

**RM LOTUS  
900**

# **INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI**



## **PIECE GAZOWE I KOMBINOWANE**

**PC-94G / PC-98G / PC-912G / PC-916G / CF4-98G / CF4-98GE**

**CF6-912G / CF6-912GV / CF6-912GEV / CF6-912GE / CF8-916G**

**CF8-916GV / CF8-916GEV / CF8-916GE**



*Urządzenia dla gastronomii*

## Spis treści:

Oświadczenie zgodności z normami	3
Dane techniczne	3
Podstawowe informacje o piecach gazowych i kombinowanych	4
Kontrola opakowania oraz urządzenia	4
Montaż	5
Instrukcja montażu i obsługi	5
Podłączenie przewodu elektrycznego do sieci	6
Podłączenie węża gazowego	6
Kontrola wydajności	7
Wytyczne dla przerobienia inst. na inny rodzaj gazu	7
Instrukcja obsługi	8
Tabela danych technicznych palników	0
Główne części pieca (obr.11)	4
Schemat podłączenia piekarnika elektrycznego GN 2/1 (obr. 12)	5
Schemat podłączenie piekarnika GN 3/1 (obr. 13)	5

## Oświadczenie zgodności z normami

Producent oświadcza, że urządzenia są zgodne z normami CEE 90/396 paragraf nr. 22/1997sb. i nr. 258/2000 sb. o ochronie zdrowia przepisem nr.38/2001.

Montaż musi być przeprowadzony zgodnie 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 przeznaczone jest do użytkowania profesjonalnego i musi być obsługiwane przez osoby o odpowiednich kwalifikacjach.

Części, które po regulacji zostały zabezpieczone przez producenta lub pracownika serwisu nie mogą być zmieniane.



## Dane techniczne

Typ	Počet	Počet	Počet	Průměr	Rozměr	
PC-94G	1	1	-	3/4	40 x 90 x	71
PC-98G	1	2	1	inch	90 v	100
PC-912G	1	3	2	GAS	80 x 90 x	142
PC-916G	2	4	2	3/4	90 v	182
PC-916G	1	2	1	inch	120 x 90	166
PC-916G	1	2	1	GAS	x 90 v	164
CF4-98G	1	3	2	3/4	160 x 90	236
CF4-98G	1	3	2	inch	x 90 v	230
CF4-98GE	1	3	2	GAS	80 x 90 x	228
CF4-98GE	1	3	2	3/4	90 v	230
CF6-912G	2	4	2	inch	80 x 90 x	318
CF6-912G	2	4	2	GAS	90 v	306
CF6-912G	2	4	2	3/4	120 x 90	312

Typ	Výkon	Výkon	Celkový	Celkový
PC-94G	- / -	- / -	11	-
PC-98G	- / -	- / -	28	-
PC-912G	- / -	- / -	45	-
PC-912G	- / -	- / -	56	-
PC-916G	8,5 / -	- / -	36,5	-
PC-916G	- / -	6,7 / -	28	6,7
CF4-98G	- / 13	- / -	58	-
CF4-98G	8,5 / -	- / -	53,5	-
CF4-98GE	- / -	6,7 / -	45	6,7
CF4-98GE	- / -	- / 9,2	45	9,2
CF6-912G	2x	- / -	73	-
CF6-912G	8,5 / -	- / -	69	-
CF6-912G	- / 13	- / 9,2	56	9,2

## Podstawowe informacje o piecach gazowych i kombinowanych

Piece gazowe i kombinowane produkowane są z myślą o pracy na maksymalnej mocy, odporność w najcięższych warunkach pracy oraz trwałość w obsłudze i użytkowaniu. Do produkcji używane są materiały o wysokiej jakości.

- Palnik o mocy 4, 7 i 10 kW
- Optymalny płomień oraz zużycie gazu
- Piekarniki nierdzewne o rozmiarach GN 2/1 i GN 3/1
- Stabilna konstrukcja
- Ergonomiczne kształty elementów sterowniczych
- Optymalne kształty elementów dla łatwego czyszczenia
- Prosta obsługa

## Kontrola opakowania i urządzenia

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



### Ważne

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


- Polecenia są ważne dla tego urządzenia.
- Instrukcję należy starannie przechowywać.
- Urządzenie mogą obsługiwać tylko osoby dorosłe.
- Przy sprzedaży lub przemieszczaniu urządzenia należy się upewnić, że obsługa lub serwis zapoznał się z instrukcją obsługi i montażu.
- Urządzenie może obsługiwać tylko osoba przeszkolona.
- Używać wyłącznie do gotowania lub pieczenia.
- Nie uruchamiać bez dozoru.
- Zaleca się przegląd urządzeń min. 1 raz w roku.
- Przy wymianach części - używać wyłącznie odpowiedników oryginalnych.
- Urządzenie nie powinno być czyszczone pod strumieniem wody.

