



<b>MANUALE D'ISTRUZIONI FRYTOP A GAS-</b> (Istruzioni originali) Attenzione: leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.	<b>50</b>	<b>IT</b>
<b>OPERATING INSTRUCTIONS GAS GRIDDLE</b> - (Original instructions) Warning: Read the instructions before putting the unit into operation.	<b>58</b>	<b>EN</b>
<b>MODE D'EMPLOI GRILLADE я GAZ</b> - (Instructions originales) Attention: Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.	<b>66</b>	<b>FR</b>
<b>INSTALLATIONSANLEITUNG GAS-BRATPLATTEN</b> - (Originalbedienungsanleitung) Achtung: Lesen Sie die Anweisungen vor Gebrauch des Gerätes.	<b>74</b>	<b>DE</b>
<b>MANUAL DE INSTRUCCIONES PLACA DE COCCIÓN A GAS</b> - (Instrucciones originales) Precaución: Lea las instrucciones antes de usar el aparato.	<b>82</b>	<b>ES</b>
<b>HANDLEIDING GASKOOKPLAAT</b> - (Originele instructies) Let op: Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt.	<b>90</b>	<b>NL</b>
<b>MANUAL DE INSTRUÇÕES CHAPA DE COZEDURA A GÁS</b> - (Instruções originais) Atenção: Leia as instruções antes de usar o aparelho.	<b>98</b>	<b>PT</b>
<b>ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΑΕΡΙΟΥ</b> - (Γνήσιες οδηγίες) Προσοχή: Διαβάστε τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.	<b>106</b>	<b>GR</b>
<b>NÁVOD K POUŽITÍ PLYNOVÁ OPĚKACÍ DESKA</b> - (Původní návod) Opřez: Pročítajte prije korištenja aparata.	<b>115</b>	<b>CS</b>
<b>NÁVOD NA POUŽITIE PLYNOVÁ OPEKACIA DOSKA</b> - (Pôvodné pokyny) Upozornenie: Prečítajte si návod pred použitím prístroja.	<b>123</b>	<b>SK</b>
<b>HANSZNÁLATI ÚTMUTATÓ GÁZ - FŐZŐLAP</b> - (Eredeti utasítások) Figyelem: Olvassa el az utasításokat, mielőtt használná a készüléket.	<b>131</b>	<b>HU</b>
<b>BRUGERVEJLEDNING GASSTEGEPLADE</b> - (Originalvejledning) Forsigtig: Læs vejledningen, før du bruger apparatet.	<b>140</b>	<b>DA</b>
<b>BRUKSANVISNING GASSKOKPLATE</b> - (Opprinnelige instruksjoner) Forsiktig: Les bruksanvisningen før du bruker apparatet.	<b>148</b>	<b>NO</b>
<b>BRUKSANVISNING GASKOKPLATTA</b> - (Originalinstruktioner) Varning: Läs instruktionerna innan du använder apparaten.	<b>156</b>	<b>SV</b>
<b>INSTRUKCJA PŁYTA KUCHENNA GAZOWA</b> - (instrukcje oryginalne) Uwaga: Przeczytaj instrukcję przed użyciem urządzenia.	<b>164</b>	<b>PL</b>
<b>MANUAL DE INSTRUȚIUNI ARAGAZ CU GAZ</b> - (Instrucțiuni originale) Atenție: Citiți instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul.	<b>172</b>	<b>RO</b>
<b>РУКОВОДСТВО С ИНСТРУКЦИЯМИ ГАЗОВЫХ FRYTOP</b> - (оригинальные инструкции) Внимание: перед использованием аппарата прочитать инструкции.	<b>180</b>	<b>RU</b>
<b>KULLANIM KILAVUZU FRY TOP GAZLI</b> - (Orijinal bilgiler) Dikkat: cihazı kullanmadan önce bilgileri okuyunuz.	<b>188</b>	<b>TR</b>
<b>دليل استعمال الشوايات غاز - (تعليمات أصلية)</b> تنبيه: اقرأ التعليمات قبل استخدام الجهاز	<b>205</b>	<b>AR</b>

<b>BE</b>	<b>BELGIË / BELGIQUE BRANDERS / BRØLEURS</b>	<b>3</b>
<b>CZ</b>	<b>ČESKA REPUBLIKA HOŘÁKY</b>	<b>4</b>
<b>DK</b>	<b>DANMARK BLUS</b>	<b>5</b>
<b>DE</b>	<b>DEUTSCHLAND BRENNER</b>	<b>6</b>
<b>EE</b>	<b>EESTI PÕLETID</b>	<b>7</b>
<b>EL</b>	<b>ΕΛΛΑΔΑ / GREECE ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ</b>	<b>8</b>
<b>ES</b>	<b>ESPAÑA QUEMADORES</b>	<b>8</b>
<b>FR</b>	<b>FRANCE BRØLEURS</b>	<b>9</b>
<b>IE</b>	<b>IRELAND BURNERS</b>	<b>10</b>
<b>IT</b>	<b>ITALIA BRUCIATORI</b>	<b>11</b>
<b>CY</b>	<b>ΚΥΠΡΙΑΚ'Η ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ / CYPRUS ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ / BURNERS</b>	<b>12</b>
<b>LV</b>	<b>LATVIJA DEGLIS</b>	<b>12</b>
<b>LT</b>	<b>LIETUVA DEGKLIAI</b>	<b>13</b>
<b>LU</b>	<b>LUXEMBOURG / LUXEMBURG BRØLEURS / BRENNER</b>	<b>13</b>
<b>HU</b>	<b>MAGYARORSZAG ÉGŐK</b>	<b>14</b>
<b>MT</b>	<b>REPUBBLIKA TA'MALTA / MALTA BURNERS</b>	<b>14</b>
<b>NL</b>	<b>NEDERLAND BRANDERS</b>	<b>15</b>
<b>AT</b>	<b>OSTERREICH BRENNER</b>	<b>15</b>
<b>PL</b>	<b>POLSKA PALNIKI</b>	<b>16</b>
<b>PT</b>	<b>PORTUGAL QUEIMADORES</b>	<b>17</b>
<b>RO</b>	<b>ROMÂNIA ARZĂTORI</b>	<b>17</b>
<b>SI</b>	<b>SLOVENIJA GORILNIKI</b>	<b>18</b>
<b>SK</b>	<b>SLOVENSKO HORÁKY</b>	<b>18</b>
<b>FI</b>	<b>SUOMI / FINLAND POLTTIMET</b>	<b>19</b>
<b>SE</b>	<b>SVERIGE BRÏNNARE</b>	<b>20</b>
<b>UK</b>	<b>ENGLAND BURNERS</b>	<b>21</b>
<b>NO</b>	<b>NORGE BRENNERE</b>	<b>21</b>
<b>AL</b>	<b>SHQIPËRI DJEGËSIT</b>	<b>23</b>
<b>BG</b>	<b>БЪЛГАРИЯ ГОРЕЛКИ</b>	<b>24</b>
<b>CH</b>	<b>SVIZZERA / SCHWEIZ / SUISSE BRUCIATORI / BRENNER / BRØLEURS</b>	<b>25</b>
<b>HR</b>	<b>HRVATSKA PLAMENICI</b>	<b>26</b>
<b>IS</b>	<b>ICELAND GASLOGAR</b>	<b>26</b>
<b>MK</b>	<b>РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА ПЛАМЕНИЦИ</b>	<b>27</b>
<b>TR</b>	<b>TÜRKİYE BRÜLÖRLER</b>	<b>28</b>
<b>RU</b>	<b>РОССИЯ ГОРЕЛКИ</b>	<b>28</b>
<b>AR</b>	<b>البلدان العربية حواري</b>	<b>28</b>

NORGE

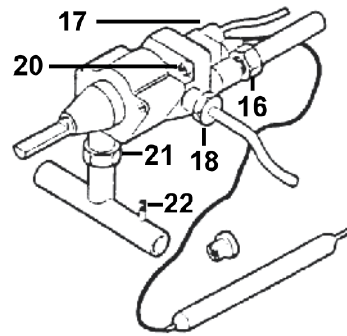
BRENNERE

NO

		GFE.3B GFE.3M GFE.3B/CR GFE.3M/CR	GFE.6B GFE.6M	GFE.4B GFE.4M GFE.8B-2 GFE.8M-2	GFE.4M GFE.8M-2	GFE.4B/CR GFE.4M/CR GFE.8B-2/CR GFE.8M-2/CR	GFE.6B/CR GFE.6M/CR	SGFE.4B/CPD SGFE.8B-2/CPD	GFE./CR	LXGFE./CPD SGFE./CPD
Nominell effekt for hver enkelt brenner	KW	4	8	5,4	6,3	6	8	6,9	6,8	7
Nominell effekt for hver enkelt brenner G110	KW	4	6,5	5,4	6,3	6	6,5	6,9	6,8	7
Nominell effekt for hver enkelt brenner G120	KW	4	7	5,4	6,3	6	7	6,9	6,8	7
Redusert effekt for hver enkelt brenner	KW	1,8	4	2	2,9	2	4	2	/	2

