



Via Calmaor, 46
31020 ZOPPÈ di S. Vendemiano - (Treviso) Italy
Tel. (0438) 778020-778468 Fax (0438) 778277
E.mail: lotus@lotuscookers.it
http://www.lotuscookers.it

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Noi, LOTUS S.p.A., con sede legale in Via Calmaor 46, Zoppè di S. Vendemiano (Treviso), dichiariamo sotto la ns. responsabilità che i seguenti apparecchi:

Marca: 

Modello: Mod. F2/18-98G Nr. 17060067

Tipo: FRIGGITRICE

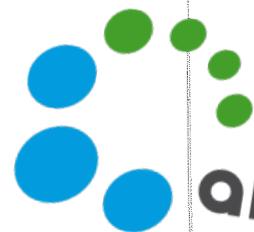
Sono conformi a quanto prescritto dalla Direttiva 2009/142/CE "Apparecchi a gas"

La dichiarazione fa riferimento a quanto riportato nel certificato CE di tipo:

numero 1312BP4067 (rev. 2) - CE FRIGGITRICE - Del 25/01/07
Valido per: F18-94G, F2/18-98G, F18-94GT, F2/18-98GT,
F25-94G, F2/25-98G, F25-94GT, F2/25-98GT

S. Vendemiano 23/09/2011

Il Presidente
Dal Pos Giorgio



allestimenti pubblicità
COPIA RISERVATA AD USO INTERNO



FRIGGITRICI A GAS
PER USO PROFESSIONALE

GASBETRIEBENE FRITEUSE
FÜR GROSSKÜCHEN

FRITEUSES A GAZ USAGE
PROFESSIONEEL

GAS FRYERS FOR
PROFESSIONAL USE

FREIDORAS A GAS PARA USO
PROFESIONAL

(IT) (CH)

(DE) (AT) (CH)

(FR) (BE)

(GB) (IE)

(ES)

Istruzioni
per l'installazione e l'uso

Aufstellungs
und Bedienungsanleitung

Instructions
Pour l'installation et l'emploi

Instructions
for installation and use

Guia para la intalación e
instrucciones de uso

1048

San Vendemiano (TV) Italy

1312BP4067 R2
1312

Mod. F2/18
Cod. 0926085CH 300

Nr. 17060067

ΣQn	30	kW	Kg/h 2.366	Kg/h 2.331	m³/h 3.175	m³/h 3.695	TYPOS B11
Cat. Kat.	G30 mbar	G31 mbar	G20 mbar	G25 mbar			
II2H3+	28	37	20	-		ES	
II2E+3+	28	37	20	25		FR -BE	
II2H3+	28	37	20	-		GB -IE	
II2H3+	30	37	20	-		IT -CH	
II2H3+	30	37	20	-		PT	

Presispuesto para gas:
Predispose pour le gaz:
Preset for gas:

Predisposto per il gas: G20 (20mbar)
Predisposto par a gas: G25 (25mbar)

230VAC1

50/60 Hz 0,01 kW IP 23

estimenti e pubblicità

COPIA RISERVATA AD USO INTERNO

immedia

Mod.

