

**RM LOTUS  
700 SUPER**

# **INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI**



**KUCHNIE ŻELIWNE GAZOWE**

**TP-78G / TPF-78G / TPF-78GE**

**TP-712G / TPF2-712G / TPF2-712GV**



*Producent urządz. do gastronomii*

## Spis

### Spis treści

Oświadczenie zgodności norm	3
Dane techniczne	3
Podstawowe informacje o kuchniach gazowych	3
Kontrola opakowania i urządzenia	4
Montaż	5
Przepisy PPOŻ	6
Instrukcja montażu i obsługi	6
Podłączenie kabla elektrycznego do sieci	7
Podłączenie węża gazowego	8
Kontrola wydajności cieplnej	9
Informacje o przebudowie lub instalacji na inny rodzaj gazu	10
Instrukcja obsługi	11
TABELA DANYCH TECHNICZNYCH PALNIKÓW	12
Schemat podłączenia el. piekarnika GN 2/1 (rys. 11)	13
Schemat podłączenia zapalnika (rys. 13)	15

## Oświadczenie zgodności norm

Deklaracja zgodności dołączana jest do każdej instrukcji obsługi kuchni żeliwnej gazowej.

Dane techniczne

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

Wszystkie kuchnie żeliwne gazowe posiadają znak CE

Urządzenie nie emituje hałasu powyżej 70 dB

Rok budowy urządzenia 2005



Typ urząd.	Ilość palników o mocy 12 kW	Ilość palników o mocy 3,5 kW	Ilość palników o mocy 5,5 kW	Przyłącze gazu	Wymiar (cm)	Waga (kg)	Typ urządzenia
TP-78G	1	-	-	1/2 inch GAS	80 x 70 x 90 v	121	A
TPF-78G	1	-	-	3/4 inch GAS	80 x 70 x 90 v	169	A
TPF-78GE	1	-	-	3/4 inch GAS	80 x 70 x 90 v	163	A
TP2-712G	1	1	1	1/2 inch GAS	120 x 70 x 90 v	157	A
TPF2-712GV	1	1	1	3/4 inch GAS	120 x 70 x 90 v	227	A
TPF2-712GEV	1	1	1	3/4 inch GAS	120 x 70 x 90 v	226	A
TPF2-712G	1	1	1	3/4 inch GAS	120 x 70 x 90 v	209	A
TPF2-712GE	1	1	1	3/4 inch GAS	120 x 70 x 90 v	202	A

Typ urząd.	Moc piekarnik kW gaz GN 2/1 / 3/1	Moc piekarnik kW el. GN 2/1 / 3/1	Moc całkowita gaz (kW)	Moc całkowita el. (kW)	Max. prąd (A)	Napięcie (V)	Przewód (mm <sup>2</sup> )
TP-78G	- / -	- / -	12,0	-	-	-	-
TPF-78G	7,3 / -	- / -	19,3	0,01	0,01	230 V/50Hz	-
TPF-78GE	- / -	5,0 / -	12,0	5,0	8,7	400 V/3N/50Hz	5 x 1
TP2-712G	- / -	- / -	21,0	0,01	0,01	230 V/50Hz	3 x 1
TPF2-712GV	7,3 / -	- / -	28,3	0,01	0,01	230 V/50Hz	3 x 1
TPF2-712GEV	- / -	5,0 / -	21,0	5,0	8,7	400 V/3N/50Hz	5 x 1
TPF2-712G	- / 11,0	- / -	32,0	0,01	0,01	230 V/50Hz	3 x 1
TPF2-712GE	- / -	- / 6,9	21,0	6,9	11,3	400 V/3N/50Hz	5 x 1

## Podstawow informacje


Kuchnie gazowa i gazowo-elekt. produkowane są z myślą o maksymalnej wydajności, a jednocześnie o dużej wytrzymałości i prostej w obsłudze.

- Palniki o mocy 3,5 5,5 i 12kW z płomieniem wewnętrznym i zewnętrznym
- Zoptymalizowany płomień i zużycie gazu
- Nierdzewny piekarnik o wymiarach GN 2/1 i GN 3/1
- Mocna konstrukcja
- Ergonomiczny kształt części sterujących
- Prosty kształt pozwala na łatwe utrzymanie w czystości urząd.
- Prosta obsługa

## Kontrola opakowania i urządzenia

Urządzenie opuszcza nasze magazyny w opakowaniu, na którym są umieszczone odpowiednie symbole. 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.
- Instrukcją należy starannie przechować.
- Przy sprzedaży lub przemieszczeniu urząd. należy się upewnić, że obsługa lub serwis zapoznał się z instrukcją obsługi i montażu.
- Urządzenie może obsługiwać wyłącznie osoba przeszkolona.
  - Nie uruchamiać bez dozoru.
- Zaleca się przegląd urząd. minimum 1 raz w roku przez pracowników serwisu.
- Przy wymianach części używać części zamienne oryginalne.
- Urządzenie nie należy czyścić strumieniem wody lub prysznicem .
- Podczas awarii lub złej pracy urządzenia należy odłączyć (woda, elektr. gaz) i wezwać autoryzowany serwis.
  - Producent nie odpowiada za szkody wynikłe złą instalacją lub nie przestrzeganiem w / w przepisów

Wskazówki dla nabywcy w przypadku reklamacji

Serwis gwarancyjny i pogwarancyjny przeprowadza firma sprzedająca urządzenie.

