

LOTUS 700

Instrukcja montażu i obsługi

Kuchnia gazowa kombinowana

Model : CF4-8GEM/S

CF4-8GEM

CF4-8G

PC-4G

PC-8G

PC-12G



Spis treści :

Rysunki	3 – 4
Tabelka mocy gazu	5
Oświadczenie	6
Tabelka typu	6
Podst. przepisy bezpieczeństwa	7 – 8
Instrukcja montażu	9 – 11
Instrukcja obsługi	12
Czyszczenie i konserwacja	12
Instrukcja obsługi piekarnika elektr.	13
Punkty sterujące	13
Schemat podłączenia	14

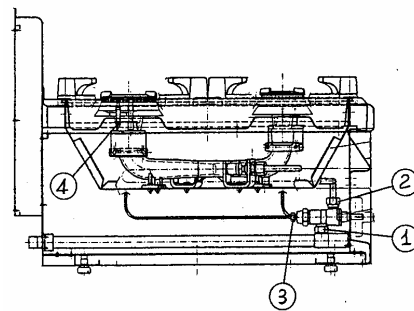
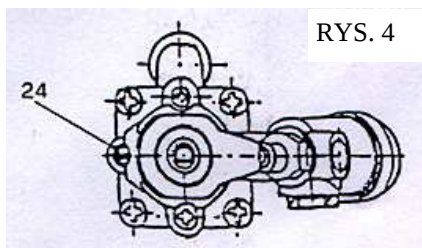
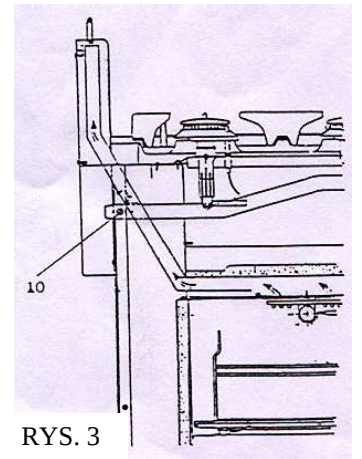
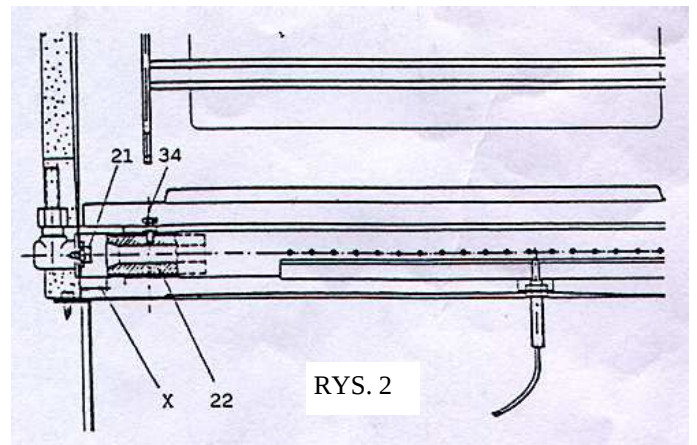
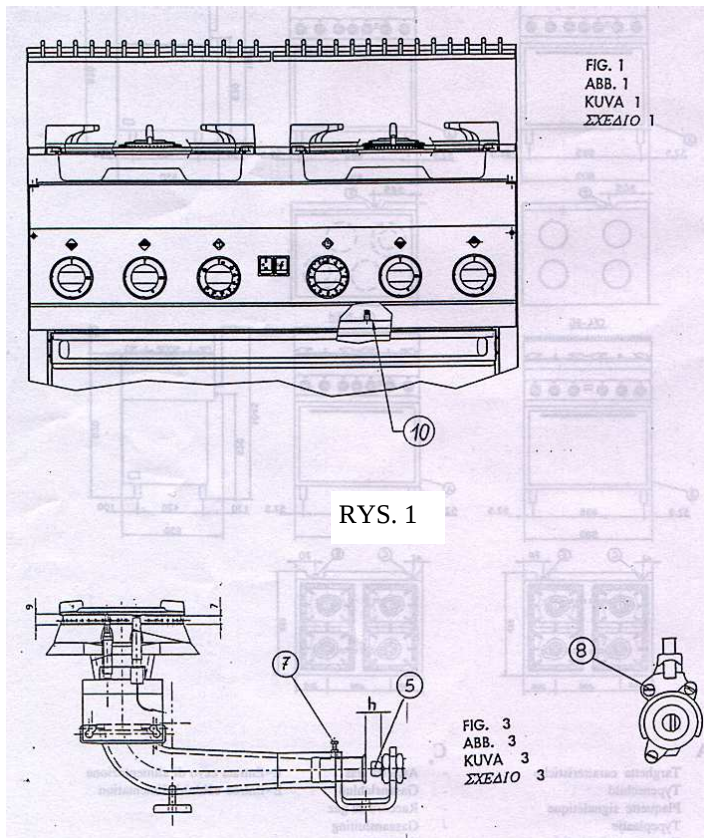
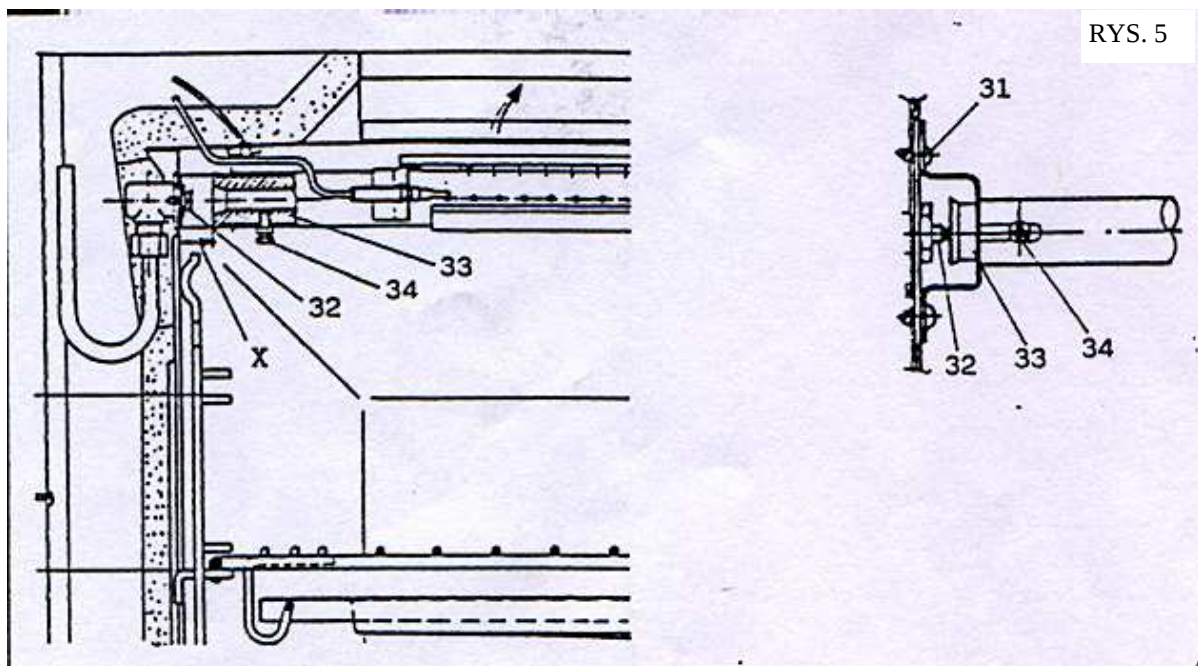