F18-94G F2/18-98G F25-94G F2/25-98G

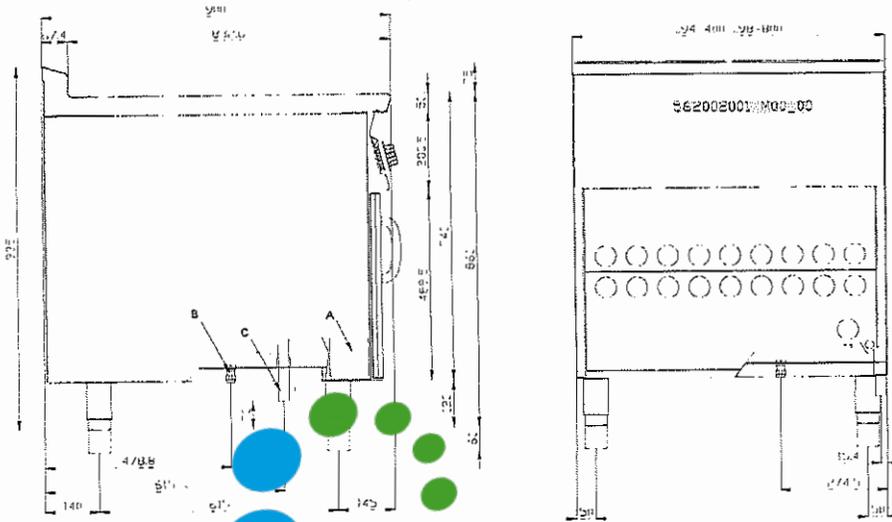
F13T-94G F2/13T-98G

F2/8-94G F2/8T-94G

563008802.doc
LIBR.ISTR.F90G

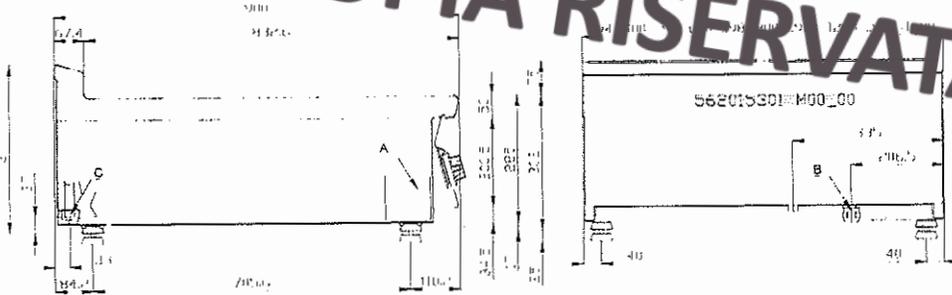
Categorie	Kategorien	Catégories	Categorías	Categorías
II2HBB/P	II2E+3+	II2H3+	II2HBB/P	II2HBB/P
II2ELL3B/P	II2HBB/P	II2L3B/P	II2E3P	II2E3P
I2E	I3B/P	I3+	II2E3B/P	II2E3B/P

FIG. A, F... 562008001 M00_00



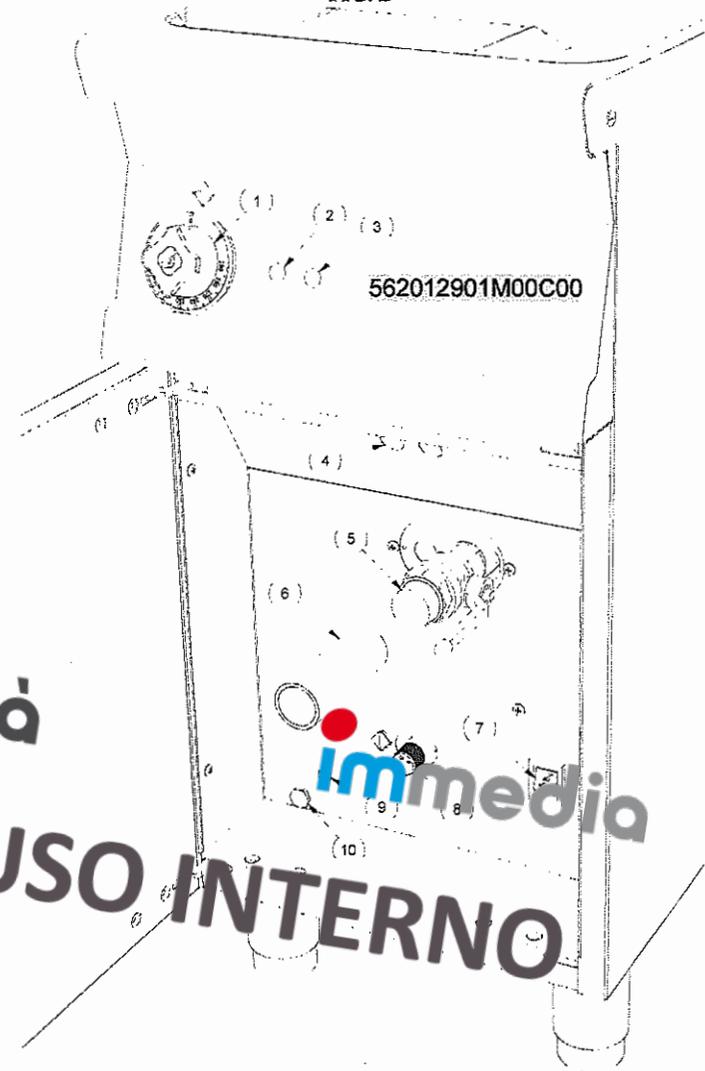
	B	C
Targhetta caratteristiche	Ricambio elettrico	Attacco gas ISO 7-1 R3/4GM
Typenschild	Elektroanschluß	Gasanschluss ISO 7-1 R3/4GM
Plaque des caractéristiques	Raccordement électrique	Raccord gaz ISO 7-1 R3/4GM
Data plate	Electrical connection	Gas Connection ISO 7-1 R3/4GM
Chapa de características	Conexión eléctrica	Conexión gas ISO 7-1 R3/4GM

F... 562012901 M00_00



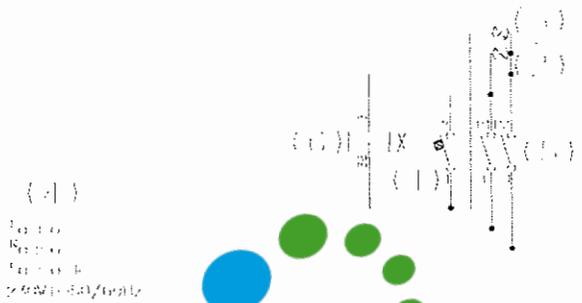
A	C
Targhetta caratteristiche	Attacco gas ISO 7-1 R3/4GM
Typenschild	Gasanschluss ISO 7-1 R3/4GM
Pl. des caractéristiques	Raccord gaz ISO 7-1 R3/4GM
Data Plate	Gas Connection ISO 7-1 R3/4GM
Chapa de características	Conexión gas ISO 7-1 R3/4GM

