

**RM LOTUS
900**

INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI



Patelnia gazowa uchylna i wielofunkcyjna

BR80-98G / BRM80-98G / BR120-912G / BRM120-912G / BRF-94G / BRF-98G



Urządzenia dla gastronomii

Spis

Deklaracja zgodności	3
Dane techniczne	3
Podstawowe informacje o patelni	3
Kontrola opakowania	4
Instalacja	5
Instrukcja montażu i obsługi	5
	6
Podłączenie przewodu elektrycznego do sieci	6
Przyłączenie gazu	6
Kontrola wydajności	7
Wytyczne przeróbki na inny rodzaj gazu	7
	8
Instrukcja obsługi	8
Tabela z danymi technicznymi	9
System uchylu wanny	10
Schemat podłączenie silnika elektrycznego (obr. 11)	15

Oświadczenie zgodności z normami

Producent oświadcza, że urząd. są zgodne z normami CEE 90/396. 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 pracownika serwisu nie mogą być zmieniane.



Dana techniczne

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

Typ wyrobu	Pojemność komory (l)	Napuszcz. wody	Uchylenie	Wymiar komor (cm)	Uchył komory	Moc całkowita (kW)	Przyłącze wody (pr.mm)	Przyłącze gazu	Wymiar (cm)	Hmotnost (kg)	Płochą dna (dm ²)
BR80-98 G	80	tak	manualne	72 x 56 x 22	80°	22	12	3/4 inch GAS	80 x 90 x 90 v	159	41
BRM80-98 G	80	tak	elektrycz.	72 x 56 x 22	80°	22	12	3/4 inch GAS	80 x 90 x 90 v	165	41
BR120-912 G	120	tak	manualne	110 x 56 x 22	80°	30	12	3/4 inch GAS	120 x 90 x 90 v	208	58
BRM120-912 G	120	tak	elektrycz.	110 x 56 x 22	80°	30	12	3/4 inch GAS	120 x 90 x 90 v	214	58
BRF-94 G	16	nie	brak	30 x 68 x 10		7		3/4 inch GAS	40 x 90 x 90 v	79	20
BRF-98 G	40	nie	brak	70 x 68 x 10		14		3/4 inch GAS	80 x 90 x 90 v	129	48

Podstawowe informacje o patelniach gazowych

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

- Palniki o mocy 7,14,22 i 30 kW
- Optymalizowany płomień i zużycie gazu
- Nierdzewne płyty o wymiarach GN 2/1 i GN 3/1
- Stabilna konstrukcja
- Wypuszczenie oleju przez zawór
- Ergonomiczny kształt części sterujących
- Prosty kształt pozwala na łatwe utrzymanie w czystości urząd.
- Prosta obsługa

Kontrola opakowania i urządzenia

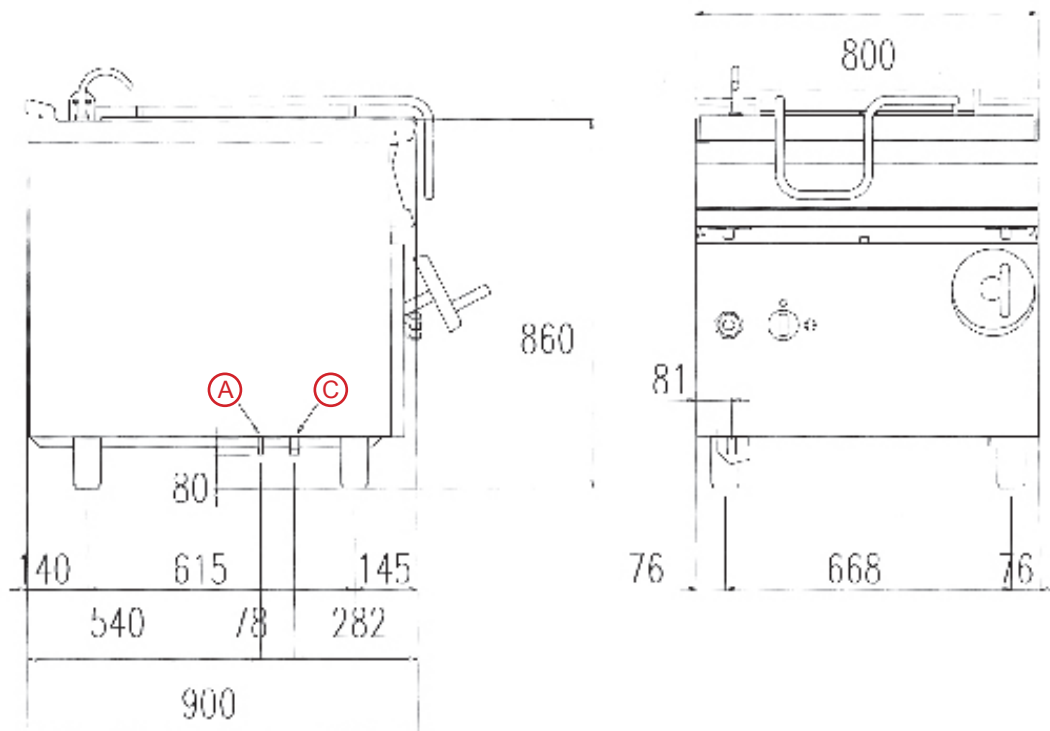
Urządzenie opuszcza nasze magazyny w opakowaniu, na którym są umieszczone odpowiednie symbole. We wnętrzu opakowania znajduje się instrukcja obsługi. Jeśli zauważymy uszkodzenie opakowania, należy niezwłocznie reklamować u spedytora. Reklamacja powinna być sporządzona pisemnie, potwierdzona podpisami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