FIG. 2
ABB. 2
KUYA 2
ΣΧΕΔΙΟ 2

RYS. 17

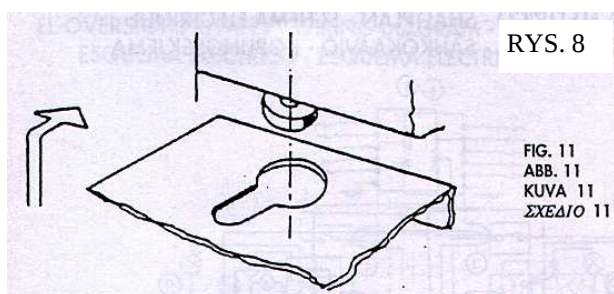




RYS. 6

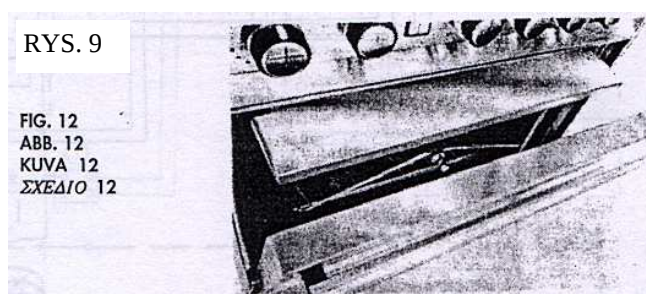


RYS. 7



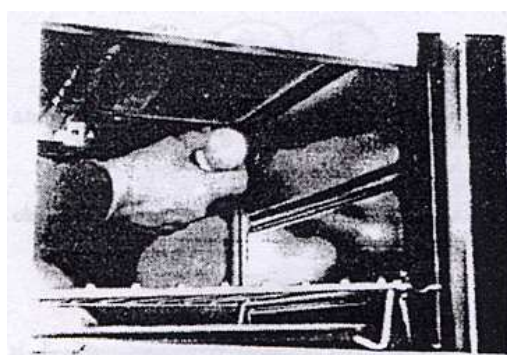
RYS. 8

FIG. 11
ABB. 11
KUVA 11
ΣΧΕΔΙΟ 11



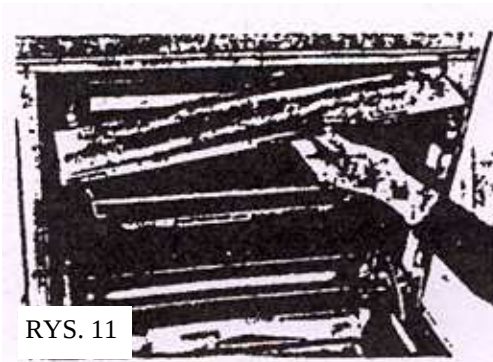
RYS. 9

FIG. 12
ABB. 12
KUVA 12
ΣΧΕΔΙΟ 12

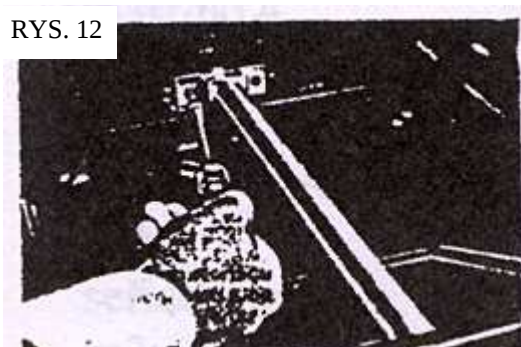


RYS. 10

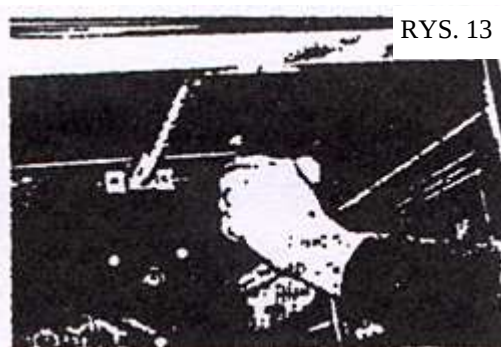
FIG. 13
ABB. 13
KUVA 13
ΣΧΕΔΙΟ 13



RYS. 11

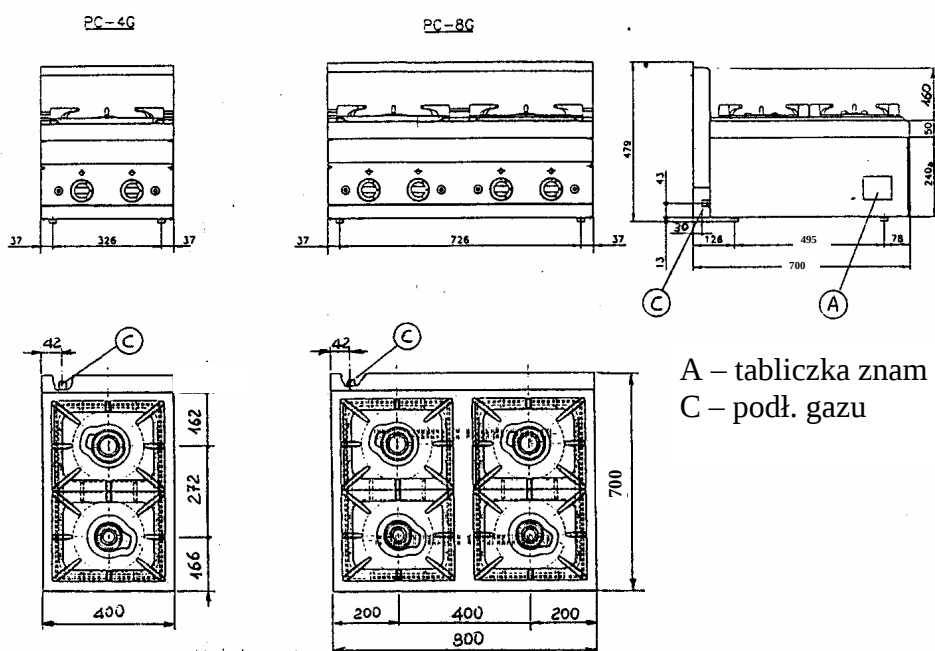


RYS. 12



RYS. 13

Piec typu A	12,8 kWh/KG G30 BUTAN 30 mbar	12,8 kWh/KG G31 PROPAN 37 mbar	9,45 kWh/m3st. G20 GAZ ZIEMNY 20 mbar
Palnik max. 3,5 kW-min.1,2 kW			
Dysza palnika śr. 1/100 mm	93	93	145
Regulacja minimum 1/100 mm	60	60	regulacja
Zużycie	kg/h 0,273	kg/h 0,273	m3st./h 0,37
Dopływ powietrza h=mm	20	20	7
Palnik max. 5,5 kW-min. 1,8 kW			
Dysza palnika śr. 1/100 mm	117	117	180
Regulacja minimum 1/100 mm	70	70	regulacja
Zużycie	kg /h 0,43	kg /h 0,43	m3st./h 0,582
Dopływ powietrza h=mm	20	20	7
Palnik piekarn. max. 3,6 kW-min. 0,7 kW			
Dysza palnika śr. 1/100 mm	100	100	155
Regulacja minimum 1/100 mm	40	40	regulacja
Zużycie	kg/h 0,281	kg/h 0,281	m3st./h 0,38
Dopływ powietrza h=mm	3	3	6
Palnik grila max. 4,8 kW			
Dysza palnika śr. 1/100 mm	115	115	175
Zużycie	kg/h 0,375	kg/h 0,375	m3st./h 0,508
Dopływ powietrza h=mm	5,5	5,5	5,5