FIG. B



1	Manopola termostato	Thermostat Drehknopf	Manette du thermostat	Thermostat Knob	Mando termostato
2	Spia verde	Kontrollleuchte grün	Lampe témoin verte	Green pilot light	Piloto verde
3	Spia bianca	Kontrollleuchte weiß	Lampe témoin blanche	White pilot light	Piloto bianco
4	Foro spia	Spionbohrung	Trou d'espion	Spy hole	Agujero del espía
5	Scarico olio	Ölabfluss	Evacuation huile	Oil Drainage	Descarga aceite
6	Prolunga scarico	Verlängert Entwässerung	Prolonge le drainage	Extends drainage	Amplía drenaje
7	Pulsante accensione	Zündknopf	Bouton allumage	Lighting push button	Pulsador encendido
8	Valvola	Venil	Vanne	Valve	Válvula
9	Termostato sicurezza	Sicherheits- Thermostat	thermostat de sécurité	Safety Thermostat	Termostato de seguridad
10	Tappo	Stopper	Taquet	Stopper	Tapón

FIG. F
SCHEMA ELETTRICO – SCHALTPLAN – SCHEMA ELECTRIQUE
WIRING DIAGRAM – ESQUEMA ELECTRICO
 549018200

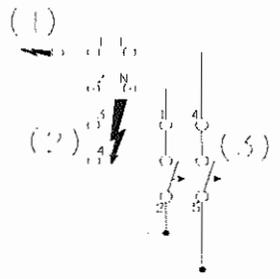


1	Termostato	Thermostat	Thermostat	Thermostat	Termostato
2	Spia verde	Kontrolllampe grün	Lampe témoin verte	Green pilot light	Piloto verde
3	Spia bianca	Kontrolllampe weiß	Lampe témoin blanche	White pilot light	Piloto blanco
4	Morsettierra arrivo linea	Klemmleiste linie	Plaque à borne ligne	Electrical connection	Conexión eléctrica
5	Commutatore	Umschalter	Commutateur	Commutator	Commutador
6	Elettrovalvola	Magnetventil	Electrovanne	Solenoid valve	Electroválvula

FIG. G
SCHEMA ELETTRICO – SCHALTPLAN – SCHEMA ELECTRIQUE
WIRING DIAGRAM – ESQUEMA ELECTRICO
 F18-94G , F2/18-98G , F25-94G , F2/25-98G
 549004900 M00_01