Ważne

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

- Instrukcję należy starannie przechowywać.
- Przy sprzedaży lub przemieszczeniu urz. 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 smażenia.
- Nie uruchamiać bez dozoru.
- Zaleca się przegląd urz. minimum 1 raz w roku przez pracowników serwisu.
- Przy wymianach części używać części zamienne oryginalne.
- Urządzenie nie należy czyścić strumieniem wody
 - Podczas awarii lub złej pracy urządzenie należy odłączyć (woda, elektr. gaz) i wezwać autoryzowany serwis.
- Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z powodu złej instalacji lub nie przestrzeganiem w / w przepisów

Rysunek z wymiarami dla przyłącza wody i gazu BR80-98G



(A) Przyłącze wody. śr. 12mm

(C) Przyłącze gazu ISO 7-1 R1/2"

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 urządzeniu z sieci. Jeśli sytuacja wymaga pracy pod napięciem należy zachować szczególne środki ostrożności.



Umieszczenie.

Dla prawidłowej pracy, pomieszczenie w którym urządzenie ma być instalowane musi posiadać dobrą wentylację. Jeśli patelnia będzie się stykała ze ścianami mebli - płyta mebli musi być odporna na temp. 60 st. C. Montaż, regulację oraz oddanie do użytku musi przeprowadzić osoba z odpowiednimi uprawnieniami, zgodnymi 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 zachować odległość minimum 10 cm. od materiałów łatwopalnych.



Instrukcja obsługi i montażu patelni 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 przewodu elektr. do sieci

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

Kostka zaciskowa znajduje się na dole tylnej ściany. Przewód uziemiający musi być podłączony do odpowiedniego zacisku. 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.

Przewód 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 naruszenia w / w zasad



Przed użyciem, urządzenie należy wyczyścić (patrz rozdz. czyszczenie i konserwacja). Urządzenie musi być uziemione za pomocą śruby z oznaczeniem uziemienia.

Podłączenie węża gazowego

Podłączenie urządz. do sieci gazowej wykonujemy za pomocą rurki miedzianej lub stalowej odpowiadającej normom. Każde urządzenie musi być wyposażone w zawór. Po ukończeniu montażu należy skontrolować szczelność 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 ciepła (płomienia) zaznaczona jest na tabl. znam. lub w instr. na str. 9. Należy bezwzględnie sprawdzić czy rodzaj gazu jest zgodny z rodzajem opisanym na tabliczce znamionowej.

W razie zmiany urządz. na inny typ gazu należy sprawdzić czy typ odpowiada temu, który jest zalecany w tej instrukcji.

Cisnienie mierzyć odpowiednim do tego urządzeniem. W tym celu należy odkręcić śrubę ciśnieniową i w to miejsce zakręcić ciśnieniomierz. Po ukończeniu pracy należy śrubę zamontować 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:

Cisnienie do podł. metanu musi być 18 lub 20 mbar. Jest koniecznością sprawdzić tabl. znam., zmierzyć ciśnienie i parametry zainstalowanych 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 powietrza 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 „ gaśnięcia “, 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 (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 i 6)

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 i 14)

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 palnik, 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

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć dopływ prądu elektrycznego.

Urządzenia nie należy czyścić:

- wodą pod ciśnieniem.
- szczotkami metalowymi
- środkami agresywnymi, żrącymi i powodującymi korozję
- środkami zawierającymi drobiny cierne
- chlorem

Należy czyścić regularnie. Codzienne mycie urządzenia przedłuża jego trwałość i funkcjonalność. Nierdzewne części należy obmyć wilgotną szmatką z płynem do mycia naczyń i wytrzeć do sucha. Zaleca się ostrożne traktowanie powierzchni roboczych (w urządzeniach takich jak kotły, bębny, patelnie etc.) - stosowanie plastikowych łopatek i delikatnych narzędzi myjących przedłuży trwałość urządzenia.

Zawsze po umyciu wytrzyj do sucha wszystkie powierzchnie. Powierzchnie robocze zakonserwuj olejem spożywczym.

Przerwa w eksploatacji

Gdy urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy je dokładnie umyć i nałożyć warstwę ochronną stosując odpowiedni środek oraz odłączyć dopływ prądu elektrycznego. Zaleca się pozostawienie uchylonych drzwi/pokryw w celu lepszej cyrkulacji powietrza.



Postępowanie w przypadku awarii:

Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i wezwać firmę serwisującą.

Urządzenie to służy do użytku profesjonalnego, dlatego powinno być serwisowane przez wykwalifikowanych specjalistów.