Oświadczenie o zgodności z normami

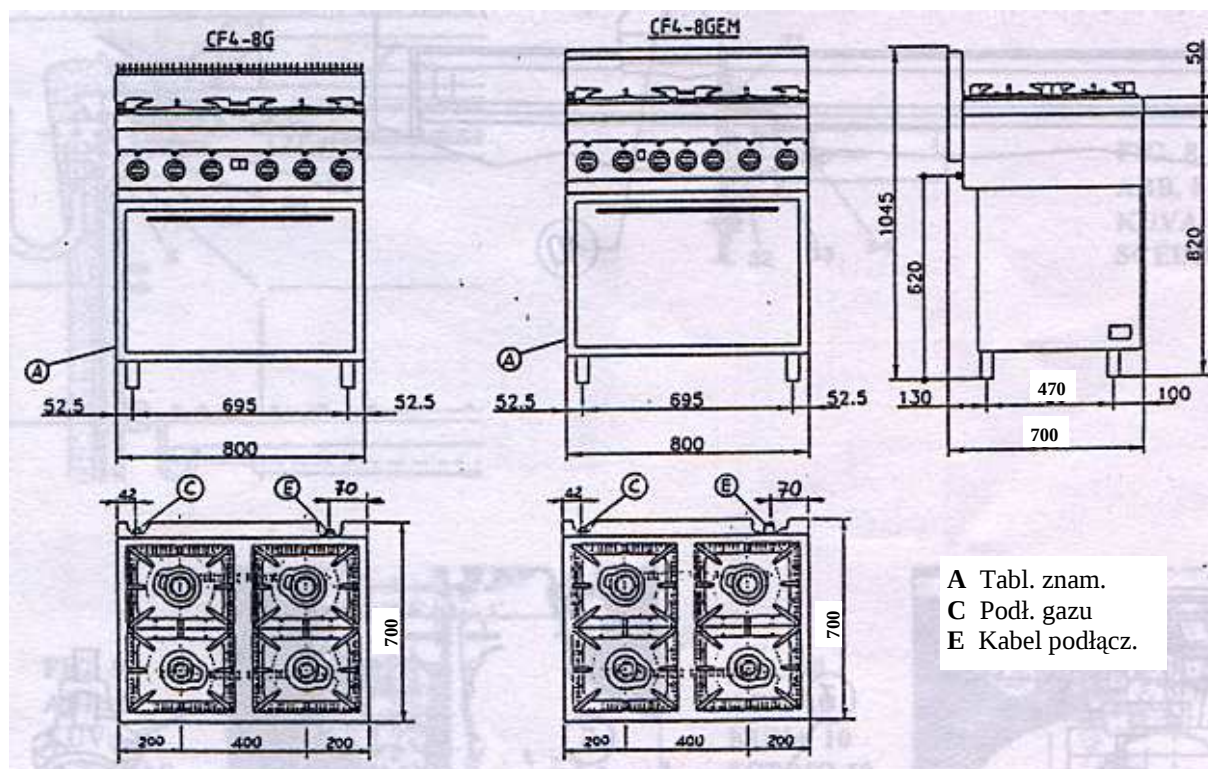
Producent oświadcza, że urządzenie jest zgodne z obowiązującymi normami

UWAGA:

Producent nie odpowiada za szkody wynikłe pośrednio lub bezpośrednio przez: złą instalację, niewłaściwą obsługę lub przeróbki, niedostateczną konserwację lub inne przyczyny niezgodne z punktami warunków sprzedaży. Urządzenie to jest przeznaczone do profesjonalnego używania i musi być obsługiwane przez osoby o odpowiedniej kwalifikacji. Części, które były po nastawieniu zabezpieczone przez producenta lub pracownika serwisu nie mogą być zmieniane.

MODEL	CF4-8GEM/S	CF4-8GEM	CF4-8G	PC-4G	PC-8G
Wymiary/cm/	80 x 70 x 87h	80 x 70 x 87h	80 x 70 x 87h	40 x 70 x 29h	80 x 70 x 29h
Palnik 3,5 kW	2	2	2	1	2
Palnik 5,5 kW	2	2	2	1	2
Palnik piekarn 3,6 kW			1		
Palnik grila 4,8 kW			1		
Moc całkowita /kW/	18	18	22,8	9	18
Podłączenie gazowe	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"

h – wysokość



MODEL	CF4-8GEM/S	CF4-8GEM	CF4-8G
Wymiary / cm /	80 x 70 x 87h	80 x 70 x 87h	80 x 70 x 87h
Grzałka dolna piekarnika 1,75 kW	1	1	
Grzałka górna piekarnika 1,05 kW	1	1	
Grzałka gril 2 kW	1	1	
Grzałka konwekcyjna 2,8 kW		1	
Oświetlenie piekarnika 0,015 kW	2	2	1
Silnik wentylatora 0,03 kW		1	
Moc całkowita / kW /	3,08	3,11	0,015
Napięcie	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Natężenie maxim. / A /	13,2	13,5	0,06
Kabel dopływowy / mm /	3 x 1,5	3 x 1,5	3 x 1

Montaż :

Rozpakować urząd. i sprawdzić czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. Wypoziomować urządzenie za pomocą ruchomych stopek (maksymalna nierówność do 2°). Umieścić urządzenie pod okapem, aby eliminować opary wodne i zapachy.

Urządzenie może być montowane pojedynczo lub w zestawieniu z urządzeniami naszej firmy . Należy bezwzględnie utrzymać odległość minimum 10 cm. Od materiałów łatwopalnych.

Przepisy bezpieczeństwa.