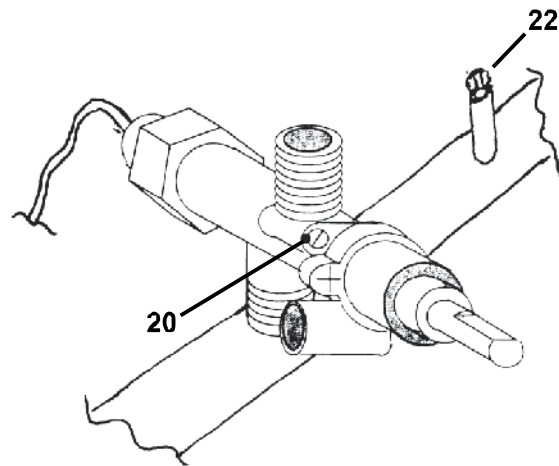
Navn gass	Brenner	ØHovedblyser	ØBy Pass	Regulering primærluft	ØPilotdyser
GASG20 20mbar METANGASS	GFE.3B GFE.3M	150	110	14mm	41
	GFE.6B GFE.6M	210	160	11mm	41
	GFE.4B GFE.4M GFE.8B GFE.8M	160R	Regulerbar	/	41
I12-BB/P	GFE.4M GFE.8M-2	175R	Regulerbar	10mm	51
	GFE.3B/CR GFE.3M/CR	150	110	14mm	41
SUPPLY PRESSURE (min./max): G20 17/25 mbar	GFE.6B/CR GFE.6M/CR	210	160	11mm	41
	GFE.4B/CR GFE.4M/CR GFE.8B/CR GFE.8M/CR	185	Regulerbar	Åpen	41
	SGFE.4B/CPD SGFE.8B-2/CPD	180R	Regulerbar	15mm	21/2
	GFE./CR	180R	/	/	41
	LXGFE./CPD SGFE./CPD	180R	Regulerbar	6mm	41
GASG30/G31 30mbar LPG	GFE.3B GFE.3M	95	70	18mm	25
	GFE.6B GFE.6M	145	100	22mm	25
	GFE.4B GFE.4M GFE.8B GFE.8M	115	60	/	25
I12-BB/P	GFE.4M GFE.8M-2	120	75	10mm	35
	GFE.3B/CR GFE.3M/CR	95	70	18mm	25
SUPPLY PRESSURE (min./max): G30 25/35 mbar G30 25/35 mbar	GFE.6B/CR GFE.6M/CR	145	100	22mm	25
	GFE.4B/CR GFE.4M/CR GFE.8B/CR GFE.8M/CR	120	60	Åpen	25
	SGFE.4B/CPD SGFE.8B-2/CPD	125	75	12mm	22
	GFE./CR	125	/	/	25
	LXGFE./CPD SGFE./CPD	125	70	Stengt	25

**PEL 25 ST**



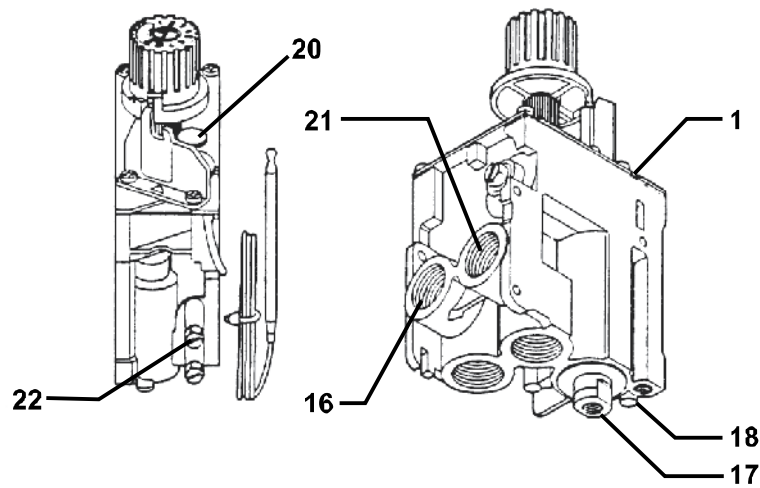
**fig. 1**

**PEL 21 S**



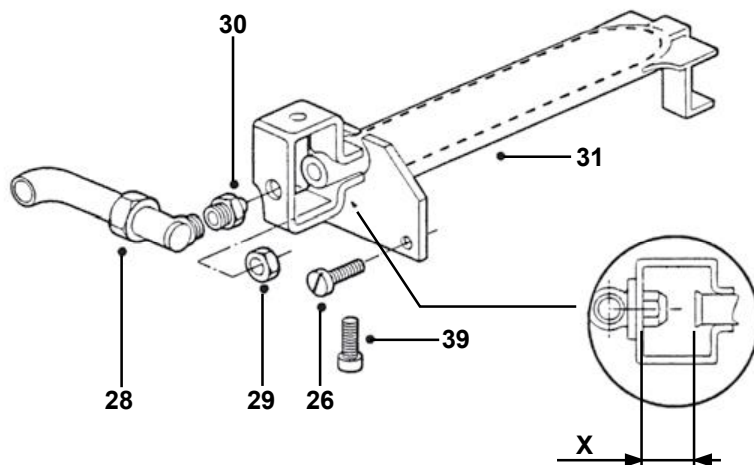
**fig. 2**

**EUROSIT**



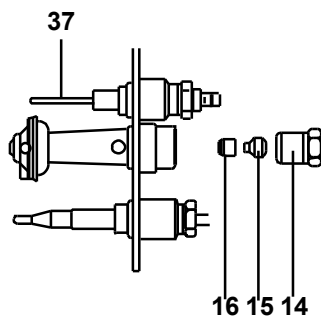
**fig. 3**

**Fig. 4**

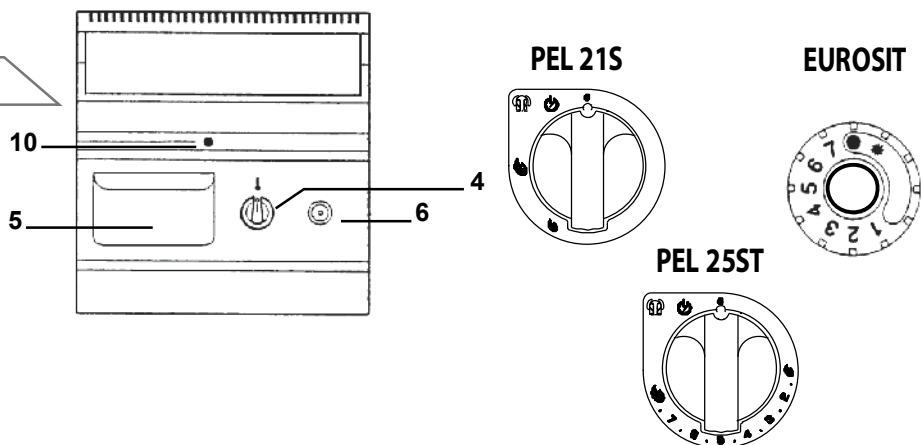


QUOTA REGOLAZIONE ARIA - REGULATION OF AIR SUPPLY - VALBUR RÉGLAGE  
 AIR LUFTSTELLUNGSWERT - COTA DE REGULACION DEL AIRE - WAARDE LUCHTREGELING  
 COTA DE REGULAÇÃO DO AR - ТИМЪ ПРЪВИМЕ, А ЕРА - HO DNOTA REGULACE VZDUCHU  
 HO DNOTA REGULACIE VZDUCHU - LEVEGO BÉKLLTÁS MERTKE - INDSTILLING AF LUFT  
 NIVÅ FOR LUFTREGULERING - LUFTJUSTERINGSVÄRDE - WARTOŚCI REGULACJI POWIETRZA  
 COTĂ DE REGLARE AER - ОТМЕТКА РЕГУЛИРОВКИ ВОЗДУХА - HAVA AYAR PAYI - ضبط الهواء

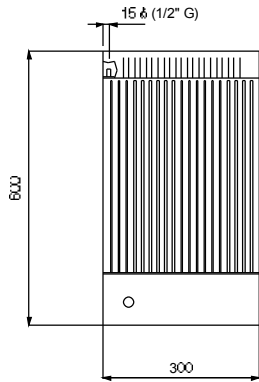
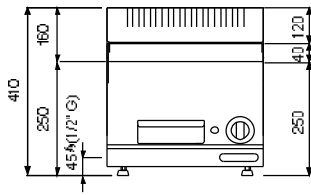
**Fig. 5**