## 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. 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 żadnej odpowiedzialności w przypadku nie zachowania odpowiednich norm lub naruszenia w/w zasad.**

Przed uruchomieniem urządzenie należy wyczyścić patrz rozdział czyszczeniei konserwacja.

#### **Podłączenie węża gazowego.**

Podłączenie pieca do instalacji gazowej powinno być przeprowadzone stalowym lub miedzianym wężem 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.

T

## 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 płomieni 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 (rys 5):**

Dla modeli CF, PC: zdjąć ruszty, palniki i płyty, odpowiednim kluczem wykręcić i wymienić dysze (rys 5 poz.A), aby wyregulować powietrze należy wykręcić śrubę zabezpieczającą wraz ze śrubą kontruującą. Po regulacji dokręcić śruby spowrotem.

Uwaga

Przy pracy urządzenia na gaz płynny, śruba A którą reguluje się minimum musi być całkowicie zablokowana.

Palnik pilotujący (rys. 7):

Po ściągnięciu ruszty i odkręceniu odpowiednim kluczem palnika pilotującego wymienimy dyszę. , Należy jego płomień ustawić tak, by palił się stałym niebieskim płomieniem

### Palnik piekarnika ( rys. 8):

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 a następnie śrubokrętem poluzować śrubę regulacyjną , śrubę należy wykręcić do momentu, aż moc osiągnie 2,2 kW dla palnika 8,5 kW i 3,5 kW dla palnika 13 kW 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. 6, 7):

Nad każdym pokrętłem znajdującym się na przednim panelu oznaczony jest czerwonym kolorem odpowiadający palnik. Przy zapaleniu należy przekręcić pokrętło w lewą stronę do znaku \* (zapalenie), trzymając pokrętło wciśnięte i jednocześnie zapalić palnik pilotujący. 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. W funkcji oczekiwania pali się tylko płomień pilotujący. Do funkcji oczekiwania przełączymy urządzenie przekręcając pokrętło w prawo do oznaczenia iskry. Jeśli chcemy palnik wyłączyć wraz z palnikiem pilotującym pokrętło lekko wciskamy i przekręcamy do pozycji 0.

### Zapalenie i regulacja palnika piekarnika (rys. 8, 9):

Aby zapalić piekarnik otwieramy drzwi piekarnika, przyciskamy i przekręcamy pokrętło w pozycję zapalania a następnie przyciskamy przycisk zapalający, w dniu 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 a następnie ustawić żądaną 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 zero.

## Uwaga

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

### Załączenie piekarnika elektrycznego

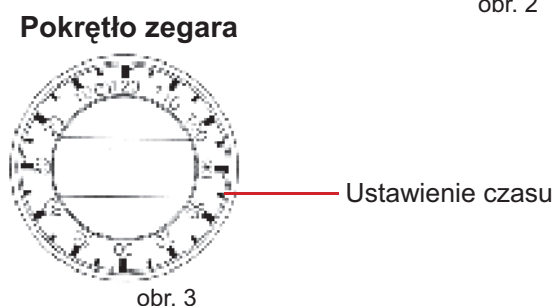
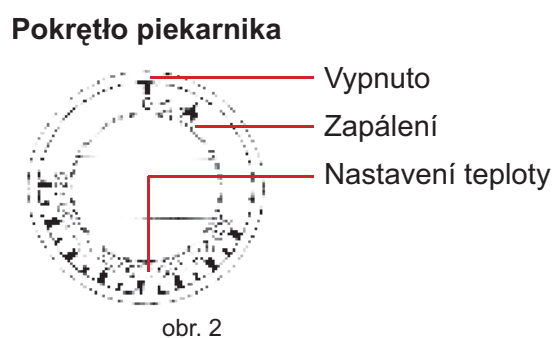
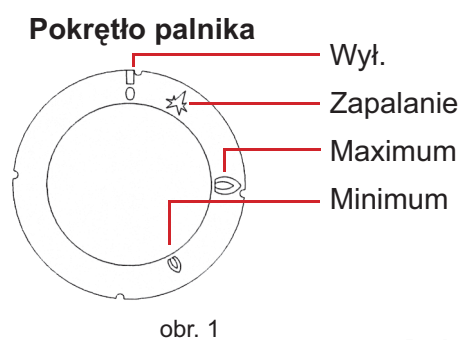
Pokrętło obrócić w prawo i ustawić pożądaną temperaturę

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





Wartości temperatury w/g nastawienia pokrętle (obr. 2)



Po zakończeniu uruchomi się sygnał dźwiękowy.

