



Łódzkie Zakłady Metalowe LOZAMET Spółka z o.o.

91-202 Łódź , ul.Warecka 5  
Skr. pocztowa 42, 91-101 Łódź  
telefon: (042) 613 40 01  
fax: (042) 613 40 09  
fax: (042) 613 40 10  
internet: [www.lozamet.com.pl](http://www.lozamet.com.pl)  
e-mail: [lozamet@lozamet.com.pl](mailto:lozamet@lozamet.com.pl)  
[info@lozamet.com.pl](mailto:info@lozamet.com.pl)

*DOKUMENTACJA TECHNICZNO-RUCHOWA*

# **LINIA 700**

## **KUCHNIA ELEKTRYCZNA Z PIEKARNIKIEM Z TERMOOBIEGIEM**

**TYP: ELH.40.3/7**

Dotyczy wyrobów od numeru seryjnego; 0115  
do numeru seryjnego;

# SPIS TREŚCI

Strona

<b>1</b>	<b>CHARAKTERYSTYKA .....</b>	<b>3</b>
1.1	Zastosowanie .....	3
1.2	Charakterystyka techniczna.....	3
1.3	Ogólny opis .....	3
<b>2</b>	<b>INSTRUKCJA MONTAŻU.....</b>	<b>3</b>
2.1	Ustawienie .....	4
2.2	Montaż wyposażenia dodatkowego .....	4
2.3	Przyłączenie do instalacji.....	4
2.3.1	Przyłączenie do instalacji elektrycznej .....	4
<b>3.</b>	<b>INSTRUKCJA OBSŁUGI .....</b>	<b>6</b>
3.1	Przygotowanie kuchni do pracy .....	6
3.2	Próbny rozruch.....	6
3.3	Czynności podczas pracy .....	7
3.3.1	Włączanie płytek do gotowania.....	7
3.3.2	Włączanie piekarnika.....	7
3.3.3	Czynności podczas przygotowywania produktów na płytkach do gotowania .....	7
3.3.4	Czynności podczas pieczenia w piekarniku.....	7
3.4	Czynności po zakończeniu pracy.....	8
3.5	Uwagi eksploatacyjne.....	8
3.5.1	Naczynia do gotowania i smażenia .....	9
<b>4</b>	<b>WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY .....</b>	<b>9</b>
<b>5</b>	<b>INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY .....</b>	<b>10</b>
5.1	Konserwacja bieżąca .....	10
5.2	Konserwacja okresowa .....	11
5.3	Naprawy i remonty .....	11
5.4	Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy.....	11
<b>6</b>	<b>WYPOSAŻENIE STANDARDOWE I DODATKOWE .....</b>	<b>12</b>
<b>7</b>	<b>WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH. ....</b>	<b>12</b>
<b>8</b>	<b>OPISY ZAŁĄCZONYCH RYSUNKÓW.....</b>	<b>13</b>

# 1 CHARAKTERYSTYKA

## 1.1 Zastosowanie

Kuchnie stosuje się do przyrządzania produktów spożywczych wymagających gotowania, smażenia, pieczenia, itp. Przeznaczone są do eksploatacji w zakładach zbiorowego żywienia.

## 1.2 Charakterystyka techniczna

Dane przyłączenia	ELH.40.3/7
Zasilanie – przewód z wtyczką	3N~50 Hz, 400V, 32A
Wymagane zabezpieczenie instalacji elektrycznej	25 A

Dane techniczne		ELH.40.3/7
Moc znamionowa	kW	12,23
Prąd znamionowy	A	21,9
Ilość płyt do gotowania	szt	4
Wymiary płyt do gotowania	mm	Kwadratowe 220 x 220
Moc płyt grzewczych	W	4 x 2400
Moc piekarnika	kW	2,63
Zakres regulacji temperatury piekarnika	° C	70÷270
Wymiary piekarnika (szerokość x głębokość x wysokość)	mm	560 x 370/390 x 320
Ruszt piekarnika	-	GN1/1
Masa	kg	100

## 1.3 Ogólny opis

Kuchnia typu ELH.40.3/7 jest wolnostojącą kuchnią elektryczną z czterema płytkami do gotowania oraz piekarnikiem z wymuszonym termoo obiegiem powietrza wewnątrz jego komory.

Do ważniejszych zespołów należą:

- **Obudowa** wykonana ze stali kwasoodpornej
- **Górna płyta kuchenki** wykonana ze stali kwasoodpornej. Posiada dookoła obrzeże zapobiegające wylewaniu się na zewnątrz kuchni przelewającej się zawartości naczynia. W górnej płycie osadzono płytki do gotowania których pola grzejne wykonane są z wysokojakościowego żeliwa szarego powleczonego lakierem termoochronnym.
- **Układ grzewczy** płytki do gotowania umożliwia sześciostopniową regulację mocy grzewczej. Płytki posiada wbudowany ogranicznik wyłączający automatycznie część mocy grzewczej w przypadku użycia niewłaściwego naczynia lub pracy płytki bez ustawionego na niej naczynia. Zapobiega to przegrzaniu płytki do gotowania.
- **Piekarnik** wykonany ze stali kwasoodpornej. Ogrzewany jest za pomocą grzałki elektrycznej o mocy 2,6 kW umieszczonej na tylnej ścianie komory piekarnika. Obieg powietrza wymuszony jest za pomocą wentylatora umieszczonego na tylnej ścianie komory piekarnika za grzałką. Regulator temperatury umożliwia regulację w zakresie 70÷270°C. Piekarnik wyposażony jest w prowadnice do rusztów, tac oraz pojemników funkcjonalnych o module GN1/1
- **Instalacja elektryczna kuchni** przystosowana jest do zasilania napięciem: 3N ~400V, 50 Hz ; 3 ~230V, 50 Hz ; ~ 230V, 50 Hz .

## 2 INSTRUKCJA MONTAŻU

Pomieszczenie przeznaczone do eksploatacji kuchni powinno posiadać:

- odpowiednią instalację elektryczną oraz skuteczną instalację ochronną
- skuteczną wentylację
- dobre oświetlenie

## **2.1 Ustawienie**

Kuchnie można eksploatować jako urządzenie wolnostojące lub ustawione w blok z innymi urządzeniami linii gastronomicznej o module 700.

Ustawić urządzenie na twardym, niepalnym podłożu i wypoziomować za pomocą regulowanych nóg. W przypadku gdy urządzenie ma być ustawione w pobliżu ścian, przegród, mebli kuchennych, wykończeń dekoracyjnych itp. powinny być one wykonane z materiałów niepalnych albo pokryte odpowiednim niepalnym, izolującym ciepło materiałem (zaleca się zachować minimalny odstęp od ścian co najmniej 100 mm, przy czym ściana powinna wytrzymać temp. min. 80°C oraz powinna być niepalna). Ponadto należy zwrócić uwagę na przestrzeganie przepisów dotyczących ochrony przeciwpożarowej.

## **2.2 Montaż wyposażenia dodatkowego**

W tylnej części kuchni można dodatkowo zamontować specjalną nadstawkę tylną (rys.1, poz.23). W tym celu należy zdjąć maskownicę tylną (rys.1 poz.24). Nadstawkę tylną (rys.1, poz.23) przykręcić do górnej ramy kuchni czterema wkrętami. Następnie zamontować maskownicę tylną (rys.1, poz.24).

## **2.3 Przyłączenie do instalacji**

**Podczas instalowania urządzenia należy przestrzegać następujących obowiązujących przepisów:**

- Normy, przepisy, zarządzenia budowlane i przeciwpożarowe.
- Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy.
- Normy, przepisy, zarządzenia dotyczące instalacji i urządzeń elektrycznych

**Instalator powinien:**

- Zapoznać się z informacjami umieszczonymi na tabliczce znamionowej
- Sprawdzić skuteczność działania wszystkich elementów urządzenia
- Zapoznać użytkownika z obsługą urządzenia  
Wentylacja

- 1) Pomieszczenie kuchenne powinno być dobrze wentylowane aby uzupełniać usuwane powietrze
- 2) Zaleca się ustawić urządzenie pod okapem wyciągu co zapewni szybkie odprowadzenie oparów
- 3) Regularnie czyścić filtry i przewody wentylacyjne. Do czyszczenia filtrów nie stosować palnych płynów i rozpuszczalników.
- 3) Okresowo sprawdzać wlot i wylot powietrza, czy nie są uszkodzone oraz czy przepływ nie jest utrudniony.