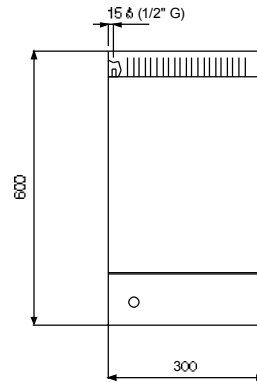
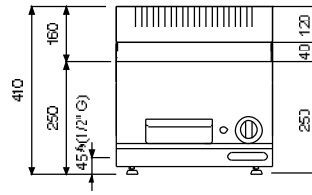
**Fig. 6**



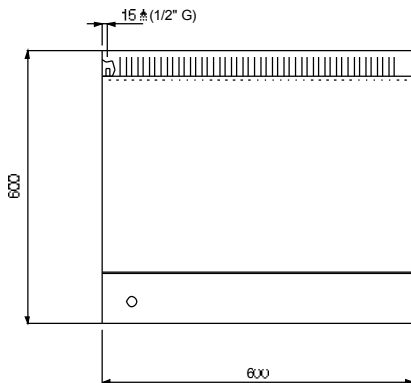
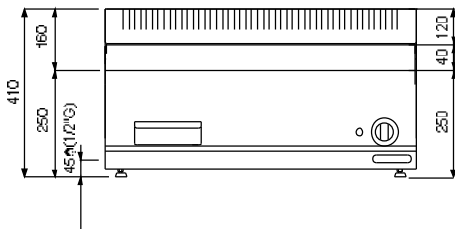
### G6FR3B



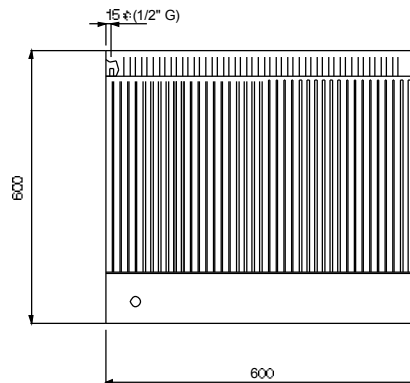
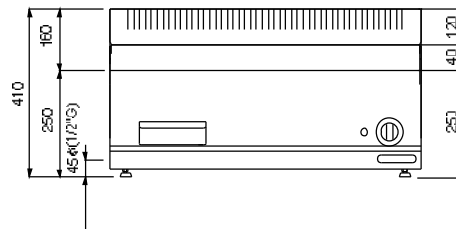
### G6FL3B - G6FL3B/CR



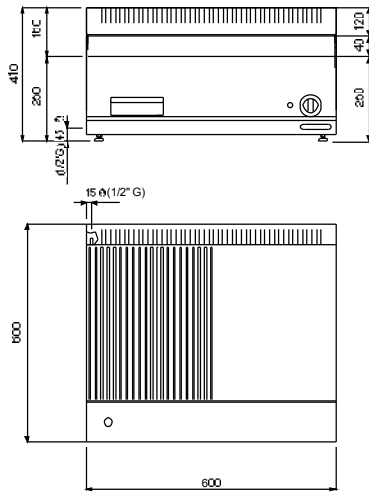
### G6FL6B - G6FL6B/CR



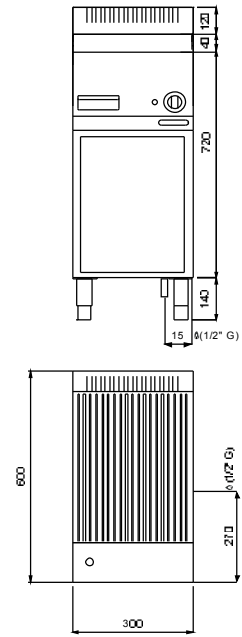
### G6FR6B



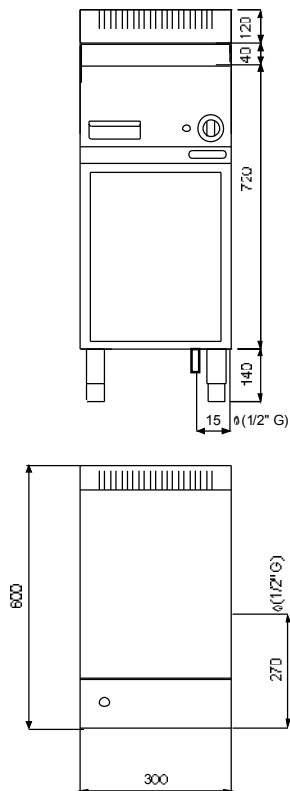
### G6FM6B



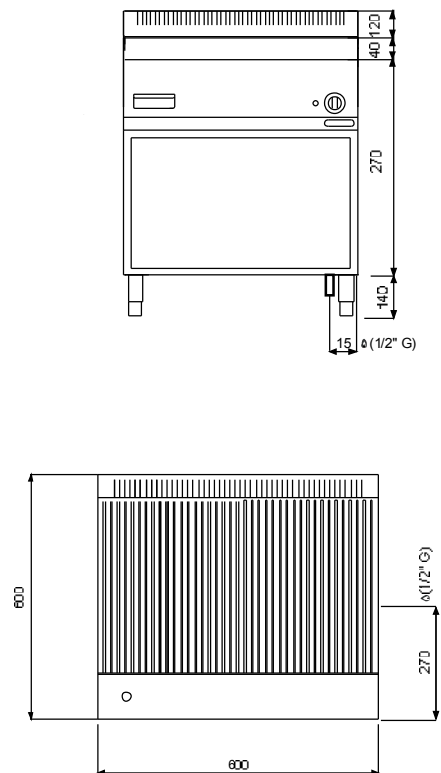
### G6FR3M



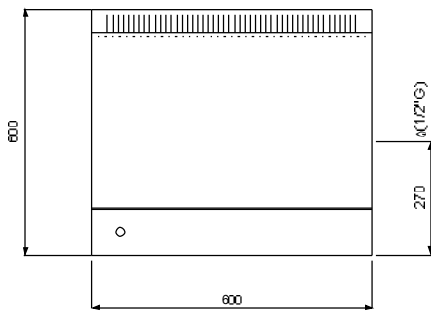
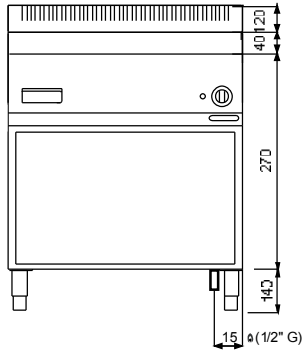
### G6FL3M - G6FL3M/CR



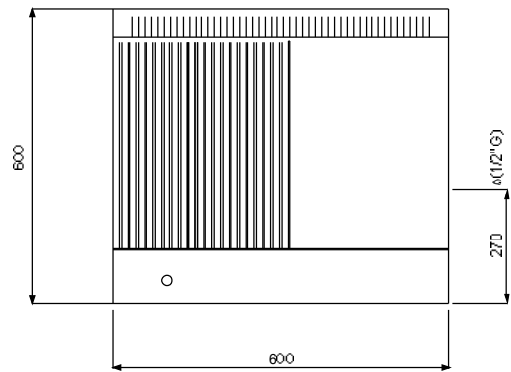
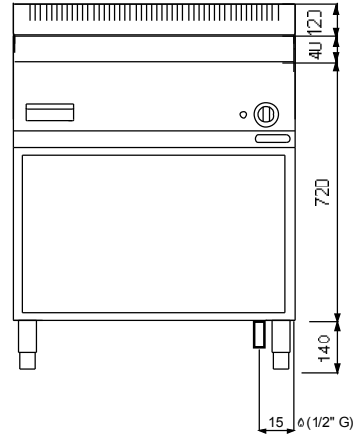
### G6FR6M



