

**RM LOTUS  
700 SUPER**

# **INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI**



**FRYTOWNICE GAZOWE**

**F13-74 G / F2/13-78 G / F18-74 G / F2/18-78 G**



*Czeski producent urządz. do gastro-  
nii*

## Spis treści

Oświadczenie zgodności norm	3
Dane techniczne	3
Podstawowe informacje o frtownikach 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
Rozmieszczenie punktów sterujących (rys. 2)	10
Schemat podłączenia (rys. 6)	12
Montaż okapu nad urządzeniem typu A (rys. 8)	13

Deklaracja zgodności dołączana jest do każdej instrukcji obsługi frytownicy.

#### 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	Poj. komory (l)	Wym. kosza (cm)	Wymiar komory (cm)	Wymiar zewn. (cm)	Wypuszczenie oleju	Napięcie (V/Hz)	Moc palnika gazoweg. (kW)	Typ urządzenia	Przyłączenie gazu (pr.)	Waga (kg)
F13-74G	13	21 x 30 x 12	24 x 35 x 38	40 x 70 x 90 v	ano	-	9,3	A	1/2 inch GAS	60
F2/13-78 G	13+13	2x 21 x 30 x 12	2x 24 x 35 x 38	80 x 70 x 90 v	ano	-	18,6	A	1/2 inch GAS	101
F18-74G	18	30 x 33 x 12	33 x 38 x 38	40 x 70 x 90 v	ano	-	13,5	A	1/2 inch GAS	65
F2/18-78 G	18+18	2x 30 x 33 x 12	2x 33 x 38 x 38	80 x 70 x 90 v	ano	-	27,0	B-11	1/2 inch GAS	111

#### Informacje podst. o frytownicy

Frytownice gazowe produkowane są z myślą o maksymalnej wydajności, a jednocześnie wytrzymałość, prostotę i łatwość obsługi, przy wysokiej jakości materiału.

- Palniki o mocy 4,65 kW
- Zoptymalizowany płomień i zużycie gazu
- Nierdzewne tłoczone wanny z zimną strefą
- Mocna konstrukcja
- Wypuszczenie oleju przez kran
- Kosze 1/1 lub 1/2 dla każdego typu
- Ergonomiczny kształt części sterujących
  - Prosty kształt pozwala na łatwe utrzymanie w czystości urządz.
- Prosta obsługa

## Kontrola opakowania i urządzenia

Urządzenie opuszcza nasze magazyny w pewnym opakowaniu, na którym są umieszczone odpowiednie symbole i urządzenia. We wnętrzu 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.

