



MANUALE D'ISTRUZIONI FRIGGITRICI A GAS - (Istruzioni originali) Attenzione: leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.	65	IT
INSTRUCTION MANUAL GAS FRYERS - (Original instructions) Warning: Read the instructions before putting the unit into operation.	78	EN
MODE D'EMPLOI FRITEUSES À GAZ - (Instructions originales) Attention: Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.	90	FR
BEDIENUNGSHANDBUCH GAS-FRITTEUSEN - (Originalbedienungsanleitung) Achtung: Lesen Sie die Anweisungen vor Gebrauch des Gerätes.	103	DE
MANUAL DE INSTRUCCIONES FREIDORAS A GAS - (Instrucciones originales) Precaución: Lea las instrucciones antes de usar el aparato.	117	ES
INSTRUCTIEHANDLEIDING GASFRITEUSES - (Originele instructies) Let op: Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt.	130	NL
MANUAL DE INSTRUÇÕES FRITADEIRAS A GÁS - (Instruções originais) Atenção: Leia as instruções antes de usar o aparelho.	144	PT
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΙΟΥ - (Γρήσιες οδηγίες) Προσοχή: Διαβάστε τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.	157	EL
NÁVOD K POUŽITÍ PLYNOVÝCH FRITÉZ - (Původní návod) Opzre: Prečítajte prije korištenja aparata.	171	CS
NÁVOD K POUŽITIU PLYNOVÝCH FRITÉZ - (Pôvodné pokyny) Upozornenie: Prečítajte si návod pred použitím prístroja.	184	SK
HASZNÁLATI KÉZIKÖNYV GÁZÜZEMŰ FRITŐZ - (Eredeti utasítások) Figyelem: Olvassa el az utasításokat, mielőtt használná a készüléket.	197	HU
BRUGSANVISNING FOR GASOPVARMEDE FRITUREAPPARATER - (Originalvejledning) Forsigtig: Læs vejledningen, før du bruger apparatet.	210	DA
BRUKSANVISNING FOR GASSFRITYRER - (Opprinnelige instruksjoner) Forsiktig: Les bruksanvisningen før du bruker apparatet.	223	NO
BRUKSANVISNING FÖR GASFRITÖSER - (Originalinstruktioner) Varning: Läs instruktionerna innan du använder apparaten.	236	SV
INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA FRYTOWNIC GAZOWYCH - (instrukcje oryginalne) Uwaga: Przeczytaj instrukcję przed użyciem urządzenia.	249	PL
MANUAL DE INSTRUȚIUNI FRITEZĂ PE GAZ - (Instrucțiuni originale) Atenție: Citiți instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul.	262	RO
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ - (оригинальные инструкции) Внимание: перед использованием аппарата прочитать инструкции.	275	RU
KULLANIM KILAVUZU GAZLI FRITÖZLER - (Orijinal bilgiler) Dikkat: cihazı kullanmadan önce bilgileri okuyunuz.	288	TR
دليل استعمال المقالي التي تعمل بالغاز - (تعليمات أصلية) تنبيه: اقرأ التعليمات قبل استخدام الجهاز.	313	AR

már előzőleg sütéseknél használták.

Állott olaj használata javasolt, mivel a hosszan tartó használatlal 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 nehegy 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:



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 bagerier, 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 "IDRIFSETTING" og "ELEKTRISK TILKOBLING".

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

Apparatet skal ikke rengjøres med vannstråler eller med damprensere.

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 strømfra kobling under tilstander i overspenningskategori III, i overensstemmelse med installasjonsreglene. Hvis strømedningen 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:



Tiltenkt bruk:

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

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

Merknader:

Vi fraråder å bruke gammel olje, da flammemetemperaturen avtar ved langvarig bruk, og tendensen til plutselig koking øker. Spesielt voluminøs mat eller mat som ikke har fått renne av seg kan forårsake plutselig kokende olje.

Vedlikeholdsoperasjonene må utføres av kvalifisert personale.

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

SV

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

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

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

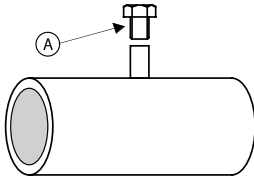
Fritösen får inte rengöras med högtryckstvätt eller med ångtvätt.

Varning!

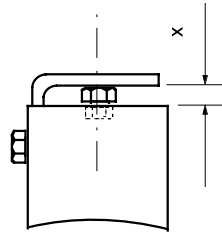
Innan något inngrep utförs ska huvudströmbrytaren stängas av.

För direktanslutning till nätaggregatet, ska en nödstoppsanordning som gör det möjligt att stänga av strömtillførsel placeras högst upp på apparaten. Säkerhetsanordningens kontaktöppning ska vara av ett avstånd som möjliggör fullständig avstängning enligt overspanningskategori 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.

1

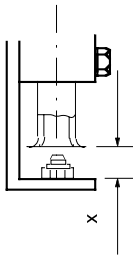


2



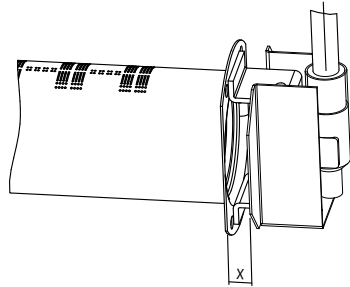
For model: **6GL18..., GL8..., GL10..., GL30...**

3



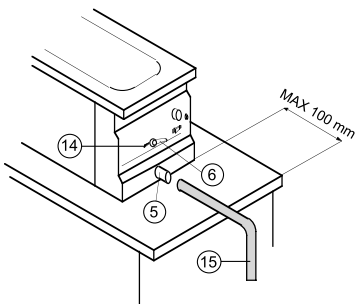
For model: **GL7..., GL15..., GL20..., 9GL15...
9GL22..., S9GL22..., LX9GL22...**

4

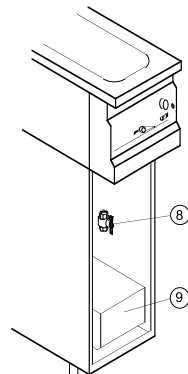


For model: **GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18...,
LX9GL18...**

