur onder de 90 °C.

Functie MELTING (zie afb. 12)
De functie melting zorgt ervoor dat de olie zonder heftige temperatuursschommelingen 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 meltingfunctie te activeren, drukt u op toets "FNC" en drukt u vervolgens op toets ().
Het display geeft 100 ° C aan, de friteuse begint op een cyclische manier te werken totdat hij de temperatuur van 100 ° C heeft bereikt, waarna de friteuse automatisch overschakelt naar de staat van behouden en de olietemperatuur op 100 ° C blijft.
De meltingfunctie kan op elk moment worden gedeactiveerd door op knop () te drukken.
Als de meltingfunctie wordt geactiveerd wanneer de olie zich op een temperatuur boven 100 °C bevindt, wacht de friteuse tot de olie is afgekoeld tot 100 °C en schakelt vervolgens automatisch over naar de staat van behouden en blijft de olietemperatuur op 100 °C.

NL

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 bevestigingspieptoon 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 afkoelingssysteem 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 stroperigheid 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 bezinkselen 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.
Alleen 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 decanteren 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). 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 tegenovergstelde 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 rechtsreekse waterstralen schoon te maken.
Na het reinigen met schoon water naspoelen 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 produkten die in de handel zijn om corosieverschijselen tegen te gaan.

NL

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	**160**
Dados técnicos	**162**
Instruções específicas	**165**

PT

FRITADEIRAS A GÁS - SÉRIE PLUS 600

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)	Tipo
GL8B	Fritadeira a gás de bancada L.8	mm 300x600x290 (410)	A1
GL8M	Fritadeira a gás com móvel L.8	mm 300x600x900 (1020)	A1
GL8+8B	Fritadeira a gás de bancada L.8+8	mm 600x600x290 (410)	A1
GL8+8M	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
GL10B	Fritadeira a gás de bancada L.10	mm 400x714x290 (430)	A1
GL10M	Fritadeira a gás com móvel L.10	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL7+7M	Fritadeira a gás com móvel L.7+7	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL10+10B	Fritadeira a gás de bancada L.10+10	mm 800x714x290 (430)	A1
GL10+10M	Fritadeira a gás com móvel L.10+10	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL15M	Fritadeira a gás com móvel L.15	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL15M-BF	Fritadeira a gás com móvel - comandos Bflex - L.15	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL15+15M	Fritadeira a gás com móvel L.15+15	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL15+15M-BF	Fritadeira a gás com móvel - comandos Bflex - L.15+15	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL18MI	Fritadeira a gás com móvel L.18	mm400x714x900(1040)	A1
GL18MI-BF	Fritadeira a gás com móvel - comandos Bflex - L. 18	mm400x714x900(1040)	A1
GL18+18MI	Fritadeira a gás com móvel L.18+18	mm800x714x900(1040)	A1
GL18+18MI-BF	Fritadeira a gás com móvel - comandos Bflex - L. 18+18	mm800x714x900(1040)	A1
GL20M	Fritadeira a gás com móvel L.20	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL20M-BF	Fritadeira a gás com móvel - comandos Bflex - L.20	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL20+20M	Fritadeira a gás com móvel L.20+20	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL20+20M-BF	Fritadeira a gás com móvel - comandos Bflex - L.20+20	mm 800x714x900 (1040)	A1

FRITADEIRAS A GÁS - SÉRIE MAXIMA 900

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)	Tipo
9GL18MI	Fritadeira a gás com móvel - L.18	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL18MI-BF	Fritadeira a gás com móvel - comandos Bflex - L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MI	Fritadeira a gás com móvel - L.18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MI-BF	Fritadeira a gás com móvel - comandos Bflex - L. 18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL20M	Fritadeira a gás com móvel - L.20	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20+20M	Fritadeira a gás com móvel - L.20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL20M-BF	Fritadeira a gás com móvel - comandos Bflex - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20+20M-BF	Fritadeira a gás com móvel - comandos Bflex - L. 20 + 20	mm 800x900x900 (1065)	A1

FRIGGITRICI A GAS - SERIE S700

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)	Tipo
SGL18MI	Fritadeira a gás com móvel L. 18	mm 400x730x900 (1090)	A1
SGL18+18MI	Fritadeira a gás com móvel L. 18+18	mm 800x730x900 (1090)	A1
SGL18MI-BF	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
S9GL18MI	Fritadeira a gás com móvel - L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL18MI-BF	Fritadeira a gás com móvel - comandos Bflex - L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL18+18MI	Fritadeira a gás com móvel - L. 18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL18+18MI-BF	Fritadeira a gás com móvel - comandos Bflex - L. 18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL20M	Fritadeira a gás com móvel - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20M-BF	Fritadeira a gás com móvel - comandos Bflex - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MFA	Fritadeira a gás com móvel - filtragem do óleo e levantador de cestos automático - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MF	Fritadeira a gás com móvel - filtragem do óleo - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MFA-BF	Fritadeira a gás com móvel - comandos Bflex - filtragem do óleo e levantador de cestos automático - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20+20M	Fritadeira a gás com móvel - L. 20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL20+20M-BF	Fritadeira a gás com móvel - comandos Bflex - L. 20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1

FRIGGITRICI A GAS - SERIE LX900 TOP

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)	Tipo
LX9GL18I	Fritadeiras a gás suspensas - L. 18	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL18I-BF	Fritadeiras a gás suspensas - comandos Bflex - L. 18	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL20	Fritadeiras a gás suspensas - L. 20	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL20-BF	Fritadeiras a gás suspensas - comandos Bflex - L. 20	mm 400x900x580 (840)	A1

FRITADEIRAS A GÁS - SÉRIE PLUS 600

DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Consumo GPL G30/31	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	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	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		

FRITADEIRAS A GÁS - SÉRIE MACROS 700

DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Consumo GPL G30/31	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	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	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
GL15M-BF	12,7	1,00	1,34	1,56	25,4	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							3	4,23
GL15+15M	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1										6	4,23
GL15+15M-BF	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							6	4,23
GL18MI - GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
GL18+18MI - 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	5,50
GL20M-BF	16,5	1,30	1,75	2,03	33	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							3	5,50
GL20+20M	33	2,60	3,49	4,06	66	A1										6	5,50
GL20+20M-BF	33	2,60	3,49	4,06	66	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							6	5,50

FRITADEIRAS A GÁS - SÉRIE S700

DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Consumo GPL G30/31	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	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
SGL18MI - SGL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7						
SGL18+18MI	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	4	7						

FRITADEIRAS A GÁS - SÉRIE MAXIMA 900

DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Consumo GPL G30/31	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	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
9GL18MI - 9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
9GL18+18MI - 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

FRITADEIRAS A GÁS - SÉRIE S900

DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Consumo GPL G30/31	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	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
S9GL18MI - S9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
S9GL18+18MI - 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

FRITADEIRAS A GÁS - SÉRIE LX900 TOP

DADOS TÉCNICOS

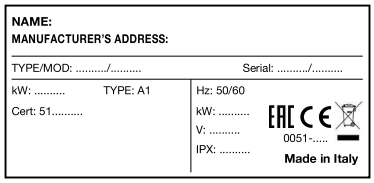
MODELO	Potência nominal	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Ari primário para combustão	Construção tipo	Potência nominal eléctrica	Tensão de predisposição	Cabo tipo H07RNF sec.	Queimador cilíndrico		Queimador R power		Queimador UR power		Queimador cabeça oval	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
LX9GL18I - LX9GL18I-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7						
LX9GL18+18I	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

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 contracto 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.



PT

INFORMAÇÕES PARA UTILIZADORES DE EQUIPAMENTOS PROFISSIONAIS



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:

a) 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;
b) 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;
c) 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 esterno 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.

PT

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 contrario, 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

$$\mathbf{E} = \frac{\text{Potência do queimador}}{\text{Poder Calorífico do gás}}$$

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.

Substituição dos bicos dos queimadores

PARA MODELOS DE 8, 10 e 18 LITROS

Retirar o painel desaparafusando os parafusos visíveis localizados na borda inferior ou na dianteira e remover

PT

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 e 20 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.° 14) e recuperar o bicone (n.° 15) e o bico piloto (n.° 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.° 14) com o respectivo bicone (n.° 15).

Regulação da chama piloto (fig. 11C)

PARA MODELOS DE 15 e 20 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. 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 DESTE 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 piezoeléctrico (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.

PT

Activação do queimador piloto (GL7+7, GL15..., GL20...) (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 piezoeléctrico até acender a chama piloto.

Accionamento do queimador piloto (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18...) (fig. 9)
Girar no sentido 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.

Accionamento dos queimadores principais e regulação da temperatura (GL8…, GL10…, GL7+7, GL15…, GL20…)
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

Valvola 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)
Para acender os queimadores principais, girar o botão do termóstato 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...) (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...) (fig. 9)
Para desactivar os queimadores principais, girar o botão do termóstato 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 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 COMANDOS ELETRÓNICOS

FUNCIONAMENTO DOS MODELOS F E FA

Como ligar e desligar (vide fig. 12)

Prema o botão "D"; após alguns segundos, no ecrã (A) será mostrado "OFF".

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 termopar. Pressione e rode o botão à posição de funcionamento .

Para ligar a fritadeira, mantenha premida por alguns segundos a tecla ( ); o ecrã exibe a temperatura predefinida de 0 °C.

Para mudar a temperatura de cozedura, prema a tecla ( ) e configure a temperatura desejada premendo as teclas (+) e (-).

Aguarde alguns segundos ou prema a tecla "SET" para acelerar a mudança de temperatura.

Quando a temperatura configurada é alcançada, a fritadeira emite um sinal sonoro e aparece um ponto verde no ecrã. Este estado é mantido até quando for alterado o ponto de ajuste da temperatura ou a fritadeira for desligada.

A partir de então, passa ao modo de preservação da temperatura, ligando e desligando continuamente para poder manter a temperatura constante do óleo.

Para desligar a fritadeira, mantenha premida por alguns segundos a tecla ( ); o ecrã exibirá a escrita "OFF".

Rode o botão "G" até a posição (✷); nesta posição, apenas a chama-piloto permanece acesa. Para desligar totalmente o aparelho, rode o botão "G" até a posição (●) e prema o botão "D"; a escrita "OFF" apagará.

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.

Para configurar o tempo T1, prema a tecla (T1) sob o ecrã (A), configure o tempo, primeiro os segundos, depois os minutos, e prema a tecla SET para confirmar.

Ao premer a tecla B (T1), a cesta abaixa-se.

Ao alcançar o tempo predeterminado, o ciclo de cozedura termina e a cesta eleva-se.

Se quiser configurar um tempo T2, siga o mesmo procedimento.

Utilização do timer (modelos F, fig. 12)

Nos modelos que possuem unicamente filtragem do óleo (sem os botões B e C), é possível controlar os tempos de cozedura por meio de um timer integrado no ecrã.

Para configurar o timer, com a fritadeira ligada, prema a tecla (T1), configure o tempo, primeiro os segundos, depois os minutos, e prema a tecla SET para confirmar e iniciar a contagem decrescente.

Ao terminar, o ecrã produz um som para avisar que a cozedura foi concluída.

Realize o mesmo procedimento para o tempo (T2).

Filtragem do óleo e utilização da bomba (modelos F e FA - fig. 12)

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 a bombagem do óleo da bacia à cuba, ligue a fritadeira e prema a tecla FNC e, depois, a tecla ( ).

Para ligar a bomba, prema a tecla ( ); o óleo começará a defluir no interior da cuba.

Começará uma contagem decrescente de 10 minutos. Para parar a bomba, basta premer novamente a tecla ( ).

Para sair da função de bombagem, prema a tecla ( ).

O esvaziamento da bacia demora aproximadamente 5 minutos.

Quanto mais frio estiver o óleo, mais tempo será necessário para o bombeamento.

O óleo deverá ter uma viscosidade inferior a 350 cSt e uma temperatura inferior a 90 °C.

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, prema a tecla "FNC" e, depois, a tecla ( ).

O ecrã indicará 100 °C, a fritadeira começará a funcionar de maneira cíclica até alcançar a temperatura de 100 °C; então, a fritadeira passará automaticamente para o estado de preservação e a temperatura do óleo será mantida a 100 °C.

A função melting pode ser desativada a qualquer momento premendo a tecla ( ).

Se a função for ativada com o óleo a temperatura

PT

superior a 100 °C, a fritadeira espera o óleo resfriar e alcançar 100 °C e então passa, automaticamente, ao estado de preservação, mantendo a temperatura do óleo a 100 °C.

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 termopar. 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 manípulo "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 partículas; 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 sólidos (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

PT

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).
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, lã 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 lãs 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.

Εγχειριδιο χρησης

Διαστάσεις **173**
Τεχνικά χαρακτηριστικά **175**
Ειδικές οδηγίες **178**

EL

ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 600

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διαστάσεις: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (h συνολικό)	Τύπος
GL8B	Φριτέζα αερίου επιτραπέζια - L. 8	mm 300x600x290 (410)	A1
GL8M	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 8	mm 300x600x900 (1020)	A1
GL8+8B	Φριτέζα αερίου επιτραπέζια - L. 8+8	mm 600x600x290 (410)	A1
GL8+8M	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 8+8	mm 600x600x900 (1020)	A1

ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 700

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διαστάσεις: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (h συνολικό)	Τύπος
GL10B	Φριτέζα αερίου επιτραπέζια - L. 10	mm 400x714x290 (430)	A1
GL10M	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 10	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL7+7M	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 7+7	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL10+10B	Φριτέζα αερίου επιτραπέζια - L. 10+10	mm 800x714x290 (430)	A1
GL10+10M	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 10+10	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL15M	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 15	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL15M-BF	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - Bflex εντολές - L. 15	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL15+15M	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 15+15	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL15+15M-BF	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - Bflex εντολές - L. 15+15	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL18MI	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 18	mm400x714x900(1040)	A1
GL18MI-BF	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - Bflex εντολές - L. 18	mm400x714x900(1040)	A1
GL18+18MI	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 18+18	mm800x714x900(1040)	A1
GL18+18MI-BF	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - Bflex εντολές - L. 18+18	mm800x714x900(1040)	A1
GL20M	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 20	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL20M-BF	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - Bflex εντολές - L. 20	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL20+20M	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 20+20	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL20+20M-BF	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - Bflex εντολές - L. 20+20	mm 800x714x900 (1040)	A1

EL

ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 900

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διαστάσεις: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (h συνολικό)	Τύπος
9GL18MI	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL18MI-BF	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - Bflex εντολές - L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MI	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MI-BF	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - Bflex εντολές - L. 18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL20M	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20+20M	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL20M-BF	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - Bflex εντολές - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20+20M-BF	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - Bflex εντολές - L. 20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1

ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ S700

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διαστάσεις: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (h συνολικό)	Τύπος
SGL18MI	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 18	mm 400x730x900 (1090)	A1
SGL18+18MI	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 18+18	mm 800x730x900 (1090)	A1
SGL18MI-BF	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
S9GL18MI	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL18MI-BF	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - Bflex εντολές - L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL18+18MI	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 18	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL18+18MI-BF	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - Bflex εντολές - L. 18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL20M	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20M-BF	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - Bflex εντολές - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MFA	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - φιλτράρισμα λαδιού και αυτόματο σύστημα ανόδου καλαθιού - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MF	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - φιλτράρισμα λαδιού - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MFA-BF	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - Bflex εντολές - φιλτράρισμα λαδιού και αυτόματο σύστημα ανόδου καλαθιού - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20+20M	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - L. 20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL20+20M-BF	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - Bflex εντολές - L. 20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1

ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ LX900 TOP

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διαστάσεις: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (h συνολικό)	Τύπος
LX9GL18I	Φριτέζαυγραερίουαναρτώμενη - L. 18	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL18I-BF	Φριτέζαυγραερίουαναρτώμενη - Bflex εντολές - L. 18	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL20	Φριτέζαυγραερίουαναρτώμενη - L. 20	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL20-BF	Φριτέζαυγραερίουαναρτώμενη - Bflex εντολές - L. 20	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	Καλώδιο τύπου H07RNF διατ.	Κυλινδρικός Καυστήρας		Καυστήρας Κεφαλή στρογγυλή DX		Καυστήρας Κεφαλή στρογγυλή SX		Καυστήρας Κεφαλή οβάλ	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
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	Καλώδιο τύπου H07RNF διατ.	Κυλινδρικός Καυστήρας		Καυστήρας Κεφαλή στρογγυλή DX		Καυστήρας Κεφαλή στρογγυλή SX		Καυστήρας Κεφαλή οβάλ	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	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
GL15M-BF	12,7	1,00	1,34	1,56	25,4	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							3	4,23
GL15+15M	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1										6	4,23
GL15+15M-BF	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							6	4,23
GL18MI - GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
GL18+18MI - 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	5,50
GL20M-BF	16,5	1,30	1,75	2,03	33	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							3	5,50
GL20+20M	33	2,60	3,49	4,06	66	A1										6	5,50
GL20+20M-BF	33	2,60	3,49	4,06	66	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							6	5,50

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	Καλώδιο τύπου H07RNF διατ.	Κυλινδρικός Καυστήρας		Καυστήρας Κεφαλή στρογγυλή DX		Καυστήρας Κεφαλή στρογγυλή SX		Καυστήρας Κεφαλή οβάλ	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
SGL18MI - SGL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7						
SGL18+18MI	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 H07RNF διατ.	Κυλινδρικός Καυστήρας		Καυστήρας Κεφαλή στρογγυλή DX		Καυστήρας Κεφαλή στρογγυλή SX		Καυστήρας Κεφαλή οβάλ	
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
9GL18MI - 9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
9GL18+18MI - 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

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 H07RNF διατ.	Κυλινδρικός Καυστήρας		Καυστήρας Κεφαλή στρογγυλή DX		Καυστήρας Κεφαλή στρογγυλή SX		Καυστήρας Κεφαλή οβάλ	
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
S9GL18MI - S9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
S9GL18+18MI - 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 - S9GL20MFA	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,2	220 - 240	3x1,5							3	5,83

ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ LX900 TOP — ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

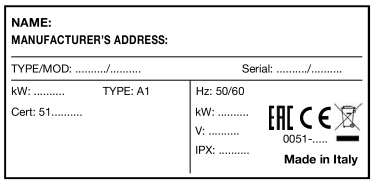
ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Κατανάλωση LPG G30/31	Κατανάλωση ΜΕΘΑΝΙΟ G20	Κατανάλωση ΜΕΘΑΝΙΟ G25	Πρωτεύων αέρας για καύση	Τύπος κατασκευής	Ηλεκτρική ονομαστική ισχύς	Τάση προετοιμασίας	Καλώδιο τύπου H07RNF διατ.	Κυλινδρικός Καυστήρας		Καυστήρας Κεφαλή στρογγυλή DX		Καυστήρας Κεφαλή στρογγυλή SX		Καυστήρας Κεφαλή οβάλ	
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
LX9GL18I - LX9GL18I-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7						
LX9GL18+18I	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

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.



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)".

EL

Το σύμβολο με τον διαγραμμένο κάδο απορριμμάτων πάνω στην συσκευή ή 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:

α) 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 ίδεις λειτουργίες καινούρια συσκευή.

β) 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 τελευταίας 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.

γ) 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 πλαϊνές πλευρές και των 150 mm για την πίσω πλευρά.
Οι τοίχοι κοντά στον εξοπλισμό (τοίχοι, διακοσμήσεις, ντουλάπια 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 οριζοντίωση 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 αποσπάσιμη 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, συνδεόμενες 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 εγκεκριμένος 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 αντιστοιχία, 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

$$E = \frac{\text{Ισχύς καυστήρα}}{\text{Θερμιδική Ισχύς του αερίου}}$$

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 θερμιδικής 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 ρυθμίζοντας την τιμή "X" που αναφέρεται στον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ" και βεβαιώνοντας την εμφάνιση της φλόγας, η οποία πρέπει να είναι ομοιόμορφη, 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.

EL

- 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.

Αντικατάσταση των ακφοφυσίων των καυστήρων

ΓΙΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΤΩΝ 8, 10 και 18 ΛΙΤΡΑ

Αφαιρέστε το ταμπλό. λασκάροντας τις βίδες που βρίσκονται στο κάτω ή στο μπροστινό άκρο, μετά αφαιρέστε τα ακροφυσία 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 και 20 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.

EL

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 ακφοφυσίων ανάλογα με τον τύπο του αερίου με τον ακόλουθο τρόπο:
- Αποσυναρμολογήστε το ταμπλό ξεβιδώνοντας τις βίδες στερέωσης (όπου είναι ανάγκη).
- Ξεβιδώνετε το παξιμάδι που μπλοκάρει το δικωνικό δακτύλιο (αρ. 14) και πάρτε το δικωνικό δακτύλιο (αρ. 15) και το ακροφύσιο πιλότο (αρ. 16).
- Αντικαταστήστε το ακροφύσιο πιλότο 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 και 20 ΛΙΤΡΑ

Με ένα εξαγωνικό κλειδί 7 mm, ρυθμίστε την φλόγα πιλότο. 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 ΣΥΣΚΕΥΗ

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 επανακυκλοφόρηση 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 συμβουλεύουμε 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)

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΣΤΕ 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 συνδέστε ξανά τους ακροδέκτες faston βεβαιωθείτε ότι υπάρχει καλή επαφή. Βεβαιωθείτε επίσης ότι ο βολβός του θερμοστάτη 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 βεβαιώστε 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 ψησίματος, ειδικά στην πρώτη περίοδο της χρήσης και μέχρι που η πρακτική και η εμπειρία σας επιτρέπουν να επιλέξετε αυτόνομα χρόνους και θερμοκρασίες ψησίματος
Πριν την ανάφλεξη του καυστήρα, χρειάζεται επιμελές πλύσιμο των μερών που είναι σε επαφή με το λάδι ψησίματος, ακολουθώντας τις οδηγίες που αναφέρονται στην παράγραφο “καθαρισμό”. 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 ενδεχόμενο αέρα από τις σωληνώσεις και μετά πατήστε επαναλλαλημένα το πιεζοηλεκτρικό διακόπτη (2). Από την ειδική οπή που βρίσκεται στο ταμπλό, βεβαιωθείτε ότι είναι αναμμένη η φλόγα πιλότος. 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) (εικ. 8)
Πατήστε και περιστρέψετε 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.

Ανάφλεξη του καυστήρα πιλότου (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18...) (Εικ. 9)
Περιστρέψετε 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 περιστρέψετε την μέχρι την θέση 🔥. Επαναλαμβάνετε την διαδικασία εάν η φλόγα πιλότος σβήσει.

Ανάφλεξη των κύριων καυστήρων και ρύθμιση της θερμοκρασίας (GL8…, GL10…, GL7+7, GL15…, GL20…, GL22…)
Για την ανάφλεξη του κυρίου καυστήρα πρέπει να περιστρέψετε ακόμα την λαβή αριστερόστροφα μέχρι την επιθυμητή θερμοκρασία. Η θερμοστατική βαλβίδα προσδιορίζεται 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)
Για την ανάφλεξη των κύριων καυστήρων, περιστρέψετε την λαβή του θερμοστάτη που

EL

βρίσκεται στο ταμπλό μέχρι την επιθυμητή στάθμη της θερμοκρασίας.

ΣΒΗΣΙΜΟ

Σβήσιμο κατά την κανονική λειτουργία
Σβησιμο (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 κουμπί σβησίματος (●) (4).
Πριν να επαναενεργοποιήσετε την συσκευή, πρέπει να περιμένετε 1 λεπτό περίπου για να ξεμπλοκάρει η βαλβίδα.

Σβησιμο (GL7+7, GL15..., GL20...) (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 (●).

Σβησιμο (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18...) (fig. 9)
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 (●).

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 ανοξείδωτο χάλυβα, χρησιμοποιώντας και κοινά προϊόντα του εμπορίου που προστατεύουν από φαινόμενα διάβρωσης. Σε περίπτωση βλάβης, επικοινωνήστε με την υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης.

ΤΡΟΠΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟΥ

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΟΝΤΕΛΑ F και FA

Άναμμα και σβήσιμο (βλ. εικ. 12)
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 περιστρέψετε το πόμολο της βαλβίδας μέχρι την θέση ανάφλεξης ✷ (εικ. 8), κρατήστε πατημένο για να ανάψετε την φλόγα πιλότο και πριν αφήσετε το πόμολο περιμένετε κάποια δευτερόλεπτα για να ζεσταθεί το θερμοστοιχείο. Πατήστε και περιστρέψετε το πόμολο μέχρι την θέση λειτουργίας 🔥.
Για την ενεργοποίηση της φριτέζας, κρατήστε πατημένο για κάποια δευτερόλεπτα το κουμπί (⏻), στην οθόνη εμφανίζεται η προκαθορισμένη θερμοκρασία 0°C.
Για την αλλαγή της θερμοκρασίας μαγειρέματος πατήστε το κουμπί (🌡), ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία πατώντας τα κουμπιά (+) και (-).
Περιμένετε κάποια δευτερόλεπτα ή πατήστε το κουμπί "SET" για πιο γρήγορη αποθήκευση της θερμοκρασίας.
Μόλις η θερμοκρασία φθάσει την καθορισμένη τιμή, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη θα εμφανιστεί μια πράσινη τελίτσα. Αυτή η κατάσταση θα μείνει μέχρι την αλλαγή του σημείου ρύθμισης ή την απενεργοποίηση της φριτέζας.
Από δω και έπειτα η συσκευή θα μείνει στην κατάσταση διατήρησης της θερμοκρασίας και θα απενεργοποιηθεί και ενεργοποιηθεί συνεχώς για να κρατήσει σταθερή τη τιμή της θερμοκρασίας του λαδιού.
Για την απενεργοποίηση της φριτέζας κρατήστε πατημένο για κάποια δευτερόλεπτα το κουμπί (⏻), και στην οθόνη θα εμφανιστεί η λέξη "OFF".
Περιστρέψτε το πόμολο "G" μέχρι τη θέση (✷), σε αυτή τη θέση παραμένει ενεργοποιημένη μόνο η φλόγα πιλότος. Για το τελικό σβήσιμο της συσκευής περιστρέψτε το πόμολο "G" μέχρι τη θέση (●) και πατήστε το κουμπί "D", η λέξη "OFF" θα σβήσει.

Χρήση αυτόματου συστήματος ανόδου καλαθιού, ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος (μοντέλα FA - Εικ. 12)
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 φριτέζας, 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. Για τη ρύθμιση του χρόνου T1, πατήστε το κουμπί (T1) κάτω από την οθόνη (A)· ρυθμίστε τον χρόνο, πρώτα τα δευτερόλεπτα και μετά τα λεπτά, πατήστε το κουμπί SET για επιβεβαίωση.
Όταν πατήστε το κουμπί B (T1), το καλάθι κατεβαίνει.
Στο πέρασμα του προκαθορισμένου χρόνου, ολοκληρώνεται ο κύκλος μαγειρέματος και το καλάθι ανεβαίνει.
Αν επιθυμείτε να ρυθμίσετε και έναν χρόνο T2, ακολουθείστε την ίδια διαδικασία.

Χρήση του χρονοδιακόπτη (μοντέλα F, εικ. 12)
Στα μοντέλα με φιλτράρισμα του λαδιού και μόνο (χωρίς τα κουμπιά B και C) μπορείτε να καθορίσετε τους χρόνους μαγειρέματος χάρη σε ένα ενσωματωμένο στην οθόνη χρονοδιακόπτη.
Για τη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη, με ενεργοποιημένη η φριτέζα, πατήστε το κουμπί (T1), ρυθμίστε τον χρόνο, πρώτα τα δευτερόλεπτα και μετά τα λεπτά, πατήστε

EL

το κουμπί SET για επιβεβαίωση και η αντίστροφη μέτρηση ξεκινάει.
Στο τέλος, από την οθόνη θα ακουστεί έναν ήχο που ειδοποιεί για την ολοκλήρωση του κύκλου μαγειρέματος.
Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία για τον χρόνο (T2).

Φιλτράρισμα λαδιού και χρήση αντλίας (μοντέλα F και FA - Εικ. 12)
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 πιτσίλισμα 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 ξεκινήστε την άντληση του λαδιού από την λεκάνη στο δοχείο, ενεργοποιήστε τη φριτέζα και πατήστε το κουμπί FNC, μετά πατήστε το κουμπί ( ).
Για την εκκίνηση της αντλίας πατήστε το κουμπί ( ) και το λάδι θα αρχίσει να τρέχει μέσα στο δοχείο.
Σε αυτό το σημείο ξεκινάει μια αντίστροφη μέτρηση των 10 λεπτών. Για να σταματήσετε νωρίτερα την αντλία, αρκεί να πατήσετε ξανά το κουμπί ( ).
Για να βγείτε από την λειτουργία άντλησης, πατήστε το κουμπί ( ).
Για το άδειασμα της λεκάνης χρειάζονται 5 λεπτά χρόνου.
Όσο πιο κρύο είναι το λάδι, τόσο πιο πολύ χρόνο θα χρειαστεί για την άντληση.
Το λάδι θα πρέπει να είναι σε ιξώδες χαμηλότερο των 350 cSt και θερμοκρασία μικρότερη των 90°C.

Λειτουργία MELTING (βλ. εικ. 12)
Πατήστε το κουμπί "D", μετά από κάποια δευτερόλεπτα στην οθόνη (A) θα εμφανιστεί η λέξη "OFF".
Η λειτουργία melting επιτρέπει να ζεσταίνετε το λάδι χωρίς απότομες αυξήσεις στην θερμοκρασία χάριν στην κυκλική (διακοπτόμενη) λειτουργία της φριτέζας.
Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται κυρίως στους κρύους μήνες, όταν το λάδι τείνει να στερεοποιηθεί ή στην περίπτωση που χρησιμοποιείται φυτικό λίπος για το τηγάνισμα.
Με την διακοπτόμενη λειτουργία η φριτέζα λειώνει το λίπος χωρίς να το κάψει.
Για την ενεργοποίηση της λειτουργίας τήξης, πατήστε το κουμπί "FNC" και μετά το κουμπί ( ).
Η οθόνη θα δείξει 100 °C, η φριτέζα θα ξεκινήσει την κυκλική λειτουργία της μέχρι να φτάσει στους 100 °C, και μετά η φριτέζα θα περάσει αυτόματα στην κατάσταση διατήρησης και θα κρατήσει τη θερμοκρασία του λαδιούς σταθερά στους 100 °C.
Η λειτουργία τήξης μπορεί να απενεργοποιηθεί σε οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί ( ).
Εάν ενεργοποιήστε τη λειτουργία τήξης όταν το λάδι είναι σε μια θερμοκρασία μεγαλύτερη των 100 °C, η φριτέζα θα περιμένει μέχρι να πέσει η θερμοκρασία του λαδιού στους 100 °C, και μετά θα περάσει αυτόματα στη κατάσταση διατήρησης και θα κρατήσει τη θερμοκρασία του λαδιού στους 100 °C.

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 περιστρέψετε το πόμολο της βαλβίδας μέχρι την θέση ανάφλεξης ✷ (εικ. 8), κρατήστε πατημένο για να ανάψετε την φλόγα πιλότο και πριν αφήσετε το πόμολο περιμένετε κάποια δευτερόλεπτα για να ζεσταθεί το θερμοστοιχείο. Πατήστε και περιστρέψετε 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 περιστρέψετε 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 παραμένει πάνω από τους 60 °C, όταν η θερμοκρασία πέφτει πιο κάτω, θα γράφει "OFF". Για να σβήσετε την φλόγα πιλότο πατήστε και φέρτε 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 κρύους μήνες όταν το λάδι τείνει να στερεοποιείται 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 ενεργοποιείστε την λειτουργία melting όταν το λάδι βρίσκεται σε μια θερμοκρασία υψηλότερη των 100 °C, η φριτέζα θα περιμένει να κρυώσει 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.