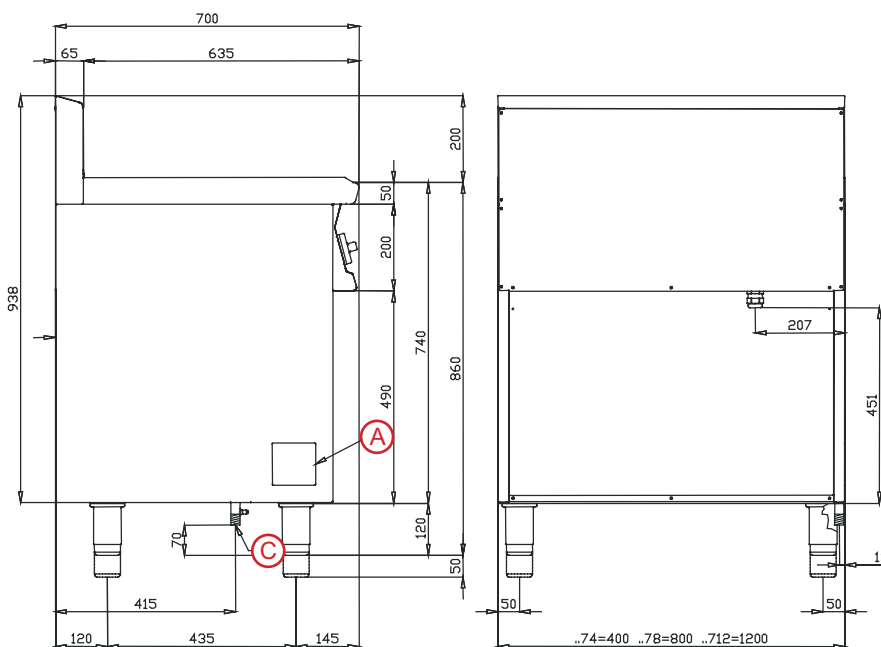


### Ważne

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

- Polecenia ważne są dla tego urządzenia.
- Instrukcją 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 w dużej ilości oleju.
- 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 G 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 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 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 frytownic 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 za godzinę na 1 kW pracy. 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

**Zrzekamy się jakiegokolwiek odpowiedzialności w przypadku nie zachowania odpowiednich norm lub poruszenia 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.

Cisnienie 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:

Cisnienie 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:

Cisnienie 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. 5)

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

### Wymiana dyszy palnika pilotującego (rys. 4)

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 o dokonywaniu 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, jest niezbędne ściągnąć wszelkie folie zabezpieczające oraz przemyć wodą z płynem do mycia naczyń i dobrze spłukać. Przed rozpoczęciem smażenia napełnić wannę odpowiednią ilością oleju ( pod kreskę maxim.)

**Nigdy nie używać urządzenia jeśli olej jest poniżej lub powyżej poziomu minimum lub maxim. grozi to uszkodzeniem grzałki lub wykipieniem gorącego oleju!**

### Zapalenie palnika.

Zapalenie palnika pilotującego(rys. 2). Pokrętło (G) przycisnąć i przekręcić do pozycji \* przytrzymać wciśnięty , kilkakrotnie przycisnąć przycisk piezzo el. zapalnika (N) (rys.2). Płomień się zapali automatycznie. Po zapaleniu się palnika przytrzymać wciśnięty przycisk jeszcze kilka sek.(10-20 sekund), do zagrzania się termobezpiecznia, następnie przycisk zwolnić. Jeśli płomień zgaśnie cykl powtórzyć.

### Zapalenie palnika głównego (rys.7) i regulacja temperatury

Obrotem pokrętła (E rys.7) ustawiamy na żadaną temperaturę. Tym sposobem jest puszczoney i zapalony gaz w głównym palniku.

### Wyłączenie palnika głównego (rys. 7)

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

### Wyłączenie całego urządzenia (rys. 7)

Przekręcić pokrętłem (E) w pozycję 0. W tym przypadku zostanie przerwana dostawa gazu do obydwu palników.

### Napełnienie wanny olejem

Używać olej przeznaczony wyłącznie do frytownic. Wannę napełnić do oznaczenia maximum. Nalewanie oleju dokonywać przy wył. urządzeniu z filtrem wannny i koszem. **Nigdy nie używać frytownicy jeśli poziom oleju jest niższy od min. lub wyższy niż maximum. Nieprzestrzeganie tych uwag grozi uszkodzeniem urządzenia lub zranieniem obsługi.**

### Wypuszczenie oleju z wanny.(rys.7i8)

Olej wypuszczać zawsze zimny ( min.60 °C), w przeciwnym wypadku grozi to poparzeniem lub uszkodzeniem kranu.

Olej nechte zchladnout minimálně na teplotu 60°C. Dbejte maximální opatrnosti při manipulaci s teplým olejem. Pakou (obr. 7 B) otočte proti směru hodinových ručiček směrem dolů a nechte olej vytéct do nádoby se sítem (obr. 8 A, B)