Firma sprzedająca: .....

Adres .....

.....

Importer RM GASTRO Polska Sp. z o. o.  
ul. Skoczowska 94  
43-450 Ustroń  
www.rmgastro.pl

## Montaż

Instrukcja techniczna montażu i regulacji.

Do wyłącznego użytku techników serwisu.

Instrukcja ta przeznaczona jest dla technika montażu, aby podłączenie było przeprowadzone prawidłowo i zgodnie z obowiązującymi normami.

 **Przed wykonaniem jakiegokolwiek pracy, urządzenie musi być odłączone z sieci elektrycznej. Jeśli urządzenie nie może być odłączone należy zachować szczególną ostrożność.**

### Umiejscowienie.

Dla prawidłowej pracy pieca pomieszczenie, w którym urządzenie ma być instalowane musi posiadać odpowiednią wentylację. Jeśli piec będzie się stykał ze ścianami mebli - płyta mebli musi być odporna na temperaturę 60°C. Montaż, regulację oraz oddanie do użytku musi przeprowadzić osoba o odpowiednich kwalifikacjach - posiadająca uprawnienia zgodne z obowiązującymi normami.

Po rozpakowaniu należy sprawdzić czy urządzenie nie jest uszkodzone. Po ustawieniu pieca należy go wypoziomować za pomocą regulowanych stopek (maks. nierówność do 2°)

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



## Instrukcja montażu i obsługi piecy gazowych i kombinowanych.



### **Ważne.**

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych w wyniku nieprawidłowego używania, niezgodnego z instrukcją obsługi.

### **Montaż.**

Montaż, naprawy oraz demontaż urządzenia, z powodu możliwości uszkodzenia przewodu gazowego, powinny być przeprowadzone przez autoryzowany serwis na podstawie umowy, przy czym muszą być zachowane wszelkie normy bezpieczeństwa. W pomieszczeniu, w którym piec jest instalowany, powinny być zachowane wszelkie normy wynikające z przepisów (wentylacja). Powietrze potrzebne do prawidłowego spalania się to 2m<sup>3</sup>/1 godz. na moc 1kW. Piec pracować może w zestawie z innymi urządzeniami naszej produkcji. Należy utrzymać minimalne odległości od materiałów łatwopalnych minimum 10cm.

Typ pieca dla przeprowadzenia odciągu jest deklarowany na tabliczce znamionowej (rys 4)

### **Podłączenie przewodu elektrycznego do sieci.**

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

Listwa zaciskowa znajduje się na dolnej tylnej ścianie. Przewód ochronny musi być podłączony do zacisku ochronnego urządzenia. Urządzenie należy podłączyć bezpośrednio do sieci. Między urządzeniem, a siecią należy zamontować wyłącznik zabezpieczający zgodny z normami.

Przewód uziemiający nie może być odłączany tym wyłącznikiem.

Przewód elektryczny powinien być umieszczony tak, by nie był narażony na działanie wysokiej temperatury i uszkodzenia mechaniczne

Przed podłączeniem do sieci należy sprawdzić czy:

- zabezpieczenia oraz instalacja są odpowiednie do obciążenia urządzenia ( patrz tabliczka znamionowa)

instalacja posiada uziemienie zgodne z obowiązującymi normami

- wyłącznik zabezpieczający jest łatwo dostępny

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

Przed uruchomieniem urządzenie należy wyczyścić patrz rozdział czyszczenie i konserwacja.

### **Podłączenie węża gazowego.**



Podłączenie pieca do instalacji gazowej powinno być przeprowadzone stalowym lub giętym węzłem zgodnym z odpowiadającymi normami. Każdy piec powinien posiadać zawór odcinający dopływ gazu do urządzenia.

Po montażu należy sprawdzić szczelność.

Typ gazu, ciśnienie oraz kategorie są podane na tabliczce znamionowej.

## Kontrola wydajności

Piec należy sprawdzić uwzględniając jego moc.

Moc jest zaznaczona na tabliczce znamionowej, lub w tej instrukcji na stronie 10.

Należy upewnić się czy, typ gazu jest odpowiedni dla typu pieca, rodzaj gazu jest zaznaczony na tabliczce znamionowej.

W razie zmiany typu gazu należy się bezwzględnie upewnić czy, typ gazu odpowiada zalecanemu w instrukcji.

Aby zmierzyć ciśnienie gazu należy odkręcić śrubę zaworu ciśnienia. Po ukończeniu pracy należy sprawdzić szczelność zaworu.

### Podłączenie na gaz ciekły:

Ciśnienie dla gazu ciekłego powinno wynosić 28-30 mbar dla butanu i 37 mbar dla propanu. Zaleca się kontrolę parametrów :

- zmierzyć ciśnienie i porównać ze wskazanym przez producenta
  - skontrolować parametry dyszy i porównać ze wskazanymi przez producenta.
- Jeśli ciśnienie jest niższe niż 25 mbar, lub wyższe niż 37 mbar urządzenie nie może być podłączone.

### Podłączenie na gaz ziemny:

#### Ciśnienie na gaz ziemny musi być 18-20 mbar

- zmierzyć ciśnienie i porównać ze wskazanym przez producenta
  - skontrolować parametry dyszy i porównać ze wskazanymi przez producenta.
- Jeżeli ciśnienie jest niższe niż 15 mbar, lub wyższe niż 22,5 mbar urządzenie nie może być podłączone.