Προσοχη
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

Προειδοποιησεις και συμβουλες
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 ξαναχρησιμοποιήστε το λάδι όταν αυτό έχει αποκτήσει σκούρο χρώμα και έχει αλωθεί η ρευστότητα του.
Μην φορτώσετε ποτέ το καλάθι πάνω από το 50% της περιεκτικότητα 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 καθάρισμά τους σε τακτά χρονικά διαστήματα. Το καθάρισμα πρέπει να γίνει με κρύο λάδι και μετά από την αποστάλαξη των κατάλοιπων.

Προειδοποιησεις για την χρηση στερεων λιπων (λαρδι)
Εάν για το τηγάνισμα χρησιμοποιήστε το λαρδί, ενδέχεται να παρουσιαστούν καταστάσεις κίνδυνου από την υπερθέρμανση του λαρδιού και του κάδους της φριτέζας. Πρέπει επομένως να φροντίσετε στην σταδιακή τήξη του λαρδιού με το εξής τρόπο:
Αφαιρέστε το καλάθι, το πλέγμα του κάδους 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 είσαστε 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 μπορέσετε να προχωρήσετε στην ορθή χρήση της φριτέζας.

Προειδοποιησεις για την χρηση του ζεστου λαδιου
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 καταλοιπων
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). 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 ανοίξτε 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 περιστρέψετε την βαλβίδα πεταλούδα εκκένωσης η οποία θα ανοίξει την βάνα.

Προειδοποιήσεις για το άδειασμα και το φιλτράρισμα του λαδιού
- Αφήστε να κρυώσει το λάδι πριν προχωρήστε στο φιλτράρισμα ή πριν το αδειάσετε στην λεκάνη.
- Σας συμβουλεύουμε να αδειάσετε το λάδι στην λεκάνη με περισσότερες κινήσεις.
- Σας συμβουλεύουμε να προσέχετε ιδιαίτερα όταν μεταφέρετε την λεκάνη με το λάδι.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ
Προσοχη!
- Πριν καθαρίσετε την συσκευή, σβήστε την και

αφήστε την να κρυώσει.
- Εάν η συσκευή τροφοδοτείται ηλεκτρικά, επεμβαίνετε στον διακόπτη αποζεύξεως 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 χρησιμοποιήστε λειαντικά απορρυπαντικά σε σκόνη ή διαβρωτικές ουσίες όπως υδροχλώριο, υδροχλωρικό οξύ ή θειικό οξύ. Η χρήση οξέων μπορεί να επηρεάσει αρνητικά την λειτουργία και την ασφάλεια της συσκευής.**
Μην χρησιμοποιήστε 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 σίδερο. Προσοχή σε σύρματα ή βούρτσες από ατσάλι, τα οποία παρόλο που δεν προκαλούν χημική αντίδραση, μπορούν όμως να δημιουργήσουν επικίνδυνες γρατσουνιές.
Εάν η βρωμιά είναι επίμονη, μην χρησιμοποιήστε, σε καμιά περίπτωση, γυαλόχαρτο ή σμυριδόχαρτο. Σας συμβουλεύουμε 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.

EL

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 διακυβεύονται 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	**187**
Technické údaje	**189**
Zvláštní pokyny	**192**

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 podestavbou - 8 l	mm 300x600x900 (1020)	A1
GL8+8B	Plynová fritéza - stolní provedení - 8+8 l	mm 600x600x290 (410)	A1
GL8+8M	Plynová fritéza - s podestavbou - 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 podestavbou - 10 l	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL7+7M	Plynová fritéza - s podestavbou - 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 podestavbou - 10+10 l	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL15M	Plynová fritéza - s podestavbou - 15 l	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL15M-BF	Plynová fritéza - s podestavbou - Bflex ovládání - 15 l	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL15+15M	Plynová fritéza - s podestavbou - 15+15 l	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL15+15M-BF	Plynová fritéza - s podestavbou - Bflex ovládání - 15+15 l	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL18MI	Plynová fritéza - s podestavbou - 18 l	mm400x714x900(1040)	A1
GL18MI-BF	Plynová fritéza s podestavbou - Bflex ovládání - 18 l	mm400x714x900(1040)	A1
GL18+18MI	Plynová fritéza - s podestavbou - 18+18 l	mm800x714x900(1040)	A1
GL18+18MI-BF	Plynová fritéza s podestavbou - Bflex ovládání - 18+18 l	mm800x714x900(1040)	A1
GL20M	Plynová fritéza - s podestavbou - 20 l	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL20M-BF	Plynová fritéza - s podestavbou - Bflex ovládání - 20 l	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL20+20M	Plynová fritéza - s podestavbou - 20+20 l	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL20+20M-BF	Plynová fritéza - s podestavbou - Bflex ovládání - 20+20 l	mm 800x714x900 (1040)	A1

PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIE MAXIMA 900

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (LxPxH) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
9GL18MI	Plynová fritéza - s podestavbou - 18 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL18MI-BF	Plynová fritéza s podestavbou - Bflex ovládání - 18 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MI	Plynová fritéza - s podestavbou - 18+18 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MI-BF	Plynová fritéza s podestavbou - Bflex ovládání - 18+18 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL20M	Plynová fritéza - s podestavbou - 20 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20+20M	Plynová fritéza - s podestavbou - 20+20 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL20M-BF	Plynová fritéza s podestavbou - Bflex ovládání - 20 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20+20M-BF	Plynová fritéza s podestavbou - Bflex ovládání - 20+20 l	mm 800x900x900 (1065)	A1

PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIE S700

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (LxPxH) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
SGL18MI	Plynová fritéza s podestavbou - 18 l	mm 400x730x900 (1090)	A1
SGL18+18MI	Plynová fritéza s podestavbou - 18 l	mm 800x730x900 (1090)	A1
SGL18MI-BF	Plynová fritéza s podestavbou - Bflex ovládání - 18 l	mm 400x730x900 (1090)	A1

PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIE S900

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (LxPxH) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
S9GL18MI	Plynová fritéza s podestavbou - 18 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL18MI-BF	Plynová fritéza s podestavbou - Bflex ovládání - 18 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL18+18MI	Plynová fritéza s podestavbou - 18+18 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL18+18MI-BF	Plynová fritéza s podestavbou - Bflex ovládání - 18+18 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL20M	Plynová fritéza s podestavbou - 20 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20M-BF	Plynová fritéza s podestavbou - Bflex ovládání - 20 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MFA	Plynová fritéza s podestavbou - filtrování oleje a zařízení pro automatické zvedání koše - 20 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MF	Plynová fritéza s podestavbou - filtrování oleje - 20 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MFA-BF	Plynová fritéza s podestavbou - Bflex ovládání - filtrování oleje a zařízení pro automatické zvedání koše - 20 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20+20M	Plynová fritéza s podestavbou - 20+20 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL20+20M-BF	Plynová fritéza s podestavbou - Bflex ovládání - 20+20 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL22M	Plynová fritéza s podestavbou - 22 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL22MEL	Plynová fritéza s podestavbou - elektronické ovládání - 22 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL22M-BF	Plynová fritéza s podestavbou - Bflex ovládání - 22 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL22+22M	Plynová fritéza s podestavbou - 22+22 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL22+22M-BF	Plynová fritéza s podestavbou - elektronické ovládání - 22+22 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL22+22M-BF	Plynová fritéza s podestavbou - Bflex ovládání - 22+22 l	mm 800x900x900 (1065)	A1

PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIE LX900 TOP

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (LxPxH) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
LX9GL18I	Plynová fritéza modulárního modelu - 18 l	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL18I-BF	Plynová fritéza modulárního modelu - Bflex ovládání - 18 l	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL20	Plynová fritéza modulárního modelu - 20 l	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL20-BF	Plynová fritéza modulárního modelu - Bflex ovládání - 20 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	m³/h	m³/h	m³/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
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		

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	m³/h	m³/h	m³/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	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
GL15M-BF	12,7	1,00	1,34	1,56	25,4	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							3	4,23
GL15+15M	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1										6	4,23
GL15+15M-BF	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							6	4,23
GL18MI - GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
GL18+18MI - 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	5,50
GL20M-BF	16,5	1,30	1,75	2,03	33	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							3	5,50
GL20+20M	33	2,60	3,49	4,06	66	A1										6	5,50
GL20+20M-BF	33	2,60	3,49	4,06	66	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							6	5,50

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	m³/h	m³/h	m³/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
SGL18MI - SGL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7						
SGL18+18MI	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 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^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
9GL18MI - 9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
9GL18+18MI - 9GL18+18MI	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

PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIE S900

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^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
S9GL18MI - S9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
S9GL18+18MI - 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

PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIE LX900 TOP

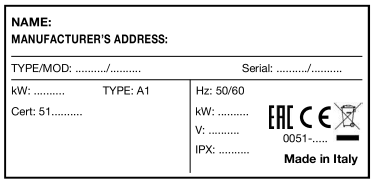
TECHNICKÉ ÚDAJE

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^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
LX9GL18I - LX9GL18I-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7						
LX9GL18+18I	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

Zařízení odpovídají požadavkům následujících evropských předpisy, směrnic a normy:

Nař. 1935/2004/CE	Nařízení o materiálech a předmětem určených pro styk s potravinami
Nař. 2016/426/UE	Nařízení o spotřebičích plynných paliv
2014/35/UE	Směrnice o nízkém napětí
2014/30/UE	Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě
2011/65/UU	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 plynná paliva pro provozy 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 plynná paliva y 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.



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 OEZZ".

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:

a) 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;
b) 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 OEZZ, 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;
c) 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 OEZZ.

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.

Nezákonné 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 anebo 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 spotřebiče 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 umístěný v blízkosti spotřebiče, musí být homologovaný a mít průřez odpovídající spotřebiči.
Kabel musí být alespoň typu H07 RN-F.
Uzemňovací ZELENOŽLUTÝ kabel nesmí být přerušený.

Ekvipotenciální systém
Spotřebič je nutné zapojit do ekvipotenciálního systému. Příslušná svorka musí být umístěná blízko

CS

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 dvojího typu:
- jmenovitý - uvedený na štítku zařízení;
- snížený.

Referenční údaje trysek jsou uvedené v tabulce „HOŘÁKY".
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:

$$\mathbf{E} = \frac{\text{Výkon hořáku}}{\text{Výhřevnost plynu}}$$

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 „HOŘÁKY". Hodnotu výhřevnosti plynu si můžete vyžádat od místního dodavatele plynu.

Provozní kontrola
Zkontrolujte, jestli použité trysky odpovídají typu uvedenému v tabulce „HOŘÁKY". 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 vstřikovač pro daný typu plynu.

Kontrola primárního vzduchu (obr. 2/3/4)
Regulaci proveďte pomocí Venturiho trubice tak, že nastavíte hodnotu „X" uvedenou v tabulce „HOŘÁKY" 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 předveďte 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 „HOŘÁKY". 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.

Výměna trysek hořáků

PRO MODELY S KAPACITOU 8, 10 a 18 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 „HOŘÁKY". Nezapomeňte uschovat a znovu namontovat těsnění tam, kde je to potřeba.

PRO MODELY S KAPACITOU 7, 15 a 20 LITRŮ

K tryskám se dostanete po otevření dvířek skříňky. Odšroubujte je a vyměňte za nové trysky podle údajů uvedených v tabulce „HOŘÁKY". Nezapomeňte uschovat a znovu namontovat těsnění tam, kde je to potřeba.

Seřízení zapalovacího hořáku (obr 11A - 11B)

PRO MODELY 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 dvoukužel (č. 15) a zapalovací trysku (č. 16).
- Vyměňte trysku za použití vhodné trysky podle tabulky „HOŘÁKY".
- Po výměně zapalovací trysky našroubujte přítlačnou matici (č. 14) s příslušným dvoukuželem (č. 15).

Seřízení zapalovacího hořáku (obr 11C)

PRO MODELY S KAPACITOU 15 a 20 LITRŮ

Sejměte dno a 7 mm šestihranným klíčem seřiďte 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 termočlánkem, 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.

CS

ÚDRŽBA

Zařízení je vyrobené tak, aby bylo nezbytné provádět pouze několik málo zásahů spojených s údržbou. Přesto však uživateli 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 osazeným 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. Výměnu 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 usaďte.

Bezpečnostní termostat: uvolněte konektory faston termočlánku. 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 provedená 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 TÉTO 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) (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.

Zapálení zapalovacího hořáku (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18...) (obr. 9)
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 hlavních hořáků a nastavení teploty (GL8…, GL10…, GL7+7, GL15…, GL20…)
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)
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) (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...) (obr.9)
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 (●).

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 umístěný zvenku zařízení. Po provedení veškerých úkonů spojených s čištěním ošetřete povrchy z ocelové nerezy, které musí být řádně vysušené, běžně dostupnými přípravky proti korozi. V případě poruchy upozorněte servisní středisko.

CS

FUNKCE ELEKTRONICKÉHO OVLÁDÁNÍ

FUNKCE MODELY F A FA

Zapnutí a vypnutí (viz obr. 12)
Stiskněte tlačítko „D". Po několika sekundách se na displeji (A) zobrazí „OFF".
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 držte na několik sekund stisknuté tlačítko (⏻); na displeji se zobrazí přednastavená teplota 0°C.
Pokud chcete teplotu vaření změnit, stiskněte tlačítko (🔥) a nastavte zvolenou teplotu pomocí tlačítek (+) a (-).
Počkejte několik sekund nebo stiskněte tlačítko „SET" pro rychlejší změnu teploty.
Po dosažení nastavené teploty fritéza vydá světelný

signál a na displeji se zobrazí zelený puntík. Tento stav bude trvat, dokud nedojde ke změně nastavené teploty nebo k vypnutí fritézy.
V této chvíli spotřebič přejde do udržovacího režimu, s nepřetržitým zapínáním a vypínáním, pro udržení konstantní teploty oleje.
Pro vypnutí fritézy držte na několik sekund stisknuté tlačítko ( ); na displeji se zobrazí „OFF".
Otočte ovladač „G" až do polohy ( ); zůstane zapálený pouze zapalovací hořák. Pokud chcete spotřebič vypnout, otočte ovladač „G" až do polohy ( ) a stiskněte tlačítko „D"; nápis „OFF" se vypne.

Použití zařízení pro automatické zvedání koše, nastavení doby tepelné úpravy (modely FA - obr. 12)
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.
Čas T1 nastavíte tak, že stisknete tlačítko (T1) pod displejem (A), poté nastavíte čas (nejdříve sekundy a poté minuty) a nakonec stisknete tlačítko SET pro potvrzení.
Jakmile stisknete tlačítko B (T1), koš sjede dolů.
Po uplynutí nastaveného času se fritovací cyklus ukončí a koš se zvedne.
Pokud potřebujete nastavit čas T2, proveďte stejný postup.

Použití časovače (modely F, obr. 12)
U modelů disponujících pouze filtrací oleje (bez tlačítek B a C) je možné nastavit časy vaření pomocí časovače (timeru), který je součástí displeje.
Časovač nastavíte (se spuštěnou fritézou) tak, že stisknete tlačítko (T1), poté nastavíte čas (nejdříve sekundy a poté minuty) a nakonec stisknete tlačítko SET pro potvrzení a spuštění odpočítávání nastaveného času.
Po uplynutí nastaveného času displej vydá zvukový signál upozorňující na konec vaření.
Proveďte stejný postup pro nastavení času (T2).

Filtrování oleje a používání čerpadla (modely F a FA - obr. 12)
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.
Pomalu otočte 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 spuštění přečerpání oleje ze sběrné nádoby do vaničky zapněte fritézu, stiskněte tlačítko FNC a poté tlačítko ( ).
Pro spuštění čerpadla stiskněte tlačítko ( ) a olej začne vytékat do vaničky.
V této chvíli se spustí odpočítávání 10 minut. Pokud chcete čerpadlo zastavit dříve, stačí znovu stisknout tlačítko ( ).
Pro opuštění funkce čerpání stiskněte tlačítko ( ).
Vypuštění nádoby vyžaduje cca 5 minut.
Čím je olej studenější, tím delší bude přečerpávání.
Olej musí mít viskozitu nižší než 350 cSt a teplotu nepřekračující 90° C.

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 stiskněte tlačítko „FNC" a poté tlačítko ( ).
Na displeji se zobrazí 100 °C, fritéza začne pracovat cyklicky, dokud nedosáhne teploty 100 °C, a poté automaticky přejde do udržovacího režimu pro udržení teploty na hodnotě 100 °C.
Funkce melting se může kdykoliv deaktivovat stisknutím tlačítka ( ).
Pokud se funkce melting aktivuje ve chvíli, kdy je teplota oleje vyšší než 100 °C, fritéza spustí chlazení, dokud olej nedosáhne teploty 100 °C. Poté automaticky přejde do udržovacího režimu pro udržení teploty na hodnotě 100 °C.

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 přidržte 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 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 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 částečky 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 maximálním 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 USAZENIN
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). 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 jí budete otáčet v opačném směru.

b) Pro modely s podestavbou (obr. 6) Ujistěte se, že je dodaný lavor (9) umístěný pod výpustí (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 čistícího prostředku za použití navlhčené hadry; pro odstranění odolnější špíny použijte etanol, aceton nebo jiné rozpouštědlo neobsahující halogeny; **nikdy nepoužívejte abrazivní a korozívní čistící 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 smirkový 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 nerezy, které musí být řádně vysušené, běžně dostupnými přípravky proti korozi.

CS

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	**200**
Technické údaje	**202**
Špecifické inštrukcie	**205**

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
GL15M-BF	Plynová fritéza - s podstavbou - Bflex ovládania- 15 l	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL15+15M	Plynová fritéza - s podstavbou - 15 + 15 l	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL15+15M-BF	Plynová fritéza - s podstavbou - Bflex ovládania - 15 + 15 l	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL18MI	Plynová fritéza - s podstavbou - 18 l	mm400x714x900(1040)	A1
GL18MI-BF	Plynová fritéza - s podstavbou - Bflex ovládania - 18 l	mm400x714x900(1040)	A1
GL18+18MI	Plynová fritéza - s podstavbou - 18+18 l	mm800x714x900(1040)	A1
GL18+18MI-BF	Plynová fritéza - s podstavbou - Bflex ovládania - 18 + 18 l	mm800x714x900(1040)	A1
GL20M	Plynová fritéza - s podstavbou - 20 l	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL20M-BF	Plynová fritéza - s podstavbou - Bflex ovládania - 20 l	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL20+20M	Plynová fritéza - s podstavbou - 20 + 20 l	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL20+20M-BF	Plynová fritéza - s podstavbou - Bflex ovládania - 20 + 20 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
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+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
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

PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIA S700

Typ zariadenia	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)	Typ
SGL18MI	Plynová fritéza - s podstavbou - 18 l	mm 400x730x900 (1090)	A1
SGL18+18MI	Plynová fritéza - s podstavbou - 18+18 l	mm 800x730x900 (1090)	A1
SGL18MI-BF	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
S9GL18MI	Plynová fritéza - s podstavbou - 18 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL18MI-BF	Plynová fritéza - s podstavbou - Bflex ovládania - 18 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL18+18MI	Plynová fritéza - s podstavbou - 18 + 18 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL18+18MI-BF	Plynová fritéza - s podstavbou - Bflex ovládania - 18 + 18 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL20M	Plynová fritéza - s podstavbou - 20 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20M-BF	Plynová fritéza - s podstavbou - Bflex ovládania - 20 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MFA	Plynová fritéza - s podstavbou - filtrování oleje a zařízení pro automatické zvedání koše - 20 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MF	Plynová fritéza - s podstavbou - filtrování oleje - 20 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MFA-BF	Plynová fritéza - s podstavbou - Bflex ovládania - filtrování oleje a zařízení pro automatické zvedání koše - 20 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20+20M	Plynová fritéza - s podstavbou - 20+20 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL20+20M-BF	Plynová fritéza - s podstavbou - Bflex ovládania - 20+20 l	mm 800x900x900 (1065)	A1

PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIA LX900 TOP

Typ zariadenia	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)	Typ
LX9GL18I	Plynová fritéza modulárneho modelu - 18 l	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL18I-BF	Plynová fritéza modulárneho modelu - Bflex ovládania - 18 l	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL20	Plynová fritéza modulárneho modelu - 20 l	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL20-BF	Plynová fritéza modulárneho modelu - Bflex ovládania - 20 l	mm 400x900x580 (840)	A1

PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIA PLUS 600

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon	Spotreba LPG G30/31	Spotreba metánu G20	Spotreba metánu G25	Primárny vzduch pre spaľovanie	Typ konštrukcie	Elektrický nominálny výkon	Predurčené napätie	Typ kábla H07RNF prier.	Valcovitý horák		Horák s guľovou hlavou vpravo		Horák s guľovou hlavou vľavo		Horák s oválnou hlavou	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	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		

PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIA MACROS 700

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon	Spotreba LPG G30/31	Spotreba metánu G20	Spotreba metánu G25	Primárny vzduch pre spaľovanie	Typ konštrukcie	Elektrický nominálny výkon	Predurčené napätie	Typ kábla H07RNF prier.	Valcovitý horák		Horák s guľovou hlavou vpravo		Horák s guľovou hlavou vľavo		Horák s oválnou hlavou	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	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
GL15M-BF	12,7	1,00	1,34	1,56	25,4	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							3	4,23
GL15+15M	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1										6	4,23
GL15+15M-BF	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							6	4,23
GL18MI - GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
GL18+18MI - 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	5,50
GL20M-BF	16,5	1,30	1,75	2,03	33	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							3	5,50
GL20+20M	33	2,60	3,49	4,06	66	A1										6	5,50
GL20+20M-BF	33	2,60	3,49	4,06	66	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							6	5,50

PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIA S700

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon	Spotreba LPG G30/31	Spotreba metánu G20	Spotreba metánu G25	Primárny vzduch pre spaľovanie	Typ konštrukcie	Elektrický nominálny výkon	Predurčené napätie	Typ kábla H07RNF prier.	Valcovitý horák		Horák s guľovou hlavou vpravo		Horák s guľovou hlavou vľavo		Horák s oválnou hlavou	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
SGL18MI - SGL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7						
SGL18+18MI - SGL18+18MIEL	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 LPG G30/31	Spotreba metánu G20	Spotreba metánu G25	Primárny vzduch pre spaľovanie	Typ konštrukcie	Elektrický nominálny výkon	Predurčené napätie	Typ kábla H07RNF prier.	Valcovitý horák		Horák s guľovou hlavou vpravo		Horák s guľovou hlavou vľavo		Horák s oválnou hlavou	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
9GL18MI - 9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
9GL18+18MI - 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

PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIA S900

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon	Spotreba LPG G30/31	Spotreba metánu G20	Spotreba metánu G25	Primárny vzduch pre spaľovanie	Typ konštrukcie	Elektrický nominálny výkon	Predurčené napätie	Typ kábla H07RNF prier.	Valcovitý horák		Horák s guľovou hlavou vpravo		Horák s guľovou hlavou vľavo		Horák s oválnou hlavou	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
S9GL18MI - S9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
S9GL18+18MI - 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

PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIA LX900 TOP

TECHNICKÉ ÚDAJE

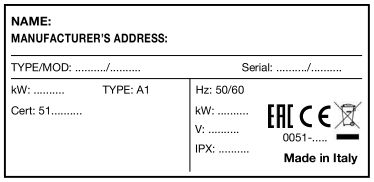
MODEL	Nominálny výkon	Spotreba LPG G30/31	Spotreba metánu G20	Spotreba metánu G25	Primárny vzduch pre spaľovanie	Typ konštrukcie	Elektrický nominálny výkon	Predurčené napätie	Typ kábla H07RNF prier.	Valcovitý horák		Horák s guľovou hlavou vpravo		Horák s guľovou hlavou vľavo		Horák s oválnou hlavou	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
LX9GL18I - LX9GL18I-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7						
LX9GL18+18I	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

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 plynné 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 plynné palivá pre prevádzky spoločného stravovania - Všeobecné bezpečnostné požiadavky.
EN 203-3	Spotrebiče na plynné palivá pre prevádzky spoločného stravovania - Materiály a časti v kontakte s potravinami a inými sanitárnymi aspektami
EN 203-2-4	Spotrebiče na plynné 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 domácich 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.



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)".

SK

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:

a) Priamo používateľ, v prípade že sa zariadenie uviedlo na trh pred zavedením novej smernice OEEZ a používateľ sa ho rozhodne vyhodiť bez toho aby ho nahradil novým, rovnocenným zariadením, určeným na to isté použitie.
b) 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.
c) 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 oceľová štruktúra so 4 výškovo nastaviteľnými nožičkami. Vonkajší kryt pozostáva z chrómniklovej ocele 18/10. K zahrievaniu dochádza prostredníctvom horákov vyrobených z chrómovanej 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.

Inštalačný 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 prispôsobené na odvod dymových plynov v súlade s inštalačnými 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 prispôsobený 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

prispôsobený 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 riaďte 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.

SK

Referenčné údaje trysiek sú uvedené v tabuľke „HORÁKY".
Tlak prívodného 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 prívodného tlaku (obr. 1)
Prívodný 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).
DÔLEŽITÉ 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 zapaľovacieho 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 predveďte 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 stotinách 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.

Výmena trysiek horákov

PRE MODELY S KAPACITOU 8, 10 a 18 LITROV

Odskrutkujte skrutky nachádzajúce sa na spodnom okraji a prednej strane a odoberte ovládaciu 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 a 20 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 dvojkužeľ (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 dvojkužeľ (č. 15).

Nastavenie zapaľovacieho horáka (obr. 11C)

PRE MODELY S KAPACITOU 15 a 20 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, nedokonalou 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...) (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.

Zapálenie zapaľovacieho horáka (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18...) (obr. 9)
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 hlavných horákov a regulácia teploty (GL8…, GL10…, GL7+7, GL15…, GL20…)
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 posiz.

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)
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 odblokuje ventil.

VYPNUTIE (GL7+7, GL15..., GL20...) (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...) (9 ábra)
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 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 ošetrite spotrebič dostupnými prípravkami proti korózii. V prípade poruchy upozornite servisné stredisko.

PREVÁDZKA ELEKTRONICKÝCH OVLÁDAČOV

FUNKCIE MODELY F A FA

Zapnutie a vypnutie (viď str. 12)
Stlačte tlačidlo „D“, po niekoľkých sekundách sa na displeji (A) zobrazí „OFF“.
Vypnutá fritéza, s napájacím káblom zasunutým v zásuvke, bude mať na displeji “A” hodnotu “OFF”.
Fritéza je vybavená elektrickým zapaľovaním zapaľovacieho horáku, stlačte a otočte rukoväť ovládača do polohy zapaľovania ✸ (obr. 8), držte ju stlačenú pre zapálenie zapaľovacieho horáku a pred tým ako rukoväť pustíte, počkajte niekoľko sekúnd, aby sa zohrial termočlánok. Stlačte a otočte rukoväť ovládača do želanej polohy .
Pre zapnutie fritézy niekoľko sekúnd podržte stlačené tlačidlo ( ), na displeji sa zobrazí predvolená teplota 0 °C.
Pre zmenu teploty tepelnej úpravy stlačte tlačidlo ( ), požadovanú teplotu nastavte stláčaním tlačidiel (+) a (–).
Počkajte niekoľko sekúnd alebo stlačte tlačidlo „SET“, aby ste zrýchlili zmenu teploty.
Po dosiahnutí nastavenej teploty fritéza vydá zvukový signál a na displeji sa objaví zelená bodka. Tento stav bude pretrvávať, kým sa neupraví nastavená teplota alebo kým sa fritéza nevypne.
Vtedy sa prepne do režimu udržiavania teploty a bude sa opakovane zapínať a vypínať, aby sa udržala konštantná teplota oleja.
Pre vypnutie fritézy niekoľko sekúnd podržte stlačené tlačidlo ( ), na displeji sa zobrazí „OFF“.
Otočte otočné koliesko „G“ do polohy (✸), v tejto polohe zostáva horieť len pilotný plameň. Zariadenie sa úplne vypne po otočení kolieska „G“ do polohy (●) a po stlačení tlačidla „D“ zhasne nápis „OFF“.

Použitie automatického zdvíhania fritovacieho koša, nastavenie doby tepelnej prípravy (modely FA - Obr. 12)
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.
Pre nastavenie času T1 stlačte tlačidlo (T1) pod displejom (A), nastavte čas, najprv sekundy, potom minúty a pre potvrdenie stlačte tlačidlo SET.
Po stlačení tlačidla B (T1) kôš klesne nadol.
Po uplynutí nastavenej doby sa cyklus fritovania ukončí a fritovací kôš sa zdvihne.
Čas T2 nastavíte rovnakým postupom.

Používanie časovača (modely F, obr. 12)
U modelov len s filtrovaním oleja (bez tlačidiel B a C) je možné regulovať čas varenia pomocou časovača na displeji.
Pre nastavenie časovača na zapnutej fritéze stlačte tlačidlo (T1), nastavte čas, najprv sekundy, potom minúty a pre potvrdenie a spustenie odpočítavania stlačte tlačidlo SET.
Po skončení tepelnej úpravy displeji vydá zvukový signál, ktorý upozorní na ukončenie tepelnej úpravy.
Rovnaký postup vykonajte pre čas (T2).

Filtrovanie a používanie čerpadla (modely F a FA - Obr. 12)
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 vypusťte 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.
Pre spustenie čerpania oleja ze zberné nádobky do vane zapnite fritézu a stlačte tlačidlo FNC, potom stlačte tlačidlo ( ).
Pre spustenie čerpadla stlačte tlačidlo ( ) a olej začne pritekať do vane.
V tomto okamihu sa spustí 10-minútové odpočítavanie.
Ak chcete čerpadlo zastaviť predčasne, stačí znova stlačiť tlačidlo ( ).
Ak chcete ukončiť funkciu čerpania oleja, stlačte tlačidlo ( ).
Vyprázdnenie nádobky trvá približne 5 minút.
Čím je olej chladnejší, tým dlhšie trvá jeho prečerpávanie.
Viskozita oleja musí byť nižšia než 350 cSt a teplota maximálne 90°C.

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 rozpustí tuk použitý na vyprážanie bez rizika, že ho spáli.
Pre zapnutie funkcie tavenia stlačte tlačidlo „FNC“ a potom stlačte tlačidlo ( ).
Na displeji sa zobrazí 100 °C, fritéza začne cyklicky pracovať, kým sa nedosiahne teplota 100 °C, potom sa fritéza automaticky prepne do stavu udržiavania teploty oleja na 100 °C.
Funkciu tavenia môžete kedykoľvek vypnúť stlačením tlačidla ( ).
Ak je funkcia tavenia zapnutá, pri teplote oleja nad 100 °C fritéza počká, kým sa olej ochladí na 100 °C, potom sa automaticky prepne do stavu udržiavania teploty oleja na 100 °C.

SK

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 zapaľovaním zapaľovacieho horáku, stlačte a otočte rukoväť ovládača do polohy zapaľovania ✷ (obr. 8), držte ju stlačenú pre zapálenie zapaľovacieho horáku a pred tým ako rukoväť pustíte, počkajte niekoľko sekúnd, aby sa zohrial termočlánok. Stlačte a otočte rukoväť ovládača do želanej polohy .

Fritézu zapnete tak, že na niekoľko sekúnd podržíte stlačený 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 zapaľovacieho horáku stlačte a otočte rukoväť ovládača do polohy ●.

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", rozsvieti 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 nenapĺňajte košík nad 50% jeho kapacity: toto umožní rýchlu prípravu jedál a bezpečné použitie spotrebiča. Po ponorení košíka do nádobky 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 znovu ho ponorte do nádoby. Pena následne zmizne.

Počas vyprážania dochádza k oddeľovaniu čiastočiek jedál; veľké časti sa ukladajú na mriežku a malé časti na dno do studenej zóny. Aby sa zabránilo uloženiu a zhoreniu týchto čiastočiek, pravidelne ich odstraňujte. Operáciu spojenú s odstránením čiastočiek jedál vykonávajte vtedy, keď je olej studený a čiastočky 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 nádobky fritézy. Preto je nevyhnutné pomaly rozpustiť bravčovú masť tak, ako je to uvedené v nasledujúcej časti:

Vyberte košík, sieťku nádobky 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 zapaľovania. Pevný tuk sa pri kontakte s teplými zapaľovacími rúrkami začne roztápať.