Zalecane jest podpisanie umowy z serwisem. Prawidłowa opieka techniczna nad urządzeniami może być zapewniona przez uprawnionych serwisantów, którzy zapewniają zachowanie obowiązujących norm i przepisów. Optymalna częstotliwość przeglądów technicznych to 1x na 6 miesięcy, a przy wyjątkowym obciążeniu urządzenia 1x na 3 miesiące. Dzięki takim przeglądom można uniknąć poważniejszych uszkodzeń, a przez to obniżyć koszt eksploatacji urządzenia.

Instrukcja obsługi

UWAGA! Przed użyciem urządzenia, należy ściągnąć wszelkie folie zabezpieczające oraz przemyć wodą z płynem do mycia naczyń i dobrze spłukać.

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

Zapalenie palnika głównego

Zapalenie pilotującego palnika przedstawia rys. 8 i 9. Przekręcić pokrętkę termostatu do połowy, wcisnąć i przytrzymać w tym czasie przycisnąć przycisk piezoelektro zapalania. Gaz zapali się automatycznie. Po zapaleniu się palnika należy pokrętkę termostatu jeszcze przez kilka sekund przytrzymać do rozgrzania termopary. Jeśli po tym czasie palnik zgaśnie cały cykl postępowania trzeba powtórzyć. Zapalenie i regulacja temperatury przedstawia rys. 8 i 9 a pozycje opisane na regulatorze odpowiadają temperaturze podanej w tabelce.

Pozycja	1	2	3	4	5	6	7
Temperatura °C	100	125	150	180	210	250	290

Wyłączenie palnika głównego rys. 8 i 9

Wystarczy przekręcić pokrętkę (A) w pozycję iskra * , zostanie zapalony palnik pilotujący

Wyłączenie całego urządzenia rys. 8 i 9

Przekręcając pokrętkę (A) w pozycję 0 . Spowoduje to zamknięcie dopływu gazu do obu palników T

Napuszczenie wody do pojemnika

Otworzyć zawór napuszczania wanny i po napuszczeniu odpowiedniej ilości zamknąć zawór. Wodę należy napuszczać przy otwartej pokrywie pojemnika.

Wypuszczenie wody z pojemnika

Przy pomocy koła manipulacyjnego przechylić pojemnik. Przed rozpoczęciem wypuszczania należy z przodu patelni podstawić pojemnik na wodę. Maksymalne odchylenie spowoduje całkowite opróżnienie pojemnika. UWAGA !!! Wszystkie manipulacje należy przeprowadzać przy wyłączonym palniku.

TABELA DANYCH TECHNICZNYCH PALNIKA

BR80-98 G / BRM80-98G	12,8 kWh/kg G 30 BUTAN 30 mbar	12,8 kWh/kg G 31 PROPAN 37 mbar	9,45 kWh/m ³ G 20 Z. PLYN 20 mbar
Palnik max 22 kW			
Dysza palnika śr. 1/100 mm	4 x 120	4 x 120	4 x 270
Dysza palnika śr. 1/100 mm	25	25	40
Zużycie gazu	1,73 kg/h	1,73 kg/h	2,3 m ³ st./h
Przepływ powietrza h = mm	30	30	20

BR120-912 G / BRM120-912 G	12,8 kWh/kg G 30 BUTAN 30 mbar	12,8 kWh/kg G 31 PROPAN 37 mbar	9,45 kWh/m ³ G 20 Z. PLYN 20 mbar
Palnik max 30 kW			
Dysza palnika śr. 1/100 mm	6 x 120	6 x 120	6 x 175
Dysza palnika śr. 1/100 mm	30	30	51
Zużycie gazu	2,3 kg/h	2,3 kg/h	3,2 m ³ st./h
Przepływ powietrza h = mm	30	30	20

PATELNIĄ BR80-98G, BRM80-98G, BR120-912G, BRM120-912G, BRF-94G I BRF-98G są urządzeniami typu A.



UWAGA!

Gwarancja nie obejmuje części, które podlegają bieżącemu zużyciu (gumowe uszczelki, żarówki, części plastikowe itp.). Gwarancja zanika również gdy podłączenie nie było zgodne z instrukcją - lub nie było zamontowane przez pracownika z odpowiednimi uprawnieniami, w / g odpowiadających norm oraz ingerencja do wnętrza urządzenia, nie było obsługiwane przez przeszkolony personel i nie zgodnie z instrukcją obsługi, dalej nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych przyczyną własną.

System opróżniania wanny

Przy ręcznym opróżnianiu wanny należy:

- 1) zgasić palnik główny
- 2) na miejsce spustu podstawić dostatecznie duży pojemnik odporny na wysoką temperaturę
- 3) po smażeniu pozostawić zawartość wanny do wystudzenia
- 4) przekręcić kołem manipulacyjnym, aby wylać zawartość wanny
- 5) przekręcając kołem w prawo wannę podnosimy, w lewo opuszczamy
- 6) podnoszenie wanny powinno być płynne, aby zapobiec jej rozkołysaniu

