



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

Maintenance must be carried out by qualified personnel.

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

FR

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

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

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

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

Avertissement !

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

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

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

Équipotentiel

Brancher l'appareil à un système équipotentiel.

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

Elle est caractérisée par le symbole suivant :

È contraddistinto dal seguente simbolo:



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

Utilisation prévue :

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

Toute autre utilisation est considérée non conforme.

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

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

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

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

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

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

DE

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

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

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

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

Hinweis!

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

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

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

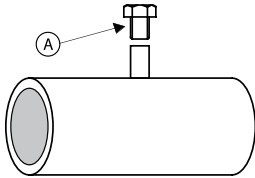
Potentialausgleich

Schließen Sie das Gerät an ein System zum Potentialausgleich an.

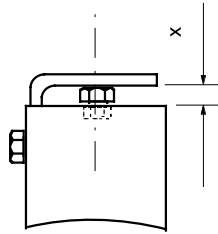
Die Verbindungsschraube befindet sich bei den Geräten der Serie Top rechts auf der Rückseite, bei den anderen unterhalb, ebenfalls rechts. Sie ist mit folgendem Symbol gekennzeichnet:



1

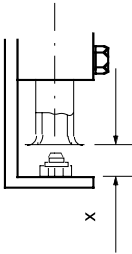


2



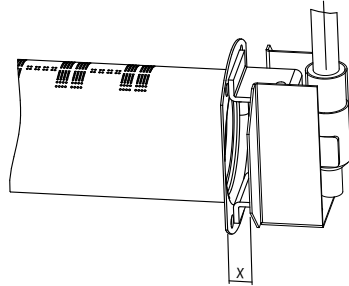
For model: **6GL18..., GL8..., GL10..., GL30...**

3



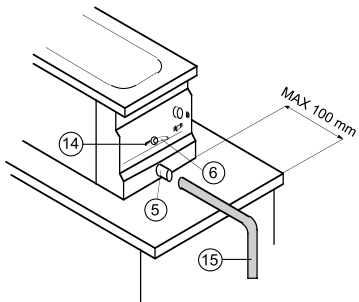
For model: **GL7..., GL15..., GL20..., 9GL15...**
9GL22..., S9GL22..., LX9GL22...

4

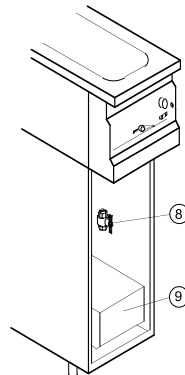


For model: **GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18...,**
LX9GL18...

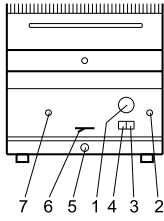
5



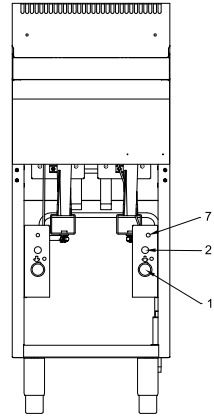
6



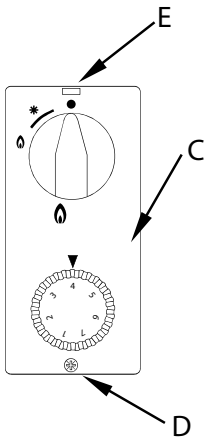
7



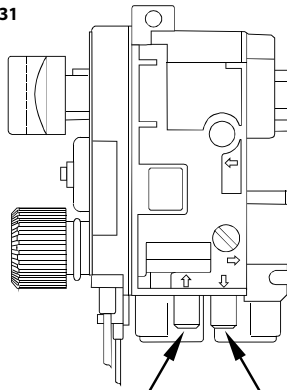
8



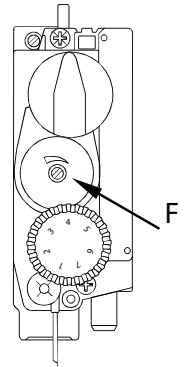
9



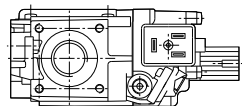
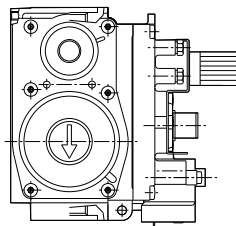
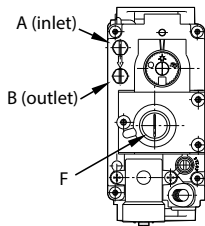
GV31



A (inlet) B (outlet)

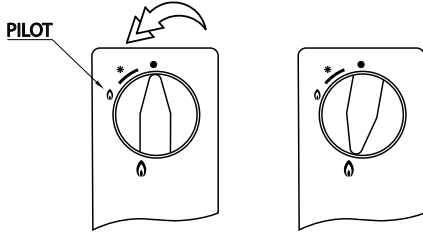


820 NOVA



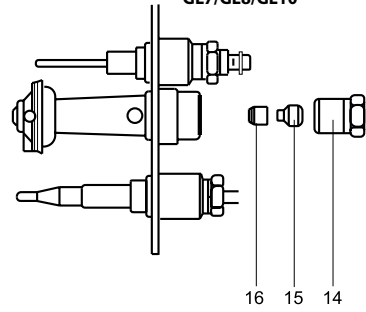
10

GV31



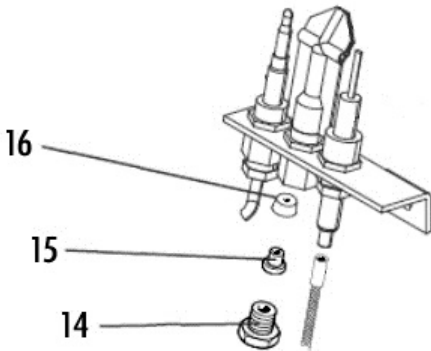
11A

GL7/GL8/GL10



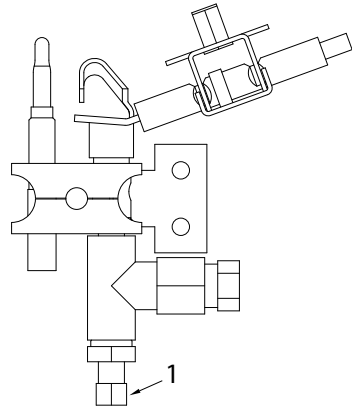
11B

GL18

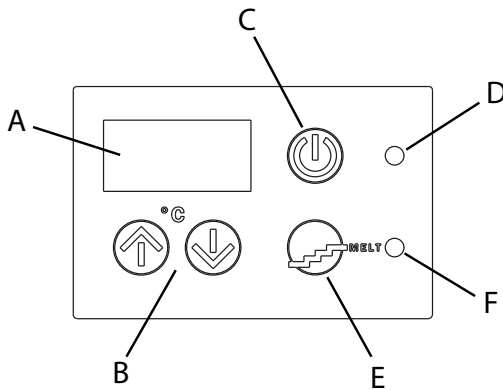


11C

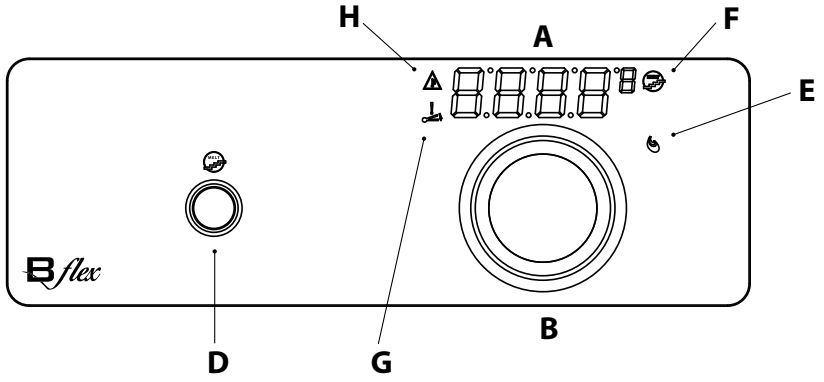
GL15/GL20/GL22



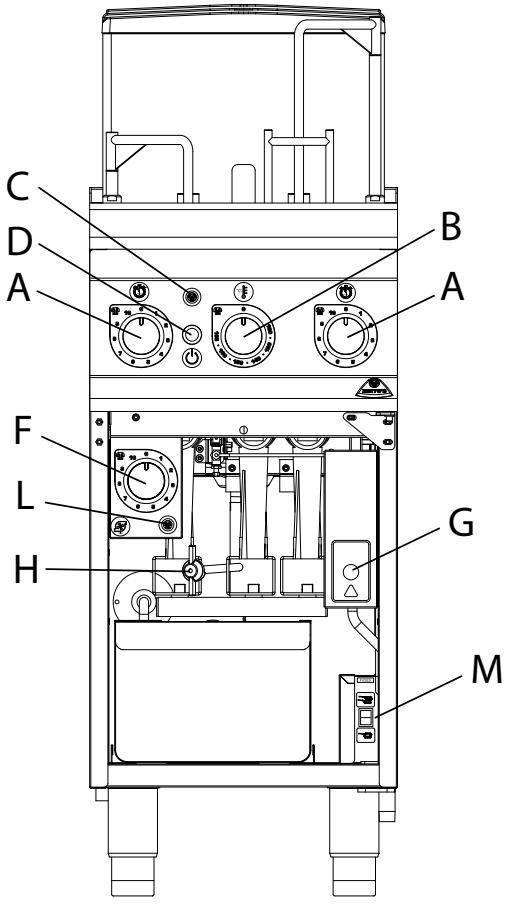
12



13



14





BRÛLEURS / BRANDERS

BE

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

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



BRÛLEURS

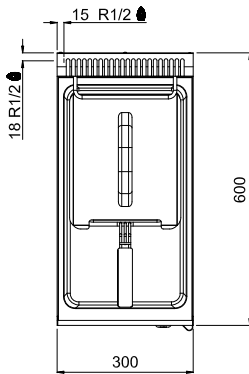
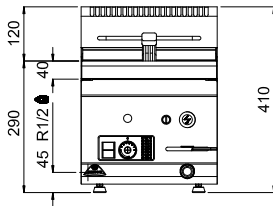
FR

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	GL20M GL20+20M	9GL20... S9GL20... LX9GL20...	9GL22... S9GL22... LX9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	GL30B/M	
Puissance nominale pour brûleur	kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	7,0	5,50	5,83	6,67	4,38
Nom du gaz	Brûleur	Ø Buses principales	Ø inter- allumage	Pression sortie vanne	Rég. air primaire	Ø Buses veilleuse					
GAS G20 20mbar MÉTHANE	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Fermé	51					
	6GL18B/M	140	-	-	1,0 mm	51					
	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	Fermé	51					
I12E+3+	GL7+7M	155	-	-	11,0 mm	51					
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	157	-	-	9,0 mm	Réglable					
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	200	70	-	6,0 mm	27.2					
G20 17÷25 mbar	GL20M GL20+20M	175	-	-	20,0 mm	Réglable					
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	185	-	-	20,0 mm	Réglable					
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	195	-	-	16,0 mm	Réglable					
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	235	-	10 mbar	Ouvert	51					
	GL30B/M	160	-	-	Fermé	51					
GAS G25 25mbar MÉTHANE	GL8B/M GL8+8B/M	135	-	-	Fermé	51					
	6GL18B/M	150	-	-	1,0 mm	51					
	GL10B/M GL10+10B/M	140	-	-	Fermé	51					
I12E+3+	GL7+7M	155	-	-	11,0 mm	51					
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	157	-	-	9,0 mm	Réglable					
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	200	70	-	6,0 mm	27.2					
G25 20÷30 mbar	GL20M GL20+20M	175	-	-	20,0 mm	Réglable					
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	185	-	-	20,0 mm	Réglable					
	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	195	-	-	16,0 mm	Réglable					
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	235	-	-	Ouvert	51					
	GL30B/M	165	-	-	Fermé	51					
GAS G30/G31 28-30/37mbar GPL	GL8B/M GL8+8B/M	90	-	-	1,5 mm	35					
	6GL18B/M	95	-	-	Ouvert	35					
	GL10B/M GL10+10B/M	93	-	-	5,0 mm	35					
I12E+3+	GL7+7M	105	-	-	11,0 mm	35					
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	100	-	-	9,0 mm	20					
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...	130	45	-	6,0 mm	22					
G30 25÷35 mbar	GL20M GL20+20M	115	-	-	12,0 mm	20					
	9GL20...S9GL20...LX9GL20...	120	-	-	12,0 mm	20					
G31 25÷45 mbar	9GL22... S9GL22... LX9GL22...	120	-	-	Ouvert	20					
	9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R	120	-	-	Ouvert	30					
	GL30B/M	107	-	-	3,0 mm	35					

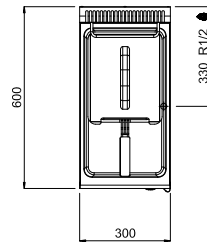
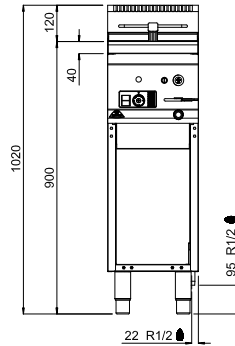




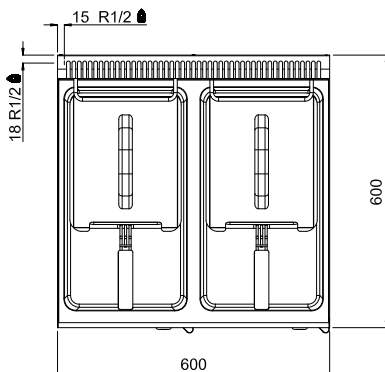
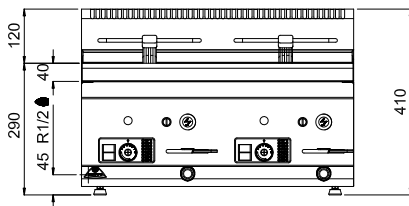
GL8B



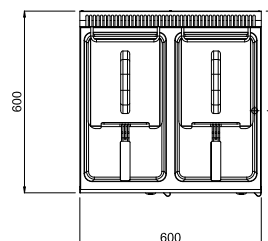
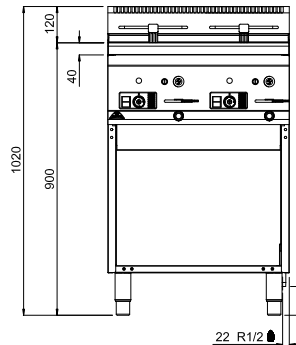
GL8M