### **2.3.1 Przyłączenie do instalacji elektrycznej**

Kuchnie elektryczne ELH.40.3/7 standardowo przystosowane są do zasilania 3N~400V, 50 Hz oraz wyposażone w przewód przyłączeniowy 5 x 4 mm<sup>2</sup> o długości 3m zakończony wtyczką 3P+N+Z 32A 400V.


- 1) Sprawdzić zgodność parametrów instalacji elektrycznej z danymi z tabliczki znamionowej urządzenia.
- 2) Sprawdzić stan osprzętu elektrycznego.
- 3) Dokonać pomiaru ochrony przeciwporażeniowej / zerowanie lub uziemienie/.
- 4) Dokonać przyłączenia przewodu zasilającego do odpowiedniego gniazda zainstalowanego w pomieszczeniu.
- 5) Kuchnię ELH.40.3/7 można podłączyć bezpośrednio do instalacji elektrycznej pomieszczenia. Przewód zasilający należy doprowadzić do kuchni od ściennego wyłącznika odcinającego zasilanie, który powinien znajdować się w pomieszczeniu.

- A)** Jeśli kuchnia jest przystosowana do warunków zasilania w pomieszczeniu można wykorzystać standardowy przewód przyłączeniowy kuchni oraz dodatkową puszkę instalacyjną (nie występującą w wyposażeniu kuchni). Należy w takim przypadku:
- odłączyć wtyczkę z przewodu przyłączeniowego
  - zamontować puszkę instalacyjną w dogodnym miejscu w pomieszczeniu (puszkę można też zamontować na ramie dolnej kuchni przy lewym boku w pobliżu dławicy przewodu zasilającego ( rys.2, poz.13 ).
  - podłączyć przewód przyłączeniowy do odpowiednich zacisków listwy przyłączeniowej w puszcze instalacyjnej : L1,L2,L3, N, PE lub L1,L2,L3, PE lub L1 ,N,PE w zależności od wersji zasilania
  - doprowadzić do puszek instalacyjnych przewód instalacji elektrycznej pomieszczenia i podłączyć go do odpowiednich zacisków listwy przyłączeniowej w puszcze instalacyjnej : L1,L2,L3, N, PE lub L1,L2,L3, PE lub L1 ,N,PE w zależności od wersji zasilania.
- B)** Przewód zasilający można także doprowadzić bezpośrednio do listwy zaciskowej znajdującej się z lewej strony patrząc od przodu kuchni (rys.2, poz.6). Należy w takim przypadku dokonać odłączenia standardowego przewodu przyłączeniowego a następnie podłączenia przewodu o potrzebnej długości do odpowiednich zacisków listwy przyłączeniowej zgodnie z warunkami zasilania w pomieszczeniu wg schematów elektrycznych na stronie 6. Przewód poprowadzić przez dławicę w obudowie (rys.2, poz.4) do listwy zaciskowej kuchni (rys.2, poz.6). Odcinek przewodu zasilającego od dławicy (rys.2, poz.4) do listwy zaciskowej (rys.2, poz.6) powinien być w izolacji na bazie silikonowo - kauczukowej, odpornej na oleje tłuszczowe i temperaturę (180°C) i powinien posiadać parametry techniczne przewodu SILFLEX –EWKF.

Dostęp do listwy zaciskowej możliwy jest po zdjęciu panelu sterowania (rys.1, poz.13 ).

**W celu zdjęcia panelu sterowania należy:**

- odkręcić 4 wkręty mocujące panel przedni (rys.1, poz.14 )
  - wyciągnąć panel sterowniczy. Przy wyciąganiu panelu zachować ostrożność aby nie uszkodzić znajdującego się na nim osprzętu elektrycznego
  - po przyłączeniu w odpowiedni sposób przewodu zasilającego założyć panel sterowniczy postępując w odwrotnej kolejności
- 6) **Instalacja elektryczna**, do której ma być podłączone urządzenie powinna być wyposażona w środki odłączania na wszystkich biegunach zgodnie z PN-EN 60335-1.
- 7) **Przyłączenie do systemu ekwipotencjalnego**

Zacisk do przyłączenia zewnętrznych żył wyrównawczych oznaczony jest symbolem  i znajduje się z lewej strony na spodniej części obudowy kuchni za przednią nogą (rys.1, rys.2). Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić prawidłowość wykonania i skuteczność działania połączeń wyrównawczych zgodnie z PN-IEC-60364-4-41.

**URUCHOMIENIE MOŻE NASTĄPIĆ PO POTWIERDZENIU  
SKUTECZNOŚCI OCHRONY PRZECIWPORAŻENIOWEJ WYNIKAMI POMIARÓW**

## Listwa zaciskowa kuchni typu ELH.40.3/7 (rys.2, poz.6):

Zasilanie trójfazowe o napięciu międzyprzewodowym  $U=400V$  z przewodem neutralnym N i ochronnym PE

**3N ~ 400V, 50Hz**

**Przewód zasilający: 5 x 4 mm<sup>2</sup>**

Prąd znamionowy : 21,9 A

Zasilanie trójfazowe o napięciu międzyprzewodowym  $U=230V$  z izolowanym punktem zerowym

**3 ~ 230V, 50 Hz**

**Przewód zasilający: 4 x 6 mm<sup>2</sup>**

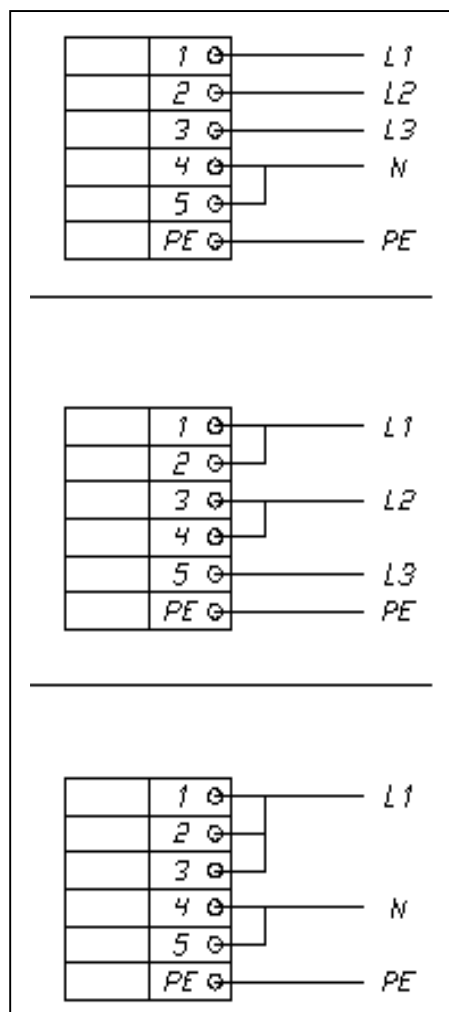
Prąd znamionowy : 37 A

Zasilanie jednofazowe o napięciu fazowym  $U=230V$ .

**~ 230V, 50 Hz**

**Przewód zasilający: 3 x 10 mm<sup>2</sup>**

Prąd znamionowy : 53 A



## 3. INSTRUKCJA OBSŁUGI

### 3.1 Przygotowanie kuchni do pracy

- Sprawdzić dane na opakowaniu i tabliczce znamionowej urządzenia, usunąć folię ochronną oraz elementy opakowania ze wszystkich elementów obudowy.
- Umyć obudowę, ciepłą wodą z detergentem celem usunięcia środków konserwujących
- Umyć komorę piekarnika ciepłą wodą z detergentem celem usunięcia środków konserwujących.
- Zapoznać się z DTR urządzenia w szczególności z instrukcją obsługi oraz wskazaniem BHP.