Počkajte zopár minút, aby ste dosiahli postupné rozpustenie tuku bez prehratia. Vráťte ovládací gombík spotrebiča do maximálnej polohy na ďalšiu minútu a potom ho vráťte do polohy zapaľovania.

Rúrky sa týmto spôsobom dostatočne zahrejú. Počkajte, kým sa pevný tuk celkom neroztopí a vráťte do nádobky fritézy sieťku 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, mokrých potravín alebo vody do horúceho oleja.

SK

Čistenie usadenín
Po usadení a vychladnutí oleja vytiahnite jemným a pomalým spôsobom sieťku z nádoby pomocou rukovätí tak, že ju budete udržiavať v horizontálnej polohe, aby ste zadržali všetky veľké čiastočky, ktoré sa na ňu usadili.

a) Pre modely so stolovým prevedením (obr. 5) (GL8B - GL8+8B - GL8M - GL8+8M - GL10B - GL10+10B). Pred otvorením vypúšťacieho kohútika (6) vložte hadicu (15) do otvoru (5) podľa obrázku. Po umiestnení lavórika alebo kovového kýblika 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 prívod elektrického prúdu pomocou príslušného vypínača.

Starostlivé každodenné čistenie zaručuje správnu funkciu a dlhú životnosť zariadenia. Oceľové časti zariadenia čistite pomocou vody a čistiaceho prostriedku vlhkou handričkou; na odstránenie odolnejšej špiny použite etanol, acetón alebo iné rozpúšťadlo obsahujúce halogény; **nepoužívajte abrazívne látky a korozívne čistiace prostriedky ako je kyselina soľná / 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 škvŕn 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 šmirgľový 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 ošetrite spotrebič dostupnými prípravkami proti korózii.

SK

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 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

Méretek	**213**
Műszaki adatok	**215**
Különleges utasítások	**218**

HU

GÁZÜZEMŰ FRITŐZÖK - PLUS 600 SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HXMxM) Munkaasztal (teljes magasság)	Típus
GL8B	Gázüzemű fritőz egylapú – L.8	mm 300x600x290 (410)	A1
GL8M	Gázüzemű fritőz bútorral – L.8	mm 300x600x900 (1020)	A1
GL8+8B	Gázüzemű fritőz egylapú – L.8+8	mm 600x600x290 (410)	A1
GL8+8M	Gázüzemű fritőz bútorral – L.8+8	mm 600x600x900 (1020)	A1

GÁZÜZEMŰ FRITŐZÖK - MACROS 700 SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HXMxM) Munkaasztal (teljes magasság)	Típus
GL10B	Gázüzemű fritőz egylapú – L.10	mm 400x714x290 (430)	A1
GL10M	Gázüzemű fritőz bútorral – L.10	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL7+7M	Gázüzemű fritőz bútorral – L.7+7	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL10+10B	Gázüzemű fritőz egylapú – L.10+10	mm 800x714x290 (430)	A1
GL10+10M	Gázüzemű fritőz bútorral – L.10+10	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL15M	Gázüzemű fritőz bútorral – L.15	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL15M-BF	Gázüzemű fritőz bútorral – Bflex vezérlés – L.15	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL15+15M	Gázüzemű fritőz bútorral – L.15+15	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL15+15M-BF	Gázüzemű fritőz bútorral – Bflex vezérlés – L.15+15	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL18MI	Gázüzemű fritőz bútorral – L.18	mm400x714x900(1040)	A1
GL18MI-BF	Gázüzemű fritőz bútorral – Bflex vezérlés – L.18	mm400x714x900(1040)	A1
GL18+18MI	Gázüzemű fritőz bútorral – L.18+18	mm800x714x900(1040)	A1
GL18+18MI-BF	Gázüzemű fritőz bútorral – Bflex vezérlés – L.18+18	mm800x714x900(1040)	A1
GL20M	Gázüzemű fritőz bútorral – L.20	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL20M-BF	Gázüzemű fritőz bútorral – Bflex vezérlés – L.20	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL20+20M	Gázüzemű fritőz bútorral – L.20+20	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL20+20M-BF	Gázüzemű fritőz bútorral – Bflex vezérlés – L.20+20	mm 800x714x900 (1040)	A1

GÁZÜZEMŰ FRITŐZÖK - MAXIMA 900 SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HXMxM) Munkaasztal (teljes magasság)	Típus
9GL18MI	Gázüzemű fritőz bútorral – L.18	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL18MI-BF	Gázüzemű fritőz bútorral – Bflex vezérlés – L.18	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MI	Gázüzemű fritőz bútorral – L.18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MI-BF	Gázüzemű fritőz bútorral – Bflex vezérlés – L.18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL20M	Gázüzemű fritőz bútorral – 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20+20M	Gázüzemű fritőz bútorral – 20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL20MEL	Gázüzemű fritőz bútorral – elektronikus vezérlés – 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20M-BF	Gázüzemű fritőz bútorral – Bflex vezérlés – L.20	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20+20M-BF	Gázüzemű fritőz bútorral – Bflex vezérlés – L.20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1

GÁZÜZEMŰ FRITŐZÖK - S700 SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HXMxM) Munkaasztal (teljes magasság)	Típus
SGL18MI	Gázüzemű fritőz bútorral – L.18	mm 400x730x900 (1090)	A1
SGL18+18MI	Gázüzemű fritőz bútorral – L.18+18	mm 800x730x900 (1090)	A1
SGL18MI-BF	Gázüzemű fritőz bútorral – Bflex vezérlés L.18	mm 400x730x900 (1090)	A1

GÁZÜZEMŰ FRITŐZÖK - S900 SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HXMxM) Munkaasztal (teljes magasság)	Típus
S9GL18MI	Gázüzemű fritőz bútorral – L.18	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL18+18MI	Gázüzemű fritőz bútorral – L.18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL20M	Gázüzemű fritőz bútorral – L.20	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20M-BF	Gázüzemű fritőz bútorral – Bflex vezérlés – L.20	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MFA	Gázüzemű fritőz bútorral – olajszűrés és automatikus kosáremelés – L.20	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MF	Gázüzemű fritőz bútorral – olajszűrés – L.20	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MFA-BF	Gázüzemű fritőz bútorral – Bflex vezérlés, olajszűrés és automatikus kosáremelés – L.20	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20+20M	Gázüzemű fritőz bútorral – L.20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL20+20M-BF	Gázüzemű fritőz bútorral – Bflex vezérlés – L.20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL18MI-BF	Gázüzemű fritőz bútorral – Bflex vezérlés – L.18	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL18+18MI-BF	Gázüzemű fritőz bútorral – Bflex vezérlés – L.18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1

GÁZÜZEMŰ FRITŐZÖK - LX900 TOP SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HXMxM) Munkaasztal (teljes magasság)	Típus
LX9GL18	Gázos olajsütőrugóval – L.18	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL18I-BF	Gázos olajsütőrugóval – Bflex vezérlés – L.18	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL20	Gázos olajsütőrugóval – L.20	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL20-BF	Gázos olajsütőrugóval – Bflex vezérlés – L.20	mm 400x900x580 (840)	A1

GÁZÜZEMŰ FRITŐZÖK- SZÉRIA PLUS 600

MŰSZAKI ADATOK

TÍPUS	Névleges telesítmény	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^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	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		

GÁZÜZEMŰ FRITŐZÖK- SZÉRIA MACROS 700

MŰSZAKI ADATOK

TÍPUS	Névleges telesítmény	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^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	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
GL15M-BF	12,7	1,00	1,34	1,56	25,4	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							3	4,23
GL15+15M	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1										6	4,23
GL15+15M-BF	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							6	4,23
GL18MI - GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
GL18+18MI - 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	5,50
GL20M-BF	16,5	1,30	1,75	2,03	33	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							3	5,50
GL20+20M	33	2,60	3,49	4,06	66	A1										6	5,50
GL20+20M-BF	33	2,60	3,49	4,06	66	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							6	5,50

GÁZÜZEMŰ FRITŐZÖK- SZÉRIA S700

MŰSZAKI ADATOK

TÍPUS	Névleges telesítmény	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^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
SGL18MI - SGL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7						
SGL18+18MI	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	Névleges telesítmény	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^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
9GL18MI - 9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
9GL18+18MI 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

GÁZÜZEMŰ FRITŐZÖK- SZÉRIA S900

MŰSZAKI ADATOK

TÍPUS	Névleges telesítmény	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^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
S9GL18MI - S9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
S9GL18+18MI -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

GÁZÜZEMŰ FRITŐZÖK- SZÉRIA LX900 TOP

MŰSZAKI ADATOK

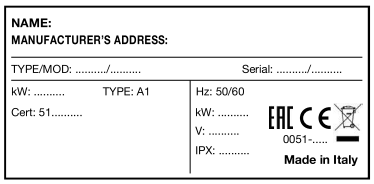
TÍPUS	Névleges telesítmény	LPG fogyasztás G30/31	Metánfogyasztás G20	Metánfogyasztás G25	Égéshez szükséges belépő levegő	Szerkezet típusa	Elektromos névleges teljesítmény	Előírás szerinti feszültség	kábel típus átmérő H07RNF	hengeres égő		Gömbölyű fejű égő		Gömbölyű fejű égő		Ovális fejű égő	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
LX9GL18I - LX9GL18I-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7						
LX9GL18+18I	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

A készülékek megfelelnek az alábbi európai rendeleteknek, irányelveknek és szabványoknak:

1935/2004/CE	Rendelet az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyakról
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, élelmiszerrel 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.



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:

HU

a) 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 cserekészülékről, amely ugyanazokra a funkciókra alkalmas;
b) 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;
c) 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 újrahasznosítása, 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 robosztus 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- acéllemezből készült égők útján történik. A hőmérséklet szabályozását biztonsági szelepek, illetve berendezések garantálják.

BERENDEZÉS

Beszerelésének helye
A berendezést lehetőleg egy jól szellőzött helyiségben, elszívó-készülék kísérete 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 mindenkori érvényben lévő vonatkozó törvényrendeletek, illetve előírások függvényében, az erre felhatalmazott helyi gázszolgáltató vállalat végezheti el.
Beszerelési procedúrák
A készülék helyes pozíciós színtelését a függőleges irányú szabályozható lábakkal végezhetjük el.

Gáz bekötése
A készülék 1/2" G –as csatlakozócsonkba történő beiktatását egy normaszerinti 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 megfelelősségét.

Füstelvezetés
A készülékek helyiségekben történő elhelyezését csakis a mindenkor érvényben lévő, égéstermékek elvezetéséről szóló, beszerelési normatívák függvényében szabad megejteni. 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, szabadtérbe 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

HU

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 megszakítónak 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 kábelfőre 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 törlőruha 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, gáz-termékcsaládok műszaki karakterisztikai sajátosságaival. Ellenkező esetben, rendeljük el a készülék helyi gáz-termékcsaládjára történő adaptálását, vagy pedig az igényelt gázcsoportra való átalakítást. (lásd a "más típusú gázokkal történő működés") című fejezetben. A beüzemelésnél tartsuk tiszteletben, a használati utasításban leírt tudnivalókat.

Teljesítmény ellenőrzése
Alkalmazzunk a készülékek névleges teljesítményéhez szükséges fúvókákat (dűzniket)
A teljesítménynek két típusa van:

- névleges teljesítmény, amely a készülék adattábláján van feltüntetve.
- csökkentett teljesítmény

A fentiekben említett fúvókákra 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 metódus" segítségével tudjuk végrehajtani.
A szabályok értelmében, végül is ehhez elég ellenőrizni a fúvókák 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 illesszük 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 metódus alapján mért teljesítmény
Egy gázszámláló, illetve egy kronométer segítségével megmérhetjük egy bizonyos időegységen belüli fogyasztást. Ezt az értéket össze kell vetni a szintén így kiszámított E értékkel.

$$\mathbf{E} = \frac{\text{Égő teljesítménye}}{\text{Gáz kalóriaértéke}}$$

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 fúvókák típusa megegyezik-e az „ÉGŐK" című fejezet táblázatában lévőkkel. Ellenőrizzük le, hogy az alkalmazott nyomáscsökkentő teljesítményértéke meghaladja-e a rácsatlakoztatott összes készülék fogyasztási teljesítményének összegét. Ellenőrizzük le, hogy megfelelő-e a gáz tápvezetéke.

Őrláng ellenőrzése
A helyes beszabályozás 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.

Belepő levegő ellenőrzese (2/3/4 ábrák)
A beszabályozás a Venturi cső segítségével az „ÉGŐK" táblázatban megjelölt X érték függvénye szerint történik, megvizsgálva ennél a láng állagát, melynek homogénnek, levegőtelítettnek és hangtalannak kell, hogy legyen.

Működési ellenőrzés
- Kapcsoljuk be a készüléket
- Ellenőrizzük le, hogy a gázcsövek tömítettsége megfelelő-e
- Ellenőrizzük le minimumon is a gáz lángját

Észrevételezések a beszerelő részére

HU

- 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 munkálat, illetve építéstechnikai módosítás esetén, mely káros behatással lehet a helyes égéshez szükséges belépő levegőellátására, ez esetben ismét ellenőrizni kell a készülék helyes működését.

Működés más gáztípusokkal
A más gáztípusokra való átálláshoz tekintse át az „ÉGŐFEJEK" táblázatot, ahol beazonosíthatók a felhasználható fúvókák. Az átmérő századmilliméterben van feltüntetve minden egyes fúvókán. A nyomásszabályozóval rendelkező modelleknél (/R) meg kell határozni és szabályozni kell a kimeneti nyomást is. A fúvókacsere végén el kell végezni az összes működési ellenőrizést, amint az az „ÜZEMBE HELYEZÉS" pontban látható, és a berendezés műszaki táblájában meg kell változtatni a gáztípus megjelölését.

Égők pótlása

A 8, 10 és 18 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 tömítéseket, illetve ezeket a helyeket szükség esetén új tömítésekkel ellátni.

A 7, 15 és 20 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 tömítéseket, illetve ezeket a helyeket szükség esetén új tömítésekkel ellátni.

HU

Pilótaláng beszabályozása (11A-11B ábra)

A 7, 8, 10, és 18 literes típusokhoz

A pilótaláng fúvókája, illetve levegője fix. Egyetlen műveletet igényel, amikor nála a fúvókacserét 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 fúvókát (n. 16)
- cseréljük ki az őrláng fúvókát, az „ÉGŐK" táblázatban megjelölt fúvókával
- végezzük el az őrláng fúvókájának cseréjét, majd rögzítsük vissza a bekötőcső anyacsavarját, (n. 14) a bekötőcsővel együtt (n. 15)

Pilótaláng beszabályozása (11C ábra)

A 15 és 20 literes típusokhoz

Egy 7 mm-es imbuszkulccsal állítsa be az őrlángot (1). A fúvóka 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 termosztát: 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 kosáremelős 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 képesített technikusunk.

Figyelmeztetések
A termosztátos olajsütőknél 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 (ALKATRÉSZCSERE)

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 szeretnénk alkatrészcserét végezni, akkor ebben az esetben nyissuk ki az alsó ablakszárnyat.

VIGYÁZAT: az alkatrészcsere előtt ürítsük ki először a folyadékfelfogó edényt, majd emeljük ki a vezérlő műszerfalat.

Gázszelep: minden csatlakozórész látható helyen van. Egy ehhez való kulcs segítségével csavarjuk ki a gáz belépő csatlakozórészét, 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 termosztát: vegyük le a forgónyomatékos hő-szelep faston-ját. Csavarjuk ki a borító rögzítő csavaranyát, majd pótoljuk ezt. Amint csatlakoztattuk a fastonokat, ellenőrizzük a megfelelő kontaktust. Ellenőrizzük, hogy a termosztát 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.

Forgónyomatékos gyertyás gyújtó hő-betét: hogy megkönnyítsük e két alkatrész cseréjét, vegyük ki az őrláng betétjét berögzítő két csavart. A két rögzítő csavar kiszedését 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 alkatrész cseréjét, ellenőrizzük le az egyes elemek helyes működését, illetve az összeillesztett részek közötti előírás-szerinti tömítettséget.

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 használata után zárjuk el mindig a gázcsapokat, de legfőbbképp karbantartási, illetve javítási műveletek végzése közben.
Maradéktalanul tartsuk 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 részeken, 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 tartsuk 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...) (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.

Őrláng begyújtása (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18...) (9 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 🔥 pozícióba. Ismételjük meg a műveletet, amennyiben nem gyulladna ki az őrláng.

Főégők begyújtása és hőmérsékletszabályozás (GL8…, GL10…, GL7+7, GL15…, GL20…)
Ahhoz, hogy begyújthassuk a főégőt, 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)
A főégők begyújtásánál forgassuk az armatúrán lévő szabályzó kapcsológombot a kívánt hőmérsékleti

HU

állásszintig.

KIKAPCSOLÁS

Kikapcsolás normál működés mellett

Kikapcsolás (GL8..., GL10...) (7 ábra)
A főégők kikapcsolásához elég ha elfordítjuk (1) kapcsológombot (✸) 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 begyújtanánk, várjunk kb. 1 percet, amíg a szelep újra kinyit.

Kikapcsolás (GL7+7, GL15..., GL20...) (8 ábra)
A főégők kikapcsolásánál forgassuk el a (1) kapcsológombot (✸) pozícióba. Ebben a pozícióban az őrláng kigyulladva marad. A készülék teljes kikapcsolásához forgassuk el a kapcsológombot (●) pozícióba.

Kikapcsolás (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18...) (9 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 őrláng marad égve. Ha teljesen ki szeretnénk kapcsolni a készüléket, forgassuk el a (1) kapcsolót (●) pozícióba.

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 ápolni egy a normál kereskedelemben is kapható, szokványos rozsdásodást megelőző védőszerrel. Meghibásodás esetén azonnal értesítsük a Szerviz Szolgálatot.

HU

ELEKTRONIKUS VEZÉRLÉSEK MŰKÖDÉSE

AZ F ÉS FA MODELLEK MŰKÖDÉSE

Bekapcsolás és kikapcsolás (lásd 12 ábra)
Kikapcsolt olajsütőnél, hálózatra csatlakoztatott tápvezetéknél az "A" kijelző az "OFF" értéket mutatja.
Az olajsütő 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 🔥.
A olajsütő bekapcsolásához tartsa nyomva néhány másodpercig a (⏻) gombot, ekkor a kijelzőn megjelenik a 0°C-os alaphőmérséklet.
A sütési hőmérséklet módosításához nyomja meg a ( ) gombot, és a (+) és (-) gombok segítségével állítsa be a kívánt sütési hőmérsékletet.
Várjon néhány másodpercet, vagy nyomja meg a „SET" gombot a hőmérséklet-változás felgyorsításához.
A beállított hőmérséklet elérésekor az olajsütő kiad egy hangjelzést, és a kijelzőn megjelenik egy zöld pont. Ez az állapot a beállított hőmérséklet módosításáig vagy az olajsütő kikapcsolásáig fennmarad.
Ekkor az olajsütő átvált hőmérséklet megtartási üzemmódba, és folyamatos bekapcsolások és kikapcsolások segítségével állandó értéken tartja az olaj hőmérsékletét.
Az olajsütő kikapcsolásához tartsa nyomva néhány másodpercig a (⏻) gombot, ekkor a kijelzőn megjelenik az „OFF" felirat.
Fordítsa a „G" gombot (✸) állásba, ebben a helyzetben csak az őrláng marad égve. A készülék teljes kikapcsolásához forgassa el a „G" tárcsát (●) pozícióba, és nyomja meg a „D" gombot, az „OFF" felirat kialszik.

Az automatikus kosáremelők használata, a sütési idő beállítása (FA modellek - 12 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.
A T1 idő beállításához nyomja meg a kijelző (A) alatti gombot (T1), állítsa be az időt, először a másodperceket, majd a perceket, és a jóváhagyáshoz nyomja meg a SET gombot.
Amint megnyomja a B gombot (T1), a kosár leereszkedik.
Az előre beállított idő elteltével a sütési ciklus véget ér, és a kosár felemelkedik.
Ha be szeretne állítani egy T2 időt, kövesse ugyanezt az eljárást.

Időzítő használata (F modellek, 12. ábra)
A csak olajszűréssel rendelkező (B és C gomb nélküli) modelleknél a sütési időt a kijelzőbe beépített időzítő segítségével lehet szabályozni.
Az időzítő beállításához bekapcsolt olajsütőnél nyomja meg a gombot (T1), állítsa be az időt, először a másodperceket, majd a perceket, és a jóváhagyáshoz nyomja meg a SET gombot, majd indítsa el a visszaszámlálást.
Az idő leteltekor a kijelző egy hangot ad, hogy jelezze a sütési idő végét.
Végezze el ugyanezt az eljárást a (T2) időhöz.

Olajszűrés és a szivattyú használata (F és FA modellek - 12 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 leereszteni.
Az utolsó sütés után kb. 3 órával eressze 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 kinyitásához. 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 tartályból a kádba történő átszivattyúzásához kapcsolja be az olajsütőt, nyomja meg az FNC gombot, majd nyomja meg a ( ) gombot.
A szivattyú indításához nyomja meg a gombot ( ), és az olaj elkezd befolyni a kádba.
Ekkor megkezdődik a 10 perces visszaszámlálás.
Először a szivattyú leállításához egyszerűen nyomja meg ismét a ( ) gombot.
A szivattyúzó funkcióból történő kilépéshez nyomja meg a ( ) gombot.
A tartály ürítése körülbelül 5 percet vesz igénybe.
Minél hidegebb az olaj annál több időre van szükség az átszivattyúzáshoz.
Az olaj viszkozitása 350 cSt és hőmérséklete 90° C alatt kell, hogy legyen.

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 olvasztási funkció aktiválásához nyomja meg az „FNC" gombot, majd nyomja meg a gombot ( ).
A kijelzőn 100 °C látható, az olajsütő elkezd ciklikusan működni, amíg a hőmérséklet el nem éri a 100 °C-ot, majd az olajsütő automatikusan átvált hőtartási állapotba, és az olaj hőmérséklete 100 °C-os marad.
Az olvasztási funkciót bármikor kikapcsolhatja a ( ) gomb megnyomásával.
Ha az olvasztási funkció aktiválódik amikor az olaj hőmérséklete 100 °C felett van, az olajsütő megvárja, amíg az olaj 100 °C-ra lehűl, majd automatikusan átkapcsol hőtartási állapotba, és az olaj hőmérséklete 100 °C-os marad.

AZ BFLEX MODELLEK MŰKÖDÉSE (lásd 13 ábra)

Bekapcsolás, beállítás és kikapcsolás
Kikapcsolt olajsütőnél, hálózatra csatlakoztatott tápvezetéknél az "A" kijelző az "OFF" értéket mutatja.
Az olajsütő 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 fénnyel világít. Ekkor hőmérséklet megtartó módba vált, és folyamatosan bekapcsol és kikapcsol, hogy állandó értéken tartsa az olaj hómérsékletét.
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 odaégetési veszélye nélkül.
A melting funkció aktiválásához nyomja meg 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 eléréséig, 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

Észrevételezések és tanácsok
Az olajszintnek mindig a maximum illetve minimum szint között kell állnia.
Nem megfelelő olajszínt állás mellett soha ne kapcsoljuk be a készüléket.
Cseréljük gyakran az olajat: ne használjunk immár

HU

bebarnult 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 eseténi észrevételezések (zsírok)
Abban az esetben, ha a sütéshez szilárd halmazállapotú zsírokat használnánk, ennél veszélyes szituációkat élhetünk meg mind a zsír felmelegítése, mind, pedig a fritőz- 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 őrlángra.
A zsír az őrlángtól felmelegített csővel 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 őrláng pozícióba.
Ekkora már a csövek is eléggé fel lesznek melegedve, melyet követően várjuk meg, hogy a zsír teljesen feloldódjon, majd helyezzük vissza helyükre az edényhálót és a kosarat. A fritőzt csak azt követően tudjuk rendeltetésszerűen használni, ha már a zsír teljesen felolvadt és mennyiségileg is megfelel.

HU

A forró olaj használatára vonatkozó figyelmeztetések
Tilos minden olyan művelet ami az alábbiakat okozza:

- Az olaj túlhevülése.
- Az olajsütő nem rendeltetésszerű 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 lehűlt az olaj, fogantyújánál fogva emeljük ki a hálót, ügyelve arra, hogy ezt függőleges pozícióban tartva egy laza mozdulat kíséretében gyűjtsük egybe a lerakódott ételmaradékokat.

a) Az egy munkalapú típusoknál (5 ábra) (GL8B - GL8+8B - GL8M - GL8+8M - GL10B - GL10+10B). 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 fémvödröt 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 szelepét mely, megnyitja a csapot.

Az olaj ürítésével és szűrésével kapcsolatos figyelmeztetések
- Hagyja kihűlni az olajat mielőtt leszűri vagy áttölti a tálba.
- Javasoljuk, hogy az olajat több művelet segítségével töltse át a tálba.
- Javasoljuk, hogy különösen figyelmesen járjon el az olajjal teli tál 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 törlőruha segítségével forró melegvízben feloldott mosogatószerrel kell megtisztítani; az erősebb szennyeződést etilalkohol, aceton, vagy más egyéb halogén oldószer segítségével távolíthatjuk el; **a tisztításhoz soha ne alkalmazzunk mosószert, vagy más egyéb korróziót, kiváltó szereket, mint pl. savak, kloridok, sósav, vagy kénsav. A savak használata veszélybe sodorhatják a helyes működést, illetve a készülék biztonságát.**
Soha ne alkalmazzunk a tisztításhoz kefét, fémgyapjút, vagy más fémmel vagy ötvözettel 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 fémgyapjútól, illetve drótkefétől, mivelhogy ezeknek használata nem csak, hogy rozsdásodást idézhetnek elő a felületen, de akár káros kimenetelű karcolódást is okozhatnak.
Ha a szennyeződés nagyon csökönyös, ennek tisztításához semmi esetre se használjunk üvegszálas, vagy smirglipapírt; alkalomadtán használjunk szintetikus szivacsot (pl. Scotchbrite márkát).
Úgyszintén 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 törlőruhával töröljük szárazra.
Miután elvégeztünk minden tisztítási műveletet, az előtte alaposan szárazra törölt inox-acél felületeket ápoljukle a kereskedelmi forgalomban kapható rozsdásodást megelőző szerekkel.

JÓTÁLLÁSI IGAZOLÁS

CÉG: _____

ÚT/UTCA: _____

IRSZ: _____ HELYSÉG: _____

MEGYE: _____ **FELSZERELÉSI DÁTUM**: _____

MODELL _____

NYILVÁNTARTÁSI SZÁM _____

HU

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	**227**
Tekniske data	**229**
Specifikke instruktioner	**232**

GASOPVARMEDE FRITUREAPPARATER - SERIE PLUS 600

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)	Type
GL8B	Gasopvarmet fritureapparat til bord - 8 L	mm 300x600x290 (410)	A1
GL8M	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 8 L	mm 300x600x900 (1020)	A1
GL8+8B	Gasopvarmet fritureapparat til bord - 8+8 L	mm 600x600x290 (410)	A1
GL8+8M	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 8+8 L	mm 600x600x900 (1020)	A1

GASOPVARMEDE FRITUREAPPARATER SERIE MACROS 700

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)	Type
GL10B	Gasopvarmet fritureapparat til bord - 10 L	mm 400x714x290 (430)	A1
GL10M	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 10 L	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL7+7M	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 7+7 L	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL10+10B	Gasopvarmet fritureapparat til bord - 10+10 L	mm 800x714x290 (430)	A1
GL10+10M	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 10+10 L	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL15M	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 15 L	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL15M-BF	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - Bflex betjeningsknapper - 15 L	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL15+15M	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 15+15 L	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL15+15M-BF	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - Bflex betjeningsknapper - 15+15 L	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL18MI	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 18 L	mm400x714x900(1040)	A1
GL18MI-BF	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - Bflex betjeningsknapper - 18 L	mm400x714x900(1040)	A1
GL18+18MI	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 18+18 L	mm800x714x900(1040)	A1
GL18+18MI-BF	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - Bflex betjeningsknapper - 18+18 L	mm800x714x900(1040)	A1
GL20M	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 20 L	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL20M-BF	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - Bflex betjeningsknapper - 20 L	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL20+20M	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 20+20 L	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL20+20M-BF	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - Bflex betjeningsknapper - 20+20 L	mm 800x714x900 (1040)	A1

GASOPVARMEDE FRITUREAPPARATER SERIE MAXIMA 900

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)	Type
9GL18MI	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 18 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL18MI-BF	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - Bflex betjeningsknapper - 18 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MI	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 18+18 L	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MI-BF	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - Bflex betjeningsknapper - 18+18 L	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL20M	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 20 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20+20M	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 20+20 L	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL20M-BF	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - Bflex betjeningsknapper - 20 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20+20M-BF	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - Bflex betjeningsknapper - 20+20 L	mm 800x900x900 (1065)	A1

GASOPVARMEDE FRITUREAPPARATER SERIE S700

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)	Type
SGL18MI	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 18 L	mm 400x730x900 (1090)	A1
SGL18+18MI	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 18+18 L	mm 800x730x900 (1090)	A1
SGL18MI-BF	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - Bflex betjeningsknapper - 18 L	mm 400x730x900 (1090)	A1

GASOPVARMEDE FRITUREAPPARATER SERIE S900

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)	Type
S9GL18MI	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 18 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL18MI-BF	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - Bflex betjeningsknapper - 18 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL18+18MI	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 18+18 L	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL18+18MI-BF	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - Bflex betjeningsknapper - 18+18 L	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL20M	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 20 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20M-BF	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - Bflex betjeningsknapper - 20 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MFA	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - filtrering af olie og automatisk kurveløfter - 20 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MF	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - filtrering af olie - 20 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MFA-BF	Gasopvarmet fritureapparat - Bflex betjeningsknapper - filtrering af olie og automatisk kurveløfter - 20 L	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20+20M	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - 20+20 L	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL20+20M-BF	Gasopvarmet fritureapparat med møbel - Bflex betjeningsknapper - 20+20 L	mm 800x900x900 (1065)	A1

GASOPVARMEDE FRITUREAPPARATER SERIE LX900 TOP

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)	Type
LX9GL18I	Gasopvarmet fritureapparat - hængende model - 18 L	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL18I-BF	Gasopvarmet fritureapparat - hængende model - elektriske betjeningsknapper - 18 L	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL20	Gasopvarmet fritureapparat - hængende model - 20 L	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL20-BF	Gasopvarmet fritureapparat - hængende model - Bflex betjeningsknapper - 20 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	Klargjort til en spænding på	Ledning af typen H07RNF med sektion	Cylinderformet blus		Blus R (hurtig) power		Blus UR (ekstrahurtig) power		Blus med ovalt hoved	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	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		

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	Klargjort til en spænding på	Ledning af typen H07RNF med sektion	Cylinderformet blus		Blus R (hurtig) power		Blus UR (ekstrahurtig) power		Blus med ovalt hoved	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	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
GL15M-BF	12,7	1,00	1,34	1,56	25,4	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							3	4,23
GL15+15M	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1										6	4,23
GL15+15M-BF	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							6	4,23
GL18MI - GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
GL18+18MI - 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	5,50
GL20M-BF	16,5	1,30	1,75	2,03	33	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							3	5,50
GL20+20M	33	2,60	3,49	4,06	66	A1										6	5,50
GL20+20M-BF	33	2,60	3,49	4,06	66	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							6	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	Klargjort til en spænding på	Ledning af typen H07RNF med sektion	Cylinderformet blus		Blus R (hurtig) power		Blus UR (ekstrahurtig) power		Blus med ovalt hoved	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
SGL18MI - SGL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7						
SGL18+18MI	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	4	7						

GASOPVARMEDE FRITUREAPPARATER - SERIE MAXIMA 900

TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt	LPG-forbrug G30/31	Metanforbrug G20	Metanforbrug G25	Primærluft til forbrænding	Konstruktions type	Nominel elektrisk effekt	Klargjort til en spænding på	Ledning af typen H07RNF med sektion	Cylinderformet blus		Blus R (hurtig) power		Blus UR (ekstrahurtig) power		Blus med ovalt hoved	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
9GL18MI - 9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
9GL18+18MI - 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

GASOPVARMEDE FRITUREAPPARATER - SERIE S900

TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt	LPG-forbrug G30/31	Metanforbrug G20	Metanforbrug G25	Primærluft til forbrænding	Konstruktions type	Nominel elektrisk effekt	Klargjort til en spænding på	Ledning af typen H07RNF med sektion	Cylinderformet blus		Blus R (hurtig) power		Blus UR (ekstrahurtig) power		Blus med ovalt hoved	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
S9GL18MI - S9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
S9GL18+18MI - 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

GASOPVARMEDE FRITUREAPPARATER - SERIE LX900 TOP

TEKNISKE DATA

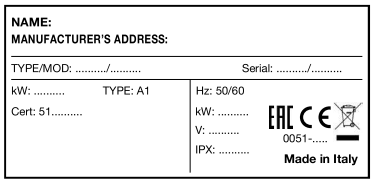
MODEL	Nominel effekt	LPG-forbrug G30/31	Metanforbrug G20	Metanforbrug G25	Primærluft til forbrænding	Konstruktions type	Nominel elektrisk effekt	Klargjort til en spænding på	Ledning af typen H07RNF med sektion	Cylinderformet blus		Blus R (hurtig) power		Blus UR (ekstrahurtig) power		Blus med ovalt hoved	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
LX9GL18I - LX9GL18I-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7						
LX9GL18+18I	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

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.