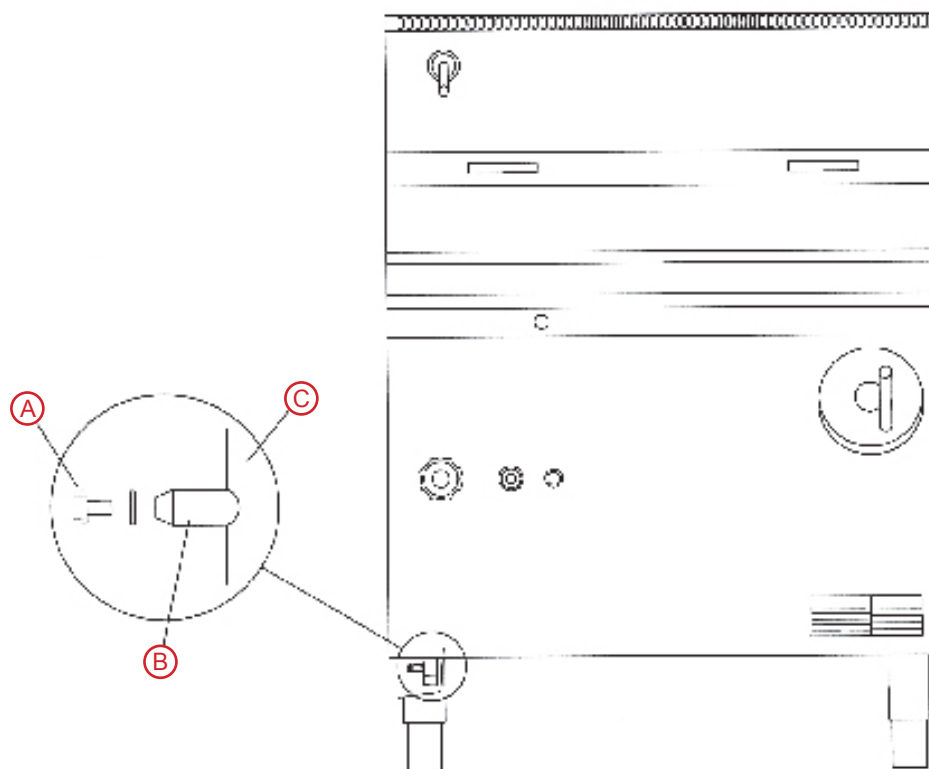


Uwaga:

Nie wylewać gorącego oleju. Przy pracy z patelnią i jej zawartością należy zachować ostrożność, gdyż niektóre jej części mogą być gorące pomimo schłodzenia zawartości.

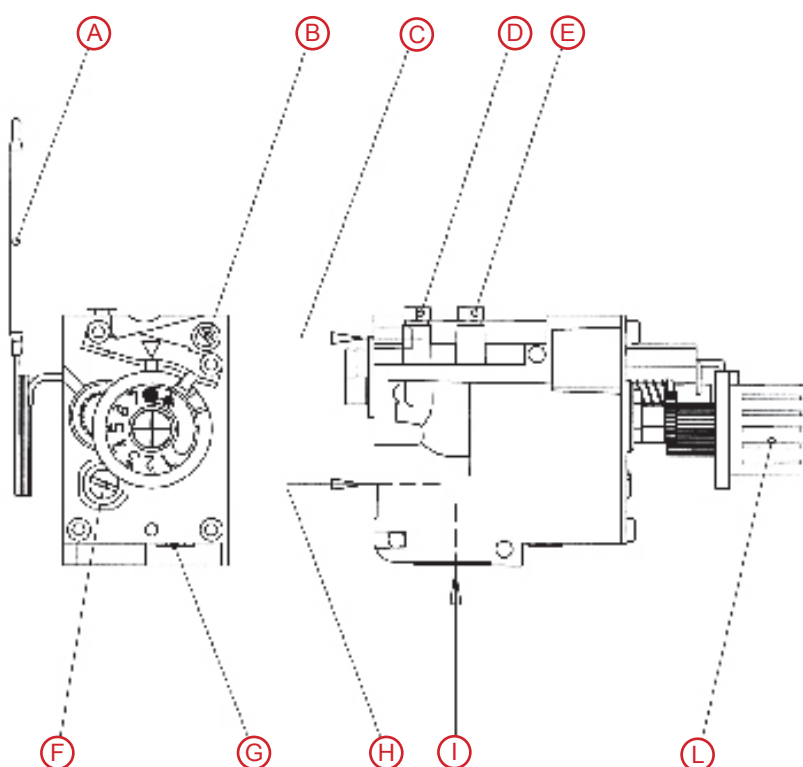
Przy automatycznym opróżnianiu wanny należy zastosować się do w / w uwag. Sterowanie wanną pokazane jest na rys. 10

Przyłączenie ciśnieniomierza (obr. 2)



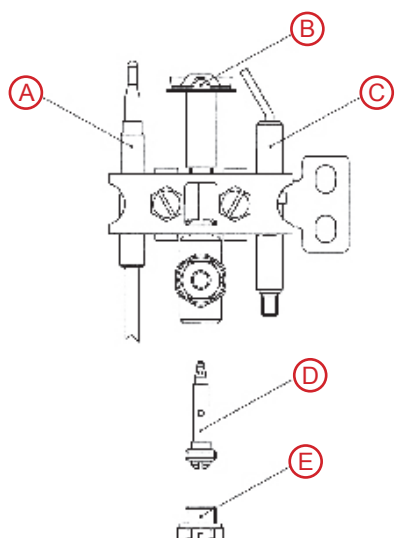
- (A) Śruba
- (B) Przyłącze
- (C) Rurka przyłącza gazu