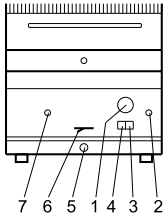
5



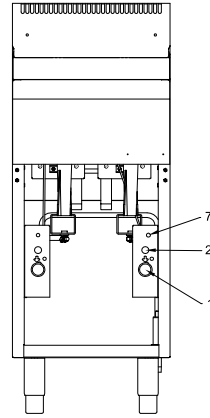
6



7

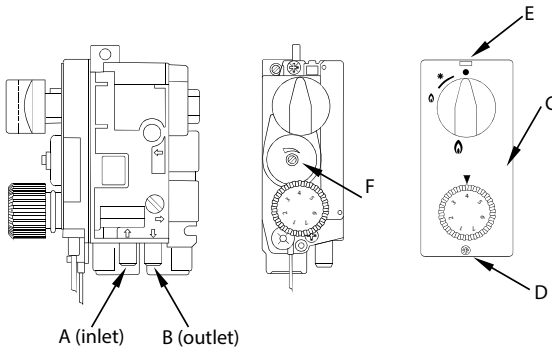


8

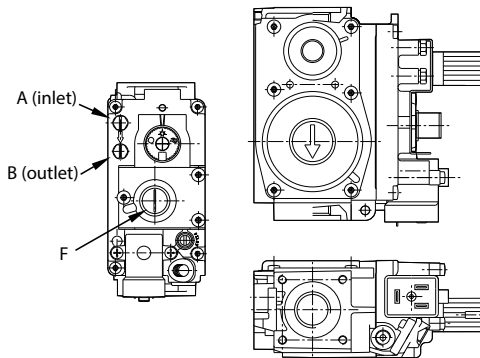


9

GV31

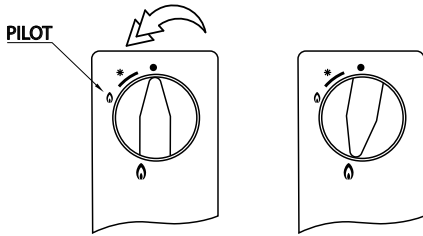


820 NOVA

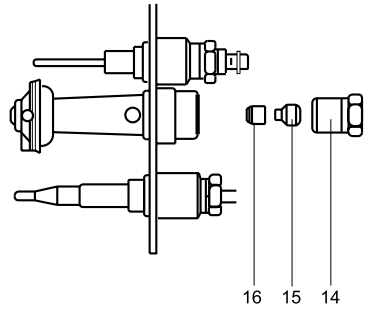


10

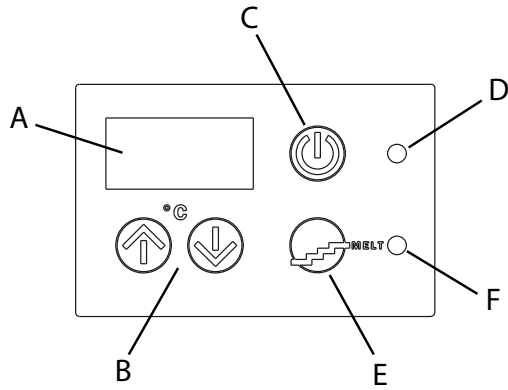
GV31



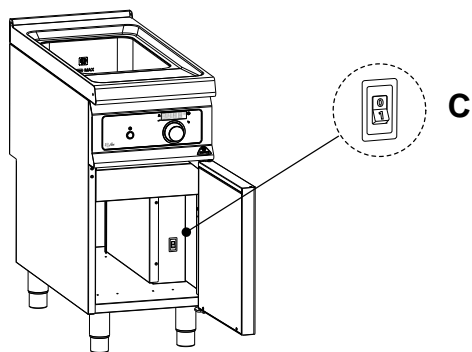
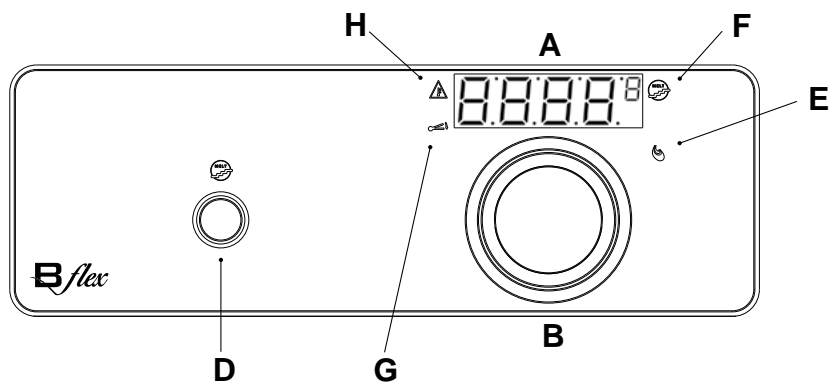
11



12



13





AL	SHQIPËRI DJEGËSIT	23
AT	OSTERREICH BRENNER	24
BE	BELGIË / BELGIQUE BRANDERS / BRÛLEURS	25
BG	БЪЛГАРИЯ ГОРЕЛКИ	26
CH	SVIZZERA / SCHWEIZ / SUISSE BRUCIATORI / BRENNER / BRÛLEURS	27
CY	ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ / CYPRUS ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ / BURNERS	28
CZ	ČESKA REPUBLIKA HOŘÁKY	29
DE	DEUTSCHLAND BRENNER	30
DK	DANMARK BLUS	31
EE	EESTI PÕLETID	31
EL	ΕΛΛΑΔΑ / GREECE ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ	32
ES	ESPAÑA QUEMADORES	33
FI	SUOMI / FINLAND POLTTIMET	33
FR	FRANCE BRÛLEURS	34
HR	HRVATSKA PLAMENICI	35
HU	MAGYARORSZAG ÉGŐK	36
IE	IRELAND BURNERS	37
IS	ICELAND GASLOGAR	37
IT	ITALIA BRUCIATORI	38
LT	LIETUVA DEGIKLIAI	39
LU	LUXEMBOURG / LUXEMBURG BRÛLEURS / BRENNER	40
LV	LATVIJA DEGLIS	40
MK	РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА ПЛАМЕНИЦИ	41
MT	REPUBBLIKA TA'MALTA / MALTA BURNERS	41
NL	NEDERLAND BRANDERS	42
NO	NORGE BRENNERE	42
PL	POLSKA PALNIKI	43
PT	PORTUGAL QUEIMADORES	44
RO	ROMÂNIA ARZĂTORI	45
SE	SVERIGE BRÄNNARE	46
RU	РОССИЯ ГОРЕЛКИ	46
SI	SLOVENIJA GORILNIKI	47
SK	SLOVENSKO HORÁKY	48
TR	TÜRKİYE BRÜLÖRLER	49
UK	ENGLAND BURNERS	50
AR	العربية	50





BRANDERS

NL

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

Naam gas	Brander	Ø Hoofd spuitmonden	Ø Brandings- permeete waakvlam	Ontluch- tingsventiel	Reg. Primaire lucht	Ø Spuitmonden waakvlam
GAS G25 25mbar METHAAN II2L3B/P SUPPLY PRESSURE: (min= max) G25 20÷30 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Gesloten	51
	6GL18B/M	150	-	-	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	Gesloten	51
	GL7+7M	160	-	-	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	157	-	-	9,0 mm	51
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	210	70	-	6,0 mm	Regelbaar
	GL20M GL20+20M	175	-	-	20,0 mm	51
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	205	-	-	16,0 mm	51
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	235	-	15 mbar	Open	51
	GL30B/M	160	-	-	Gesloten	51
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
	6GL18B/M	95	-	-	Open	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	-	-	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	-	-	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	100	-	-	9,0 mm	35
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	130	45	-	6,0 mm	25
	GL20M GL20+20M	115	-	-	Open	35
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	120	-	-	Open	30
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	120	-	-	Open	30
	GL30B/M	107	-	-	3,0 mm	35

BRENNERE

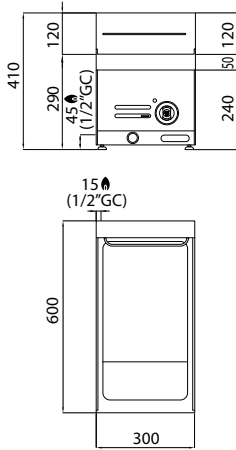
NO

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

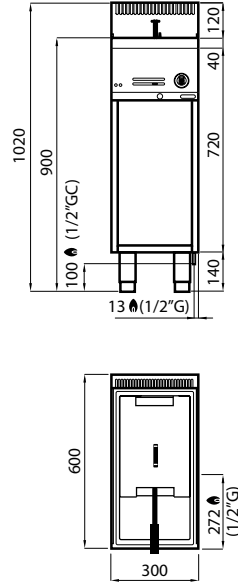
Gassnavn	Brenner	Ø Hoveddyser	Ø hjelpesbrenner	Ventilens utgangstrykk	Reg. av primærluft	Ø Pilotdyser
GAS G20 20mbar METAN II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min= max) G20 17÷25 mbar	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Lukket	51
	6GL18B/M	140	-	-	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	Lukket	51
	GL7+7M	155	-	-	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	157	-	-	9,0 mm	51
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	200	70	-	6,0 mm	Justerbar
	GL20M GL20+20M	175	-	-	20,0 mm	51
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	195	-	-	16,0 mm	51
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	235	-	10 mbar	Åpen	51
	GL30B/M	160	-	-	Lukket	51
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	-	-	Åpen	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	-	-	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	-	-	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	100	-	-	9,0 mm	35
	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	130	45	-	6,0 mm	25
	GL20M GL20+20M	115	-	-	Åpen	35
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	120	-	-	Lukket	30
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	120	-	-	Lukket	30
	GL30B/M	107	-	-	3,0 mm	35