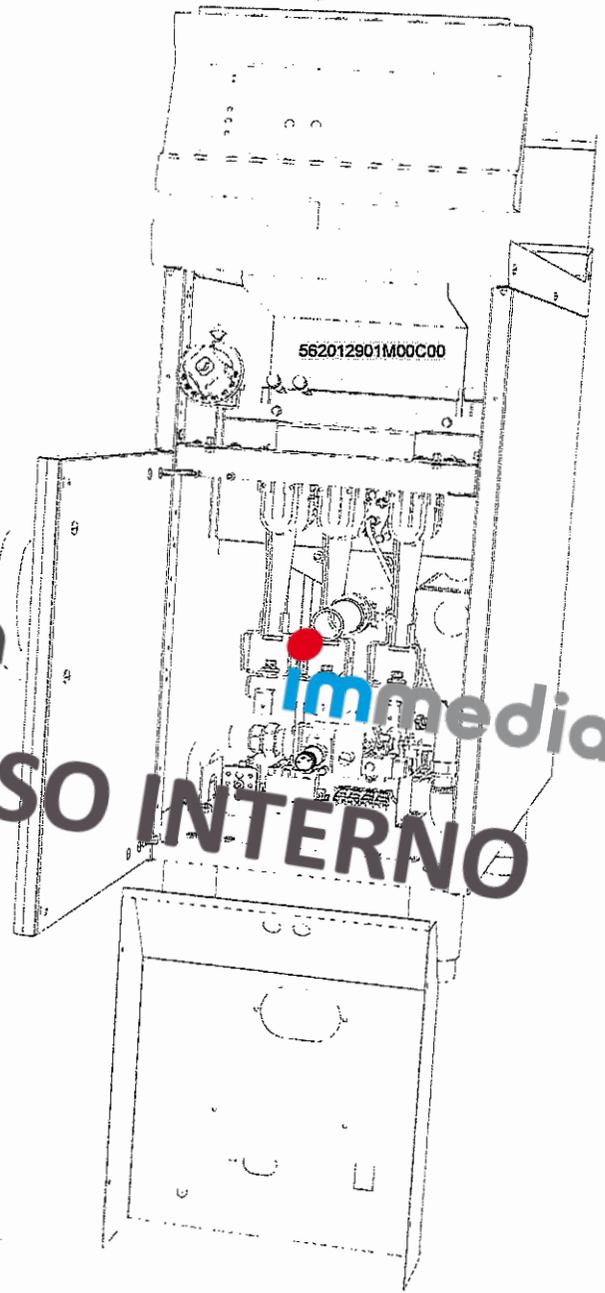
COPIA RISERVATA AD USO INTERNO

allestimenti pubblicitari
 immedia



1	Candela accensione	Zündkerze	Bougie d'allumage	Lighting spark plug	Candela encendido
2	Centralina accensione	Zentrale Druckknopf zündung	Centrale allumage	Power-station starting	Central encendido
3	Interruttore	Wippen schalter	Interrupteur	Switch	Interruptor
4	Morsettierra arrivo linea	Klemmleiste linie	Plaque à borne arr. ligne	Electrical connection	Conexión eléctrica

FIG. G



INDICE

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'	11
TABELLA DATI TECNICI	11
INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO	11
ALLACCIAMENTO ELETTRICO	11
EQUIPOTENZIALE	11
VERIFICA DELLA CORRETTA VENTILAZIONE	12
Per l'Italia:	12
Per la Svizzera:	12
TUBO PER IL COLLEGAMENTO DEL GAS	12
CONTROLLO DELLA POTENZA TERMICA	12
Allacciamento per il gas liquido G30/G31	12
Allacciamento con gas metano H G20	12
CONTROLLO DELL'ARIA PRIMARIA BRUCIATORI PRINCIPALI	13
TABELLA DATI TECNICI "BRUCIATORI"	13
DISPOSIZIONI PER LA TRASFORMAZIONE ED INSTALLAZIONE PER ALTRI TIPI DI GAS	13
SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE	14
SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA	14
Importante!	14
CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO	14
MANUTENZIONE	14
RICAMBI	14
ISTRUZIONI PER L'USO	14
ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE	14
Accensione bruciatore pilota	14
Accensione del bruciatore principale e regolazione della temperatura	15
Spegnimento del bruciatore principale	15
Spegnimento dell'apparecchio	15
TERMOSTATO DI SICUREZZA	15
SVUOTAMENTO DELLA VASCA	15
ISTRUZIONI SULL'EVACUAZIONE DEI GAS DI SCARICO	16
Apparecchi di tipo "A" (Vedi targhetta caratteristiche)	16
Nel caso di evacuazione forzata	17
Apparecchi di tipo "B11" (Vedi targhetta caratteristiche)	17
1) Evacuazione naturale (fig. 3)	17
2) Evacuazione forzata (fig. 4)	17
OSSERVAZIONI E RACCOMANDAZIONI	17
PULIZIA E MANUTENZIONE	17
COME COMPORTARSI IN CASO DI GUASTO	17
PROVVEDIMENTI DA ESEGUIRE IN CASO DI LUNGA INTERRUZIONE DEL FUNZIONAMENTO	17

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Il costruttore dichiara che gli apparecchi sono conformi alle prescrizioni della direttiva CEE 90/396 per la parte gas ed alla direttiva 73/23 per la parte elettrica. L'installazione dovrà essere effettuata in osservanza delle norme vigenti soprattutto in merito all'aerazione dei locali e al sistema di evacuazione dei gas di scarico.

N.B.: Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di danni diretti o indiretti dovuti ad un'errata installazione, alterazioni, cattiva manutenzione, uso non corretto, e a tutti gli altri casi previsti negli articoli riportati dalle nostre condizioni di vendita.

TABELLA DATI TECNICI

MODELLO	DIMENSIONI cm	PORTATA NOMINALE TOTALE. kW		ATTACCO GAS ISO 7-1
		Elettrica (230 Vac-1)	Gas	
F18-94G	40x90x90h	0,005	15	R 3/4 GM
F25-94G	40x90x90h	0,005	20	R 3/4 GM
F2/18-98G	80x90x90h	0,01	30	R 3/4 GM
F2/25-98G	80x90x90h	0,01	40	R 3/4 GM
F13T-94G	40x90x29h	/	12	R 1/2GM
F2/13T-98G	80x90x29h	/	24	R 1/2GM
F2/8-94G	40x90x90h	/	10	R 1/2GM
F2/8T-94G	40x90x29h	/	9	R 1/2GM

INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

- Le operazioni d'installazione, le eventuali trasformazioni per altri tipi di gas, e l'avviamento possono essere effettuate solo da personale qualificato, secondo le norme vigenti.
- Gli impianti a gas, gli allacciamenti elettrici e i locali degli apparecchi installati devono essere conformi alle norme vigenti nel Paese di installazione; in particolare l'apparecchio deve essere installato in un locale con buona aerazione, possibilmente sotto una cappa di aspirazione per garantire la completa evacuazione dei gas di scarico che si formano durante la combustione. L'aria necessaria per la combustione e' di 2 m³/h per kW di potenza installata.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

L'apparecchio viene fornito con il cavo di alimentazione.

