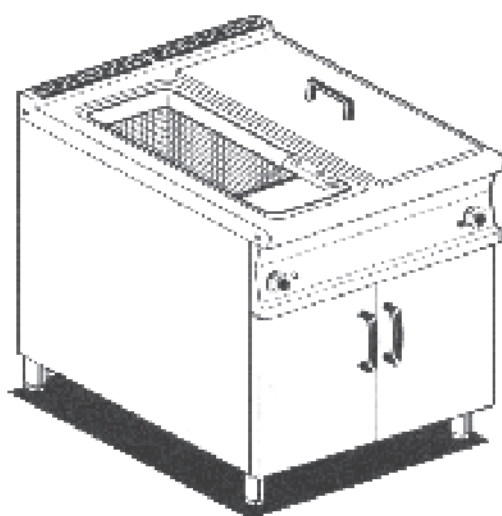


**RM LOTUS
900**

INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI



FRYTOWNICE GAZOWE

F18-94G / F2/18-98G / F25-94G / F2/25-98G



Czeski prod. urządzeń gastronom.

Spis treści

Oświadczenie zgodności norm	3
Dane techniczne	3
Podstawowe informacje o frtownicach 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
TABELKA DANYCH TECHNICZNYCHK PALNIKÓW	9
Czyszczenie	9
Rozmieszczenie punktów sterujących (rys. 2)	0
Schemat podłączenia (rys. 6)	2
Montaż okapu nad urządzeniem typu A (rys. 8)	3

Oświadczenie zgodności norm

Producent oświadcza, że urząd. są zgodne z normami CEE 90/396, paragraf nr.22/1997 Sb. i nr. 258/2000 Sb. o ochronie zdrowia, przepisem nr. 38/2001 Sb. 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 profesjonalnego użytkowania i musi być obsługiwane osobami o odpowiedniej kwalifikacji. Części, które były po nastawieniu zabezpieczone przez producenta lub odpowiedzialnego pracownika nie mogą być zmieniane.



Dana techniczne

Tabliczka znam. znajduje się z boku urząd. Przed montażem zapoznać się z instrukcją montażu i schematem elektr.

Typ urząd.	Obj. wanny (l)	Rozmiar kosza (cm)	Rozmiar wanny (cm)	Wymia całkow. (cm)	Spust oleju	Napięcie (V/Hz)	Całkowita moc gazu (kW)	Moc (W)	Podłączenie gazu (pr.)	Ciężar (kg)
F18-94 G	18	21 x 45 x 15	21 x 45 x 15	40 x 90 x 90 v	ano	230/50	15	5	3/4 inch GAS	69
F2/18-98 G	2 x 18	2x 21 x 45 x 15	2x 21 x 45 x 15	80 x 90 x 90 v	ano	230/50	30	10	3/4 inch GAS	116
F25-94 G	25	13,5 x 45 x 15	13,5 x 45 x 15	40 x 90 x 90 v	ano	230/50	20	5	3/4 inch GAS	75
F2/25-98 G	2 x 25	2x 13,5 x 45 x 15	2x 13,5 x 45 x 15	80 x 90 x 90 v	ano	230/50	40	10	3/4 inch GAS	126

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 5 kW
- Optymalizowany płomień i zużycie gazu
- Nierdzewne tłoczone wanny z zimną strefą
- Pewna 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 urząd.
- Prosta obsługa

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 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 do tego kwalifikowana, posiadająca uprawnienia zgodne z obowiązującymi normami.

Po rozpakowaniu należy sprawdzić czy urządzenie nie jest uszkodzone. Po ustawieniu piec 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.

Wypoziomowanie urządzenia dokonuje się za pomocą ruchomych nóżek .

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
- wył. zabezp. jest łatwo dostępny

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). Piec musi być uziemiony za pomocą śruby z oznaczeniem uziemienia.