### **Czyszczenie i konserwacja:**

Codziennie czyszczenie jest gwarancją dobrej i długotrwałej żywotności. 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.

## Dane techniczne palników

Palnik max. 4,0 kW - min. 1,5 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. GZ50 Z. Gaz 20 mbar
Dysza palnika pr. 1/100 mm	95	95	145
Nastawienie min. 1/100 mm	60	60	wyregulowane
Dysza pilota pr. 1/100 mm	20	20	30
Zużycie gazu	kg/h 0,313	kg/h 0,313	m <sup>3</sup> st./h 0,423
Przepływ powietrza h = mm	3	3	0

Palnik max. 7 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. GZ50 Z. Gaz 20 mbar
Dysza palnika pr. 1/100 mm	130	130	195
Nastawienie min. 1/100 mm	65	65	wyregulowane
Dysza pilota pr. 1/100 mm	20	20	30
Zużycie gazu	kg/h 0,547	kg/h 0,547	m <sup>3</sup> st./h 0,740
Przepływ powietrza h = mm	otevřeno	otevřeno	1

Palnik max. 10 kW - min. 2,3 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. GZ50 Z. Gaz 20 mbar
Dysza palnika pr. 1/100 mm	155	155	230
Nastawienie min. 1/100 mm	75	75	wyregulowane
Dysza pilota pr. 1/100 mm	20	20	30
Zużycie gazu	kg/h 0,781	kg/h 0,781	m <sup>3</sup> st./h 1,058
Przepływ powietrza h = mm	otevřeno	otevřeno	1

Palnik pieka2/1 max 8,5 kW - min 2,2 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. GZ50 Z. Gaz 20 mbar
Dysza palnika pr. 1/100 mm	145	145	220
Nastawienie min. 1/100 mm	75	75	wyregulowane
Dysza pilota pr. 1/100 mm	19	19	27
Zużycie gazu	kg/h 0,664	kg/h 0,664	m <sup>3</sup> st./h 0,899
Przepływ powietrza h = mm	20	20	20

Palnik pieka 3/1 max 13 kW - min 3,5 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. GZ50 Z. Gaz 20 mbar
Dysza palnika pr. 1/100 mm	180	180	290
Nastawienie min. 1/100 mm	100	100	wyregulowane
Dysza pilota pr. 1/100 mm	19	19	27
Zużycie gazu	kg/h 1,016	kg/h 1,016	m <sup>3</sup> st./h 1,376
Przepływ powietrza h = mm	25	25	25