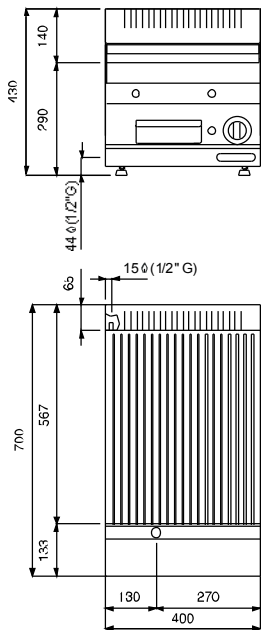
### G6FL6M - G6FL6M/CR



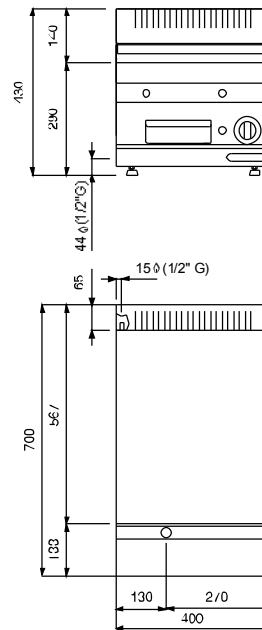
### G6FM6M



### G7FR4B

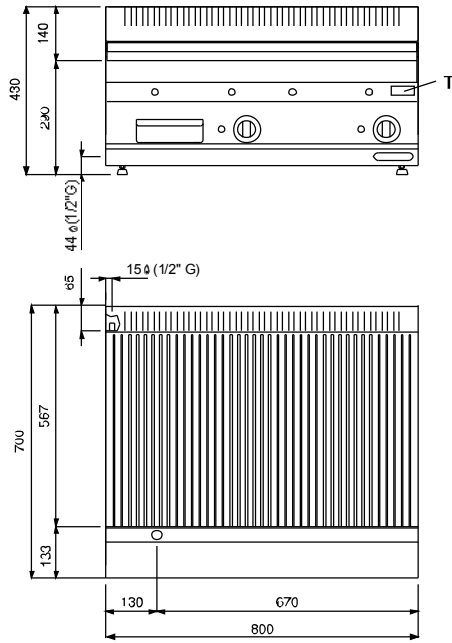


### G7FL4B - G7FL4B/CR

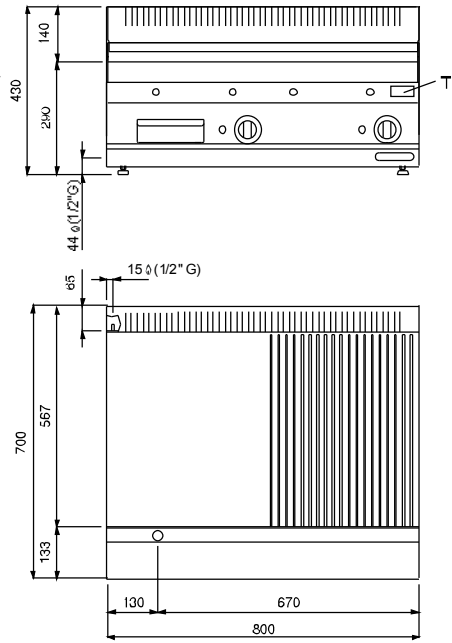




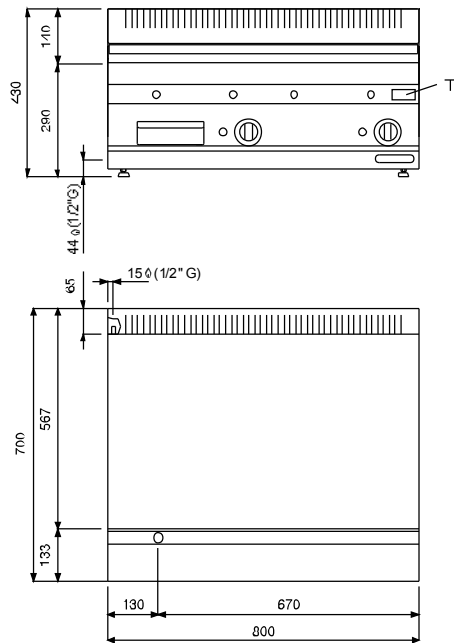
### G7FR8B-2



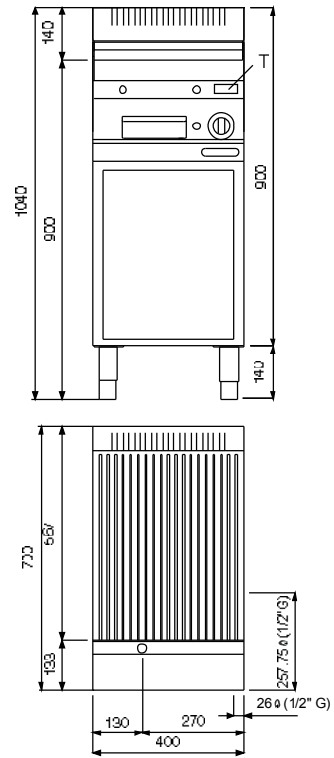
### G7FM8B-2



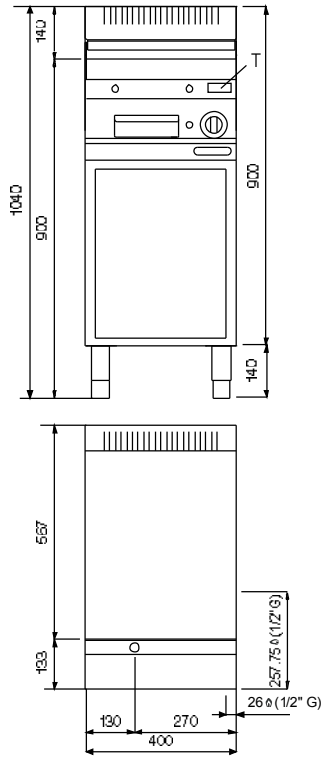
### G7FL8B-2 - G7FL8B-2/CR



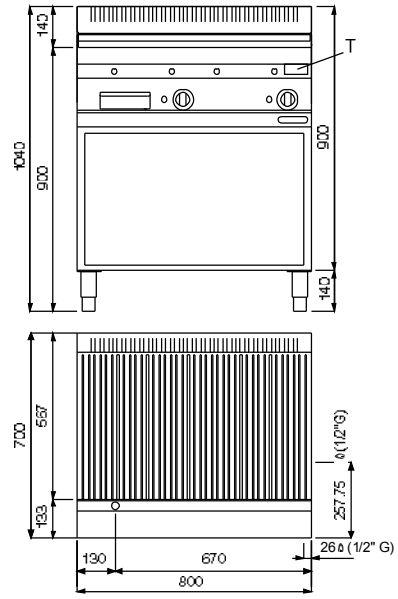
### G7FR4M



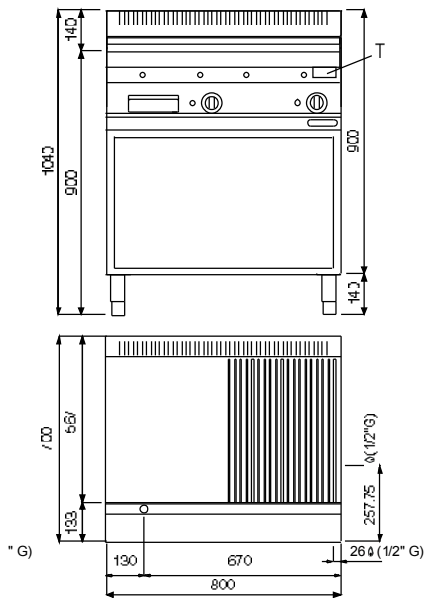
### G7FL4M - G7FL4M/CR



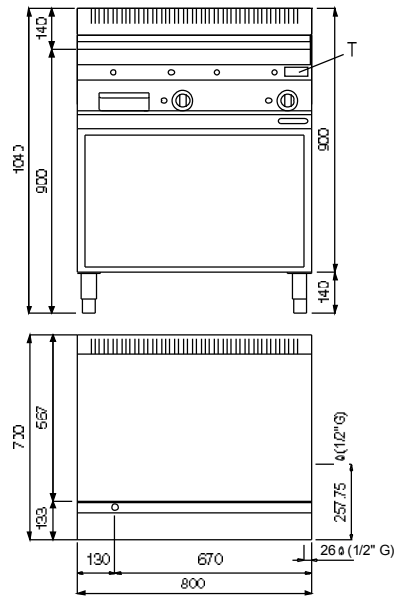
### G7FR8B-2



### G7FM8B-2

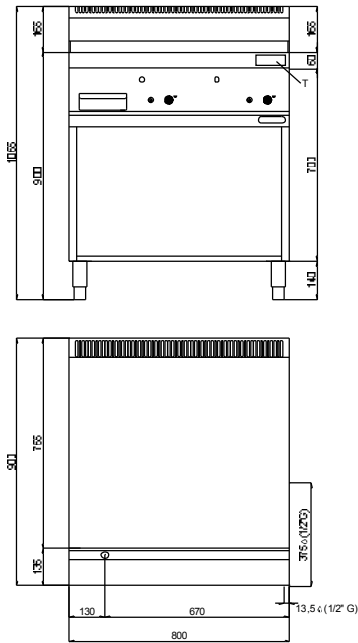


### G7FL8M-2 - G7FL8M-2/CR

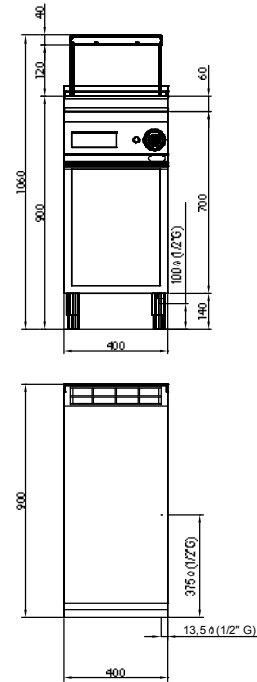




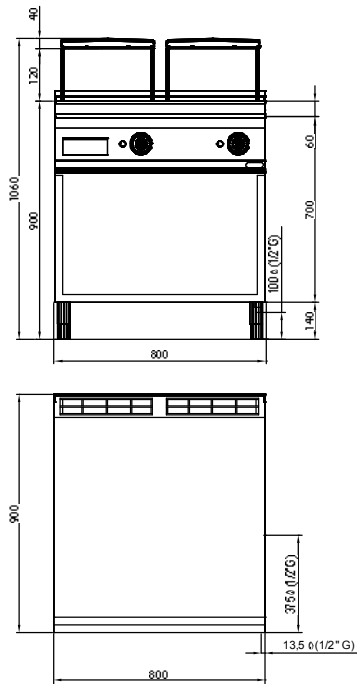
**G9FL8M-2 - G9FL8M-2/CR -  
G9FL8M-2/CPD**