Podłączenie przewodu gazowego

Podłączenie urządz. do sieci gazowej wykonujemy za pomocą rurki miedzianej lub stalowej odpowiadającej normom. Każde urządzenie musi być wyposażone kranem. Po ukończeniu montażu należy skontrolować czy nie ma uniku gazu.

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 przystosowania urządzenia. na inny typ gazu należy sprawdzić czy typ odpowiada 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 spowrotem 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. Jest koniecznością 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. Jest koniecznością 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

Nasze 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 a 7)

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. 4 a 7)

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 kryt, 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 dokonywać wyłącznie osoba posiadająca odpowiednie uprawnienia. Optymalnym wariantem jest mieć zawartą umowę z firmą serwisową o dokonywaniu przeglądów.

Wskazana częstotliwość przeglądów to **1x co 6 miesięcy**, przy maxim. 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. 4). Pokrętło (H) przycisnąć i przekręcić do pozycji * przytrzymać wciśnięty , kilkakrotnie przycisnąć przycisk piezzo el. zapalnika (G) (rys.2). Płomień się zapali automatycznie. Po zapaleniu się palnika przytrzymać wciśnięty przycisk jeszcze kilka sek.(10-20 sekund),do zagrzania termobezpiecznika, potem przycisk zwolnić.Jeśli płomień zgaśnie cykl powtórzyć.

Zapalenie palnika głównego (D) (rys.7) i regulacja temperatury (rys. 2)

Obrotem pokrętła (H) do pozycji płomień i obrotem głównego pokrętła (A) (rys. 2) na żadaną temperaturę. Tym sposobem jest puszczony i zapalony gaz do głównego palnika . Zielona kontrolka (B) sygnalizuje zał.wyłącznika sterującego elektrozawór gazu, biała kontrolka (C) sygnalizuje palenie się palnika głównego . Zgaśnięcie kontrolki białej sygnalizuje osiągnięcie nastawionej temperatury w wannie.

Wyłączenie palnika głównego (rys. 4)

Przekręcić pokrętłem (A) w pozycję 0, będzie palił się tylko palnik pilotujący.

Wyłączenie całego urządzenia (rys. 4)

Przekręcić pokrętłem (A) do pozycji 0 a pokrętłem (H) do pozycji 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.

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

TABELKA DANYCH TECHNICZNYCH PALNIKA

Palnik max. 5 kW	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 śr. 1/100 mm	115	115	170
Dysza pilota śr. 1/100 mm	30	30	51
Zużycie gazu	0,39 kg/h	0,39 kg/h	0,529 m ³ st./h
Dopływ powietrza h = mm	25	25	25

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 .