### Kontrola powietrza ssącego palników głównych :

Wszystkie palniki posiadają regulator powietrza, który umożliwia sterowanie podawanego powietrza. W tabelce danych technicznych są podane wartości orientacyjne dla parametru X (powietrze zasysane). Powietrze należy wyregulować w taki sposób aby nie dochodziło do urywania płomienia przy zimnym palniku, oraz do wybuchów przy palniku gorącym.

### Wskazania przy przebudowie lub zmianie rodzaju gazu.

Nasze piece są przystosowane do pracy na gaz ziemny ( patrz tabliczka znamionowa). Przebudowa lub przeróbka pieca na inny rodzaj gazu musi być wykonana przez wykwalifikowanego technika. !

### Otwarcie palnika:

W modelach CF i PC: zdjąć ruszty, palnik i płyty, odpowiednim kluczem wykręcić i wymienić dyszę aby wyregulować powietrze należy wykręcić śrubę zabezpieczającą wraz ze śrubą kontruującą. Po regulacji dokręcić śruby spowrotem. Moc minimalna palników po wyregulowaniu musi być 1,2 kW przy palniku 3,5 kW, i 1,8 kW przy palniku o mocy 5,5 kW.

**Uwaga:** Przy pracy urządzenia na gaz płynny śruba (A), którą reguluje się minimum musi być całkowicie zablokowana (wkręcona).


## Palnik piekarnika:

Aby wymienić dyszę w piekarniku należy :

- wyjąć dno piekarnika
- za pomocą odpowiedniego klucza wymienić dyszę zgodną z używanym gazem wyregulować odpowiednie parametry powietrza (rys 8) podane w tabeli danych technicznych i zabezpieczyć za pomocą śruby zabezpieczającej.

**Ustawienie minimum:** ściągnąć pokrętło sterujące, następnie śrubokrętem poluzować śrubę regulacyjną , śrubę należy wykręcić do momentu, aż moc osiągnie 2,2 kW dla piekarnika 2/1 i 3,5 kW dla piekarnika 3/1 sposób ten jest możliwy wyłącznie po 20- min. pracy palnika na maksymalnej mocy

### Ważne :

-  Po przestawieniu urządzenia na inny rodzaj gazu, należy zmienić dane na tabliczce znamionowej. Podczas używania funkcji grila należy używać blachy zabezpieczającej.

## Instrukcja obsługi

### Zapalenie i sterowanie palników (rys.1,4):

Nad każdym pokrętłem znajdującym się na przednim panelu oznaczony jest czerwonym kolorem odpowiadający palnik. Przy zapaleniu należy przekręcić pokrętło w lewą stronę do znaku max. płomienia, trzymając pokrętło wciśnięte, jednocześnie nacisnąć przycisk zapalnika piezoelektrycznego w modelach z piekarnikiem gazowym, lub przycisk zapalnika elektrycznego w modelach z piekarnikiem elektrycznym. Przytrzymać pokrętło jeszcze kilka sekund i puścić. Jeśli płomień zgaśnie powtórzyć cykl ponownie. Przekręcając pokrętło w prawo lub lewo, zwiększamy lub zmniejszamy płomień i moc palnika. Jeśli chcemy palnik wyłączyć, przekręcamy do pozycji 0.

**Zapalenie palnika pod płytą żeliwną** (rys. 6) haczykiem wyjąć środkową, okrągłą część płyty i zapalnikiem należy zapalić palnik pilotujący. Przycisk przytrzymujemy jeszcze kilka sekund. Manipulacja przyciskiem zapalającym jest taka sama jak w przypadku zapalania palnika otwartego. Po zapaleniu palnika pilotującego należy założyć okrągłą część płyty. Jeśli płomyk zgaśnie cały cykl należy powtórzyć. Przekręcając pokrętło w poz. min lub max. zwiększamy lub zmniejszamy płomień i moc palnika. Jeśli chcemy palnik wyłączyć, przekręcamy w pozycję 0.

### Zapalenie i regulacja palnika piekarnika (rys. 2, 3):

Aby zapalić piekarnik otwieramy drzwi piekarnika, przyciskamy i przekręcamy pokrętło w pozycję 10 następnie przyciskamy przycisk zapalający, w dnie piekarnika skontrolować można płomień palnika pilotującego i po około 10 sek. można zwolnić pokrętło zapalające. Jeśli płomień zgaśnie cały cykl należy powtórzyć. Aby zapalić palnik główny pokrętło należy obrócić w lewo, następnie ustawić żadaną temp. Przy przekręceniu pokrętła w pozycję zapalania płomyka pilotującego, palnik główny zgaśnie i palić się będzie tylko płomyk pilotujący. Dla całkowitego wyłączenia piekarnika należy nacisnąć pokrętło i przekręcić w pozycję 0.

## Uwaga

**Przy używaniu piekarnika nie zostawiać otwartych drzwi piekarnika bo może dojść do uszkodzenia pokręteł i kontroltek.**

### Załączenie piekarnika elektrycznego

Pokrętło obrócić w prawo i ustawić pożądaną temperaturę

TEMPERATURA POŻĄDANA :	50	65	100	150	195	245	250
TEMPERATURA NASTAWIONA:	75	95	130	180	225	270	275

(rys. 2)



**Czyszczenie i konserwacja:**

Codziennie czyszczenie jest gwarancją dobrej i długotrwałej pracy. Części nierdzewne należy myć wilgotną szmatką nasączoną szamponem. Nie używać środków zawierających chlor.