Urządzenie to jest przeznaczone do profesjonalnego używania i musi być obsługiwane przez osoby o odpowiedniej kwalifikacji. Części, które były po nastawieniu zabezpieczone przez producenta lub pracownika serwisu nie mogą być zmieniane.

Ważne

Jakiegolwiek prace przy urządzeniu wykonujemy po wcześniejszym wyłączeniu go z sieci. Jeśli urządzenie musi pozostać pod napięciem, należy zachować najwyższe środki ostrożności
Producent nie uwzględnia gwarancji za szkody spowodowane złą obsługą i nie przestrzeganiem instrukcji obsługi .Gwarancja nie obejmuje części, które podlegają naturalnemu zużyciu (uszczelki gumowe, żarówki, części szklane i plastikowe itp.)

Umiejscowienie

Dla prawidłowej pracy pieca, pomieszczenie w którym urządzenie ma być instalowane musi posiadać dobrą wentylację. Jeśli piec będzie się stykał ze ścianami mebli — płyta mebli musi być odporna na temp. 60 st.C. Montaż, regulację oraz oddanie do użytku musi przeprowadzić osoba o odpowiednich kwalifikacjach, posiadająca uprawnienia zgodne z obowiązującymi normami. Piec kat. “A”, tj. piec, który nie ma potrzeby podłączenia bezpośredniego z ciągiem kominowym, musi być w pomieszczeniu posiadającym sprawny układ wentylacyjny.

INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI DLA PROFESJONALNYCH PIECY GAZOWYCH

Ważne:

Producent nie uwzględnia gwarancji na szkody spowodowane złą obsługą i nie przestrzeganiem instrukcji obsługi .

Montaż :

Montaż, demontaż, naprawy lub przeróbki piecy z powodu możliwości uszkodzenia przewodu gazowego mogą być przeprowadzone wyłącznie na podst. umowy o przeglądach i konserwacji. Taka umowa może być sporządzona z autoryzowanym sprzedawcą, przy czym muszą być zachowane wszelkie normy bezpieczeństwa oraz techniczne dotyczące montażu, podłączenia elektr. jak również bezpieczeństwa pracy.

Wietrzenie pomieszczenia w którym jest instalowany piec, powinno odpowiadać normom do tego przeznaczonym . **Powietrze potrzebne do prawidłowej pracy urządzenia to 2 metry sześciennie za godzinę na 1 kW mocy.** Piec może być montowany pojedynczo lub w ciągu z innymi urządzeniami naszej firmy. Należy zachować bezwzględnie odległość minimum 10 cm. od materiałów łatwopalnych . Ruchomymi stopkami można wyrównać ewentualne nierówności poziomu.

Podłączenie przewodu elektrycznego do sieci

Przewód elektr. powinien posiadać oddzielny bezpiecznik, odpowiadający mocy instalowanego pieca. Moc urządzenia należy skontrolować na tabl. znam.. Listwa zaciskowa znajduje się na dolnej części tylnego panelu. Przewód uziemiający musi być podłączony do zacisku ochronnego. Urządzenie podłączyć bezpośrednio do sieci. Między urządzeniem a siecią należy zamontować wyłącznik zabezpieczający zgodny z odpowiadającymi normami. Przewód uziemiający (żółto zielony) nie może być odłączony tym wyłącznikiem.

Przewód elektr. powinien być umieszczony tak, aby w żadnym punkcie nie osiągał temperatury o 50 st.C wyższej od otoczenia. Przed podłączeniem do sieci należy sprawdzić czy:

- bezpiecznik wewn. oraz instalacja są odpowiednie do obciążenia urządzenia (patrz tabl. znam.)
- instalacja posiada uziemienie zgodne z obowiązującymi normami
- kontakt i wyłącznik są łatwo dostępne

ZRZEKAMY SIĘ JAKIEJKOLWIEK ODPOWIEDZIALNOŚCI W PRZYPADKU, JEŻELI NIE BĘDĄ ZACHOWANE W/W NORMY .

Przed pierwszym użyciem należy urządzenie wymyć patrz. rozdz. " czyszczenie i konserwacja ".

Podłączenie węża gazowego:

Podłączenie pieca do instalacji gazowej powinno być przeprowadzone stalową lub miedzianą rurką. Każde urządzenie powinno posiadać zawór zamykający. Po każdym montażu należy sprawdzić szczelność urządzenia. Nie stosować środków powodujących korozję! Wszystkie nasze urządzenia są dokładnie kontrolowane. Typ gazu, ciśnienie oraz oznaczenie kategorii są podane na tabl. znam..

Kontrola wydajności :

Piec należy sprawdzić uwzględniając jego moc:

-Moc jest zaznaczona na tabl. znam.

-Należy upewnić się czy typ gazu jest odpowiedni dla typu pieca, rodzaj gazu jest zaznaczony na tabl. znam. W razie zmiany typu gazu należy bezwzględnie upewnić się, czy typ gazu odpowiada zalecanemu w instrukcji.

Ciśnienie mierzyć ciśnieniomierzem o odpowiedniej czułości . Ciśnieniomierz podłączyć w odpowiednie miejsce /poz.10 rys.1 i 3/, w tym celu należy odkręcić śrubę zaworu ciśnienia i podłączyć ciśnieniomierz. Po ukończeniu pomiarów należy śrubę przykręcić i sprawdzić szczelność.