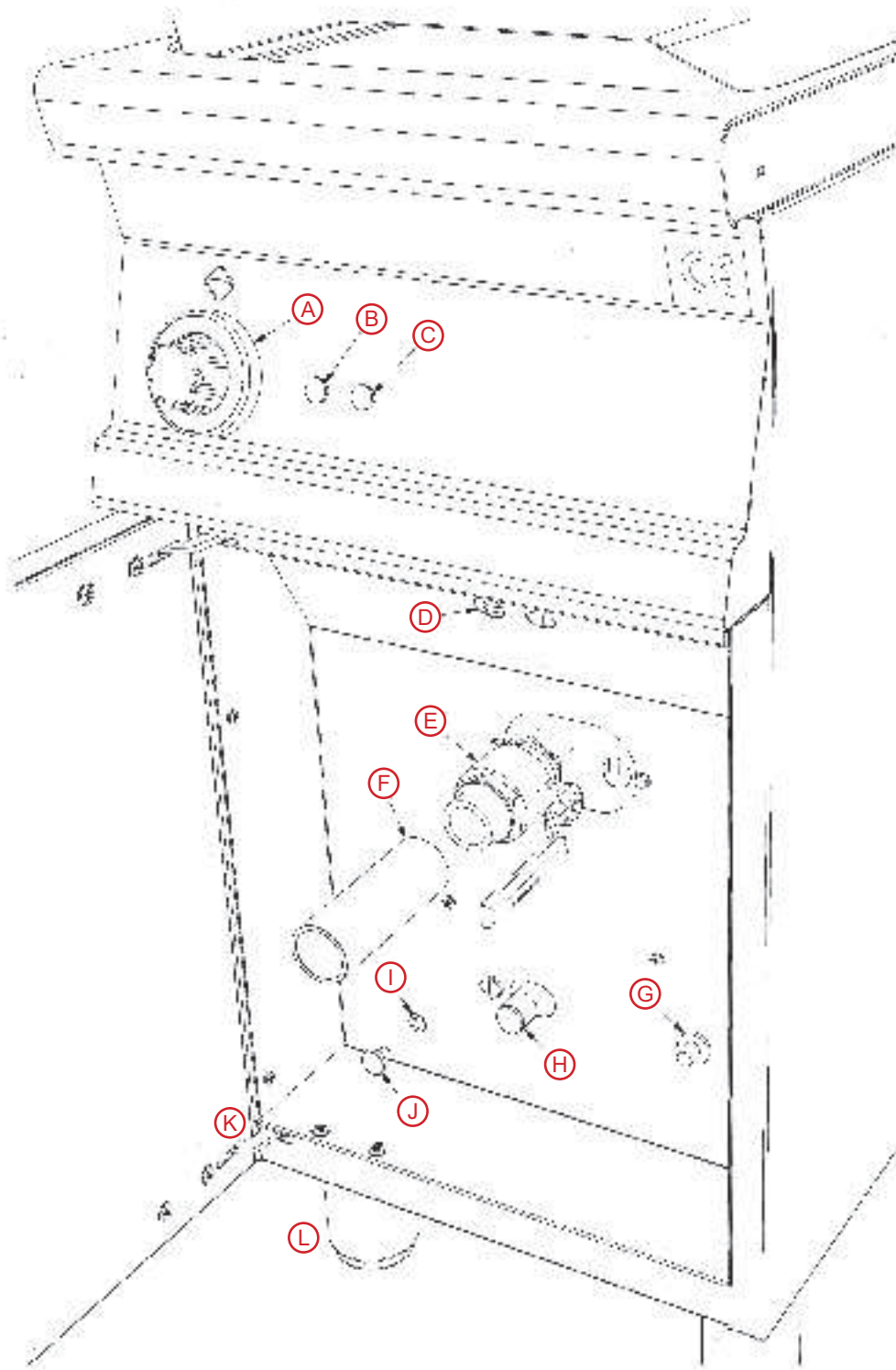


UWAGA

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.



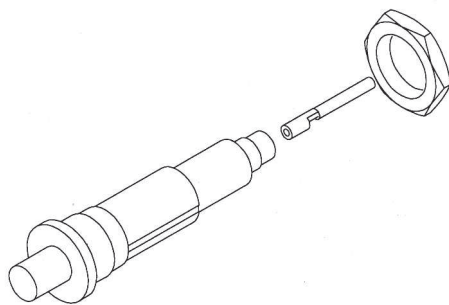
Rozmieszczenie punktów sterujących (rys. 2)