GL8+8B

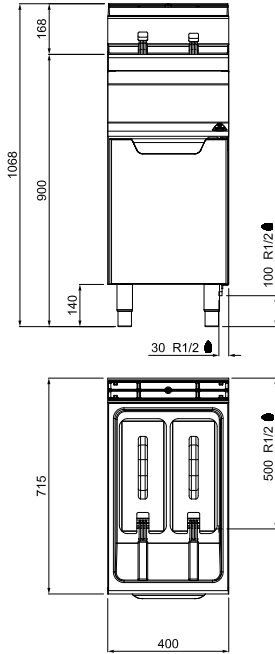


GL8+8M

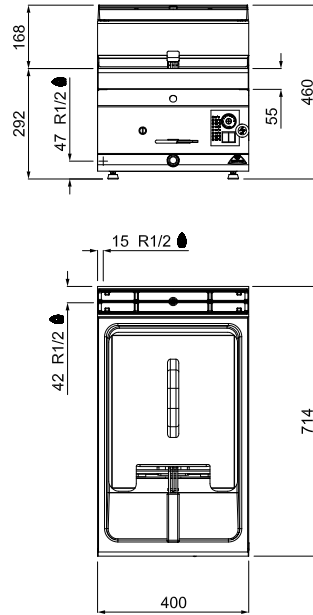




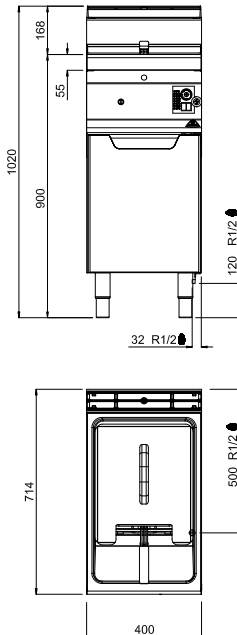
GL7+7M



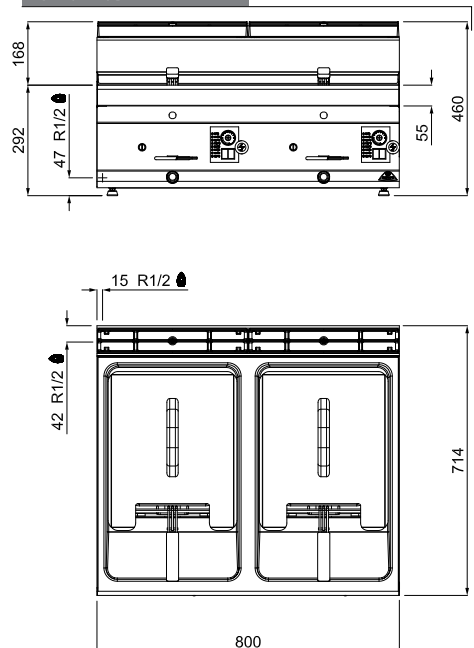
GL10B



GL10M

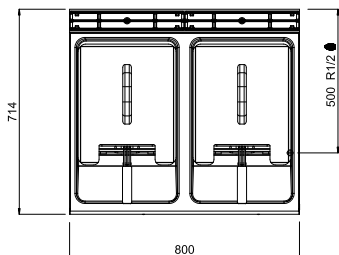
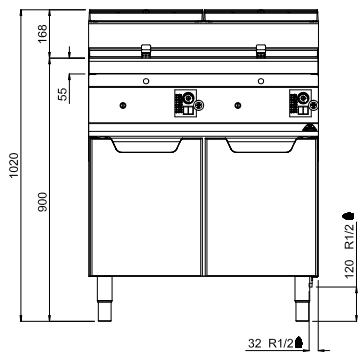


GL10+10B

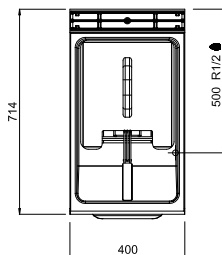
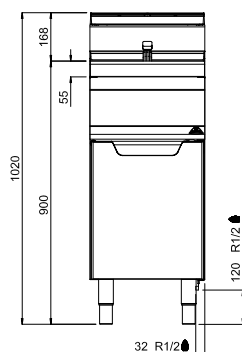




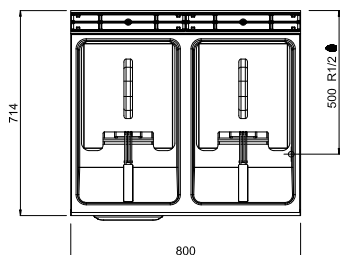
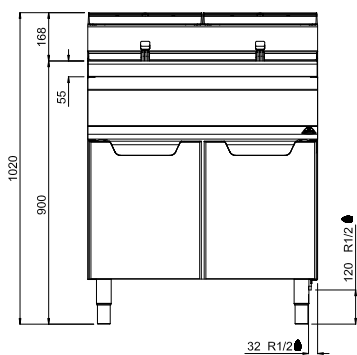
GL10+10M



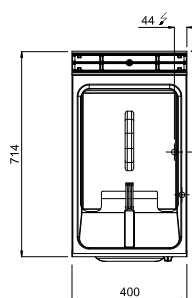
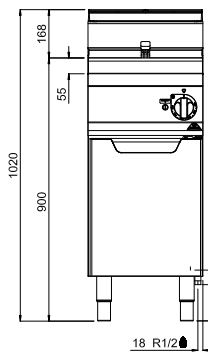
GL15M



GL15+15M

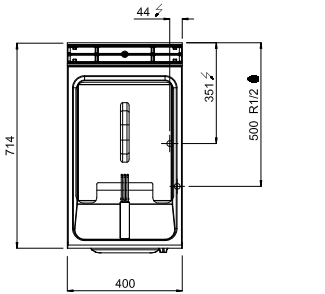
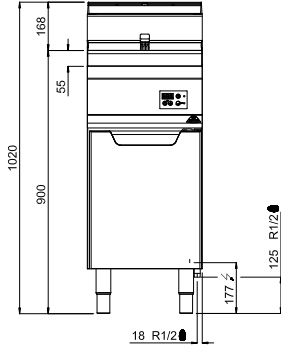


GL18MI

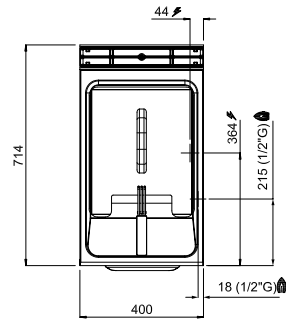
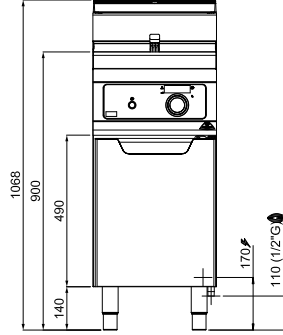




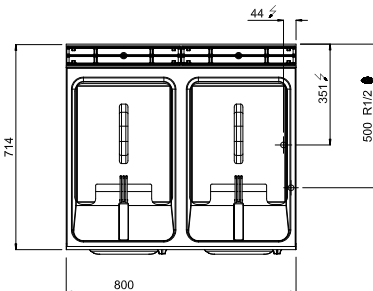
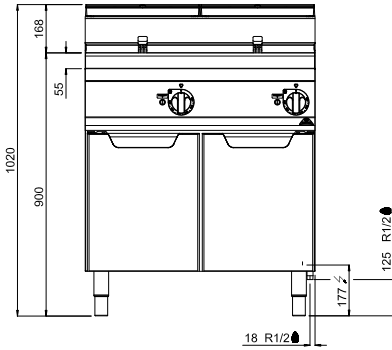
GL18MI-E



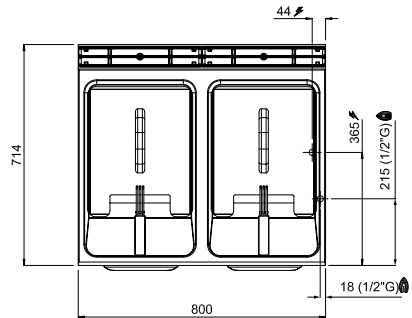
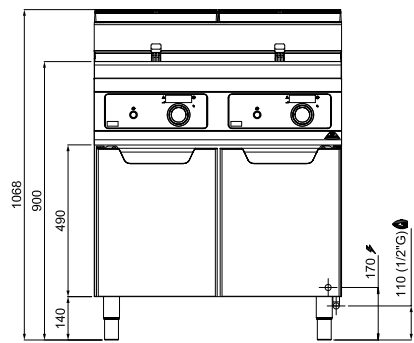
GL18MI-BF



GL18+18MI

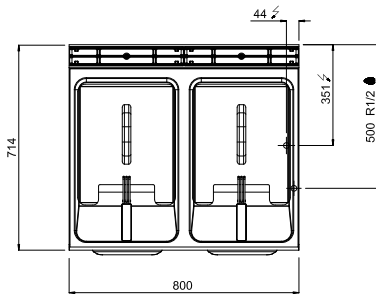
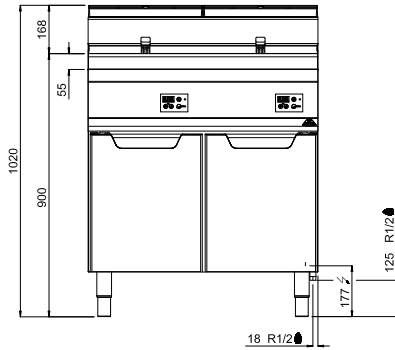


GL18+18MI-BF

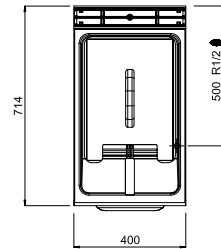
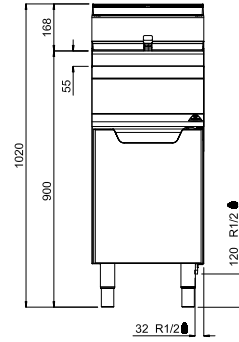




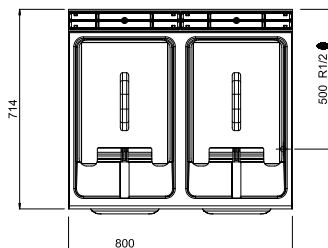
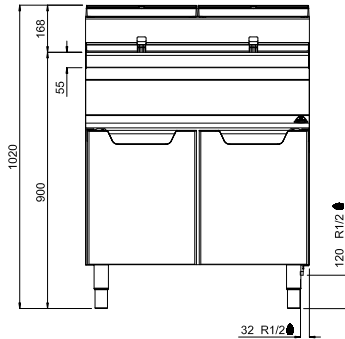
GL18+18MI-E



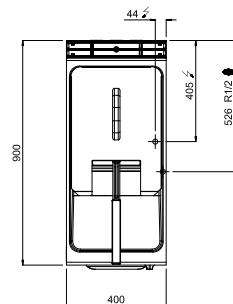
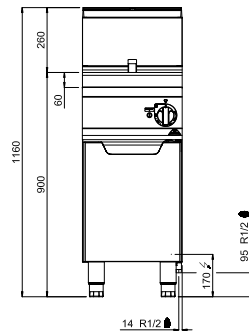
GL20M



GL20+20M

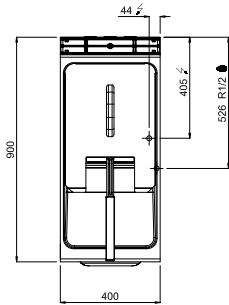
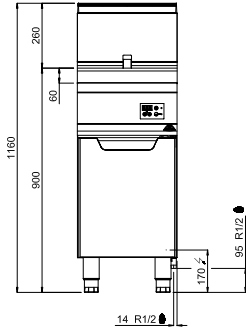


9GL18MI

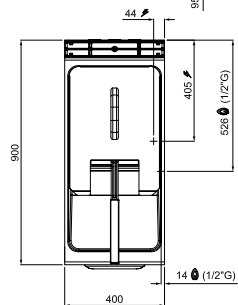
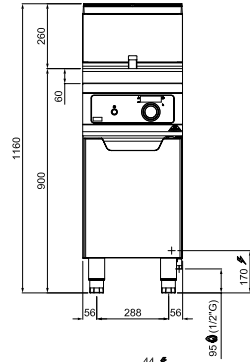




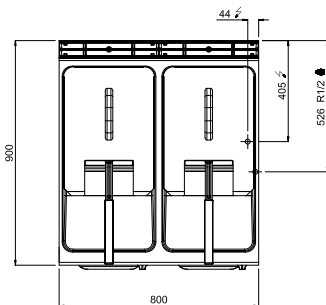
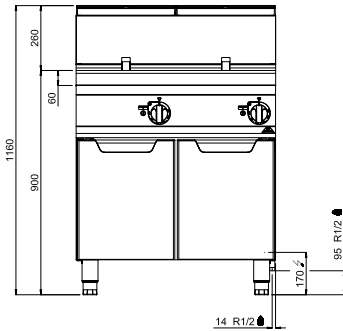
9GL18MIEL



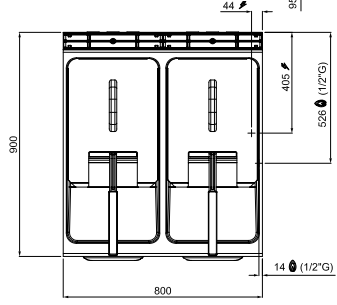
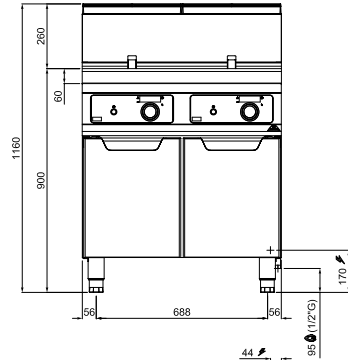
9GL18MI-BF