### 3.2 Próbny rozruch


- Włączyć urządzenie zgodnie z p.3.3.1
- Nastawić pokrętki regulatorów mocy grzejnej płytek do gotowania na pozycję „3” .Wygrzać płytki do gotowania bez garnka przez około 3 do 5 minut.  
**Jest to konieczne aby lakier ochronny pokrywający płytki uległ utwardzeniu.**  
Jeśli kuchnia uruchamiana jest po raz pierwszy lub po dłuższym okresie przestoju wtedy zaleca się płytki do gotowania wygrzać bez garnka przez około 30 minut przy nastawionych pokrętkach regulatorów mocy grzejnej na pozycję „1”. Ma to na celu usunięcie wilgoci.
- Włączyć piekarnik zgodnie z p. 3.3.2.
- Wygrzać piekarnik przez około 30÷40 minut przy nastawionej maksymalnej temperaturze aby wypalić ewentualne pozostałości substancji konserwujących.

### **3.3 Czynności podczas pracy**

#### **3.3.1 Włączanie płytek do gotowania**

- a) Ustawić naczynia ( garnki ) z przygotowywanym produktem na płytkach do gotowania ( rys.1 ; PG1, PG2, PG3, PG4 )
- b) Ustawić pokrętkę regulatora mocy grzewczej odpowiedniej płytki do gotowania (rys.1, poz.1, 2, 3, 4; rys.3) na wybraną pozycję od „1” do „6”. Powinna zapalić się zielona lampka (rys.1, poz.5, 6, 7, 8) sygnalizująca włączenie grzania odpowiedniej płytki.

#### **3.3.2 Włączanie piekarnika**

- c) Włączyć zasilanie piekarnika przez obrócenie pokrętki (rys.1, poz.9 i rys.4) na pozycję (  ) Powinna zapalić się zielona lampka (rys.1, poz.10 ) sygnalizująca włączenie zasilania oraz powinien załączyć się wentylator wymuszający obieg powietrza w komorze piekarnika.
- d) Ustawić pokrętkę (rys.1, poz.9; rys.4) na wybraną temperaturę od „70°C” do „270°C”. Powinna zaświecić się pomarańczowa lampka (rys.1 poz.11) sygnalizująca włączenie grzałki piekarnika.

#### **3.3.3 Czynności podczas przygotowywania produktów na płytkach do gotowania**

- 1) Moc grzewcza płytki do gotowania jest dozowana zgodnie z danym nastawieniem pokrętki regulatora mocy grzewczej.

Położenie pokrętki	Płytki o mocy 2400 W	Zastosowanie
	Załączona moc [ W ]	
0	0	Płytki wyłączone
1	248	Podtrzymywanie ciepła
2	368	Podgrzewanie małych ilości
3	552	Podgrzewanie dużych ilości
4	1104	Średnie temperatury gotowania
5	1656	Wysokie temperatury gotowania
6	2400	Początek gotowania 10÷15minut

- 2) Można ustawiać dwa garnki na jednej płytce , można przestawiać garnki z jednej płytki na drugą.
- 3) Kontrolować prace płytek do gotowania, nie dopuszczając do wykipienia potraw i zalania płytek. Nie należy kłaść mokrych garnków i pokrywek na płytkach.
- 4) Nie stawiać na jednej płytce do gotowania garnków i innych naczyń o masie większej niż 12kg
- 5) Nie dopuszczać do ogrzewania płytek bez ustawionych na nich garnków. Przed zdjęciem garnka z płytki należy wyłączyć zasilanie ustawiając pokrętkę regulatora na pozycję „0”.

#### **3.3.4 Czynności podczas pieczenia w piekarniku**

Podczas pieczenia w piekarniku:

- ustawić pokrętkę (rys.1 poz.9; rys.4) na wybraną temperaturę w zależności od rodzaju i wielkości pieczonego ciasta lub mięsa
- Osiągnięcie nastawionej temperatury sygnalizowane jest przez zgaśnięcie pomarańczowej lampki (rys.1 poz.12; rys.3 poz.9).
- po osiągnięciu nastawionej temperatury zaleca się wygrzać pusty piekarnik przez ok.20 minut aby temperatura ustabilizowała się
- podczas pieczenia w piekarniku układ regulacji będzie cyklicznie załączał i wyłączał grzałkę elektryczną utrzymując w ten sposób temperaturę co sygnalizowane jest zapalaniem oraz gaśnięciem pomarańczowej lampki.
- po wstawieniu żywności zamknąć drzwiczki piekarnika
- wypieki w foremce powinny być umieszczone na ruszcie i nie wystawać poza jego gabaryty. Zaleca się formy z jasnym dnem, gdyż formy ciemne pochłaniają zbyt wiele ciepła
- należy wystrzegać się zbyt mocnego nagrzewania ciasta i zbyt długiego przetrzymywania w nagrzanym piekarniku, gdyż powoduje to ciemnienie skórki i wyschnięcie ciasta

- nie ustawiać za wysokiej temperatury, może to spowodować nie wyrośnięcie ciasta lub zakalec
- przy pieczeniu mięsa na ruszcie należy umieścić pod nim blachę, aby tłuszcz nie ściekał bezpośrednio na spód piekarnika
- ostrożnie zamykać i otwierać drzwiczki piekarnika, aby nie spowodować wstrząsów piekarnika
- do wymowania rusztu używać specjalnego haczyka będącego na wyposażeniu kuchni

**Uwaga: Nie ustawiać zbyt wysokiej temperatury piekarnika z termoobiegiem przy pieczeniu ciast zwłaszcza typu sernik i ciasto drożdżowe. Obserwować wypiek. Gdy ciasto zaczyna się zbyt mocno przypiekać należy obniżyć temperaturę o ok. 20-30°C**

**W piekarniku można opiekać wstępnie wypieczone ciasta lub ciasta zamrożone.**

W poniższych tablicach podano orientacyjne temperatury i czasy pieczenia.

#### **Pieczenie mięsa**

Rodzaj mięsa	Temperatura ( °C )	Czas pieczenia ( godz. )
Pieczony indyk 4 – 8 kg	200	4 ÷ 5 ½
Pieczona kaczka	200	1 ½ ÷ 2 ½
Pieczony kapłon	200	2 ÷ 2 ½
Udziec barani	200	1 ÷ 1 ½
Pieczony bażant	200	1 ÷ 1 ½
Pasztety	140 ÷ 160	1 ÷ 2 ½

#### **Temperatury wypieków**

Rodzaj pieczonego ciasta	Temp. wstępnego nagrzania piekarnika (°C)	Temperatura pieczenia(°C)	Czas pieczenia ciasta (min)	Półka od dołu
Bezy, ciasta piaskowe	170	160	40 ÷ 50	2
Torty owocowe	170	160	60 ÷ 70	2
Babki piaskowe	170	150 ÷ 160	20 ÷ 40	2 – 3
Biszkopty	170	150 ÷ 160	20 ÷ 30	3
Twarde ciastka	180	180	30 ÷ 50	3
Ciasto drożdżowe	180	170	40 ÷ 50	3
Ciasto półkruche	200	180	40 ÷ 60	3
Ciasto kruche	220	200	25 ÷ 40	3
Ciasto dmuchane ptysiowe	220	200	15 ÷ 20	2
Ciasto francuskie	230 ÷ 250	200 ÷ 220	15 ÷ 20	3

### **3.4 Czynności po zakończeniu pracy**

Po zakończonej pracy należy:

- Ustawić pokręta regulatorów mocy grzejnej płytek do gotowania oraz pokręta pozycji pracy piekarnika (rys.1 poz.1,2,3,4 ,9 ) w położeniu „O”, nastąpi wyłączenie zasilania.
- Otworzyć drzwiczki piekarnika, odczekać aż urządzenie ostygnie.
- Całość umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem środka do mycia.

### **3.5 Uwagi eksploatacyjne**

1. Płytki do gotowania wyposażone są w **ograniczniki mocy grzewczej** wyłączające część energii, zabezpieczając w ten sposób płytkę przed przegrzaniem. Działa w przypadku zbyt małego odbioru ciepła z powierzchni płytki spowodowanego zastosowaniem niewłaściwego garnka lub innego naczynia ( rondla , patelni ) oraz grzaniem płytek bez garnków.
2. Ogranicznik samoczynnie ponownie załączy pełną moc po schłodzeniu płytki i jej ponownym załączeniu lub po postawieniu właściwego garnka i zapewnieniu właściwego odbioru ciepła.
3. Na otwartych drzwiczkach piekarnika nie stawiać przedmiotów o masie większej niż 20kg.
4. Temperatura w piekarniku utrzymywana jest samoczynnie. Po załączeniu piekarnika grzałka grzeje aż do uzyskania ustawionej temperatury, następnie zostaje wyłączona i ponownie włączona, gdy temperatura zacznie spadać. Objawia się to przez cykliczne gaśnięcie oraz zapalanie się pomarańczowej lampki (rys.1, poz.11).