Regulator eurositu BR80-98G (obr.3)



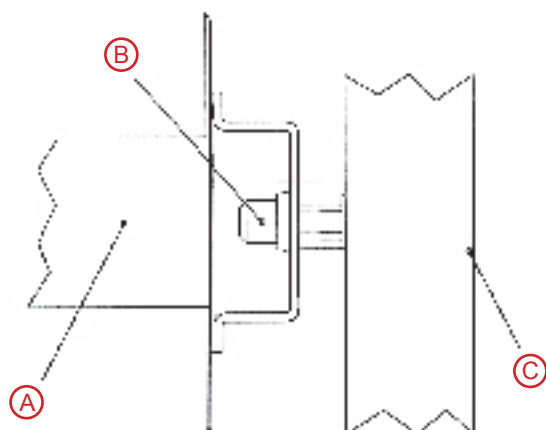
- (A) Kapilára
- (B) Šrouba reg. palnika pilotującego
- (C) Wyjście gazu palnika pilotującego
- (D) Šruba regulacji wejścia
- (E) Šruba regulacji wyjścia
- (F) Šruba regulacji min.
- (G) Šruba regulacji nominalnej mocy
- (H) Wyjście gazu
- (I) Wejście gazu
- (L) Pokrętko regulacyjne

Palnik płomienia pilotującego BR80-98G (rys. 4)



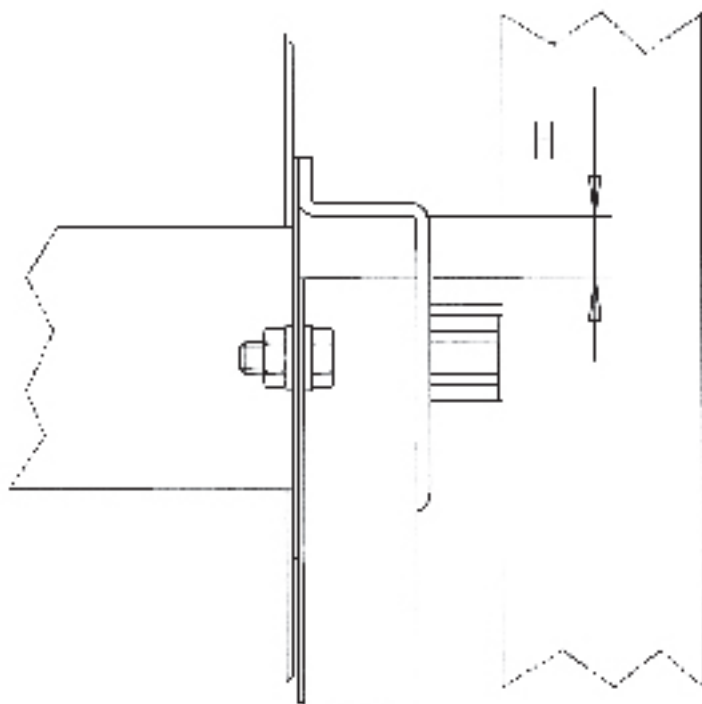
- (A) Termopara
- (B) Palnik
- (C) Śweczka zapalająca
- (D) Dysza palnika pilotującego
- (E) Nakętka

Części głównego palnika (rys. 5)



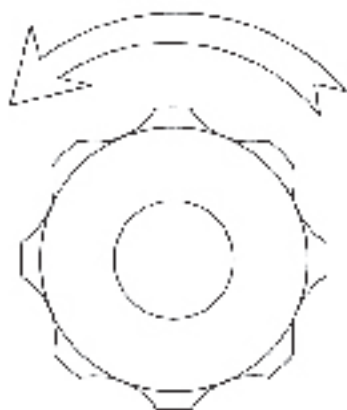
- (A) Palnik
- (B) Dysza palnika głównego
- (C) Mocowanie dyszy

Ustawienie powietrza (rys. 6)



Sterowanie napełnienia wody do wanny (rys. 7)

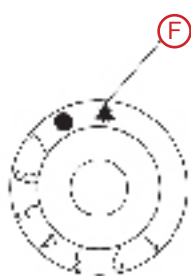
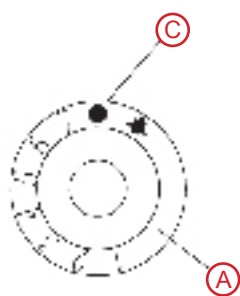
Przekręcając w lewo
otwieramy zawór
napełniający wodę



Przekręcając w prawo
zamykamy dopływ wody

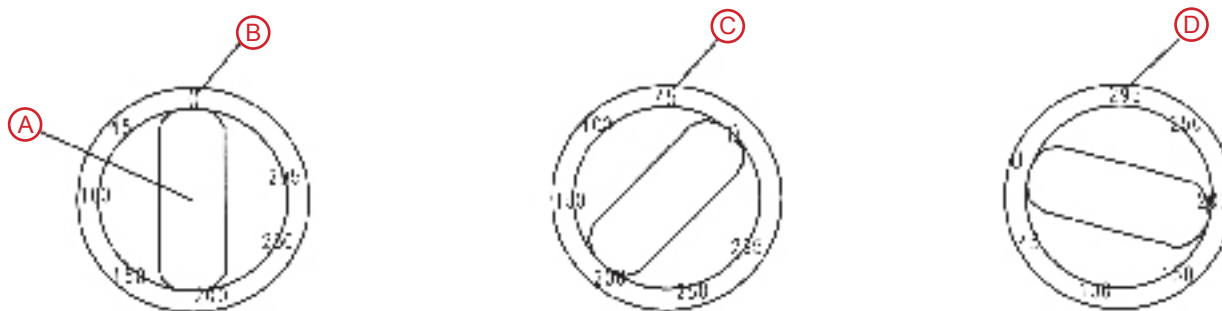


Sterowanie pokrętkiem regulatora eurositu BR80-98G (obr. 8)