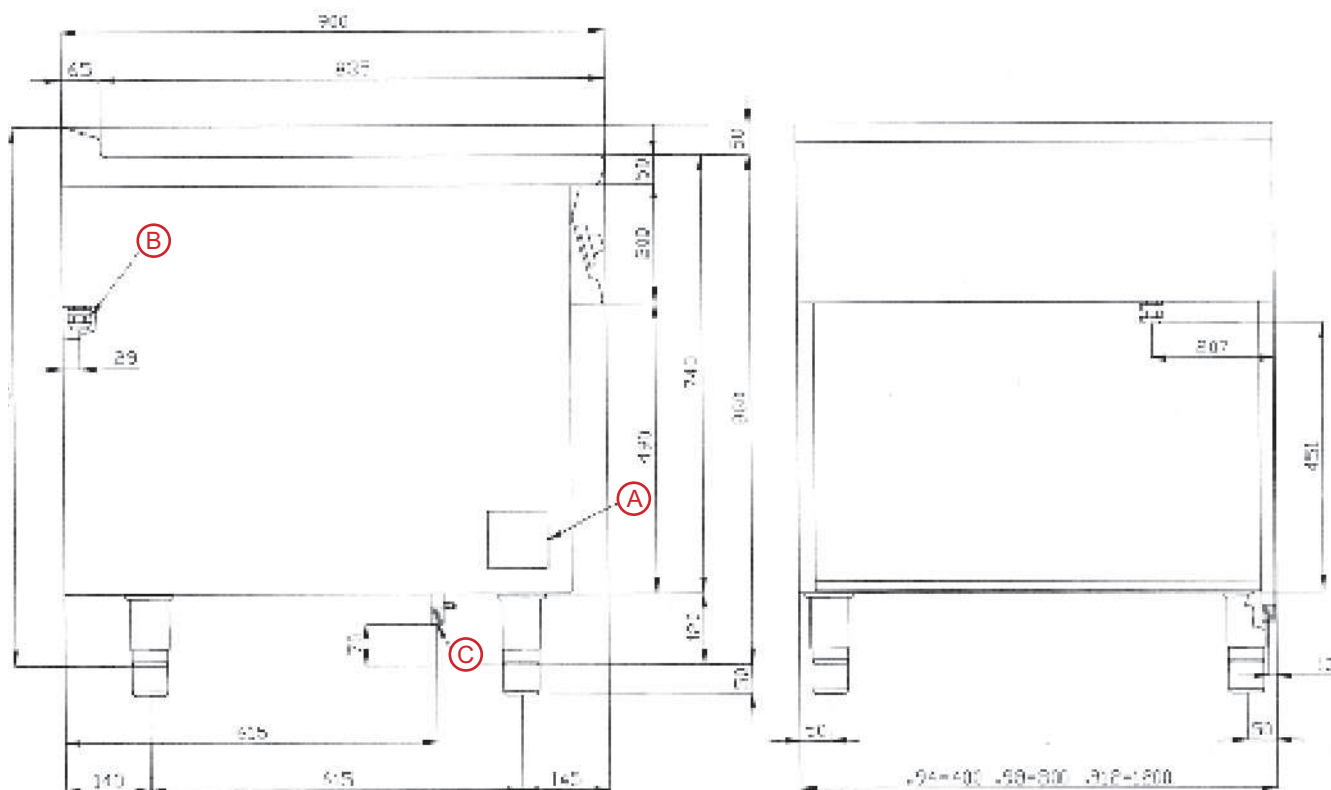


### UWAGA

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

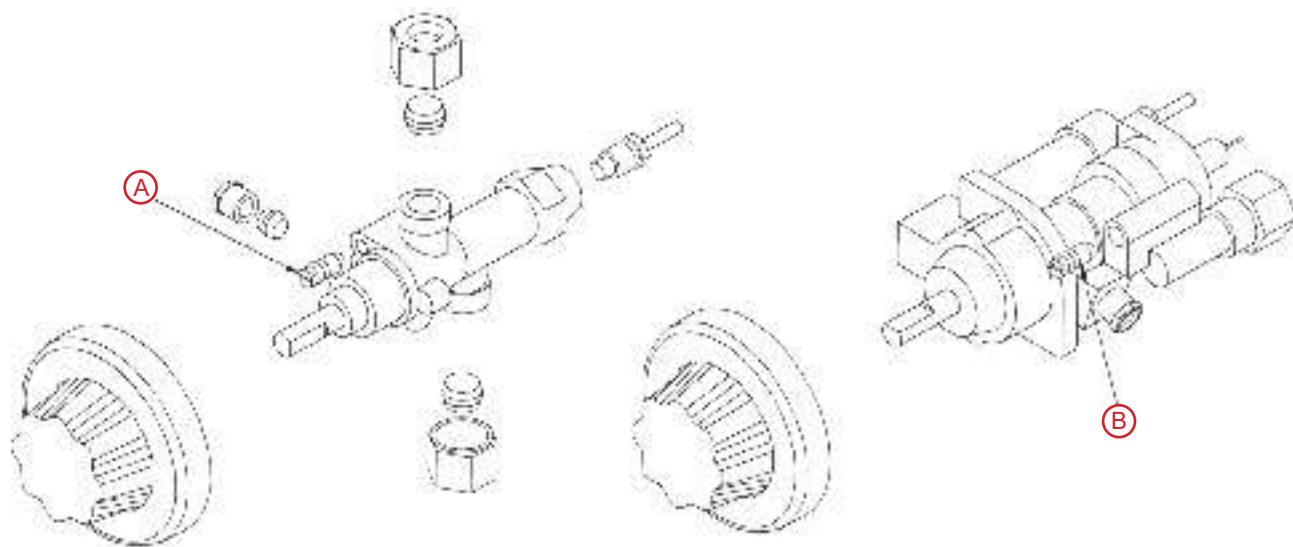


## Wykres rozmiarowy z punktami podłączeniowymi (rys.4)



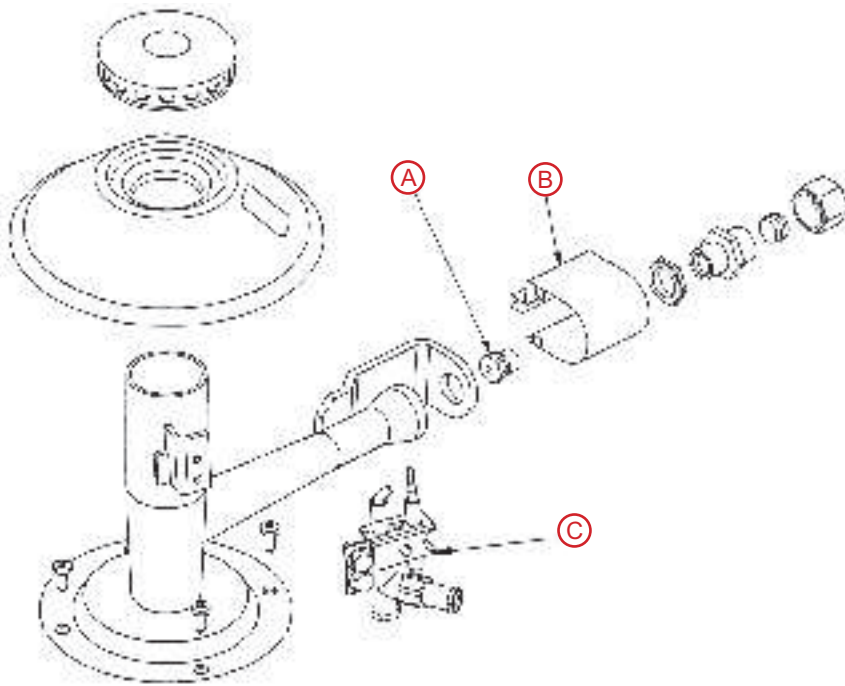
