

**RM LOTUS
700 SUPER**

INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI



PŁYTY GRILOWE

FTL, FTR-74G, GS / FTL, FTR, FTLR-78G, GS / FTL, FTLR-712G, GS



Czeski producent urządz. do gastronomii

Spis treści

Oświadczenie zgodności norm	3
Dane techniczne	3
Podstawowe informacje o płytach grilowych gazowych	3
Kontrola opakowania i urządzenia	4
Montaż	5
Przepisy PPOŻ	5
Instrukcja montażu i obsługi	6
Podłączeni kabla elektrycznego do sieci	6
Podłączenie węża gazowego	6
Kontrola wydajności cieplnej	7
Informacje o przebudowie lub instalacji na inny rodzaj gazu	7
Konserwacja	8
Instrukcja obsługi	8
TABELA DANYCH TECHNICZNYCH PALNIKÓW	9
Czyszczenie	9

Dane techniczne

Tabliczka znamionowa znajduje się na tylnej części obudowy urządzenia. Przed instalacją zaleca się zapoznanie ze schematem podłączenia i wszystkimi niżej umieszczonymi informacjami.

Wszystkie posiadają znak CE

Urządzenie nie emituje hałasu powyżej 70 dB

Rok budowy urządzenia 2005



Typ	Wymiar płyty roboczej (cm)	Moc palnika (kW)	Wymiar zew. (cm)	Moc całkowita (kW)	Przyłącze gazu (pr.)	Typ urządzenia	Waga (kg)
FT*-74 G*	39 x 52	2x 3,5	40 x 70 x 90 v	7,0	1/2" GAS	A	69
FT*-78 G*	79 x 52	4x 3,5	80 x 70 x 90 v	14,0	1/2" GAS	A	114
FT*-712 G*	119 x 52	6x 3,5	120 x 70 x 90 v	21,0	1/2" GAS	B11	154

- * L Płyta gładka
- * R Płyta ryflowana
- * LR 1/2 gładka i 1/2 ryflowana
- * S Płyta chromowa

Informacje podstawowe

Płyty gazowe produkowane są z myślą o maksymalnej wydajności, i jednocześnie wytrzymałości, prostocie i łatwej obsłudze, przy wysokiej jakości materiału.

- Palniki o mocy 3,5 kW
- Zoptymalizowany płomień i zużycie gazu
- Duża płyta grzewcza
- Mocna konstrukcja
- Standardowa lub chromowana płyta grzejna
- Odpływ tłuszczu do pojemnika
- Ergonomiczny kształt części sterujących
- Prosty kształt pozwala na łatwe utrzymanie w czystości urząd.
- Prosta obsługa

Kontrola opakowania i urządzenia

Urządzenie opuszcza nasze magazyny w oryginalnym opakowaniu, na którym są umieszczone odpowiednie symbole i urządzenia. Wewnątrz opakowania znajduje się instrukcja obsługi. Jeśli zauważymy uszkodzenie opakowania, należy niezwłocznie reklamować u spedytora. Reklamacja powinna być sporządzona pisemnie, potwierdzona podpisami obu stron. Późniejsze reklamacje nie będą akceptowane.