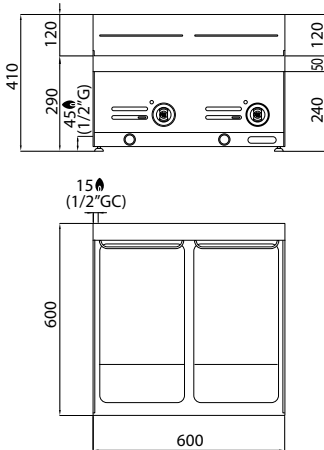
GL8B



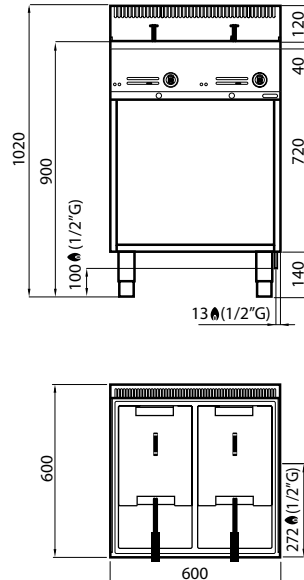
GL8M



GL8+8B

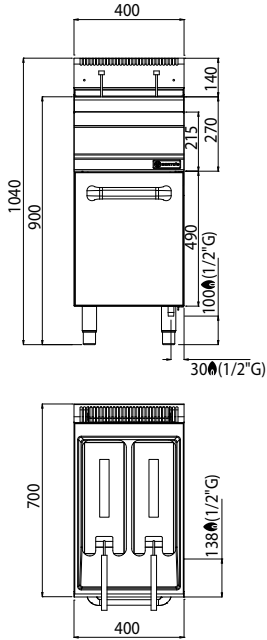


GL8+8M

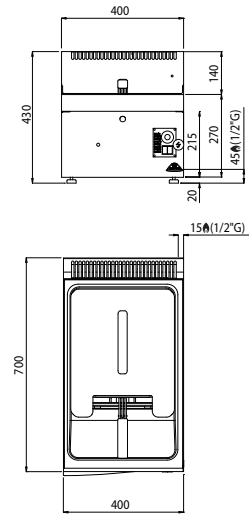




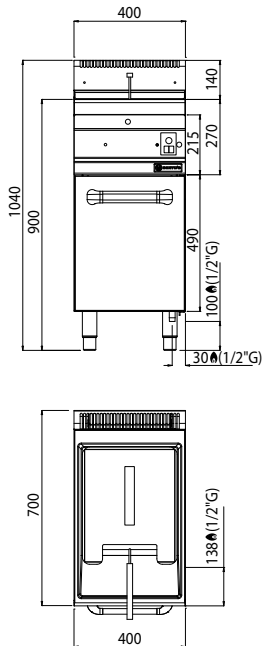
GL7+7M



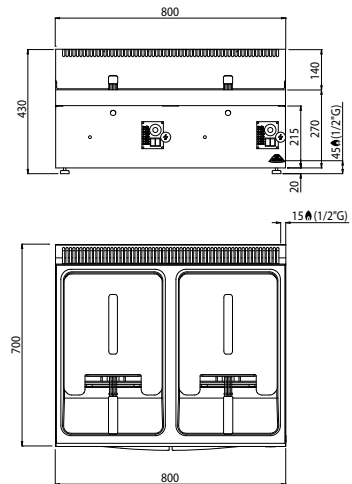
GL10B



GL10M

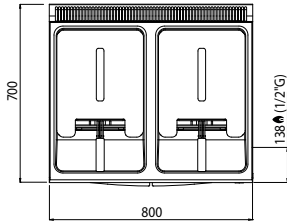
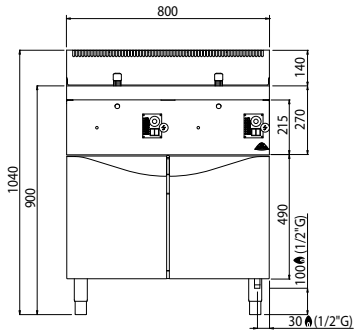


GL10+10B

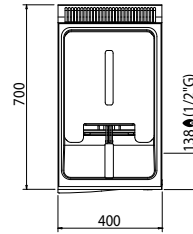
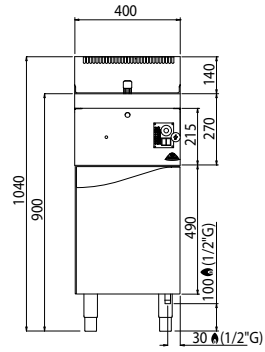




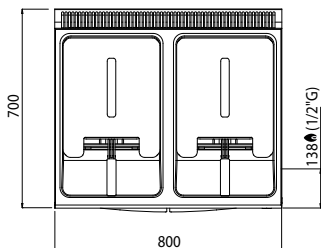
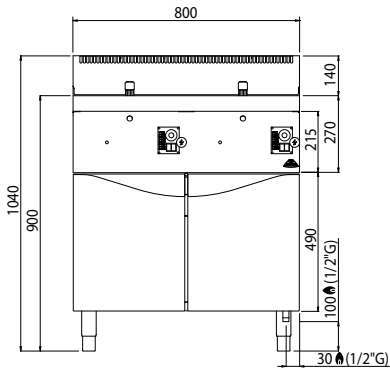
GL10+10M



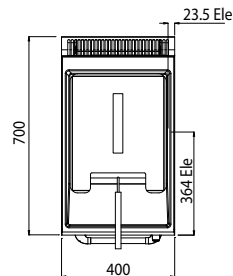
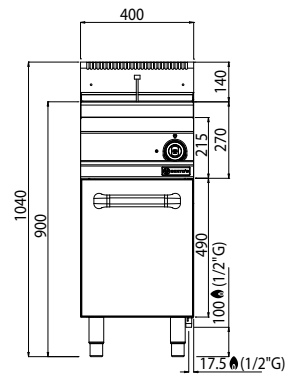
GL15M



GL15+15M

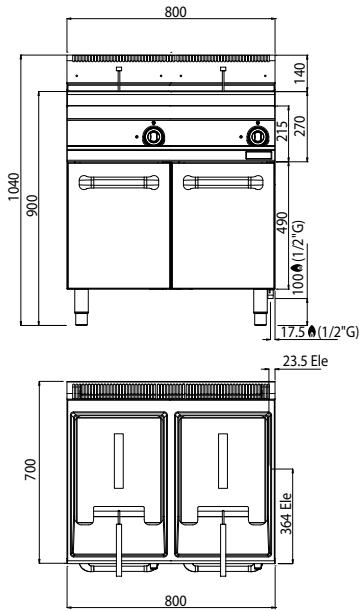


GL18MI - GL18MI-E

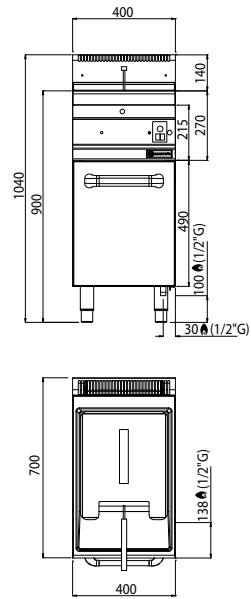




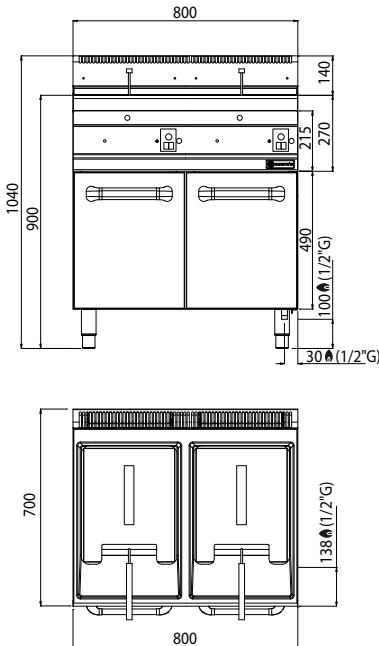
GL18+18MI - GL18+18MI-E



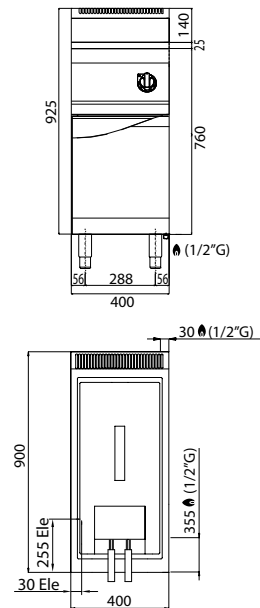
GL20M



GL20+20M

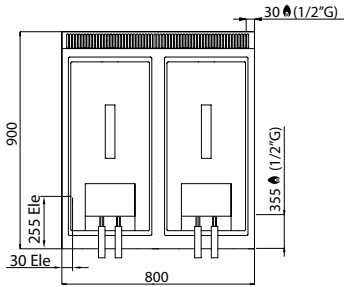
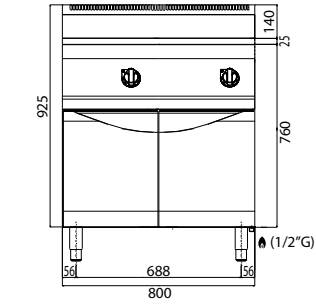


9GL18MI

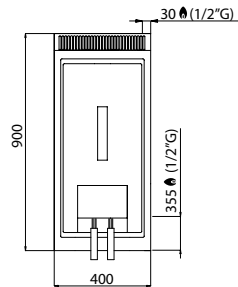
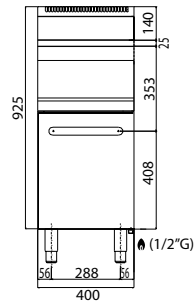




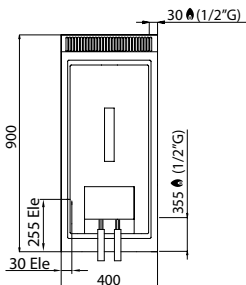
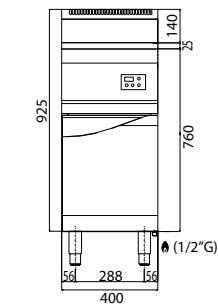
9GL18+18MI