- (A) Tabliczka znamionowa
- (B) Przyłącze elektryczne
- (C) Przyłącze gazowe R3/4GM

## Umieszczenie śruby regulacyjnej min. płomień (rys.5)



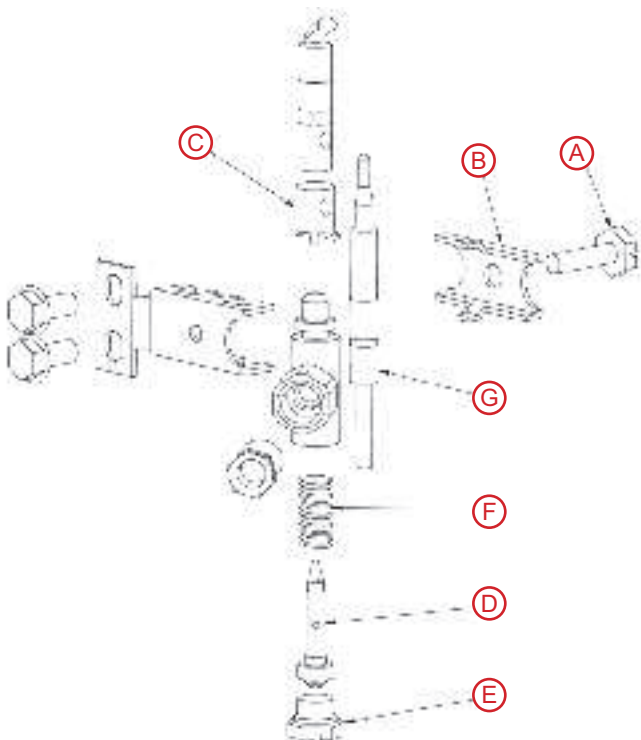
- (A) Śruba regulacyjna (minimu)
- (B) Śruba regulacyjna (minimu) zawór piekarnika