Podłączenie na gaz ciekły :

Ciśnienie dla gazu ciekłego powinno wynosić 28 lub 30 mbar dla butanu i 37 mbar dla propanu. Zaleca się kontrolę tabl. znam., zmierzyć ciśnienie i sprawdzić parametry zamontowanej dyszy z parametrami wskazanymi przez producenta. Jeśli ciśnienie jest niższe niż **25 mbar lub wyższe niż 37 mbar URZĄDZENIA NIE WOLNO PODŁĄCZYĆ.**

Podłączenie na metan H :

Ciśnienie przy podłączeniu na metan musi być 18 lub 20 mbar. Zaleca się kontrolę tabl. znam., zmierzyć ciśnienie i sprawdzić parametry zamontowanej dyszy z parametrami wskazanymi przez producenta. Jeśli ciśnienie jest niższe jak **15 mbar lub wyższe jak 22,5 mbar URZĄDZENIA NIE WOLNO PODŁĄCZYĆ.**

Podłączenie na metan L :

Ciśnienie przy podłączeniu na metan musi być 25 mbar. Zaleca się kontrolę tabl. znam., zmierzyć ciśnienie i sprawdzić parametry zamontowanej dyszy z parametrami wskazanymi przez producenta. Jeśli ciśnienie jest niższe jak **18 mbar lub wyższe jak 30 mbar URZĄDZENIA NIE WOLNO PODŁĄCZYĆ.**

Kontrola zasysanego powietrza palników głównych :

Wszystkie palniki posiadają śrubę regulującą dopływ powietrza. W tabelce „Dane techniczne” są podane orientacyjne wartości dla parametrów X /powietrze zasysane/. Regulację ilości zasysanego powietrza przeprowadzić tak, aby nie dochodziło do „urywania” płomienia przy zimnym palniku i do samoczynnego zapalania się palnika ciepłym.

Wskazania przy przebudowie lub zmianie rodzaju gazu

Nasze urządzenia są nastawione do pracy na gazie (patrz: tab.znam.).

Przebudowa na inny rodzaj gazu musi być przeprowadzona wyłącznie przez pracownika posiadającego odpowiednie uprawnienia. Dysze na różne rodzaje gazu są w woreczku przyłączone do pieca, a są oznaczone w setnych mm (tabela „ Dane techn.”).

Palniki otwarte :(rys.1)

Dla modeli CF i PC : zdjąć ruszty, palniki i płyty specjalnym kluczem wykręcić i wymienić dyszę /5/, wyregulować dopływ powietrza /h/ wykręcając śrubę zabezpieczającą i nakrętkę kontrującą /7/. Po regulacji zakręcić wszystko spowrotem. Regulację przeprowadzamy otaczając śrubę /8/ w prawo lub w lewo, aż do osiągnięcia wartości podanej w tabelce ciśnienia gazu. Wartości te powinny być: 1,2 kW dla palnika o mocy 3,5 kW i 1,8 kW dla palnika o mocy 5,5 kW.

Uwaga : Przy pracy na gaz ciekły śruba / 8 / , którą się reguluje minimum musi być całkowicie zablokowana.

Palnik piekarnika :(rys.10, 11, 12)

Aby wymienić dyszę w piekarniku należy :

- wyjąć dno piekarnika
- odkręcić 2 śruby zabezp. palnika /patrz.: Fot. 9/, następnie wyjąć palnik
- za pomocą odpowiedniego klucza wymienić dyszę zgodną z używanym gazem
- zamontować palnik
- nastawić odpowiednie parametry powietrza /22/ (podane w danych technicznych) za pomocą śruby zabezpieczającej /34/.

Regulacja minimum : wyjąć przycisk sterujący z panelu i śrubokrętem powoli regulować śrubą /24/. Śruba znajduje się od strony zapalania, należy ją wykręcić , aż moc palnika nie osiągnie 1,3 kW : ten sposób jest możliwy tylko po 20-to minutowej pracy palnika na maksymalnej mocy/pozycja 10 na /pokrętle regulującym/

Palnik grila :(rys. 8, 9, 10, 11)

Aby wymienić dyszę należy wykręcić śruby zabezp./31/, przesunąć palnik w prawo i wyciągnąć go , specjalnym kluczem wykręcić i wymiwnić dyszę /32/ . nastawić odpowiednie parametry powietrza /33/ (podane w danych technicznych) za pomocą śruby zabezpieczającej /34/. Przy palnikach gryla nie regulujemy minimum gdyż płomień pali się zawsze na maximum.

WAŻNE :Po przebudowie pieca na inny rodzaj gazu należy zmianę gazu zaznaczyć na tabl. znam..

Kontrola pracy :

- Do każdego pieca jest dołączona jasna instrukcja obsługi.
- Należy kontrolować ewentualne uniki gazu.
- Należy sprawdzić zapalanie i czy płomień palników jest stały.
- Zaleca się używanie urządzenia zgodnie z instrukcją obsługi.
- Zaleca się podpisanie umowy serwisowej.

Eksploatacja :

Przy dłuższym używaniu urządzenia wskazany jest cykliczny przegląd dla bezpiecznej i bezawaryjnej pracy. Zaleca się podpisanie umowy serwisowej.Przeglądy może dokonywać tylko uprawniony technik serwisowy, który dotrzymuje normy i przepisy zalecane w instrukcji.