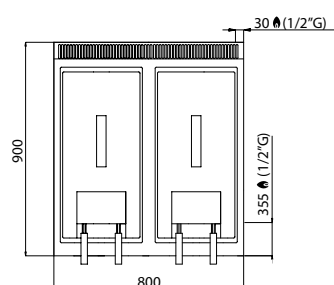
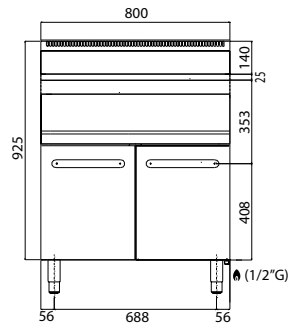
9GL22M



9GL18MIEL - 9GL22MEL

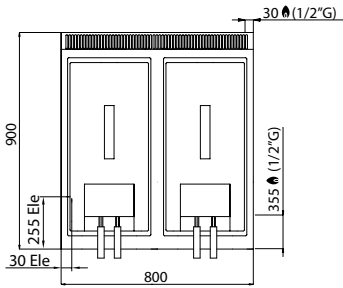
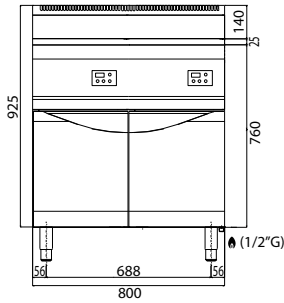


9GL22+22M

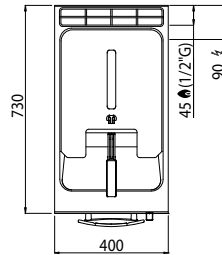
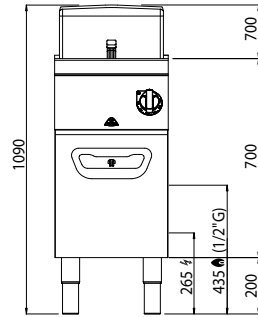




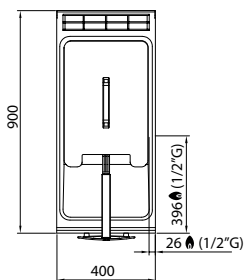
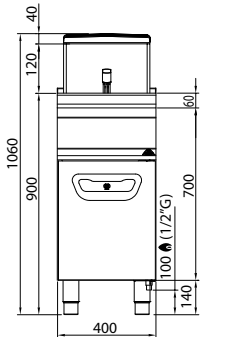
9GL18+18MIEL - 9GL22+22MEL



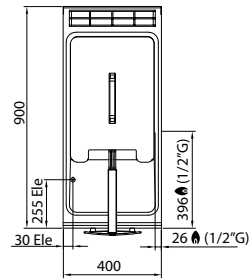
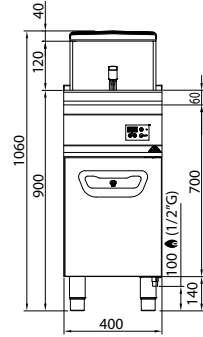
SGL18MI - SGL18MIEL - SGL18MIBF



S9GL22M

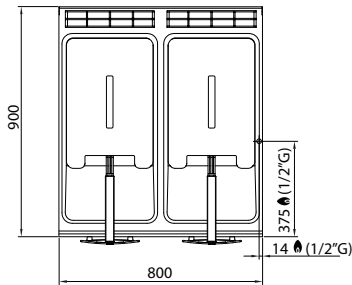
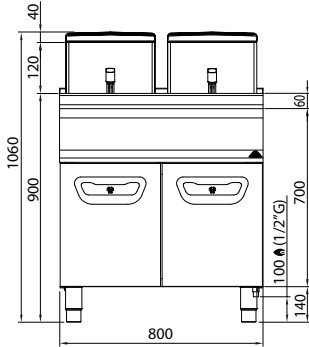


S9GL18MIEL - S9GL22MEL - S9GL18MIBF - S9GL22MBF

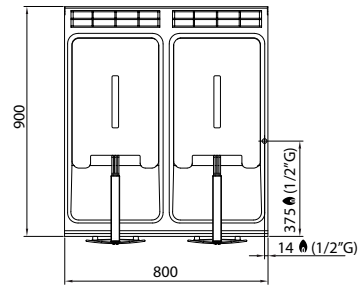
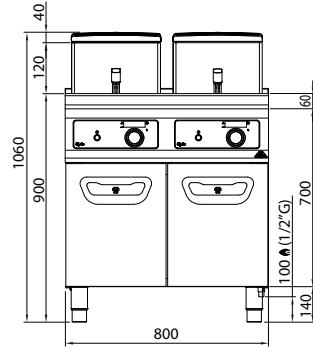




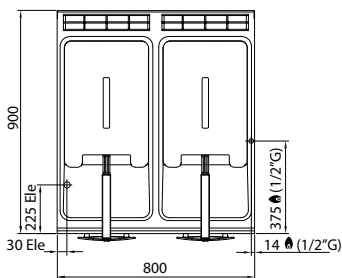
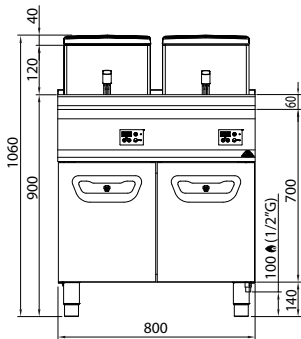
S9GL22+22M



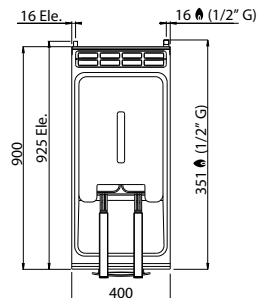
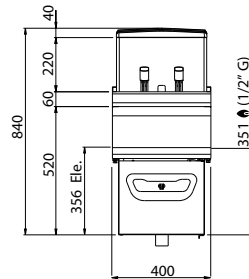
S9GL18+18MIBF - S9GL22+22MBF



S9GL22+22MEL - S9GL18+18MIEL - S9GL18+18MIBF



LX9GL18IEL - LX9GL22EL - LX9GL18IBF - LX9GL22BF



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

• قائمة تفسيرية للمحطات الكهربائية

B1	Interruttore	Switch	Interrupteur	Schalter
TL	Termostato di lavoro	Operating thermostat	Thermostat de travail	Betriebsthermostat
mA	Morsettiera arrivo linea	Inout terminal board	Bornier arrivée ligne	Klemmenleiste Leitungszugang
mD	Morsettiera di derivazione	Shunt terminal board	Bornier de dérivation	Verteiler-Klemmenleiste
BP	Base di partenza	Starting base	Base de départ	Ausgangsbasis
TD	Tastierino / display	keyboard / display	Clavier / affichage	Tastenfeld / Display
S1	Pulsante per piezo	keyzo button	Touche pour piézo	Piezo-Zündknopf
TS	Termostato di sicurezza	Safety thermostat	Thermostat de sécurité	Sicherheitsthermostat
EV	Elettrovalvola	Solenoid valve	Électrovanne	Elektroventil
GP	Generatore piezo	Piezo generator	Générateur piézo	Piezo-Generator
CP	Candelletta piezo	Piezo plug	Bougie piézo	Piezo-Zündkerze
TC	Termocoppia pilota	Pilot thermocouple	Thermocouple pilote	Thermoelement Zündflamme

B1	Interruptor	Schakelaar	Interruptor	Διακόπτης
TL	Termostato de ejercicio	Thermostaat	Termostato de trabalho	Θερμοστάτης λειτουργίας
mA	Tablero de bornes legada linea	Klembord netansluiting	Régua de bornes chegada linha	Κλεμοσειρά εισαγωγής γραμμής
mD	Tablero de bornes de derivación	Aftakingsklembord	Réguia de bornes de derivação	Κλεμοσειρά εκτροπής
BP	Base de salida	Vertretpunt	Base de partida	Βάση ξεκινήματος
TD	Teclado/pantalla	Toetsenbord/Display	Teclado / visor	Πληκτρολόγιο / οθόνη
S1	Botón para piezoeléctrico	Drukknop voor piézo	Botão ignição piezoeléctrica	Διακόπτη για το πιέζο
TS	Termostato de seguridad	Veiligheidsthermostaat	Termostato de segurança	Θερμοστάτης ασφαλείας
EV	Electroválvula	Elektroventiel	Válvula eléctrica	Ηλεκτροβελβίδα
GP	Generador piezoeléctrico	Generator piézo	Gerador ignição piezoeléctrica	Γεννήτρια για το πιέζο
CP	Bujía piezoeléctrico	Bougie piézo	Vela ignição piezoeléctrica	Μπουζί για το πιέζο
TC	Termopar piloto	Thermokoppel waakvlam	Termopar piloto	Θερμοστοχείο του πιλότου