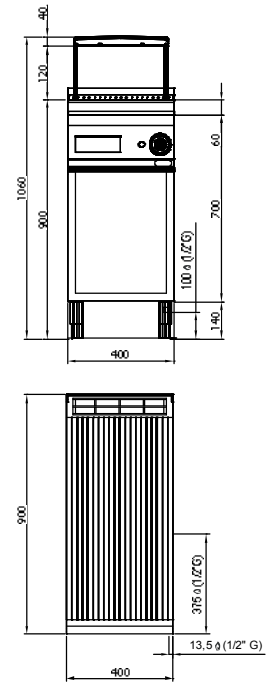
**SG9FL4M - SG9FL4M/CR  
SG9FL4M/CPD**



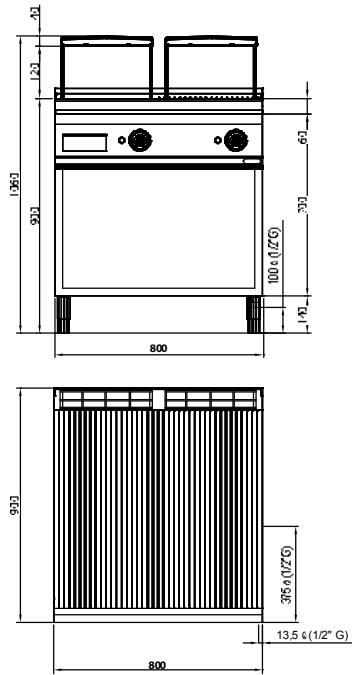
**SG9FL8M-2 - SG9FL8M-2/CR  
SG9FL8M/CPD**



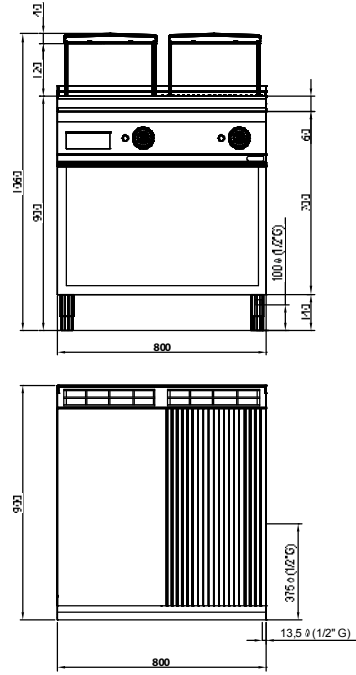
**SG9FR4M - SG9FR4M/CR**



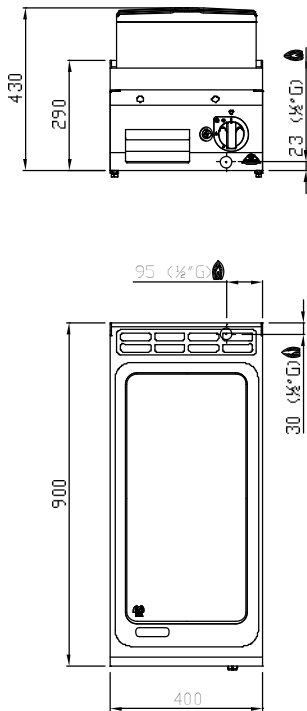
**SG9FR8M-2 - SG9FR8M-2/CR**



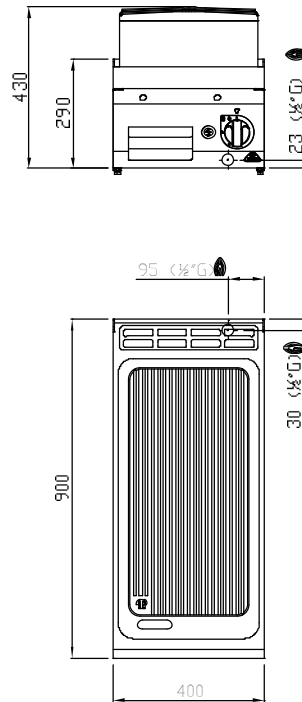
**SG9FM8M-2 - SG9FR8M-2/CR**



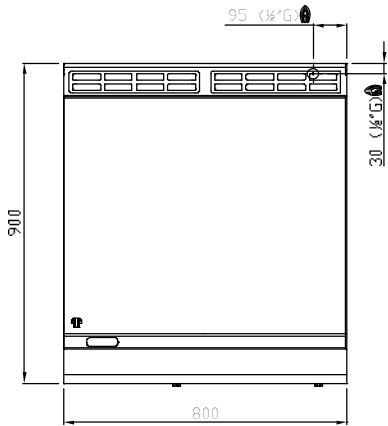
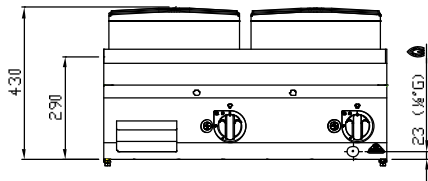
**LXG9FL4/CPD**



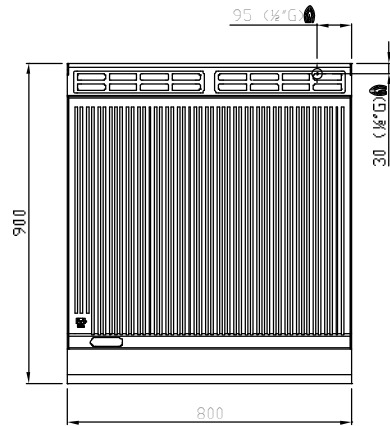
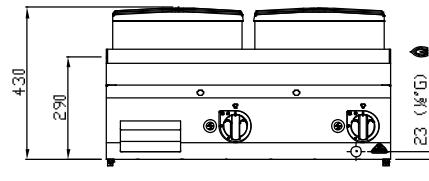
**LXG9FR4/CPD**



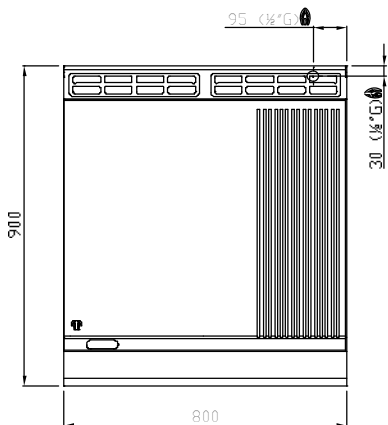
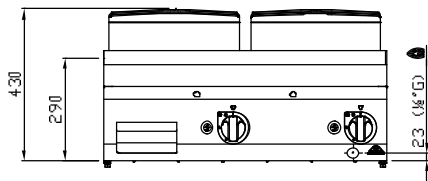
### LXG9FL8-2/CPD



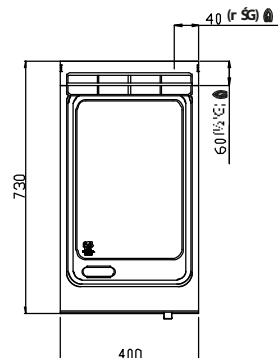
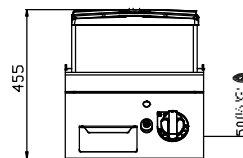
### LXG9FR8-2/CPD



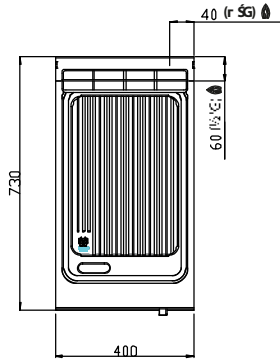
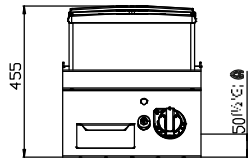
### LXG9FM8-2/CPD