### 3.5.1 Naczynia do gotowania i smażenia

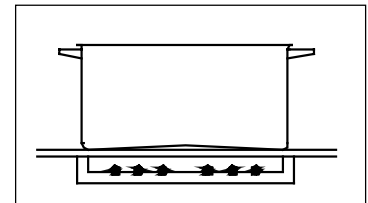
Badania wykazały, że kształt i średnica dna naczynia ma decydujące znaczenie dla uzyskania dobrego efektu gotowania bez strat energii. Zaleca się aby średnica garnka nie była mniejsza od rozmiary płytki do gotowania. Do wszystkich rodzajów użytkowania zalecamy naczynia o płaskich dnach bez jakichkolwiek deformacji. Naczynie może mieć tylko nieznacznie wypukłe dno, gdyż ciepło powodując jego rozszerzenie wywołuje efekt przylegania do płytki grzejnej. Wypukłość dna garnka nigdy nie powinna przekraczać następującej wielkości

Średnica [mm]	Wypukłość dna [mm]
220	≤ 0,8

Rodzaj dna naczynia jest bardzo ważny dla uzyskania dobrego kontaktu powierzchni dna z powierzchnią płytki. Naczynie nie może być zbyt wypukłe, gdyż powietrze pomiędzy dnem i płytką staje się zbyt gorące i ogranicznik temperatury wyłącza część energii, co powoduje przedłużenie czasu podgrzewania. Garnek nie może być zbyt mały gdyż następuje wtedy strata energii.

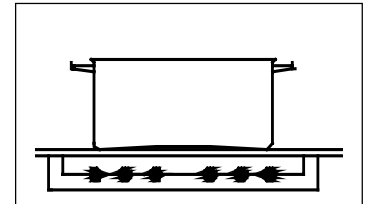
#### Przypadek 1

Naczynie o prawidłowym rozmiarze. Dno nie jest zbyt cienkie. Całe ciepło zostaje pochłonięte przez dno naczynia. Idealne, szybkie i ekonomiczne gotowanie.



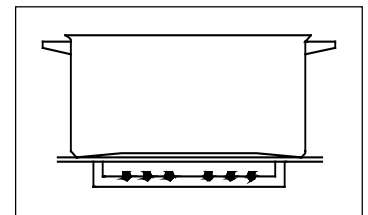
#### Przypadek 2

Naczynie jest zbyt małe, występuje strata energii. Możliwość wykipienia produktu, spalenia lub przypalenia na płycie. Trudność oczyszczenia płytek.

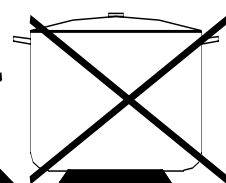
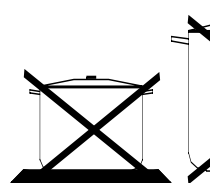
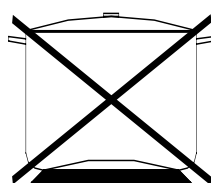
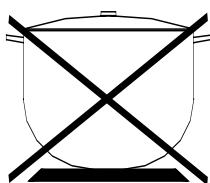
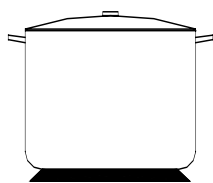


#### Przypadek 3

Naczynie jest zbyt duże. Długi czas podgrzewania, gdyż duża powierzchnia dna naczynia wystaje poza płytkę. Strata energii.



**Garnek prawidłowo dobrany**



**Garnki nieprawidłowo dobrane**

**NALEŻY STOSOWAĆ TYLKO NACZYNIĄ METALOWE  
ZABRANIA SIĘ UŻYWANIA INNYCH NACZYŃ NIŻ METALOWE**

## 4 WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY

Przed przystąpieniem do pracy obsługujący powinien zapoznać się z zasadami:

- bezpiecznej eksploatacji urządzeń elektrycznych,
- pracy w zapleczu kuchennym,
- prawidłowej eksploatacji kuchni elektrycznej na podstawie niniejszej instrukcji obsługi,
- udzielania pierwszej pomocy w nagłych wypadkach.

## **Szczególnie ważne jest, aby:**

- 1) Przed montażem urządzenia zdjąć opakowanie, usunąć folię ochronną i upewnić się, czy urządzenie jest w nienaruszonym stanie. W razie wątpliwości nie użytkować go i zwrócić się do specjalisty. Materiał opakowaniowy nie powinien znajdować się w zasięgu dzieci, ponieważ stanowi potencjalne zagrożenie (torebki plastikowe, deski, gwoździe itp.)
- 2) Instalować urządzenie zgodnie z DTR.
- 3) Nie dopuszczać do instalacji, wykonywania napraw, regulacji i obsługi osób do tego nie uprawnionych oraz nie przeszkolonych.
- 4) Nie wykonywać żadnych przeróbek niezgodnych z dokumentacją urządzenia.
- 5) Zwracać uwagę na dzieci w czasie pracy urządzenia, gdyż nie znają one zasad jego obsługi. Szczególnie gorące płytki do gotowania mogą być przyczyną poparzenia.
- 6) Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- 7) Uważać aby elektryczne przewody przyłączeniowe nie dotykały gorących części.
- 8) Nie dopuszczać do zanieczyszczenia płytek do gotowania. Zabrudzoną płytkę oczyścić i wysuszyć natychmiast tylko i **wyłącznie po wystudzeniu**.
- 9) Nie uderzać w płytki do gotowania oraz w pokrętła.
- 10) Nie zostawiać w komorze piekarnika materiałów łatwopalnych takich jak np. torebki foliowe, papier, tworzywa sztuczne, itp.
- 11) W przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowej pracy, wyłączyć urządzenie. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane w autoryzowanej stacji serwisowej przez uprawnionych specjalistów.
- 12) Stosować tylko oryginalne części zamienne. Nieprzestrzeganie powyższego może zagrozić bezpieczeństwu urządzenia i użytkowników.
- 13) Stosować urządzenie wyłącznie do celów, do jakich je zaprojektowano. Wszelkie inne zastosowania są nieodpowiednie i należy je traktować jako niebezpieczne.
- 14) Podczas obsługi zachować ostrożność i nie dotykać części, z którymi kontakt może spowodować poparzenie.
- 15) W razie poparzenia niezwłocznie udzielić pierwszej pomocy.
- 16) Zapewnić odpowiednią wydajność urządzeń wentylacyjnych do odprowadzania oparów.
- 17) W razie skaleczenia, poparzenia lub porażenia prądem elektrycznym, niezwłocznie udzielić pierwszej pomocy,
- 18) **Zabrania się mycia i polewania urządzenia za pomocą strumienia bieżącej wody. Nieprzestrzeganie tej zasady grozi uszkodzeniem urządzenia i porażeniem prądem elektrycznym obsługi.**

## **5 INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY**

### **KONSERWACJE CZYSZCZENIE I OBSŁUGĘ TECHNICZNĄ NALEŻY PRZEPROWADZIĆ TYLKO WTEDY GDY URZĄDZENIE JEST ZIMNE**

#### **5.1 Konserwacja bieżąca**

Konserwacja bieżąca polega na utrzymywaniu w czystości urządzenia oraz jego otoczenia i naczyń. Należy dbać o to, aby na powierzchni płytek do gotowania nie pozostawały przywarte resztki potraw. Płytki do gotowania czyścić wilgotną szmatką. Znacznie zanieczyszczone płytki czyścić wilgotną szmatką z dodatkiem detergentu. Należy uważać aby przy zeskrobywaniu przywartych resztek potraw nie uszkodzić powierzchni płytek.

Płytki do gotowania po myciu utrzymywać zawsze w stanie suchym przez krótkie ich podgrzanie przy położeniu pokrętła regulatora mocy grzewczej na pozycji „1”.  
Od czasu do czasu powierzchnie płytki powlec warstewką oleju.