**Wskazówki do czyszczenia poszczególnych części:**

Palniki - zdjąć poszczególne części i włożyć do ciepłej wody, celem odmoczenia, dokładnie umyć i wytrzeć do sucha.



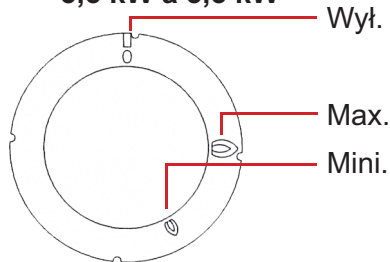
Piekarnik: dla łatwiejszego czyszczenia piekarnika należy wyjąć ruszt.

**W razie awarii:**

Zamknąć dopływ gazu i odłączyć zasilanie elektryczne.

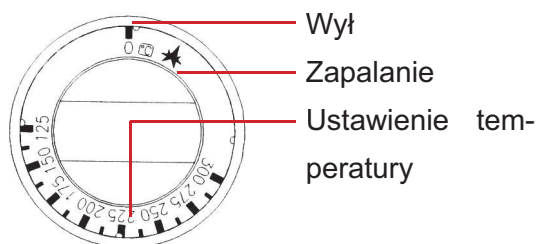
## Sterowanie TP, TPF

**Pokrętko palnika  
3,5 kW a 5,5 kW**



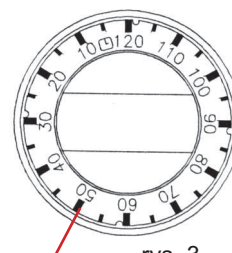
rys. 1

**Pokrętko piekarnika**



rys. 2

**Pokrętko zegara**



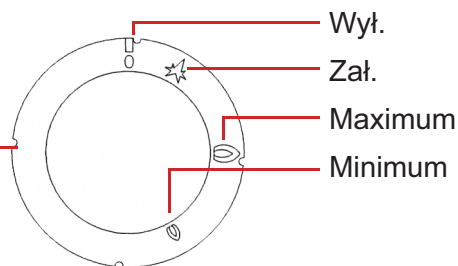
rys. 3

Ustawienie czasu

Po zakończeniu uruchomi się sygnał

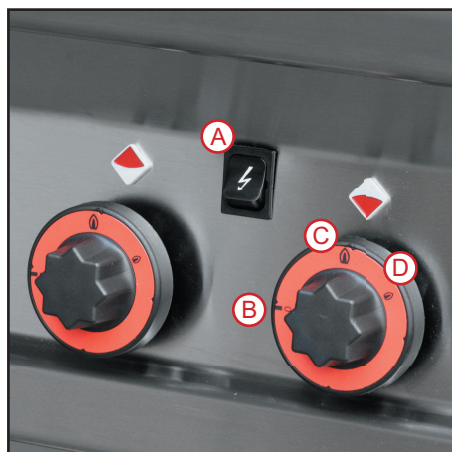


**Pokrętko palnika płyty żeliwnej**



rys. 6

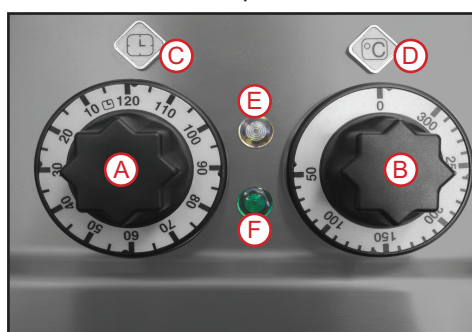
**Sterowanie palnik**



- (A) Zapalanie
- (B) Wyłączenie
- (C) Maximum
- (D) Minimum

rys. 4

**Sterowanie piekarnika el.**



- (A) Pokrętko ustawienia czasu
- (B) Pokrętko ustawienia temperat.
- (C) Symbol czasu
- (D) Symbol temperatury
- (E) Kontrolka biała - załączenia
- (F) Kontrolka zielona - pracy

rys. 5

## Dane techniczne palników

Palnik max. 3,5 kW - min. 1,2 kW	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. GZ 50 20 mbar
Dysza palnika. 1/100 mm	93	93	145
Ustawienie min. 1/100 mm	60	60	wyregulowane
Zużycie gazu	0,273 kg/h	0,273 kg/h	0,37 m <sup>3</sup> st./h
Przepływ powietrza h = mm	27	27	14

Palnik max. 5,5 kW - min. 1,8 kW	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. GZ 50 20 mbar
Dysza palnika. 1/100 mm	117	117	180
Ustawienie min. 1/100 mm	70	70	seřiditelné
Zużycie gazu	0,43 kg/h	0,43 kg/h	0,582 m <sup>3</sup> st./h
Przepływ powietrza h = mm	27	27	14

Palnik płyty max 12,0 kW - min 7,0 kW	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. G 20 Z. PLYN 20 mbar
Dysza palnika. 1/100 mm	165	165	260
Ustawienie min. 1/100 mm	130	130	130
Zużycie gazu	19	19	27
Przepływ powietrza h = mm	0,937 kg/h	0,937 kg/h	1,27 m <sup>3</sup> st./h