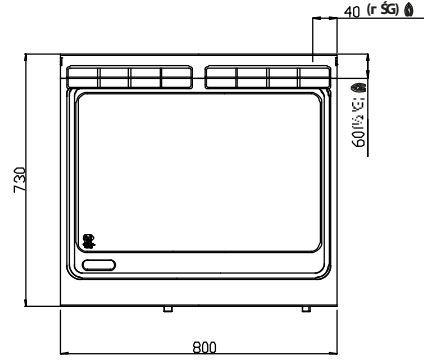
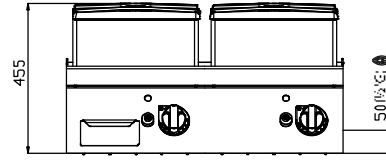
### SG7FL4B/CPD



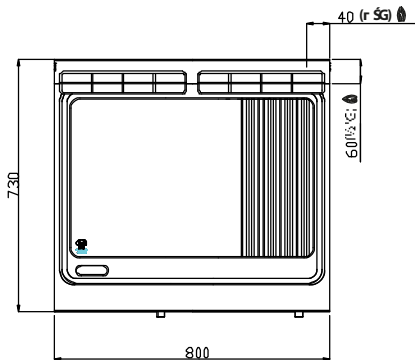
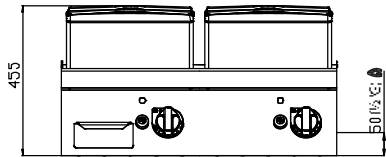
### SG7FR4B/CPD



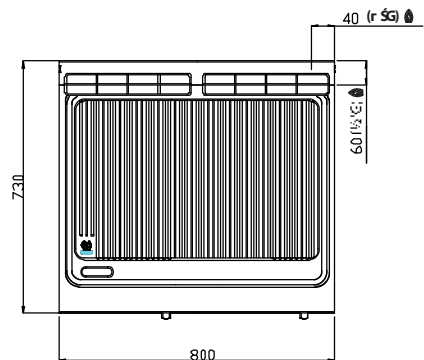
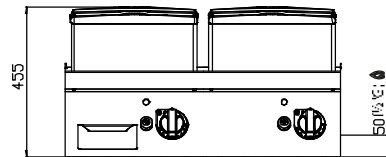
### SG7FL8B-2/CPD



### SG7FM8B-2/CPD



### SG7FR8B-2/CPD



## KOKEPLATE MED GASS SERIE 600

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (B x D x H) Arbeidsbenk (total h)	Type
G6FL3B	Kokeplate glatt benkeplate	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL3B/CR	Kokeplate glatt krom benkeplate	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6FR3B	Kokeplate rillet benkeplate	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL3M	Kokeplate glatt plate med møbel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FL3M/CR	Kokeplate glatt krom plate med møbel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FR3M	Kokeplate rillet plate med møbel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FL6B	Kokeplate glatt benkeplate	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL6B/CR	Kokeplate glatt krom benkeplate	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FR6B	Kokeplate rillet benkeplate	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FM6B	Kokeplate blandet glatt/rillet benkeplate	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL6M	Kokeplate glatt plate med møbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FL6M/CR	Kokeplate glatt krom plate med møbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FR6M	Kokeplate rillet plate med møbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FM6M	Kokeplate blandet glatt/rillet plate med møbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1

## KOKEPLATE MED GASS SERIE 700

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (B x D x H) Arbeidsbenk (total h)	Type
G7FL4B	Kokeplate glatt benkeplate	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL4B/CR	Kokeplate glatt krom benkeplate	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7FR4B	Kokeplate rillet benkeplate	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL4M	Kokeplate glatt plate med møbel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FL4M/CR	Kokeplate glatt krom plate med møbel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FR4M	Kokeplate rillet plate med møbel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FL8B-2	Kokeplate glatt benkeplate 2 omrBder	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL8B-2/CR	Kokeplate glatt krom benkeplate 2 omrBder	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FR8B-2	Kokeplate rillet benkeplate 2 omrBder	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FM8B-2	Kokeplate blandet glatt/rillet benkeplate 2 omrBder	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL8M-2	Kokeplate glatt plate 2 omrBder med møbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FL8M-2/CR	Kokeplate glatt krom plate 2 omrBder med møbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FR8M-2	Kokeplate rillet plate 2 omrBder med møbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FM8M-2	Kokeplate blandet glatt/rillet plate 2 omrBder med møbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1

## KOKEPLATE MED GASS SERIE 900

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (B x D x H) Arbeidsbenk (total h)	Type
G9FL4M	Kokeplate glatt plate med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL4M/CR	Kokeplate glatt krom plate med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL4M/CPD	Kokeplate glatt plate compound med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FR4M	Kokeplate rillet plate med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL8M-2	Kokeplate glatt plate 2 omrBder med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL8M-2/CR	Kokeplate glatt krom plate 2 omrBder med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL8M-2/CPD	Kokeplate glatt compound plate 2 omrBder med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FR8M-2	Kokeplate rillet plate 2 omrBder med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FM8M-2	Kokeplate blandet glatt/rillet plate 2 omrBder med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1



## KOKEPLATE MED GASS SERIE S900

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (B x D x H) Arbeidsbenk (total h)	Type
SG9FL4M	Kokeplate glatt plate med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL4M/CR	Kokeplate glatt krom plate med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR4M	Kokeplate rillet plate med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR4M/CR	Kokeplate rillet krom plate med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL4M/CPD	Kokeplate glatt plate compound med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL8M-2	Kokeplate glatt plate 2 omrBder med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL8M-2/CR	Kokeplate glatt krom plate 2 omrBder med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR8M-2	Kokeplate rillet plate 2 omrBder med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR8M-2/CR	Kokeplate rillet plate krom 2 omrBder med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FM8M-2	Kokeplate blandet glatt/rillet plate 2 omrBder med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FM8M-2/CR	Kokeplate blandet glatt/rillet krom plate 2 omrBder med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL8M-2/CPD	Kokeplate glatt compound benkeplate 2 omrBder	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1

## KOKEPLATE MED GASS SERIE LX900

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (B x D x H) Arbeidsbenk (total h)	Type
LXG9FL4/CPD	Kokeplate glatt plate compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FR4/CPD	Kokeplate rillet plate compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FL8-2/CPD	Kokeplate glatt compound plate 2 omrBder	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FR8-2/CPD	Kokeplate rillet compound plate 2 omrBder	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FM8-2/CPD	Kokeplate blandet glatt/rillet compound plate 2 omrBder	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1

## KOKEPLATE MED GASS SERIE S700

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (B x D x H) Arbeidsbenk (total h)	Type
SG7FL4B/CPD	Kokeplate glatt compound benkeplate	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FR4B/CPD	Kokeplate rillet compound benkeplate	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FL8B-2/CPD	Kokeplate glatt compound benkeplate 2 omrBder	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FM8B-2/CPD	Kokeplate blandet glatt/rillet compound benkeplate 2 omrBder	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FR8B-2/CPD	Kokeplate rillet compound benkeplate 2 omrBder	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1



## INSTALLASJONSANVISNINGER

### BESKRIVELSE AV APPARATET

Robust struktur i stB<sub>l</sub>, med 4 føtter som er justerbare i høyden. Utvendig bekledding i krom-nikkel-stB<sub>l</sub> 18/10. Platen i spesialstB<sub>l</sub> har en glatt eller rillet overflate, den er utstyrt med sidevern og bakre vern mot sprut i stB<sub>l</sub>. Det finnes dessuten en skuff for oppsamling av stekefett i rustfritt stB<sub>l</sub>. Oppvarmingen av platen skjer ved hjelp av brennere i rørformet krom stB<sub>l</sub>, motstandsdyktige overfor termiske og mekaniske belastninger. Pilotbrenneren er utstyrt med faste injektorer. Justeringen av temperaturen er mulig takket være egnede kraner komplette med sikkerhestanordninger. V<sub>B</sub>re kokeplater finnes i versjonen utstyrt med glatt eller rillet plate.

Modellene G7FL8B-2 e G7FL8B-2/CR e G7FR8B-2 e G7FM8B-2 e G7FL8M-2 e G7FL8M-2/CR e G7FR8M-2 e G7FM8M-2 e G9FL8M-2 e G9FL8M-2/CR e G9FL8M-2/CPD e G9FR8M-2 e G9FM8M-2 e SG9FL8M-2 e SG9FL8M-2/CR e SG9FL8M-2/CPD e SG9FR8M-2/CPD e SG9FM8M-2/CPD e LXG9FL8-2/CPD e LXG9FR8-2/CPD e LXG9FM8-2/CPD e SG7FL8B-2/CPD e SG7FM8B-2/CPD e SG7FR8B-2/CPD er utstyrt med separate stekeplater, med uavhengige styringer for justering av temperaturen.