## TABELA DANYCH TECHNICZNYCH PALNIKA

F13-74 G	12,8 kWh/kg G 30 BUTAN 30 mbar	12,8 kWh/kg G 31 PROPAN 37 mbar	9,45 kWh/m <sup>3</sup> st GZ50 gaz ciś. 20 mbar
Dysza palnika pr. 1/100 mm	2x 110	2x 110	2x 170
Dysza pilotująca pr. 1/100 mm	1x 30	1x 30	1x 51
Zużycie gazu	0,727 kg/h	0,727 kg/h	0,984 m <sup>3</sup> st./h
Przepustnica gazu h = mm	max	max	max

F2/13-74 G	12,8 kWh/kg G 30 BUTAN 30 mbar	12,8 kWh/kg G 31 PROPAN 37 mbar	9,45 kWh/m <sup>3</sup> st GZ50 gaz ciś. 20 mbar
Dysza palnika pr. 1/100 mm	4x 110	4x 110	4x 170
Dysza pilotująca pr. 1/100 mm	2x 30	2x 30	2x 51
Zużycie gazu	1,454 kg/h	1,454 kg/h	1,968 m <sup>3</sup> st./h
Przepustnica gazu h = mm	max	max	max

F18-74 G	12,8 kWh/kg G 30 BUTAN 30 mbar	12,8 kWh/kg G 31 PROPAN 37 mbar	9,45 kWh/m <sup>3</sup> st GZ50 gaz ciś. 20 mbar
Dysza palnika pr. 1/100 mm	3x 110	3x 110	3x 175
Dysza pilotująca pr. 1/100 mm	1x 30	1x 30	1x 51
Zużycie gazu	1,055 kg/h	1,055 kg/h	1,429 m <sup>3</sup> st./h
Przepustnica gazu h = mm	4	4	4

F18-74 G	12,8 kWh/kg G 30 BUTAN 30 mbar	12,8 kWh/kg G 31 PROPAN 37 mbar	9,45 kWh/m <sup>3</sup> st GZ50 gaz ciś. 20 mbar
Dysza palnika pr. 1/100 mm	6x 110	6x 110	6x 175
Dysza pilotująca pr. 1/100 mm	2x 30	2x 30	2x 51
Zużycie gazu	2,11 kg/h	2,11 kg/h	2,858 m <sup>3</sup> st./h
Przepustnica gazu h = mm	4	4	4

## Czyszczenie

Uwaga!

**Przed rozpoczęciem czyszczenia należy wylać olej i wyłączyć urządzenie.** Do czyszczenia nie używać środków ostrych lub korodujących. Przy czyszczeniu wanny wyjąć filtr wstępny i kosz .