Palnik piekarni 2/1 max 7,3 kW - 2,2 min	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. GZ 50 20 mbar
Dysza palnika. 1/100 mm	145	145	205
Ustawienie min. 1/100 mm	75	75	seřiditelné
Dysza pilotująca Ø 1/100 mm	19	19	27
Zużycie gazu	0,570 kg/h	0,570 kg/h	0,772 m <sup>3</sup> st./h
Przepływ powietrza h = mm	12	12	12

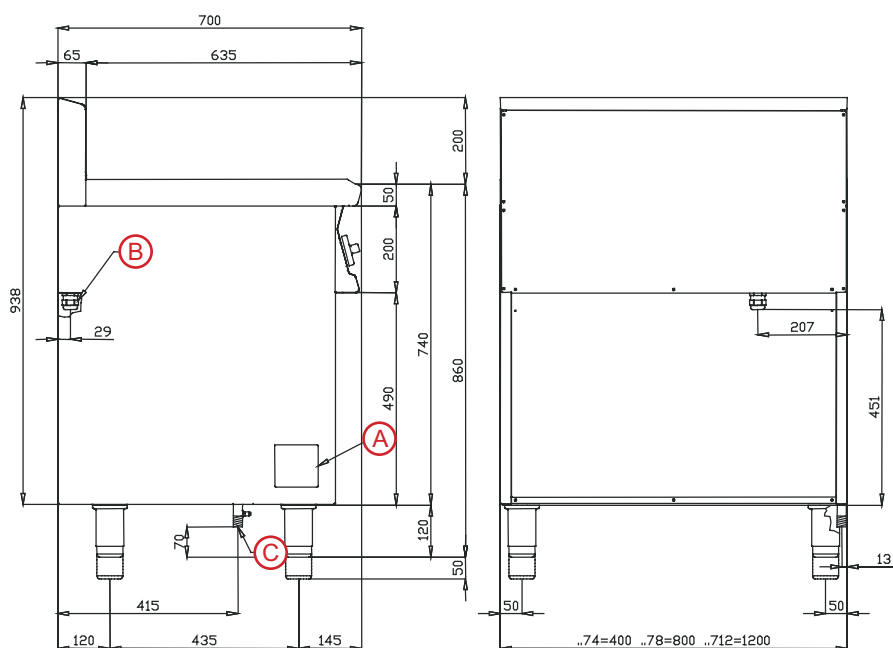
Palnik piekarnik 3/1 max 11 kW - min	12,8 kWh/kg G 30 BUTAN 30 mbar	12,8 kWh/kg G 31 PROPAN 37 mbar	9,45 kWh/m <sup>3</sup> st. GZ 50 20 mbar
Dysza palnika. 1/100 mm	175	175	270
Ustawienie min. 1/100 mm	100	100	seřiditelné
Dysza pilotująca Ø 1/100 mm	19	19	27
Zużycie gazu	0,859 kg/h	0,859 kg/h	1,164 m <sup>3</sup> st./h
Przepływ powietrza h = mm	13	13	13

### UWAGA

Gwarancja nie obejmuje żadnych części, które podlegają naturalnemu zużyciu (uszczelki, żarówki, części plastikowe i szklane itp.) Gwarancja nie obejmuje również urządzenia jeśli podłączone było niezgodnie z instrukcją lub przez osoby nie posiadające odpowiednich uprawnień. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych warunkami atmosferycznymi lub przez osoby trzecie.