La morsetteria d'allacciamento si trova dietro la parete di protezione anteriore.

Per la sostituzione del cavo di alimentazione si proceda nel seguente modo:

- Togliere la tensione.
- Togliere la parete di protezione anteriore.
- Scollegare il cavo dalla morsetteria di arrivo.
- Allentare il pressacavo e smontare il cavo.
- Passare il cavo di allacciamento nuovo attraverso il pressacavo, collegare il cavo al corrispondente morsetto della morsetteria e fissarli.
- Bloccare il cavo con il pressacavo e rimontare la parete di protezione anteriore. Il conduttore di terra deve essere più lungo degli altri, in modo che in caso di rottura del pressacavo, questo si stacchi dopo i cavi della tensione.

EQUIPOTENZIALE

L'apparecchio deve essere collegato a un sistema equipotenziale.

La vite di collegamento è posizionata sulla parte posteriore dell'apparecchio ed è contraddistinta dal simbolo .

Attenzione: il costruttore non è responsabile, e non risarcisce in garanzia danni provocati e che sono dovuti ad installazioni inadeguate e non conformi alle istruzioni.

VERIFICA DELLA CORRETTA VENTILAZIONE

Assicurarsi che le prese d'aria verso l'esterno presenti nel locale di lavoro siano sufficienti a garantire il necessario ricambio d'aria, come citato al paragrafo 4.3 della norma UNI-CIG. 8723.

A titolo informativo vi ricordiamo che gli apparecchi installati in edifici adibiti al pubblico devono rispondere ai seguenti requisiti:

Per l'Italia:

- 1) **Regole d'installazione**
L'installazione e la manutenzione dell'apparecchio devono essere effettuate seguendo i corretti procedimenti e i testi regolamentari in uso, in particolare:
 - **Norma di sicurezza contro l'incendio e il panico in edifici adibiti al pubblico:**
 - a) Indicazioni generali
Per tutti gli apparecchi:
L'allacciamento, la posa in opera dell'impianto e degli apparecchi, la ventilazione e lo scarico fumi devono essere effettuati secondo le istruzioni e i consigli, da personale professionalmente specializzato, conformemente alle norme UNI CIG 8723 e alla parte elettrica in conformità alle norme CEI vigenti; inoltre vanno rispettate le disposizioni vigenti in materia di sicurezza.

Per la Svizzera:

L'apparecchio deve essere installato secondo le norme di sicurezza vigenti.
L'installazione, la trasformazione e la riparazione degli apparecchi per grandi cucine, così come il ritiro per guasti e l'approvvigionamento, devono essere effettuati sulla base di un contratto di manutenzione stipulato con un ufficio vendite autorizzato nell'ordine del numero tecnico.
L'apparecchio può essere installato anche in serie con apparecchi di produzione. Bisogna rispettare una distanza minima di 10 cm. dall'apparecchio per prevenire il contatto con elementi infiammabili; si adottino inoltre adeguati accorgimenti per garantire l'isolamento termico della parte infiammabile. Per l'installazione di una protezione contro le radiazioni, si presti particolare attenzione affinché gli apparecchi siano installati in modo adeguato e sicuro. I piani sono regolabili in altezza e quindi eventuali dislivelli possono essere eliminati.

TUBO PER IL COLLEGAMENTO AL GAS

L'allacciamento del gas è da effettuarsi con tubazioni in acciaio oppure in metallo inossidabile con valvole a sfera in acciaio, in conformità alla norma nazionale se esistente. Ogni apparecchio deve essere dotato di un sistema di intercettazione del gas e di chiusura rapida. Una volta effettuata l'installazione si proceda ad un controllo per verificare che non ci siano eventuali perdite di gas dai raccordi; per fare ciò non adoperare una fiamma, ma usare delle sostanze che non causino corrosioni, come, soluzioni di acqua saponata oppure degli spray rilevatori di fughe. Tutti i nostri apparecchi sono sottoposti ad un accurato esame: il tipo di gas, la pressione di utilizzo e la categoria di appartenenza sono indicati nella targhetta caratteristiche.

CONTROLLO DELLA POTENZA TERMICA

Gli apparecchi devono essere controllati per poter verificare che la potenza termica sia corretta:

- La potenza termica è indicata nella targhetta dell'apparecchio;
- Esaminare prima se l'apparecchio è predisposto per il tipo di gas distribuito, quindi accertarsi che l'indicazione nella targhetta corrisponda al gas da usare. Per l'adattamento ad un altro tipo di gas controllare che il tipo di gas sia conforme a quanto riportato nel presente manuale d'istruzione.

La pressione si misura con un manometro (risoluzione minima di 0,1 mbar) inserito nell'apposita presa (vedi fig. B posizione C)

Rimuovere la vite a chiusura ermetica ed inserire il tubo del manometro.