Części zamienne :

Istnieje możliwość wymiany części takich jak: świece, części termiczne, palniki, panel i dno piekarnika. Przy wymianie części w piekarniku należy otworzyć drzwi piekarnika i wyjąć dno. Palnik grila jest łatwo dostępny po otwarciu drzwi piekarnika .

.

Instrukcja obsługi :

Zapalenie i regulacja płomienia palnika :(rys. 1, 14)

Nad każdym palnikiem czerwonym kolorem oznaczony jest odpowiedni palnik. Przy zapaleniu przekręcić pokrętkę w lewo, aż do oznaczenia maksymalnej mocy, przytrzymać pokrętkę wciśniętą i ponownie wcisnąć przycisk piezzo zapalania, aż iskra zapali gaz. Jeszcze przez kilka sek. trzymamy przycisk. Jeśli płomień zgaśnie, cykl powtarzamy jeszcze raz. Jeśli chcemy palnik zgasić otaczamy pokrętkę do poz. 0.

Zapalenie i regulacja palnika piekarnika :(rys. 10, 11, 12,15)

Aby zapalić piekarnik, otwieramy drzwiczki piekarnika i przekręcamy pokrętkę do poz. 10, trzymając wciśniętą pokrętkę, wciskamy przycisk elektr.zapalenia, aż gaz się zapali. Otworem w dnie piekarnika możemy sprawdzić płomień.(przycisk trzymać około 10 sek.). Jeśli płomień zgaśnie cały cykl powtórzyć ponownie. Pokrętkę nastawić na żadaną temperaturę. Jeśli chcemy piekarnik zgasić przekręcamy pokrętkę do poz. „0”.

Wartości temperatury w/g nastawienia pokrętki.(rys.15)

Zapalenie palnika gryla :(rys. 8, 9, 10, 11)

BARDZO WAŻNE: gryl może pracować tylko przy otwartych drzwiczkach piekarnika. Do pieca jest dołączona specjalna blacha, którą montuje się pod panel, by osłonić pokrętkę przed działaniem wysokiej temperatury. (rys.11 i 12). Po skończeniu grilowania pozostawić blachę do wystygnięcia, a następnie ją zdjąć. Przy grilowaniu zaleca się używać rękawic, aby zabezpieczyć się przed oparzeniem. Aby zapalić gril należy otworzyć drzwiczki piekarnika i przekręcić pokrętkę w lewo, a po chwili palnik zapalić zapalką. Po zapaleniu przytrzymać pokrętkę jeszcze przez 10 sekund. Jeśli płomień zgaśnie cały cykl powtórzyć ponownie. Jeśli chcemy palnik zgasić przekręcamy pokrętkę w poz. „0”.

Czyszczenie i konserwacja :

Codziennie utrzymywanie w czystości urządzenia jest gwarancją jego prawidłowego, i perfekcyjnego działania. Części metalowe myć szmatką nasączoną wodą z płynem. Nie wolno używać chloru i papierów ściernych. Po umyciu wypłukać wodą i wytrzeć. Ruszt emaliowany myć wodą z detergentem.

Rady przy czyszczeniu poszczególnych części :

Palniki : poszczególne części palników rozmontować i wymoczyć w ciepłej wodzie, następnie dokładnie umyć. Przed ponownym użyciem dokładnie wysuszyć.

Piekarnik : Przy czyszczeniu piekarnika, wyczyścić również ruszt.

UWAGA :

Oprócz codziennego mycia i konserwacji zaleca się fachową kontrolę, odpowiednimi pracownikami serwisu przynajmniej raz w roku. Zaleca się podpisanie umowy serwisowej.

Co robimy w razie awarii :

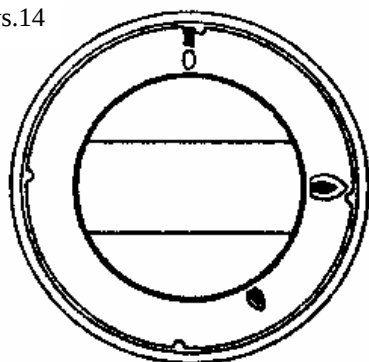
Zamknąć dopływ gazu i odłączyć dopływ prądu, a następnie powiadomić serwis.

Przy dłuższym odłączeniu urządzenia zamknąć dopływ gazu i odłączyć dopływ prądu.

Instrukcja obsługi piekarnika elektrycznego :

- Wybór pozycji : obrotem pokręta piekarnika w prawo
- pozycja 1 : grzeją obie grzałki a dalszym obrotem wybieram potrzebną temperaturę ,ktera jest regulowana termostatem – zakres : 50 – 250 °C
- pozycja 2 : grzeje dolna grzałka – termostat wyłączony
- pozycja 3 : grzeje górna grzałka – termostat wyłączony
- pozycja 4 : grilowanie – termostat wyłączony – UWAGA : zamontować ochronną blachę

rys.14



Oznaczenie poz.palnika



Wyłączono



Moc maximum



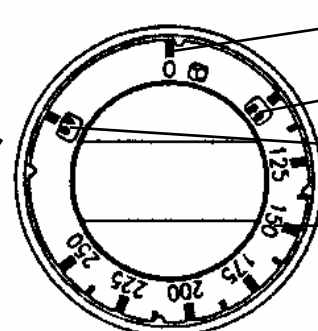
Praca oszczędna (minimum)



Przycisk piezzo zapalenie

Pokręto piekarnika gaz

rys.15



Pozycja wyłącz.