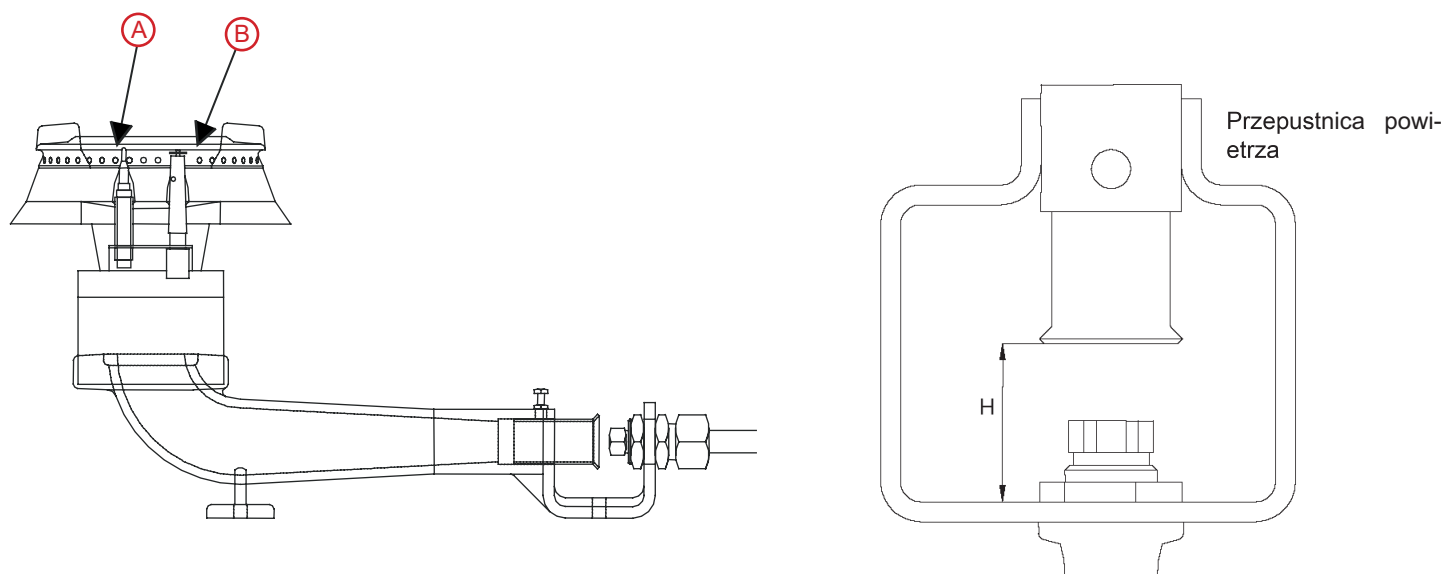


## Rysunek z punktami podłączeniowymi (rys. 6)



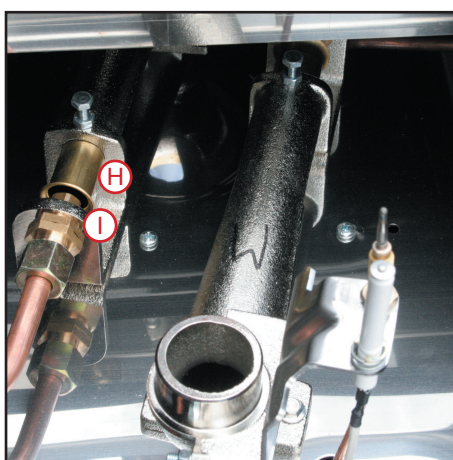
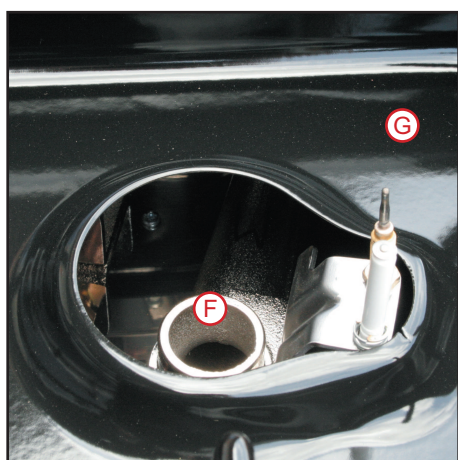
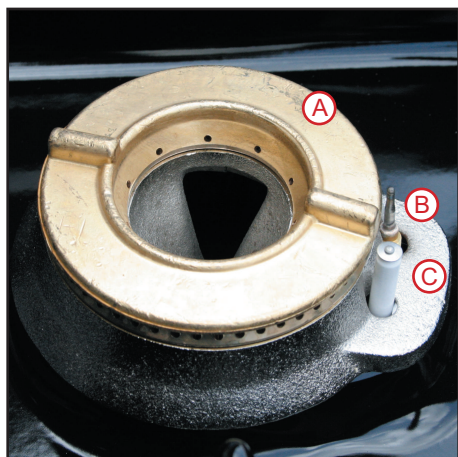
- (A) Tabliczka znamionowa
- (B) Przyłącze elektryczne
- (C) Przyłącze gazowe ISO 7-1 R1/2 GM (TP...) R3/4GM (TPF...)

## Konstrukcja palnika i ustawienie powietrza (rys. 7)



- (A) Termopara
- (B) Elektroda zapalająca

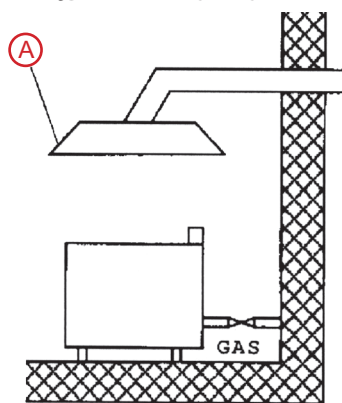
## Palnik (rys. 8)



- (A) Korona
- (B) Termopara
- (C) Elektroda zapalająca
- (D) Podstawa korony
- (E) Otwory doprowadzające gaz do korony
- (F) Osadzenie na podstawę
- (G) Pojemnik
- (H) Przepustnica
- (I) Dysza

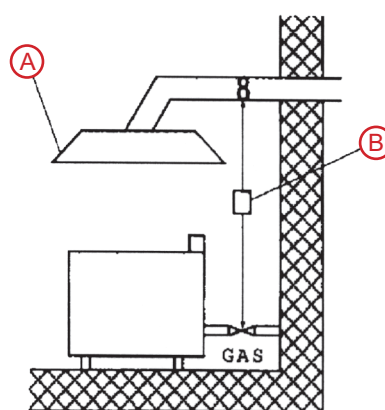
## Montaż okapu (wyciągu) typu A (rys. 9)