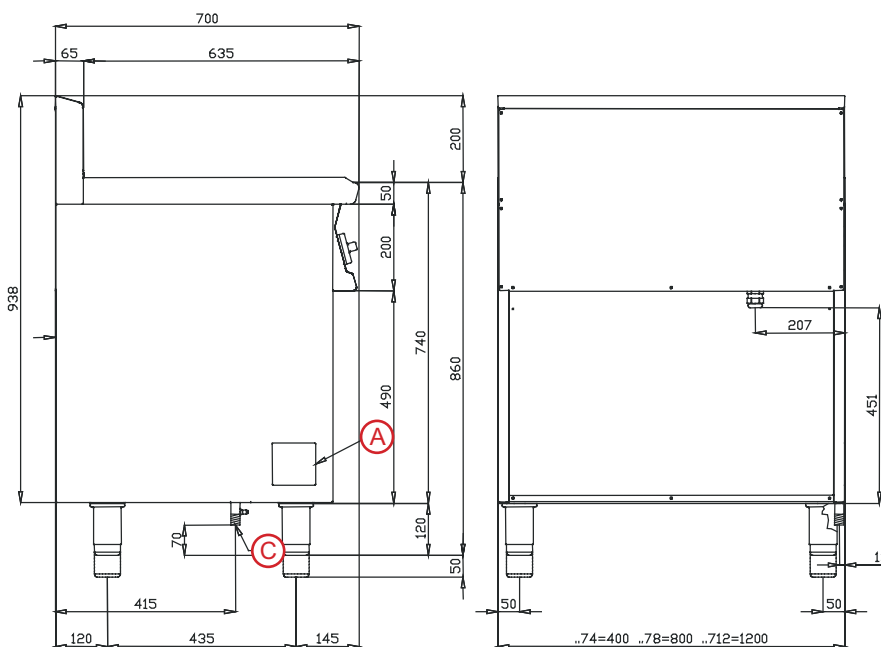


Ważne

Niniejsza instrukcja powinna być przeczytana z uwagą, ponieważ zawiera ważne informacje bezpieczeństwa, montażu oraz obsługi.

- Polecenia ważne są dla tego urządzenia.
- Instrukcję należy starannie przechować.
- Urządzenie mogą obsługiwać jedynie osoby dorosłe.
- Przy sprzedaży lub przemieszczeniu urządz. należy się upewnić, że obsługa lub serwis zapoznał się z instrukcją obsługi i montażu.
- Urządzenie może obsługiwać wyłącznie osoba do tego przeszkolona.
- Używać wyłącznie do pieczenia.
- Nie uruchamiać bez dozoru.
- Zaleca się przegląd urządz. minimum 1 raz w roku przez pracowników serwisu.
- Przy wymianach części używać części zamienne oryginalne.
- Urządzenia nie należy czyścić strumieniem wody.
- Podczas awarii lub złej pracy urządzenia należy odłączyć (woda, elektr. gaz) i wezwać autoryzowany serwis.
- Producent nie odpowiada za szkody wynikłe podczas złej instalacji lub nie przestrzeganiem w / w przepisów

Wykres rozmiarowy z punktami podłączeniowymi (rys. 1)



(A) Tabliczka znamionowa

(C) Podłączenie gazu R 1/2 GM

Montaż

Dane techniczne do instalacji i regulacji.

Do wykorzystania wyłącznie przez techników serwisowych.

Instrukcja ta pozwala na montaż jak najprostszy, a jednak zgodny z obowiązującymi normami.

Jakakolwiek praca lub regulacja musi być wykonywana przy wyłączonym urządz. z sieci. Jeśli sytuacja wymaga pracy pod napięciem należy zachować jak najdalej idące środki ostrożności



Umieszczenie.

Dla prawidłowej pracy urządzenia, pomieszczenie w którym urządzenie ma być instalowane musi posiadać dobrą wentylację. Jeśli urządzenie będzie się stykało ze ścianami mebli - płyta mebli musi być odporna na temp. 60 st. C. Montaż, regulację oraz oddanie do użytku musi przeprowadzić osoba do tego wykwalifikowana, posiadająca uprawnienia zgodne z obowiązującymi normami.

Po rozpakowaniu należy sprawdzić czy urządzenie nie jest uszkodzone. Po ustawieniu urządzenie należy wypoziomować za pomocą regulowanych nóżek (maksymalna nierówność do 2 st.)

Urządzenie może być montowane samodzielnie lub w zestawie z urządzeniami naszej produkcji. Należy bezwzględnie utrzymać odległość minimum 10 cm. od materiałów łatwopalnych.



Instrukcja obsługi i montażu płyt grilowych gazowych



Ważne:

Producent nie uwzględnia gwarancji jeśli urządzenie jest podłączone lub eksploatowane niezgodnie z instrukcją.

Montaż:

Montaż, demontaż oraz wszelkie przeróbki powinny być przeprowadzone na podst. pisemnej umowy z autoryzowaną firmą serwisową z zachowaniem przepisów zgodnych z obowiązującymi normami w sprawie montażu i podłączenia urządzenia.

Wietrzenie pomieszczenia w którym jest umieszczone urządz. musi być zgodne z obowiązującymi normami. Powietrze potrzebne do prawidłowej pracy urządzenia to 2 metry kwadratowe na godzinę na 1 kW mocy palnika. Urządzenie może być montowane samodzielnie lub w zestawie z urządzeniami naszej produkcji.

Należy bezwzględnie utrzymać odległość minimum 10 cm. od materiałów łatwopalnych.

Typ urządzenia dla zamontowania okapu jest podana na tabliczce znam. (rys. 1)

Podłączenie kabla elektr. do sieci

Przewód elektryczny powinien posiadać oddzielny bezpiecznik, odpowiadający mocy instalowanego pieca. Moc urządzenia należy skontrolować na tabliczce znamionowej umieszczonej na bocznej ścianie urządzenia.