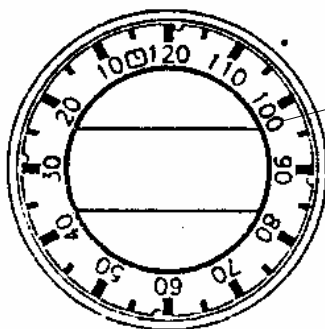
Poz.do zapalenia

Poz. do grilowania

Nastawienie temp

Pokręto czasowe

rys.16

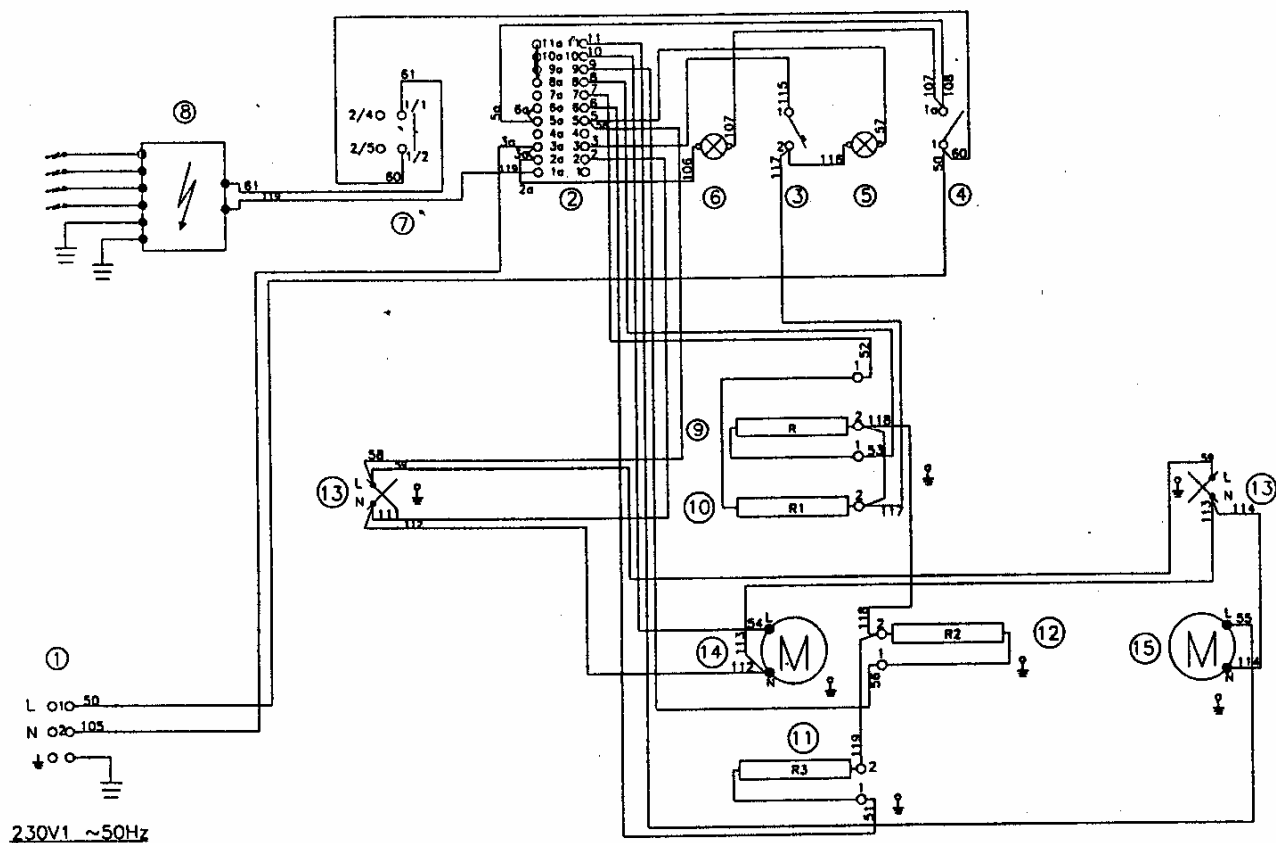


Nastaw. minut 0 – 120

UWAGA:

Gwarancja nie obejmuje części, które podlegają częstemu zużyciu (uszczelki gumowe, żarówki, części szklane i plastikowe itp.). Gwarancja nie obejmuje również urządzeń, jeśli nie było montowane zgodnie z instrukcją – pracownikiem przeszkolonym w/g odpowiadających norm lub było obsługiwane przez osoby nieprzeszkolone, nie obejmuje również uszkodzeń spowodowanych warunkami atmosferycznymi lub innych przyczyn zewnętrznych.

SCHEMAT PODŁĄCZENIA CF4-8GEM



uwaga: Dla pieca CF4-8GEM/S jest ten sam schemat bez silnika wentylatora i grila i bez grzałki dla ogrzewania konwekcyjnego.

SCHEMAT PODŁĄCZENIA CF4-8G