B1	Vypínač	Vypínač	kapcsoló	Kontakt
TL	Provozní termostat	Pevádzkový termostat	Munka termosztát	Arbejdstermostat
mA	Svorkovnice linky	Vstupná svorkovnica linky	Belőpő csöveken bilincs	Klemkasse ved ledningens indgang
mD	Derivační svorkovnice	Derivačná svorkovnica	Elágazó csöveken bilincs	Omledningsklemkasse
BP	Spouštěcí základna	Spúšťacia základňa	Keinduló bázis	Udgangspunkt
TD	Klávesnice / displej	Klávesnica / displej	Billentyűzet / display	Tastatur / display
S1	Tlačítko pro piezozapalovač	Piezoelektrické tlačidlo	Gyújtógomb	Gnístknapp
TS	Bezpečnostní termostat	Bezpečnostný termostat	Biztonsági termosztát	Sikkerhedstermostat
EV	Elektroventil	Elektroventil	Elektro-szelep	Elektroventil
GP	Piezoelektrický generátor	Piezoelektrický generátor	Gyújtó generátor	Gnistgenerator
CP	Piezoelektrická svíčka	Piezoelektrický čapík	Gyújtótűgyertya	Gnist-tændror
TC	Zapalovací termočlánek	Zapalovací termočlánek	Vezérlő gyújtó-betét	Våge-termoelement

B1	Bryter	Strömbrytare	Wyłącznik	Ínterruptör
TL	Arbejdstermostat	Arbetsstermostat	Termostat roboczy	Termostat de lucru
mA	Terminalblokk for inngående ledninger	Uttagslåda för strömledning	Skrzynka zaciskowa wlotu linii	Cărlig sosire linie
mD	Terminalblokk; utgangspunkt for ledninger	Uttagslåda för förgrening	Skrzynka zaciskowa rozdziałowa	Cărlig de derivare
BP	Utgangsbasis	Utgångsbas	Podstawa	Baza de pornire
TD	Tastatur / display	Tangentbord / display	Klawiaturka / wyświetlacz	Tastierä / display
S1	Piezoknapp	Piezoelektrisk tryckknapp	Przycisk dla zapalarki piezoelektrycznej	Pulsant pe butată
TS	Sikkerhetstermostat	Säkerhetstermostat	Termostat bezpieczeństwa	Termostat de siguranță
EV	Elektroventil	Elektroventil	Elektrozawór	Electrovalvă
GP	Piezogenerator	Piezoelektrisk generator	Generator zapalarki piezoelektrycznej	Generator butată
CP	Piezo tennstift	Piezoelektrisk stift	Świca zapalarki piezoelektrycznej	Bujie butată
TC	Pilot-termoelement	Pilottermoelement	Termopara pilotująca	Termocuplu pilot

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

• قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية

B1	Выключатель	Şalter	مفتاح كهربائي
TL	Рабочий термостат	Çalışma termostati	ثيرموستات التشغيل
mA	Клеммная колодка входа линии	Hat geliş terminal kutusu	لوحة أطراف توصيل الدخل
mD	Распределительная клеммная колодка	Derivasyon kutusu	لوحة أطراف توصيل التفرع
BP	Исходная позиция	Başlangıç bazı	قاعدة الانطلاق
TD	Кнопочная панель / дисплей	Ufak klavye / ekran	لوحة مفاتيح / لوحة عرض
S1	Кнопка пьезозажигания	Piezo tuşu	زر بيزو
TS	Предохранительный термостат	Emniyet termostati	ثيرموستات أمان
EV	Электроклапан	Solenoid vana	صمام كهربائي
GP	Пьезогенератор	Piezo jeneratörü	مولد بيزو
CP	Свечка пьезозажигания	Piezo bujisi	شمعة إشعال بيزو
TC	Термопара запальника	Pilot termokup	مزوجة حرارية



Bruksanvisning

Dimensjoner	224
Tekniske data	226
Spesifikke instruksjoner	228



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 400x700x290 (430)	A1
GL10M	Gassfrityr med underskap 10 l	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL7+7M	Gassfrityr med underskap 7+7 l	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL10+10B	Gassfrityr til benkeplate 10+10 l	mm 800x700x290 (430)	A1
GL10+10M	Gassfrityr med underskap 10+10 l	mm 800x700x900 (1040)	A1
GL15M	Gassfrityr med underskap 15 l	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL15+15M	Gassfrityr med underskap 15+15 l	mm 800x700x900 (1040)	A1
GL18MI	Gassfrityr med underskap 18 l	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL18MI-E	Gassfrityr med underskap 18 l	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL18+18MI	Gassfrityr med underskap 18+18 l	mm 800x700x900 (1040)	A1
GL18+18MI-E	Gassfrityr med underskap 18+18 l	mm 800x700x900 (1040)	A1
GL20M	Gassfrityr med underskap 20 l	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL20+20M	Gassfrityr med underskap 20+20 l	mm 800x700x900 (1040)	A1
GL30B	Gassfrityr til benkeplate 25 l	mm 800x700x290 (430)	A1
GL30M	Gassfrityr med underskap 25 l	mm 800x700x900 (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
9GL18MIEL	Gassfrityr med underskap – elektronisk styring 18 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MI	Gassfrityr med underskap 18+18 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MIEL	Gassfrityr med underskap – elektronisk styring 18+18 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL22M	Gassfrityr med underskap 22 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL22+22M	Gassfrityr med underskap 22+22 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL22MEL	Gassfrityr med underskap – elektronisk styring 22 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL22+22MEL	Gassfrityr med underskap – elektronisk styring 22+22 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
SGL18MIEL	Gassfrityr med underskap – elektronisk styring 18 l	mm 400x730x900 (1090)	A1
SGL18+18MI	Gassfrityr med underskap 18+18 l	mm 800x730x900 (1090)	A1
SGL18+18MIEL	Gassfrityr med underskap – elektronisk styring 18+18 l	mm 800x730x900 (1090)	A1
SGL18MIBF	Gassfrityr med underskap – Bflex styring 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
S9GL18MIEL	Gassfrityr med underskap – elektronisk styring 18 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL18+18MI	Gassfrityr med underskap 18+18 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL18+18MIEL	Gassfrityr med underskap – elektronisk styring 18+18 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL22M	Gassfrityr med underskap 22 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL22MEL	Gassfrityr med underskap – elektronisk styring 22 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL22+22M	Gassfrityr med underskap 22+22 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL22+22MEL	Gassfrityr med underskap – elektronisk styring 22+22 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL18MIBF	Gassfrityr med underskap – Bflex styring 18 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL18+18MIBF	Gassfrityr med underskap – Bflex styring 18+18 l	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL22MBF	Gassfrityr med underskap – Bflex styring 22 l	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL22+22MBF	Gassfrityr med underskap – Bflex styring 22+22 l	mm 800x900x900 (1065)	A1

GASSFRITYRER - SERIE LX900 TOP

Type apparat	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)	Type
LX9GL18IEL	Fritthengende gassfrityr – elektronisk styring 18 l	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL22EL	Fritthengende gassfrityr – elektronisk styring 22 l	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL18I	Fritthengende gassfrityr 18 l	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL22I	Fritthengende gassfrityr 22 l	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL18IBF	Fritthengende gassfrityr – Bflex styring 18 l	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL22BF	Fritthengende gassfrityr – Bflex styring 22 l	mm 400x900x580 (840)	A1



GASSFRITRYER - SERIE PLUS 600

TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt		Forbruk LPG G30/31		Forbruk metan G20		Forbruk metan G25		Primærluft til forbereningen		Type konstruksjon	Nominell elektrisk effekt		Førhåndsinnstilt spenning	Ledning type H07RNF snitt	Sylindrisk brenner	Brenner med rundt hode HØYRE		Brenner med rundt hode VESTRE		Brenner med ovalt hode	
	kW		kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	n°	kW		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					