## Główny palnik (rys. 6)



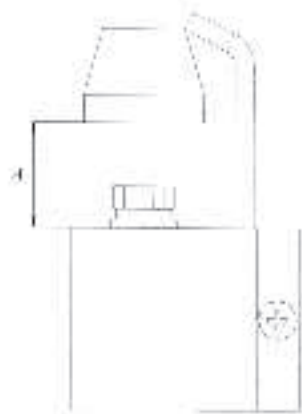
- (A) Dysza palnika
- (B) Regulator powietrza
- (C) Kompl. palnika pilotującego

## Palnik pilotujący (rys. 7)

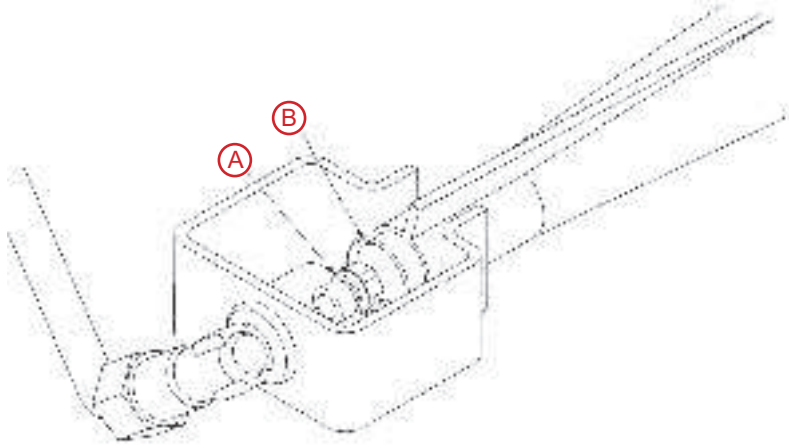


- (A) Śruba mocująca
- (B) Uchwyt palnika
- (C) Regulator powietrza
- (D) Dysza palnika
- (E) Śruba dyszy
- (F) Sprężyna
- (G) Termopara

### Odstęp regula. powietrza

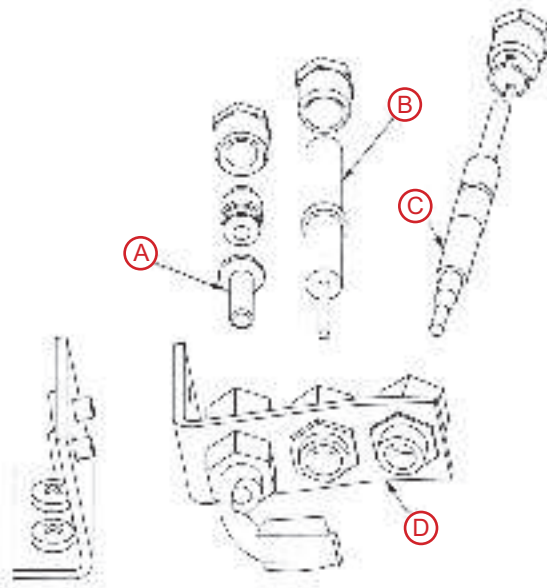


## Palnik piekarnika (rys. 8)



- (A) Dysza palnika piekarnika
- (B) Dysza powietrza

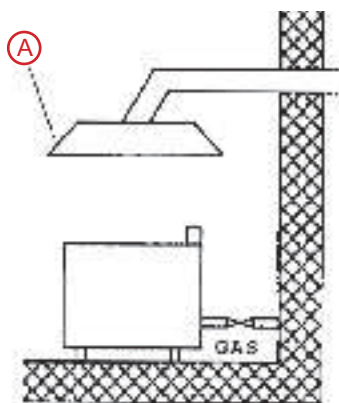
## Palnik pilotujący piekarnika (rys. 9)



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

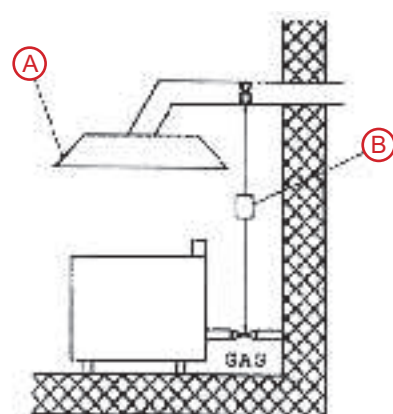
## Montaż okapu (wyciągu) typu A (rys. 10)