**Ciąg samoczynny**



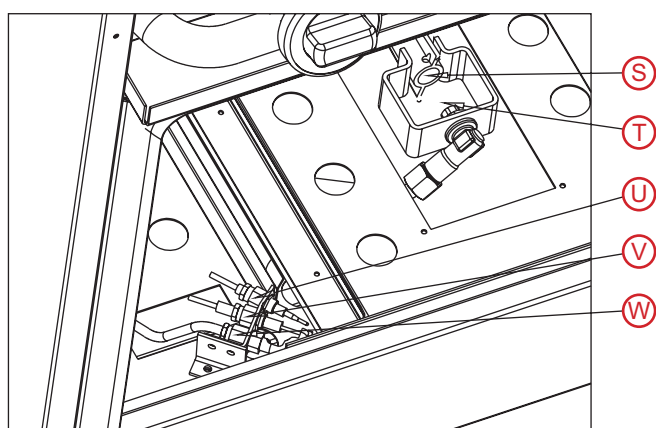
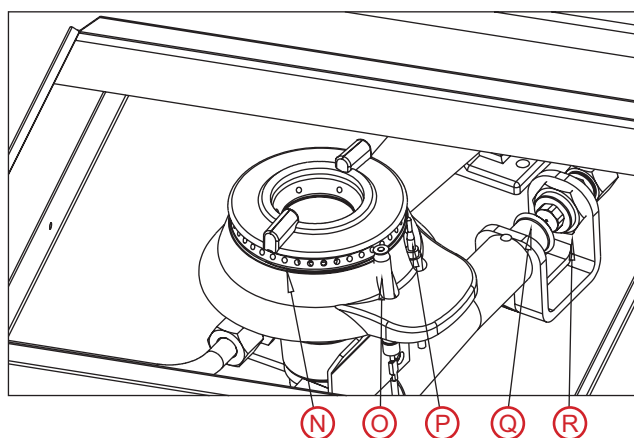
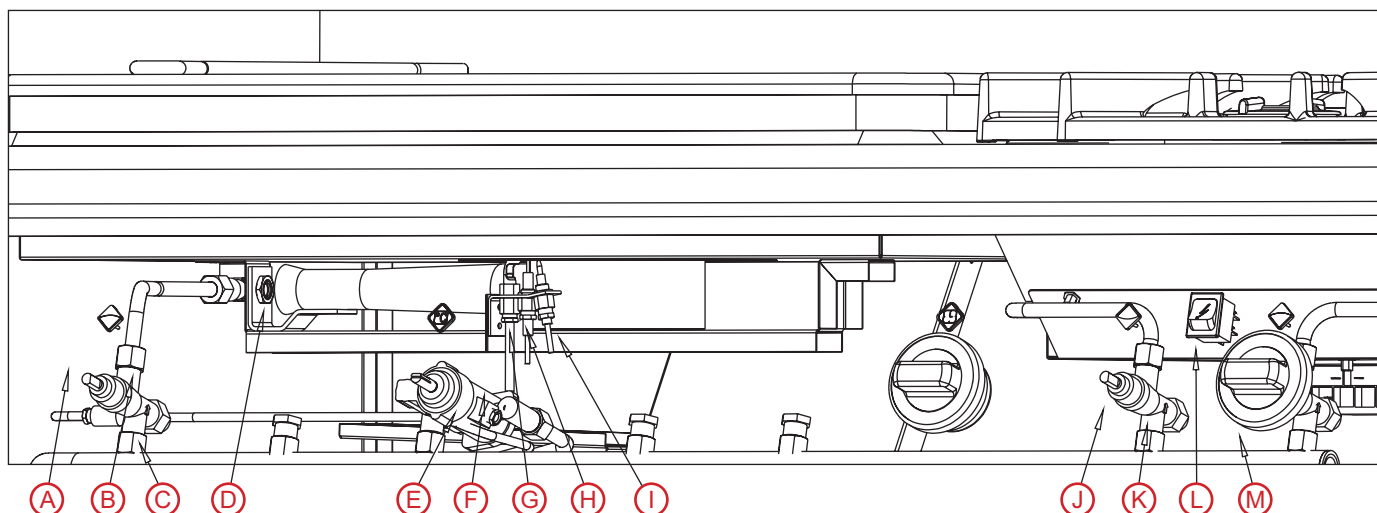
Podłączenie ciągu bezpośrednio do przewodu kominowego. Odciąg spalin zabezpiecza naturalny ciąg kominowy.