Powierzchnie ze stali nierdzewnej myć gorącą wodą z detergentem i wytrzeć do sucha miękką szmatką. Nie używać środków mogących rysować powierzchnie jak stalowa wata, stalowe szczotki lub skrobaki. Środek czyszczący nie może zawierać substancji zawierających chlor lub środki ściernie, ponieważ są one szkodliwe dla powierzchni ze stali nierdzewnej.

## **5.2 Konserwacja okresowa**

Poza bieżącymi czynnościami konserwacyjnymi, do użytkowania kuchni należy jej okresowa kontrola. Po okresie gwarancji raz na rok należy zlecić dokonanie przeglądu technicznego serwisowi.

## **5.3 Naprawy i remonty**

Producent kuchni elektrycznych ŁÓDZKIE ZAKŁADY METALOWE "LOZAMET", poprzez swoją służbę serwisową zapewnia naprawy i przeglądy u odbiorcy oraz przeprowadza naprawy w siedzibie producenta. Wszystkie czynności regulacyjne i naprawcze powinny być wykonywane przez uprawnionego specjalistę.

**Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe lub niezgodne z zaleceniami podanymi w niniejszej dokumentacji użytkowanie wyrobu.**

## **5.4 Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy**

<b>OBJAWY</b>	<b>PRZYCZYNA</b>	<b>SPOSÓB USUNIĘCIA</b>
Po obróceniu pokręteł regulatorów mocy grzejnej w poz. od „1” do „6” nie świecą zielone lampki, nie można załączyć układu grzewczego.	Brak zasilania	Sprawdzić czy jest napięcie w instalacji elektrycznej oraz czy urządzenie jest podłączone do instalacji. Jeśli nadal nie daje się włączyć należy zgłosić je do naprawy.
Po obróceniu pokręteł regulatorów mocy grzejnej w poz. od „1” do „6” nie świecą zielone lampki, ale można załączyć układ grzewczy.	Uszkodzenie lampki	Zgłosić urządzenie do naprawy. Wymienić uszkodzoną lampkę.
Po obróceniu pokręteł regulatorów mocy grzejnej w poz. od „1” do „6” świecą się zielone lampki, nie można załączyć układu grzewczego ,płytką do gotowania nie działa.	Uszkodzenie płytki do gotowania	Zgłosić urządzenie do naprawy
Po obróceniu pokręteł regulatorów mocy grzejnej w poz. od „1” do „6” świecą się zielone lampki układ grzewczy działa prawidłowo przez pewien czas a następnie widoczne jest zmniejszenie wydzielanej mocy cieplnej.	Zadziałał wbudowany ogranicznik mocy grzewczej.	Brak odbioru ciepła - niewłaściwe użytkowanie urządzenia , złe naczynie lub jego brak. Ustawić na ogrzewanym obszarze właściwe naczynie. Jeśli urządzenie nadal pracuje niewłaściwie zgłosić je do naprawy
Po obróceniu pokręteł regulatora temperatury piekarnika na dowolną temperaturę nie świeci się zielona, ani pomarańczowa lampka, nie można załączyć wentylatora ani układu grzewczego.	Brak zasilania.	Sprawdzić czy jest napięcie w instalacji elektrycznej oraz czy urządzenie jest podłączone do instalacji. Jeśli nadal nie daje się włączyć należy zgłosić piekarnik do naprawy.
Po obróceniu pokręteł regulatora temperatury w poz. ( ☼ ) nie świeci zielona lampka, ale załącza się wentylator.	Uszkodzenie lampki.	Zgłosić urządzenie do naprawy. Wymienić uszkodzoną lampkę.
Po obróceniu pokręteł regulatora temperatury w poz. ( ☼ ) świeci się zielona lampka, ale nie załącza się wentylator.	Uszkodzenie wentylatora	Zgłosić urządzenie do naprawy. .
Po obróceniu pokręteł regulatora temperatury na dowolną temperaturę nie świeci pomarańczowa lampka, ale załącza się układ grzewczy.	Uszkodzenie lampki.	Zgłosić urządzenie do naprawy. Wymienić uszkodzoną lampkę.
Po obróceniu pokręteł regulatora temperatury na dowolną pozycję pracy świeci się zielona lampka ale nie załącza się układ grzewczy.	Uszkodzenie grzałki elektrycznej. Uszkodzenie regulatora temperatury.	Zgłosić urządzenie do naprawy. Wymienić uszkodzoną grzałkę. Wymienić uszkodzony regulator temperatury.

## **6 WYPOSAŻENIE STANDARDOWE I DODATKOWE**

Standardowo kuchnie z piekarnikiem z termoobiegiem wyposażone są w:

- Przewód zasilający z wtyczką
- Ruszt piekarnika EL.P.80.02.03.00.0/7
- Uchwyt do wyjmowania rusztu z piekarnika GL.A.40.11.00.00.0
- Dokumentację Techniczno-Ruchową
- Kartę gwarancyjną

Dodatkowo można zamówić :

- Tace do piekarnika GN1/1
- Nadstawkę tylną ( rys. 1, poz.23)

## **7 WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH.**

<b>Nazwa części</b>	<b>Nr rysunku lub normy</b>	<b>rysunek</b>	<b>pozycja</b>
Płytko do gotowania kw220x220, 2600W/240V	EGO 11.22454.233	1	PG1;PG2;PG3;PG4
Lampka sygnalizacyjna zielona	CO27500NAH	1	5,6,7,8,10
Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa	CO27500NAF	1	11
Wyłącznik krzywkowy	EGO 49.27215.020	1	1,2,3,4
Pokrętko 0° - oś 6/4.6 mm	EH.A.10.05.01.00.0/0	1	1,2,3,4
Pokrętko 180° - oś 6/4.6 mm	EH.A.10.05.01.00.0/180	1	9
Oznacznik pierścieniowy 0-6	EL.A.44.00.00.01.0	1	1,2,3,4
Stopa G 11/2×125	G 11/2 125mm	1	21
Grzałka piekarnika 2,6 kW	EL.P.80.03.03.00.0/7	2	7
Wentylator (mieszacz powietrza)	A WP-01 ASPA	2	8
Regulator temperatury	EGO 55.19062.800	2	4
Łącznik krzywkowy	EGO 46.23966.950	2	3
Oznacznik pierścieniowy -270°C termoobieg	EL.P.80.03.00.04.0/7	1	9
Zawias lewy	700.008 (36M0100)	1	20
Zawias prawy	700.009 (36M0110)	1	20
Wspornik zawiasu	700.001 (36M0270)	1	21
Uszczelka drzwiczek (górną i boczną) VGL-LAR 08/031X	GL.A.42.10.00.00.0	1	19
Uszczelka drzwiczek (dolną) ILE-LAR 08/0X2X	EL.P.80.00.00.07.0/7	1	19
Uchwyt do rusztu piekarnika	GL.A.40.11.00.00.0		
Nadstawka tylną		1	23

## **8 OPISY ZAŁĄCZONYCH RYSUNKÓW.**

### **RYSUNEK 1 - Budowa kuchni ELH.40.3/7**

1. Wyłącznik główny i regulator mocy grzewczej płytki PG1
2. Wyłącznik główny i regulator mocy grzewczej płytki PG2
3. Wyłącznik główny i regulator mocy grzewczej płytki PG3
4. Wyłącznik główny i regulator mocy grzewczej płytki PG4
5. Lampka zielona sygnalizująca włączenie zasilania płytki PG1
6. Lampka zielona sygnalizująca włączenie zasilania płytki PG2
7. Lampka zielona sygnalizująca włączenie zasilania płytki PG3
8. Lampka zielona sygnalizująca włączenie zasilania płytki PG4
9. Pokrętło pozycji pracy i regulacji temperatury piekarnika
10. Lampka sygnalizująca włączenie zasilania piekarnika
11. Lampka sygnalizująca włączenie regulacji temperatury piekarnika
12. Płyta górna
13. Panel przedni
14. Wkręty mocujące panel
15. Drzwiczki piekarnika
16. Uchwyt drzwiczek piekarnika
17. Prowadnica rusztu
18. Ruszt
19. Uszczelka drzwiczek
20. Zawias
21. Noga regulowana
22. Otwory do montażu łączników
23. Nadstawka tylna- wyposażenie dodatkowe
24. maskownica tylna