Dopo la misurazione, rimettere la vite, stringere ermeticamente e controllare la tenuta.

Allacciamento per il gas liquido G30/G31

La pressione di allacciamento del gas liquido è di 30 mbar a butano e 37 mbar a propano.

Controllare la targhetta, misurare la pressione ed esaminare se la descrizione dell'ugello installato corrisponde a quella fornita dal costruttore.

Allacciamento con gas metano H G20

La pressione di allacciamento del gas metano è di 20 mbar.

Controllare la targhetta, misurare la pressione ed esaminare se la descrizione dell'ugello installato corrisponde a quella fornita dal costruttore.

CONTROLLO DELL'ARIA PRIMARIA BRUCIATORI PRINCIPALI

Tutti i bruciatori sono provvisti di una staffa per la regolazione dell'aria primaria, che deve essere posta ad una distanza H indicata in tabella dati tecnici. (vedi fig. C)

TABELLA DATI TECNICI "BRUCIATORI"

	12.68 kWh/KG G30 BUTANO 30 mbar	12.87 kWh/KG G31 PROPANO 37 mbar	9.45 kWh/m ³ st. G20 METANO H 20 mbar
F18-94G			
Iniettore bruciatore 1/100 mm	3 x115	3 x 115	3 x 170
Iniettore pilota 1/100 mm	30	30	51
Consumi	kg/h 1,183	kg/h 1,166	m ³ st./h 1,587
Aria primaria H=mm	25	25	25
F25-94G			
Iniettore bruciatore 1/100 mm	4 x115	4 x 115	4 x 170
Iniettore pilota 1/100 mm	30	30	51
Consumi	kg/h 1,577	kg/h 1,554	m ³ st./h 2,116
Aria primaria H=mm	25	25	25
F2/18-98G			
Iniettore bruciatore 1/100 mm	6 x115	6 x 115	6 x 170
Iniettore pilota 1/100 mm	30	30	51
Consumi	kg/h 2,366	kg/h 2,331	m ³ st./h 3,175
Aria primaria H=mm	25	25	25
F2/25-98G			
Iniettore bruciatore 1/100 mm	8 x115	8 x 115	8 x 170
Iniettore pilota 1/100 mm	30	30	51
Consumi	kg/h 3,155	kg/h 3,108	m ³ st./h 4,233
Aria primaria H=mm	25	25	25
F13T-94G			
Iniettore bruciatore 1/100 mm	3x100	3x100	3x180
Iniettore pilota	1x30	1x30	1x51
Consumi	kg/h 0,946	kg/h 0,933	m ³ st./h 1,269
Aria primaria h=mm	max	max	max
F13T-98G			
Iniettore bruciatore 1/100 mm	6x100	6x100	6x180
Iniettore pilota	1x30	1x30	1x51
Consumi	kg/h 1,893	kg/h 1,865	m ³ st./h 2,540
Aria primaria h=mm	max	max	Max
F2/8-94G			
Iniettore bruciatore 1/100 mm	2x110	2x110	2x165
Iniettore pilota	2x30	2x30	2x51
Consumi	kg/h 0,789	kg/h 0,777	m ³ st./h 1,058
Aria primaria h=mm	max	max	max
F2/8T-94G			
Iniettore bruciatore 1/100 mm	2x105	2x105	2x155
Iniettore pilota	2x30	2x30	2x51
Consumi	kg/h 0,710	kg/h 0,699	m ³ st./h 0,952
Aria primaria h=mm	max	max	max

DISPOSIZIONI PER LA TRASFORMAZIONE ED INSTALLAZIONE PER ALTRI TIPI DI GAS

I nostri apparecchi vengono collaudati e regolati a gas liquido (vedere targhetta).

La trasformazione o l'adattamento ad un altro tipo di gas deve essere eseguita da un tecnico specializzato. Gli ugelli per i vari tipi di gas sono contenuti in un sacchetto compreso nella fornitura e sono contrassegnati in centesimi di mm (Vedi tabella "Dati tecnici bruciatori").

SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

- Togliere le viti anteriori di fissaggio del cruscotto, togliere il cavo di accensione dal piezoelettrico
- Svitare il dado ed abbassare la staffa di regolazione aria.
- Con una chiave adatta, svitare l'ugello e sostituirlo con quello adeguato (vedere tabella "Dati tecnici").
- Riportare la staffa di regolazione aria nella posizione iniziale.

SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA

La fiamma del bruciatore pilota ha l'aria fissa.

L'unica operazione necessaria è la sostituzione dell'ugello secondo il tipo di gas.

Bisogna quindi svitare le viti come specificato al punto precedente con una chiave adeguata svitare il raccordo e sostituire l'ugello con uno adeguato. Con l'ugello adatto la fiamma deve lambire la termocoppia.

Importante!

Dopo aver eseguito la trasformazione per un altro tipo di gas bisogna aggiornare la targhetta caratteristiche tecniche, riportando il tipo di gas per il quale l'apparecchio è stato trasformato.

CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

- L'apparecchio contiene le istruzioni necessarie per l'uso.
- Controllare gli apparecchi per le perdite di gas.
- Esaminare la fiamma del bruciatore pilota, essa deve lambire la termocoppia ed essere azzurra, altrimenti esaminare l'ugello del bruciatore pilota.
- Controllare l'accensione e la fiamma del bruciatore principale.
- Si raccomanda all'utente di usare l'apparecchio secondo le istruzioni.

MANUTENZIONE

Con il prolungarsi dell'uso dell'apparecchio è indispensabile una regolare manutenzione per la sicurezza del funzionamento, consigliamo perciò la stipula di un contratto di assistenza.

La manutenzione deve essere eseguita solo da personale specializzato che si attiene alle norme vigenti e alle nostre indicazioni.

RIAMBI

È possibile la sostituzione di pezzi come la valvola o il piezoelettrico oppure le azioni di servizio in modo molto semplice.

Per la sostituzione delle parti è da procedere come segue:

- Valvola (fig. B pos. 8 e fig. G): dopo aver smontato il pannello anteriore, svitare il raccordo a vite del collegamento del gas ed estrarre il bulbo del termostato; successivamente sostituire le parti guaste ed installarle in sostituzione con quelle nuove.
- Per la sostituzione della termocoppia (fig. D pos. 3), svitare il raccordo del bruciatore pilota, svitare allo stesso modo il raccordo della valvola e sostituire l'elemento.
- La candela di accensione (fig. D pos. 4) deve essere svitata e sostituita.

ISTRUZIONI PER L'USO

Attenzione!:

Prima di accendere l'apparecchio occorre che venga lavato con acqua e detergente per piatti, risciacquato più volte e riempito con olio fino al livello indicato dall'indice inciso sul retro della vasca.

Le friggitrici sono apparecchi che permettono la frittura di patate, pesce, verdure ecc.

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

Accensione bruciatore pilota

Premere e ruotare la manopola della valvola (fig. B pos.8) in posizione ★

Azionare il pulsante di accensione (fig. B pos.7). La fiamma si accende automaticamente ed è visibile attraverso il foro d'ispezione nel pannello anteriore (fig. B pos.4).

La fiamma potrebbe spegnersi ed allora il procedimento è da ripetere.

Accensione del bruciatore principale e regolazione della temperatura

Ruotare la manopola della valvola (fig. B pos.8) in posizione ★

Ruotando la manopola graduata del termostato (fig. B pos.1) da 100°C a 180°C, il gas scorre fino al bruciatore principale che si accende.

La spia verde (fig. B pos.2) rimane accesa ed indica la presenza rete a valle del commutatore (vedi schema elettrico fig. F), la spia bianca (fig. B pos.3) indica il funzionamento dei bruciatori principali, che restano accesi fino al raggiungimento della temperatura impostata, dopodiché rimane accesa la fiamma pilota (fig. D)

Spegnimento del bruciatore principale

Ruotare la manopola graduata del termostato (fig. B pos.1) in posizione "0", rimane accesa sola la fiamma del bruciatore pilota (fig. D)

Spegnimento dell'apparecchio

Premere e ruotare la manopola della valvola (fig. B pos.8) in posizione "0". Questo comando blocca l'alimentazione del gas sia al bruciatore principale sia al bruciatore pilota.

TERMOSTATO DI SICUREZZA

L'apparecchio è dotato di un termostato di sicurezza che interrompe l'afflusso di gas nel caso in cui la temperatura del bagno d'olio oltrepassi il valore massimo prestabilito (230°C). L'intervento della sicurezza viene segnalato dallo spegnimento sia del bruciatore principale, che del bruciatore pilota.

Se questo avviene è possibile ripristinare il funzionamento premendo a fondo il pulsante rosso del termostato di sicurezza (Vedi fig. B pos.9)

Se l'inconveniente dovesse ripetersi chiamare il servizio assistenza che provvederà a rimuoverne le cause.

SVUOTAMENTO DELLA VASCA

L'utilizzatore è tenuto a munirsi di un contenitore adatto allo svuotamento dell'olio. Questo contenitore deve essere di materiale resistente al calore e deve essere costruito in modo che, durante lo svuotamento, l'olio non tracimi e non rappresenti un pericolo.

Consigliamo di filtrare quotidianamente l'olio alla fine del lavoro e di cambiarlo quando è necessario.

Ruotare il rubinetto scarico olio e portarlo in posizione orizzontale.