9GL18+18MI

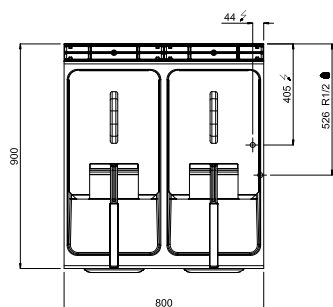
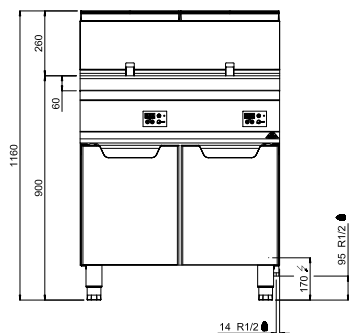


9GL18+18MI-BF

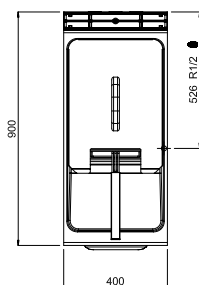
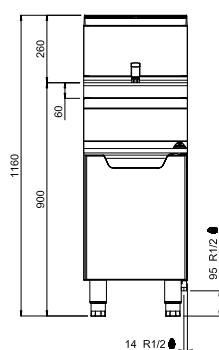




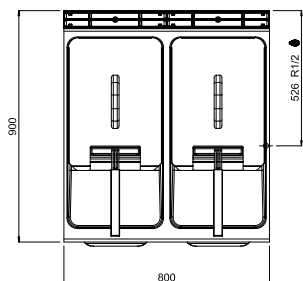
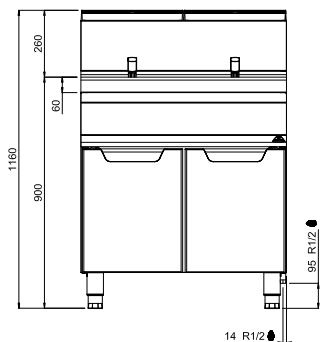
9GL18+18MIEL



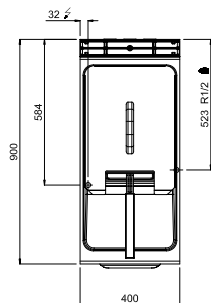
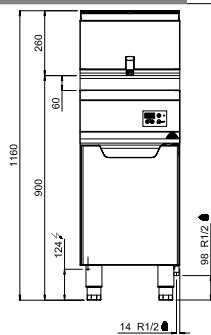
9GL20M



9GL20+20M

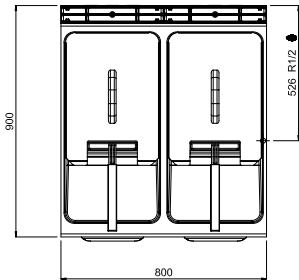
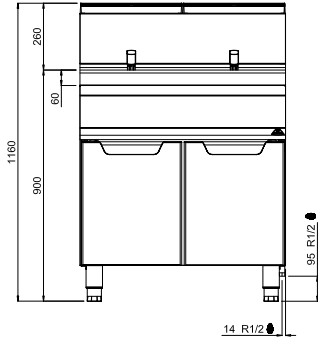


9GL20MEL

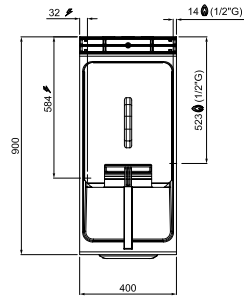
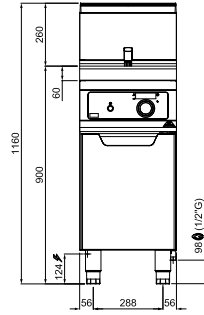




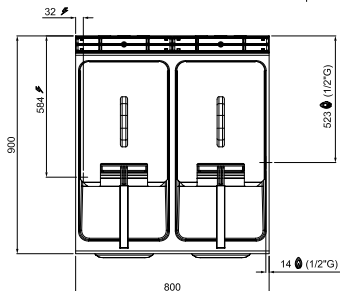
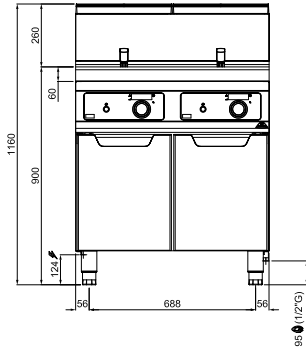
9GL20+20MEL



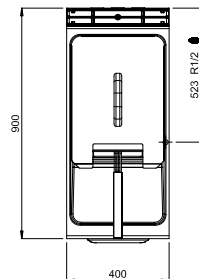
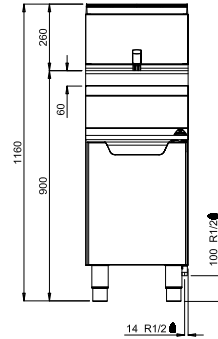
9GL20M-BF



9GL20+20M-BF

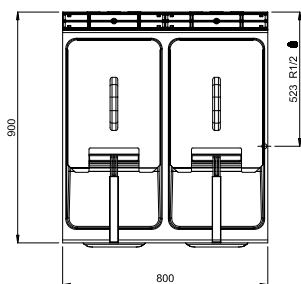
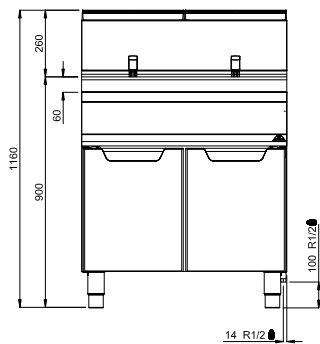


9GL22M

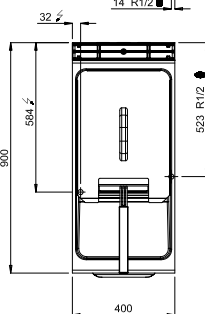
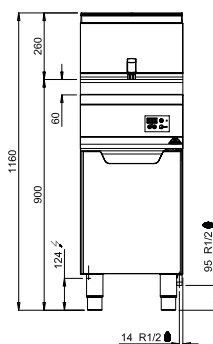




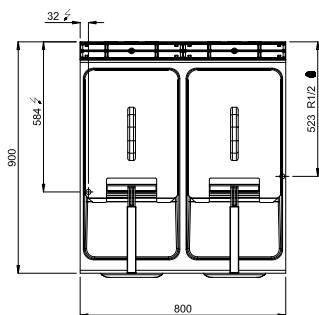
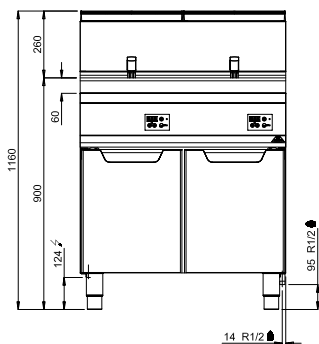
9GL22M+22M



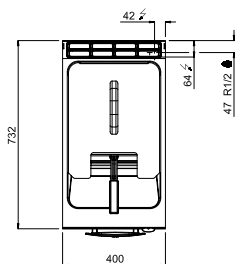
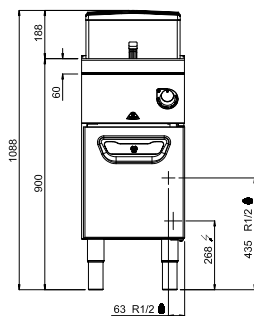
9GL22MEL



9GL22+22MEL

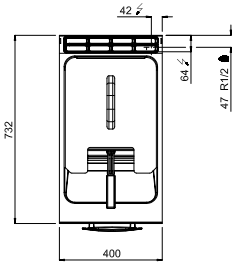
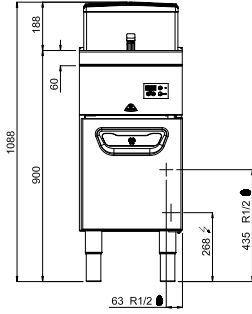


SGL18MI

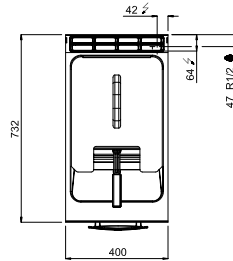
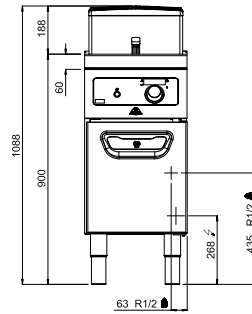




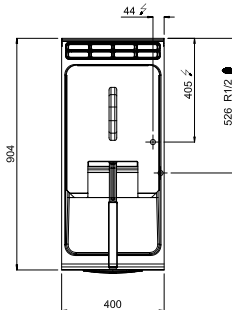
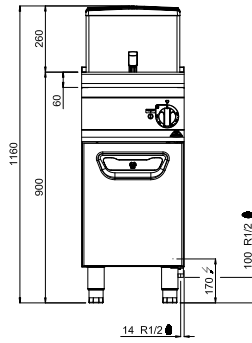
SGL18MIEL



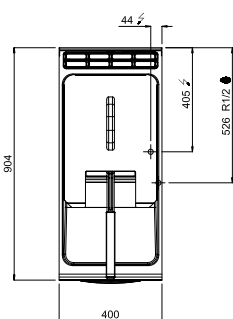
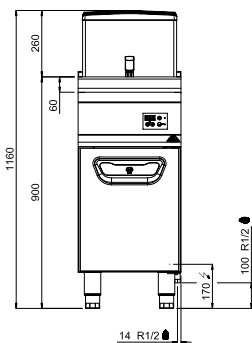
SGL18MI-BF



S9GL18MI

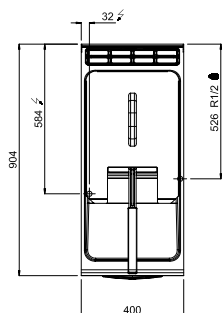
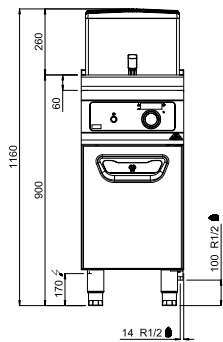


S9GL18MIEL

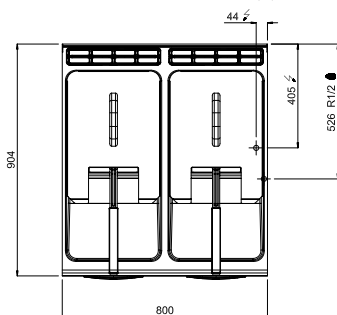
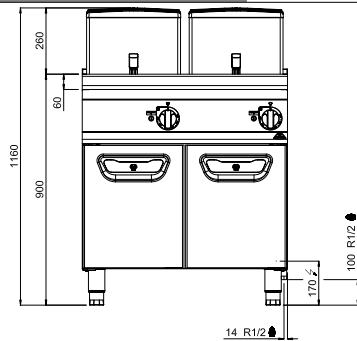




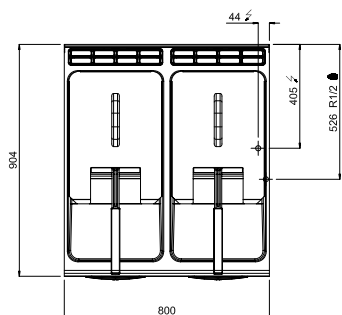
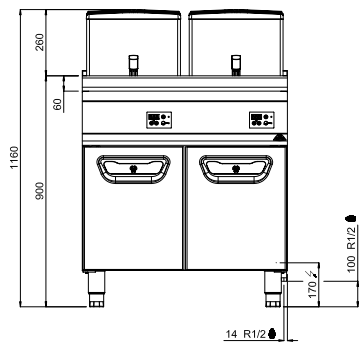
S9GL18MI-BF



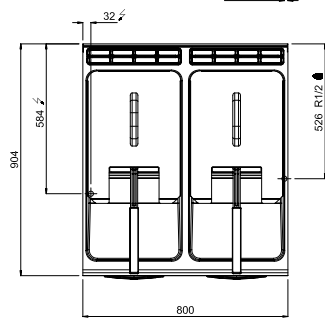
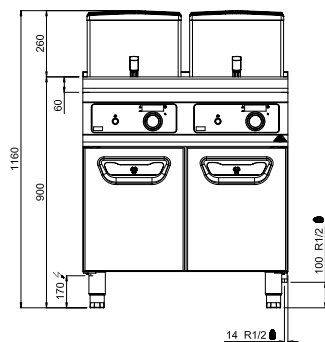
S9GL18+18MI



S9GL18+18MIEL

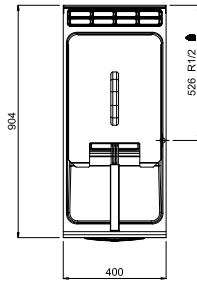
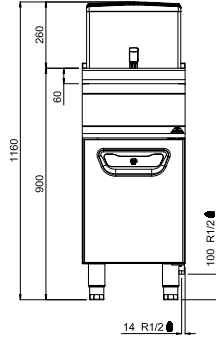


S9GL18+18MI-BF

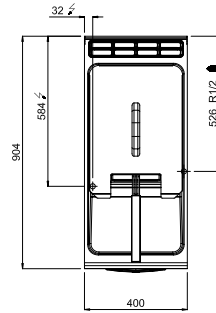
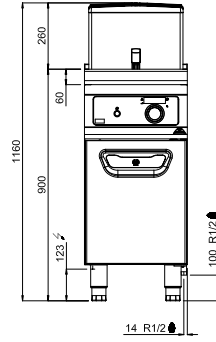




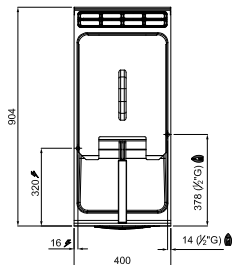
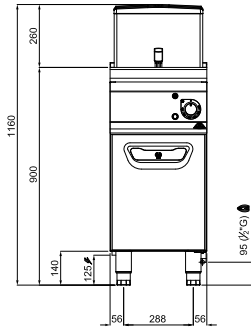
S9GL20M



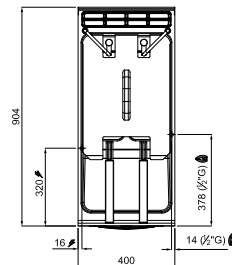
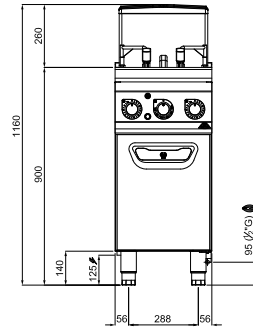
S9GL20M-BF