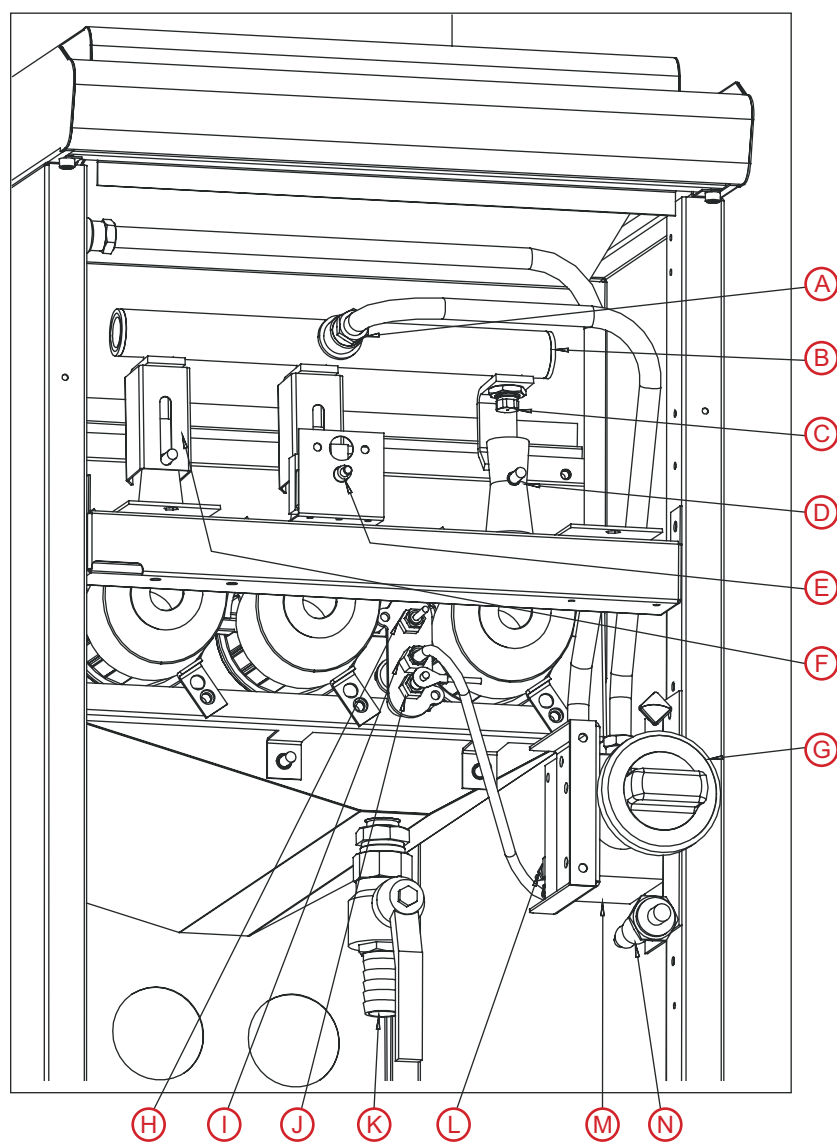


### UWAGA

Gwarancja nie obejmuje części, które podlegają bieżnemu zużyciu ( gumowe uszczelki, żarówki, części plastikowe itp.). Gwarancja zanika również gdy podłączenie nie było zgodne z instrukcją - pracownikiem do tego uprawnionym, w / g odpowiadających norm oraz otwieranie do wnętrza urządzenia, nie było obsługiwane przeszkolonym pracownikiem i nie zgodnie z instrukcją obsługi, dalej nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych przyczyną własną.