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:

DA

a) 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.
b) 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.
c) 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 støttefødder 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:

DA

- Standarden UNI CIG 8723
- Bygningsreglementerne og lokale brandsikringsforeskrifter
- De gældende regler til beskyttelse mod arbejdsulykker
- Foreskrifterne fra gasforsyningsselskabet
- De gældende CEI foreskrifter
- Foreskrifter fra VVF

INSTALLATION

Monteringen, installationen og vedligeholdelsen skal udføres af firmaer autoriseret af det lokale gasforsyningsselskab i overensstemmelse med de gældende standarder.

Installationsprocedure
For at sikre at apparatet er i vater, skal man stille på støttefødderne, som kan indstilles i højden.

Gastilslutning
Tilslutningen til mundingen 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 speciel 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 flerpolede 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 udligningssystem. 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 forespurgte gasfamilie eller for tilpasningen til den forespurgte 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.
Ydelsen kan være af to slags:
- 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 trykudtaget og tilslut trykmåleren: udfør målingen, og skru herefter skruen (A) hermetrisk 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 udfra den nominelle trykværdi, kan man finde ved at se i tabellen "BLUS". Man kan spørge om gassens kalometriske brændværdi hos det lokale gasforsyningsselskab.

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 gasforsyningsrøret 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 aflevér brugsanvisningen.
- Oplys operatøren om at ethvert omstruktureringsarbejde 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.

Udskiftning af blussets dyser

FOR MODELLER PÅ 8, 10 og 18 LITER

Tag betjeningspanelet af ved at skrue skruerne som sidder på undersiden eller forsiden 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 og 20 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 vagefl ammen (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 gastypen, ved at gøre følgende:

- Afmontér betjeningspanelet ved at skrue 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 vagefl ammen (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 tilbagestilles manuelt og for at genoprette dens funktion, skal man løsne 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 frittureapparater hvor der er monteret et olietætslutningssystem 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 skrue 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 samlestykkerne 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 kabelskoen fastgøres skal man sikre sig, at kontakten er i orden. Man skal sikre sig, at termostatens 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 skrue de to skruer som fastgør vågeblussets støtte af. Udskift det ved at skrue fastgøringsskruerne ud.

Når udskiftningen er fuldendt, 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. Før apparatet tages i funktion, SKAL MAN LÆSE BRUGSANVISNINGEN I DENNE FOLDER GRUNDIGT, med særlig opmærksomhed på normerne vedrørende sikkerhedsanordningerne. Luk altid gastilførselshanerne 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...) (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.

Tænding af vågeblusset (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18..., 9GL20...EL) (fig. 9)
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 hovedblussene og temperaturregulering (GL8…, GL10…, GL7+7, GL15…, GL20…)
For at tænde hovedblusset skal knappen drejes længere mod uret, indtil den ønskede temperatur nås. Termostatventilen 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, LXGL22...EL, S9GL20...FA)
For at tænde for hovedblussene skal man dreje termostatknappen på betjeningspanelet til den ønskede temperatur.

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 ventilen frigøres.

Slukning (GL7+7, GL15..., GL20...) (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...) (fig. 9)
For at slukke for hovedblussene skal man dreje termostatknappen 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 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 ELEKTRONISKE BETJENING

SÅDAN FUNGERER DEN F OG FA MODELLER

Tænding og slukning (se fig. 12)
Tryk på knappen "D", efter et par sekunder vil displayet

(A) vise "OFF".
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 tasten ( ) holdes inde i nogle sekunder, indtil displayet viser standardtemperaturen 0 °C.
For at ændre tilberedningstemperaturen skal du trykke på knappen ( ) og indstille den ønskede temperatur ved at trykke på knapperne (+) og (-).
Vent et par sekunder, eller tryk på tasten "SET" for at fremskynde temperaturændringen.
Når den indstillede temperatur nås, afgiver fritureapparatet et lydsignal, og der vises en grøn prik på skærmen. Denne tilstand opretholdes, indtil temperaturindstillingspunktet ændres, eller fritureapparatet slukkes.
Det skifter nu til temperaturvedligeholdelsestilstand, og blussene tændes og slukkes løbende for at opretholde en konstant olietemperatur (intervaldrift).
For at slukke fritureapparatet skal der trykkes på tasten ( ), og den skal holdes inde i nogle sekunder, indtil displayet viser "OFF".
Drej knappen "G" til position (✷), i denne position forbliver kun vågeflammen tændt. For at slukke apparatet helt skal du dreje knappen "G" hen på positionen (●) og trykke på knappen "D". Teksten "OFF" slukker.

Brug af den automatiske kurveløfter, indstilling af tilberedningstid (modeller FA - fig. 12)
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.
For at indstille tiden T1 skal du trykke på tasten (T1) under displayet (A). Indstil tiden, først sekunderne og derefter minutterne og tryk på tasten SET for at bekræfte.
Så snart du trykker på tasten B (T1), sænkes kurven.
Når den fastsatte tid er gået, slutter tilberedningscyklussen og kurven løftes op.
Hvis du vil indstille en T2-tid, skal du følge samme fremgangsmåde.

Brug af timer (F-modeller, fig. 12)
På modeller med kun oliefiltrering (uden knapper B og C) er det muligt at styre tilberedningstider via en timer indbygget i displayet.
For at indstille timeren skal du, med fritureapparatet tændt, trykke på tasten (T1) under displayet (A). Indstil tiden, først sekunderne og derefter minutterne og tryk på tasten SET for at bekræfte og starte nedtællingen.
Når nedtællingen er færdig udsender displayet en lyd for at advare om, at tilberedningen er færdig.
Følg den samme fremgangsmåde for tiden (T2).

Filtrering af olie og brug af pumpe (modeller F og FA - fig. 12)
Sørg for, at knappen "G" til ventilen er i position ●.
Sørg for, at beholderen og filteret er placeret under olieafløbet.
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.
For at begynde at pumpe olie fra panden til karret skal du tænde for fritureapparatet og trykke på FNC-knappen og derefter trykke på knappen ( ).
For at starte pumpen skal du trykke på knappen ( ), hvorefter olien begynder at strømme ind i karret.
Der starter nu en 10-minutters nedtælling. For først at stoppe pumpen skal du blot trykke på tasten ( ) igen.
Tryk på tasten ( ) for at afslutte pumpefunktionen.
Det tager cirka 5 minutter at tømme panden. Desto koldere olien er, desto længere tid tager pumpningen.
Olien skal have en viskositet på under 350 cSt og en temperatur på under 90 °C

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 stegefedtet uden risiko for, at det brænder på.
For at aktivere smeltefunktionen skal du trykke på tasten "FNC" og derefter trykke på tasten ( ).
Displayet viser 100 °C. Fritureapparatet begynder at varme i intervaldrift, indtil temperaturen når 100 °C, hvorefter fritureapparatet automatisk skifter til vedligeholdelsestilstand, som holder oliens temperatur konstant på 100 °C.
Funktionen melting kan slås fra på ethvert tidspunkt ved at trykke på knappen ( ).
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.

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 cifferet "°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 bekræftelsessignal.
Når den indstillede temperatur nås, afgiver fritureapparatet et lydsignal, og cifferet "°C" stopper med at blinke. Det skifter nu til temperaturvedligeholdelsestilstand, og blussene tændes og slukkes løbende for at opretholde en konstant olietemperatur (intervaldrift).
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 intervaldrift, 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 flammerør 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.
- Udskiftning 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). 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 rustfrut 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 sølvrensningsmidler, 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.

DA

GARANTICERTIFIKAT

VIRKSOMHED: _____

VEJ: _____

POSTNUMMER: _____ BY: _____

PROVINS: _____ **INSTALLATIONSDATO:** _____

MODEL _____

SERIENUMMER _____

ADVARSEL

Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for eventuelle unøjagtigheder 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 vejleding 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 **240**

Tekniske data **242**

Spesifikke instruksjoner **245**

GASSFRITYRER - SERIE PLUS 600

Type apparat	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)	Type
GL8B	Gassfrityr til benkeplate – 8 L.	mm 300x600x290 (410)	A1
GL8M	Gassfrityr med underskap – 8 L.	mm 300x600x900 (1020)	A1
GL8+8B	Gassfrityr til benkeplate – 8+8 L.	mm 600x600x290 (410)	A1
GL8+8M	Gassfrityr med underskap – 8+8 L.	mm 600x600x900 (1020)	A1

GASSFRITYRER - SERIE MACROS 700

Type apparat	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)	Type
GL10B	Gassfrityr til benkeplate – 10 L.	mm 400x714x290 (430)	A1
GL10M	Gassfrityr med underskap – 10 L.	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL7+7M	Gassfrityr med underskap – 7+7 L.	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL10+10B	Gassfrityr til benkeplate – 10+10 L.	mm 800x714x290 (430)	A1
GL10+10M	Gassfrityr med underskap – 10+10 L.	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL15M	Gassfrityr med underskap – 15 L.	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL15M-BF	Gassfrityr med underskap – Bflex kommandoer – 15 L.	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL15+15M	Gassfrityr med underskap – 15+15 L.	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL15+15M-BF	Gassfrityr med underskap – Bflex kommandoer – 15+15 L.	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL18MI	Gassfrityr med underskap – 18 L.	mm400x714x900(1040)	A1
GL18MI-BF	Gassfrityr med underskap – Bflex kommandoer – 20 L.	mm400x714x900(1040)	A1
GL18+18MI	Gassfrityr med underskap – 18+18 L.	mm800x714x900(1040)	A1
GL18+18MI-BF	Gassfrityr med underskap – Bflex kommandoer – 18+18 L.	mm800x714x900(1040)	A1
GL20M	Gassfrityr med underskap – 20 L.	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL20M-BF	Gassfrityr med underskap – Bflex kommandoer – 20 L.	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL20+20M	Gassfrityr med underskap – 20+20 L.	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL20+20M-BF	Gassfrityr med underskap – Bflex kommandoer – 20+20 L.	mm 800x714x900 (1040)	A1

GASSFRITYRER - SERIE MAXIMA 900

Type apparat	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)	Type
9GL18MI	Gassfrityr med underskap – 18 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL18MI-BF	Gassfrityr med underskap – Bflex kommandoer – 18 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MI	Gassfrityr med underskap – 18+18 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MI-BF	Gassfrityr med underskap – Bflex kommandoer – 18+18 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL20M	Gassfrityr med underskap – 20 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20+20M	Gassfrityr med underskap – 20+20 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL20M-BF	Gassfrityr med underskap – Bflex kommandoer – 20 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20+20M-BF	Gassfrityr med underskap – Bflex kommandoer – 20+20 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1

GASSFRITYRER - SERIE S700

Type apparat	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)	Type
SGL18MI	Gassfrityr med underskap – 18 L.	mm 400x730x900 (1090)	A1
SGL18+18MI	Gassfrityr med underskap – 18+18 L.	mm 800x730x900 (1090)	A1
SGL18MI-BF	Gassfrityr med underskap – Bflex kommandoer – 18 L.	mm 400x730x900 (1090)	A1

GASSFRITYRER - SERIE S900

Type apparat	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)	Type
S9GL18MI	Gassfrityr med underskap – 18 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL18MI-BF	Gassfrityr med underskap – Bflex kommandoer – 18 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL18+18MI	Gassfrityr med underskap – 18+18 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL18+18MI-BF	Gassfrityr med underskap – Bflex kommandoer – 18+18 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL20M	Gassfrityr med underskap – 20 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20M-BF	Gassfrityr med underskap – Bflex kommandoer – 20 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MFA	Gassfrityr med underskap – Oljefiltrering og automatisk kurvhever – 20 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MF	Gassfrityr med underskap – Oljefiltrering – 20 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MFA-BF	Gassfrityr med underskap – Bflex kommandoer – Oljefiltrering og automatisk kurvhever – 20 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20+20M	Gassfrityr med underskap – 20+20 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL20+20M-BF	Gassfrityr med underskap – Bflex kommandoer – 20+20 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1

GASSFRITYRER - SERIE LX900 TOP

Type apparat	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)	Type
LX9GL18I	Fritthengende gassfrityr – 18 L.	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL18I-BF	Fritthengende gassfrityr – Bflex kommandoer – 18 L.	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL20	Fritthengende gassfrityr – 20 L.	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL20-BF	Fritthengende gassfrityr – Bflex kommandoer – 20 L.	mm 400x900x580 (840)	A1

GASSFRITYRER - 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	Forhåndsinnstilt spenning	Ledning type H07RNF snitt	Sylindrisk brenner		Brenner med rundt hode HØYRE		Brenner med rundt hode VENSTRE		Brenner med ovalt hode	
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	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		

GASSFRITYRER - 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	Forhåndsinnstilt spenning	Ledning type H07RNF snitt	Sylindrisk brenner		Brenner med rundt hode HØYRE		Brenner med rundt hode VENSTRE		Brenner med ovalt hode	
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	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
GL15M-BF	12,7	1,00	1,34	1,56	25,4	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							3	4,23
GL15+15M	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1										6	4,23
GL15+15M-BF	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							6	4,23
GL18MI - GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
GL18+18MI - 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	5,50
GL20M-BF	16,5	1,30	1,75	2,03	33	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							3	5,50
GL20+20M	33	2,60	3,49	4,06	66	A1										6	5,50
GL20+20M-BF	33	2,60	3,49	4,06	66	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							6	5,50

GASSFRITYRER - 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	Forhåndsinnstilt spenning	Ledning type H07RNF snitt	Sylindrisk brenner		Brenner med rundt hode HØYRE		Brenner med rundt hode VENSTRE		Brenner med ovalt hode	
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
SGL18MI - SGL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7						
SGL18+18MI	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	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 H07RNF snitt	Sylindrisk brenner		Brenner med rundt hode HØYRE		Brenner med rundt hode VENSTRE		Brenner med ovalt hode	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
9GL18MI - 9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
9GL18+18MI - 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

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 H07RNF snitt	Sylindrisk brenner		Brenner med rundt hode HØYRE		Brenner med rundt hode VENSTRE		Brenner med ovalt hode	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
S9GL18MI - S9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
S9GL18+18MI - 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

GASSFRITYRER - SERIE LX900 TOP

TEKNISKE DATA

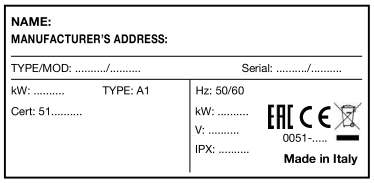
MODELL	Nominell effekt	Forbruk LPG G30/31	Forbruk metan G20	Forbruk metan G25	Primærluft til forbrenningen	Type konstruksjon	Nominell elektrisk effekt	Forhåndsinnstilt spenning	Ledning type H07RNF snitt	Sylindrisk brenner		Brenner med rundt hode HØYRE		Brenner med rundt hode VENSTRE		Brenner med ovalt hode	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
LX9GL18I - LX9GL18I-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7						
LX9GL18+18I	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

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 kollektiv 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

Apparatenes egenskaper

Typeskiltet befinner seg på frontsiden av apparatet og inneholder alle nødvendige tilkoblingsdata.



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:

NO

a) 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;
b) 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;
c) 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 bekledning 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 byggelovsverk 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 apparatenes 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 brukerne jobber i et behagelig klima.

Elektrisk tilkobling
Før man kobler apparatet til strømmen må man kontrollere at:

- Strømspenningen 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 flerpolete 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 trykkstøpselet 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.

NO

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

$$\mathbf{E} = \frac{\text{Brennerens effekt}}{\text{Gassens varmeevne}}$$

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 henvendelse 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 primærluften (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 overlat 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 dyse. 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 gasstypen på typeskiltet.

Utskifting av brennernes dyser
FOR MODELLENE MED KAPASITET PÅ 8, 10 og 18 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 og 20 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 og 20 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 utgangposisjon 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 tanker 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 termostatens 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, montere panelet og de respektive delene i riktig rekkefølge.

ADVARSEL
Etter at gasstilførselens deler er skiftet ut, er det nødvendig å utføre en kontroll av tetningene samt funksjonene til de forskjellige elementene.

BRUKSANVISNINGER

NO

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 ukyndig 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...) (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.

Tenning av pilotgassbrenneren (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18...) (fig. 9)
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 av hovedgassbrennerne og justering av temperaturen (GL8…, GL10…, GL7+7, GL15…, GL20…)
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:

NO

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)
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...) (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...) (fig. 9)
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 i tilfelle feil
I dette tilfellet steng av gasstilførselen til apparatet.

Hvordan oppføre seg i tilfelle feil eller lengre tids stillestans av bruk
I tilfelle apparatet ikke skal brukes under en lengre periode eller i tilfelle feil eller problematisk drift, lukk kranen for tilkobling til gassnettet som 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.

FUNKSJON ELEKTRONISKE KOMMANDER

F OG FA MODELLENE - ELEKTRONISKE KONTROLLFUNKSJONER

På- og avskruing (se fig. 12)
Trykk på knappen "D", etter noen sekunder på displayet (A) vil skriften "OFF" vises.
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, hold inne ( ) tasten i noen sekunder, displayet vil vise standardtemperaturen på 0 °C.
For å endre tilberedningstemperaturen, trykk på ( ) tasten, still inn ønsket temperatur ved å trykke på (+) og (-) tastene.
Vent noen sekunder eller trykk på "SET"-tasten for å fremskynde temperaturendringen.
Når den innstilte temperaturen er nådd, vil frityrkokeren pipe og en grønn prikk vises på skjermen. Denne tilstanden opprettholdes til innstillingspunktet for temperatur endres eller frityrkokeren slås av.
På dette tidspunktet vil den bytte til temperaturbevaringsmodus og vil utføre kontinuerlig på- og avskruing for å holde oljetemperaturen konstant.
For å skru av frityrkokeren, hold inne ( ) tasten i noen sekunder, displayet vil vise "OFF".
Vri knotten "G" til posisjon ( ), i denne posisjonen er kun pilotflammen på. For å slå av apparatet helt av vri på knotten "G" helt til ( ) posisjonen og trykk på knappen "D", skriften "OFF" vil slå seg av.

Bruk av automatisk kurvhever, innstilling av steketid (modeller FA - fig. 12)
Kurvheveren kan brukes både med en enkelt kurv og med to halve kurver.
For å bruke kurvheveren med to halve kurver, må du stille inn bryteren "M", som finnes i frityrstekerommet, i stillingen som tilsvarer de to kurvene.
For å stille inn tiden T1, trykk på tasten (T1) under displayet (A), still inn tiden, først sekundene og deretter minuttene og trykk på SET-tasten for å bekrefte.
Så snart knappen B (T1) trykkes på, vil kurven senkes.
Når den forhåndsinnstilte tiden er nådd, avsluttes tilberedningssyklusen og kurven heves.
Utfør samme prosedyre hvis du vil stille inn en T2-tid.

Bruk av timer (modeller F, fig. 12)
På modeller med kun oljefiltrering (uten knappene B og C) er det mulig å styre tilberedningstidene via en timer integrert i displayet.
For å stille inn timeren, med frityrkokeren påskrudd, trykk på knappen (T1), still inn tiden, først sekundene og deretter minuttene og trykk på SET-knappen for å bekrefte og starte nedtellingen.
På slutten vil displayet avgi en lyd for å varsle slutten av tilberedningen.
Utfør samme prosedyre for tiden (T2).

Oljefiltrering og bruk av pumpe (modeller F og FA - fig. 12)
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 frityrsteiking.
Tøm ut oljen cirka 3 timer fra siste frityrsteiking 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 begynne å pumpe olje fra pannen til tanken, slå på frityrkokeren og trykk på FNC tasten, og trykk deretter på tasten ( ).
For å starte pumpen, trykk på tasten ( ) og oljen vil begynne å strømme inn i tanken.
Nå starter en nedtelling på 10 minutter. For å stoppe pumpen først, trykk ganske enkelt på tasten ( ) på nytt.
For å avslutte pumpefunksjonen, trykk på tasten ( ).
Det tar ca. 5 minutter å tømme karet.
Desto kaldere oljen er, desto mer tid tar pumpingen.
Oljen må ha en viskositet som er mindre enn 350 cSt og en temperatur som lavere enn 90 °C.

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 frityrsteiking.
Ved å fungerende vekselvis vil frityren smelte fettet som benyttes i frityrsteikingen uten at dette brenner seg.
For å aktivere smeltefunksjonen, trykk på "FNC"-tasten og trykk deretter på tasten ( ).
Displayet vil vise 100 °C, frityrkokeren vil begynne å fungere syklisk til den når temperaturen på 100 °C. Deretter vil frityrkokeren automatisk skifte til konserveringsstatus og oljetemperaturen holdes ved 100 °C.
Smeltefunksjonen kan deaktiveres når som helst ved å trykke på knappen ( ).
Hvis smeltefunksjonen aktiveres når oljen har en temperatur over 100 °C, vil frityrkokeren vente på at oljen avkjøles til 100 °C. Deretter vil den automatisk bytte til konserveringstilstand og oljetemperaturen opprettholdes. ved 100 °C.

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

NO

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 frityrstekingen.
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 forsvinne.
Under stekingen 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 stekingen 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 overopphetinger. 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 forsiktige 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). Før 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 tømmingen 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 tømming 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.

GARANTISEDDEL

FIRMA: _____

VEI: _____

POSTNUMMER: _____ STED: _____

DISTRIKT: _____ **INSTALLASJONSDATO**: _____

MODELL _____

KOMPONENTNUMMER: _____

NO

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	**232**
Tekniska data	**255**
Specifika anvisningar	**258**

GASFRITÖS - SERIE PLUS 600

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)	Typ
GL8B	Gasfritös – bänkmodell – 8 liter	mm 300x600x290 (410)	A1
GL8M	Gasfritös med köksmöbel – 8 liter	mm 300x600x900 (1020)	A1
GL8+8B	Gasfritös – bänkmodell – 8+8 liter	mm 600x600x290 (410)	A1
GL8+8M	Gasfritös med köksmöbel – 8+8 liter	mm 600x600x900 (1020)	A1

GASFRITÖS - SERIE MACROS 700

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)	Typ
GL10B	Gasfritös – bänkmodell – 10 liter	mm 400x714x290 (430)	A1
GL10M	Gasfritös med köksmöbel – 10 liter	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL7+7M	Gasfritös med köksmöbel – 7+7 liter	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL10+10B	Gasfritös – bänkmodell – 10+10 liter	mm 800x714x290 (430)	A1
GL10+10M	Gasfritös med köksmöbel – 10+10 liter	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL15M	Gasfritös med köksmöbel – 15 liter	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL15M-BF	Gasfritös med köksmöbel – Bflex kommandon – 15 liter	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL15+15M	Gasfritös med köksmöbel – 15+15 liter	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL15+15M-BF	Gasfritös med köksmöbel – Bflex kommandon– 15+15 liter	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL18MI	Gasfritös med köksmöbel – 18 liter	mm400x714x900(1040)	A1
GL18MI-BF	Gasfritös med köksmöbel – Bflex kommandon – 18 liter	mm400x714x900(1040)	A1
GL18+18MI	Gasfritös med köksmöbel – 18+18 liter	mm800x714x900(1040)	A1
GL18+18MI-BF	Gasfritös med köksmöbel – Bflex kommandon – 18+18 liter	mm800x714x900(1040)	A1
GL20M	Gasfritös med köksmöbel – 20 liter	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL20M-BF	Gasfritös med köksmöbel – Bflex kommandon – 20 liter	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL20+20M	Gasfritös med köksmöbel – 20+20 liter	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL20+20M-BF	Gasfritös med köksmöbel – Bflex kommandon – 20+20 liter	mm 800x714x900 (1040)	A1

GASFRITÖS - SERIE MAXIMA 900

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)	Typ
9GL18MI	Gasfritös med köksmöbel – 18 liter	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL18MI-BF	Gasfritös med köksmöbel – Bflex kommandon – 18 liter	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MI	Gasfritös med köksmöbel – 18+18 liter	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MI-BF	Gasfritös med köksmöbel – Bflex kommandon – 18+18 liter	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL20M	Gasfritös med köksmöbel – 20 liter	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20+20M	Gasfritös med köksmöbel – 20+20 liter	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL20M-BF	Gasfritös med köksmöbel – Bflex kommandon – 20 liter	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20+20M-BF	Gasfritös med köksmöbel – Bflex kommandon – 20+20 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
SGL18+18MI	Gasfritös med köksmöbel – 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
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+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

GASFRITÖS - SERIE LX900 TOP

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)	Typ
LX9GL18I	Gasfritös på konsol – 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

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 höger		Brännare med runt huvud till vänster		Brännare med ovalt huvud	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	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		

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 runt huvud till vänster		Brännare med ovalt huvud	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	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
GL15M-BF	12,7	1,00	1,34	1,56	25,4	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							3	4,23
GL15+15M	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1										6	4,23
GL15+15M-BF	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							6	4,23
GL18MI - GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
GL18+18MI - 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	5,50
GL20M-BF	16,5	1,30	1,75	2,03	33	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							3	5,50
GL20+20M	33	2,60	3,49	4,06	66	A1										6	5,50
GL20+20M-BF	33	2,60	3,49	4,06	66	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							6	5,50

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 runt huvud till vänster		Brännare med ovalt huvud	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
SGL18MI - SGL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7						
SGL18+18MI	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	4	7						

GASFRITÖS - SERIE MAXIMA 900

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^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
9GL18MI - 9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
9GL18+18MI - 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

GASFRITÖS - SERIE S900

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^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
S9GL18MI - S9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
S9GL18+18MI - 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 - 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

GASFRITÖS - SERIE LX900 TOP

TEKNISKA DATA

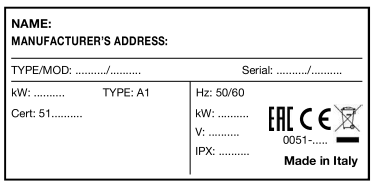
MODELL	Nominell effekt	Förbrukning av gasol G30/31	Förbrukning av metan G20	Förbrukning av metan G25	Primärluft för förbränning	Typ av konstruktion	Elektrisk nominell effekt	Förinställd spänning	Kabel av typ H07RNF sekt.	Cylindrisk brännare		Brännare med runt huvud till höger		Brännare med runt huvud till vänster		Brännare med ovalt huvud	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
LX9GL18I - LX9GL18I-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7						
LX9GL18+18I	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

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.



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:

a) 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;
b) 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;
c) 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 införts.

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 resistenta 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 minimiutrymme 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 skyddsförebyggande åtgärder
- gasverkets förordningar
- gällande CEI-förordningar
- VVF-förordningar.

SV

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 luftsug 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 potentialutjämningssystem. 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 torkduk.

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 munstycken 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 munstycken 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 gasslang 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 gasslangarna 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 munstycken 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.

Byte av brännarmunstycken
AVSEENDE MODELLER FÖR 8, 10 och 18 LITER
Ta av panelen genom att skruva av skruvarna som sitter på den nedre kanten eller på framsidan, ta därefter av de munstycken 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 och 20 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 munstycken och med fast luftflöde. Det enda ingrepp som krävs är byte av munstycken 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 och 20 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.

SV

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.
VARNING: 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 fastsatt 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.

VARNING
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. Häll 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...) (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.

Tändning av pilotbrännaren (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18...) (fig. 9)
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 huvudbrännarna och justering av temperaturen (GL8…, GL10…, GL7+7, GL15…, GL20…)
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.
Temperaturens 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)
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 låses upp innan ni sätter igång apparaten igen.

Släckning (GL7+7, GL15..., GL20...) (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). (fig. 9)
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 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, bestrykas med produkter som skyddar mot korrosion. Dessa produkter finns att köpa i vanliga affärer. Vid fel ska assistanstjänst meddelas.

FUNKTION MED ELEKTRONISKA KONTROLLVRED

F OCH FA MODELLER DE ELEKTRISKA VREDENS FUNKTION

Påslagning och avstängning (fig. 8 och 12)
Tryck på knappen "D" och efter ett par sekunder visas texten "OFF" på displayen (A).
När fritösen är avstängd med nätsladden ansluten till nätaggregatet 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 knappen (⏻) hållas intryckt i ett par sekunder, på displayen visas standardtemperaturen på 0°C.

SV

För att ändra tillagningstiden trycker du på knappen ( ) och ställer in den önskade temperaturen genom att trycka på knapparna (+) och (-).
Vänta i ett par sekunder eller tryck på knappen "SET" för att påskynda ändringen av temperatur.
När den inställda temperaturen har uppnåtts avger fritösen en ljudsignal och en grön punkt visas på skärmen. Detta tillstånd bibehålls till dess att temperaturens börvärde ändras eller fritösen stängs av.
Den övergår nu i temperaturlagringsläge och kommer kontinuerligt att slås på och stängas av för att bibehålla oljans temperaturvärde konstant.
För att stänga av fritösen ska knappen ( ) hållas intryckt i ett par sekunder, på displayen visas texten "OFF".
Vrid vredet "G" till läge ( ), i det här läget förblir endast pilotlågan tänd. För att stänga av apparaten helt och hållet vrider du vredet "G" till läge ( ) och trycker på knappen "D", texten "OFF" släcks sedan.

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.
För att ställa in tiden T1 trycker du på knappen (T1) under displayen (A). Ställ in tiden, först sekunder och därefter minuter, och tryck på knappen SET för att bekräfta.
Korgen sänks ned så snart som du trycker på knappen B (T1).
När den förinställda tiden nås avslutas koktiden och korgen höjs upp.
Om du vill ställa in tid T2 utför du samma procedur.

Användning av timer (modeller F, fig. 12)
På modeller som endast är utrustade med oljefiltrering (utan tryckknapparna B och C) går det att hantera friteringstiden via en timer som är inbyggd i displayen.
För att ställa in tiden med fritösen påslagen trycker du på knappen (T1), ställer in tiden, först sekunder och därefter minuter, trycker på knappen SET för att bekräfta och starta nedräkningen.
När tiden gått ut avger displayen en ljudsignal för att meddela att friteringstiden är klar.
Utför samma procedur för tiden (T2).