S9GL20MF

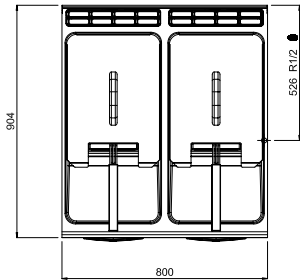
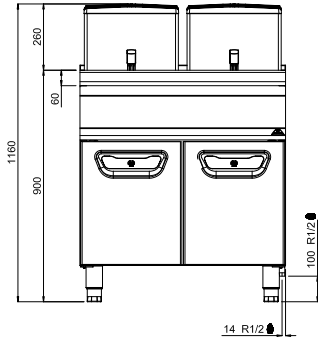


S9GL20MFA

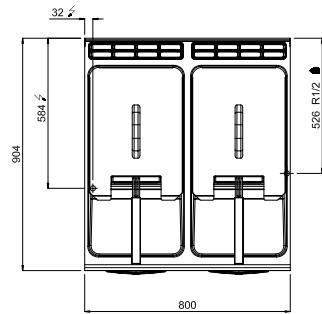
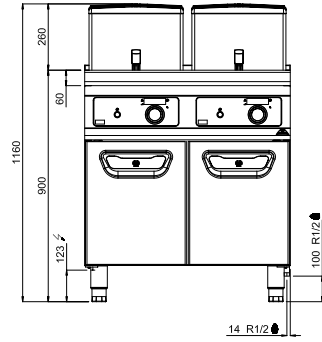




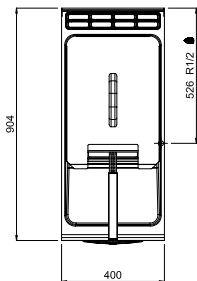
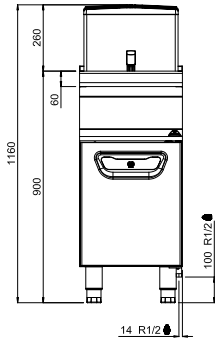
S9GL20+20M



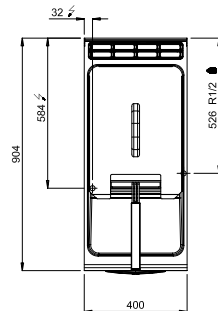
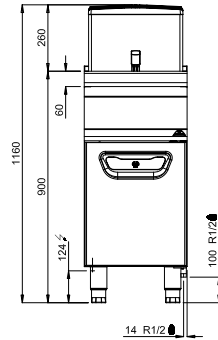
S9GL20+20M-BF



S9GL22M

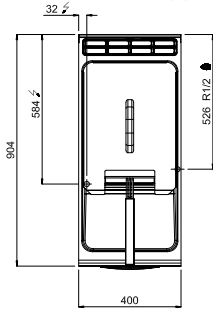
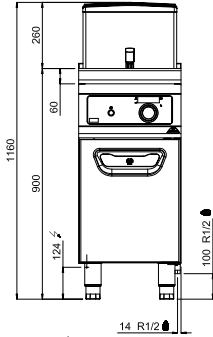


S9GL22MEL

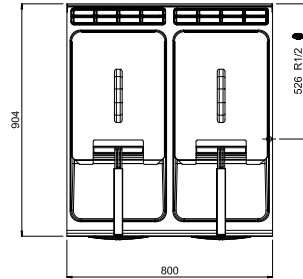
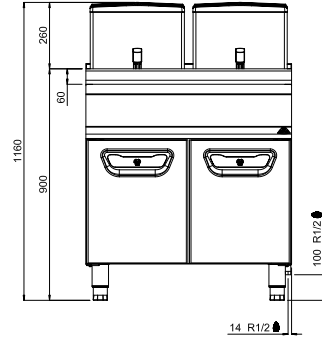




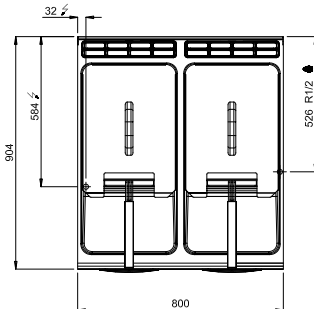
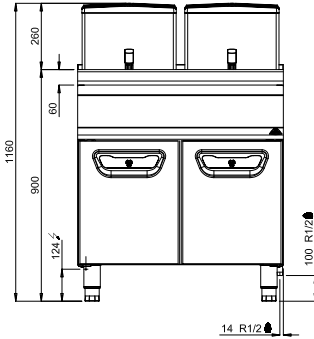
S9GL22M-BF



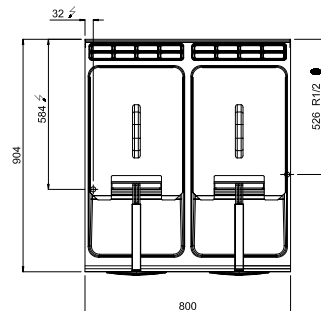
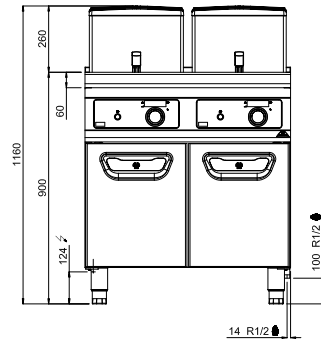
S9GL22+22M



S9GL22+22MEL

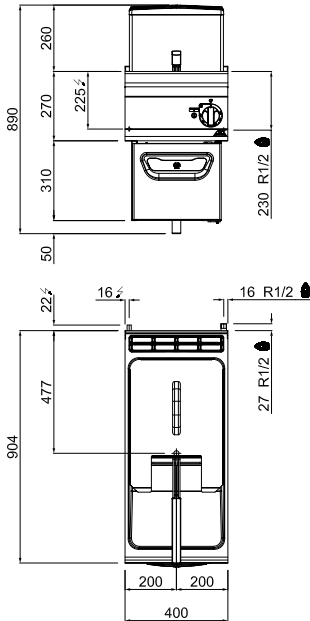


S9GL22+22M-BF

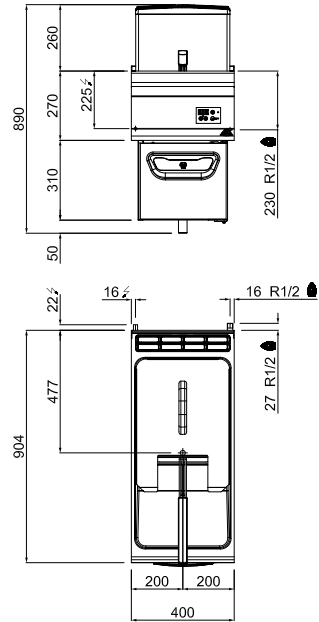




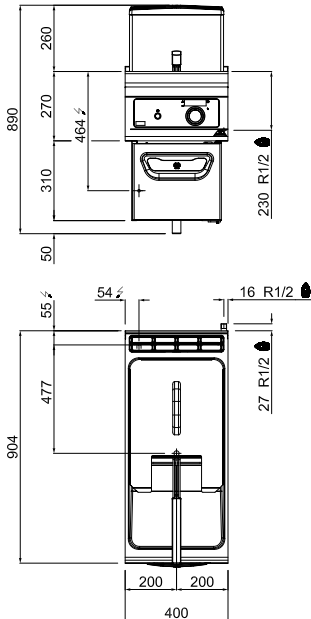
LX9GL18I



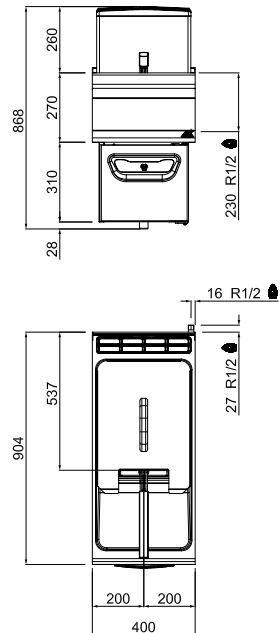
LX9GL18IEI



LX9GL18I-BF

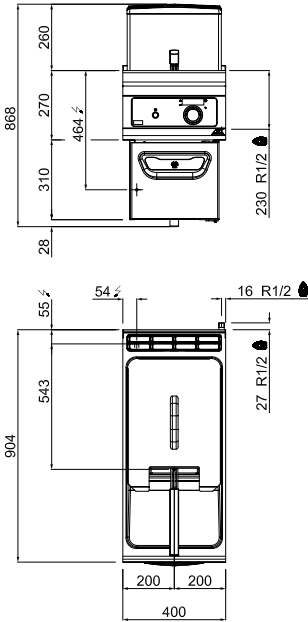


LX9GL20

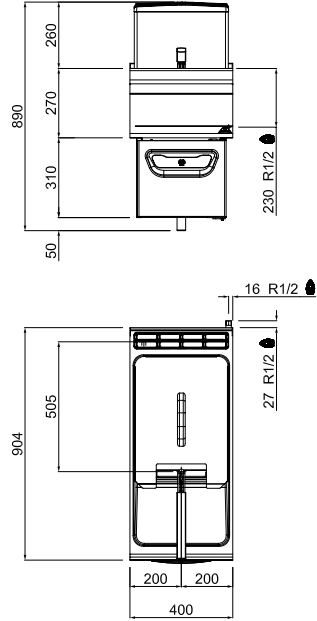




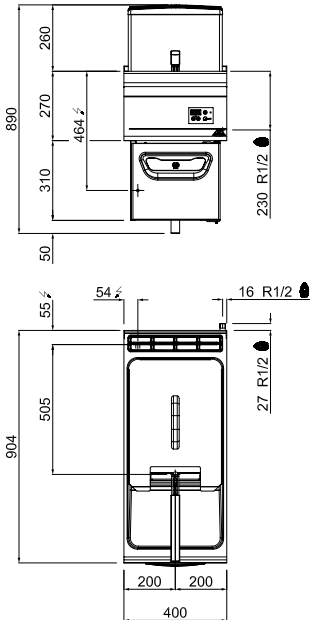
LX9GL20-BF



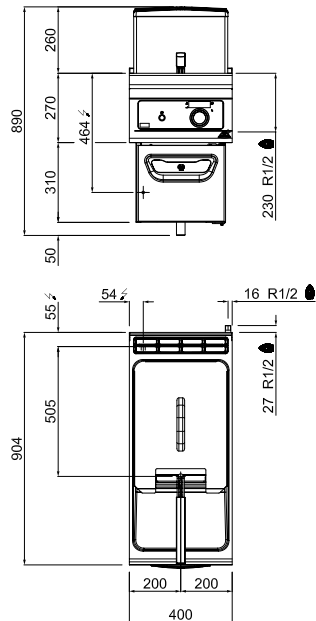
LX9GL22



LX9GL22EL



LX9GL22-BF



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

• قائمة تفسيرية للمحطات الكهربائية

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

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

قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية

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

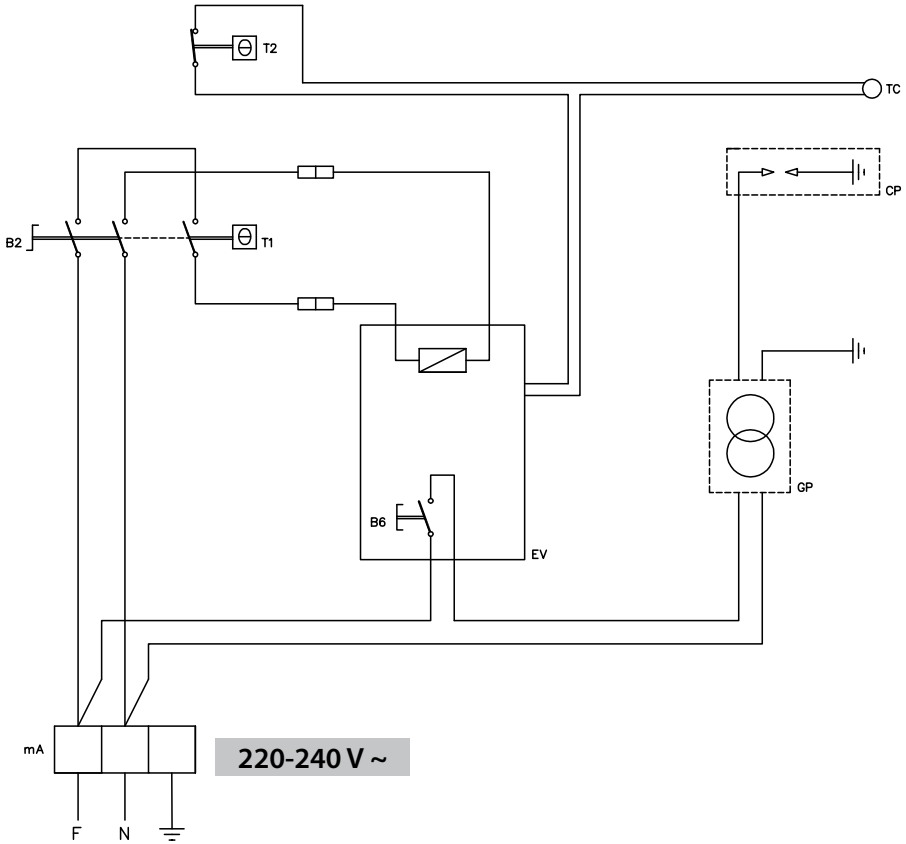
Legenda schemi elettrici • Wiring diagrams legend • Légende des schémas électriques • Zeichenerklärung Schaltpläne
 Leyenda diagramas eléctricos • Legenda elektriske schema's • Legenda esquemas eléctricos • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων
 Legenda k elektrickým schémátům • Legenda k elektrickým schémam •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