Kostka zaciskowa znajduje się na dole tylnej ściany. Przewód uziemiający musi być dłuższy od pozostałych przewodów. Urządzenie należy podłączyć bezpośrednio do sieci. Między urządzeniem a siecią należy zamontować wyłącznik zabezpieczający zgodny z normami. Przewód uziemiający nie może być podłączony do tego wyłącznika.

Kabel elektr. powinien być umieszczony tak, aby w żadnym punkcie nie osiągnął temp. o 50 st. wyższej od otoczenia. Przed podłączeniem do sieci należy sprawdzić czy:

- bezpiecznik wewn. oraz instalacja są odpowiednie do obciążenia urządz. (patrz tabl. znam.)
- instalacja posiada uziemienie zgodne z normami

Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku nie zachowania odpowiednich norm lub naruszenia w / w zasad.

Przed użyciem, urządzenie należy wyczyścić (patrz rozdz. czyszczenie i konserwacja). Urządzenie musi być uziemione.

Podłączenie przewodu gazowego

Podłączenie urządz. do sieci gazowej wykonujemy za pomocą rurki miedzianej lub stalowej odpowiadającej normom. Po ukończeniu montażu należy sprawdzić szczelność instalacji gazowej. **Nie używać środków powodujących korozję !** Wszystkie nasze urządzenia są dokładnie kontrolowane. Typ gazu, ciśnienie i oznaczenie kategorii są umieszczone na tabl. znam. (rys. 1).



Kontrola mocy - ciepła

Moc płomienia zaznaczona jest na tabl. znam. i w instrukcji na str. 9. Należy bezwzględnie sprawdzić czy rodzaj gazu jest zgodny z rodzajem opisanym na tabliczce znamionowej.

W razie przeróbki urządzenia. na inny rodzaj gazu należy sprawdzić czy odpowiada on temu, który jest zalecany w instrukcji.

Ciśnienie mierzyć odpowiednim do tego urządzeniem. W tym celu należy odkręcić śrubę ciśnieniową i w to miejsce zakręcić ciśnieniomierz. Po ukończeniu pracy należy wkręcić śrubę z powrotem i sprawdzić jej szczelność.

Podłączenie gazu ciekłego:

Ciśnienie do podł. gazu płynnego musi być 28 lub 30 mbar dla butanu, a 37 mbar dla propanu. Należy sprawdzić tabl. znam., zmierzyć ciśnienie i parametry zainstalowanych dysz, aby były zgodne z wymaganymi przez producenta. Jeśli ciśnienie jest niższe niż 25 mbar lub wyższe niż 37 mbar URZĄDZ. NIE MOŻE BYĆ PODŁĄCZONE.

Podłączenie gazu ziemnego GZ 50:

Ciśnienie do podł. metanu musi być 18 lub 20 mbar. Należy sprawdzić tabl. znam., zmierzyć ciśnienie i parametry nainstalowanych dysz, aby były zgodne z wymaganymi przez producenta. Jeśli ciśnienie jest niższe niż 15 lub wyższe niż 22,5 mbar URZĄDZ. NIE MOŻE BYĆ PODŁĄCZONE.

Kontrola powietrz ssącego głównych palników:

Wszystkie palniki mają regulację ciśnienia powietrza. W tabeli „ danych techn. palnika“ są podane orientacyjne wartości dla parametrów X (zasysane powietrze). Regulację ilości zasysanego powietrza należy przeprowadzić tak, aby nie dochodziło do „ ucinania “, płomienia przy palniku zimnym i odwrotnie do „strzelania “ przy palniku ciepłym

Wskazania przy przebudowie lub zmianie rodzaju gazu

Urządzenia przystosowane są do pracy na gazie ziemnym GZ 50 (patrz tabl. znam.). Przebudowa lub zmiana urządz. na inny rodzaj gazu musi być wykonana przez wykwalifikowanego technika. Dysze na inny rodzaj gazu są dołączonym do urządz., oznaczenia są w setnych mm (patrz dane techn. palników).

Wymiana dyszy palnika głównego (rys. 2)

Otworzyć drzwi i zdjęć zasłonę wyciągnąć kabel piezzo el. zapalnika odkręcić dyszę i zakręcić nową na żądany typ gazu patrz tablica „Dane techn.palników ”

Wymiana dyszy palnika pilotującego (rys. 2)

Płomień palnika pilotującego ma stałe podł. powietrza. Jedyna możliwość to wymiana dyszy palnika w/g typu gazu. Sposób działania jak w punkcie poprzednim, ale należy odkręcić pokrywę, wymienić dyszę zgodną z typem gazu.