### Ciąg samoczynny



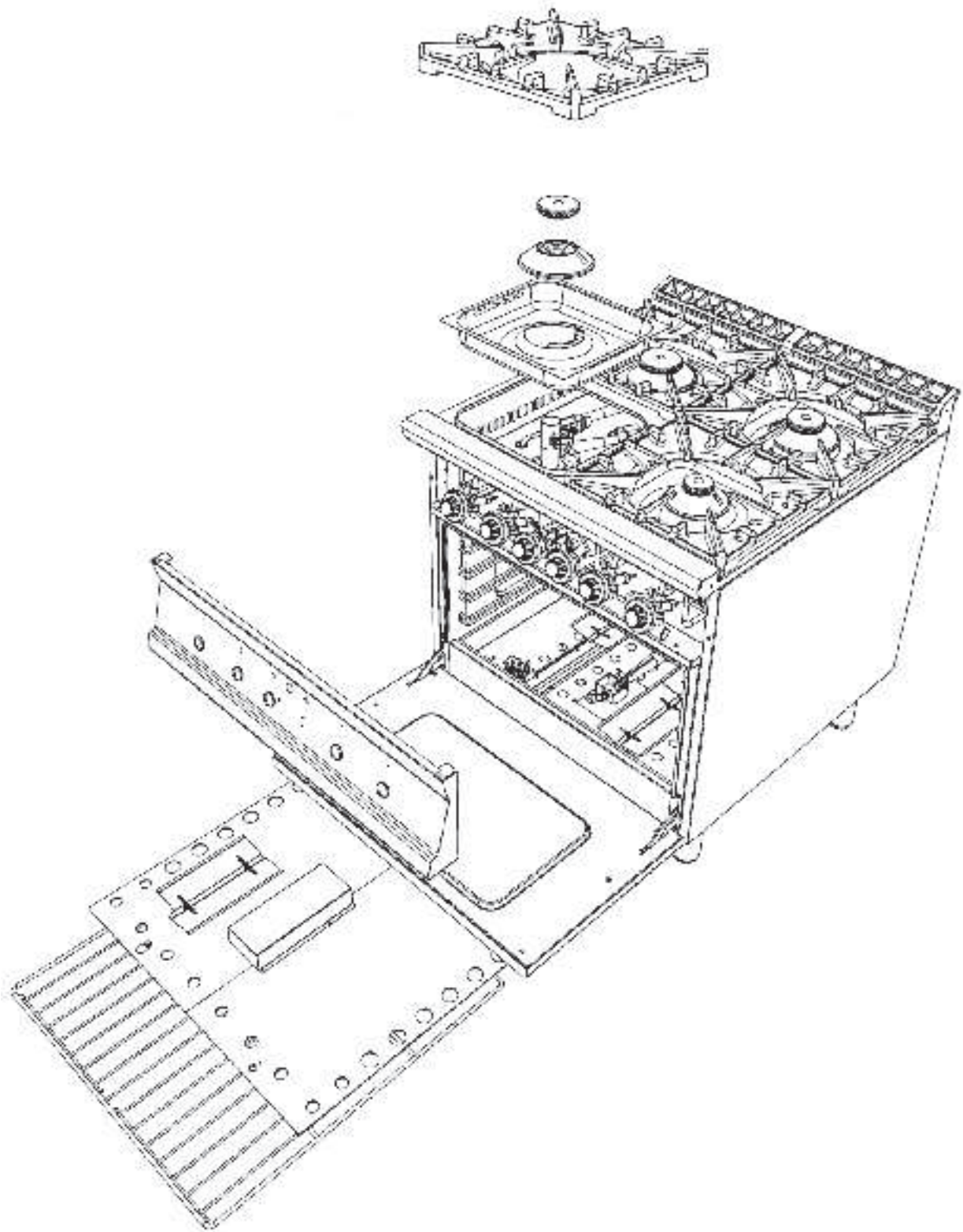
Podłączenie ciągu bezpośrednio do przewodu kominowego. Odciąg spalin zabezpiecza naturalny ciąg komina.