GASSFRITRYER - SERIE MACROS 700

TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt		Forbruk LPG G30/31		Forbruk metan G20		Forbruk metan G25		Primærluft til forbereningen		Type konstruksjon	Nominell elektrisk effekt		Førhåndsinnstilt spenning	Ledning type H07RNF snitt	Sylindrisk brenner	Brenner med rundt hode HØYRE		Brenner med rundt hode VESTRE		Brenner med ovalt hode	
	kW		kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	n°	kW		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															
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		0,99	1,34	1,56	25,4	A1															
GL15+15M	25,4		1,99	2,69	3,13	50,8	A1							230-240	3X1,5	2	7					
GL18M1 - GL18M1-E	14		1,1	1,5	1,72	28	A1							230-240	3X1,5	4	7					
GL18+18M1 - GL18+18M1-E	28		2,2	3	3,44	56	A1							230-240	3X1,5	4	7					
GL20M	16,5		1,29	1,75	2,03	33	A1															
GL20+20M	33		2,58	3,49	4,06	66	A1															
GL30B	17,5		1,37	1,85	2,15	35	A1															
GL30M	17,5		1,37	1,85	2,15	35	A1															

GASSFRITRYER - SERIE S700

TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt		Forbruk LPG G30/31		Forbruk metan G20		Forbruk metan G25		Primærluft til forbereningen		Type konstruksjon	Nominell elektrisk effekt		Førhåndsinnstilt spenning	Ledning type H07RNF snitt	Sylindrisk brenner	Brenner med rundt hode HØYRE		Brenner med rundt hode VESTRE		Brenner med ovalt hode	
	kW		kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	n°	kW		n°	kW				n°	kW	n°	kW	n°	kW
SGL18M1 - SGL18M1E - SGL18M1BF	14		1,1	1,5	1,72	28	A1							230-240	3X1,5	2	7					
SGL18+18M1 - SGL18+18M1E	28		2,2	3,0	3,44	56	A1							230-240	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	Ledningstype HØ7RNF-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	A1	kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW
9GL18MI - 9GL18MIEL	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	230 - 240	3x1,5	2	7		
9GL18+18MI - 9GL18+18MIEL	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	230 - 240	3x1,5	4	7		
9GL22M	20	1,56	2,12	2,46	40	A1							
9GL22+22M	40	3,12	4,24	4,92	80	A1							3 6,67
9GL22MEL	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	230 - 240	3x1,5				6 6,67
9GL22+22MEL	40	3,12	4,24	4,92	80	A1	0,1	230 - 240	3x1,5				6 6,67

GASSFRITYRER - SERIE 900 "S"**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	Ledningstype HØ7RNF-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	A1	kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW
99GL18MI - 99GL18MIEL - 99GL18MBF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	230 - 240	3x1,5	2	7		
99GL18+18MI - 99GL18+18MIEL - 99GL18+18MBF	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	230 - 240	3x1,5	4	7		
99GL22M	20	1,56	2,12	2,46	40	A1							3 6,67
99GL22MEL - 99GL22MBF	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	230 - 240	3x1,5				3 6,67
99GL22+22M	40	3,12	4,24	4,92	80	A1							6 6,67
99GL22+22MEL - 99GL22+22MBF	40	3,12	4,24	4,92	80	A1	0,1	230 - 240	3x1,5				6 6,67

GASSFRITYRER - SERIE 900 "LX" 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	Ledningstype HØ7RNF-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	A1	kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW
LX9GL18I - LX9GL18IEL - LX9GL18IBF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	230 - 240	3x1,5	2	7		
LX9GL18+18I - LX9GL18+18IEL	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	230 - 240	3x1,5	4	7		
LX9GL22I	20	1,56	2,12	2,46	40	A1							3 6,67
LX9GL22IEL - LX9GL22IBF	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	230 - 240	3x1,5				3 6,67
LX9GL22+22I	40	3,12	4,24	4,92	80	A1							6 6,67



SPESIFIKKE INSTRUKSJONER



MERK!

Tegningene det henvises til i kapitlene "GENERELL INFORMASJON", "INSTRUKSJONER FOR GASSMODELLER" og "INSTRUKSJONER FOR ELEKTRISKE MODELLER", 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 bekledd 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 i tilfelle apparatet skulle finne seg nær vegger i brennbar materiale. Hvis det ikke skulle være mulig å overholde disse avstandene, må du sørge for passende sikkerhetstiltak mot eventuell for stor varme, ved for eksempel å bekle installasjonsoverflatene med fliser, eller ved å montere antistrålevern.

Sett apparatene på et bord eller på en hylle laget av ikke brennbar 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 byggelovverk 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 bøyelege 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. Apparaterne anses (se tabellen "TEKNISKE DATA") som:

gassapparater av typen "A1"

De er ikke ment å skulle kobles til et utløp for forbrenningsgasser.

Disse apparatene utslipp må skje direkte i et dertil egnet luftavtrekk, eller lignende innretninger, som må være tilkoblet en garantert effektiv skorstein eller direkte utendørs.

Ved mangel på dette kan man bruke et luftavtrekk som er direkte tilkoblet utendørs, med passende kraft, se tabellen "TEKNISKE DATA", pluss nødvendig utskifting av luft slik at brukerne jobber i et behagelig klima.

Elektrisk tilkobling

Før man kobler apparatet til strømmen må man kontrollere at:

- Strømspanningen tilsvarer verdiene på typeskiltet.
- Jordingen er effektiv.
- Ledningen egner seg til apparatets strømforbruk.

Desuten må apparatets strømtilførselskrets utstyres med en flerpolet bryter med en kontaktåpningsavstand på minst 3 mm som lett tillater å koble fra apparatet.

Til den hensikt kan man for eksempel trenge sikkerhetsbrytere. Den flerpolet bryteren må plasseres i nærheten av apparatet, være homologert og ha et snitt som passer til apparatet.

Ledningen må minst være av typen H07 RN-F.

Den GUL-GRØNNE jordledningen må ikke avbrytes.

Potensialutligning

Apparatet må kobles til en potensialutligning. Klemmen for denne sitter nær der ledningen starter. Den er merket



med en etikett



INGANGSETTING

Forberedende inngrep før plassering

Før plassering anbefales det å ta bort den pålimte vernebekledning. 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.

Kontroll av effekten i henhold til den volumetriske metoden

Ved hjelp av en gassmåler og et kronometer er det mulig å måle gassforbruket i tidsenheten. Denne verdien skal sammenlignes med verdien E som beregnes

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

Det er viktig at målingen av effekten utføres mens apparatet er uvirksomt. Brennerens effekter, nominell og redusert, beregnet ved verdien for nominelt trykk, oppnås ved å se i tabellen "BRENNERE". Gassens varmeevne kan fås ved henvisning til det lokale gassforsyningsverket.

Kontroll av hvordan maskinen fungerer

Kontroller om typen dyser som brukes tilsvarer de forutsett i tabellen "BRENNERE". Kontroller at trykkreduktoren som

brukes har en større strømningshastighet enn summen av forbruksstrømningshastighetene til alt utstyret som er tilkoblet. Kontroller at gassens ledningsrør passer.

Kontroll av pilotflammen

For en korrekt justering skal flammen omsvøpe varmelementet og være perfekt å se på. I motsatt tilfelle kontroller om injektoren er den riktige for typen gass som brukes.

Kontroll av primærluftten (Fig. 2/3/4)

Justeringen skjer ved hjelp av venturirøret ved å regulere kvoten "X" i tabellen "BRENNERE" og verifisere flammens utseende; den skal være jevn, luftig og stille.

Kontroll av funksjoner

- Sett apparatet i drift.
- Kontroller at gassrørene er tette;
- Kontroller brennerens flamme, også ved et minimum.

Advarsler for installatøren

- Forklar og vis brukerne drift og bruk av maskinen i henhold til anvisningene og overlatt vedkommende bruksanvisningen.
- Opplys brukeren om at ethvert oppussingsarbeid eller byggmessig endring som kan skade tilførselen av luft for forbrenningen gjør det nødvendig å foreta en ny kontroll av apparatets funksjoner.

Bruk med andre typer gass

For å gå over til en annen type gass, skal man konsultere tabellen "BRENNERE", hvor det spesifiseres hvilke dyser som egner seg å bruke.

Diametermålet er uttrykt i hundredels mm og står på hver dys. På modellene med trykkregulator (I/R) er det i tillegg nødvendig å kontrollere og justere utgangstrykket. Etter å ha skiftet ut dysene må man foreta en funksjonssjekk, som beskrevet i avsnittet "IDRIFTSETTING", og angi den nye gassypen på typeskiltet.

Regulering av utgangstrykket på modellene "I/R"

For å få tilgang til reguleringskruen, skal man ta vekk dekslet "C" (se fig. 9) ved å skru av skruen "D" og lirke med en egnet skrutrekker på åpningen "E". Koble en trykkmåler på uttaket for utgangstrykket "B (outlet)", og juster utgangstrykket på skruen "F" ved hjelp av en egnet skrutrekker, jfr. tabellen "BRENNERE".