## Rozmieszczenie punktów sterujących (rys. 2)



(A) Przyłącze gazu

(B) Rurka rozdzielająca gaz

(C) Dysza palnika

(D) Palnik

(E) Termostat główny

(F) Regulacja powietrza

(G) Pokrętko sterujące

(H) Termopara

(I) Palnik pilotujący

(J) Elektroda zapalająca

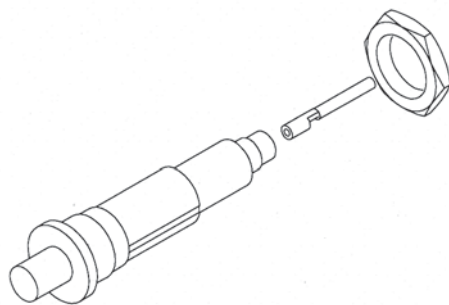
(K) Spust oleju

(L) Przyłącze gazu

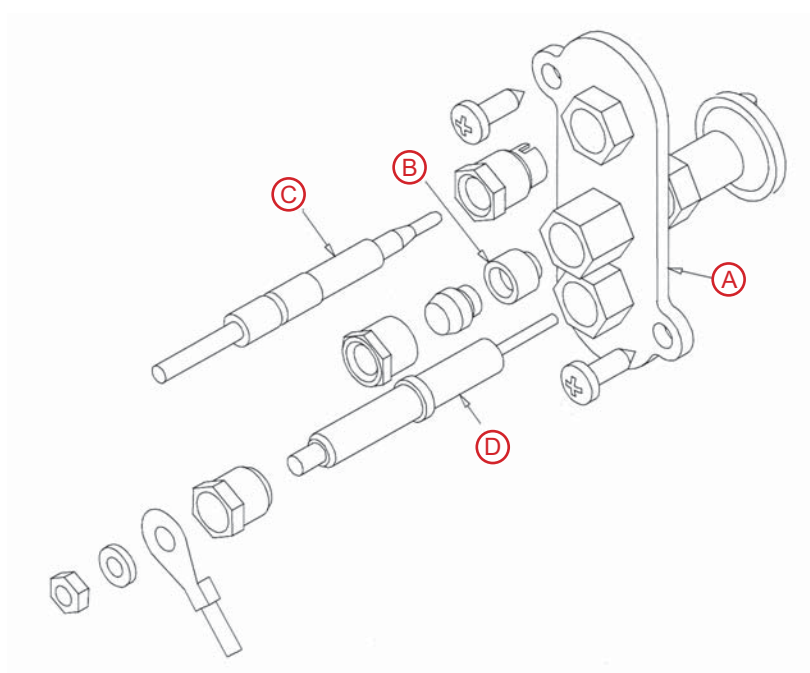
(M) Zawór spustowy

(N) Piezoo zapalnik

### Piezzo zapalnik (rys. 3)

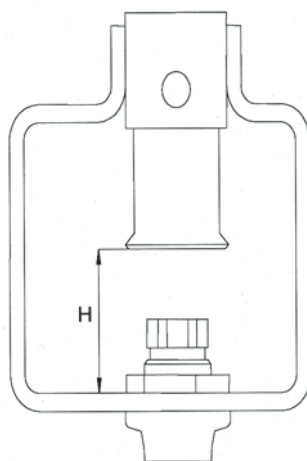


### Palnik pilotujący kompl. (rys. 4)

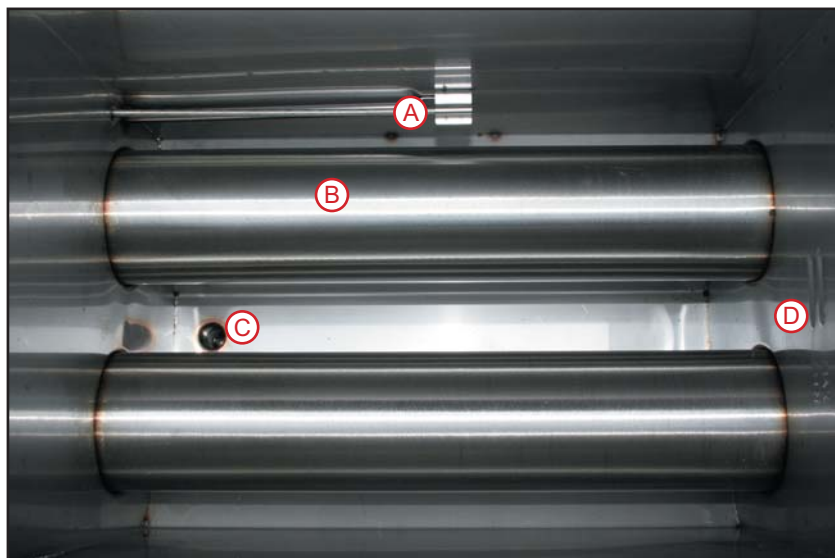


- (A) Palnik
- (B) Dysza palnika pilotującego
- (C) Termopara
- (D) Elektroda zapalająca