### **PG1, PG2, PG3, PG4 – płytki do gotowania 2400W/230V**

#### **A przyłączy instalacji elektrycznej płytek do gotowania**

- ▽ przyłączy przewodu ekwipotencjalnego

### **RYSUNEK 2 – Rozmieszczenie elementów instalacji elektrycznej**

1. Płytki do gotowania
2. Wyłącznik główny i regulator mocy grzewczej płytek
3. Włącznik i regulator temperatury piekarnika
4. Dławica przewodu zasilającego w (obudowie)
5. Przewód zasilający
6. Listwa przyłączeniowa zasilania
7. Grzałka piekarnika 2,6 kW
8. Wentylator
9. Kapilara regulatora temperatury piekarnika
10. Lampki sygnalizujące grzanie płyt do gotowania
11. Lampka sygnalizująca włączenie piekarnika
12. Lampka sygnalizująca pracę grzałki piekarnika
13. Puszka instalacyjna (nie ma w wyposażeniu kuchni )

### **RYSUNEK 3 – Pokrętło regulatora mocy płytki grzewczej**

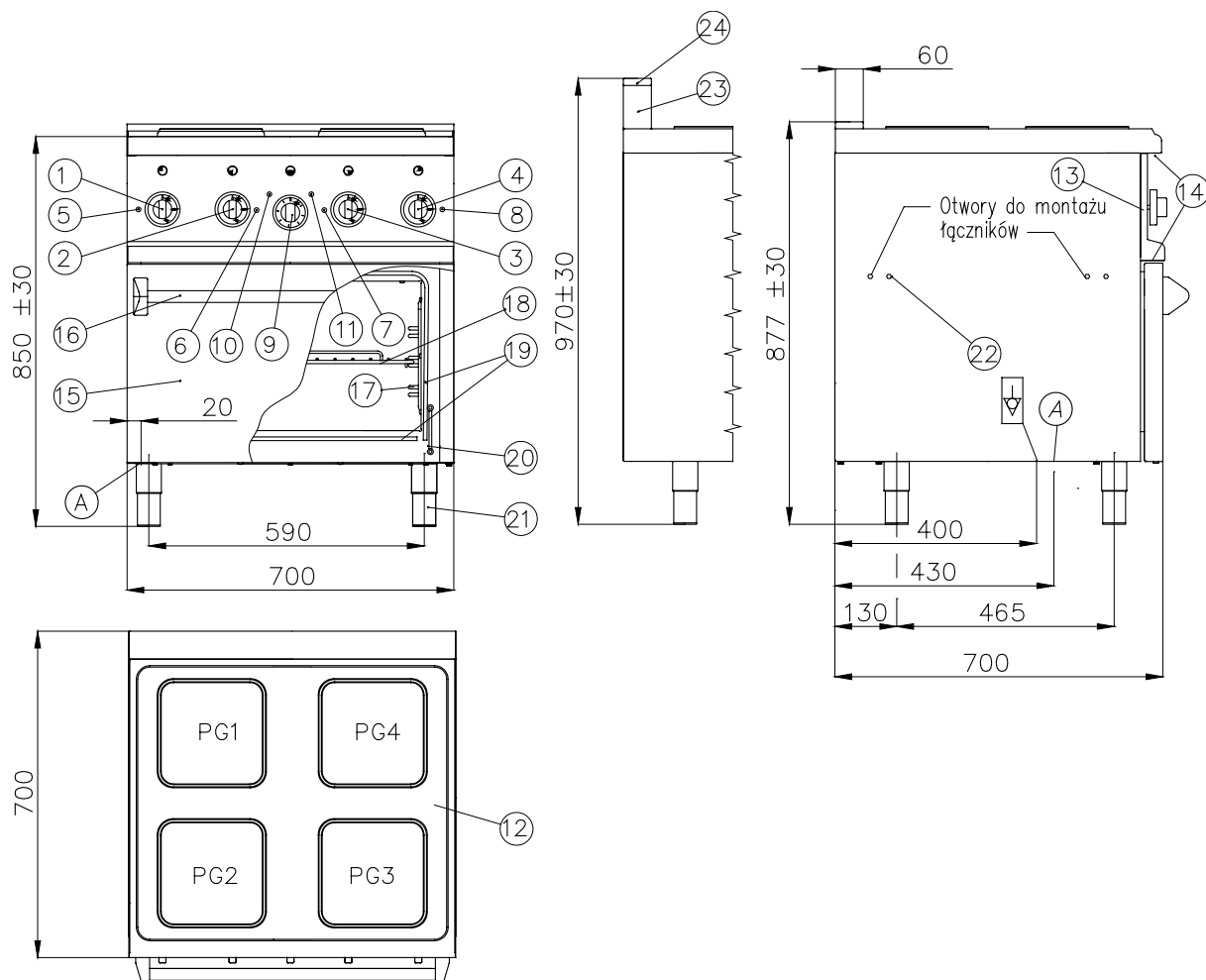
### **RYSUNEK 4 – Pokrętło regulatora temperatury piekarnika**

## **RYSUNEK 5 – Schemat elektryczny – połączenia płyt do gotowania**

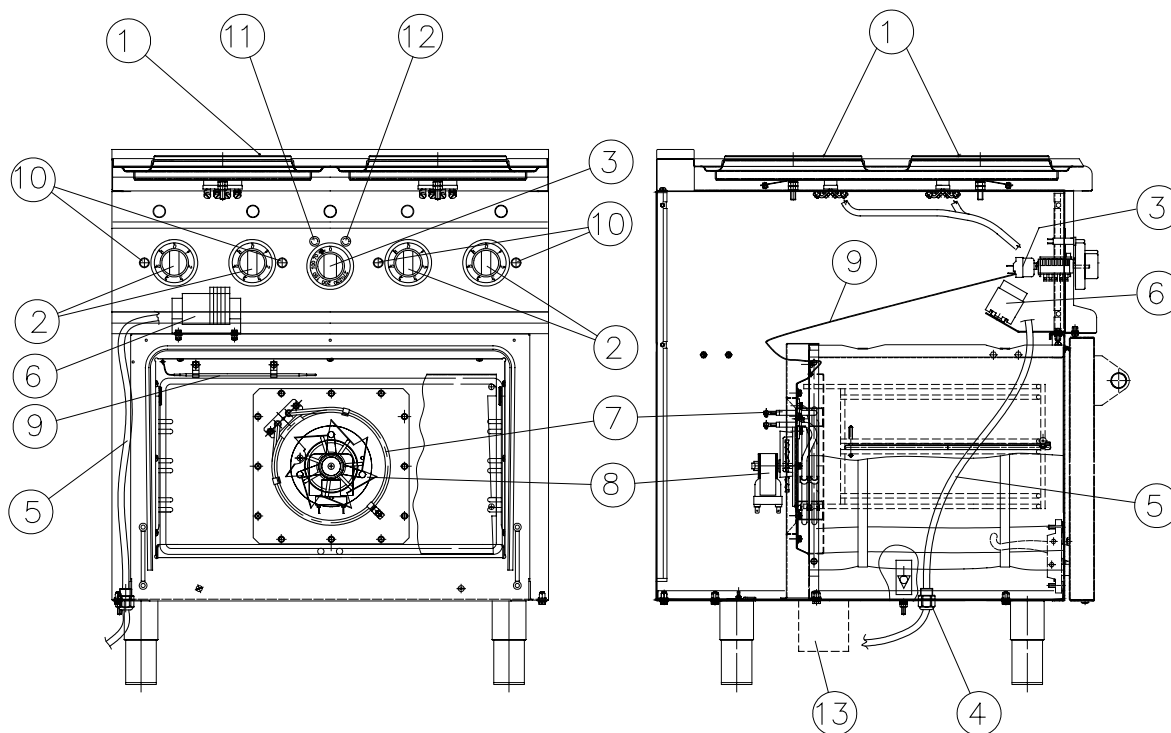
## **RYSUNEK 6 – Schemat elektryczny – połączenia piekarnika**

X1	- Listwa zaciskowa zasilania płytek do gotowania i piekarnika
S1 ,S2, S3, S4	- Wyłączniki główne i regulatory mocy grzewczej płytek do gotowania
S5	- Łącznik krzywkowy piekarnika
E1, E2, E3, E4	- Płytki grzewcze (do gotowania)
E5	- Grzałka piekarnika ( 2,6 kW )
B1	- Regulator temperatury piekarnika
H1, H2, H3, H4	- Lampki sygnalizacyjne zielone -załączenia grzania płyt do gotowania
H5	- Lampka sygnalizacyjna zielona - włączenie zasilania piekarnika
H6	- Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa- prace grzałki piekarnika
K1	- Stycznik grzałki piekarnika
M1	- Wentylator