• قائمة تفسيرية للمحطات الكهربائية

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



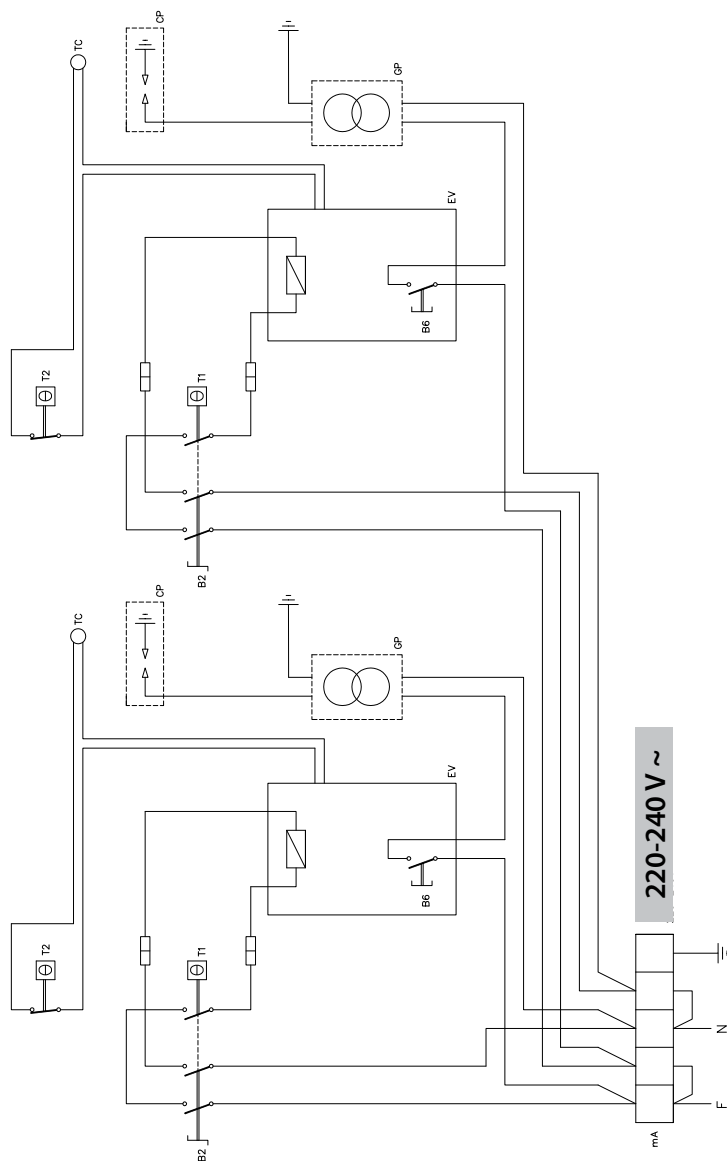
GL18MI · SGL18MI · 9GL18MI · S9GL18MI · LX9GL18I



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

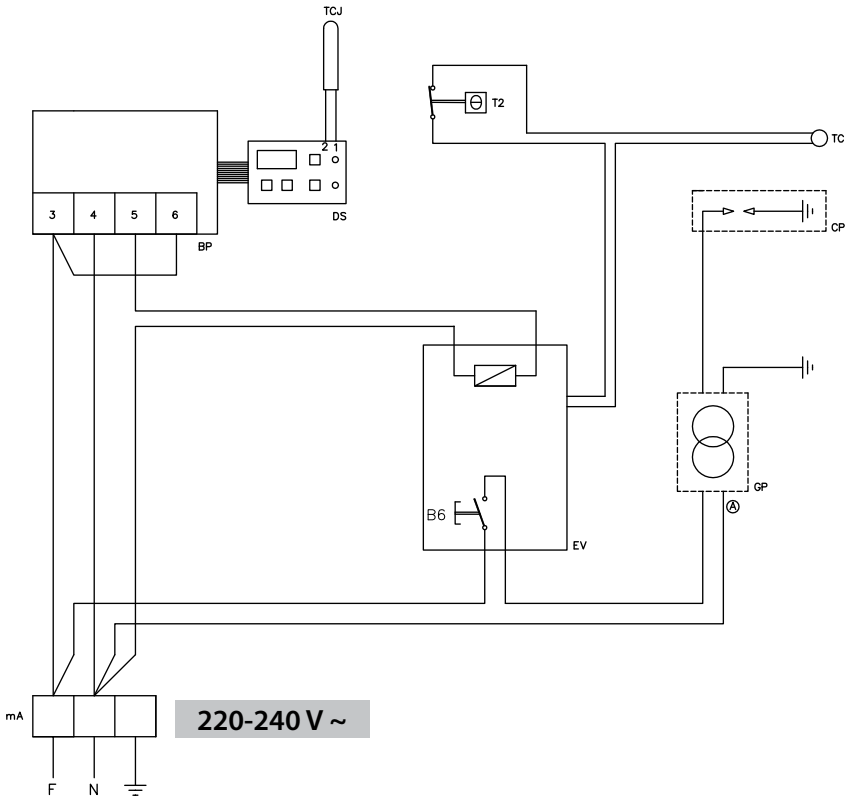


SGL18+18MI · 9GL18+18MI · S9GL18+18MI · LX9GL18+18I



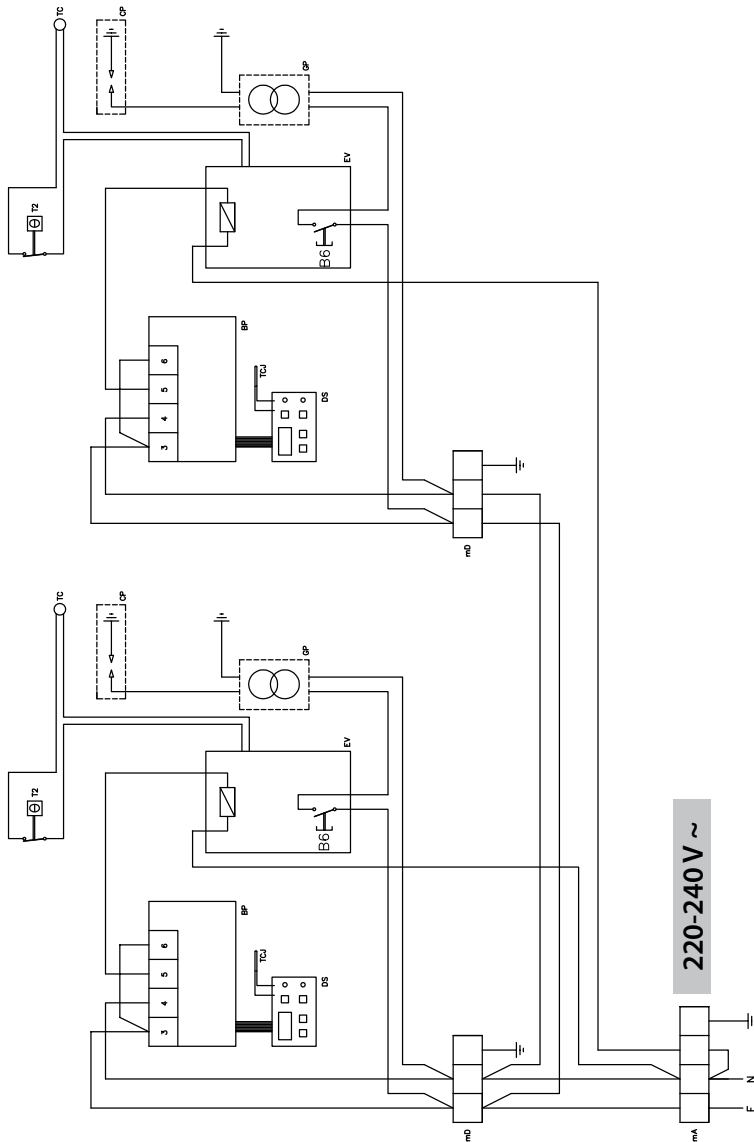
Legenda schemi elettricci a pag. 72/73/74 • Legend for wiring diagrams on page 72/73/74 • Légende des schémas électriques à la page 72/73/74 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 72/73/74 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 72/73/74 • Legenda elektriske schema's op pag. 72/73/74 • Legenda esquemas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

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





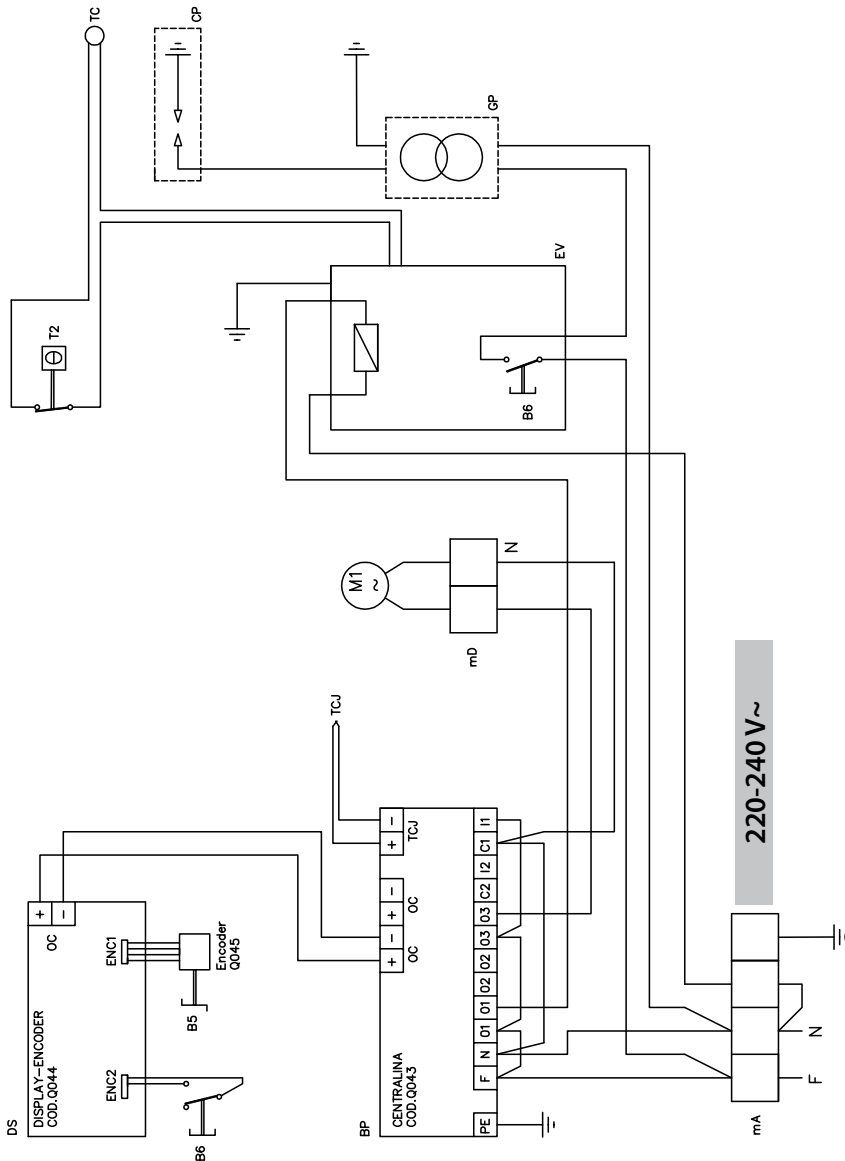
**GL18+18MI-E · SGL18+18MI-E · 9GL18+18MI-E · S9GL18+18MI-E · LX9GL18+18IE-E
9GL20+20ME-E · 9GL22+22ME-E · S9GL22+22ME-E · LX9GL22+22EE**



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



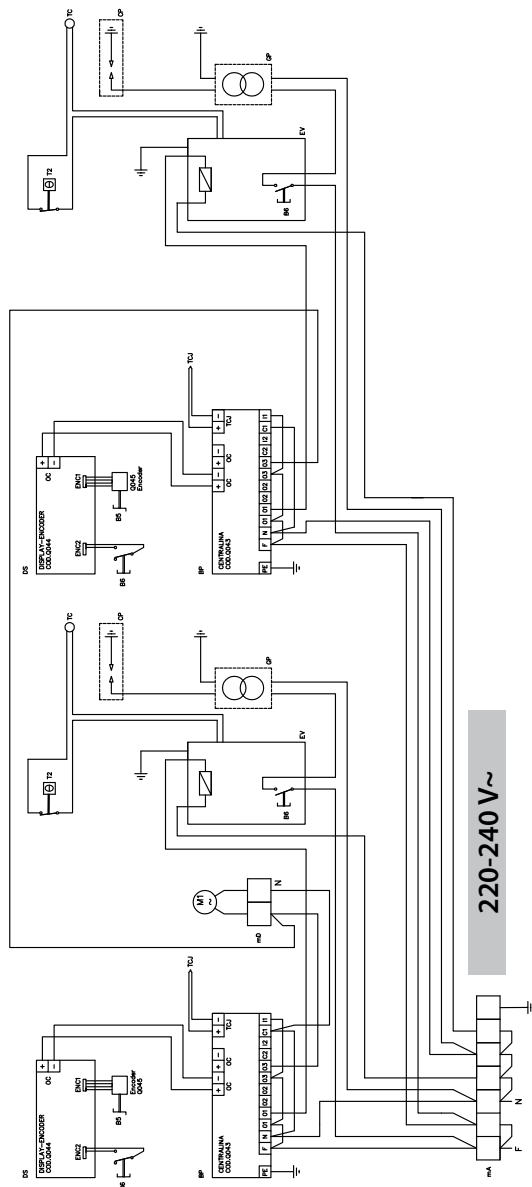
GL18MI-BF · 9GL18MI-BF · 9GL20M-BF · LX9GL18I-BF · LX9G22-BF · LX9G20-BF
S9GL20M-BF · SGL18MI-BF · SG9GL18MI-BF · S9GL22M-BF