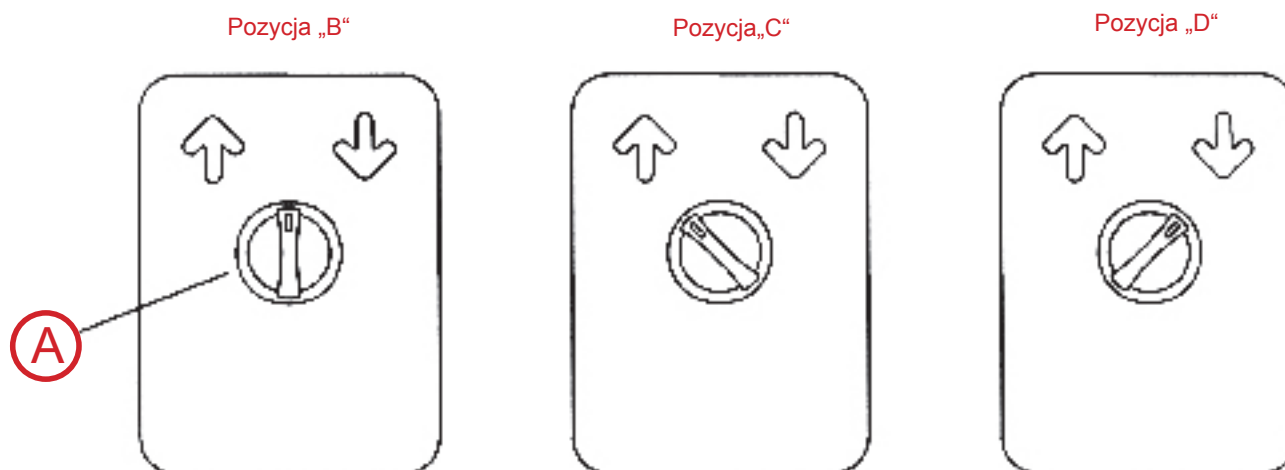
- (A) Pokrętło regulacyjne
- (C) Pozycja wyłącz
- (D) Pozycja min.
- (E) Pozycja max.
- (F) Pozycja zapalenia palnika pilotującego

Sterowanie regulatorem (rys. 9)



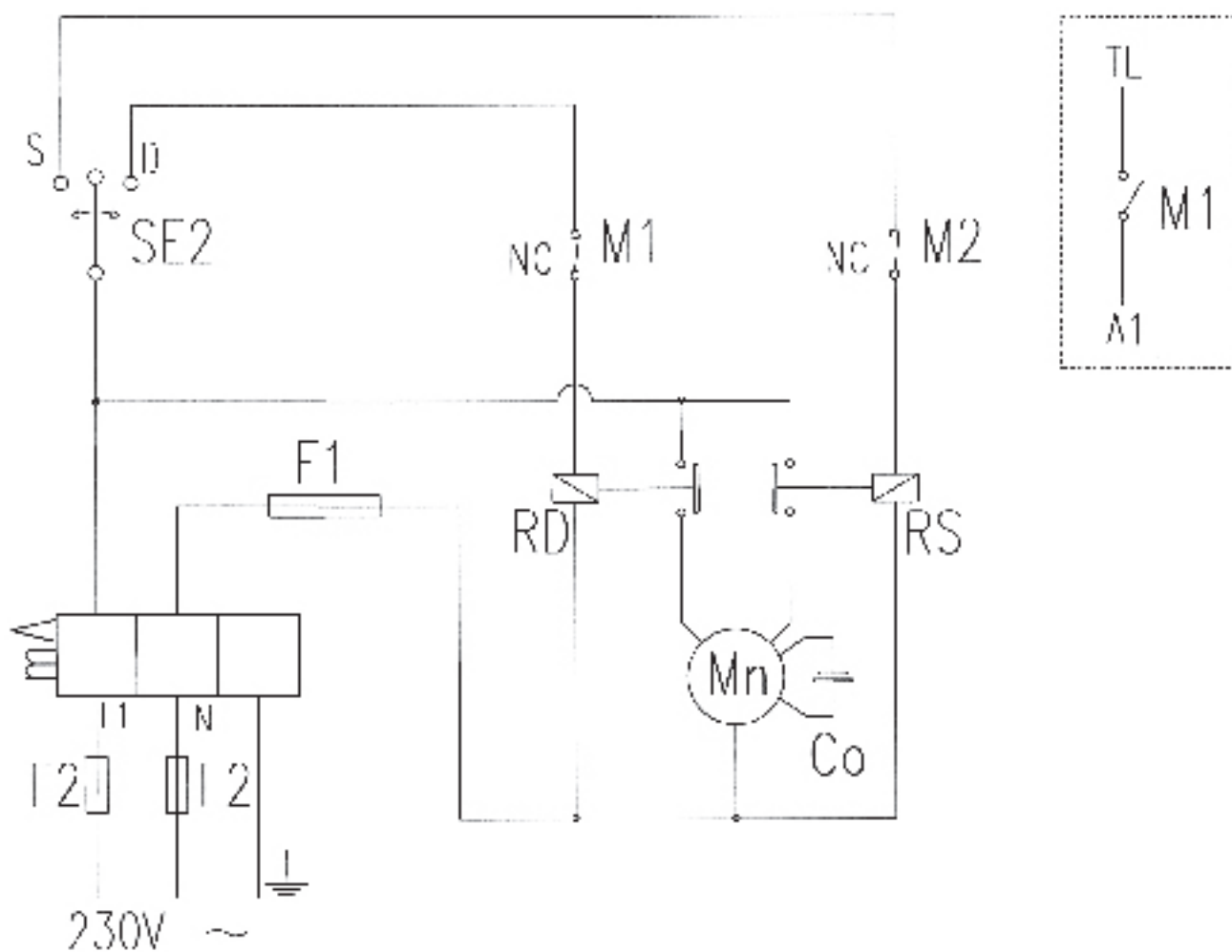
- (A) Pokrętko regulacyjne
- (B) Pozycja wyłączone
- (C) Pozycja min.
- (D) Pozycja max.