### Ciąg wymuszony

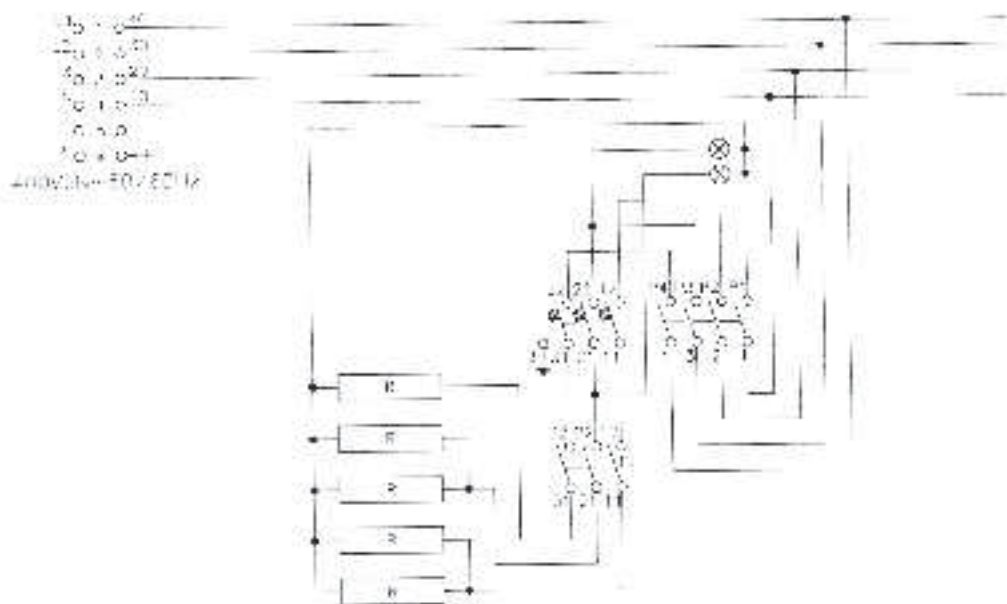


Podłączenie okapu z wymuszonym ciągiem. Odciąg spalin następuje po załączeniu wentylatora. W tej wersji niezbędne jest połączenie z dopływem gazu, zabezpieczające jego odłączenie w razie awarii wentylatora.

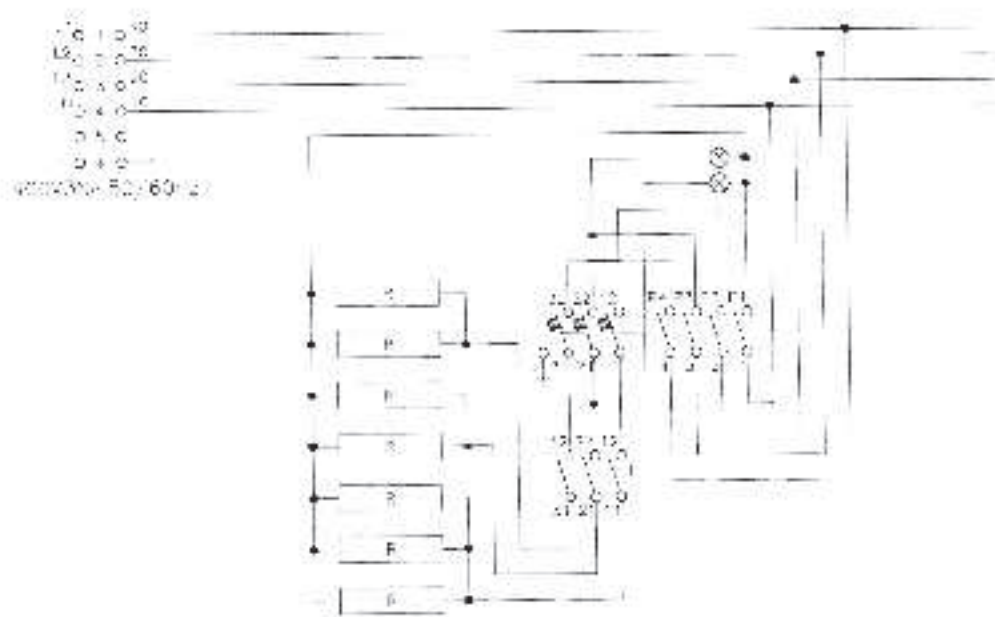
## Główne części palnika (rys.11)



## Schemat el. podłączenia piekarnika GN 2/1 (rys. 12)



## Schemat el. podłączenia piekarnika GN 3/1 (rys. 13)



### Przekrój przewodu el. do podłączenia piekarnika :

Piekarnik 2/1	5 x 1 mm <sup>2</sup>
Piekarnik 3/1	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Piekarnik 2x 2/1	5 x 2,5 mm <sup>2</sup>