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



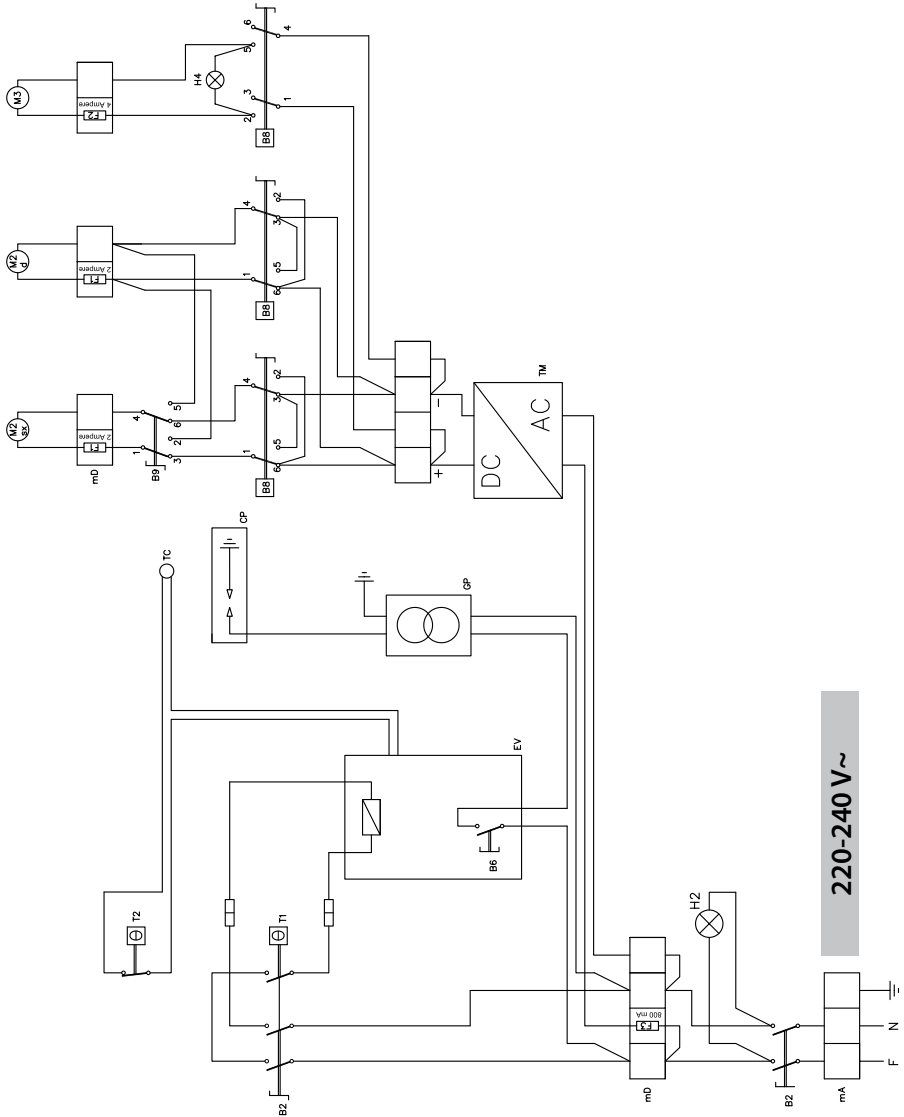
GL18+18MI-BF · 9GL18+18MI-BF · 9GL20+20M-BF · SG9GL18+18MI-BF SG9GL20+20M-BF · SG9GL22+22M-BF



220-240 V ~

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

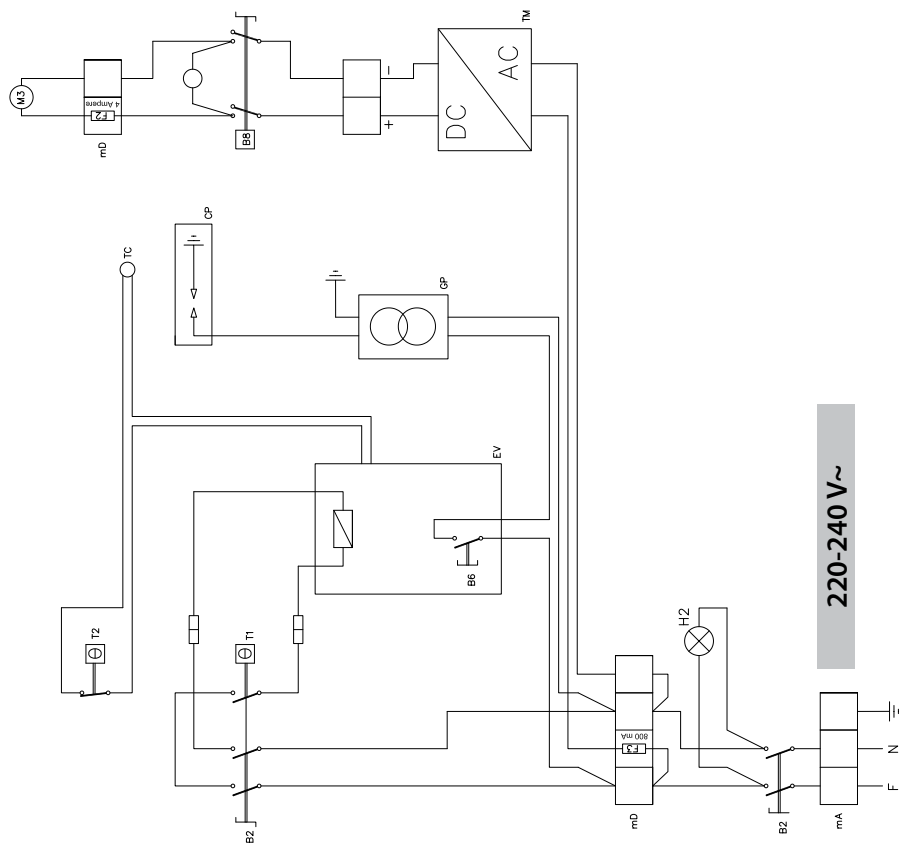
S9GL20MFA



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



S9GL20MF



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



Mode d'emploi

Dimensions	112
Données techniques	114
Instructions spécifiques	118



FRITEUSES À GAZ - SÉRIE PLUS 600

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

FRITEUSES À GAZ - SÉRIE MACROS 700

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

FR

FRITEUSES À GAZ - SÉRIE MAXIMA 900

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



FRITEUSES À GAZ - SÉRIE S700

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

FRITEUSES À GAZ - SÉRIE S900

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

FR

FRITEUSES À GAZ - SÉRIE LX 900 TOP

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



FRITEUSES À GAZ - SÉRIE PLUS 600

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale		Consommation GPL G30/31		Consommation Méthane G20		Consommation Méthane G25		Air primaire pour combustion		Construction type		Puissance nominale électrique		Tension de disposition		Câble type H07RNF section		Brûleur cylindrique		Brûleur Tête ronde Droite		Brûleur Tête ronde Gauche		Brûleur Tête ovale				
	kW	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	Construction type	kW	kW	Vac	Vac	mm Ø	n°	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°		
GL8B	6,6	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A1	13,2	13,2	13,2	A1	1	3,30	1	3,30	1	3,30	1	3,30	1	3,30	1	3,30	1	3,30	1	3,30	1	3,30
GL8M	6,6	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A1	13,2	13,2	13,2	A1	2	3,30	1	3,30	2	3,30	2	3,30	2	3,30	2	3,30	2	3,30	2	3,30	2	3,30
GL8+8B	13,2	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A1	26,4	26,4	26,4	A1	4	4,38	4	4,38	4	4,38	4	4,38	4	4,38	4	4,38	4	4,38	4	4,38	4	4,38
GL8+8M	13,2	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A1	26,4	26,4	26,4	A1	4	4,38	4	4,38	4	4,38	4	4,38	4	4,38	4	4,38	4	4,38	4	4,38	4	4,38

FRITEUSES À GAZ - SÉRIE MACROS 700

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale		Consommation GPL G30/31		Consommation Méthane G20		Consommation Méthane G25		Air primaire pour combustion		Construction type		Puissance nominale électrique		Tension de disposition		Câble type H07RNF section		Brûleur cylindrique		Brûleur Tête ronde Droite		Brûleur Tête ronde Gauche		Brûleur Tête ovale		
	kW	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	Construction type	kW	kW	Vac	Vac	mm Ø	n°	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	
GL10B	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A1	13,8	13,8	13,8	A1	1	3,45	1	3,45	1	3,45	1	3,45	1	3,45	1	3,45	1	3,45	1	3,45
GL10M	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A1	13,8	13,8	13,8	A1	1	3,45	1	3,45	1	3,45	1	3,45	1	3,45	1	3,45	1	3,45	1	3,45
GL7+7M	9,2	9,2	0,72	0,97	1,13	18,4	A1	18,4	18,4	18,4	A1	2	3,45	2	3,45	2	3,45	2	3,45	2	3,45	2	3,45	2	3,45	2	3,45
GL10+10B	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A1	27,6	27,6	27,6	A1	2	3,45	2	3,45	2	3,45	2	3,45	2	3,45	2	3,45	2	3,45	2	3,45
GL10+10M	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A1	27,6	27,6	27,6	A1	2	3,45	2	3,45	2	3,45	2	3,45	2	3,45	2	3,45	2	3,45	2	3,45
GL15M	12,7	12,7	1,00	1,34	1,56	25,4	A1	25,4	25,4	25,4	A1	3	4,23	3	4,23	3	4,23	3	4,23	3	4,23	3	4,23	3	4,23	3	4,23
GL15+15M	25,4	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1	50,8	50,8	50,8	A1	6	4,23	6	4,23	6	4,23	6	4,23	6	4,23	6	4,23	6	4,23	6	4,23
GL18M1 - GL18M1-E - GL18M1-BF	14	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	28	28	28	A1	220 - 240	220 - 240	220 - 240	220 - 240	3X1,5	2	7	2	7	2	7	2	7	2	7	
GL18+18M1 - GL18+18M1-E - GL18+18M1-BF	28	28	2,2	3	3,44	56	A1	56	56	56	A1	220 - 240	220 - 240	220 - 240	3X1,5	4	7	4	7	4	7	4	7	4	7		
GL20M	16,5	16,5	1,30	1,75	2,03	33	A1	33	33	33	A1	3	5,50	3	5,50	3	5,50	3	5,50	3	5,50	3	5,50	3	5,50	3	5,50
GL20+20M	33	33	2,60	3,49	4,06	66	A1	66	66	66	A1	6	5,50	6	5,50	6	5,50	6	5,50	6	5,50	6	5,50	6	5,50	6	5,50
GL30B	17,5	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A1	35	35	35	A1	4	4,38	4	4,38	4	4,38	4	4,38	4	4,38	4	4,38	4	4,38	4	4,38
GL30M	17,5	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A1	35	35	35	A1	4	4,38	4	4,38	4	4,38	4	4,38	4	4,38	4	4,38	4	4,38	4	4,38

FRITEUSES À GAZ - SÉRIE S700

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale		Consommation GPL G30/31		Consommation Méthane G20		Consommation Méthane G25		Air primaire pour combustion		Construction type		Puissance nominale électrique		Tension de disposition		Câble type H07RNF section		Brûleur cylindrique		Brûleur Tête ronde Droite		Brûleur Tête ronde Gauche		Brûleur Tête ovale	
	kW	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	Construction type	kW	kW	Vac	Vac	mm Ø	n°	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°
SGL18M1 - SGL18M1EL - SGL18M1-BF	14	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	28	28	28	A1	0,1	0,1	220 - 240	220 - 240	3X1,5	2	7	2	7	2	7	2	7	2	7
SGL18+18M1 - SGL18+18M1EL	28	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	56	56	56	A1	0,1	0,1	220 - 240	220 - 240	3X1,5	4	7	4	7	4	7	4	7	4	7

FRITEUSES À GAZ - SÉRIE MAXIMA 900

DONNÉES TECHNIQUES

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

FRITEUSES À GAZ - SÉRIE S900

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale	Consommation GPL G30/31	Consommation Méthane G20	Consommation Méthane G25	Air primaire pour combustion	Construction type	Puissance nominale électrique	Tension de disposition	Câble type H07RNF section	Brûleur cylindrique	Brûleur tête ronde Droit	Brûleur tête ronde Gauche	Brûleur Tête ovale
	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h		kW	V _{ac}	mm Ø	n°	kW	n°	kW
99GL18M1 - 99GL18M1EL - 99GL18M1-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7		
99GL18+18M1 - 99GL18+18M1EL - 99GL18+18M1-BF	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	4	7		
99GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1							3 5,83
99GL20+20M	35	2,76	3,7	4,3	70	A1							6 5,83
99GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 5,83
99GL20+20M-BF	35	2,76	3,7	4,3	70	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 5,83
99GL20MFA - 99GL20MF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,2	220 - 240	3x1,5				3 5,83
99GL20MFA-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,2	220 - 240	3x1,5				3 5,83
99GL22M	20	1,56	2,12	2,46	40	A1							3 6,67
99GL22MEL - 99GL22M-BF	20	1,56	2,12	2,46	40	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				3 6,67
99GL22+22M	40	3,12	4,24	4,92	80	A1							6 6,67
99GL22+22MEL - 99GL22+22M-BF	40	3,12	4,24	4,92	80	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				6 6,67



FRITEUSES À GAZ - SÉRIE LX900 TOP

DONNÉES TECHNIQUES

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






Les appareils sont conformes aux directives européennes :

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

Caractéristiques des appareils

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

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

FR

INFORMATION POUR LES UTILISATEURS D'ÉQUIPEMENTS PROFESSIONNELS



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

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

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

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

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

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



INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES



ATTENTION !

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

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

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

DISPOSITION

Emplacement de l'installation

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

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

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

Dispositions de la loi, réglementations techniques et directives

En prévision du montage, respecter les dispositions suivantes:

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

MISE EN SERVICE

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

Procédures d'installation

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

sur les pieds d'appui réglables en hauteur.

Branchement gaz

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

Évacuation des produits de combustion

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

Appareils à gaz du type "A1"

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

Branchement électrique

Avant de brancher l'appareil au réseau vérifier que :

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

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

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

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

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

Équipotentiel

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



Elle comporte l'étiquette



MISE EN SERVICE

Opérations préliminaires à la mise en service

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

Mise en fonctionnement

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

Vérification de la puissance

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

La puissance peut être de deux types :

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

Les buses sont mentionnées dans le tableau BRÛLEURS. La pression d'alimentation en gaz doit se situer dans la fourchette indiquée dans le tableau des brûleurs.

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

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

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

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

Contrôle de la puissance selon la méthode volumétrique.

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

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

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

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

Contrôle du fonctionnement

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

Contrôle de la veilleuse

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

Réglage de l'air primaire (fig. 2/3/4)

Le réglage est effectué par le biais du tube Venturi en réglant le niveau "X" indiqué dans le tableau BRÛLEURS et en vérifiant l'aspect de la flamme qui doit être homogène, bien aérée et non bruyante.

Contrôle des fonctions

- Mettre l'appareil en service.
- Vérifier l'étanchéité des tuyaux du gaz.
- Contrôler la flamme du brûleur, même au minimum.