Oljefiltrering och användning av pumpen (F och FA modeller - fig. 12)
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 ska fritösen slås på och knappen FNC tryckas in, tryck därefter på knappen ( ).
Tryck på knappen ( ) för att starta pumpen och därefter börjar oljan att strömma ut i bassängen.
Nedräkningen på 10 minuter sätter nu igång. Det räcker att trycka på knappen ( ) för att stoppa pumpen först.
För att lämna pumpningsfunktionen trycker du på knappen ( ).
Det tar cirka 5 minuter att tömma kärlet.
Ju kallare oljan är desto mer tid tar pumpningen.
Oljan ska ha en lägre viskositet än 350 cSt och en temperatur som är lägre än 90° C.

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 fettet som används för stekning utan någon risk för att bränna vid det.
För att aktivera smältfunktionen (melting) trycker du på knappen "FNC" och därefter på knappen ( ).
Displayen anger 100 °C, fritösen börjar att fungera cykliskt tills temperaturen på 100 °C uppnås, därefter övergår fritösen automatiskt till bevarandestatus och håller oljetemperaturen på 100 °C.
Smältfunktionen (melting) kan inaktiveras när som helst genom att trycka på knappen ( ).
Om smältfunktionen (melting) aktiveras när oljan har en temperatur som överstiger 100 °C, väntar fritösen tills oljan kylts av ner till 100 °C, därefter övergår den automatiskt till bevarandestatus och håller oljetemperaturen på 100 °C.

BFLEX-MODELLER
DE ELEKTRISKA VREDENS FUNKTION (se fig. 13)

Påslagning, justering och avstängning
När fritösen är avstängd med nätsladden ansluten till nätaggregatet 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 huvudsaklingen under de kallare månaderna när oljan har en tendens att stelna eller när man använder vegetabilisk olja för fritering.
Genom intermittent funktion smälter fritösen fettet 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: fortsätt 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 bänkmodeller (fig. 5) (GL8B - GL8+8B - GL8M - GL8+8M - GL10B - GL10+10B). Sätt i slangen (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 slangen (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, bestrykas 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 _____

SV

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.

Instrukcja użytkownika

Wymiary **266**

Dane techniczne **268**

Szczegółowe instrukcje **271**

FRYTOWNICE GAZOWE - SERIA PLUS 600

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Blat roboczy: (h całkowita)	Typ
GL8B	Frytownica gazowa nastolna - 8 l.	mm 300x600x290 (410)	A1
GL8M	Frytownica gazowa z szafką - 8 l.	mm 300x600x900 (1020)	A1
GL8+8B	Frytownica gazowa nastolna - 8+8 l.	mm 600x600x290 (410)	A1
GL8+8M	Frytownica gazowa z szafką - 8+8 l.	mm 600x600x900 (1020)	A1

FRYTOWNICE GAZOWE - SERIA MACROS 700

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Blat roboczy: (h całkowita)	Typ
GL10B	Frytownica gazowa nastolna - 10 l.	mm 400x714x290 (430)	A1
GL10M	Frytownica gazowa z szafką - 10 l.	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL7+7M	Frytownica gazowa z szafką - 7+7 l.	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL10+10B	Frytownica gazowa nastolna - 10+10 l.	mm 800x714x290 (430)	A1
GL10+10M	Frytownica gazowa z szafką 10+10 l.	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL15M	Frytownica gazowa z szafką - 15 l.	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL15M-BF	Frytownica gazowa z szafką - polecenia Bflex - 15 l.	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL15+15M	Frytownica gazowa z szafką - 15+15 l.	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL15+15M-BF	Frytownica gazowa z szafką - polecenia Bflex - 15+15 l.	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL18MI	Frytownica gazowa z szafką - 18 l.	mm400x714x900(1040)	A1
GL18MI-BF	Frytownica gazowa z szafką - polecenia Bflex - 18 l.	mm400x714x900(1040)	A1
GL18+18MI	Frytownica gazowa z szafką - 18+18 l.	mm800x714x900(1040)	A1
GL18+18MI-BF	Frytownica gazowa z szafką - polecenia Bflex - 18+18 l.	mm800x714x900(1040)	A1
GL20M	Frytownica gazowa z szafką - 20 l.	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL20M-BF	Frytownica gazowa z szafką - polecenia Bflex - 20 l.	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL20+20M	Frytownica gazowa z szafką - 20+20 l.	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL20+20M-BF	Frytownica gazowa z szafką - polecenia Bflex - 20+20 l.	mm 800x714x900 (1040)	A1

FRYTOWNICE GAZOWE - SERIA MAXIMA 900

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Blat roboczy: (h całkowita)	Typ
9GL18MI	Frytownica gazowa z szafką - 18 l.	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL18MI-BF	Frytownica gazowa z szafką - polecenia Bflex - 18 l.	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MI	Frytownica gazowa z szafką - 18+18 l.	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MI-BF	Frytownica gazowa z szafką - polecenia Bflex - 18+18 l.	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL20M	Frytownica gazowa z szafką - 20 l.	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20+20M	Frytownica gazowa z szafką - 20 l.	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL20MEL	Frytownica gazowa z szafką - polecenia elektroniczne - 20 l.	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20+20MEL	Frytownica gazowa z szafką - polecenia elektroniczne - 20+20 l.	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL20M-BF	Frytownica gazowa z szafką - polecenia Bflex - 20 l.	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20+20M-BF	Frytownica gazowa z szafką - polecenia Bflex - 20+20 l.	mm 800x900x900 (1065)	A1

FRYTOWNICE GAZOWE - SERIA S700

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Blat roboczy: (h całkowita)	Typ
SGL18MI	Frytownica gazowa z szafką - 18 l.	mm 400x730x900 (1090)	A1
SGL18+18MI	Frytownica gazowa z szafką - 18+18 l.	mm 800x730x900 (1090)	A1
SGL18MI-BF	Rytownica gazowa z szafką - polecenia Bflex - 18 l.	mm 400x730x900 (1090)	A1

FRYTOWNICE GAZOWE - SERIA S900

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Blat roboczy: (h całkowita)	Typ
S9GL18MI	Frytownica gazowa z szafką - 18 l.	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL18MI-BF	Frytownica gazowa z szafką - polecenia Bflex - 18 l.	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL18+18MI	Frytownica gazowa z szafką - 18+18 l.	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL18+18MI-BF	Frytownica gazowa z szafką - polecenia Bflex - 18+18 l.	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL20M	Frytownica gazowa z szafką - 20 l.	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20M-BF	Frytownica gazowa z szafką - polecenia Bflex - 20 l.	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MFA	Frytownica gazowa z szafką - filtrowanie oleju i automatyczne unoszenie koszy - 20 l.	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MF	Frytownica gazowa z szafką - filtrowanie oleju - 20 l.	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MFA-BF	Frytownica gazowa z szafką - polecenia Bflex - filtrowanie oleju i automatyczne unoszenie koszy - 20 l.	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20+20M	Frytownica gazowa z szafką - 20+20 l.	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL20+20M-BF	Frytownica gazowa z szafką - polecenia elektroniczne - 20+20 l.	mm 800x900x900 (1065)	A1

FRYTOWNICE GAZOWE - SERIA LX900 TOP

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Blat roboczy: (h całkowita)	Typ
LX9GL18I	Zawieszona frytownica gazowa - 18 l.	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL18I-BF	Zawieszona frytownica gazowa - polecenia Bflex - 18 l.	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL20	Zawieszona frytownica gazowa - 20 l.	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL20-BF	Zawieszona frytownica gazowa - polecenia Bflex - 20 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 H07RNF przekr.	Palnik cylindryczny		Palnik Z okrągłą główką DX		Palnik Z okrągłą główką SX		Palnik z owalną główką	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	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 H07RNF przekr.	Palnik cylindryczny		Palnik Z okrągłą główką DX		Palnik Z okrągłą główką SX		Palnik z owalną główką	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	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
GL15M-BF	12,7	1,00	1,34	1,56	25,4	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							3	4,23
GL15+15M	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1										6	4,23
GL15+15M-BF	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							6	4,23
GL18MI - GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
GL18+18MI - 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	5,50
GL20M-BF	16,5	1,30	1,75	2,03	33	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							3	5,50
GL20+20M	33	2,60	3,49	4,06	66	A1										6	5,50
GL20+20M-BF	33	2,60	3,49	4,06	66	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							6	5,50

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 H07RNF przekr.	Palnik cylindryczny		Palnik Z okrągłą główką DX		Palnik Z okrągłą główką SX		Palnik z owalną główką	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
SGL18MI - SGL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7						
SGL18+18MI	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 H07RNF przekr.	Palnik cylindryczny		Palnik Z okrągłą główką DX		Palnik Z okrągłą główką SX		Palnik z owalną główką	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
9GL18MI - 9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
9GL18+18MI - 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

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 H07RNF przekr.	Palnik cylindryczny		Palnik Z okrągłą główką DX		Palnik Z okrągłą główką SX		Palnik z owalną główką	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
S9GL18MI - S9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
S9GL18+18MI - 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

FRYTOWNICE GAZOWE - SERIA LX900 TOP

DANE TECHNICZNE

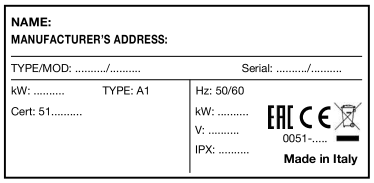
MODEL	Moc znamionowa	Zużycie LPG G30/31	Zużycie Metanu G20	Zużycie Metanu G25	Powietrze pierwotne do spalania	Konstrukcja typu	Moc znamionowa elektryczna	Napięcie przygotowawcze	Kabel typu H07RNF przekr.	Palnik cylindryczny		Palnik Z okrągłą główką DX		Palnik Z okrągłą główką SX		Palnik z owalną główką	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
LX9GL18I - LX9GL18I-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7						
LX9GL18+18I	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

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 eskpozycji na ich działanie.
EN 61000	Norma odnośnie kompatybilności elektromagnetycznej
EN 55014	Norma odnośnie kompatybilności elektromagnetycznej

Charakterystyki urządzeń

Tabliczka z matrycą oraz wszystkimi informacjami niezbędnymi do podłączenia znajduje się na przedniej części urządzenia.



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 organizowania i zarządzana:

a) 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;
b) 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;
c) 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.

PL

Odpowiednia segregacja odpadów w celu ich sukcesywnego recyklingu, obróbki i zbywania z poszanowaniem środowiska umożliwia 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.

SZCZEGÓŁOWE 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 umożliwia odłączenie wszystkich biegunów urządzenia.

PL

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 użytkowania.

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 "PALNKI".
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:

$$\mathbf{E} = \frac{\text{Moc palnika}}{\text{Moc cieplna gazu}}$$

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 zwężki 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.

Wymiana dysz palników

DLA MODELI 8, 10 i 18 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 i 20 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 czołową 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 posługując się przy tym wskazaniami 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 i 20 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 umożliwiający 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 wnęce puszki 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 umożliwia 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 sprawdzać 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 koniecznym 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 wlać olej aż do wskaźnika na zbiorniku (poziom), sprawdziwszy uprzednio, czy kurek odprowadzający jest zamknięty.

PL

ZAPALANIE

Palniki zasilane są termostatycznym zaworem bezpieczeństwa.

Zapalanie 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 czynności.

Włączenie płomienia pilotującego (GL7+7, GL15..., GL20...) (rys. 8)
Wcisnąć i przekręcić pokrętło w kierunku przeciwnie z ruchem wskazówek zegara, aż do pozycji (✷) (PILOT). Trzymając wciśnięte pokrętło na tej pozycji przycisnąć kilkakrotnie przycisk zapłonu piezoelektrycznego, aż do zapalnie się płomienia pilotującego.

Zapalanie palnika pilotującego (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18..., 9GL20...) (rys. 9)
Wcisnąć i przekręcić w kierunku przeciwnie z ruchem wskazówek zegara gałkę (1), aż do pozycji (✷).
W tej pozycji wciskać gałkę aż do zapalenia płomienia pilotującego. Zwolnić gałkę po 60 sekundach i przekręcić ją do pozycji (🔥). Powtórzyć czynność, jeżeli płomień pilotujący zgaśnie.

Zapalanie palników głównych i regulacja temperatury
(GL8..., GL10..., GL7+7, GL15..., GL20...)
Aby zapalić palnik główny, należy ponownie przekręcić gałkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na żądaną 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

Zapalanie palników głównych i regulacja temperatury (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI)
Aby zapalić palniki główne, należy przekręcić gałkę termostatu umieszczoną na płycie głównej do żądanej wartości temperatury

WYŁĄCZANIE

Wyłączanie podczas normalnego działania

Wyłączanie (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

wyłączania (●) (4).
Przed ponownym włączeniem należy odczekać około 1 minuty do czasu odblokowania się zaworu.

Wyłączanie (GL7+7, GL15..., GL20...) (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 wyłączania (●).

Wyłączanie (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18...) (rys. 9)
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 w przypadku uszkodzenia
W przypadku uszkodzenia zamknąć dopływ gazu do urządzenia.

Zachowanie w przypadku uszkodzenia oraz dłuższej przerwy w użytkowaniu
W przypadku gdy urządzenie miałoby pozostawać 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.

FUNKCJONOWANIE POLECEŃ AUTOMATYCZNYCH

MODELE F I FA - FUNKCJONOWANIE POLECEŃ ELEKTRYCZNYCH

Włączanie i wyłączanie (patrz rys. 12)
Wcisnąć przycisk „D", po kilku sekundach na wyświetlaczu (A) pojawi się napis „OFF".
Dla frytownicy wyłączonej, z kablem zasilania podłączonym do sieci, display „A" wyświetla wartość „OFF".
Frytownica jest wyposażona w elektryczny zapłon płomienia pilotującego. Wcisnąć i obrócić pokrętło zaworu na pozycję włączenia ✷ (rys.11), trzymać wciśnięte w celu zapalenia płomienia pilotującego i przed zwolnieniem pokrętła odczekać kilka sekund na rozgrzanie się termopary. Wcisnąć i obrócić pokrętło na pozycję funkcjonowania 🔥.
Aby włączyć frytownicę należy trzymać wciśnięty przez kilka sekund przycisk (⏻) , na wyświetlaczu pojawi się temperatura domyślna 0° C.
Aby zmienić temperaturę gotowania należy wcisnąć przycisk (🌡) i ustawić żądaną temperaturę gotowania przyciskami (+) i (-).
Odczekać kilka sekund , lub wcisnąć przycisk „SET", aby przyspieszyć zmianę temperatury.
Po osiągnięciu ustawionej temperatury frytownica wyda sygnał akustyczny, a na wyświetlaczu pojawi się zielony punkcik. Ten stan będzie utrzymywał się do momentu, kiedy setpoint temperatury nie zostanie zmieniony, lub frytownica nie zostanie wyłączona.
W tym momencie przejdzie ona w tryb podtrzymywania temperatury i wykona szereg ciągłych włączeń i wyłączeń, aby utrzymać stałą wartość temperatury oleju.
Aby wyłączyć frytownicę należy trzymać wciśnięty przez kilka sekund przycisk (⏻), na wyświetlaczu pojawi się „OFF".
Obracać pokrętło „G" aż do pozycji (✷), na tej pozycji pozostanie włączony wyłącznie płomień pilotujący. Aby wyłączyć całkowicie urządzenie należy przekręcić pokrętło „G" do pozycji (●) i wcisnąć przycisk „D", napis „OFF" zgaśnie.

Używanie automatycznego urządzenia, ustawianie czasu gotowania (modele FA - Rys. 12)
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.
Aby ustawić czas T1 należy wcisnąć przycisk (T1) pod wyświetlaczem (A), ustawić czas, najpierw sekundy, potem minuty i następnie wcisnąć przycisk SET w celu zatwierdzenia.
Jak tylko wciśniemy przycisk B (T1) kosz się obniży.
Po upływie ustawionego czasu cykl gotowania zatrzyma się i kosz uniesie się.
Dla ustawienia czasu T2 należy wykonać tę samą procedurę.

Używanie timera (modele F, rys. 12)
W modelach z wyłącznie filtrowaniem oleju (bez przycisków Bi C) możliwe jest zarządzanie czasem gotowania przy pomocy wbudowanego w wyświetlacz timera.
Dla ustawienia timera, z frytownicą włączoną, należy wcisnąć przycisk (T1), ustawić czas, najpierw sekundy, potem minuty i następnie wcisnąć przycisk SET, aby zatwierdzić i uruchomić odliczanie czasu.
Na zakończenie wyświetlacz wyda dźwięk, aby poinformować o zakończeniu gotowania.
Wykonać tę samą procedurę dla czasu (T2).

Filtrowanie oleju i używanie pompy (modele F i FA - rys. 12)
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.
Przekręcać powoli pokrętło „H" w celu otworzenia

PL

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".
Aby uruchomić pompowanie oleju z miseczki do zbiornika należy włączyć frytownicę i wcisnąć najpierw przycisk FNC i następnie przycisk ( ).
W celu uruchomienia pompy należy wcisnąć przycisk ( ), a olej zacznie przepływać do wnętrza zbiornika.
W tym momencie rozpocznie się odliczanie 10 minut.
Jeżeli chcemy zatrzymać pompę wcześniej, wystarczy wcisnąć przycisk ( ).
W celu wyjścia z funkcji pompowania należy wcisnąć przycisk ( ).
Opróżnienie miseczki wymaga około 5 minut.
Im zimniejszy olej, tym więcej czasu potrzeba na jego przepompowanie.
Lepkość oleju musi wynosić poniżej 350 cSt , a jego temperatura musi być poniżej 90° C.

Funkcja MELTING (patrz rys. 12)
Funkcja topnienia ma za zadanie podgrzewanie oleju bez gwałtownych przyrostów temperatury, a to dzięki cyklicznej pracy frytownicy.
Funkcja ta jest używana głównie w miesiącach zimnych, podczas których olej ma tendencję do twardnienia, lub w przypadku, gdy do smażenia używamy tłuszczy roślinnych.
Dzięki swojej pracy cyklicznej frytownica roztapia tłuszcz użyty do smażenia, bez ryzyka jego przypalenia.
Aby uaktywnić funkcję roztapiania należy wcisnąć przycisk „FNC" i następnie wcisnąć przycisk ( ).
Wyświetlacz pokaże 100 °C, frytownica będzie funkcjonować w trybie cyklicznym do momentu osiągnięcia temperatury 100 °C i następnie frytownica przejdzie automatycznie w tryb podtrzymywania temperatury oleju na 100 °C.
Funkcja roztapiania może być wyłączona w dowolnym momencie poprzez wciśnięcie przycisku ( ).
Jeżeli uruchomimy funkcję roztapiania kiedy temperatura oleju przewyższa 100 °C, frytownica odczeka na ochłodzenie się oleju do 100 °C, następnie przejdzie automatycznie w tryb podtrzymywania temperatury oleju na 100 °C.

MODELE BFLEX - FUNKCJONOWANIE POLECEŃ ELEKTRYCZNYCH (patrz rys. 13)

PL

Włączanie regulacja i wyłączanie
Dla frytownicy wyłączonej, z kablem zasilania podłączonym do sieci, display „A" wyświetla wartość „OFF".
Frytownica jest wyposażona w elektryczny zapłon płomienia pilotującego. Wcisnąć i obrócić pokrętło zaworu na pozycję włączenia ✷ (rys.11), trzymać wciśnięte w celu zapalenia płomienia pilotującego i przed zwolnieniem pokrętła odczekać kilka sekund na rozgrzanie się termopary. Wcisnąć i obrócić pokrętło na pozycję funkcjonowania .
W celu włączenia frytownicy należy trzymać wciśnięte przez kilka sekund pokrętło„B" aż do usłyszenia sygnału akustycznego, na display pojawi się temperatura domyślna równa i litera „C" mruga.
W celu zmiany temperatury wcisnąć szybko pokrętło „B" i obrócić je. W momencie, gdy display wyświetla żądaną temperaturę należy przycisnąć ponownie pokrętło „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 pokrętło „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 pokrętło na pozycji ●.

Funkcja MELTING (patrz rys. 13)
Funkcja melting umożliwia podgrzewanie oleju bez gwałtownego przyrostu temperatury zapewniając cykliczną pracę frytownicy.
Funkcja ta jest używana głownie w miesiącach zimnych, kiedy to temperatura oleju powoduje jego twardnienie, lub w przypadku używania do smażenia tłuszczy 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 włączać 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 obciążać 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 tłuszczy 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 frytkownicy.
- Wymiany oleju, jeśli frytkownica 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 uchwytami 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). Przed otworzeniem 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 znajdująca się na wyposażeniu wanienka (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 doskonałe 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 plam rdzy na skutek wzajemnego oddziaływania.
Z tego samego powodu unikać kontaktu z przedmiotami wykonanymi z żelaza.
Uwaga na myjki lub szczotki zer 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 substancjo 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 osuszy c 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 jakiejkolwiek 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 **280**

Date tehnice **282**

Instrucțiuni specifice **285**

FRITEUZĂ PE GAZ - SERIE PLUS 600

Aparat tip	Descriere	Dim.: (lxlxH) 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.: (lxlxH) 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
GL15M-BF	Friteuză pe gaz cu suport – comenzi Bflex – L. 15	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL15+15M	Friteuză pe gaz cu suport – L. 15+15	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL15+15M-BF	Friteuză pe gaz cu suport – comenzi Bflex – L. 15+15	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL18MI	Friteuză pe gaz cu suport – L. 18	mm400x714x900(1040)	A1
GL18MI-BF	Friteuză pe gaz cu suport – comenzi Bflex – L. 18	mm400x714x900(1040)	A1
GL18+18MI	Friteuză pe gaz cu suport – L. 18+18	mm800x714x900(1040)	A1
GL18+18MI-BF	Friteuză pe gaz cu suport – comenzi Bflex – L. 18+18	mm800x714x900(1040)	A1
GL20M	Friteuză pe gaz cu suport – L. 20	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL20M-BF	Friteuză pe gaz cu suport – comenzi Bflex – L. 20	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL20+20M	Friteuză pe gaz cu suport – L. 20+20	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL20+20M-BF	Friteuză pe gaz cu suport – comenzi Bflex – L. 20+20	mm 800x714x900 (1040)	A1

FRITEUZĂ PE GAZ - SERIE MAXIMA 900

Aparat tip	Descriere	Dim.: (lxlxH) Plan de lucru (h totală)	Tip
9GL18MI	Friteuză pe gaz cu suport – 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+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

FRITEUZĂ PE GAZ - SERIE S700

Aparat tip	Descriere	Dim.: (lxlxH) Plan de lucru (h totală)	Tip
SGL18MI	Friteuză pe gaz cu suport – L.18	mm 400x730x900 (1090)	A1
SGL18+18MI	Friteuză pe gaz cu suport – L.18+18	mm 800x730x900 (1090)	A1
SGL18MI-BF	Friteuză pe gaz cu suport – comenzi Bflex – L.18	mm 400x730x900 (1090)	A1

FRITEUZĂ PE GAZ - SERIE S900

Aparat tip	Descriere	Dim.: (lxlxH) Plan de lucru (h totală)	Tip
S9GL18MI	Friteuză pe gaz cu suport – L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL18MI-BF	Friteuză pe gaz cu suport – comenzi Bflex – L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL18+18MI	Friteuză pe gaz cu suport – L. 18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL18+18MI-BF	Friteuză pe gaz cu suport – comenzi Bflex – L. 18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL20M	Friteuză pe gaz cu suport – L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20M-BF	Friteuză pe gaz cu suport – comenzi Bflex – L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MFA	Friteuză pe gaz cu suport – filtrare ulei și dispozitiv de ridicare a coșului automat – L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MF	Friteuză pe gaz cu suport – filtrare ulei – L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MFA-BF	Friteuză pe gaz cu suport – comenzi Bflex – filtrare ulei și dispozitiv de ridicare a coșului automat – L.20	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20+20M	Friteuză pe gaz cu suport – L. 20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL20+20M-BF	Friteuză pe gaz cu suport – comenzi Bflex – L. 20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1

FRITEUZĂ PE GAZ - SERIE LX900 TOP

Aparat tip	Descriere	Dim.: (lxlxH) Plan de lucru (h totală)	Tip
LX9GL18I	Friteuză pe gaz suspendat – L. 18	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL18I-BF	Friteuză pe gaz suspendat – comenzi Bflex – L. 18	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL20	Friteuză pe gaz suspendat – L. 20	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL20-BF	Friteuză pe gaz suspendat – comenzi Bflex – L. 20	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	Construcţie Tip	Putere nominală electrică	Tensiune de predispunere	Fir Tip H07RNF sect.	Arzător cilindric		Arzător Cap rotund DX		Arzător Cap rotund SX		Arzător cap oval	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	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		

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	Construcţie Tip	Putere nominală electrică	Tensiune de predispunere	Fir Tip H07RNF sect.	Arzător cilindric		Arzător Cap rotund DX		Arzător Cap rotund SX		Arzător cap oval	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	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
GL15M-BF	12,7	1,00	1,34	1,56	25,4	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							3	4,23
GL15+15M	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1										6	4,23
GL15+15M-BF	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							6	4,23
GL18MI - GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
GL18+18MI - 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	5,50
GL20M-BF	16,5	1,30	1,75	2,03	33	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							3	5,50
GL20+20M	33	2,60	3,49	4,06	66	A1										6	5,50
GL20+20M-BF	33	2,60	3,49	4,06	66	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							6	5,50

FRITEUZĂ PE GAZ- SERIE S700

DATE TEHNICE

MODEL	Putere nominală	Consum GPL G30/31	Consum Metan G20	Consum Metan G25	Area primară pentru combustie	Construcţie Tip	Putere nominală electrică	Tensiune de predispunere	Fir Tip H07RNF sect.	Arzător cilindric		Arzător Cap rotund DX		Arzător Cap rotund SX		Arzător cap oval	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
SGL18MI - SGL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7						
SGL18+18MI	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	4	7						

FRITEUZĂ PE GAZ- SERIE 900

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 predispunere	Fir Tip H07RNF sect.	Arzător cilindric		Arzător Cap rotund DX		Arzător Cap rotund SX		Arzător cap oval	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
9GL18MI - 9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
9GL18+18MI - 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

FRITEUZĂ PE GAZ- SERIE S900

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 predispunere	Fir Tip H07RNF sect.	Arzător cilindric		Arzător Cap rotund DX		Arzător Cap rotund SX		Arzător cap oval	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
S9GL18MI - S9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
S9GL18+18MI - 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 - S9GL20MFA	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,2	220 - 240	3x1,5							3	5,83

FRITEUZĂ PE GAZ- SERIE LX900 TOP

DATE TEHNICE

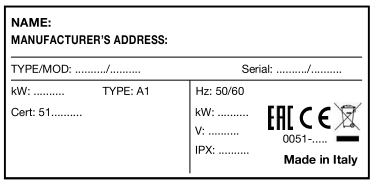
MODEL	Putere nominală	Consum GPL G30/31	Consum Metan G20	Consum Metan G25	Area primară pentru combustie	Construcție Tip	Putere nominală electrică	Tensiune de predispunere	Fir Tip H07RNF sect.	Arzător cilindric		Arzător Cap rotund DX		Arzător Cap rotund SX		Arzător cap oval	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
LX9GL18I - LX9GL18I-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7						
LX9GL18+18I	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

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 gazoși
2014/35/UE	Joasă tensiune
2014/30/UE	EMC (compatibilitate electromagnetică)
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 gătirea 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 electromagnetică
EN 55014	Norma privind compatibilitatea electromagnetică

Caracteristicile aparatelor

Plăcuța matricolă se află pe partea frontală a aparatului şi conţine toate datele necesare conectării.



INFORMAŢII 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 aparatură sau pe ambalajul acesteia 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:

a) 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 aceloraşi funcții;
b) 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 aceloraşi 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;
c) 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.

RO

Colectarea separată a aparaturii 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.

INSTRUCŢIUNI SPECIFICE

ATENŢIE!
Imaginile citate în capitolele sunt situate în paginile iniţiale ale prezentului manual.

DESCRIERE APARAT

Robusta structură în oţel, cu 4 picioruşe reglabile în înălţime. Acoperire externă în oţel cu crom- nichel 18/10. Incălzirea se face prin arzători în oţel cromat cu forma tubulară, resistenti la solicitări de origine termică sau mecanică. Reglarea temperaturii e posibilă prin valvă şi dispositive de siguranţă.

PREDISPOZIŢIE

Loc de instalare
E bine să puneţi aparatul într-un loc bine aerisit, posibil sub o hotă care aspiră. E posibil să montaţi aparatul singer sau aproape de alte aparate. În orice caz menţineţi o distanţă minimă de 150 mm pentru părţile laterale şi 150 mm pentru cea posterioară.

Pereţii din apropierea echipamentului (pereţi, decoraţiuni, dulapuri de bucătărie, finisaje decorative etc.) trebuie să fie din materiale incombustibile.

Puneţi aparatele pe o masă sau pe o etajeră cu material neinflamabil. Înainte de a efectua legătura, trebuie să verificaţi pe placa tehnică a aparatului dacă acesta e predispus pentru tipul de gaz disponibil. În cazul în care aparatul funcţionase cu un tip de gaz disponibil. În cazul în care aparatul funcţionase cu un tip de gaz divers, consultaţi paragraful "Funcţionare cu alte tipuri de gaz".

Dispoziţii de lege, regule tehnice şi directive
IIn previziunea montajului observaţi dispoziţiile următoare:

- norme UNI CIG 8723
- regulamente ediliţie şi dispoziţii contra incendiului local;
- norme contra acidentelor în vigoare;
- dispoziţii ale Institutului de erogare a Gazului;
- dispoziţii CEI în vigoare;
- dispoziţii ale VVF.

INSTALARE

Montarea, instalarea şi întreţinerea trebuie să fie realizate de firme autorizzate 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 apartului, acţionaţi pe picioruşele reglabile în înălţime.
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 oţel neoxidabil şi conform normelor. Completată legătură, verificaţi corectitudinea cu un spraz anume care relevă ieşirea gazului.

Descărcarea fumurilor
Aparatele trebuie să fie puse în locuri potrivite pentru descărcafrea 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 dispositive asemănătoare, legate la un horn eficient sau diorect 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 tabellul "DATE TEHNICE", crescut cu schimbul de aer necessari pentru bunăstarea operatorilor.

Conectarea electrică
Înainte de a conecta aparatul la reţea controlaţi că:
- Tensiunea reţelei corespunde la valorile de pe plăcuţă.
- Împământarea e eficace.
- Firul de conectare e poltrivi la puterea absorbită de aparat.

In plus pe aparat trebuie să fie disponibil un dispozitiv cu o deschidere de contacte de cel puţin 3 mm care permite deconectarea aparatului în mod omnipolar.
Pentru acest scop pot fi de ajutor întrerupătoarele de siguranţă.
Întrerupătorul omnipolar trebuie să se afle aproape de aparat, să fie omologat şi să aibă o secţiune potrivită pentru aparat.
Firul trebuie să fie cel puţin de tipul H07 RN-F.
Firul de împământare GALBEN- VERDE nu trebuie să fie întrerupt.

Echipolenţă
Aparatul trebuie să fie conectat la un sistem echipotenţial. Cârligul prevăzut e situat aproape de intrarea firului. E semnalat de o etichetă



PUNEREA ÎN FUNCŢIUNE

Operaţiuni preliminarii pentru punearea în funcţiune
Înainte de punerea în funcşiune e bine să eliminaţi acoperirea adeziv de protecţie. Ca urmare, curăţaţi bine suprafaţa de lucru şi părţile externe cu apă călduţă şi detergent folosind o cârpă umedă, apoi uscaţi cu o cârpă curată.

Punerea în funcţiune
Înainte de punerea în funcţiunea e bine să verificaţi caracteristicile aparatului (categoria şi tipul de gaz folosit) care corespund cu familia şi grupul de gaz disponibile pel oc. În caz contrar, prevedere la pasaj de la familia de gaz cerută sau la potrivirea grupului de gaz cerut (vezi paragraful "Funcţionarea cu alte tipuri de gaz"). Pentru punerea în funcşiune respectaţi instrucţiunile de folosire.