System podnoszenia elektrycznego wanny (rys. 10)



- (A) Pokrętko regulacyjne
- (B) Pozycja wyłączone
- (C) Pozycja podnoszenie
- (D) Pozycja opuszczanie

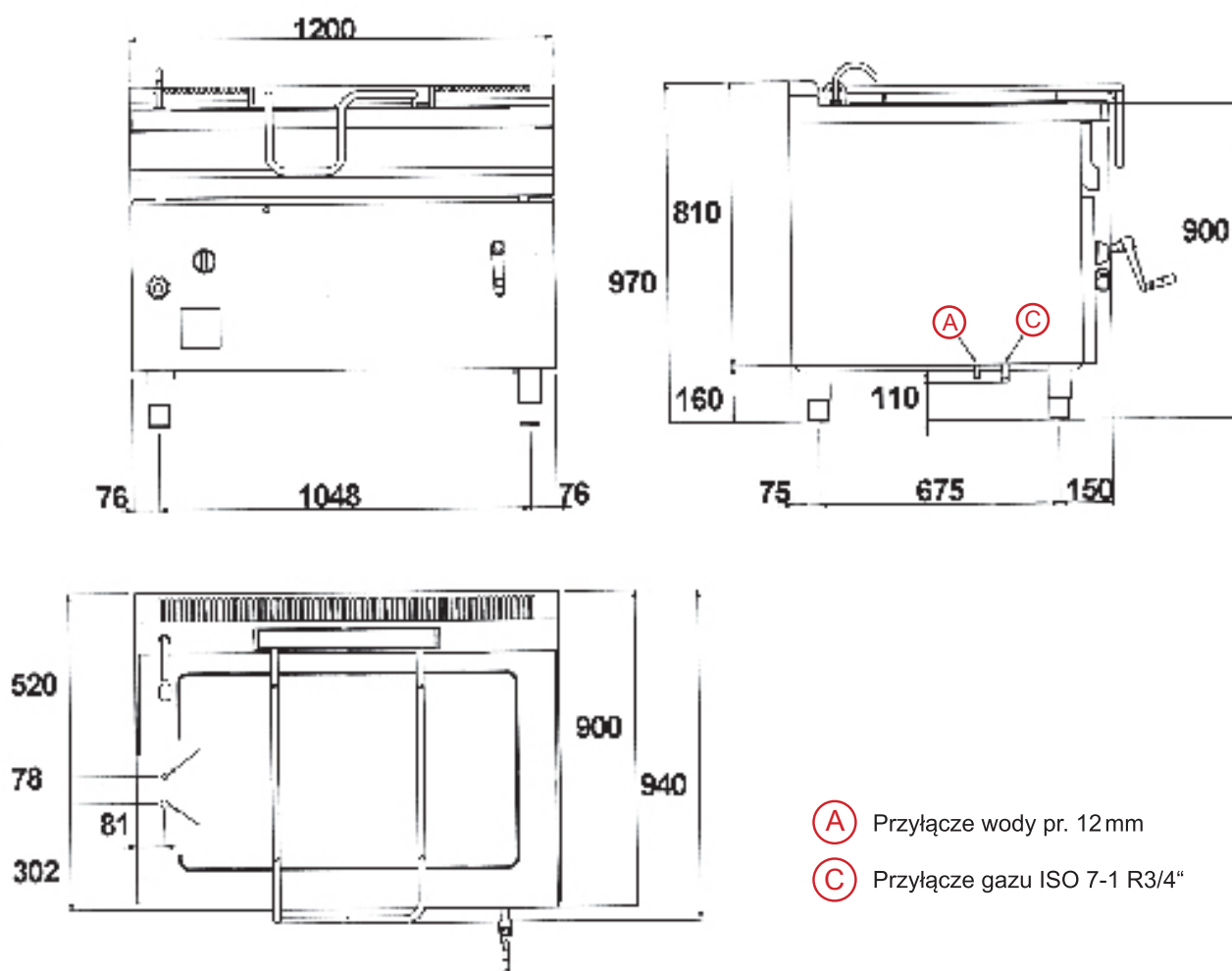
Schemat podłączenia silnika elektrycznego (rys. 11)