**Ciąg wymuszony**



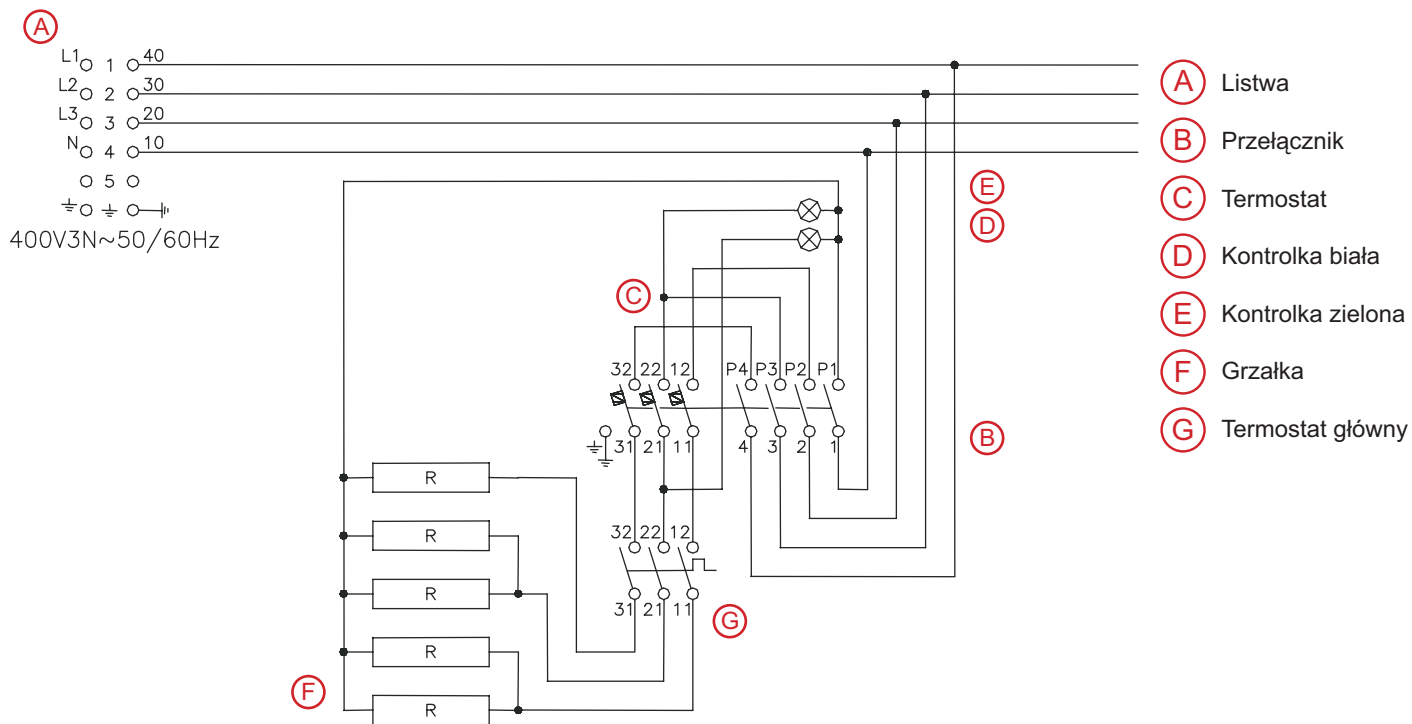
Podłączenie okapu z wymuszonym ciągiem. Odciąg spalin następuje po załączeniu wentylatora. W tej wersji niezbędne jest połączenie z dopływem gazu, zabezpieczające jego odłączenie w razie awarii wentylatora.

## Poszczególne elementy urządzenia (obr. 10)

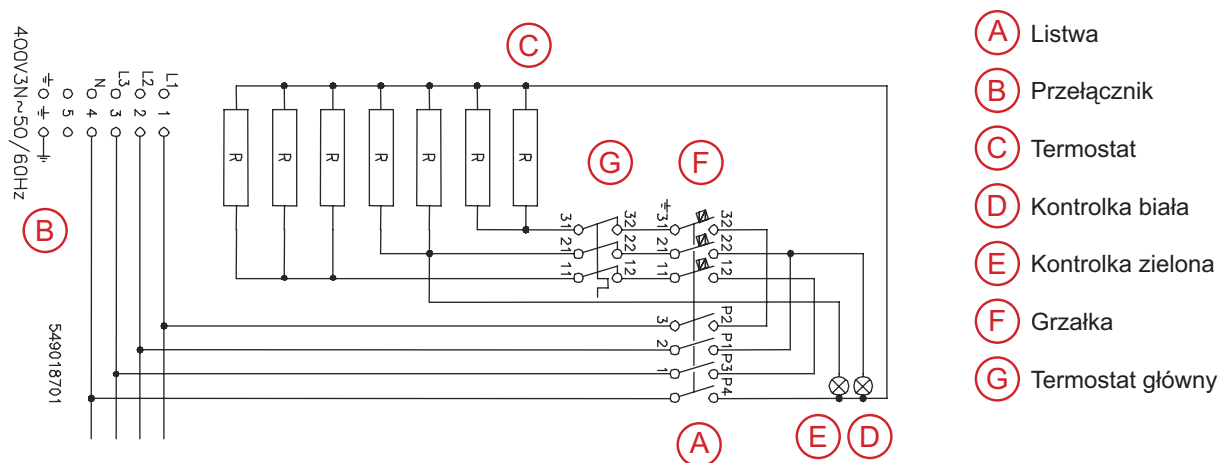


- (A) BY-PASS
- (B) Zawór
- (C) Przyłącze gazu
- (D) Tryska
- (E) BY-PASS piekarnika
- (F) Termostat piekarnika
- (G) Palnik pilotujący
- (H) Elektroda zapalająca
- (I) Termopara
- (J) BY-PASS
- (K) Zawór
- (L) Przycisk zapalający
- (M) Pokrętło
- (N) Palnik
- (O) Elektroda zapalająca
- (P) Termopara
- (Q) Regul. powietrza palnika
- (R) Dysza
- (S) Regul. powietrza piekarnika
- (T) Dysza piekarnika
- (U) Termopara
- (V) Elektroda zapalająca
- (W) Pilotnik pilotujący

## Schemat podłączenia el. piekarnika GN 2/1 (rys. 11)



## Schemat podłączenia el. piekarnika GN 3/1 (rys. 12)



## Schemat podłączenia jednostki zapalającej (rys. 13)