Verificare capacitatea
Folosire suflătorul pentru capacitatea nominală predispus pe aparate.
- nominală, scrisă pe placa aparatului
- redusă.

La aceşti 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 faceţi să funcţioneze aparatele.
Dacă se doreşte un control ulterior al capacităţii, e posibil să-l efectuaţi printr-un contator urmând aşa-numita "metodă volumetrică".
Ca regulă, oricum, e suficientă o verifiacre a funcţionării corectă a suflătorilor.

Controlul presiunii la intrare (fig. 1)
Presiunea de intrare trebuie măsurată cu un manometru (rezoluţie min. 0,1 mbar). Eliminaţi şuruburile (A) de la priza de presiune şi conectaţi manometrul: efectuată măsura, reînşurubaţi ermetic şuruburile (A).
IMPORTANT: Verificarea presiunii trebuie efectuată cu toată aparatura conectată la gaz şi în funcţiune.

RO

Controlarea capacităţii în baza metodei volumetrice
Cu ajutorul unui contator de gaz şi un cronometru, e posibil să măsuraţi 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 capacităţii să fie efectuate când aparatul e în stare de inerţie.
Capacităţile arzătorului, nominală şi redusă, calculate la valoarea presiunii nominale se obşine consultând tabelul "ARZĂTORI". Valoarea capacităţii calorifice a gazului, poate fi cerută instituţiei locale erogatoare de gaz.

Verificarea funcţionării
Verificare dacă tipul suflătorilor folosiţi corespunde cu cele prevăzute în tabelul "ARZĂTORI".
Verificare că reductorul de presiune utilizat are o capacitate superiora la duma capacităţilor de consum a tuturor instrumentelor legate. Controlare că tuburile de transpot de gaz sunt potrivite.
Control flacără pilot
Pentru reglarea corectă a flăcării trebuie să înconjuri termocuplul şi 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" şi verificând aspectul flăcării care trebuie să rezulte omogenă, bine aerisită şi fără gălăgie.

Controlare funcţii
- Punere în funcţiune aparatul.
- Verificare susţinerea tuburilor de gaz;
- Controlare flacăra arzătorului, chiar şi la minim.

Avertizări pentru instalator
- Explicare şi demonstrare utilizatorului funcţionarea şi folosirea maşinii în baza instrucţiunilor şi consegnati libretul de instrucţiuni.
- Informare operatorul că orice operă de restructurare sau modificare ediliţie care ar putea dăuna alimentarea de aer pentru combustie e necesar să procedaţi cu o verificarea a funcţionării aparatului.

Funcţionare cu alte tipuri de gaz
Pentru a putea trece la un alt tip de gaz, este necesară consultarea tabelei "ARZĂTOARE" pentru a identifica duzele adecvate. Măsura diametrului este exprimată în sutimi de mm şi este indicată pe fiecare duză. Pentru modelele cu dispozitiv de reglare a presiunii (/R), este necesară verificarea şi reglarea presiunii în ieşire.
La încheierea operaţiei de schimbare a duzelor, este necesară efectuarea tuturor verificărilor de funcţionare conform indicaţiilor din paragraful "PUNEREA ÎN FUNCŢIUNE" şi schimbarea indicaţiei tipului de gaz de pe plăcuţa tehnică a echipamentului.

Înlocuire guri de arzători
PENTRU MODELE DE 8, 10 şi 18 LITRI
Eliminaţi cruscotul deşurubând şuruburile la vedere situate pe bordul inferior sau în faţă, deci eliminaţi

gurilee care sunt la vedere şi înlocuiţi-le cu cele potrivite, în baza tabelului "ARZĂTORI". Faceţi atenţie să recuperaţi şi să montaţi garnitura de susţinere unde e prevăzută.

PENTRU MODELE DE 7, 15 şi 20 LITRI

Gurile sunt accesibile deschizând porţile dulapului. Deşurubaţi şi înlocuiţi cu cele potrivite, în baza tabelului "ARZĂTORI". Faceţi atenţie să recuperaţi şi să montaţi garnitura de susţinere unde e prevăzută.

Reglare flacăra pilot (fig. 11A - 11B)

PENTRU MODELE DE 7, 8, 10 şi 18 LITRI

Flacăra pilot este cu suflători şi aer fix. Unica operaţiune cerută e înlocuirea suflătorilor în baza tipului de gaz acţionând în modul următor:

- Demontare cruscotul deşurubând şuruburile de fixare. (unde e necesar).
- Deşurubare zarul apasă butonul (nr. 14) şi recuperează butonul (nr. 15) şi suflătorul pilot (nr. 16).
- Înlocuire suflătorul pilot cu acela corect consultând tabelul "ARZĂTORI".
- Realizată înlocuirea suflătorului pilot reînşurubaţi zarul apasă buton (nr14) cu relativul buton (nr 15).

Reglare flacăra pilot (fig. 11C)

PENTRU MODELE DE 15 şi 20 LITRI

Cu o cheie hexagonală de 7 mm, reglaţi flacăra pilot (1).

Duza este corect reglată când flacăra se distribuie uniform pe termocuplu. În cazul în care se foloseşte GPL şurubul de reglare trebuie să fie înşurubat până la refuz.

SISTEME DE SIGURANŢĂ A APARATURII

Valva de siguranţă: 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 funcţionarea e nevoie să repetaţi operaţiunile relative la deschiderea dispozitivului pilot.

Termostatul de siguranţă: Intervine închizând fluxul de gaz în cazul anomaliilor grave. Acesta se reîncarcă manual şi pentru a-l reporni trebuie să deşurubaţi zarul (nr. 7) (fig. 7-8). Dacă aceasta se întâmplă, avizaţi asistenţa.

La modelele FA, cu dispozitiv de ridicare coş electric şi 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.

ÎNTREŢINERE

Construcţia aparaturilor e realizată în aşa fel încât sunt necesare puţine lucrări de întreţinere. Astfel recomandăm utilizatorului să subscrie un contract de asistenţă pentru a controla aparaturile cel puţin o dată pe an de un personal specializat al serviciului nostru de asistenţă, sau de un tehnician specializat.

Avertizări

La friteuzele unde este prevăzut, este necesară controlarea periodică a sistemului de etanşare 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 (PĂRŢI 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 eliminaţi cruscotul deşurubând şuruburile la vedere situate pe bordul inferior sau în faţă pentru a ajungee la părţile de înlocuit, pentru altele e sufucient să deschideţi uşa inferioară.

ATENŢIE: goliţi cada înainte de a elimina cruscotul şi înainte de a înlocui componentele.

Valva gaz: Toate racordurile sunt la vedere. Cu chei potrivite, deşurubaţi racordurile de intrare gaz, ieşire gaz, pilot şi termocuplu. Deşurubare cele două şuruburi de fixare de pe margine, deci procedaţi la înlocuire. Introduceţi bine bulbul.

Termostat de siguranţă: Eliminaţi partea de la termocuplu. Deşurubaţi zarul de acoperire, deşurubaţi zarul de fixare şi înlocuiţi-l. Conectaţi partea şi controlaţi că fac contact. Fiţi siguri că bulbul termostatului e introdus bine pe fund în sediul său.

Arzător: Arzătorul e fixat cu două şuruburi bine la vedere şi cu un zar pe rampa. Deşurubaţi, înlocuiţi şi reînşurubaţi bine.

Termocuplu – Bujie de aprindere: Pentru a facilita înlocuirea acestor două componente, e bine să deşurubaţi cele două şuruburi care fixează suportul pilot. Procedaţi la înlocuire deşurubând cele două şuruburi de închidere.

Completată înlocuirea, remontaţi în ordine corectă cruscotul şi părţile relative.

AVERTIZARE

După ce aţi realizat înlocuirea părţilor de alimentare a gazului e necessari să faceţi o verificare a susţinerii şi a funcţiilor diverselor elemente.

INSTRUCŢIUNI PENTRU FOLOSIRE

RO

PUNEREA ÎN FUNCŢIUNE

Aparatul e destinat la folosirea profesională şi 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, întreţinerea necorectă, folosire necorectă.

Înainte de apune în funcţiune Aparatul CITIŢI CU ATENŢIE INSTRUCŞIUNILE PENTRU FOLOSIREA CONŢINUTULUI DIN ACEASTĂ BROŞURĂ, cu mare atenţie la normele relative la dispozitivele de siguranţă. Închideţi mereu robinetele de alimentare de gaz cu scopul de a le utiliza mai ales în timpul operaţiunilor de întreţinere şi reparare.
Urmaţi cu atenţie normele de fierbere, cel puţin în prima perioadă de folosire, până când practica şi experienţa nu vă permit să alegeţi personal timpurile şi temperaturile. Înainte de a deschide Arzătorul faceţi o spălare bună a părţilor de contact cu uleiul de gătit, cum e indicat în paragraful curăţeenie, deci încărcaţi uleiul până la linia de referinţă din cadă (nivel) după ce aţi controlat că robinetul de descărcare e închis.

APRINDERE

Arzătorii sunt alimentaţi de o valvă de siguranţă, termostatica.
Aprinderea Arzătorului pilot (GL8..., GL10...) (fig. 7)
Apăsare buton (✷) (3), aşteptaţi timpul necesar pentru a lăsa să iasă aerul din tuburi, deci apăsaţi repetat pe butonul de la bucata electrică (2). Prin forul anume de pe cruscot verificaţi că flacăra pilot e deschisă. Menţineţi apăsat butonul (3) pntru unele secunde, apoi eliberaţi-l. Dacă flacăra pilot se închide repetaţi operaţiunea.

Aprinderea arzătorului pilot (GL7+7, GL15..., GL20...) (fig. 8)
Apăsaţi şi rotiţi butonul în sens antiorar până la poziţia (✷) (PILOT).
În această poziţie, ţinând butonul apăsat, apăsaţi în mod repetat butonul piezoelectricului până la aprinderea flăcării pilot.

Aprinderea Arzătorului pilot (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18...) (fig. 9)
Rotiţi în sens antiorar mânerul (1) până în poziţie (✷).
In această poziţie apăsaţi mânerul până la deschiderea flăcării pilot. Eliberaţi mânerul după 60 de secunde şi rotiţi-l în poziţie 🔥. Repetaţi operaţiunea dacă flacăra pilot se stinge.

Aprindere arzători principali şi reglarea temperaturii (GL8…, GL10…, GL7+7, GL15…, GL20…)
Pentru a deschide arzătorul principal rotiţi ulteriorr mânerul în sens antiorar până la temperatura dorită. Valvola termostatului e semnată în poziţii de la 1 la 8 pentru Serie 600 şi de la 1 la 7 pentru Serie 700/900.
Valorile indicative ale temperaturii pentru fiecare poziţie sunt următoarele:

Valva 8 poziţ.

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

Valvola 7 posiz.

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

Aprinderea arzătorilor principali şi reglarea temperaturii (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI)
Pentru aprinderea arzătorilor principali rotiţi termostatul situat pe cruscot până la valoarea temperaturii dorite.

ÎNCHIDERE

Închiderea în timpul funcţionării normale

Oprire (GL8..., GL10...) (fig. 7)
Pentru a opri arzătorii principali e suficient să rotiţi mânerul (1) in poziţie (✷) in această poziţie rămâne aprinsă doar flacăra pilot. Pentru a opri total aparatul apăsaţi butonul de oprire (●) (4).
Înainte de o nouă aprindere aşteptaţi circa 1 minut că valva se deblochează.

Oprire (GL7+7, GL15..., GL20...) (fig. 8)
Pentru a opri arzătorii principali rotaţi mânerul (1) până la poziţia (✷) in această poziţie rămâne deschisă doar flacăra pilot. Pentru a închide total aparatul rotiţi mânerul până la poziţie (●).

Oprire (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18... MI, LX9GL18...MI) (fig. 9)
Pentru a opri arzătorii principali rotiţi mânerul termostatului poziţionat pe cruscot, până la valoarea zero, rotiţi manopola (1) până la poziţie (✷) in această poziţie rămâne deschis numai flacăra pilot. Pentru a închide total aparatul rotiţi mânerul (1) până la poziţie (●).

Oprire în caz de probleme
In caz de probleme opriţi alimentarea de gaz a aparatului.

Comportament în caz de probleme şi de întrerupere prelungită de funcţionare
In cazul în care aparatul trebuie să rămână inactiv pentru un timp prelungit sau în caz de problemă sau de funcţionare neregulară, închide robinetul de legătură la reţeaua de gaz situat în exteriorul aparatului. După ce aţi realizat toate opearţiunile de curăţare, suprafeţele în oţel inox, bine uscate, trebuie să fie protejate cu produse care găsesc în mod normal în comerţ, capabile de a fi protejate de fenomene de coroziune. În caz de probleme, anunţaţi serviciul de asistenţă.

MOD DE FUNCŢIONARE A COMENZILOR ELECTRONICE

FUNCŢIONARE MODELE F ŞI FA

Aprindere şi stingere (v. fig. 12)

RO

Apăsați butonul "D", după câteva secunde pe ecranul (A) va fi afișat "OFF".
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 ✷ (fig. 8), țineți apăsat pentru a aprinde flacăra pilot și, înainte de a elibera butonul, așteptați câteva secunde până la încălzirea termocuplei. Apăsați și rotiți butonul rotund în poziția de funcționare 🔥.
Pentru aprinderea friteuzei mențineți apăsată tasta (⏻) timp de câteva secunde, pe ecran va fi afișată temperatura implicită de 0°C.
Pentru a modifica temperatura de gătire apăsați tasta (🌡), configurați temperatura dorită apăsând tastele (+) și (-).
Așteptați câteva secunde sau apăsați tasta "SET" pentru a accelera schimbarea temperaturii.
La atingerea temperaturii configurate, friteuza va emite un semnal acustic și pe ecran va apărea un punctuleț verde. Această stare va fi menținută până la modificarea punctului de setare a temperaturii sau până la oprirea friteuzei.
În acest moment, va trece la modul de menținere a temperaturii și va efectua porniri și opriri continue pentru a menține constantă valoarea temperaturii uleiului.
Pentru a stinge friteuza, mențineți apăsată tasta (⏻) timp de câteva secunde, pe ecran va fi afișat "OFF".
Rotiți butonul "G" până la poziția (✷), în această poziție rămâne aprinsă doar flacăra pilot. Pentru stingerea completă a aparatului, rotiți butonul "G" până la poziția (●) și apărați butonul "D", cuvântul "OFF" se va stinge.

Utilizarea dispozitivului de ridicare a coșului automat, configurarea timpului de prăjire (modelele FA - fig. 12)
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.
Pentru configurarea timpului T1, apăsați tasta (T1) aflată sub ecranul (A), configurați timpul, mai întâi secundele și apoi minutele și apăsați tasta SET pentru confirmare.
Imediat după apăsarea tastei B (T1) coșul va coborî.
La atingerea timpului prestabilit, ciclul de prăjire se încheie și coșul se va ridica.
În cazul în care se dorește configurarea unui timp T2, efectuați aceeași procedură.

Utilizare temporizator (modelele F, fig. 12)
La modelele doar cu filtrarea uleiului (fără butoanele B și C) este posibilă gestionarea timpului de gătit prin intermediul unui temporizator integrat în ecran.
Pentru configurarea temporizatorului, cu friteuza aprinsă, apăsați tasta (T1), configurați timpul, mai întâi secundele și apoi minutele și apăsați tasta SET pentru confirmare și pentru pornirea numărătoarei inverse.
La încheierea numărătoarei, ecranul va emite un sunet de avertizare care indică încheierea timpului de gătire.
Efectuați aceeași procedură pentru timpul (T2).

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 mânuit 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, aprindeți friteuza și apăsați tasta FNC iar apoi apăsați tasta (▽).
Pentru a porni pompa, apăsați tasta (▶) iar uleiul va începe să curgă în interiorul cuvei.
În acest moment pornește o numărătoare inversă de 10 minute. Pentru a opri pompa mai devreme, va fi suficientă apăsarea tastei (▶).
Pentru a ieși din funcția de pompare, apăsați tasta (↻).
Golirea recipientului durează aproximativ 5 minute.
Cu cât uleiul este mai rece, cu atât este nevoie de mai mult timp pentru pompare.
Uleiul va trebui să aibă o vâscozitate de cel mult 350 cSt și o temperatură maximă de 90° C.

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 o arde.
Pentru activarea funcției melting (topire) apăsați tasta "FNC" și apoi apăsați tasta (❄).
Ecranul va indica 100 °C, friteuza va începe să funcționeze în modalitate ciclică până la atingerea temperaturii de 100°C, iar apoi friteuza va trece în mod automat la starea de menținere a temperaturii uleiului la 100 °C.
Funcția melting poate fi dezactivată în orice moment apăsând butonul (↻).
Dacă funcția de melting este activată când uleiul este la o temperatură de peste 100 °C, friteuza va aștepta răcirea uleiului până la 100 °C, apoi va trece în mod automat la starea de menținere a temperaturii uleiului la 100 °C.

FUNCŢIONARE MODELE BFLEX (v. fig. 13)

Aprindere, reglare şi stingere
Cu friteuza oprită, cu cablul de alimentare conectat la reţea, ecranul "A" afişează valoarea "OFF".
Friteuza este dotată cu aprindere electrică a flăcării pilot, apăsaţi şi rotiţi butonul rotund al valvei în poziţia de aprindere ✷ (fig. 8), ţineţi apăsat pentru a aprinde flacăra pilot şi, înainte de a elibera butonul, aşteptaţi câteva secunde până la încălzirea termocuplei. Apăsaţi şi rotiţi butonul rotund în poziţia de funcţionare.
Pentru a aprinde friteuza, ţineţi apăsat timp de câteva secunde butonul rotund "B" până la emiterea unui semnal acustic, pe ecran apare temperatura prestabilită de 190° iar valoarea "°C" luceşte intermitent.
Pentru a modifica temperatura de gătit, apăsaţi scurt butonul rotund "B" şi rotiţi-l. Atunci când ecranul indică temperatura dorită, apăsaţi din nou pe butonul "B" pentru a memoriza noua valoare sau aşteptaţi 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 menţinere a temperaturii şi va efectua aprinderi şi stingeri continue pentru a menţine constantă valoarea temperaturii uleiului.
Se va auzi un semnal acustic ori de câte ori friteuza va atinge temperatura stabilită.
Pentru a stinge friteuza, ţineţi apăsat timp de câteva secunde butonul rotund "B", ecranul "A" afişează cuvântul "HOT" atâta timp cât uleiul rămâne peste 60 °C, iar sub această valoarea va indica "OFF". Pentru a stinge flacăra pilot, apăsaţi şi poziţionaţi butonul rotund al valvei în poziţie ●.

Funcţia MELTING (v. fig. 13)
Funcţia melting permite încălzirea uleiului fără creşteri mari de temperatură făcând maşina să funcţioneze în mod ciclic.
Această funcţie este utilizată îndeosebi în lunile reci când uleiul tinde să se solidifice sau în cazul în care se utilizează grăsime vegetală pentru prăjit.
Funcţionând cu intermitenţă, friteuza topeşte grăsimea utilizată pentru prăjit fără riscul de a o arde.
Pentru a activa funcţia melting, apăsaţi scurt pe "D", ledul "F" se aprinde iar ecranul va indica în mod automat 100 °C, friteuza va începe să funcţioneze în mod ciclic până la atingerea temperaturii de 100 °C, iar după aceea friteuza va trece automat la starea de păstrare care va menţine temperatura uleiului la 100 °C.
Funcţia melting poate fi activată şi dezactivată în orice moment apăsând scurt tasta "D".
Dacă se activează funcţia melting când uleiul se află la o temperatură peste 100 °C, friteuza va aştepta răcirea uleiului până la 100 °C, apoi va trece automat la starea de păstrare care va menţine temperatura uleiului la 100 °C.

Atenţie
Aparatul este dotat cu un sistem de răcire poziţionat în spatele panoului de comenzi: controlaţi în mod periodic funcţionarea ventilatorului şi curăţaţi de eventuale depuneri de praf.

ÎNGRIJIREA APARATULUI

AVERTIZĂRI ŞI SFATURI
Nivelul uleiului trebuie să fie mereu menţinut între nivelele maxim şi minim..
Nu deschide niciodată arzătorul dacă nivelul uleiului nu e corect. Schimbare uleiul frecvent: nu prelungi folosirea uliului când culoarea sa devine maro şi vâscozitatea sa creşte. Nu încărca niciodată coşul mai mult de 50% din capacitatea sa: aceasta va permite gătiri rapide şi siguranţa folosirii. La introduce rea coşului în cadă se verifică o formare rapidă a spumei din cauza emulsiei dintre uleiul cald şi apa conţinută în mâncare. Dacă aceasta e excesivă , ridicaţi coşul şi repuneţi-l în aşa fel că spuma dispare.
În timpul frigerii mâncărilor, se desprind bucăţi; părţile mai groasse sunt depositate pe grilă şi cele mai mici pe fund, în zona rece. Pentru a evita că depozitele sunt păstrate în circulaţie şi deci ard, trebuie să le verificaţi periodic. Operaţiunea trebuie realizată când uleiul e rece şi după ce aţi lăsat să se decanteze resturile.

Avertizări pentru folosirea grăsimilor solide (grăsime)
În cazul că e utilizată grăsimea pentru fript , se pot crea situaţii de pericol din cauza supraîncălzirii şi a căzii maşinii de prăjit. Trebuie să procedaţi la înmuierea grăsimii gradual în baza modalităţilor presentate:
Eliminaţi coşul, retina căzii şi introduceţi grăsimea solidă.
Lăsaţi să funcţioneze apaaratul în poziţia de maximă putere pentru un minut circa, după această perioadă puneţi-l în poziţia pilot. Grăsimea la contact cu tuburile flacără caldă se va descompune. Aşteptaţi câteva minute pentru a garanta descumpunerea graduală fără supraîncălzire. Puneţi în poziţie de maxim aparatul pentru un alt minut şi întoarceţi-vă în poziţie pilot. În acest punct, tuburile se vor încălzi suficient, aşteptaţi deci că grăsimea devine compleet lichidă şi reintroduceţi retinda, cada şi coşul. Doar când grăsimea va fi complet lichidă şi în cantitate corectă se va proceda la o folosire corectă a maşinii de prăjit.

Avertizări cu privire la folosirea uleiului încins
Este interzis orice comportament care poate duce la:

- Supraîncălzirea uleiului.
- Utilizarea neadecvată a friteuzei.
- Înlolcuirea uleiului când friteuza este caldă.
- Utilizarea solvenţilor inflamabili pentru curăţare.
- Umplerea incorectă a cuvei (peste sau sub nivel).
- Introducerea alimentelor umede, nescurse sau a apei în uleiul încins.

Parte a sedimentelor
După ce aţi lăsat să se decanteze şi uleiul la rece, extrageţi retina cu mânerele având grijă să o ţineţi bine orizzonta şi să faceţi o manevră dulce pentru a reţine

RO

toate sedimentele cele mai mari depozitate aici.

a) Pentru modelele de suprafaţă (fig. 5) (GL8B - GL8+8B - GL8M - GL8+8M - GL10B - GL10+10B). Înainte de a deschide robinetul de descărcare (6), introduceţi tubul (15) în gaură (5) în baza figurii. Deci după ce aţi poziţionat sub descărcare cada sau găleata metalică a capacităţii de 12 litri cel puţin, deschideţi mânerul (6) după ce aţi ridicat pernul (14).
La finalul descărcării închideţi robinetul rotind mânerul (6) şi eliminaţi tubul (15), manevrând contrar.

b) Pentru modele cu mobil (fig. 6) Fiţi siguri că vasul (9) dat in dotaţie e introdus sub descărcare (8) deci rotiţi fluturele de la descărcare care va deschide robinetul.

Avertizări cu privire la descărcarea şi filtrarea uleiului
- Lăsaţi să se răcească uleiul înainte de a-l filtra sau descărca în bazin.
- Se recomandă efectuarea descărcării uleiului în bazin în mai multe operaţii.
- Se recomandă o atenţie deosebită în manipularea bazinului cu ulei.

CURĂŢENIA
Atenţie!
- Înainte de curăţenie opriţi şi lăsaţi să se răcească aparatul.
- În cazul în care aparatul cu alimentare electrică acţionează pe întrerupătorul selecţionat pentru dezactivarea alimentării electrice.

Curăţenia cu atenţie zilnică a aparatului garantează perfecta funcţionare şi durata lungă.
Suprafeţele în oţel sunt curăţate cu lichid pentru farfurii diluat cu apă foarte caldă cu o cârpă moale; **pentru murdăria mai groasă folosiţi alcool etilic, acetonă sau alt solvent nehalogenat; nu folosiţi detergenţi praf abrazivi sau substanţe corozive ca acid clorhidric/muriatic sau sulfuric.** Folosirea acizilor poate compromite funcţionarea şi siguranţa aparatului.
Nu folosiţi perii, palete sau discuri abrazive realizate cu alte metale care ar putea provoca pete de rugină pentru contaminare. Pentru acelaşi motiv evitaţi contactul cu obiecte de fier.
Atenţie la palaete sau la perii în oţel neoxidabil care nu contaminează suprafeţele şi nu pot cauza zgârieturi periculoase.
Dacă murdăria e accentuată, nu folosiţi raspapir; recomandăm folosirea bureţilor sintetici (ex. burete Scotchbrite).
Dexclus şi folosirea substanţelor pentru curăţat argintul şi faceţi atenţie la aburii acidului clorhidric sau sulfuric care provin din spălarea podelelor. Nu îndreptaţi jeturile de apă pe aparate pentru a nu le dăuna.
După curăţenie, clătiţi bine cu apă curată şi uscaţi cu grijă utilizând o cârpă.

CERTIFICAT DE GARANŢIE

FIRMA: _____

STRADA: _____

COD POŞTAL: _____ LOCALITATE: _____

PROVINCIA: _____ **DATA INSTALĂRII:** _____

MODEL _____

NUMĂR MATRICOL _____

RO

AVERTIZARE
Fabricantul nu işi asumă nicio responsabilitate pentru eventualele inexactităţi ale prezentului manual, datorate erorilor de transcriere sau de tipar. Fabricantul işi rezervă dreptul de a modifica produsul dupa cum consideră util sau necesar, fara a aduce daune caracteristicilor principale. Fabricantul nu işi asumă nicio responsabilitate pentru nerespectarea strictă a normelor expuse în acest manual. Fabricantul nu işi asumă nicio responsabilitate pentru daunele directe sau indirecte datorate unei instalări incorecte, modificărilor, întreţinerii de proastă calitate, utilizării necorespunzătoare.

Руководство с инструкциями

Размеры **293**
Технические данные **295**
Специальные инструкции **298**

ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ –СЕРИИ 600

Аппарат тип	Описание	Размеры: (Дл. Шир. Выс) Рабочая поверхность (общая высота)	Тип
GL8B	Газовая настольная фритюрница – L.8	mm 300x600x290 (410)	A1
GL8M	Газовая фритюрница с тумбочкой – L.8	mm 300x600x900 (1020)	A1
GL8+8B	Газовая настольная фритюрница – L.8+8	mm 600x600x290 (410)	A1
GL8+8M	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
GL10B	Газовая настольная фритюрница – L.10	mm 400x714x290 (430)	A1
GL10M	Газовая фритюрница с тумбочкой – L.10	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL7+7M	Газовая фритюрница с тумбочкой – L.7+7	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL10+10B	Газовая настольная фритюрница – L.10+10	mm 800x714x290 (430)	A1
GL10+10M	Газовая фритюрница с тумбочкой – L.10+10	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL15M	Газовая фритюрница с тумбочкой – L.15	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL15M-BF	Газовая фритюрница с тумбочкой с Команды Bflex – L.15	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL15+15M	Газовая фритюрница с тумбочкой – L.15+15	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL15+15M-BF	Газовая фритюрница с тумбочкой с Команды Bflex – L.15+15	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL18MI	Газовая фритюрница с тумбочкой – L.18	mm400x714x900(1040)	A1
GL18MI-BF	Газовая фритюрница с тумбочкой с Команды Bflex – L.18	mm400x714x900(1040)	A1
GL18+18MI	Газовая фритюрница с тумбочкой – L.18+18	mm800x714x900(1040)	A1
GL18+18MI-BF	Газовая фритюрница с тумбочкой с Команды Bflex – L.18+18	mm800x714x900(1040)	A1
GL20M	Газовая фритюрница с тумбочкой – L.20	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL20M-BF	Газовая фритюрница с тумбочкой с Команды Bflex – L.20	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL20+20M	Газовая фритюрница с тумбочкой – L.20+20	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL20+20M-BF	Газовая фритюрница с тумбочкой с Команды Bflex – L.20+20	mm 800x714x900 (1040)	A1

ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ –СЕРИИ 900

Аппарат тип	Описание	Размеры: (Дл. Шир. Выс) Рабочая поверхность (общая высота)	Тип
9GL18MI	Газовая фритюрница с тумбочкой – L. 18	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL18MI-BF	Газовая фритюрница с тумбочкой с Команды Bflex – L.18	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MI	Газовая фритюрница с тумбочкой – L. 18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MI-BF	Газовая фритюрница с тумбочкой с Команды Bflex – L.18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL20M	Газовая фритюрница с тумбочкой – L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20+20M	Газовая фритюрница с тумбочкой – L. 20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL20M-BF	Газовая фритюрница с тумбочкой с Команды Bflex – L.20	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20+20M-BF	Газовая фритюрница с тумбочкой с Команды Bflex – L.20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1

ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ –СЕРИИ S700

Аппарат тип	Описание	Размеры: (Дл. Шир. Выс) Рабочая поверхность (общая высота)	Тип
SGL18MI	Газовая фритюрница с тумбочкой – L. 18	mm 400x730x900 (1090)	A1
SGL18MI-BF	Газовая фритюрница с тумбочкой с Команды Bflex i – L. 18	mm 400x730x900 (1090)	A1
SGL18+18MI	Газовая фритюрница с тумбочкой – L. 18+18	mm 800x730x900 (1090)	A1

ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ –СЕРИИ S900

Аппарат тип	Описание	Разм.: (LxPxH) Рабочая поверхность (h всего)	Тип
S9GL18MI	Газовая фритюрница с тумбочкой – L.18	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL18MI-BF	Газовая фритюрница с тумбочкой с Команды Bflex – L.18	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL18+18MI	Газовая фритюрница с тумбочкой – L.18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL18+18MI-BF	Газовая фритюрница с тумбочкой с Команды Bflex – L.18+18	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL20M	Газовая фритюрница с тумбочкой – L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20M-BF	Газовая фритюрница с тумбочкой – Команды Bflex – L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MFA	Газовая фритюрница с тумбочкой – фильтрация масла и автоматического подъемника корзин - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MF	Газовая фритюрница с тумбочкой – фильтрация масла - L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MFA-BF	Газовая фритюрница с тумбочкой – Команды Bflex – фильтрация масла и автоматического подъемника корзин – L. 20	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20+20M	Газовая фритюрница с тумбочкой – L. 20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL20+20M-BF	Газовая фритюрница с тумбочкой – Команды Bflex – L. 20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1

ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ –СЕРИИ LX900 TOP

Аппарат тип	Описание	Размеры: (Дл. Шир. Выс) Рабочая поверхность (общая высота)	Тип
LX9GL18I	Консольная газовая фритюрница – L. 18	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL18I-BF	Консольная газовая фритюрница – Команды Bflex – L. 18	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL20	Консольная газовая фритюрница – L. 20	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL20-BF	Консольная газовая фритюрница – Команды Bflex – L. 20	mm 400x900x580 (840)	A1

ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ –СЕРИИ 600

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность	Расход ГПЛ 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 ЛВ		Горелка с овальной головкой	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	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		

ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ –СЕРИИ 700

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность	Расход ГПЛ 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 ЛВ		Горелка с овальной головкой	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	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
GL15M-BF	12,7	1,00	1,34	1,56	25,4	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							3	4,23
GL15+15M	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1										6	4,23
GL15+15M-BF	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							6	4,23
GL18MI - GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
GL18+18MI - 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	5,50
GL20M-BF	16,5	1,30	1,75	2,03	33	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							3	5,50
GL20+20M	33	2,60	3,49	4,06	66	A1										6	5,50
GL20+20M-BF	33	2,60	3,49	4,06	66	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							6	5,50

ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ –СЕРИИ S700

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность	Расход ГПЛ 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 ЛВ		Горелка с овальной головкой	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
SGL18MI - SGL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7						
SGL18+18MI	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 ГПЛ 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 ЛВ		Горелка с овальной головкой	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
9GL18MI - 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

ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ –СЕРИИ S900 — ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность	Расход ГПЛ 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 ЛВ		Горелка с овальной головкой	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
S9GL18MI - S9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
S9GL18+18MI - 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

ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ –СЕРИИ LX 900 TOP — ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

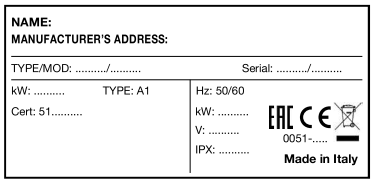
МОДЕЛЬ	Номинальная мощность	Расход ГПЛ G30/31	Расход Метан G20	Расход Метан G25	Первичный воздух для горения	Тип конструкции	Номинальная электрическая мощность	Напряжение	Кабель H07RNF сеч.	Цилиндрическая горелка		Горелка с круглой головкой ПР		Горелка с круглой головкой ЛВ		Горелка с овальной головкой	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
LX9GL18I - LX9GL18I-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7						
LX9GL18+18I	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

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 прибор
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.