Ważne

Po przeróbce urządzenia na inny rodzaj gazu należy zmienić dane na tabl. znam

Kontrola pracy urządzenia

- sprawdzić ewentualne nieszczelności gazu
- sprawdzić czy płomień palnika pilotującego jest niebieski
- sprawdzić zapalenie się i płomień palnika głównego
- zaleca się postępować w/g instrukcji

Czyszczenie i konserwacja

Zalecany jest przegląd wykonany przez firmę serwisową przynajmniej raz w roku. Wszelkie naprawy i przeglądy może wykonywać wyłącznie osoba posiadająca odpowiednie uprawnienia. Optymalnym wariantem jest umowa zawarta z firmą serwisową na wykonanie przeglądów.

Wskazana częstotliwość przeglądów to **2 przeglądy rocznie**, przy max. pracy urządz. zaleca się przegląd 1x co 3 miesiące.

Części zamienne:

Jest możliwa wymiana następujących części: elektrody zapalające, termoczęści i palniki.

Instrukcja obsługi



UWAGA! Przed użyciem urządzenia, należy ściągnąć wszystkie folie zabezpieczające oraz przemyć wodą z płynem do mycia naczyń i dobrze spłukać. Przed rozpoczęciem smażenia należy wypalić płytę grilową.

Zapalenie palnika.

Zapalenie palnika pilotującego(rys. 4). Pokrętło (A) przycisnąć i przekręcić do pozycji * przytrzymać wciśnięty i kilkakrotnie przycisnąć przycisk zapalnika piezoelekt. (B) (rys.4). Płomień zapali się automatycznie. Po zapaleniu się palnika przytrzymać wciśnięty przycisk jeszcze kilka sek.(10-20 sekund), celem zagrzania się termozabezpieczenia, następnie przycisk zwolnić. Jeśli płomień zgaśnie czynność powtórzyć.

Zapalenie palnika głównego (rys.4) i regulacja temperatury

Obrotem pokrętła (A rys.4) ustawiamy na żądaną temperaturę.

Wyłączenie palnika głównego (rys.4)

Przekręcić pokrętłem (A) w pozycję *, będzie palił się tylko palnik pilotujący.

Wyłączenie całego urządzenia (rys. 4)



Przekręcić pokrętłem (A) w pozycję 0. W tym przypadku zostanie przerwana dostawa gazu do obu palników i wyłączenie urządzenia.

TABELA DANYCH TECHNICZNYCH PALNIKA

Modely FT - 74 G	12,8 kWh/kg G 30 BUTAN 30 mbar	12,8 kWh/kg G 31 PROPAN 37 mbar	9,45 kWh/m ³ st G 20 Z. PLYN 20 mbar
Dysza palnika gł. 1/100 mm	2x87	2x87	2x 135A
Dysza palnika 1/100 mm	1x19	1x19	1x27
Zużycie gazu	0,546 kg/h	0,546 kg/h	0,741 m ³ st./h

Modely FT - 78 G	12,8 kWh/kg G 30 BUTAN 30 mbar	12,8 kWh/kg G 31 PROPAN 37 mbar	9,45 kWh/m ³ st G 20 Z. PLYN 20 mbar
Dysza palnika gł. 1/100 mm	4x87	4x87	4x135A
Dysza palnika 1/100 mm	2x19	2x19	2x27
Zużycie gazu	1,09 kg/h	1,09 kg/h	1,482 m ³ st./h

Modely FT - 712 G	12,8 kWh/kg G 30 BUTAN 30 mbar	12,8 kWh/kg G 31 PROPAN 37 mbar	9,45 kWh/m ³ st G 20 Z. PLYN 20 mbar
Dysza palnika gł. 1/100 mm	6x87	6x87	6x135A
Dysza palnika 1/100 mm	2x19	2x19	2x27
Zużycie gazu	1,640 kg/h	1,640 kg/h	2,223 m ³ st./h

Czyszczenie

Uwaga!