- (MA)** Listwa zaciskowa
- (F1)** Bezpiecznik 3,15 A
- (F2)** Bezpiecznik 16 A
- (SE2)** Przełącznik obrotów
- (M1)** Wyłącznik krańcowy

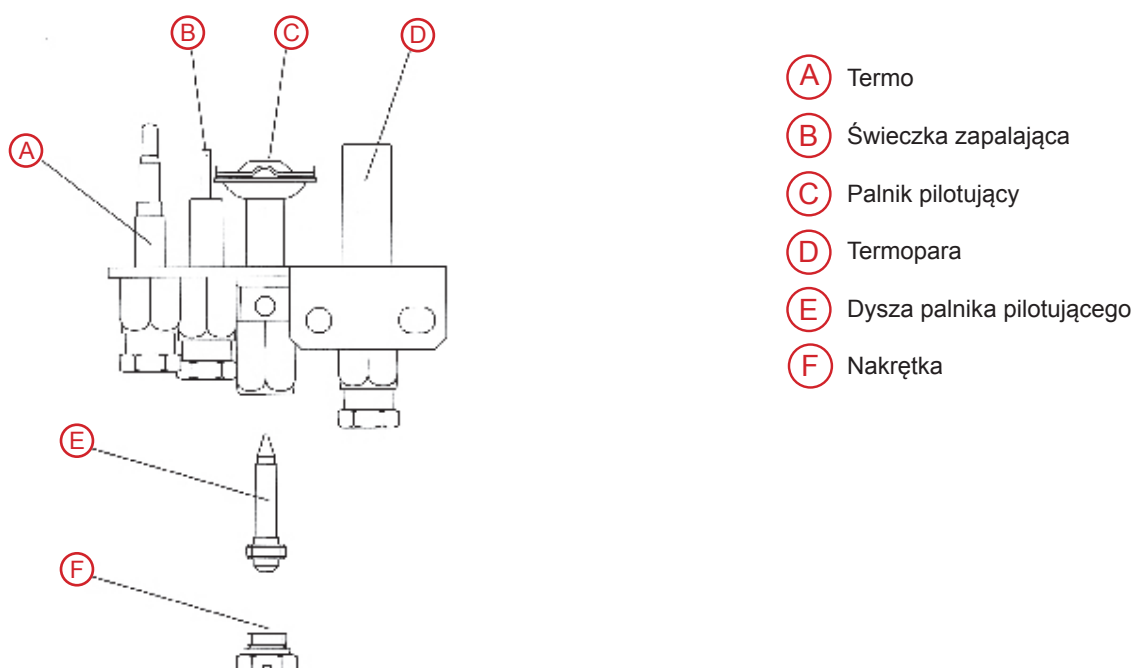
- (M2)** Wyłącznik krańcowy
- (RS)** Stycznik 1P 30A podnoszenia
- (RD)** Stycznik 1P 30A opuszczania
- (Mm)** Silnik jednofazowy
- (Co)** Kondensator

Wymiary z przyłączami BR120-912G (rys.12)

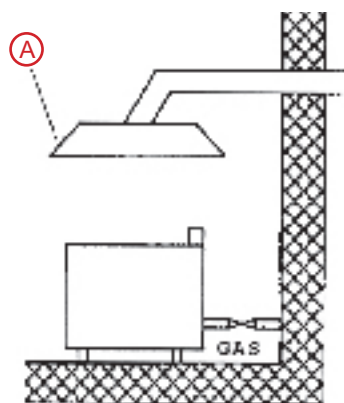


- (A) Przyłącze wody pr. 12 mm
- (C) Przyłącze gazu ISO 7-1 R3/4"

Zestaw palnika pilotującego BR120-912G (rys.14)

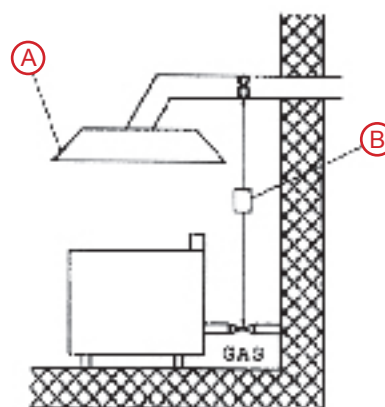


Wyciąg naturalny



Odprowadzenie wyciągu jest do przewodu kominowego. Wyciąg spalin zabezpiecza naturalny ciąg komina.

Wyciąg wymuszony



Odprowadzenie spalin jest wymuszone. Wyciąg spalin jest wspomagany wentylatorem (wyciąg wymuszony) Przy tym podłączeniu niezbędne jest zabezpieczenie dopływu gazu w przypadku awarii wentylatora.