Recommandations pour l'opérateur

- Expliquer et montrer à l'utilisateur le fonctionnement et l'utilisation de l'appareil selon les instructions et lui remettre le manuel d'instructions.
- Informer l'opérateur que tous les travaux de restructuration ou de modification du bâtiment susceptibles d'endommager l'alimentation d'air pour la combustion entraînent une nouvelle vérification des fonctions de l'appareil.

Fonctionnement avec d'autres types de gaz

Pour passer à un autre type de gaz, il faut utiliser des buses adaptées au brûleur comme indiqué dans le tableau BRÛLEURS. La dimension du diamètre est exprimée en centièmes de mm et elle est indiquée sur chaque buse. Pour les modèles dotés d'un régulateur de pression (/R), il faut vérifier et régler également la pression de sortie. Après avoir changé les buses, vérifier toutes les fonctions de l'appareil comme décrit dans le paragraphe "MISE EN SERVICE" et changer le type de gaz indiqué sur la plaquette technique de l'appareil.

Réglage de la pression en sortie modèles "/R "

Pour accéder à la vis de réglage, enlever le couvercle "C" (voir fig. 9) en dévissant la vis "D" et en faisant levier avec un tournevis adapté à la fissure "E". Brancher un manomètre à la prise de pression en sortie "B (outlet)" et en se rapportant au tableau "BRÛLEURS", régler la valeur de la pression en sortie à l'aide d'un tournevis adapté sur la vis "F".

Remplacement des buses des brûleurs

POUR LES MODÈLES 8, 10, 18 et 30 LITRES

Enlever le tableau de bord en dévissant les vis à vis positionnées sur le bord inférieur ou sur la face avant,



puis retirer les buses à vue et les remplacer par celles qui sont adaptées conformément au tableau BRÛLEURS. Veiller à récupérer et à assembler la garniture d'étanchéité lorsqu'elle est prévue.

POUR LES MODÈLES 7, 15, 20 et 22 LITRES

Les buses sont accessibles en ouvrant les portes de l'armoire. Les dévisser et les remplacer par celles qui sont adaptées conformément au tableau BRÛLEURS. Veiller à récupérer et à assembler la garniture d'étanchéité lorsqu'elle est prévue.

Réglage de la veilleuse (fig. 11A - 11B)

POUR LES MODÈLES 7, 8, 10 et 18 LITRES

La veilleuse est à buses et à air fixe. La seule opération nécessaire est le remplacement des buses selon le type de gaz en suivant les instructions suivantes :

- Retirer le panneau de bord en dévissant les vis de fixation (où il est nécessaire).
- Dévisser l'écrou presse-bicone (n. 14) et enlever le bicone (n. 15) et la buse pilote (n. 16).
- Remplacer la buse pilote par la buse appropriée d'après le tableau BRÛLEURS.
- Après avoir remplacé la buse pilote, revisser l'écrou presse-bicone (n. 14) et le bicone correspondant (n. 15).

Réglage de la veilleuse (fig. 11C)

POUR LES MODÈLES 15, 20 et 22 LITRES

Régler la flamme pilote à l'aide d'une clé hexagonale de 7 mm (1).

L'injecteur est correctement réglé lorsque la flamme entoure complètement le thermocouple. En cas de fonctionnement au GPL, la vis de réglage doit être serrée à fond.

SYSTÈMES DE SÉCURITÉ DE L'APPAREIL

Vanne de sécurité : une vanne avec thermocouple permet d'interrompre le flux de gaz au brûleur principal en cas d'extinction de la veilleuse. Pour rétablir le fonctionnement il est nécessaire de répéter les opérations relatives à l'allumage du dispositif pilote.

Thermostat de sécurité : il est activé lorsque le flux du gaz est fermé en cas de pannes graves. Il fonctionne par redémarrage manuel et pour le rétablir il est nécessaire de dévisser l'écrou (n. 7) (fig. 7-8). Si le thermostat s'active, contacter l'assistance.

Les modèles FA, avec le lève-panier électrique et la pompe de recyclage de l'huile, sont dotés de fusibles placés dans le compartiment des connexions électriques. En cas de mauvais fonctionnement de la pompe de l'huile ou du lève-panier, contacter le centre d'assistance.

MAINTENANCE

La conception des appareils demande peu de travaux de maintenance. Cependant il est conseillé à l'utilisateur de souscrire un contrat d'assistance pour faire contrôler les appareils au moins une fois par an par le personnel spécialisé de notre service d'assistance ou par un technicien spécialisé.

Avertissements

Dans les friteuses qui en sont pourvues, il est nécessaire de faire contrôler périodiquement le système d'étanchéité de l'huile des cuves sur les thermostats. Un raccord correctement serré permet en effet d'éviter d'éventuelles pertes d'huile qui pourraient causer des problèmes sur le long terme.

REPLACEMENT DES COMPOSANTS (PIÈCES DE RECHANGE)

UTILISER QUE DES PIÈCES DE RECHANGE D'ORIGINE FOURNIES PAR LE FABRIQUANT. Le remplacement des pièces ne doit être effectué que par du personnel autorisé!

Pour certains modèles il suffit d'enlever le tableau de bord en dévissant les vis à vue positionnées sur le bord inférieur ou sur la face avant pour accéder aux parties à remplacer, pour d'autres modèles il suffit d'ouvrir la porte inférieure.

ATTENTION : vidanger la cuve avant d'enlever le tableau de bord et avant de remplacer les composants.

Vanne du gaz : Tous les raccordements sont à vue. Avec des clés adaptées, dévisser les raccordements d'entrée du gaz, de sortie du gaz, de la veilleuse et du thermocouple. Dévisser les deux vis de fixation sur le panneau latéral, puis effectuer le remplacement. Insérer bien à fond le bulbe.

Thermostat de sécurité : Débrancher les fastons du thermocouple. Dévisser l'écrou de couverture, dévisser l'écrou de fixation et le remplacer.

Pendant le branchement des fastons, vérifier que le contact est correct. Vérifier que le bulbe du thermostat est bien inséré dans son siège.

Brûleur : Le brûleur est fixé à la rampe avec deux vis à vue et un écrou. Les dévisser, le remplacer et visser solidement.

Thermocouple-Bougie d'allumage : Pour faciliter le remplacement de ces deux composants, il est conseillé de dévisser les deux vis qui fixent le support pilote. Effectuer le remplacement en dévissant les vis de serrage.

Après avoir effectué le remplacement, remonter le tableau de bord et les autres pièces dans le bon ordre.

AVERTISSEMENT

Après avoir effectué le remplacement des pièces d'alimentation du gaz, vérifier l'étanchéité et les fonctions des différents éléments.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

MISE EN FONCTION

L'appareil est conçu pour l'utilisation professionnelle et il doit être utilisé par du personnel qualifié.

Il est conseillé à l'utilisateur de vérifier que l'installation de l'appareil a été effectuée de façon adaptée.

Le fabricant n'est pas responsable de dommages dérivant d'une installation incorrecte, d'une mauvaise maintenance et d'une utilisation non adaptée.

Avant de mettre en fonction l'appareil LIRE



ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION CONTENUES DANS CE MANUEL, en faisant particulièrement attention aux normes relatives aux dispositifs de sécurité. Toujours fermer les robinets d'alimentation du gaz à la fin de l'utilisation surtout pendant les opérations de maintenance et de réparation.

Suivre attentivement les normes de cuisson, au moins pendant la première période d'utilisation, jusqu'à ce que la pratique et l'expérience permettent de choisir personnellement les temps et les températures.

Avant d'allumer le brûleur laver soigneusement les parties en contact avec l'huile de cuisson, comme indiqué dans le paragraphe nettoyage, puis remplir avec l'huile jusqu'à l'entaille de référence du bac (niveau) après avoir vérifié que le robinet d'évacuation est fermé.

ALLUMAGE

Les brûleurs sont alimentés par une vanne de sécurité, thermostatique.

Allumage du brûleur pilote (GL8..., GL10...) (fig. 7)

Appuyer sur la touche (✱) (3), attendre le temps nécessaire pour faire évacuer l'air des tuyaux, puis appuyer plusieurs fois sur la touche du piézoélectrique (2). Par le biais du trou sur le tableau de bord, vérifier que la veilleuse est allumée.

Appuyer sur la touche (3) pendant quelques secondes, puis la relâcher. Si la veilleuse s'éteint, répéter l'opération.

Allumage du brûleur pilote (GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...) (fig. 8)

Appuyer et tourner la poignée dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à la position (✱) (PILOT).

Dans cette position, en appuyant sur la poignée, appuyer plusieurs fois sur la touche du piézoélectrique jusqu'à ce que la flamme pilote s'allume. Pour les modèles 9GL20..., 9GL22..., S9GL20..., S9GL22..., tourner encore la poignée pour activer le piézoélectrique. (voir la fig. 10). Relâcher la poignée au bout de 5 secondes et la mettre dans la position souhaitée. Si la flamme pilote s'éteint, répéter l'opération.

Allumage du brûleur pilote (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., 9GL20...EL, 9GL20...EL, 9GL22...EL, S9GL22...EL, LX9GL18..., LX9GL22...EL) (fig. 8)

Tourner la poignée (1) dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à la position (✱). Dans cette position appuyer sur la poignée jusqu'à allumer la veilleuse. Relâcher la poignée au bout de 60 secondes et la tourner dans la position 0. Répéter l'opération si la veilleuse s'éteint.

Allumage du brûleur pilote (modèles F et FA - Fig. 14)

Appuyer sur la touche « D », le voyant vert « C » s'allumera pour indiquer la présence de tension. Tourner la poignée « G » dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à la position (✱). Dans cette position appuyer sur la poignée jusqu'à allumer la veilleuse. Relâcher la poignée au bout de 60 secondes et la tourner dans la position 0. Répéter l'opération si la veilleuse s'éteint.

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

GL22...)

Pour allumer le brûleur principal tourner encore la poignée dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la température désirée. La vanne thermostat est caractérisée par les positions de 1 à 8 pour la Série 600 et de 1 à 7 pour la Série 700/900. Les valeurs indicatives de la température pour chaque position sont les suivantes.

Vanne 8 positions

Position	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Température	Éteint	110	121	133	145	156	168	179	190

Vanne 7 positions

Position	0	1	2	3	4	5	6	7
Température	Éteint	115	130	143	157	171	180	190

Allumage des brûleurs principaux et réglage de la température (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI, 9GL20...EL, 9GL22...EL, S9GL22...EL, LXGL22...EL, S9GL20...FA)

Pour allumer les brûleurs principaux tourner la poignée du thermostat positionnée sur le tableau de bord jusqu'à la valeur de température désirée.

EXTINCTION

Extinction pendant le fonctionnement normal

Extinction (GL8..., GL10...) (fig. 7) : Pour éteindre les brûleurs principaux, tourner la poignée (1) sur la position (✱) dans cette position la veilleuse est allumée. Pour éteindre complètement tout l'appareil, appuyer sur la touche d'extinction (●) (4).

Avant d'effectuer un nouvel allumage, attendre environ 1 minute afin que la vanne se débloque.

Extinction (GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...) (fig. 8)

Pour éteindre les brûleurs principaux, tourner la poignée (1) sur la position (✱) dans cette position seule la veilleuse est allumée. Pour éteindre complètement tout l'appareil, tourner la poignée sur la position (●).

Extinction (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18..., 9GL22...EL, 9GL22...EL, LX9GL22...EL) (fig. 8)

Pour éteindre les brûleurs principaux, tourner la poignée du thermostat positionnée sur le tableau de bord jusqu'à la valeur zéro, tourner la poignée (1) jusqu'à la position (✱) dans cette position seule la veilleuse est allumée. Pour éteindre complètement l'appareil tourner la poignée (1) jusqu'à la position (●).

Extinction (9GL20..., 9GL22..., S9GL20..., S9GL22...) (fig. 10)

Pour éteindre les brûleurs principaux, mettre le bouton sur la position 0. Pour éteindre la flamme pilote, mettre le bouton sur la position ●.

Extinction (modèles F et FA - fig. 14)

Pour éteindre les brûleurs principaux, tourner la poignée du thermostat positionnée sur le tableau de bord jusqu'à la valeur zéro, tourner la poignée « G » jusqu'à la position (✱) dans cette position seule la veilleuse est allumée. Pour éteindre complètement l'appareil, tourner la poignée



« G » jusqu'à la position (●) et appuyer sur la touche « D », le voyant vert « C » s'éteindra.

Extinction en cas de panne

En cas de panne, fermer l'alimentation du gaz à l'appareil.

Comportement en cas de panne et d'interruption prolongée du fonctionnement

Si l'appareil doit rester inactif pendant un certain temps ou en cas de panne ou de fonctionnement irrégulier, fermer le robinet de raccordement au réseau du gaz situé à l'extérieur de l'appareil. Après avoir effectué toutes les opérations de nettoyage, les surfaces en acier inoxydable, bien séchées, doivent être protégées avec des produits qui se trouvent normalement dans le commerce, afin de lutter contre les phénomènes de corrosion. En cas de panne, s'adresser au service d'assistance.

FUNCTIONNEMENT DES MODÈLES F ET FA

Utilisation du lève-panier automatique, réglage du temps de cuisson (modèles FA - Fig. 14)

Le lève-paniers peut être utilisé avec un seul panier ou avec deux demi-paniers.

Pour utiliser le lève-paniers avec deux demi-paniers, mettre l'interrupteur « M » présent sur le compartiment de la friteuse dans la position correspondant à deux paniers. Pour utiliser le lève-paniers avec un seul panier, mettre l'interrupteur « M » dans la position correspondant à un seul panier. Dans ce cas, programmer le temps de friture en tournant la poignée droite « A ». La poignée gauche « A » n'est pas activée.

Programmer le temps de cuisson en tournant la poignée « A » sur la valeur souhaitée.

Dès que la poignée « A » est tournée, le panier se baisse. Lorsque le délai programmé est expiré, le cycle de cuisson se termine et le panier se lève.

Filtrage de l'huile et utilisation de la pompe (modèles F et FA - Fig. 14)

Vérifier que la poignée « G » de la vanne est sur (●).

Vérifier que la cuvette et le filtre sont placés sous le trou d'évacuation de l'huile.

L'huile ne doit pas être évacuée à température ambiante et tout de suite après la cuisson.