Информация пользователям профессионального оборудования



В соответствии со статьей. 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, раздельный сбор настоящего профессионального оборудования в конце его жизни организован и управляется:

a) 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;
b) 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 темы 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;
c) производителем, т.е. как субъектом, который первым вывел на рынок и продает в странах ЕС или перепродает в страх ЕС под собственным брендом новое оборудование, которое заменило предыдущее, если оборудование было выведено на рынок после ввода новых правил WEEE.

Соответствующий раздельный 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.

RU

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 проветриваем помещении, желательно под вытяжкой.
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».

Предписания 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 Газа;
- положения Итальянской электротехнической комиссии
- положения Пожарной охраны

RU

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 «A1»

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 очистить рабочую поверхность и внешние части теплой водой и моющим средством с помощью влажной ветоши, затем вытереть его на сухо.

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 (A) с приемника давления и подсоединить манометр: произвести измерение, обратно герметично завинтить винт (A).

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

$$\mathbf{E} = \frac{\text{Мощность горелки}}{\text{Тепловая мощность газа}}$$

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 «X» 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.

Замена сопла горелки

ДЛЯ МОДЕЛЕЙ НА 8, 10 И 18 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 И 20 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. 11A - 11B)

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. 11C)

ДЛЯ МОДЕЛЕЙ НА 15 И 20 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 случает серьезных сбоев.
Он перезапускается в ручную, для этого необходимо снять гайку (№7) (Рис. 7-8). Если он срабатывает необходимо обратить 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

RU

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 ИНТСРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ СОДЕРЖАЖИВЕСЯ В ЭТОМ ПОСОБИИ и уделить особенное внимание раздело 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...) (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.

Включение горелки запальника (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18...) (Рис. 9)
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.

Включение основных горелок и регулировка температуры (GL8…, GL10…, GL7+7, GL15…, GL20…)
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

RU

Включение основных горелок и регулировка температуры (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI)
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 (✷) ів 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...) (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...) (Рис. 9)
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 (●).

Отключение в случае поломки
В случае поломок, 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 высохшие должны покрываться продуктом защищающим от коррозии, который можно купить в торговой сети. В случае поломки обратиться в сервисную службу.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННОГО УПРАВЛЕНИЯ

МОДЕЛИ F И FA - ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННЫХ КОМАНД

RU

Включение и выключение (смотри рис. 12)
Нажмите кнопку «D», через несколько секунд на дисплее (A) появится «OFF».
При выключенной фритюрнице, с подсоединенным к сети кабелем, дисплей "A" показывает знак "OFF".
Фритюрница оборудована электрическим поджигом пилотного огня, нажать и повернуть ручку крана в положение включения ✷ (Рис. 8), 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 включения фритюрницы нажмите и удерживайте кнопку (⏻) в течение нескольких секунд, на дисплее отобразится температура по умолчанию 0°C.
Для изменения температуры приготовления нажмите кнопку (🌡), установите желаемую температуру, нажимая кнопки (+) и (-).
Подождите несколько секунд или нажмите кнопку "SET", чтобы ускорить изменение температуры.
По достижении заданной температуры фритюрница подаст звуковой сигнал и на экране появится зеленая точка. Это состояние сохраняется до тех пор, пока заданное значение температуры не будет изменено или фритюрница не будет выключена.
В этот момент она переключится в режим сохранения температуры и будет осуществлять непрерывное включение и выключение для поддержания постоянной температуры масла.
Чтобы выключить фритюрницу, нажмите и удерживайте кнопку (⏻) в течение нескольких секунд, на дисплее появится «OFF».
Поверните ручку «G» в положение (✷), в этом положении остается только контрольное пламя. Для полного выключения прибора, поверните ручку «G» в положение (●) и нажмите кнопку «D», надпись «OFF» погаснет.

Использование автоматического подъемника корзин, настройка времени готовки (модели FA - Рис. 12)
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.
Для установки времени T1 нажмите кнопку (T1) под дисплеем (A), задайте время, сначала секунды, затем минуты и нажмите кнопку SET для подтверждения.
При нажатии кнопки B (T1) корзина опускается.
По достижении заданного времени цикл приготовления заканчивается и корзина поднимается.
Если вы хотите установить время T2, выполните ту же процедуру.

Использование таймера (модели F, рис. 12)
Только в моделях с фильтрацией масла (без кнопок B и C) можно управлять временем приготовления с помощью таймера, встроенного в дисплей.
Для установки таймера при включенной фритюрнице нажмите кнопку (T1), установите время, сначала секунды, затем минуты, нажмите

кнопку SET для подтверждения и начала обратного отсчета.
По окончании приготовления на дисплее раздастся звуковой сигнал, предупреждающий об окончании готовки.
Выполните ту же процедуру для времени (T2).

Фильтрация масла и использование насоса (модели F и FA - Рис. 12)
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.
Для начала перекачки масла из поддона в резервуар включите фритюрницу и нажмите кнопку FNC, затем нажмите кнопку ( ).
Для запуска насоса нажмите кнопку ( ) и масло начнет поступать в резервуар.
В этот момент начнется 10-минутный обратный отсчет. Чтобы остановить насос раньше, просто нажмите кнопку ( ) еще раз.
Для выхода из функции перекачки нажмите кнопку ( ).
Опорожнение поддона занимает около 5 минут.
Чем холоднее масло, тем больше времени требуется для перекачки.
Масло должно иметь вязкость ниже 350 сСт и температуру ниже 90° C.

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 активации функции плавления нажмите кнопку «FNC», а затем нажмите кнопку ( ).
На дисплее отобразится 100°C, фритюрница начнет циклически работать до достижения температуры 100°C, после чего фритюрница автоматически перейдет в режим сохранения тепла, а температура масла будет поддерживаться на уровне 100°C.
Функцию плавления можно отключить в любой момент, нажав кнопку ( ).
Если вы включите функцию плавления при температуре масла выше 100 °C, фритюрница будет ждать охлаждения масла до 100 °C, затем автоматически перейдет в режим сохранения тепла и будет поддерживать температуру масла на уровне 100 °C.

МОДЕЛИ BFLEX - ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННЫХ КОМАНД (смотри рис. 13)

Включение, регулировка и выключение
При выключенной фритюрнице, с подсоединенным к сети кабелем, дисплей "A" показывает знак "OFF".
Фритюрница оборудована электрическим поджигом пилотного огня, нажать и повернуть ручку крана в положение включения ✷ (Рис. 8), 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 "B" до появления звукового сигнала, на дисплее появится температура установленная по умолчанию 190° и пульсирующий символ "°C".
Для изменения температуры жарки быстро нажать на ручку "B" и поворачивать ее. Когда на дисплее отобразится желаемая температура, снова нажмите ручку «B», чтобы сохранить новое значение, или подождите несколько секунд, пока не прозвучит подтверждающий сигнал.
При достижении заданной температуры фритюрница выдаст акустический сигнал и символ "°C" перестанет пульсировать. На этом этапе аппарат перейдет на режим поддерживание 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 "B", дисплей "A" покажет надпись "HOT" пока масло будет иметь температуру выше 60 °C, когда достигнет температуру ниже 60 °C 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" включиться и на дисплей автоматически покажет 100 °C, фритюрница начнет работать в циклическом режиме до достижения температуры 100 °C, после

чего фритюрница перейдет автоматически в режим поддерживания, что позволит поддерживать температуру масла 100 °C.
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 °C фритюрница подождет пока масло остынет до 100 °C и автоматически перейдет в режим поддерживания, что позволит держать постоянной температуру на уровне 100 °C.

ВНИМАНИЕ
Аппарат оснащен системой охлаждения, которая расположена сзади панели управления: периодически проверять работу вентилятора и чистить его от пыли.

УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Рекомендации и советы
Уровень масла должен всегда находится 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 отрываются 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 использованиютвердых жиров (свинной 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 вернуться 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 :
- Перегревать масло.
- Использовать фритюрницу несоответствующим ее предназначению 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.

A) Для настольных моделей (рис. 5) (6GL18B - GL8B - GL8+8B - GL10B - GL10+10B). 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).

b) 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 чисткой 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 нержавеющими 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	**307**
Teknik veriler	**308**
Özel bilgiler	**312**

GAZLI FRİTÖZLER - 600 SERİSİ

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)	Tip
GL8B	8 litrelik gazlı tezgah fritözü	mm 300x600x290 (410)	A1
GL8M	8 litrelik gazlı donanımlı fritöz	mm 300x600x900 (1020)	A1
GL8+8B	8+8 litrelik gazlı tezgah fritözü	mm 600x600x290 (410)	A1
GL8+8M	8+8 litrelik gazlı donanımlı fritöz	mm 600x600x900 (1020)	A1

GAZLI FRİTÖZLER - 700 SERİSİ

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)	Tip
GL10B	10 litrelik gazlı tezgah fritözü	mm 400x714x290 (430)	A1
GL10M	10 litrelik gazlı donanımlı fritöz	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL7+7M	7+7 litrelik gazlı donanımlı fritöz	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL10+10B	10+10 litrelik gazlı tezgah fritözü	mm 800x714x290 (430)	A1
GL10+10M	10+10 litrelik gazlı donanımlı fritöz	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL15M	15 litrelik gazlı donanımlı fritöz	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL15M-BF	15 litrelik Bflex kumandalı gazlı donanımlı fritöz	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL15+15M	15+15 litrelik gazlı donanımlı fritöz	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL15+15M-BF	15+15 litrelik Bflex kumandalı gazlı donanımlı fritöz	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL18MI	18 litrelik gazlı donanımlı fritöz	mm400x714x900(1040)	A1
GL18MI-BF	18 litrelik Bflex kumandalı gazlı donanımlı fritöz	mm400x714x900(1040)	A1
GL18+18MI	18+18 litrelik gazlı donanımlı fritöz	mm800x714x900(1040)	A1
GL18+18MI-BF	18+18 litrelik Bflex kumandalı gazlı donanımlı fritöz	mm800x714x900(1040)	A1
GL20M	20 litrelik gazlı donanımlı fritöz	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL20M-BF	20 litrelik Bflex kumandalı gazlı donanımlı fritöz	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL20+20M	20+20 litrelik gazlı donanımlı fritöz	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL20+20M-BF	20+20 litrelik Bflex kumandalı gazlı donanımlı fritöz	mm 800x714x900 (1040)	A1

GAZLI FRİTÖZLER - 900 SERİSİ

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)	Tip
9GL18MI	18 litrelik gazlı donanımlı fritöz	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL18MI-BF	18 litrelik Bflex kumandalı gazlı donanımlı fritöz	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MI	18+18 litrelik gazlı donanımlı fritöz	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MI-BF	18+18 litrelik Bflex kumandalı gazlı donanımlı fritöz	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL20M	18 litrelik gazlı donanımlı fritöz	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20+20M	18+18 litrelik gazlı donanımlı fritöz	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL20M-BF	20 litrelik Bflex kumandalı gazlı donanımlı fritöz	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20+20M-BF	20+20 litrelik Bflex 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
SGL18+18MI	18+18 litrelik 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
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+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 fritözi	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

GAZLI FRİTÖZLER - 600 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	H07RNF tipi kesitli kablo	Silindirik brülör		SAĞ yuvarlak kafalı brülör		SOL yuvarlak kafalı brülör		Oval kafalı brülör	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	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		

GAZLI FRİTÖZLER - 700 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	H07RNF tipi kesitli kablo	Silindirik brülör		SAĞ yuvarlak kafalı brülör		SOL yuvarlak kafalı brülör		Oval kafalı brülör	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	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
GL15M-BF	12,7	1,00	1,34	1,56	25,4	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							3	4,23
GL15+15M	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1										6	4,23
GL15+15M-BF	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							6	4,23
GL18MI - GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
GL18+18MI - 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	5,50
GL20M-BF	16,5	1,30	1,75	2,03	33	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							3	5,50
GL20+20M	33	2,60	3,49	4,06	66	A1										6	5,50
GL20+20M-BF	33	2,60	3,49	4,06	66	A1	0,1	220 - 240	3x1,5							6	5,50

GAZLI FRİTÖZLER - S700 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	H07RNF tipi kesitli kablo	Silindirik brülör		SAĞ yuvarlak kafalı brülör		SOL yuvarlak kafalı brülör		Oval kafalı brülör	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
SGL18MI - SGL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7						
SGL18+18MI	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	4	7						

GAZLI FRİTÖZLER - 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	H07RNF tipi kesitli kablo	Silindirik brülör		SAĞ yuvarlak kafalı brülör		SOL yuvarlak kafalı brülör		Oval kafalı brülör	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
9GL18MI - 9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
9GL18+18MI - 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

GAZLI FRİTÖZLER - 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	H07RNF tipi kesitli kablo	Silindirik brülör		SAĞ yuvarlak kafalı brülör		SOL yuvarlak kafalı brülör		Oval kafalı brülör	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
S9GL18MI - S9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
S9GL18+18MI - 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

GAZLI FRİTÖZLER - LX 900 TOP SERİSİ

TEKNİK VERİLER

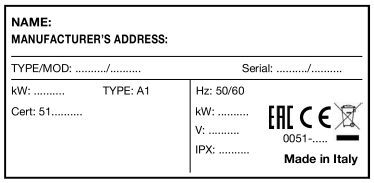
MODEL	Nominal güç	GPL G30/31 tüketimi	Doğalgaz Tüketimi G20	Doğalgaz Tüketimi G25	Yanma için primer hava	İnşaat tipi	Nominal elektrik gücü	Yerleşim gerilimi	H07RNF tipi kesitli kablo	Silindirik brülör		SAĞ yuvarlak kafalı brülör		SOL yuvarlak kafalı brülör		Oval kafalı brülör	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
LX9GL18I - LX9GL18I-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7						
LX9GL18+18I	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

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.



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.

a) 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;
b) 31 Aralık 2010 tarihinden önce piyasaya sunulmuş olan cihazın ömrü sona erdiğinde, kullanıcının cihazı imha etmeye karar vermesinin yanısıra, aynı zamanda bu cihazla eşdeğer ve aynı işlevleri görecek bir ürün satın alması durumunda, önceki chazın 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;
c) 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!
Bölümlerinde 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 havalanan 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.

TR

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 kurulayınız.

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 taktirde, 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 çalıştığını 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 ısıl güç değeri yerel gaz dağıtım kurumuna sorulabilir.

Çalışma kontrolü
Kullanılan meme tiplerinin 'BRÜLÖRLER' tablosunda belirtilenlere uygun olup olmadıklarını kontrol ediniz. Kullanılan basınç redüktörü 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 termokupu sarmalı ve mükemmel bir görüntüye sahip olmalıdır; aksi taktirde, 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.

Brülörlerin memelerinin değiştirilmesi

8, 10 ve 18 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 ve 20 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 değiştirmektir:

- Sabitleme vidalarını gevşeterek kapağı sökünüz (gerekmesi halinde).
- İkili koniye bastıran 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 bastıran 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.

CİHAZDAKİ GÜVENLİK SİSTEMLERİ

Emniyet valfı: 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 sigortalar 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.

TR

KOMPONENTLERİN DEĞİŞTİRİLMESİ (YEDEK PARÇALAR)

SADECE VE SADECE İMALATÇI TARAFINDAN TEDARİK EDİLEN ORİJİNAL 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 komponentleri değiştirmeden önce hazneyi boşaltınız.

Gaz vanası: Tüm rakorlar gözle görülür. Uygun anahtarlar ile, gaz giriş, gaz çıkış, pilot ve termokup rakorlarını sökünüz. Yandaki iki sabitleme vidasını sökünüz ve komponenti değiştiriniz. Ampulü sonuna kadar yerleştiriniz.

Emniyet termostatı: Termokup faston'larını çıkarınız. Kaplama somununu sökünüz, sabitleme somununu 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 komponentin 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 parçalarini degistirdikten sonra, muhtelif parçalarin sizdirmazlik ve islev kontrollerinin yapilmasi gerekir.

KULLANIM BİLGİLERİ

ÇALIŞTIRMA

Cihaz profesyonel kullanıma 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 tanıyıncaya 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...) (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.

Pilot brülörün çalıştırılması (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18...) (res. 9)
Düğmeyi (1) (✸) pozisyonuna kadar saat tersi çeviriniz. Pilot alev çalıştırılana kadar bu pozisyonda düğmeye basınız. Düğmeyi 60 saniye sonra bırakınız ve (🔥). Pozisyonuna çeviriniz. Pilot alev sönerse işlemi tekrarlayınız.

Ana brülörlerin çalıştırılması ve ısı ayarı (GL8…, GL10…, GL7+7, GL15…, GL20…)
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
Isı °C Kapalı	Spento	110	121	133	145	156	168	179	190

7 pozisyonlu vana

Pozisyon	0	1	2	3	4	5	6	7
TIsı °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)
Ana brülörleri çalıştırmak için kapak üzerine yerleştirilmiş termostat düğmesini istenilen ısı değerine ulaşıncaya 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...) (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...) (res. 9)
Ana brülörleri kapatmak için kapak üzerine yerleştirilmiş termostat düğmesini sıfır değerine ulaşıncaya kadar çeviriniz, düğmeyi (1) (✸) pozisyonuna çeviriniz, bu pozisyonda sadece pilot alev açık kalır. Cihazı tamamen kapatmak için düğmeyi (1) (●).

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 musluğunu 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.

ELEKTRONİK KUMANDALARIN ÇALIŞMASI

F VE FA MODELLER KUMANDALARIN ÇALIŞMASI

Açma ve kapama (res. 8 ve 12)
"D" tuşuna basınız, birkaç saniye sonra ekran (A) "KAPALI" yazısı gösterecektir.
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 birkaç saniye süreyle (⏻) tuşunu basılı tutunuz, ekran üzerinde 0°C default ısısı belirir.
Pişirme sıcaklığını değiştirmek için (🌡) tuşuna basınız, (+) ve (-) tuşlarına basarak istediğiniz ısıyı ayarlayınız.
Isı değişimini hızlandırmak için birkaç saniye bekleyiniz veya "SET" tuşuna basınız.
Ayarlanan ısıya ulaşıldığında fritöz akustik bir sinyal verecek ve ekranda yeşil bir nokta belirecektir. Bu durum ısı ayar noktası değiştirilene veya fritöz

TR

kapatılana kadar korunacaktır.
Bu noktada ısıyı koruma yöntemine geçecektir ve yağın ısı değerini sabit tutmak için sürekli açma ve kapama gerçekleştirecektir.
Fritözü kapatmak için ( ) tuşunu birkaç saniye basılı tutunuz, ekranda "KAPALI" yazısı görünecektir.
"G" düğmesini ( ) pozisyonuna çeviriniz, bu pozisyonda sadece pilot alev açık kalır. Cihazı tamamen kapatmak için (G) düğmesini ( ) pozisyonuna kadar çeviriniz ve "D" butonuna basınız, "KAPALI" yazısı sönecektir.

Otomatik sepet asansörlerin kullanımı, pişirme süresinin ayarlanması (FA modelleri - Res. 12)
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.
T1 süresini ayarlamak için (A) ekranının altındaki (T1) tuşuna basınız, önce saniyeyi sonra dakikayı ayarlayınız ve SET tuşuna basarak onaylayınız.
B (T1) tuşuna basıldığı anda sepet alçalır.
Önceden ayarlanan süreye ulaşıldığında pişirme devri sona erer ve sepet yükselir.
Bir T2 zamanı ayarlamak istiyorsanız aynı prosedürü uygulayınız.

Zamanlayıcı kullanımı (F modelleri, res. 12)
Yalnızca yağ filtrelemeli modellerde (B ve C butonlarının olmadığı), ekrana entegre edilmiş bir zamanlayıcı aracılığıyla pişirme sürelerini yönetmek mümkündür.
Zamanlayıcıyı ayarlamak için fritöz açıkken (T1) tuşuna basınız, önce saniyeyi ve ardından dakikayı ayarlayarak süreyi ayarlayınız ve SET tuşuna basarak onaylayıp geri sayımı başlatınız.
Geri sayım bittiğinde, ekran pişirmenin sona erdiğini bildirmek için bir ses çıkaracaktır.
Aynı prosedürü süre (T2) için de uygulayınız.

Yağın filtrelenmesi ve pompa kullanımı (F ve FA modelleri - Res. 12)
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 muzluğunu 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 kirli yağ durumunda, filtreden geçmediğini görsel olarak kontrol ediniz.
H musluğunu kapatınız.
Yağın tekneden hazneye pompalanmasını başlatmak için, fritözü çalıştırınız ve FNC tuşuna ve ardından ( ) tuşuna basınız.
Pompayı çalıştırmak için ( ) tuşuna basınız, yağ hazneye akmaya başlayacaktır.
Bu noktada 10 dakikalık bir geri sayım başlar. Önce pompayı durdurmak için ( ) tuşuna tekrar basmanız yeterlidir.
Pompalama işlevinden çıkmak için ( ) tuşuna basınız.
Tekneyi boşaltmak yaklaşık 5 dakika sürer.
Yağ ne kadar soğuk olursa pompalama için o kadar çok süre gerekir.
Yağın viskozitesi 350 cSt'den düşük olmalıdır ve ısısı da 90° C'nin altında olmalıdır.

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 çalıştığında, kızartma makinesi, yakma riski olmadan, kızartma için kullanılan yağı çözer.
Melting (ön ısıtma) işlevini etkin kılmak için "FNC" tuşuna ve ardından ( ) tuşuna basınız.
Ekran 100° C ısıyı gösterecektir, fritöz 100° C ısıya ulaşıncaya kadar devreli şekilde çalışmaya başlayacaktır, sonrasında ise fritöz otomatik olarak koruma yöntemine geçecektir ve yağ ısısı 100° C'de tutulacaktır.
Melting (ön ısıtma) işlevi ( ) tuşuna basılarak istenildiği zaman 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 koruma yöntemine geçecektir ve yağ ısısı 100° C'de tutulacaktır.

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 ulaşıldığında 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 ısısı 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 ısı artışları olmadan ısıtılmasına imkan tanır.
Bu işlev, özellikle, yağın katılaşmaya başladığı soğuk aylarda veya kızartma için bitkisel yağ kullanıldığı durumlarda tercih edilir.
Aralıklı çalıştığında, 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 ısıyıa 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.

CİHAZIN TEMİZLİĞİ

Uyarilar ve tavsiyeler
Yağ seviyesi daima maksimum ve minimum seviyeler arasında tutulmalıdır.
Yağ seviyesi doğru değilse fritözü asla çalıştırmayınız.
Yağı sık sık değiştiriniz: rengi kahverengiye 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 kalıntılar giderildikten sonra soğuk yağ ile gerçekleştirilmelidir.

Kati yağlarin kullanimina ilişkin uyarilar (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 katı 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 yeteri 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 sıcakken yağın değiştirilmesi.
- Temizlik için tutuşabilir solventlerin kullanımı.
- Haznenin hatalı doldurulması (seviyenin üzerinde veya altında).
- Sıcak yağa suyu akıtılmamış yiyecek veya su konulması.

Kalintilarin 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). 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) Donanımlı modeller için (res. 6) Teçhizatta tedarik edilen leğenin (9) tahliye (8) altına yerleştirilmiş olduğundan emin olunuz, musluğu açacak olan tahliye kelebeğini çeviriniz.

TEMİZLİK
Dikkat!
- Temizlemeden önce cihazı kapatınız ve soğumasını bekleyiniz.
- Elektrik enerjisi ile beslenen cihazlar durumunda,

TR

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 kullanarak, çok sıcak suda inceltilmiş bulaşık deterjanı ile temizlenirler; daha dirençli kirler için, etil alkol, aseton veya halojensiz başka solvent kullanınız; **aşındırıcı toz deterjanlar veya kloridrik / muriyatik 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 kirletmeksizin, 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 muaftır ve ürün üzerinde, ürünün başlıca özelliklerini değiştirmeksizin, yararlı veya gerekli her türlü değişikliği yapma hakkını saklı tutmaktadır. İmalatçı, işbu kılavuzda içerilen yönetmeliklere uyulmamasından kaynaklanabilecek sorunlara ilişkin her türlü sorumluluktan muaftır. İmalatçı, hatalı kurulum, kurcalama, kötü bakım, uygunsuz kullanım sebebi meydana gelebilecek direkt ve dolaylı zararlara ilişkin her türlü sorumluluktan muaftır.

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 انتظر 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 تصرّف يؤدي إلى:

- تسخين الزيت بشكل زائد
- الاستعمال الغير لائق للمقلاة.
- استبدال الزيت عندما تكون المقلاة حارّة.
- 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.

التخلص من الترسّبات
بعد تصفية الزيت، وعندما يصبح بارد، اسحب الشبكة بواسطة المقبض مع مراعاة الحفاظ عليها ضمن وضعية أفقية ومعالجتها بلطف لكي تبقى الترسبات الكبيرة المتواجدة عليها في مكانها.
أ) للموديلات التي تركب على سطح العمل (شكل 5)(GL8B - GL10+10B - GL10B - GL8+8M - GL8M - GL8+8B).
قبل فتح حنفية التصريف (6)، أدخل الأنبوب (51) في الثقب (5) حسب الشكل. بناء على ذلك، وبعد أن تضع تحت المصرف حوض أو سطل معدني بسعة 21 لتر كحد أدنى، افتح الذراع (6) بعد رفع المسمار (41).
عند الانتهاء من عملية التصريف، اغلق الحنفية من خلال لفّ الذراع (6) وأبعد الأنبوب (51) من خلال المناورة بشكل عكسي.
ب) للموديلات المتحرّكة (شكل 6) . تحقق من أن الحوض (9) المورّد مع الجهاز متواجد تحت المصرف (8)، ثم لفّ فراشة المصرف التي تقوم بفتح الحنفيّة.

التنظيف
تنبيه!

- قبل القيام بعملية التنظيف، أطفأ 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 منظّف الصحون المخفّف بالماء ومن خلال استخدام قطعة قماش ناعمة. استعمل الكحول الإيثيلي في حالة وجود أوساخ مستعصية أو الأسيتون أو المذيبات غير المهلجنة. لا تستعمل مساحيق غسيل حاكّة 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 حاكّة مصنوعة من معادن أو سبائك أخرى يمكن أن تخلق بقع صدأ بسبب التلوّث. ولنفس السبب، يجب عدم ملامسة الجهاز للأشياء المصنوعة من الحديد. يجب عدم استعمال ليف السلك أو الفراشي حتى لو كانت مصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ لأنها يمكن أن تسبب خدوش ضارّة. 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 أيضا لتنظيف الفضّة، كما يجب الحذر من بخار حامض الهيدروكلوريك أو حامض الكبريتيك الصادر مثلاً عن غسيل الأرضيات.
لا توجّه الماء المتدفّق مباشرة على الجهاز خوفا 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 والجاقّة بمنتجات خاصة متوفرة في السوق وقادرة على الوقاية من ظواهر التآكل.

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 الكتيّب 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 هن التركيب الخاطئ أو العبث أو الصيانة السيئة أو سوء الاستعمال.

لبدء ضخ الزيت من القلاية إلى الحوض، قُم بتشغيل القلاية واضغط على زر FNC، وبعد ذلك اضغط على الزر (▽).
لتشغيل المضخة، اضغط على الزر (▷) وسيبدأ الزيت في التدفق داخل الخزان.
في هذه المرحلة، يبدأ العد التنازلي لمدة 10 دقائق. من أجل إيقاف المضخة قبل نهاية الوقت فيكفي الضغط على المفتاح (▷) مرة أخرى.
للخروج من وظيفة الضخ، اضغط على مفتاح (↺).
يستغرق تفريغ الحوض حوالي 5 دقائق.
يزداد الزمن اللازم لعملية الضخ بازدياد برودة الزيت.
يجب ان تكون لزوجة الزيت اقل من 350 ستوكس و درجة حرارة لا تتعدى 90 درجة مئوية

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 يتصلّب الزيت أو عندما يستعمل دهن نباتي لعملية القلي.
عندما تعمل المقلاة بشكل متقطّع، تذيب الدهن المستخدم لعملية القلي بدون تعرضه للاحتراق.
لتنشيط وظيفة الذوبان، اضغط على مفتاح "FNC" ثم اضغط على المفتاح (❄).
ستشير الشاشة إلى 100 درجة مئوية، وستبدأ القلاية في العمل بشكل دوري حتى تصل درجة الحرارة إلى 100 درجة مئوية، وبعد ذلك ستتحول القلاية تلقائيًا إلى وضعية الحفظ وستظل درجة حرارة الزيت عند 100 درجة مئوية.
يمكن إلغاء تنشيط وظيفة الذوبان في أي وقت بالضغط على الزر (↺).
إذا تم تنشيط وظيفة الذوبان وتكون الزيت قد وصلت إلى درجة حرارة أعلى من 100 درجة مئوية، فستنتظر القلاية حتى يبرد الزيت إلى 100 درجة مئوية، ثم تتحول تلقائيًا إلى وضعية الحفظ وتحافظ على درجة حرارة الزيت عند 100 درجة مئوية.

أصناف بفليكس Bflex
كيفية عمل المقاود الألكترونية (أنظر الشكل 13)

إشعال، عيار وإطفاء
المقلاة مطفأة وشريطها الكهربائي موصول بالتيار، على شاشة الديسبلاي "A" تظهر الكتابة (مطفأة) "OFF".
تحتوي المقلاة على تجهيزة من أجل الإشعال الكهربائي للشعلة القائدة (بيلوتا)، أضغط وقم بتدوير عتلة التحكم بالصمام الى وضعية الإشتعال ✸ (شكل 11)، الإستمرار بالضغط من أجل إشعال الشعلة القائدة ثم الإنتظار بضعة ثواني قبل ترك العتلة من أجل تسخين الثيرموكوبيا.
بعد ذلك أضغط العتلة وقم بتدويرها الى وضعية العمل الوظيفي 🔥.
من أجل تشغيل عمل المقلاة قم بالضغط على المقود (B) الى حين سماع الإشارة الصوتية، تظهر على شاشة الديسبلاي الحرارة المبرمجة 190 مئوية ويأخذ المؤشر (C) بالإضائة المتقطعة.
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 اشارة صوتية وتثبت إضائة 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 أضغط 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 تهبط حرارة الزيت دون تلك الدرجة تظهر على الشاشة الكتابة (مطفأة) "OFF" . من أجل إطفاء الشعلة القائدة أضغط عتلة التحكم بالصمام وضعها على الوضعية ●.