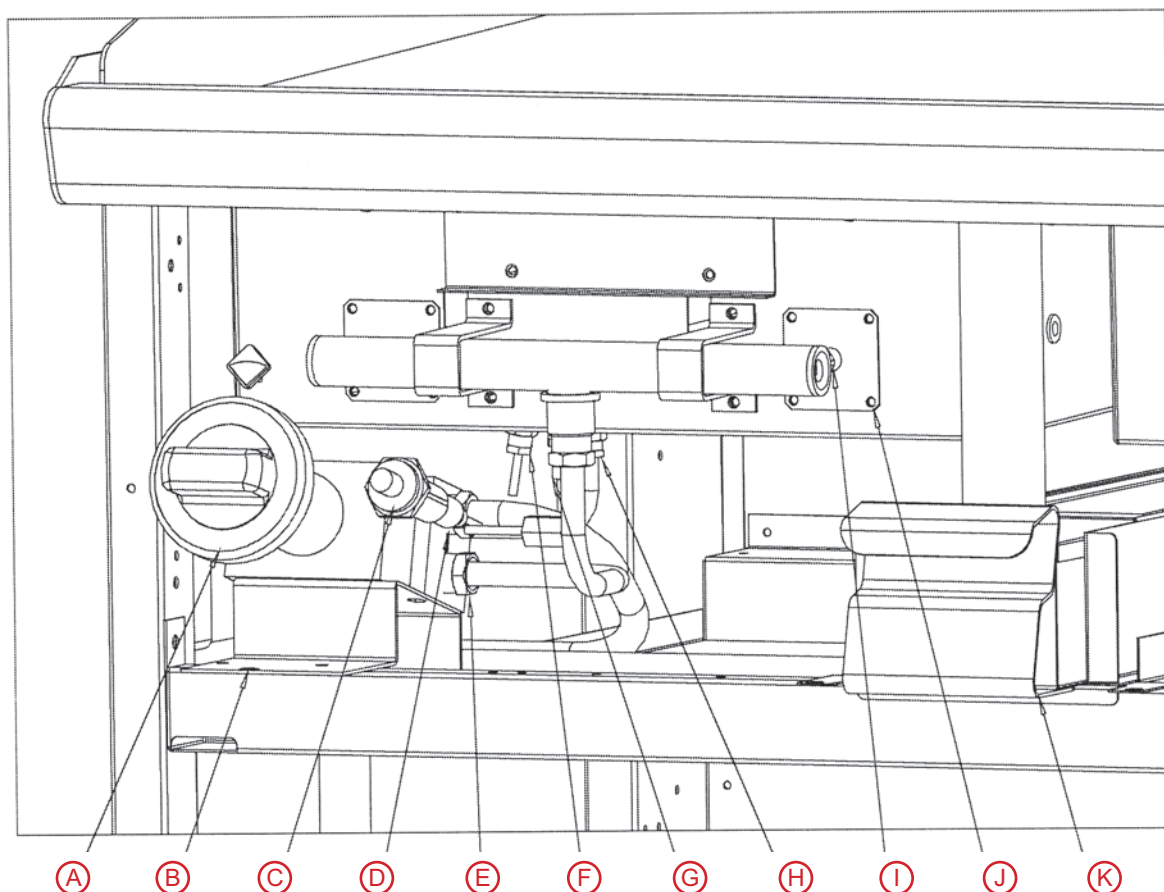
Przed rozpoczęciem czyszczenia należy wyłączyć urządzenie. Do czyszczenia nie używać środków ostrych lub powodujących korozję.

UWAGA

Gwarancja nie obejmuje części, które podlegają bieżącemu zużyciu (gumowe uszczelki, żarówki i części plastikowe itp.). Gwarancja zanika również gdy podłączenie nie było zgodne z instrukcją lub było przeprowadzone przez pracownika nie posiadającego odpowiednich uprawnień, w / g obowiązujących norm, oraz gdy zostaną naruszone zabezpieczenia urządzenia.



Rozmieszczenie punktów sterujących (rys. 2)



(A) Pokrętko sterujące

(B) Wspornik

(C) Piezzo zapalnik

(D) Zawór

(E) Wyjście gazu

(F) Termopara

(G) Palnik pilotujący

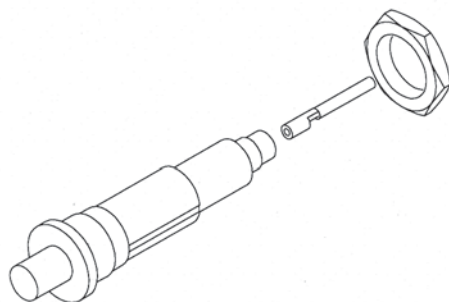
(H) Elektroda zapalająca

(I) Dysza palnika gł.