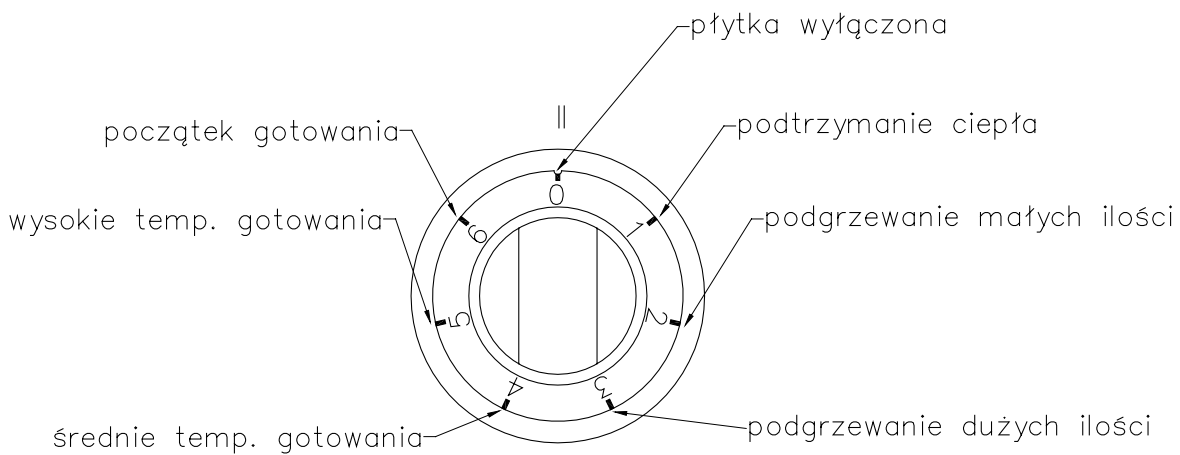
## **RYSUNEK 7 – Schematy regulacji mocy płytek do gotowania**



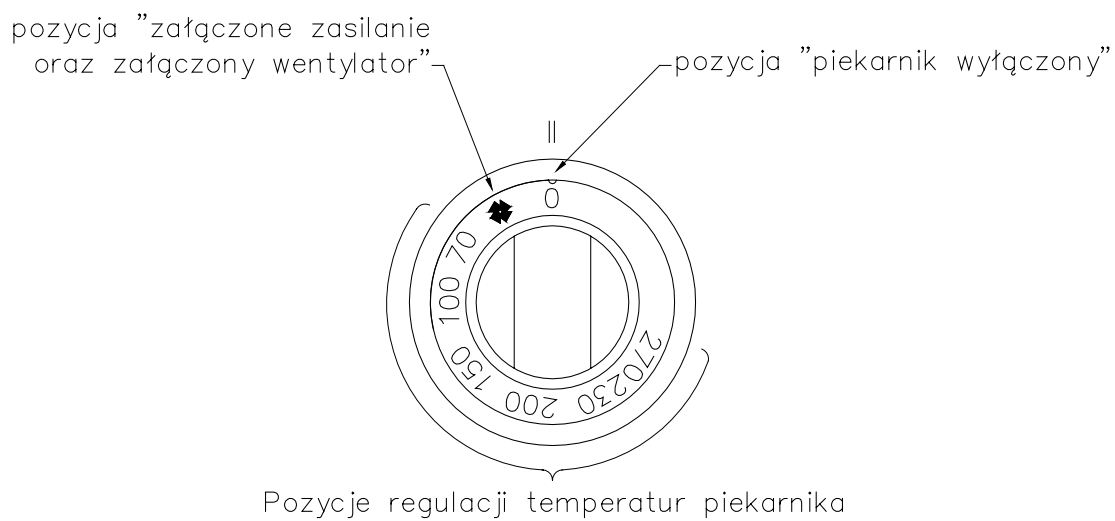
**Rysunek 1 - Budowa kuchni ELH.40.3/7**