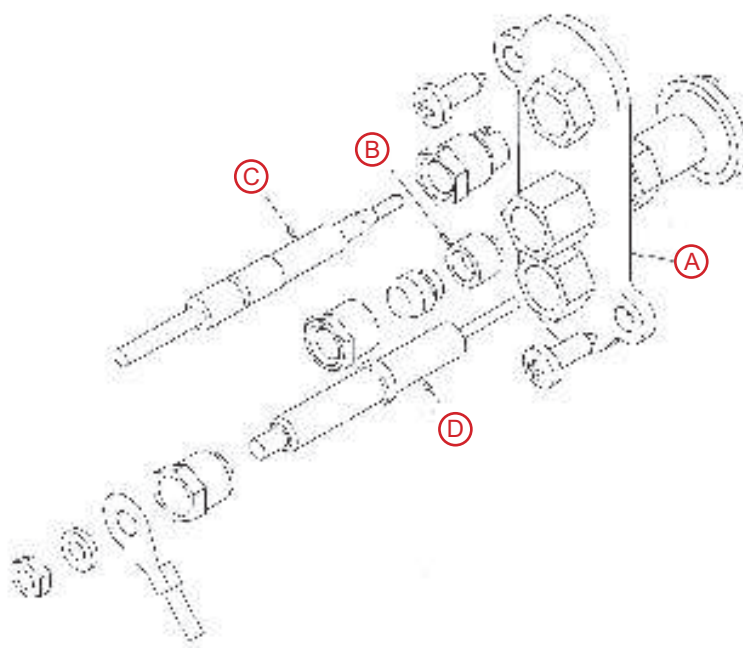
- (A) Pokrętko regulujące termostat
- (B) Kontrolka zielona
- (C) Kontrolka biała
- (D) Otwór kontrolny
- (E) Kran spustowy olej
- (F) Rurka przedłużająca kran
- (G) Piezzo zapalnik

- (H) Zawór gazowy
- (I) Termostat bezp.
- (J) Klapka zakrywająca termos.bezp.
- (K) Zawias drzwi
- (L) Noga regulacyjna

Piezzo zapalnik (rys. 3)

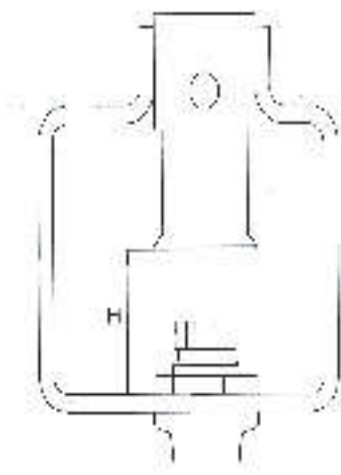


Palnik pilotujący kpl. (rys. 4)

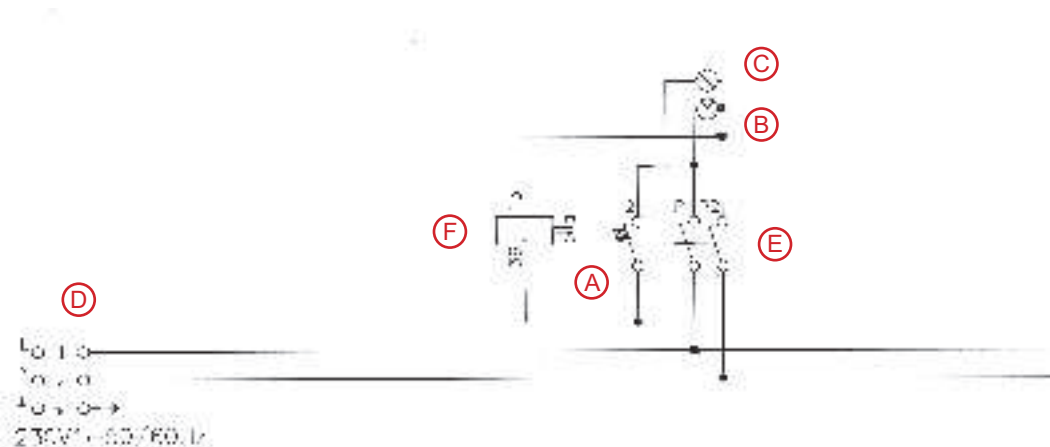


- (A) Palnik
- (B) Dysza palniczka pilotującego
- (C) Termopara
- (D) Elektroda zapalająca

Regulacja powietrza (rys. 5)