Utskifting av brennerens dyser

FOR MODELLENE MED KAPASITET PÅ 8, 10, 18 og 30 LITER

Ta bort styrepanelet ved å skru av de synlige skruene som sitter på den nederste kanten eller foran på panelet. Ta deretter bort de synlige dysene og skift dem ut med nye egnede dyser, i henhold til tabellen "BRENNERE". Ikke glem å sette på plass tetningen der denne er forutsett.

FOR MODELLER MED KAPASITET PÅ 7, 15, 20 og 22 LITER

Man har tilgang til dysene ved å åpne skaplukene. Skru dem av og skift dem ut med nye egnede dyser, i henhold til tabellen "BRENNERE". Ikke glem å sette på plass tetningen der denne er forutsett.

Regulering av pilotflammen (fig. 11)

NO



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).

APPARATETS SIKKERHETSSYSTEMER

Sikkerhetsventil: en ventil med termoelement tillater å avbryte gasstrømmen til hovedbrenneren dersom pilotflammen skulle slukkes.

For å tilbake stille funksjonen i utgangsposisjon, må man repetere operasjonen som må utføres for å slå på pilotgassbrenneren.

Sikkerhetstermostat: Kobler seg inn ved å stenge gasstrømmen ved alvorlige feil. Denne skal tilbake stilles i utgangsposisjon manuelt ved å skru av mutteren (n. 7) (fig. 7-8). Dersom denne skulle koble seg inn må man melde fra til teknisk assistanse.

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 fritrykokerne som har tanker med oljeforsegling på termostatene, er det nødvendig å kontrollere denne forseglingen regelmessig. God strømming 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, monter panelet og de respektive delene i riktig rekkefølge.

ADVARSEL

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

BRUKSANVISNINGER

IDRIFTSETTING

Apparatet er til profesjonell bruk og skal kun brukes av kvalifisert personale.

Vi anbefaler brukeren å kontrollere at apparatet installeres på egnet måte. Fabrikanten fraskriver seg alt ansvar for skader som skyldes dårlig installasjon, mangelfullt vedlikehold eller 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 fritrykoking nøye, særlig i den første brukstiden, helt til du får så god praksis og erfaring at du personlig kan velge koketider og -temperaturer.

For 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 (serie 600) (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 (serie 700/900) (fig. 8)

Trykk inn og vri bryteren med urviseren helt til den er i posisjon (☼) (PILOT). Hold bryteren inntrykt i denne posisjonen mens du trykker gjentatte ganger på den piezoelektriske knappen helt til pilotflammen tennes. På modellene 9GL22M - 9GL22+22M - S9GL22M - S9GL22+22M skal man vri bryteren enda lenger frem for å aktivere den piezoelektriske knappen (se fig. 10).

Slipp bryteren etter 5 sekunder, og vri den i ønsket posisjon. Gjenta operasjonen hvis pilotflammen skulle slukke.

Tenning av pilotgassbrenneren (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI, 9GL22...EL, S9GL22...EL, LX9GL22...EL) (fig. 8)

Vri håndtaket (1) mot venstre 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 (0). Gjenta operasjonen dersom pilotflammen slukker seg.

Tenning av hovedgassbrennerne og justering av temperaturen

For å slå på hovedgassbrenneren skal man vri håndtaket ytterligere mot venstre helt til ønsket temperatur. Termostatventilen er merket med posisjoner fra 1 til 8 for Serie 600, og fra 1 til 7 for Serie 700/900.

Verdiene som gis for temperaturen for hver posisjon er som følger:

Ventil 8 posisjoner

Posisjon	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatur °C	Avslått	110	121	133	145	156	168	179	190

Ventil 7 posisjoner

Posisjon	0	1	2	3	4	5	6	7
Temperatur °C	Avslått	115	130	143	157	171	180	190

Tenning av hovedgassbrennerne og justering av temperaturen (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI). For å slå på hovedgassbrenneren skal man vri termostathåndtaket på instrumentpanelet helt til verdien for ønsket temperatur.

Modeller 9GL22M - 9GL22+22M - S9GL22M - S9GL22+22M (fig. 10). For å tenne hovedbrennerne, skal man vri bryteren i posisjon (0) og stille inn ønsket temperatur.

AVSLÅING

Avslåing under normal drift (fig. 6-7)

AVSLÅING (SERIE 600) 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 (SERIE 700/900). 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 (elektronisk styring). 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 (●), og trykke på START/STOPP-knappen på den elektroniske styreenheten.

Avslåing (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI). 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 (●).

Modeller 9GL22M - 9GL22+22M - S9GL22M - S9GL22+22M (fig. 10). For å slå av hovedbrennerne, skal man vri bryteren i posisjon (0).

For å slå av pilotflammen, skal man vri bryteren i posisjon (●).

Avslåing i tilfelle feil

I dette tilfellet steng av gasstilførselen til apparatet.

Howdan oppføre seg i tilfelle feil eller lengre tids stillestands av bruk

I tilfelle apparatet ikke skal brukes under en lengre periode eller i tilfelle feil eller problematisk drift, lukk kranen for tilkobling til gassnettverket 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

Regulering av steiketid (se fig. 12)

Ved avskrudd fritry, med strømkabelen koblet til strømmettet, vil displayet "A" vise temperaturverdien ved oljen inne i tanken.

Trykk lett på piltastene (B) for å øke eller minske temperaturverdien ved steikeoljen.

Displayet viser valgt temperaturverdi og et akustisk signal vil bekrefte at innstillingen har blitt registrert.

Ved endt operasjon vil displayet vise temperaturverdien inne i tanken på nytt.

Reguleringen av steketemperaturen kan utføres med avskrudd eller påskrudd fritry.

I tilfelle man skulle komme til å stille inn en temperaturverdi som er lavere enn den i tanken, er det nødvendig å vente på at oljen avkjøles.


På- og avskruing (se fig. 12)


Fritryen er utstyrt med elektrisk påskruing av pilotflammen, dermed må man forsikre seg om at fritryen er koblet til

NO



strømnettet på en tilstrekkelig måte.

Trykk og roter ventilknotten i påskruingsposisjon , hold inne for å tenne pilotflammen og vent noen sekunder på at termoelementet varmes opp før man slipper opp knotten.


Trykk og roter knotten i funksjonsposisjon , for å skru på frityren må man holde påskruingstasten "C" inne i noen sekunder, den grønne led-en "D" begynner å blinke og brennerne skrur på.

Ved oppnåelse av innstilt temperatur vil frityren varsle med et akustisk signal. Da vil frityren gå over til modus for opprettholdelse av temperaturen og vil kontinuerlig skrur av og på for å opprettholde konstant temperaturverdi ved oljen.

Man vil høre et akustisk signal hver gang frityren når innstilt temperatur.

For å skru av frityren, må man holde tasten "C" inne i noen sekunder, brennerne vil skru seg av og den grønne led-en "D" vil slutte å blinke.

Kun pilotflammen vil forbli tent og på displayet "A" kan man se temperaturen på oljen inne i tanken.

For å skru av pilotflammen må man trykke på og plassere ventilknotten i posisjon .

MELTING-funksjon (se fig. 12)

Melting-funksjonen gjør det mulig å varme opp oljen uten brå temperaturøkninger ved å la frityren virke på syklisk vis.

Denne funksjonen brukes først og fremst i de kalde vintermånedene når oljen har en tendens til å bli solid eller i tilfelle man bruker vegetabilsk fett til frityrsteiking.

Ved å fungerende vekselvis vil frityren smelte fettene som benyttes i frityrsteikingen uten at dette brenner seg.

For å aktivere melting-funksjonen må man holde tasten "E" inne i noen sekunder, den røde led-en "F" begynner å blinke, frityren vil begynne å virke på syklisk vis helt til den når en temperatur på 100 °C. Når dette har skjedd, vil frityren automatisk gå over i kontinuerlig funksjon og varme opp oljetemperaturen til innstilt verdi.

Melting-funksjonen kan aktiveres eller deaktiveres når som helst ved å holde tasten "E" inne i noen sekunder.



Hvis man aktiverer melting-funksjonen før man skrur på frityren vil man, når man når 100 °C, automatisk gå over til bevaringsstilstand som opprettholder oljetemperaturen ved 100 °C.

For å gå tilbake til kontinuerlig funksjon er det nok å trykke på piltastene "B". Da vil frityren begynne å varme opp oljen helt til den når innstilt temperatur.

BFLEX MODELLENE - ELEKTRONISKE KONTROLLFUNKSJONER (se fig. 13)

Påslåing, regulering og avslåing

Når frityrkokeren er avslått og strømledningen sitter i kontakten, vil skjermen "A" vise "OFF".