### KLARGJØRING

#### Installasjonssted

Det anbefales B plassere apparatet i et rom med god ventilasjon, helst under en avtrekksvifte. Det er mulig B montere apparatet enkeltvis eller sette det sammen med andre apparater. En minimum avstand p<sub>B</sub> 150 mm fra sidene m<sub>B</sub> i alle tilfeller overholdes og 150 mm fra baksiden i tilfelle apparatet skulle befinne seg nær vegger i brennbart materiale. Hvis det ikke skulle være mulig B overholde disse avstandene, m<sub>B</sub> du sørge for passende sikkerhetstiltak mot eventuell for stor varme, ved for eksempel B bekle installasjonsoverflatene med fliser, eller ved B montere antistrølevem. Sett apparatene p<sub>B</sub> et bord eller p<sub>B</sub> en hylle laget av ikke brennbart materiale. Før tilkoblingen utføres, m<sub>B</sub> du kontrollere p<sub>B</sub> 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 m<sub>B</sub>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. Be først av alt om det lokale Gassverkets mening.

#### Fremgangsmåter for installering

For en korrekt vatring av apparatet skal du justere p<sub>B</sub> føttene, som er justerbare i høyden.

#### Tilkobling til gassforsyningen

Tilkoblingen til munningen p<sub>B</sub> 3/8<sup>5</sup> G eller 1/2<sup>5</sup> G som forutsett av apparatet kan være fast eller av avtagbar type ved B bruke et lovmessig koblingsstykke. Ved bruk av bøyelige slanger m<sub>B</sub> de være i rustfritt stB<sub>l</sub> og i samsvar med standarden. Etter endt tilkobling skal tetningene kontrolleres ved bruk av en egnet spray som varsler om lekkasjer.

#### Røykutslipp

Apparatene m<sub>B</sub> installeres i rom der forbrenningsproduktene enkelt kan føres ut, i samsvar med installasjonsforskriftene. Apparatene anses (se tabellen «TEKNISKE DATA») som gassapparater av typen «A» De er ikke ment B skulle kobles til et utløp for forbrenningsgasser.

Disse apparatene utslipp m<sub>B</sub> skje direkte i et dertil egnet luftavtrekk, eller lignende innretninger, som m<sub>B</sub> være tilkoblet en garantert effektiv skorstein eller direkte utendørs.

Ved mangel p<sub>B</sub> dette kan man bruke et luftavtrekk som er direkte tilkoblet utendørs, med passende kraft, se tabellen «TEKNISKE DATA» plus nødvendig utskifting av luft slik at brukerne jobber i et behagelig klima.

### PLASSERING

#### Forberedende inngrep før plassering

Før plasseringen anbefales det B ta bort den p<sub>B</sub>limte 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 tilr<sub>B</sub>des det B kontrollere at apparatets egenskaper (kategori og typen gass som brukes) tilsvarer familien og gruppen gass som finnes p<sub>B</sub> installasjonsstedet. I motsatt tilfelle sørg for B g<sub>B</sub> over til p<sub>B</sub>krevd 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 p<sub>B</sub> apparatene. Effekten kan være av to typer:

- nominell, gjengitt p<sub>B</sub> apparatets merkeskilt
- redusert.

Dysse dysene omtales i tabellen «BRENNERE».

Trykket i gasstilførselen m<sub>B</sub> ligge innenfor de omr<sub>B</sub>dene som

er vist i tabellen brennere.

Utenfor disse trykkgrensene er det ikke mulig B bruke apparatene.

řnskes det en ytterlige kontroll av effekten, er det mulig B utføre den ved hjelp av en teller ved B følge den sBkalte Svolumetriske metodenS

Normalt er det likevel tilstrekkelig med en kontroll av dysenes korrekte funksjon.

Kontroll av tilførselstrykket (Fig.1-2)

Tilførselstrykket skal mBles ved hjelp av en trykkmBler (minimal oppløsning pB 0,1 mbar). Fjern skruen (22) fra trykkstøpselet og koble til manometeret: Etter at trykket er mBlt, skru skruen hermetisk til igjen (22).

VIKTIG: Kontrollen av trykket mB utføres med alt gassutstyret tilkoblet og fungerende.

Kontroll av effekten i henhold til den volumetriske metoden Ved hjelp av en gassmBler og et kronometer er det mulig B mBle gassforbruket i tidsenheten. Denne verdien skal sammenlignes med verdien E som beregnes

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

Det er viktig at mBlingen av effekten utføres mens apparatet er uvirksomt.

Brennerens effekter, nominell og redusert, beregnet ved verdien for nominelt trykk, oppnBs ved B se i tabellen NBRENNEREH Gassens varmeevne kan fBs ved henvendelse til det lokale gassforsyningsverket.

Kontroll av hvordan maskinen fungerer

Kontrollere om typen dyser som brukes tilsvare de forutsett i tabellen NBRENNEREH Kontrollere at trykkreduktoren som brukes har en større strømningshastighet enn summen av forbruktstrømningshastighetene til alt utstyret som er tilkoblet. Kontrollere at gassens ledningsrør passer.

Kontroll av pilotflammen

For en korrekt justering skal flammen omsvøpe varmeelementet og være perfekt B se pB. I motsatt tilfelle kontrollere om injektoren er den riktige for typen gass som brukes.

Kontrollere av primærluften

Flyten av luftvolumet er riktig regulert nBr det finnes et passende vern mot at flammen bruser opp nBr brenneren er kald eller at flammene slBr tilbake nBr brenneren er varm. I tabellen MEKNISKE DATAH gis mBlene for primærluft for forbrenning

Kontroll av funksjoner

- Sett apparatet i drift.
- Kontrollere at gassrørene er tetteÆ
- Kontrollere brennerens flamme, ogsB ved et minimum.

Advarsler for installatøren

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

Drift med andre typer gass

For B gB over til en annen type gass, for eksempel fra metangass til flytende gass, kreves det bruk av egnede dyser for brenneren slik som foreskrevet i henhold til tabellen BRENNERE. Dysene til brennerne for de forskjellige typene gass, merket med den respektive diameteren i hundredels millimeter, befinner seg i en pose som leveres sammen med apparatet. Etter endt omvandling eller tilpassing utfør en kontroll av funksjonene som beskrevet i avsnittet SKontroll av funksjoneneS NBr man endrer innstillingen, skal man angi den nye typen gass pB skiltet.

Utskifting av hovedgassbrennerens injektor (Fig. 4)

For B skifte ut dysen (30), trekk ut skuffen for oppsamling av stekefett og løsne festeskruen til styrepanelet. Ta bort panelet. Med en egnet nøkkel, skru løs dysen fra dyseholderen og skift ut dysen med en ny en (se tabell NBRENNEREH). Om nødvendig, skyv muffen for luftjustering bakover ved B løsne pB skruen (39)ÆPB denne mBten forenkles utskiftingen. Etter B ha montert den nye dysen, gjenoppsett avstanden for primærluften MÆH(se tabellen NBRENNEREH).

Regulering av pilotflammen (Fig.5)

Pilotflammen er med dyser og fast luft. Det eneste inngrepet som er pBkrevd er B skifte ut dysene alt etter typen gass som benyttes. Dette gjøres ved B gB frem pB følgende mBte:

- Demontere panelet ved B løsne festeskruene.
- Skru løs mutteren som holder tvekjeglen pB plass (nr. 14) og ta ut tvekjeglen (nr. 15) og pilotdysen (nr. 16).
- Skift ut pilotdysen med den passende funnet ved hjelp av tabellen NBRENNEREH
- Etter utført utskiftingen av pilotdysen skrus mutteren som trykker pB tvekjeglen pB plass igjen (nr. 14) med den respektive tvekjeglen (nr. 15).