**Rysunek 2 - Rozmieszczenie elementów instalacji elektrycznej**

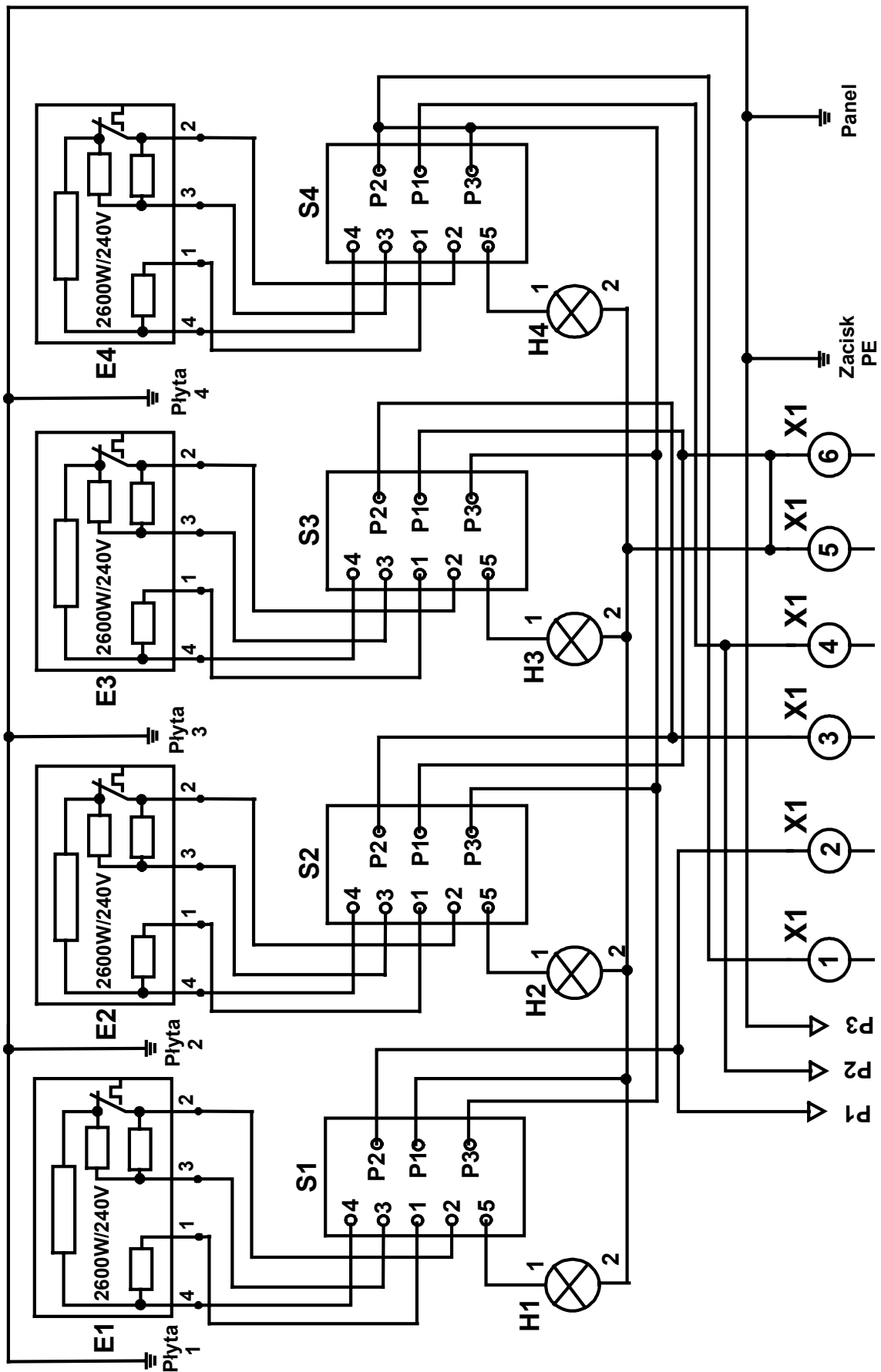


**Rysunek 3 – Pokrętko regulatora mocy płytki grzewczej**

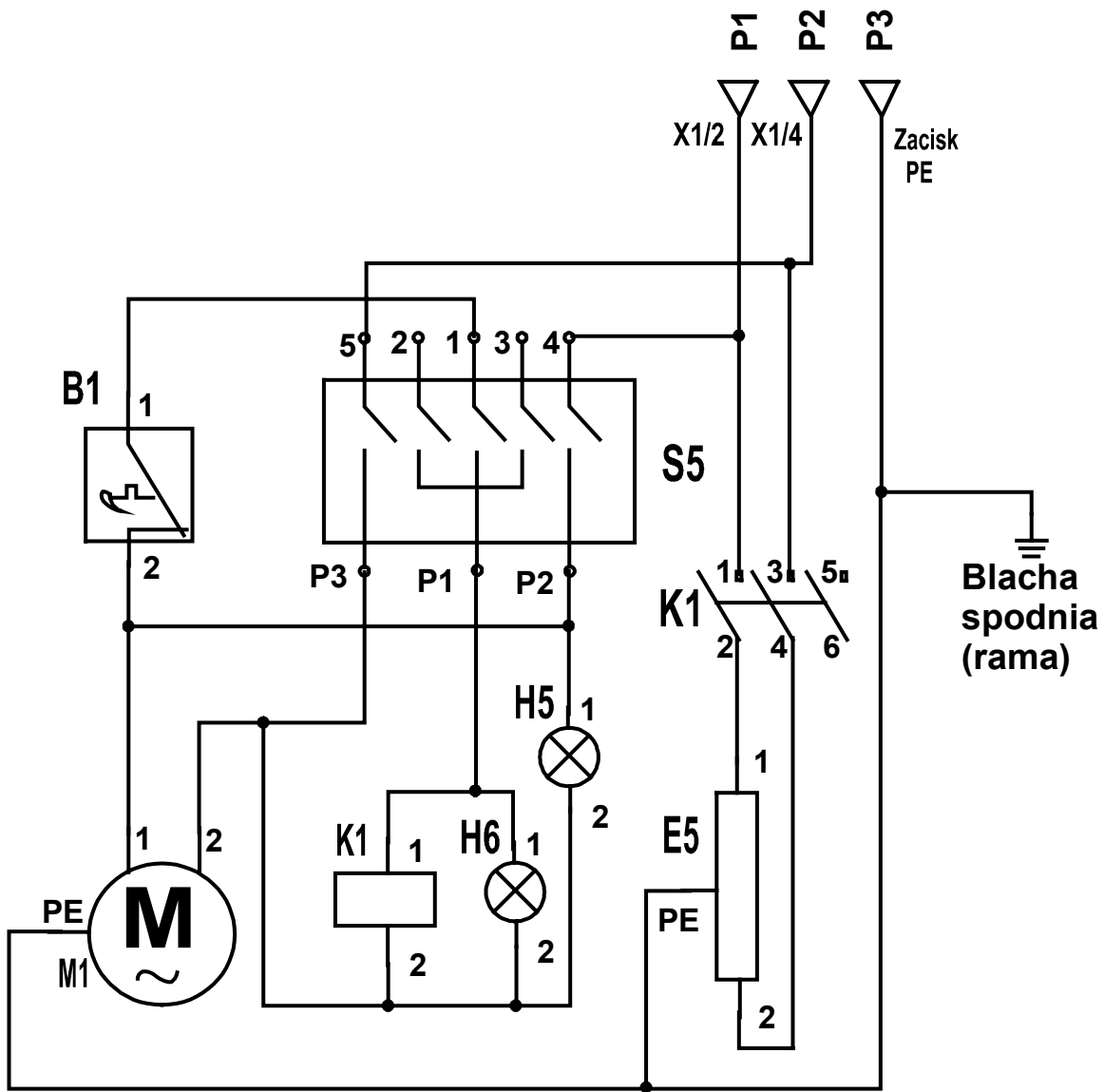


**Rysunek 4 – Pokrętko regulatora temperatury piekarnika**





Rysunek 5 - Schemat elektryczny – połączenia płyt do gotowania

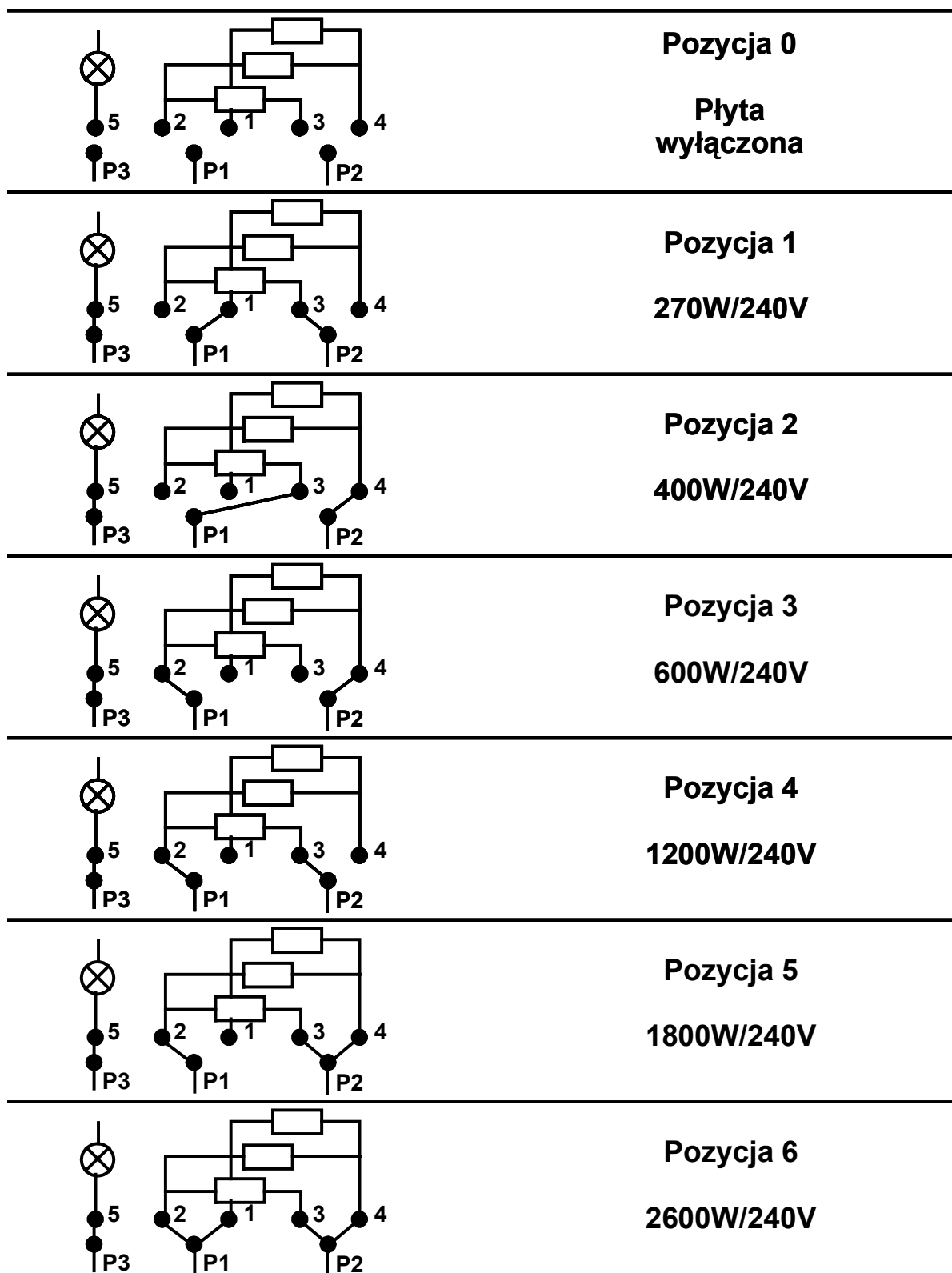


Pozycja łącznika	P2-4	P2-4	P2-4	P2-4	P2-4
0	—	—	—	⊗	—
wentylator	⊗	⊗	—	—	⊗
Wentylator+grzałka	⊗	⊗	⊗	—	⊗

— Styk rozwarty  
 ⊗ Styk zwarty

Rysunek 6- Schemat elektryczny- połączenia piekarnika

# Płyta 2600W/240V



Rysunek 7- Schematy regulacji mocy płytek do gotowania