العمل الهادئ "ميلتينغ" (أنظر الشكل 13)
تسمح طريقة العمل الهادئ "ميلتينغ" بتسخين الزيت دون التسبب بارتفاع سريع حاد 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 بتمييع السمن أو الزيت المتجمد المستعمل للقلي دون خطر حرقه.
من أجل تشغيل طريقة العمل الهادئ "ميلتينغ" أضغط 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 الهادئ أو ايقاف العمل بها في أي وقت كان، عن طريق الضغط السريع على الزر (D).
اذا تم تشغيل طريقة التسخين الهادئ بينما تكون حرارة الزيت تتجاوز (100) مئوية، تقوم المقلاة أوتوماتيكياً بإنتظار 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 على نظام تبريد موضوع خلف لائحة المقاود: 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.
غيّر الزيت باستمرار: لا تطيل من استعمال الزيت عندما يصبح لونه بني وتزداد لزوجته.
لا تعبأ السلة أكثر من 50% من سعتها: يسمح ذلك من الطهي بشكل سريع واستعمال الجهاز بشكل أمين. عند إدخال السلّة في الحوض، تتشكل رغوة تعود إلى عملية الاستحلاب ما بين الزيت الحارّ والماء المتواجد في المواد الغذائية. إذا كانت الرغوة كثيرة، ارفع السلّة ثم أغطسها من جديد لكي تساعد بهذا الشكل على اختفاء الرغوة.
تنفصل 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 حرقها، يجب العمل على إبعادها بشكل دوري. تزال الترسّبات عندما يكون الزيت بارد وبعد أن يتم تصفيتها.

تنبيهات عند استعمال دهون 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. بناء على ذلك، يجب صهر دهن الخنزير بشكل تدريجي، وحسب الطريقة المبينة لاحقاً:
أبعد السلّة وشبكة الحوض، ثم ضع دهن الخنزير الصلب.
شغّل الجهاز ضمن أقصى قوة ولمدة دقيقة تقريباً. بعد انتهاء هذه المدة ضع الجهاز على الوضعية الدليلية. يبدأ دهن الخنزير الملامس لأنابيب اللهب الحارة بالانصهار. انتظر بضع دقائق لضمان الانصهار

إشعال الحوارق الرئيسية وضبط درجة الحرارة (GL18...MI, S9GL18...MI, 9GL18...MI, SGL18...MI, LXGL18...MI)
لإشعال الحوارق الرئيسية، لفّ قبضة الثيرموستات المتواجدة على الغطاء إلى غاية قيمة درجة الحرارة المطلوبة.

الإطفاء

الإطفاء أثناء العمل العادي

الإطفاء **(GL01..., GL8...)** (شكل 7)
لإطفاء الحوارق الرئيسية، يكفي لفّ القبضة (1) إلى الوضعية (✸). وفي هذه الوضعية يبقى مشعل فقط اللهب الدليلي. لإطفاء الجهاز بشكل كلّي، اضغط على زرّ الإطفاء (●) (4).
قبل الإشعال من جديد، انتظر تقريباً 1 دقيقة وإلى غاية أن يُعتق الصمام.

الإطفاء **(GL20..., GL15..., GL7+7...)** (شكل 8)
لإطفاء الحوارق الرئيسية، يكفي لفّ القبضة (1) إلى الوضعية (✸). وفي هذه الوضعية يبقى مشعل فقط اللهب الدليلي. لإطفاء الجهاز بشكل كلّي، لفّ القبضة إلى غاية الوضعية (●).

الإطفاء (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18...) (شكل 9)
لإطفاء الحوارق الرئيسية لفّ قبضة الثيرموستات المتواجدة على اللوحة إلى غاية قيمة الصفر. لفّ القبضة (1) إلى الوضعية (✸).وفي هذه الوضعية يبقى مشعل فقط اللهب الدليلي. لإطفاء الجهاز بشكل كلّي، لفّ القبضة (1) إلى غاية الوضعية (●).

الإطفاء في حالة العطب
في حالة العطب، أوقف مدّ الجهاز بالغاز.

التصرّف في حالة العطب والتوقف لمدة طويلة عن تشغيل الجهاز
في حالة إيقاف الجهاز عن العمل لفترة طويلة من الوقت أو في حالة العطب أو العمل بطريقة شاذّة، اغلق حنفية الغاز المتواجدة خارج الجهاز. بعد إجراء جميع أعمال التنظيف، يجب حماية السطوح المصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ والجاقة بمنتجات خاصة متوفرة في السوق وقادرة على الوقاية من ظواهر التآكل. في حالة العطب، اتصل بقسم الرعاية الفنية.

عمل الأدوات الإلكترونية

أصناف F و FA
كيفية عمل المقاود الألكترونية

الإشعال والإطفاء (الشكل 8 و12)
اضغط على الزر "D"، بعد بضع ثوانٍ ستظهر "OFF" على الشاشة (A).
المقلاة مطفأة وشريطها الكهربائي موصول بالتيار، على شاشة الديسبلاي "A" تظهر الكتابة (مطفأة) "OFF".
تحتوي المقلاة على تجهيزة من أجل الإشعال الكهربائي للشعلة القائدة (بيلوتا)، أضغط وقم بتدوير عتلة التحكم بالصمام الى وضعية الإشتعال ✸ (شكل 11)، الإستمرار بالضغط من أجل إشعال الشعلة القائدة ثم الإنتظار بضعة ثواني قبل ترك العتلة من أجل تسخين الثيرموكوبيا.
بعد ذلك أضغط العتلة وقم بتدويرها الى وضعية العمل الوظيفي 🔥.
لتشغيل القلاية، اضغط باستمرار لبضع ثوان على الزر (⏻)، ستظهر على الشاشة درجة الحرارة الافتراضية وهي صفر (0) درجة مئوية.
لتغيير درجة حرارة الطهي، اضغط على الزر (🌡)، واضبط درجة الحرارة المرغوبة بالضغط على الزرين (+) و (-).
انتظر بضع ثوانٍ أو اضغط على زر "SET" لتسريع تغيير درجة الحرارة.
عند الوصول إلى درجة الحرارة التي تم ضبطها، ستصدر القلاية منبها صوتيا وستظهر نقطة خضراء على الشاشة. سيتم الحفاظ على هذه الوضعية حتى يتم تغيير نقطة ضبط درجة الحرارة أو إيقاف تشغيل القلاية.
في هذه المرحلة، ستنتقل القلاية إلى وضعية الحفاظ على درجة الحرارة وتقوم عمليات تشغيل وإيقاف مستمرة للحفاظ على درجة حرارة الزيت ثابتة.
لإيقاف تشغيل القلاية، اضغط باستمرار لبضع ثوان على الزر (⏻)، ستظهر على الشاشة "OFF".
أدر المقبض "G" إلى الوضع (✸)، في هذا الوضع تبقى الشعلة الأولية فقط مشتعلة. لإيقاف تشغيل الجهاز تمامًا، أدر المقبض "G" إلى الوضع (●) واضغط على الزر "D"، ستنطفئ كلمة "OFF".

الأستعمال الأوتوماتيكي لرافعة السلة، برمجة زمن معين للطبخ (الأصناف FA - شكل 12)
يمكن أستعمال رافعة السلال في الحالتين إذا وجدت سلة واحدة أو نصفي سلة
من أجل أستعمال رافعة السلال لدى وجود نصفي سلة، يتم برمجة تجهيزة القطع|وصل "M" الواقعة في حجرة القلاية على الوضعية المشيرة إلى سلتين.
من أجل أستعمال رافعة السلال لدى وجود سلة واحدة، يتم برمجة تجهيزة القطع|وصل "M" الواقعة في حجرة القلاية على الوضعية المشيرة إلى سلة مفردة. في هذه الحالة يجب برمجة مدة القلي بتدوير العتلة "A" الواقعة على اليمين.

لضبط الوقت 1T، اضغط على المفتاح (T1) أسفل الشاشة (A)، اضبط الوقت بضبط الثواني أولاً ثم الدقائق واضغط على مفتاح SET للتأكيد.
بمجرد الضغط على الزر B (T1)، ستنخفض السلة.
عند حلول الوقت المحدد مسبقًا، تنتهي دورة الطهي وترتفع السلة.
إذا كنت تريد ضبط وقت T2، فقُم بتنفيذ نفس الإجراء.

استخدام عداد الوقت (موديلات F، الرسم 12)
في الطرازات المزودة بفلتر الزيت فقط (بدون الزرين B وC)، من الممكن التحكم في أوقات الطهي عبر عداد وقت مدمج في الشاشة.
لضبط عداد الوقت في نفس اللحظة التي تكون فيه القلاية في وضعية تشغيل، اضغط على الزر (T1)، اضبط الوقت بالثواني أولاً ثم الدقائق واضغط على الزر SET للتأكيد وبداية العد التنازلي.
في النهاية، ستصدر الشاشة صوتا يُنبه بنهاية الطهي.
قُم بنفس الإجراء بالنسبة للوقت (T2).

ترشيح الزيت وأستخدام المضخة (الأصناف F و FA - شكل 12)
التأكد من كون المقود "G" الخاص بالصمام في وضعية (●).
التأكد من كون الصينية وفلتر الترشيح موضوعين أسفل مفرغ الزيت
يجب أن لايتم تفريغ الزيت بدرجة الحرارة الطبيعة أو حالاً بعد إجراء عملية قلي.
يتم تفريغ الزيت بعد حوالي 3 ساعات من لإجراي آخر عملية قلي وفي كافة الأحوال يجب أن تكون حرارة الزيت دون 09 درجة مئوية.
الإنتباه الى تجنب حدوث أضرار تنتج عن الزيت الحار
تدوير الممسك "H" ببطئ من أجل فتح صمام التفريغ. الإنتباه الى تجنب الزيت المتطاير. ينساب الزيت سريعاً إلى داخل الصينية 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".

فك الصمولة (رقم 7) (شكل 8-7). اتصل في الخبير الفني في حالة عمل صمّام 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 تقلل 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 فنّي 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 الى نتائج سلبية.

استبدال المركّبات (قطع الغيار)

استعمل فقط قطع غيار أصلية تورّد من قبل الشركة المصنعة. يتم استبدال القطع عن طريق أشخاص مخوّلين لهذا الغرض!
في بعض الموديلات، يكفي إبعاد اللوحة من خلال فكّ البراغي المرئية المتواجدة على الجانب السفلي أو الجانب الأمامي من أجل الوصول إلى الأجزاء المطلوب استبدالها، بينما بخصوص الموديلات الأخرى يكفي فتح الباب السفلي.

تنبيه: فرّغ الحوض قبل إبعاد اللوحة وقبل استبدال المركّبات.

صمّام الغاز: جميع الوصلات مرئية. من خلال استعمال مفتاح مناسب، فكّ وصلات دخول وخروج الغاز والوسيلة الدليلية والمزدوجة الحرارية. فكّ برغيّي التثبيت الجانبيين، ومن بعدها ابدأ بعملية الاستبدال. أدخل البصلة حتى النهاية.

ثيرموستات الأمان: أفصل موصلات المزدوجة الحرارية. فك صمولة الغطاء ومن بعدها صمولة التثبيت، واستبدل هذه الأخيرة. عند توصيل الموصلات، تحقق من أنها موصولة بشكل جيد. تحقق من أن بصلة الثيرموستات مدخلة بشكل جيد وحتى النهاية في مقرّها.

الحارق: الحارق مثبّت بواسطة برغيّين مرئيين وصمولة متواجدة على الأنبوب. فكها واستبدل الحارق، ثم أعد تثبيتها من جديد.

المزدوجة الحرارية – شمعة الإشعال: لتسهيل استبدال هذين المركبّين، يجب فكّ برغيّي التثبيت اللذين يثبّتان السناد الدليلي. ابدأ بعملية الاستبدال من خلال فكّ براغي التثبيت.
أكمل عملية الاستبدال، ثم ركّب حسب الترتيب الصحيح اللوحة والأجزاء المتعلقة به.

تنبيه
عند الانتهاء من استبدال أجزاء من نظام المد بالغاز، يجب التحقق من مناعة ووظائف العناصر المختلفة.

تعليمات الاستعمال

تشغيل الجهاز

هذا الجهاز خاص بالاستعمال المهني، وبالتالي يجب استعماله من قبل شخص مؤهل لهذا الغرض.
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 الكتيّب، 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 تسمح لك الخبرة من اختيار شخصيا أوقات ودرجات حرارة الطهي.
قبل إشعال الحارق، أغسل بحرص الأجزاء الملامسة لزيت الطهي، وحسب ما هو مبين في فقرة التنظيف، ثم املأ 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 ,...GL01) (شكل 7)
اضغط على الزرّ (✷) (3) وانتظر المدة اللازمة لخروج الهواء من الأنابيب، ومن بعدها اضغط باستمرار على زرّ الكهرباء الإجهادية (2). تحقق من إشعال اللهب الدليلي عبر الثقب الخاص المتواجد على اللوحة. اضغط باستمرار على الزرّ (3) لبضع ثواني، ثم أرخيه. أعد العملية في حالة إطفاء اللهب الدليلي.

إشعال الحارق الدليلي (...GL7+7 ,...GL15 ,...GL20) (شكل 8)
اضغط ولفّ باتجاه عقارب الساعة القبضة وإلى غاية الوضعية (✷) (دليل).
في هذه الوضعية، اضغط باستمرار على القبضة، وبنفس الوقت اضغط عدة مرات على زرّ الكهرباء الإجهادية وإلى غاية إشعال اللهب الدليلي. بخصوص الموديلات

إشعال الحارق الدليلي (...GL18 ,...SGL18 ,...9GL18 ,...LX9GL18 ,...S9GL18) (شكل 9)
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 ❺. أعد العملية في حالة إطفاء اللهب الدليلي.

إشعال الحوارق الرئيسية وضبط درجة الحرارة (...GL8 ,...GL10 ,...GL20 ,...GL15 ,...GL7+7)
لإشعال الحارق الرئيسي استمر بلفّ القبضة بعكس اتجاه عقارب الساعة وإلى غاية درجة الحرارة المطلوبة. صمّام الثيرموستات مميّز بالوضعيات من 1 إلى 8 لمجموعة 600 ومن 1 إلى 7 لمجموعة 700/900.
القيم التي تدل على درجة الحرارة لكل وضعية هي التالية:

صمّام 8 وضعيات

وضعية	0	1	2	3	4	5	6	7	8
درجة الحرارة المئوية	مطفأ	110	121	133	145	156	168	179	190

صمّام 7 وضعيات

وضعية	0	1	2	3	4	5	6	7
درجة الحرارة المئوية	مطفأ	115	130	143	157	171	180	190

محلياً. 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 صمّامات القدرة الاسمية المعدّة على الجهاز.
القدرة يمكن أن تكون نوعين:
- اسمية ومتواجدة على لوحة الجهاز
- مخفّضة.
هذه الصمّامات 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 تحقق إضافي من القدرة، يمكن القيام بذلك بواسطة عدّاد ومن خلال اتباع ما يعرف باسم "الطريقة الحجمية".
وفي العادة، يكفي التحقق من العمل الصحيح للصمّامات.

مراقبة ضغط الدخل (شكل 1)
يقاس ضغط الدخل بواسطة مانومتر (الحد الأدنى 0,1 ميلي بار)
أبعد البرغي (A) عن منفذ الضغط، ثم أوصل المانومتر: أجري عملية القياس، ثم شد البرغي (A) بإحكام.
هام: يجب التحقق من ضغط الغاز، عندما تكون جميع معدّات الغاز موصولة وتعمل.

التحقق من القدرة حسب الطريقة الحجمية
من خلال الاستعانة بعدّاد غاز وجهاز توقيت، يمكن قياس استهلاك الغاز خلال وحدة زمنية معينة.
وهذه القيمة يتم مقارنتها مع القيمة E التي يتم 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 والمخفّضة 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 الصمّامات المستخدمة هو مطابق للنوع المبين في جدول "الحوارق". تحقق من أن سعة مخفّض الضغط المستخدم تزيد عن مجموع سعات الاستهلاك لجميع المعدات 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 بالمزدوجة الحرارية وله صورة واضحة. على العكس من ذلك، تحقق فيما إذا كان المحقن يتناسب مع نوع الغاز.

التحقق من الهواء الدليلي (شكل 2/3/4)
تتم عملية الضبط، من خلال استعمال أنبوب فنتوري وضبط القيمة X الواردة في جدول "الحوارق" والتحقق من مظهر اللهب الذي يجب أن يكون متجانس ومهوّى بشكل جيد ولا يُصدر ضجيج.

التحقق من الوظائف
- شغّل الجهاز
- تحقّق من مناعة أنابيب الغاز
- تحقّق من شعلة الحارق، وحتى عندما تكون بمستوى الحد الأدنى.

تنبيهات 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 الصمّامات المناسبة للاستعمال. يقاس القطر بأجزاء من المائة من المليمتر ويكون قياسه مبيّن على كل صمّام. بخصوص الموديلات المزودة بمنظّم للضغط ((R/) يجب التحقق أيضا من ضغط الخرج والعمل على ضبطه. عند الانتهاء من استبدال الصمّامات يجب التحقق من جميع الوظائف التي تنص عليها فقرة "التركيب" وتغيير نوع الغاز المبين على اللوحة الفنية للوحدة.

استبدال صمامات الحوارق
بخصوص الموديلات التي تكون بسعة 8 و 10 و 18 لتر
أبعد اللوحة من خلال فكّ البراغي المرئية المتواجدة على الجانب السفلي أو على الجانب الأمامي، ومن بعدها أبعد الصمّامات المرئية واستبدلها بصمّامات مناسبة حسب جدول "الحوارق". يجب الحرص على استعادة وتركيب طوق منع التسرب عند اللزوم.
بخصوص الموديلات التي تكون بسعة 7 و 15 و20 لتر
يتم الوصول إلى الصمّمات من خلال فتح أبواب الخزانة. فكّ الصمّامات واستبدلها بصمّامات 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) والصمّام الدليلي (رقم 16).
- استبدل الصمّام الدليلي بصمّام مناسب من خلال الرجوع إلى جدول "الحوارق".
- بعد الانتهاء من استبدال الصمّام الدليلي، شدّ صمّولة 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 لتر
يكون الصمّام مضبوط بشكل صحيح، عند يلفّ اللهب المزدوجة الحرارية. في حالة العمل بواسطة غاز البترول المسيّل ومن ثم بإستعمال مفكّ سداسي قياس 7 مم

أنظمة أمان الجهاز
صمّام الأمان: يسمح الصمّام مع المزدوجة 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 شاذّة خطيرة.
يتم ضبط الثيرموستات من جديد بشكل يدوي، ولإعادة تشغيله يجب

تعليمات خاصة

تنبيه!
الأشكال التي يُشار إليها في فصول تتواجد في الصفحات الأولية من هذا الدليل.

مواصفات الجهاز

تركيبة صلبة مصنوعة من الفولاذ مع 4 أقدام بارتفاع قابل للتعديل. طلاء خارجي بالفولاذ المطعّم بالكروم-النيكل 18/10. تتم عملية التسخين بواسطة حوارق 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 شفّاط. 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 الجهة الخلفية.
يجب أن تكون الجدران بالقرب من المعدات (الجدران ، الزينة ، أثاث المطبخ ، التشطيبات الزخرفية ، إلخ) 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 مخوّلة 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 لتسرّب الغاز.

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 A1

وهي غير مصممة لتوصيلها مع مجرى تصريف منتجات الاحتراق. وهذه الأجهزة، يجب أن تُصرّف منتجات الاحتراق داخل شفّاطات خاصة أو داخل أجهزة مشابهة موصولة بمدخنة ذات كفاءة مضمونة أو تُصرّف مباشرة للخارج.
وإذا لم يكن بالإمكان إجراء هذه الترتيبات، يمكن استخدام شفّاط 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:
- فلطيّة الشبكة الكهربائية مطابقة للفلطيّة المبينة على اللوحة
- نظام التأريض فعّال
- 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 تلزم 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 التأريض 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، أبعد الغلاف اللاصق عن الجهاز. بعد ذلك، نظّف بحرص سطوح العمل والأجزاء الخارجية بالماء الفاتر ومنظّف من خلال استعمال قطعة قماش رطبة، ثم جفّف 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

AR

الأجهزة مطابقة للتعليمات الأوروبية:

Reg. 1935/2004/CE	قواعد تتعلق بالمواد والأدوات المعدة لملامسة المنتجات الغذائية
Reg. 2016/426/UE	تعليمات للأجهزة التي تعمل بالغاز
2014/35/UE	فلطيّة منخفضة
2014/30/UE	EMC (التوافق الكهرومغناطيسي)
2011/65/UE	تضييقات على وضع مواد خطرة على أجهزة كهربائية وألكترونية
2006/42/CE	أنظمة الماكينات واللوائح المرجعية المحددة
EN 203-1	تعليمات عامة بخصوص أمان أجهزة الطبخ بالغاز المعدة للإستعمال المنزلي
EN 203-3	تعليمات عامة بخصوص المواد والأجزاء التي تلامس الأغذية وعوامل صحية أخرى
EN 203-2-4	تعليمات خاصة من أجل مقلايات لطبخ عديد الإستعمالات تعمل بالغاز للإستعمالات الجماعية
EN 60335-1	تعليمات عامة من أجل أمان أجهزة كهربائية للإستعمال المنزلي وماشابه ذلك
EN 62233	طرق قياس الحقول الكهرومغناطيسية التي يتعرض الأشخاص لها لدى إستعمال الأجهزة المنزلية التي تعمل بالكهرباء وما شابهها
EN 61000	تعليملت بخصوص القبولية الكهرومغناطيسية
EN 55014	تعليملت بخصوص القبولية الكهرومغناطيسية

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
Cert: 51.....	kW: .....
	V: .....
	IPX: .....
	0051-.....
	Made in Italy

معلومات الى مستعملي أجهزة مهنية



حسب مقتضيات المادة 24 في المرسوم التشريعي رقم 49 المؤرخ 14 مارس 2014 "الذي يشرع التوجيهات الأوربية 19\2012 بخصوص نفايات الأجهزة الكهربائية والألكترونية (RAEE)"

الشكل الذي يمثل صندوق النفايات وقد شطب عليه، الذي يمكن رؤيته على جهاز ما أو على العلبة 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 التأريخي ، 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 للقديم 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 لايضر البيئة مما .يساهم بتجنب النتائج السلبية على البيئة والصحة ويمنح امكانية الاستفادة 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 MAXIMA 900

المعلومات الفنية

الموديل	القدرة الاسمية	استهلاك غاز 31/30G LPG	استهلاك الميثان G20	استهلاك الميثان G25	الهواء الرئيسي للاحتراق	نوع الإنشاء	القدرة الاسمية الكهربائية	فلطيّة الإعداد	نوع الكبل H07RNF .sec	حارق أسطواني الشكل		حارق ذات رأس مستدير أيمن		حارق ذات رأس مستدير أيسر		حارق ذات رأس بيضوي الشكل	
	كيلوواط	كغم/ساعة	م³/ساعة	م³/ساعة	م³/ساعة		كيلوواط	فولت من التيار المتناوب	القطر ملم	عدد	كيلوواط	عدد	كيلوواط	عدد	كيلوواط	عدد	كيلوواط
9GL18MI - 9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
9GL18+18MI - 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

مقالي تعمل بالغاز - مجموعة S900

المعلومات الفنية

الموديل	القدرة الاسمية	استهلاك غاز 31/30G LPG	استهلاك الميثان G20	استهلاك الميثان G25	الهواء الرئيسي للاحتراق	نوع الإنشاء	القدرة الاسمية الكهربائية	فلطيّة الإعداد	نوع الكبل H07RNF .sec	حارق أسطواني الشكل		حارق ذات رأس مستدير أيمن		حارق ذات رأس مستدير أيسر		حارق ذات رأس بيضوي الشكل	
	كيلوواط	كغم/ساعة	م³/ساعة	م³/ساعة	م³/ساعة		كيلوواط	فولت من التيار المتناوب	القطر ملم	عدد	كيلوواط	عدد	كيلوواط	عدد	كيلوواط	عدد	كيلوواط
S9GL18MI - S9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7						
S9GL18+18MI - 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

مقالي تعمل بالغاز - مجموعة LX900 TOP

المعلومات الفنية

الموديل	القدرة الاسمية	استهلاك غاز 31/30G LPG	استهلاك الميثان G20	استهلاك الميثان G25	الهواء الرئيسي للاحتراق	نوع الإنشاء	القدرة الاسمية الكهربائية	فلطيّة الإعداد	نوع الكبل H07RNF .sec	حارق أسطواني الشكل		حارق ذات رأس مستدير أيمن		حارق ذات رأس مستدير أيسر		حارق ذات رأس بيضوي الشكل	
	كيلوواط	كغم/ساعة	م³/ساعة	م³/ساعة	م³/ساعة		كيلوواط	فولت من التيار المتناوب	القطر ملم	عدد	كيلوواط	عدد	كيلوواط	عدد	كيلوواط	عدد	كيلوواط
LX9GL18I - LX9GL18I-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7						
LX9GL18+18I	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

مقالي تعمل بالغاز - مجموعة PLUS 600

المعلومات الفنية

الموديل	القدرة الاسمية	استهلاك غاز 31/30G LPG	استهلاك الميثان G20	استهلاك الميثان G25	الهواء الرئيسي للاحتراق	نوع الإنشاء	القدرة الاسمية الكهربائية	فلطيّة الإعداد	نوع الكبل H07RNF .sec	حارق أسطواني الشكل		حارق ذات رأس مستدير أيمن		حارق ذات رأس مستدير أيسر		حارق ذات رأس بيضوي الشكل	
	كيلواط	كغم/ساعة	م³/ساعة	م³/ساعة	م³/ساعة		كيلواط	ڤولت من التيار المتناوب	القطر ملم	عدد	كيلواط	عدد	كيلواط	عدد	كيلواط	عدد	كيلواط
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		

مقالي تعمل بالغاز - مجموعة 700

المعلومات الفنية

الموديل	القدرة الاسمية	استهلاك غاز 31/30G LPG	استهلاك الميثان G20	استهلاك الميثان G25	الهواء الرئيسي للاحتراق	نوع الإنشاء	القدرة الاسمية الكهربائية	فلطيّة الإعداد	نوع الكبل H07RNF .sec	حارق أسطواني الشكل		حارق ذات رأس مستدير أيمن		حارق ذات رأس مستدير أيسر		حارق ذات رأس بيضوي الشكل	
	كيلواط	كغم/ساعة	م³/ساعة	م³/ساعة	م³/ساعة		كيلواط	ڤولت من التيار المتناوب	القطر ملم	عدد	كيلواط	عدد	كيلواط	عدد	كيلواط	عدد	كيلواط
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
GL15M+BF	12,7	1,00	1,34	1,56	25,4	A1	0,1	220 - 240								3	4,23
GL15+15M	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1										6	4,23
GL15+15M+BF	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1	0,1	220 - 240								6	4,23
GL18MI - GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240		2	7						
GL18+18MI - GL18+18MI-BF	28	2,2	3	3,44	56	A1	0,1	220 - 240		4	7						
GL20M	16,5	1,30	1,75	2,03	33	A1										3	5,50
GL20M+BF	16,5	1,30	1,75	2,03	33	A1	0,1	220 - 240								3	5,50
GL20+20M	33	2,60	3,49	4,06	66	A1										6	5,50
GL20+20M+BF	33	2,60	3,49	4,06	66	A1	0,1	220 - 240								6	5,50

مقالي تعمل بالغاز - مجموعة S700 TOP

المعلومات الفنية

الموديل	القدرة الاسمية	استهلاك غاز 31/30G LPG	استهلاك الميثان G20	استهلاك الميثان G25	الهواء الرئيسي للاحتراق	نوع الإنشاء	القدرة الاسمية الكهربائية	فلطيّة الإعداد	نوع الكبل H07RNF .sec	حارق أسطواني الشكل		حارق ذات رأس مستدير أيمن		حارق ذات رأس مستدير أيسر		حارق ذات رأس بيضوي الشكل	
	كيلواط	كغم/ساعة	م³/ساعة	م³/ساعة	م³/ساعة		كيلواط	ڤولت من التيار المتناوب	القطر ملم	عدد	كيلواط	عدد	كيلواط	عدد	كيلواط	عدد	كيلواط
SGL18MI - SGL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7						
SGL18+18MI	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	4	7						

مقالي تعمل بالغاز - مجموعة S700

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الاجمالي)	النوع
SGL18MI	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 18 لتر	90x730x400 (1090) ملم	A1
SGL18+18MI	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا 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 الاجمالي)	النوع
S9GL18MI	اة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 18 لتر	900x900x400 (1065) ملم	A1
S9GL18+18MI	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا 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 – ترشيح الزيت ورفع السلال يتم أوتوماتيكياً بسعة 20 لتر	900x900x400 (1065) ملم	A1
S9GL20MF	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا – ترشيح الزيت 20 لتر	900x900x400 (1065) ملم	A1
S9GL20MFA-BF	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا – تجهيزات تحكم "بفليكس Bflex– ترشيح الزيت ورفع السلال يتم أوتوماتيكياً 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
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

مقالي تعمل بالغاز - مجموعة LX 900 TOP

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الاجمالي)	النوع
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
LX9GL18I-BF	مقلاة تعمل بالغاز بارزة - أدوات أوامر Bflex بسعة 18 لتر	580x900x400 (840) ملم	A1

مقالي تعمل بالغاز - مجموعة PLUS 600

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×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×العمق×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
GL15M-BF	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا – أدوات أوامر Bflex بسعة 15 لتر	900x714x400 (1040) ملم	A1
GL15+15M	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 15+15 لتر	900x714x800 (1040) ملم	A1
GL15+15M-BF	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا – أدوات أوامر Bflex بسعة 15+15 لتر	900x714x800 (1040) ملم	A1
GL18MI	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 18 لتر	900x714x400 (1040) ملم	A1
GL18MI-BF	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا – أدوات أوامر 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-BF	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا – أدوات أوامر Bflex بسعة 18+18 لتر	900x714x800 (1040) ملم	A1
GL20M	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 20 لتر	900x714x400 (1040) ملم	A1
GL20M-BF	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا – أدوات أوامر Bflex بسعة 20 لتر	900x714x400 (1040) ملم	A1
GL20+20M	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 20+20 لتر	900x714x800 (1040) ملم	A1
GL20+20M-BF	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا – أدوات أوامر Bflex بسعة 20+20 لتر	900x714x800 (1040) ملم	A1

مقالي تعمل بالغاز - مجموعة MAXIMA 900 TOP

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)	النوع
9GL18MI	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 18 لتر	900x900x400 (1065) ملم	A1
9GL18MI-BF	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا – أدوات أوامر Bflex بسعة 18 لتر	900x900x400 (1065) ملم	A1
9GL18+18MI	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 18+18 لتر	900x900x800 (1065) ملم	A1
9GL18+18MI-BF	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا – أدوات أوامر 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
9GL20M-BF	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا – أدوات أوامر Bflex بسعة 20 لتر	900x900x400 (1065) ملم	A1
9GL20+20M-BF	مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا – أدوات أوامر Bflex بسعة 20+20 لتر	900x900x800 (1065) ملم	A1

دليل الاستعمال

القياسات	**329**
المعلومات الفنّية	**327**
تعليمات محدّدة	**324**

WARRANTY CERTIFICATE

COMPANY NAME: _____

ADDRESS: _____

POSTAL CODE : _____ TOWN: _____

PROVINCE: _____ **INSTALLATION DATE**: _____

MODEL. _____

PART NUMBER: _____

GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastro.com info@ggmgastro.com
+49 2553 7220 0