Justering av minimum (Fig.2-Fig.3)

Med utgangspunkt i tabellen NBRENNEREH justere minimumsskruen (20) som følger:

- For bruk med flytende gass, mB reguleringskruen for minimum være skrudd i anslagÆ
- For drift med metangass
  - 1- Finnknoten til den tilsvarende kranen.
  - 2- Skru pB brenneren og sett blusset pB minimum.
  - 3- Justere strømningshastigheten for minimum ved hjelp av skruen 20 (Fig. 2-3), ved B løsne den økes strømningshastigheten og ved B stramme den minskes strømningshastigheten.
  - 4- NBr flammen som anses som passelig for minimum styrke er nBdd, kontrollere at den tilsvare strømningshastigheten for minimum styrke som angitt i tabellen MEKNISKE DATAH Kontrollen skal utføres

i henhold til den Volumetriske metoden allerede beskrevet ovenfor, det vil si:

- 5- Foreta en avlesning av gassmBeren og sett samtidig kronometeret i gang.
- 6- Etter en passende lang tid, for eksempel 10 minutter, stans stoppeklokken og foreta en ny avlesning av mBeren.
- 7- Beregn hvor mye gass som har passert i løpet av de 10 minuttene (forskjellen mellom de to avlesningene) f. eks. mBling 1C- mBling 2C= 30 liter (0,03m<sup>3</sup>).
- 8- Beregn nBeffekten ved minimum, ved bruk av formelen for den volumetriske metoden (forrige avsnitt). Effekt (kw) = forbruk (ml/h) for metangassens varmeevne
- 9- Skulle effekten være mindre enn verdien som angis i tabellen, løsne skruen for minimum fortsatt og gjenta kontrollen.
- 10- Skulle effekten være større enn verdien som angis i tabellen, fest skruen for minimum fortsatt og gjenta kontrollen. (9,45 kw/h).  $P(kw) = 30 \text{ liter} \times 60/10 \times 9,45 \text{ kw/h} = 1,700 \text{ kw}$

## VEDLIKEHOLD

Advarsel!

Før ethvert vedlikeholds- eller reparasjonsinngrep utføres, må apparatet frakobles gasstilførselen.

Utfør følgende vedlikeholdsinngrep minst én gang i Bret:

- Kontroll av at alle justerings- og sikkerhetsanordningene fungerer,
- Kontroll av at blussene fungerer, eteningÆ esikkerhet for brenningenÆ
- Kontroll av de forskjellige funksjonene i henhold til fremgangsmBten beskrevet i avsnittet ŠKontroll av funksjonerŠ

Skulle det være nødvendig B rengjøre hovedbrenneren, gB frem pB følgende mBte:

- a) ta bort styreknottene, skuffen for oppsamling av stekefett og instrumentpanelet etter at festeskruene dets er løsnetÆ
- b) løsne gasstilførselen fra dyseholderen ved B skru løs det respektive skruekoblingsstykket (28)Æ
- c) ta bort frontplaten fra forbrenningskammeret ved B bruke festeskruene, løsne deretter festeskruene til platen foran til hovedbrenneren.

Hovedbrenneren kan trekkes ut for B rengjøres. Rengjøre brennerens utgangsBpninger nøye ved hjelp av et verktøy eller en pirker med passende diameter. Idet brenneren monteres pB nytt pass pB at den settes korrekt inn med den bakre delen inn i heftet til forbrenningskammeret.

- Kontrollere at gassens tømingsvei ikke har skader eller feil.

## LISTE OVER ANBEFALTE RESERVEDELER OG UTSKIFTINGER AV DISSE.

BRUK BARE ORIGINALE RESERVEDELER LEVERT AV PRODUSENTEN. Delene skal skiftes ut av godkjent personale! For B skifte ut følgende deler trekk først ut styreknottene, trekk ut skuffen for oppsamling av stekefett og fjern styrepanelet (etter B ha løsnet festeskruene).

Tennplugg (Fig. 5)

Tennpluggen (37) trekkes ut nedenifra. Koble fra tenningskabelen, løsne festemutteren og sett inn en ny tennplugg.

Gasskrans (Fig. 1-2-3)

Løsne skruekoblingsstykkene til gassrørene og termoelementet, løsne deretter festeskruene til gassrampens innførsel og sett inn en ny kran.

Termoelement (Fig. 1-2-3 og 5)

Løsne skruekoblingsstykkene som fester termoelementet til gassarmaturen (kraner, ventiler) og til pilotbrenneren, sett deretter inn den nye delen.

Etter at utskiftingen er klar, monter 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.

## BRUKSANVISNING

### IDRIFTSETTING

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

Vi anbefaler brukeren B kontrollere at apparatet installeres pB egnet mBte. Fabrikanten fraskriver seg alt ansvar for skader som skyldes dBrlig installasjon, mangelfullt vedlikehold eller ukynlig bruk.

Før apparatet settes i funksjon mB man LESE Nř YE 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 fB r sB god praksis og erfaring at du personlig kan velge koketider og -temperaturer.

Første gangs bruk av kokeplaten

Viktig!

Før apparatet tas i bruk for første gang mB overflaten rengjøres nøye med lunkent vann og rengjøringsmiddel. Bruk en myk klut for B fjerne alle rester av rustmiddelet som er pBført pB fabrikken, tørk deretter med en ren klut.



### TENNING

Tenning av pilotgassbrenneren (Fig. 6)

Trykk pB knotten (4) og vri den mot venstre, i posisjon. Hold knotten inne og bruk samtidig knappen til den piezoelektriske tenningen (6) til pilotflammen tennes, som er synlig gjennom Bpningen (10) som befinner seg pB instrumentpanelet. Hold knotten inne i cirka 15-20 sekunder til. Hvis pilotflammen slukker seg nBr knotten slippes, gjenta tenningsoperasjonen. Tenning av hovedgassbrenneren og justering av temperaturen (Fig. 6)

For B sB pB hovedbrenneren, vri knotten ytterligere mot venstre, frem til ønsket temperatur.



Termostaten kjennetegnes av posisjoner fra  til . Verdiene som gis for temperaturen for hver posisjon er som følger:

Posisjon	grader °C
	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
	290

- For termostatventilen er minimum lik posisjon 1 og maksimum i posisjon 7.

## AVSLÅING

Avslåing under normal drift

Hvis bare hovedbrennerne skal slås av, vri bruksknotten i posisjon . I denne stillingen forblir bare pilotflammen tent. For B koble ut hele anlegget fullstendig, dreii knotten i posisjon . I denne stillingen slås ogsB pilotflammen av.

Avslåing i tilfelle fei

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 pB utsiden av apparatet. Etter at alle rengjøringsinngrepene er utført, skal overflatene i rustfritt stB, godt tørket, beskyttes med produkter som normalt er B finne i handelen og som beskytter mot etsing og rust. I tilfelle feil, ta kontakt med teknisk assistanse.

## IVARETAKELSE AV APPARATET

ADVARSEL!

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

En grundig daglig rengjøring av apparatet vil sikre perfekt drift og lang varighet.

Overflatene i stB 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 B 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, stB ull eller svamper med slående effekt som er lagd av metall eller andre legeringer som kan smitte av med rustflekker. Av den samme Brsaken skal man unngB kontakt med gjenstander i jern. Se opp for svamper eller børster i rustfritt stB som, selv om de ikke smitter overflatene med rust, kan forBrsake stygge riper.

Om apparatet er spesielt skittent, sB bruk for all del ikke sandpapir eller smergelpapir. Vi anbefaler derimot bruk av syntetiske svamper (f. eks. svampen fra Scotchbrite). Stoffer for sølvpudding skal heller ikke brukes, og man mB passe seg for damp fra kloridisk eller svovelsyre som kommer fra eksempel fra vasking av gulv. Ikke rett vannstråler mot apparatet for å unngå å skade det. Etter rengjøring, skyll nøyte med rent vann og tørk nøyte med en klut.



**OPPLYSNINGER FOR BRUKERNE**

For utføring av Direktivene 2002/95/CE, 2002/96/CE og 2003/108/CE, gjeldende reduksjon av bruk av farlige stoffer i elektriske og elektroniske apparater, samt avfallsbehandling.

Symbolet med en overkrysset avfallsbeholder satt på apparatet eller på emballasjen dens angir at produktet må kasseres gjennom avfallsortering adskilt fra vanlig husholdningsavfall etter endt levetid. Kildesortering av dette apparatet etter at dets levetid er over organiseres og styres av produsenten. Brukeren som ønsker å kvitte seg med dette apparatet skal derfor kontakte produsenten og følge det systemet sistnevnte har tatt i bruk for å kunne avfallsbehandle apparatet korrekt etter endt bruk. Passende kildesortering slik at apparatets deler deretter kan gjenvinnes, avfallsbehandles og kasseres i overensstemmelse med miljøvern sørger for å unngå mulige negative følger for miljøet og helse og fremmer gjenbruk og/eller resirkulasjon av materialene som apparatet består av.

Ulovlig kasting av produktet medfører bøter og straff som forutsett av gjeldende lovgivning.

**GARANTISEDDEL**

FIRMA: .....

VEI: .....

POSTNUMMER: ..... STED: .....

DISTRIKT: ..... INSTALLASJONS DATO: .....

**MODELL** .....  
**KOMPONENTNUMMER:** .....

**ADVARSEL**

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for mulige unøyaktigheter som måtte inntre 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, tulling, ufullstendig vedlikehold eller feilaktig bruk av apparatet.





cod. 31879000

Ed. 01/15

**BERTO'S S.p.A.**  
Viale Spagna, 12 - 35020 Tribano (Padova) Italy