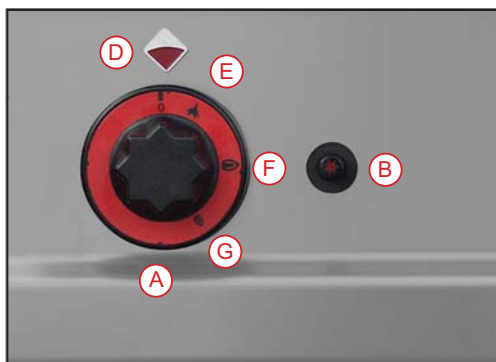
(J) Mocowanie

(K) Zbiornik na tłuszcz

Piezzo zapalnik (rys. 3)



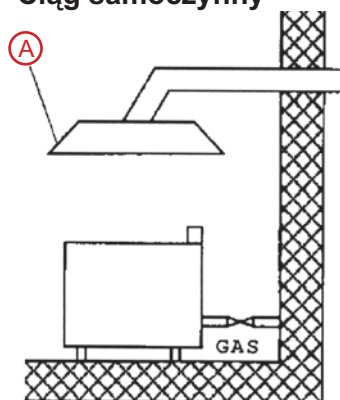
Panel sterujący (rys. 4)



- (A) Pokrętło sterujące
- (B) Piezzo zapalnik
- (D) Oznaczenie
- (E) Oznaczenie palnika pilotującego
- (F) Oznaczenie max.
- (G) Oznaczenie min.

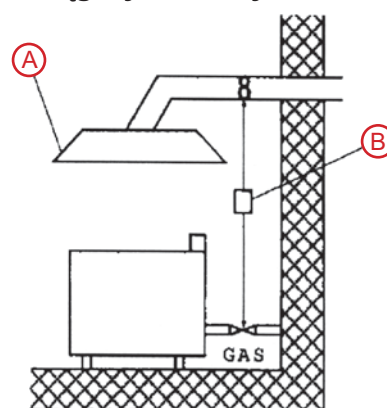
Montaż okapu (wyciągu) typu A (rys. 5)

Ciąg samoczynny



Podłączenie ciągu bezpośrednio do przewodu kominowego. Odciąg spalin zabezpiecza naturalny ciąg komina.

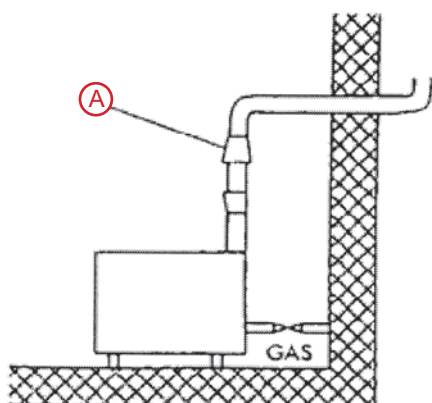
Ciąg wymuszony



Podłączenie okapu z wymuszonym ciągiem. Odciąg spalin następuje po załączeniu wentylatora. W tej wersji niezbędne jest połączenie z dopływem gazu, zabezpieczające jego odłączenie w razie awarii wentylatora.

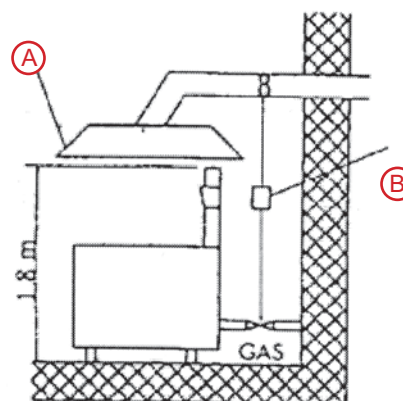
Montaż okapu (wyciągu) typu B11 (rys. 6)

Ciąg samoczynny



Podłączenie ciągu bezpośrednio do przewodu kominowego. Odciąg spalin zabezpiecza naturalny ciąg komina. W urządzeniu typu B11 musi być dodatkowo założona ruchoma kłapa zabezpieczająca wyciąg.

Ciąg wymuszony



Podłączenie okapu z wymuszonym ciągiem. Odciąg spalin następuje po załączeniu wentylatora. W tej wersji niezbędne jest połączenie z dopływem gazu, zabezpieczające jego odłączenie w razie awarii wentylatora. W urządzeniu typu B11 wysokość okapu od ziemi musi być 1,8 m.