Évacuer l'huile environ 3 heures après la dernière cuisson et dans tous les cas, la température doit être inférieure à 90 °C. Faire attention à l'huile chaude.

Tourner lentement la poignée « H » pour ouvrir le robinet d'évacuation. Faire attention aux éclaboussures d'huile. L'huile coulera rapidement dans la cuvette et le filtre effectuera une dépuraction mécanique efficace. En cas d'huile particulièrement sale, contrôler visuellement qu'elle ne déborde pas du filtre.

Fermer le robinet H. Pour démarrer le pompage de l'huile de la cuvette à la cuve, tourner la poignée « F ». Une fois la poignée « F » tournée, le voyant « L » orange s'allume et l'huile commence à couler dans la cuve.

Pour interrompre le pompage, mettre la poignée « F » sur 0, la vidange de la cuve s'effectue en environ 5 minutes. Plus l'huile est froide, plus de temps est nécessaire pour le pompage.

FUNCTIONNEMENT DES COMMANDES ÉLECTRONIQUES

Réglage de la température de cuisson (voir la fig. 12)

Lorsque la friteuse est éteinte et le câble d'alimentation branché au secteur, l'écran "A" affiche la température de l'huile dans la cuve.

Appuyer légèrement sur les flèches (B) pour augmenter ou diminuer la température de cuisson.

L'écran affichera la température sélectionnée et un signal sonore confirmera que le réglage a été enregistré.



À la fin de l'opération, l'écran affichera encore la température dans la cuve.

Le réglage de la température de cuisson peut être effectué lorsque la friteuse est éteinte ou en fonction.

Lors du réglage d'une température plus basse que celle présente dans la cuve, attendre que l'huile refroidisse.

Allumage et extinction (voir la fig. 12)

La friteuse est dotée d'un dispositif d'allumage électrique de la flamme pilote, vérifier que la friteuse est branchée correctement au secteur.

Appuyer et tourner la poignée de la vanne en position d'allumage , maintenir appuyé pour allumer la flamme pilote et avant de relâcher la poignée, attendre le chauffage du thermocouple pendant quelques secondes. Appuyer et tourner la poignée en position de fonctionnement , puis pour allumer la friteuse, appuyer sur la touche de démarrage "C" pendant quelques secondes, la Led verte "D" commence à clignoter et les brûleurs s'allument.

Lorsque la température fixée est atteinte, un signal sonore est émis et la friteuse passera en mode de maintien de la température et exécutera des allumages et des extinctions continues pour que la température de l'huile reste constante.

Chaque fois que la friteuse atteint la température fixée, un signal sonore est émis.

Pour éteindre la friteuse, appuyer sur la touche "C" pendant quelques secondes, les brûleurs s'éteignent et la Led verte "D" arrête de clignoter.

Seule la flamme pilote est allumée et l'écran "A" affichera la température de l'huile à l'intérieur de la cuve.

Pour éteindre la flamme pilote, appuyer et placer la poignée de la vanne sur (●).

Fonction MELTING (voir la fig. 12)

La fonction melting permet de chauffer l'huile sans augmentations brusques de température grâce au fonctionnement de la friteuse en mode cyclique.

Cette fonction est utilisée principalement lorsqu'il fait froid, quand l'huile tend à se solidifier ou en cas d'utilisation de graisse végétale.

Grâce au fonctionnement par intermittence, la friteuse dissout la graisse utilisée pour la friture sans la brûler.

Pour activer la fonction melting, appuyer sur la touche "E" pendant quelques secondes, la led rouge "F" commence à clignoter, la friteuse commence à fonctionner en mode cyclique jusqu'à atteindre la température de 100 °C. Ensuite, la friteuse passe automatiquement en mode de fonctionnement continu en amenant la température de l'huile à la valeur réglée.

La fonction melting peut être activée et désactivée à tout moment en appuyant sur la touche "E" pendant quelques





minutes.

Si la fonction melting est activée avant d'allumer la friteuse, lorsque la température atteint 100 °C, la friteuse passera automatiquement en mode de maintien de la température constante à 100 °C.

Pour revenir au fonctionnement continu, appuyer sur les flèches "B"; à ce stade, la friteuse commencera à chauffer l'huile jusqu'à atteindre la température fixée.

FUNCTIONNEMENT DES MODÈLES BFLEX (voir la fig. 13)


Allumage, réglage et extinction

Lorsque la friteuse est éteinte, avec le câble d'alimentation branché au secteur, l'écran « A » indique la valeur « OFF ». La friteuse est équipée d'un allumage électrique de la flamme pilote, appuyer et tourner le bouton de la valve jusqu'à la position d'allumage  (fig. 8), appuyer pour allumer la flamme pilote et avant de relâcher le bouton, attendre quelques secondes que le thermocouple se réchauffe. Appuyer et tourner le bouton jusqu'à la position de fonctionnement .

Pour allumer la friteuse, appuyer pendant quelques secondes sur le bouton « B » jusqu'à l'émission d'un signal sonore, la température par défaut de 190° apparaît sur l'écran et « °C » clignote.

Pour modifier la température de cuisson, appuyer rapidement sur le bouton « B » et le tourner. Lorsque l'écran affiche la température souhaitée, appuyer de nouveau sur la poignée « B » pour mémoriser la nouvelle valeur ou attendre quelques secondes jusqu'à l'émission du signal sonore de confirmation.

Une fois la température atteinte, la friteuse émettra un signal sonore et « °C » restera fixe. À ce stade, elle passera en mode de conservation de la température et exécutera des allumages et des extinctions continus pour maintenir la température de l'huile constante.

Pour éteindre la friteuse, appuyer pendant quelques secondes sur le bouton « B », l'écran « A » affichera la mention « HOT » tant que l'huile reste au-dessus de 60 °C, et « OFF » en dessous. Pour éteindre la flamme pilote, appuyer et placer le bouton de la vanne dans la position .

Fonction MELTING (voir la fig. 13)

La fonction melting permet de réchauffer l'huile sans augmentations brusques de température, en faisant marcher la friteuse de façon cyclique.

Cette fonction est utilisée surtout durant les mois froids lorsque l'huile a tendance à se solidifier ou en cas d'utilisation de graisse végétale pour la friture.

En fonctionnant par intermittence, la friteuse dissout la graisse utilisée pour la friture, sans risquer de la brûler.

Pour activer la fonction melting, appuyer rapidement sur « D », la led « F » s'allume et l'écran indiquera automatiquement 100 °C, la friteuse commencera à fonctionner de façon cyclique jusqu'à atteindre la température de 100 °C, après quoi la friteuse passera automatiquement à l'état de conservation qui maintiendra la température de l'huile à 100 °C.

La fonction melting peut être activée et désactivée à tout moment en appuyant rapidement sur le bouton « D ».

En cas d'activation de la fonction melting lorsque l'huile est à une température supérieure à 100 °C, la friteuse

atteindra le refroidissement de l'huile jusqu'à 100 °C, puis passera automatiquement à l'état de conservation qui maintiendra la température de l'huile à 100 °C.

Attention

L'appareil est doté d'un système de refroidissement situé derrière le panneau de commande : contrôler périodiquement le fonctionnement du ventilateur et nettoyer l'éventuelle poussière.

SOIN DE L'APPAREIL

Avertissements et conseils

Le niveau de l'huile doit être toujours maintenu entre les niveaux maximum et minimum. Ne jamais allumer la friteuse si le niveau de l'huile n'est pas correct.

Changer l'huile fréquemment : ne pas continuer à utiliser l'huile lorsque sa couleur est sombre et sa viscosité augmente. Ne jamais charger le panier à plus de 50% de sa capacité : cela permettra d'effectuer des cuissons rapides et garantira la sécurité de l'utilisation.

Lorsque le panier est introduit dans le bac, de la mousse se forme à cause de l'émulsion entre l'huile chaude et l'eau contenue dans les nourritures.

Si la mousse est très abondante, soulever le panier et le submerger encore une fois pour faire disparaître la mousse.

Pendant la friture des nourritures, des particules se détachent; les plus grosses parties se déposent sur la grille et les plus petites sur le fond, dans la zone froide.

Dans le but d'éviter que ces dépôts restent en circulation et brûlent, il est donc nécessaire de les faire évacuer périodiquement. L'opération de purge doit être effectuée avec l'huile froide et après avoir laissé décanter les résidus.

Avertissement pour l'utilisation de graisses solides (saindoux)

Si le saindoux est utilisé comme moyen de friture, des situations de danger peuvent se vérifier à cause de la surchauffe du saindoux et de la cuve de friture. Dissoudre le saindoux graduellement selon les modalités indiquées ci-dessous :

Enlever le panier, le filet de la cuve et introduire le saindoux. Faire fonctionner l'appareil dans la position de puissance maximum pendant environ une minute, puis le remettre dans la position pilote.

Le saindoux en contact avec les tuyaux chauds commencera à se dissoudre.

Attendre quelques minutes pour garantir la fonte graduelle sans surchauffes. Remettre l'appareil dans la position maximum pendant une autre minute et revenir dans la position pilote.

À ce stade, les tuyaux sont suffisamment chauds, attendre que le saindoux devienne complètement liquide et réintroduire le filet de la cuve et le panier. Lorsque le saindoux sera complètement liquide et suffisant, la friteuse fonctionnera correctement.

Avertissements relatifs à l'utilisation de l'huile chaude

Il est interdit d'adopter tout comportement menant à :

- Une surchauffe de l'huile.
- L'utilisation inappropriée de la friteuse.
- Le remplacement de l'huile lorsque la friteuse est



chaude.

- L'utilisation de solvants inflammables pour le nettoyage.
- Le remplissage incorrect de la cuve (au-dessus ou en dessous du niveau).
- L'introduction de nourriture humide non égouttée ou d'eau dans l'huile chaude.

Purge des sédiments

Après avoir laissé décanter et lorsque l'huile est froide, extraire le filet avec les poignées en veillant à ce qu'il soit bien horizontal et à le manoeuvrer lentement de façon à retenir tous les plus gros sédiments qui se sont déposés.

a) Pour les modèles à appui (fig. 5) (GL8B - GL8+8B - GL8M - GL8+8M - GL10B - GL10+10B - GL30B - GL30M).

Avant d'ouvrir le robinet d'évacuation (6), introduire le tuyau (15) dans le trou (5) comme indiqué sur la figure.

Après avoir positionné un bassin ou un seau métallique d'une capacité* d'au moins 12 litres sous le tuyau d'évacuation, ouvrir le levier (6) après avoir soulevé le pivot (14).

Une fois l'évacuation terminée, fermer le robinet en tournant le levier (6) et enlever le tuyau (15), en manoeuvrant au contraire.

b) Pour les modèles avec meuble (fig. 6) Vérifier que le bassin (9) fourni est inséré sous le tuyau d'évacuation (8) puis tourner la vanne papillon du tuyau d'évacuation qui ouvrira le robinet.

Mises en garde concernant l'évacuation et le filtrage de l'huile

- Laisser l'huile refroidir avant de la filtrer ou de l'évacuer dans la cuve de récolte.
- Il est conseillé de vider la cuve pleine d'huile en plusieurs fois.
- Il est conseillé de manipuler prudemment la cuve contenant l'huile.

NETTOYAGE

Attention !

- Ne jamais nettoyer l'appareil avant qu'il ne se soit refroidi.
- En cas d'appareils à alimentation électrique, intervenir sur l'interrupteur sectionneur pour couper l'alimentation électrique.

Le nettoyage quotidien soigné de l'appareil, effectué après avoir désactivé l'appareil, garantit son fonctionnement parfait et sa longue durée de vie.

Les surfaces en acier doivent être nettoyées avec du liquide vaisselle dilué dans de l'eau très chaude en utilisant un chiffon doux ; pour la saleté plus résistante, utiliser de l'alcool éthylique, de l'acétone ou un autre solvant non halogéné ; **ne pas utiliser de détergents en poudre abrasifs ou de substances corrosives telles que l'acide chlorhydrique / muriatique ou sulfurique. L'utilisation d'acides peut compromettre la fonctionnalité et la sécurité de l'appareil.**

Ne pas utiliser de brosses, de pailles de fer ou de disques abrasifs en d'autres métaux ou alliages qui pourraient laisser des traces de rouille par contamination.

Pour cette même raison, éviter le contact avec des objets en fer.

Attention aux pailles de fer ou aux brosses en acier inoxydable qui, même si elles ne contaminent pas les surfaces, peuvent provoquer des rayures dangereuses.

Si la saleté est très importante, ne jamais utiliser de papier de verre ou émeri ; nous conseillons au contraire d'utiliser une éponge synthétique (par exemple Scotchbrite).

Éviter aussi d'utiliser des substances pour nettoyer l'argent et faire attention aux vapeurs d'acide chlorhydrique ou sulfurique provenant par exemple du lavage des planchers. Ne pas diriger de jets d'eau directs sur l'appareil pour ne pas l'endommager.

Après le nettoyage, rincer avec de l'eau propre et essuyer soigneusement avec un chiffon.

Après avoir effectué toutes les opérations de nettoyage, les surfaces en acier inoxydable, bien séchées, doivent être protégées avec des produits qui se trouvent normalement dans le commerce, permettant de protéger contre les phénomènes de corrosion.

CERTIFICAT DE GARANTIE

SOCIÉTÉ: _____

ADRESSE: _____

CODE POSTAL : _____ VILLE: _____

PROVINCE: _____ DATE D'INSTALLATION : _____

MODÈLE _____
MATRICULE _____

AVERTISSEMENTS

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'imprécisions éventuelles contenues dans ce mode d'emploi, dues à des erreurs de transcription et/ou d'impression et il se réserve le droit d'apporter au produit toutes les modifications qu'il juge utiles ou nécessaires, sans compromettre ses caractéristiques essentielles. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes contenues dans ce mode d'emploi. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages directs et indirects dérivant d'une installation incorrecte, de forçages, d'une mauvaise maintenance ou d'une utilisation inadaptée.



Bedienungshandbuch

Abmessungen	126
Technische Daten	128
Besondere Anleitungen	132

WARRANTY CERTIFICATE

COMPANY NAME: _____

ADDRESS: _____

POSTAL CODE : _____ TOWN: _____

PROVINCE: _____ INSTALLATION DATE: _____

MODEL. _____

PART NUMBER: _____

Ed. 12/20 cod. 32876500

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