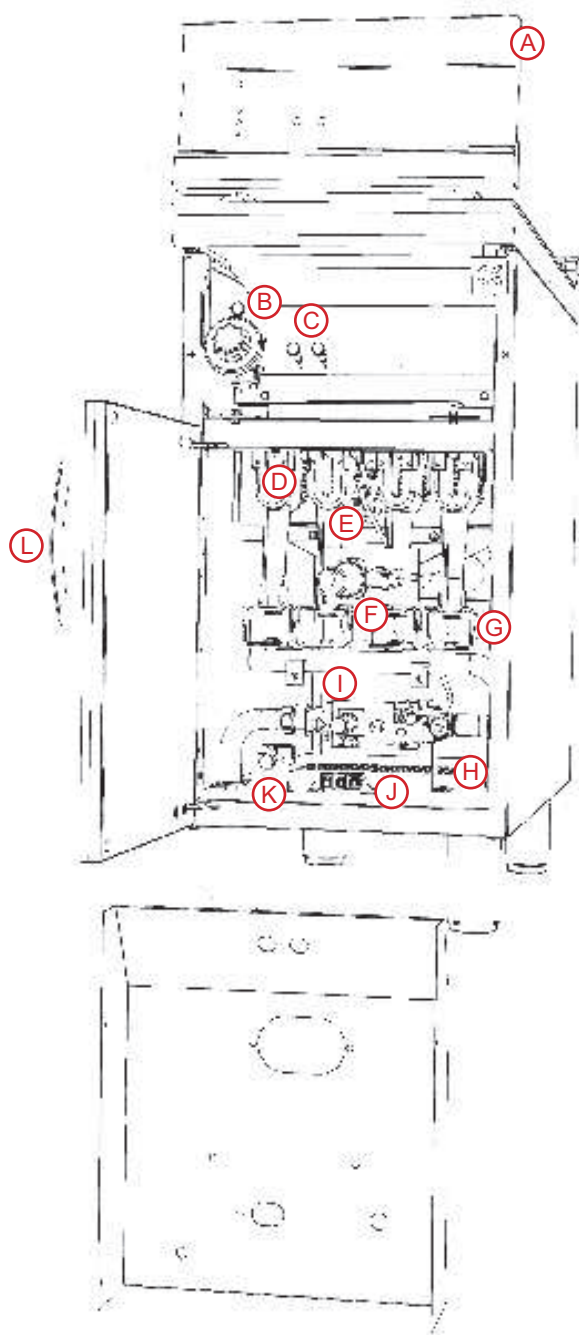


Schmat podłączenia (rys. 6)



- (A) Termostat roboczy
- (B) Kontrolka zielona
- (C) Kontrolka biała
- (D) Listwa zaciskowa
- (E) Wyłącznik
- (F) Elektrozwór

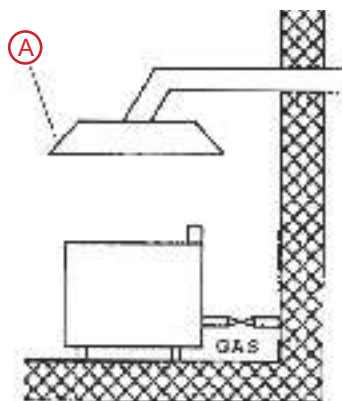
Rysunek demontażu części (rys. 7)



- (A) Panel przedni
- (B) Pokrętło regulacyjne termostatu
- (C) Kontrolki
- (D) Palnik główny
- (E) Palniczek pilotujący
- (F) Zawór spustu oleju
- (G) Dysza palnika i powietrza
- (H) Piezzo zapalnik
- (I) Zawór z pokrętłem regul.
- (J) Listwa zaciskowa
- (K) Termostat bezp.
- (L) Uchwyt drzwi

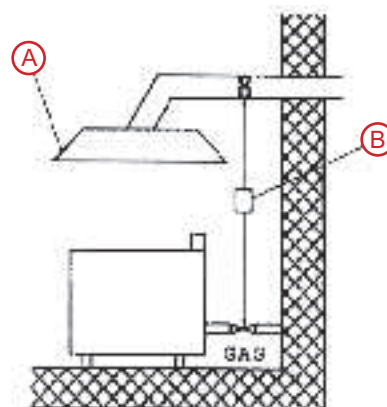
Montaż okapu (wyciągu) typu A (rys. 8)

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.