Frityrkokeren er utstyrt med elektrisk tenning av pilotflammen. Trykk inn og vri ventilbryteren i tennposisjon  (fig. 8). Hold bryteren inne for tenning av pilotflammen, og vent noen sekunder for oppvarming av termoelementet før du slipper bryteren. Trykk inn og vri bryteren i driftsposisjon .


For å slå på frityrkokeren, skal man holde bryteren "B" inne

i noen sekunder helt til man hører et lydsignal. På skjermen vises standardtemperaturen 190°, og symbolet "°C" blinker. For å endre steketemperatur, skal man trykke raskt inn bryteren "B" og vri den. Når skjermen viser ønsket temperatur, skal man trykke inn bryteren "B" igjen for å lagre den nye temperaturen.

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.

Det vil høres et lydsignal hver gang frityrkokeren når den innstilte temperaturen.

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 frityrsteikingen.

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 steking av maten vil noen partikler falle av; de største delene vil legge seg på risten og de minste på



bunnen, på det kalde området.

For å unngå at disse avleiringene holdes i sirkulasjon og dermed brennes, må man periodisk sørge for å rense tanken for disse. Renseoperasjonen skal utføres med kald olje og etter å ha latt restpartiklene legge seg som bunnfall.

HENVISNINGER FOR BRUK AV FAST FETT (SVINEFETT)

Dersom man bruker svinefett til steking kan det oppstå faresituasjoner som skyldes overoppheting av selve svinefettet og selve tanken i frityren. Derfor skal man la svinefettet smelte gradvis i henhold til instruksjonene under:

Ta bort kurven og fettfilteret og legg i det faste svinefettet. La apparatet stå på maksimal ytelse i cirka et minutt før du igjen regulerer varmen i referanseposisjon.

Svinefettet vil begynne å smelte ved kontakt med de varme flammerørene.

Vent i noen minutter for å garantere at smeltingen skjer gradvis uten overoppheting. Sett apparatet i maksimal ytelse igjen enda et minutt før du igjen regulerer det i referanseposisjon.

På dette punktet vil rørene være tilstrekkelig oppvarmet, vent derfor til svinefettet er blitt helt flytende før du setter på plass fettfilteret og kurven igjen.

Kun når svinefettet er helt flytende og i riktig mengde kan man begynne å bruke frityren på en korrekt måte.

ADVARSEL OM BRUK AV DEN VARME OLJEN

Enhver atferd som fører til ett eller flere av nedenstående punkter er forbudt:

- Overoppheting av oljen.
- Feil bruk av frityrkokeren.
- Utskifting av stekeoljen mens frityrkokeren er varm.
- Bruk av brennbare løsemidler til rengjøring.
- Ukorrekt fylling av tanken (over eller under nivået).
- Innføring av fuktig, ikke avrent mat, eller vann i den varme oljen.

RENSE 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 forsiktede bevegelser, slik at alle de største avleiringene som har lagt seg i det tilbakeholdes.

a) For modeller til å ha på benkeplate (fig. 5) (GL 8B - GL 8+8B - GL 8M - GL 8+8M - GL10B - GL 10+10B - GL 30B - GL 30M). 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 tømningen er ferdig skal man stenge kranen ved å vri spaken (6) og ta bort slangen (15), ved å gå frem i motsatt rekkefølge.

b) For modeller med underskap (fig. 6) Forsikre deg om at den medleverte baljen (9) er blitt plassert under avløpet (8), og vri deretter opp avløpets drosselventil som vil åpne kranen.

Advarsler for tømning og filtrering av olje

- La oljen avkjøles før du filtrerer den eller tømmer den ut i tanken.
- Vi anbefaler å tømme oljen i tanken i flere omganger.
- Vær spesielt oppmerksom når du håndterer tanken med olje.

RENGJØRING

ADVARSEL!

- Før rengjøring slå av apparatet og la det kjøles ned.
- I tilfelle det brukes apparater som tilføres strøm, bruk utkoblingsbryteren for å kutte strømtilførselen.

En grundig daglig rengjøring av apparatet vil sikre perfekt drift og lang varighet. Overflatene i stål skal rengjøres med oppvaskmiddel (for vanlig oppvask) blandet ut i veldig varmt vann og ved bruk av en myk klut; **for smuss det er vanskeligere å fjerne bruk etylsprut, 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.

OPPLYSNINGER FOR AUTORISERT INSTALLATØR FEIL

TERMOELEMENT

Pilotflammen forblir ikke tent:

Skipt ut termoelementet.

SIKKERHETSTERMOSTAT

Pilotflammen forblir ikke tent:

Dersom pilotflammen fremdeles ikke forblir tent etter å ha skiftet ut termoelementet, skal man brokoble trådene der sikkerhetstermostaten er. Hvis da problemet er løst, skal man skifte ut sikkerhetstermostaten.

Sikkerhetstermostaten kobler seg inn:

Tilbakestill termostaten i utgangsposisjon. Slå på apparatet igjen og kontroller oljetemperaturen med maskinen i drift. Sikkerhetstermostaten er innstilt for å koble seg inn når den registrerer mellom 211 °C og 230 °C.

Undersøk termostatens temperatursprang ved hjelp av termometer som blir senket ned i oljen. Dersom termostaten kobler seg inn ved lavere temperaturer må den skiftes ut. Hvis den derimot kobler seg inn ved forutsatt temperatur, skyldes feilen ventilen (følør eller kapillarledning).

NO



VENTIL

Det må ikke av noen grunn foretas endringer på ventilen.

Ikke skift ut eller foreta inngrep på kapillarledningen og/eller på føleren.

Garantien vil frafalle på ventiler det er foretatt endringer på.

Sikkerhetstermostaten kobler seg inn:

Etter å ha undersøkt oljetemperaturen skal man skifte ut ventilen.

Pilotflammen forblir ikke tent:

Hvis denne feilen vedvarer etter å ha skiftet ut termoelementet og brokoblet trådene der sikkerhetstermostaten er, skyldes problemet ventilens elektromagnet. Hvis det er garanti på ventilen: skift ut selve ventilen. Når garantiperioden er over (24 måneder fra ventilens fabrikkasjonsdato): skift kun ut elektromagneten.

PIEZOELEKTRISK TENNING

Man ser ikke gnisten:

Kontroller visuelt at piezoen er i god stand (det må ikke være olje på den) og at ledningen ikke er oppskåret eller oppskrapet.

Forsikre deg dessuten om at piezoen er tilkoblet karosseriet ved hjelp av ledningen og/eller har elektrisk kontakt på instrumentpanelet.

Når man har fastslått at piezoen og ledningen er i god tilstand skal man skifte ut tennstiften.

INFORMASJON TIL BRUKERE AV PROFESJONELT UTSTYR



I henhold til art. 24 i Lovdekretet av 14. mars 2014, nr. 49

"Gjennomføring av direktivet 2012/19/EU om elektrisk og elektronisk avfall (WEEE)".

En avfallsdunk med kryss over på apparatet eller på emballasjen indikerer at produktet etter endt brukstid skal behandles separat fra annet avfall for hensiktsmessig behandling og gjenvinning. Særlig organiseres og håndteres spesialavfallet fra dette profesjonelle apparatet etter endt brukstid på en av følgende måter:

- direkte av brukeren, dersom apparatet kom i salg før innføringen av det nye WEEE direktivet og brukeren selv bestemmer seg for å kassere det uten å erstatte det med et nytt, tilsvarende apparat med samme funksjoner;
- av produsenten, forstått som den som først introduserte og markedsførte apparatet i EU-land, eller som selger det nye apparatet som erstatte det forrige med sitt merke i EU-land, dersom brukeren samtidig som han bestemmer seg for å kassere det gamle apparatet, i salg før innføringen av det nye WEEE direktivet, kjøper et nytt, tilsvarende apparat med samme funksjoner. I sistnevnte tilfelle kan brukeren kreve at produsenten henter dette apparatet innen 15 dager etter leveringen av det nye apparatet;
- av produsenten, forstått som den som først introduserte og markedsførte, eller som selger apparatet med sitt merke i EU-land, dersom apparatet kom i salg etter innføringen av det nye WEEE direktivet.

Hensiktsmessig avfallsbehandling for påfølgende resirkulering av apparatet, eller behandling og miljøvennlig kassering, bidrar til å forhindre mulige negative effekter på miljø og helse, og fremmer gjenbruk og/eller resirkulering av materialene apparatet består av.

Ulovlig deponering av apparatet fra brukerens side innebærer bruk av sanksjoner etter gjeldende lovbestemmelser.

**GARANTISEDEL**

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.

WARRANTY CERTIFICATE

COMPANY NAME: _____

ADDRESS: _____

POSTAL CODE : _____ TOWN: _____

PROVINCE: _____ INSTALLATION DATE: _____

MODEL. _____

PART NUMBER: _____