Fare particolare attenzione qualora l'olio fosse caldo

Importante: prestare attenzione alla distanza tra l'apparecchio e gli spigoli della bacinella.

immedia

COPIA RISERVATA AD USO INTERNO

ISTRUZIONI SULL'EVACUAZIONE DEI GAS DI SCARICO

Apparecchi di tipo "A" (Vedi targhetta caratteristiche)

Gli apparecchi di tipo "A" devono scaricare i prodotti della combustione in apposite cappe, o dispositivi similari, collegati ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno. (Evacuazione naturale Fig.1)

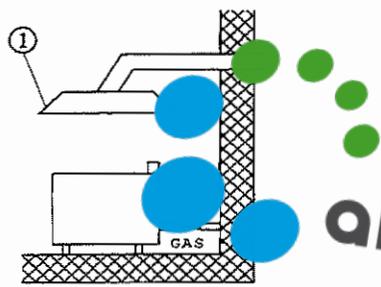
In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegato direttamente all'esterno, (Evacuazione forzata Fig.2), di portata non inferiore a quanto stabilito nel punto 4.3 dalla norma UNI-CIG 8723.

Nel caso di evacuazione forzata

L'alimentazione del gas all'apparecchio deve essere direttamente asservita al sistema e deve interrompersi nel caso che la portata di questo scenda sotto i valori prescritti dal punto 4.3 della norma UNI-CIG 8723.

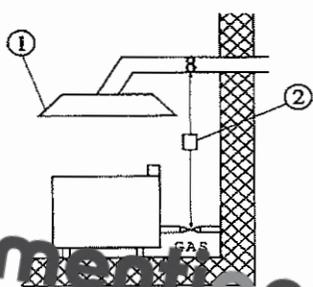
La riammissione del gas all'apparecchio deve potersi fare solo manualmente.

EVACUAZIONE NATURALE Fig.1



1)Cappa aspirante

EVACUAZIONE FORZATA Fig.2



1)Cappa aspirante
2)Asservimento

allestimenti pubblicità
COPIA RISERVATA AD USO INTERNO

Apparecchi di tipo "B11" (Vedi targhetta caratteristiche)

1) Evacuazione naturale (fig.3)

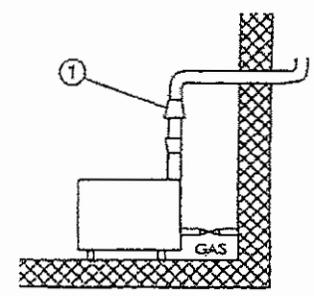
Collegamento ad un camino a tiraggio naturale, di sicura efficienza a mezzo del raccordo antivento, con scarico dei prodotti della combustione direttamente all'esterno.

2) Evacuazione forzata (fig.4)

L'alimentazione del gas all'apparecchio deve essere direttamente asservita al sistema di evacuazione forzata, e deve interrompersi nel caso che la portata di questo scenda sotto i valori prescritti dal punto 4.3 della norma UNI-CIG 8723. La riammissione del gas all'apparecchio deve potersi fare solo manualmente.

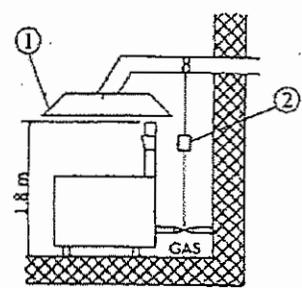
Nel caso di installazione sotto cappa, la parte terminale del condotto di scarico dell'apparecchio deve trovarsi ad almeno 1,8 m dalla superficie di appoggio dell'apparecchio (suolo). La sezione di sbocco dei condotti di scarico dei prodotti della combustione deve essere disposta entro il perimetro di base della cappa stessa.

EVACUAZIONE NATURALE Fig.3



1) Camino antivento

EVACUAZIONE FORZATA Fig.4



1) Cappa aspirante
2) Asservimento

Gli apparecchi di tipo "B11" sono forniti a richiesta con mitra o mitra e camino antivento da montare, e consegnati a parte.

OSSERVAZIONI E RACCOMANDA ICI

Procedere regolarmente al filtraggio dell'olio per eliminare le scorie di cibo in esso contenute. La frequente esecuzione di questa operazione migliora la qualità del fritto e aumenta la durata dell'olio. Tenere sotto controllo il livello dell'olio e ripristinarlo ogni qual volta scenda al di sotto della tacca di riferimento MIN.

Non far funzionare l'apparecchio privo di olio.
Usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza.

PULIZIA E MANUTENZIONE

La quotidiana pulizia dopo lo spegnimento dell'apparecchio garantisce un perfetto funzionamento ed una lunga durata nel tempo.

Le parti in acciaio sono da lavare con acqua calda e detersivo neutro; sono poi da sciacquare abbondantemente in modo da eliminare ogni traccia di detersivo; dopo di ciò asciugare con un panno asciutto.
Non usare detersivi abrasivi o corrosivi

COME COMPORTARSI IN CASO DI GUASTO

Chiudere il rubinetto dell'allacciamento del gas e avvertire il servizio d'assistenza.

PROVVEDIMENTI DA ESEGUIRE IN CASO DI LUNGA INTERRUZIONE DEL
FUNZIONAMENTO

Chiudere il rubinetto del gas, pulire l'impianto come sopra specificato.



allestimenti e pubblicità

COPIA RISERVATA AD USO INTERNO

immedia