### Regulacja powietrza (rys. 5)

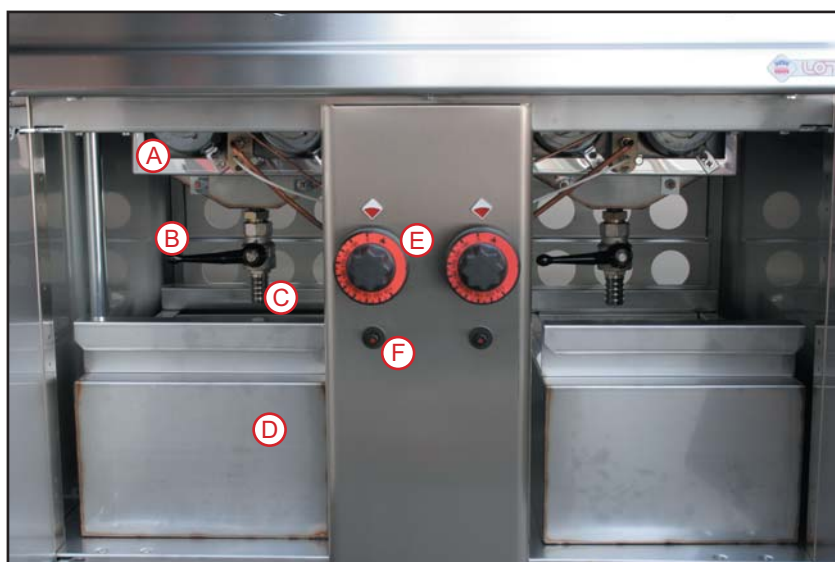


## Szczegóły komory frytownicy (rys. 6)



- (A) Kapilára termostatu
- (B) Rura palnika
- (C) Otwór spustowy komory
- (D) Wyżłobienie min./max.

## Szczegóły - panel sterujący i spust z pojemnikami (rys. 7)



- (A) Uchwyt palnika
- (B) Dzwignia zawór spustowego
- (C) Zawór spustowy
- (D) Pojemnik na olej
- (E) Gałka sterująca
- (F) Piezzo zapalnik

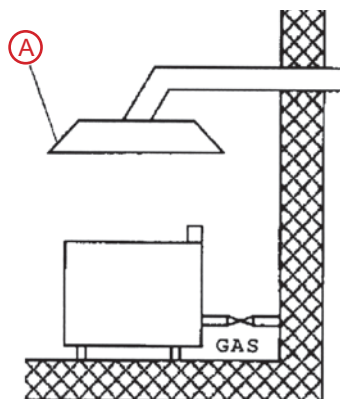
## Szczegóły pojemnika na olej (rys. 8)



- (A) Pojemnik na olej nierdzewny
- (B) Filtr nierdzewny

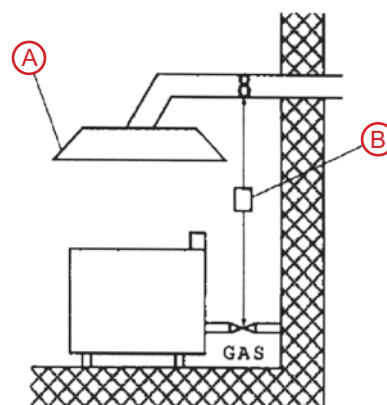
## Montaż okapu (wyciągu) typu A (rys. 8)

Ciąg samoczynny



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

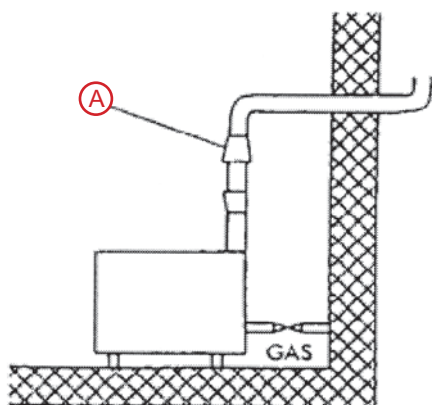
Ciąg wymuszony



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.

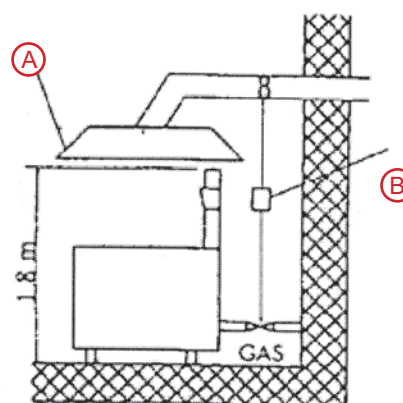
## Montaż okapu (wyciągu) typu B11 (rys. 6)

Ciąg samoczynny



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

